vinetur

Compradores da restauração francesa aumentaram compras de Prosecco 22,6% em 2025

A FranceAgriMer concluiu que o Prosecco subiu 175% desde 2019, superando o Champagne num mercado de vinhos on-trade em contração.

quinta-feira, 24 de setembro de 2026



Os bares, restaurantes e hotéis franceses compraram muito mais Prosecco em 2025, apesar de o mercado global do vinho na restauração continuar a enfraquecer, segundo um estudo da FranceAgriMer sobre compras de vinho através de grossistas e operadores cash-and-carry.

O estudo concluiu que o Prosecco registou o crescimento mais forte entre os vinhos vendidos através do canal on-trade francês, com volumes de compra 22,6% acima dos de 2024. Em comparação com 2019, o aumento chegou a 175%. O resultado destaca-se em França, onde o Champagne continua a ser o espumante doméstico dominante e onde o negócio do vinho na restauração em geral está sob pressão.

A FranceAgriMer afirmou que o canal analisado é uma parte importante do mercado. Estima que as compras da restauração comercial através da distribuição organizada representem cerca de 40% do mercado francês do vinho em volume. Nesse canal, as vendas totais de vinho em cafés, hotéis e restaurantes caíram 3,6% em volume e 3,8% em valor em 2025 face ao ano anterior, enquanto os preços permaneceram, em termos gerais, estáveis. Comparativamente aos níveis anteriores à crise, em 2019, os volumes recuaram 21,1%. Em valor, a quebra foi menor, de 8,9%, porque o preço médio era 15,5% superior ao de antes da pandemia.

Os vinhos tranquilos continuaram a ser o maior segmento, mas perderam terreno em 2025. A FranceAgriMer indicou uma descida de 4,9% no volume de vinhos tranquilos e de 5,2% em valor face a 2024. Os vinhos espumantes e semi-espumantes seguiram a direção oposta. Os respetivos volumes subiram 6,3%, enquanto as receitas aumentaram 0,9%. O crescimento mais fraco em valor refletiu uma queda de 5% no preço médio de venda, que o estudo fixou em 10,7 euros por equivalente de 75cl.

Apesar desse ganho, os vinhos tranquilos continuaram a dominar o mercado francês da restauração. Representaram cerca de 88% do volume total de vinho vendido neste canal, enquanto os vinhos espumantes e semi-espumantes representaram 12%. Mas os espumantes foram a única categoria a avançar acima dos níveis de 2019. A FranceAgriMer afirmou que os vinhos espumantes e semi-espumantes subiram 16,5% em volume e 6,2% em valor em comparação com o período pré-Covid.

No segmento dos espumantes, a maior parte dos volumes de venda concentrou-se em Champagne, Prosecco, Lambrusco, Crémant d'Alsace e Crémant de Loire. Entre essas categorias, o Prosecco registou de longe o crescimento homólogo mais forte em 2025. O Champagne, que ainda representava 21% do volume de vendas no segmento, evoluiu na direção oposta, com volumes 5,5% abaixo dos de 2024.

A comparação de longo prazo foi ainda mais expressiva. A FranceAgriMer afirmou que o aumento dos volumes de vinho espumante desde 2019 foi impulsionado sobretudo pelo Prosecco. No mesmo período, o Champagne manteve-se 25,7% abaixo do nível pré-crise. Os números sugerem que os compradores franceses da restauração estão a dar mais espaço a espumantes importados que podem ser vendidos a preços mais baixos, numa altura em que restaurantes e consumidores prestam mais atenção à despesa.

Os dados de preços no estudo apontaram na mesma direção. Desde 2019, os preços médios subiram em todas as categorias de vinho espumante, exceto no Cava, onde o preço caiu 6%. O preço médio do Champagne aumentou 17%, para 21,16 euros por equivalente de 75cl. O preço médio do Prosecco subiu 5%, para 5,3 euros. A maior subida de preços no grupo dos espumantes foi registada pelo Crémant de Bourgogne, com um aumento de 21% face a 2019.

Fora dos espumantes, o estudo encontrou uma deslocação contínua dos vinhos tintos para os brancos secos. Todos os principais tipos de vinho registaram quebras em volume, mas os brancos secos resistiram melhor do que os restantes e ganharam quota de mercado, com uma subida de 6% face a 2019. Em comparação com 2024, os volumes de brancos secos caíram 13.500 hectolitros, enquanto os volumes de rosé desceram 16.446 hectolitros. Os vinhos tintos registaram a maior quebra, com menos 34.500 hectolitros.

Os dados sobre vinho surgem numa altura em que o mercado francês mais vasto da restauração fora de casa mostrou apenas uma evolução modesta em 2025. O número total de ocasiões de consumo recuou 0,1% face a 2024, para 7,4 mil milhões de unidades, enquanto a receita do setor atingiu 85,6 mil milhões de euros antes de impostos, mais 0,9%. A FranceAgriMer afirmou que os consumidores continuam a alterar os seus hábitos quando comem e bebem fora de casa. Cerca de 45% estão a

ajustar a experiência no restaurante para limitar a despesa, muitas vezes escolhendo locais mais baratos. Outros mantêm os seus estabelecimentos habituais, mas procuram ofertas promocionais ou pedem menos pratos.

Essa prudência dos consumidores ajuda a explicar por que razão a receita no setor se manteve mais firme do que os volumes. As reservas na restauração fora de casa caíram apenas 0,1% em 2025, e a receita total ficou acima dos níveis de 2019, mas o estudo afirmou que os aumentos de preços explicam parte desse ganho em valor. Nesse contexto, a forte subida do Prosecco em França parece refletir tanto uma recuperação mais ampla da procura de espumantes como uma mudança dos compradores para opções mais acessíveis em bares e restaurantes.