

UK, cresce la produzione di vini fermi: da nicchia a nuova frontiera

scritto da Stefano Montibeller | 12 Settembre 2025



L'Inghilterra, complice il clima più caldo, sposta il focus dallo spumante ai vini fermi. Chardonnay e rossi guadagnano qualità e quote: WSET (giugno 2025) indica ancora due terzi di spumanti, ma le vendite dei fermi 2024 +10%. East Anglia ed Essex trainano. Cresce l'offerta accessibile, restano incognite climatiche. Ai WineGB Awards i fermi superano gli spumanti.

Se per anni il Regno Unito è stato sinonimo di spumante, oggi **l'attenzione si sposta sempre più sui vini fermi**. Come riportato da Drinks Retailing News, il cambiamento climatico sta favorendo maturazioni più complete delle uve, consentendo ai produttori inglesi di cimentarsi con etichette bianche e

rosse di crescente qualità.

Come suggeriscono i dati WSET di giugno 2025, ad oggi due terzi della produzione britannica resta legata alle bollicine, ma il trend dei fermi è in forte crescita: secondo il WineGB Industry Report 2025, le vendite nel 2024 sono aumentate del 10% rispetto all'anno precedente. Inoltre, per la prima volta ai WineGB Awards **le iscrizioni dei vini fermi (54%) hanno superato quelle degli spumanti.**

“Non si tratta di una crescita improvvisa – spiega a Drinks Retailing News Nicola Bates, CEO di WineGB – i vini fermi sono aumentati gradualmente, ma oggi **produzione e vendite stanno raggiungendo un picco.**” Tra le aree più dinamiche emergono l'East Anglia e in particolare l'Essex, che stanno costruendo una reputazione nazionale e internazionale per i bianchi fermi, soprattutto a base Chardonnay.

Lo confermano i premi internazionali e il successo di realtà come Lyme Bay Winery, in East Devon, che produce l'85% di vini fermi. “Dieci o quindici anni fa la reputazione inglese era quasi interamente costruita sullo spumante, ma oggi **i produttori hanno acquisito esperienza e fiducia nel proporre vini fermi di vera qualità**”, ha dichiarato a Drinks Retailing News Clem Yates MW, consulente enologo della cantina. Non a caso Lyme Bay ha appena lanciato Covepoint, una linea accessibile di vini fermi in vendita a meno di £15, con l'obiettivo di intercettare un pubblico più ampio rispetto ai prezzi medi degli spumanti inglesi (circa £30 a bottiglia).

Anche Sandridge Barton, in South Devon, punta ormai al 70% sulla produzione di vini fermi. “**Vogliamo che i nostri vini siano accessibili ogni giorno**, non solo legati a occasioni speciali o a bottiglie costose”, ha spiegato Tom Wedgery, responsabile vendite e marketing.

La spinta verso i vini fermi risponde anche a esigenze economiche: come ha ricordato a Drinks Retailing News Sergio

Verrillo di Blackbook, cantina urbana londinese, produrre vini fermi consente di **generare entrate più rapide** in attesa che gli spumanti, che richiedono più anni di affinamento, arrivino sul mercato.

Un fenomeno, dunque, che sta trasformando la scena vinicola inglese e che, seppur ancora minoritario nei volumi, apre nuove prospettive. Resta però **l'incognita climatica**: "Il riscaldamento del pianeta potrebbe avere conseguenze imprevedibili per il nostro piccolo Paese", ha sottolineato Guy Smith (Smith & Evans, Somerset).

Il futuro resta incerto, ma la direzione è chiara: **l'Inghilterra vuole giocare un ruolo da protagonista** anche sul fronte dei vini fermi.

Leggi anche: [UK: perché è essenziale investire oggi su Marketing e Comunicazione?](#)

Punti chiave:

1. **Shift di mercato**: dagli spumanti ai vini fermi, spinti da maturazioni più complete.
2. **Peso attuale spumanti**: circa due terzi della produzione secondo WSET (giugno 2025).
3. **Vendite fermi 2024**: +10% anno su anno, dati WineGB Industry Report 2025.
4. **Aree emergenti**: East Anglia ed Essex, bianchi fermi a base Chardonnay in evidenza.
5. **Strategia economica**: fermi generano cassa rapida; linee accessibili sotto £15 ampliano il pubblico.