vinetur

Gli acquirenti della ristorazione francese hanno aumentato del 22,6% gli acquisti di Prosecco nel 2025

FranceAgriMer ha rilevato che il Prosecco è aumentato del 175% rispetto al 2019, superando lo Champagne in un mercato del vino fuori casa in contrazione.

giovedì 24 settembre 2026



Bar, ristoranti e hotel francesi hanno acquistato molto più Prosecco nel 2025, anche se il mercato complessivo del vino nella ristorazione continuava a indebolirsi, secondo uno studio di FranceAgriMer sugli acquisti di vino tramite grossisti e operatori cash-and-carry.

Lo studio ha rilevato che il Prosecco ha registrato la crescita più forte tra i vini venduti attraverso il canale on-trade francese, con volumi di acquisto in aumento del 22,6% rispetto al 2024. Rispetto al 2019, l'aumento ha raggiunto il 175%. Il dato spicca in Francia, dove lo Champagne resta lo spumante nazionale dominante e dove il più ampio business del vino nella ristorazione è sotto pressione.

FranceAgriMer ha affermato che il canale esaminato è una parte importante del mercato. Stima che gli acquisti della ristorazione commerciale attraverso la distribuzione organizzata rappresentino circa il 40% del mercato del vino francese in volume. All'interno di quel canale, le vendite totali di vino in caffè, hotel e ristoranti sono diminuite del 3,6% in volume e del 3,8% in valore nel 2025 rispetto a un anno prima, mentre i prezzi sono rimasti sostanzialmente stabili. Rispetto ai livelli pre-crisi del 2019, i volumi erano in calo del 21,1%. In termini di valore, il calo è stato più contenuto, all'8,9%, perché il prezzo medio era superiore del 15,5% rispetto al periodo pre-pandemico.

I vini fermi sono rimasti il segmento più grande, ma hanno perso terreno nel 2025. FranceAgriMer ha segnalato un calo del 4,9% nei volumi di vino fermo e del 5,2% in valore rispetto al 2024. I vini spumanti e frizzanti si sono mossi nella direzione opposta. I loro volumi sono aumentati del 6,3%, mentre i ricavi sono cresciuti dello 0,9%. La crescita più debole in valore rifletteva un calo del 5% del prezzo medio di vendita, che lo studio ha indicato in 10,7 euro per equivalente da 75 cl.

Anche con questo aumento, i vini fermi hanno continuato a dominare il mercato francese della ristorazione. Rappresentavano circa l'88% del volume totale di vino venduto nel canale, mentre i vini spumanti e frizzanti rappresentavano il 12%. Ma gli spumanti sono stati l'unica categoria a superare i livelli del 2019. FranceAgriMer ha affermato che i vini spumanti e frizzanti sono aumentati del 16,5% in volume e del 6,2% in valore rispetto al periodo pre-Covid.

All’interno del segmento degli spumanti, la maggior parte dei volumi di vendita era concentrata in Champagne, Prosecco, Lambrusco, Crémant d’Alsace e Crémant de Loire. Tra queste categorie, il Prosecco ha segnato di gran lunga la crescita annua più forte nel 2025. Lo Champagne, che rappresentava ancora il 21% del volume di vendita nel segmento, è andato nella direzione opposta, con volumi in calo del 5,5% rispetto al 2024.

Il confronto di più lungo periodo era ancora più eloquente. FranceAgriMer ha affermato che l’aumento dei volumi di spumante dal 2019 era trainato soprattutto dal Prosecco. Nello stesso periodo, lo Champagne è rimasto del 25,7% al di sotto del livello pre-crisi. I dati suggeriscono che gli acquirenti della ristorazione francese stiano dando più spazio agli spumanti importati che possono essere venduti a prezzi più bassi, in un momento in cui ristoranti e consumatori prestano più attenzione alla spesa.

I dati sui prezzi nello studio andavano nella stessa direzione. Dal 2019, i prezzi medi sono aumentati per tutte le categorie di spumanti tranne il Cava, per il quale il prezzo è sceso del 6%. Il prezzo medio dello Champagne è aumentato del 17% a 21,16 euro per equivalente da 75 cl. Il prezzo medio del Prosecco è salito del 5% a 5,3 euro. Il maggiore aumento di prezzo nel gruppo degli spumanti è stato registrato dal Crémant de Bourgogne, in crescita del 21% rispetto al 2019.

Al di fuori degli spumanti, lo studio ha rilevato un continuo spostamento lontano dai vini rossi e verso i bianchi secchi. Tutte le principali tipologie di vino hanno registrato cali in volume, ma i bianchi secchi hanno retto meglio degli altri e hanno guadagnato quota di mercato, in crescita del 6% rispetto al 2019. Rispetto al 2024, i volumi dei bianchi secchi sono scesi di 13.500 ettolitri, mentre i volumi dei rosati sono diminuiti di 16.446 ettolitri. I vini rossi hanno registrato il calo più marcato, con 34.500 ettolitri in meno.

I dati sul vino arrivano mentre il più ampio mercato francese della ristorazione fuori casa ha mostrato variazioni contenute nel 2025. Il numero totale di occasioni di consumo è sceso dello 0,1% rispetto al 2024, a 7,4 miliardi di unità, mentre il fatturato del settore ha raggiunto 85,6 miliardi di euro al netto delle imposte, in aumento dello 0,9%. FranceAgriMer ha affermato che i consumatori continuano a modificare le proprie abitudini quando mangiano e bevono fuori casa. Circa il 45% sta adattando la propria

esperienza al ristorante per limitare la spesa, spesso scegliendo locali meno cari. Altri restano nei loro locali abituali ma cercano offerte promozionali o ordinano meno piatti.

Questa prudenza dei consumatori aiuta a spiegare perché il fatturato del settore sia rimasto più solido dei volumi. Le prenotazioni nella ristorazione fuori casa sono scese solo dello 0,1% nel 2025, e il fatturato totale era sopra i livelli del 2019, ma lo studio ha affermato che gli aumenti dei prezzi spiegano in parte quel guadagno di valore. In questo contesto, il forte avanzamento del Prosecco in Francia sembra riflettere sia una ripresa più ampia della domanda di spumanti sia uno spostamento degli acquirenti verso opzioni più accessibili nei bar e nei ristoranti.