vinetur

El vino espumoso acelera su expansión mundial y prevé alcanzar 30.150 millones de dólares en 2030

El auge de bebidas premium, la sostenibilidad y el comercio electrónico impulsan la demanda y transforman el sector

miércoles 18 de febrero de 2026



El mercado de vino espumoso mantiene una tendencia de crecimiento sostenido, según el informe publicado por The Business Research Company. Las previsiones indican que este sector alcanzará un valor de 30.150 millones de dólares en 2030, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 5,5%. El estudio analiza la evolución reciente y las perspectivas hasta 2035, señalando los factores que impulsan la demanda y los cambios en los hábitos de consumo.

Entre 2025 y 2026, el mercado pasará de 23.160 millones a 24.320 millones de dólares, lo que supone un aumento del 5%. Este avance se atribuye al incremento del consumo mundial de vino, la apertura de nuevos bares y restaurantes, la preferencia por bebidas para celebraciones y el aumento en la producción de variedades como prosecco y champagne. Además, el comercio internacional de productos vinícolas ha favorecido la expansión del sector.

De cara a los próximos años, el informe identifica varios factores que pueden impulsar el crecimiento. La demanda de bebidas alcohólicas premium sigue en aumento, así como el interés por métodos de producción sostenibles. El desarrollo del comercio electrónico facilita el acceso a estos productos y permite llegar a nuevos consumidores. También se observa una mayor atención hacia experiencias auténticas y artesanales relacionadas con el vino espumoso.

El informe subraya algunas tendencias que podrían marcar el futuro del sector. Se prevé un aumento en la demanda de vinos espumosos premium y artesanales, así como opciones con bajo contenido alcohólico y ecológicas. La adopción de envases respetuosos con el medio ambiente y la expansión de las ventas directas al consumidor son otros aspectos relevantes. Las marcas buscan diferenciarse ofreciendo experiencias únicas para fidelizar a sus clientes.

El vino espumoso se caracteriza por su contenido en dióxido de carbono disuelto, responsable de las burbujas que lo distinguen. Su elaboración puede realizarse mediante fermentación en botella, como ocurre con el champagne, o en tanque, método habitual para el prosecco. Existen diferentes estilos, desde secos hasta dulces, y su consumo está extendido en todo el mundo debido a su carácter festivo.

El auge generalizado de las bebidas alcohólicas también contribuye al crecimiento del vino espumoso. La variedad de sabores y formatos disponibles atrae especialmente a consumidores jóvenes y personas interesadas en nuevas experiencias. El vino espumoso resulta atractivo para celebraciones y reuniones sociales por su frescura y carácter burbujeante.

Un ejemplo reciente es el informe publicado por el Departamento de Agricultura y Agroalimentación de Canadá en julio de 2025. Según estos datos, la industria alimentaria y de bebidas procesadas fue la principal rama manufacturera del país en 2024, generando 173.400 millones de dólares en bienes. Las exportaciones alcanzaron los 59.800 millones, lo que representa un aumento del 3,8% respecto al año anterior y un 34,5% del valor total producido. Estas cifras reflejan cómo el consumo generalizado de bebidas alcohólicas apoya mercados como el del vino espumoso.

En cuanto a regiones, Europa mantuvo la mayor cuota del mercado mundial en 2025. Sin embargo, Asia-Pacífico muestra un ritmo más rápido de crecimiento para los próximos años. El análisis abarca también otras zonas como Sudeste Asiático, Europa Occidental y Oriental, Norteamérica, Sudamérica, Oriente Medio y África.

El informe completo está disponible a través del sitio web de The Business Research Company e incluye datos detallados sobre tamaño del mercado, tendencias regionales y previsiones hasta 2035.