vinetur

Tendencias del Vino 2025: Lo que Viene en la Industria Vitivinícola

Aquí te compartimos algunas de las tendencias que marcarán el futuro del vino

martes 7 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA



La industria del vino está en constante transformación, influenciada por los cambios en los gustos de los consumidores y la evolución de las técnicas de producción y comercialización. Con el 2025 a la vuelta de la esquina, aquí te compartimos algunas

de las tendencias que marcarán el futuro del vino:

1. Sostenibilidad y Agricultura Regenerativa

La sostenibilidad se ha convertido en un tema clave en la industria vinícola. Los consumidores buscan cada vez más saber el origen de los productos que consumen, y el vino no es la excepción. La agricultura regenerativa se está posicionando como una de las prácticas más adoptadas por las bodegas, que se enfocan en mejorar la calidad del suelo y reducir su huella ambiental. La certificación orgánica, el uso de energías renovables y la producción libre de pesticidas son solo algunas de las iniciativas que las bodegas están implementando para producir vinos más responsables con el medio ambiente.

2. Vinos Naturales y Menos Intervención

El vino natural sigue ganando adeptos, especialmente entre los consumidores más jóvenes que buscan autenticidad y transparencia. Estos vinos se elaboran con una mínima intervención, evitando aditivos y conservantes. Con la creciente demanda de productos más puros, las técnicas como la fermentación espontánea y el uso de levaduras autóctonas se están haciendo cada vez más populares.

3. Vinos de Baja Graduación Alcohólica

La conciencia sobre la salud está influenciando las decisiones de compra de los consumidores, llevando a un aumento en la demanda de vinos con menor graduación alcohólica. Los vinos con menos alcohol y los vinos sin alcohol están ganando terreno, permitiendo a los consumidores disfrutar del sabor del vino sin los efectos del alcohol, adaptándose a una vida más equilibrada y saludable.

4. Innovación en Envases

El envase de vino también está experimentando una revolución. Las botellas más ligeras y materiales reciclables están ganando popularidad como una forma de reducir la huella de carbono. Además, los envases como latas y bag-in-box están en auge, especialmente entre las nuevas generaciones, que valoran la comodidad y el menor

impacto ambiental de estos formatos innovadores.

5. Vinos Espumosos en Ascenso

El consumo de vinos espumosos no se limita solo a celebraciones. Los consumidores están explorando espumosos más allá del tradicional champán, y vinos como el Prosecco italiano, el Cava español, y los espumosos de otras regiones como Nueva Zelanda y Sudáfrica están ganando popularidad. Además, los vinos espumosos se están posicionando como una opción más accesible para el consumo cotidiano, convirtiéndose en una bebida versátil y trendy.

6. Preferencia por Variedades Autóctonas

En 2025, los consumidores buscan cada vez más vinos que reflejen el terroir local. El interés por las variedades autóctonas está en auge, y bodegas en regiones tradicionales y nuevas áreas productoras de vino están apostando por estas uvas menos conocidas. Este interés por lo local está vinculado con un enfoque más sostenible, dado que las uvas autóctonas suelen estar mejor adaptadas a su entorno, reduciendo la necesidad de insumos externos.

7. Enoturismo y Experiencias Personalizadas

El enoturismo sigue creciendo, especialmente con la diversificación de las experiencias ofrecidas por las bodegas. Las visitas a viñedos, catas privadas y actividades personalizadas están atrayendo a un público más joven y sofisticado. Las bodegas no solo ofrecen vino, sino también experiencias gastronómicas, bienestar y eventos exclusivos, creando una oferta integral que va más allá de la simple degustación.

8. Vinos en la Cocina: Maridajes Creativos

El vino se está entrelazando de forma creativa con la gastronomía. Chefs y sommeliers están colaborando para explorar maridajes innovadores y llevar el vino a nuevas experiencias culinarias. Esto abre la puerta a combinaciones inusuales y creativas que amplían la forma en que disfrutamos el vino, y refuerza su presencia no solo como bebida, sino también como ingrediente en la cocina.

9. Exportaciones y Nuevas Oportunidades

A nivel global, las exportaciones de vino siguen mostrando un crecimiento positivo, a pesar de los desafíos del clima y las fluctuaciones del mercado. En 2024, las exportaciones de vino español aumentaron un 2,4% en valor, mientras que los vinos espumosos vieron un aumento de valor del 5%. A nivel global, el mercado de vinos sin alcohol también está en expansión, y se espera un crecimiento de 4.000 millones de dólares en este segmento para 2028.

10. Bebidas Sin Alcohol: Un Mercado en Expansión

El segmento de bebidas sin alcohol sigue en auge, con una tasa de crecimiento anual proyectada del 7%. Este segmento ha encontrado su mayor desarrollo en mercados como Estados Unidos y Brasil, donde los consumidores están cada vez más interesados en opciones sin alcohol como una alternativa saludable al vino tradicional.

El futuro del vino en 2025 está marcado por la sostenibilidad, la innovación, la autenticidad y una mayor conciencia de salud y bienestar. Las bodegas están respondiendo a las expectativas de los consumidores con nuevos enfoques en la producción, el envasado y la comercialización. Para los amantes del vino, el 2025 promete ser un año emocionante, lleno de nuevas opciones y experiencias para disfrutar esta bebida en toda su diversidad.