

I vini spumanti resistono alla crisi grazie ai giovani

scritto da Stefano Montibeller | 21 Gennaio 2026



In un mercato globale segnato dal calo dei vini fermi, gli spumanti resistono grazie ai consumatori più giovani. USA, Francia e Regno Unito premiano la versatilità di Prosecco e Crémant, preferiti nei cocktail e occasioni informali, mentre lo Champagne soffre per i prezzi alti. Un cambio di paradigma culturale che favorisce l'export italiano.

In un contesto globale complesso, dove il vino fermo continua a perdere terreno, **il vino spumante si conferma una delle categorie più vivaci e resistenti** nei principali mercati internazionali. È quanto emerge dagli ultimi IWSR Sparkling Wine Landscape Reports dedicati a Francia, Regno Unito e Stati Uniti, che fotografano una categoria capace di reinventarsi intercettando modalità di consumo nuove, soprattutto tra i consumatori più giovani.

Secondo Luke Tegner, head of consulting, “I giovani consumatori LDA sono molto coinvolti nella categoria e la apprezzano in **occasioni quotidiane e informali**, oltre alle celebrazioni tradizionali”. È un cambio di paradigma importante: lo spumante non è più solo simbolo di festa, ma una presenza sempre più costante nei momenti quotidiani, dagli aperitivi alle cene informali. Una dinamica che avvicina nuove generazioni e amplia la frequenza di consumo.

USA

Negli Stati Uniti i volumi di spumante nel 2024 hanno registrato una lieve contrazione (-2%), ma restano ben al di sopra dei livelli pre-pandemia. L'indicatore più interessante arriva però dalla **partecipazione, risalita nel 2025 al 27% della popolazione LDA**, dopo il rallentamento 2022-24. Prosecco e sparkling aromatizzati confermano il loro ruolo di driver, mentre lo Champagne mostra segnali di fragilità.

Come osserva Adam Rogers, North American Research Director, “il posizionamento premium dello Champagne ne limita la crescita”, soprattutto in una fase caratterizzata da incertezza economica e maggiore attenzione alla spesa. Qui **lo spumante vince per accessibilità, varietà** e capacità di inserirsi con naturalezza nelle occasioni informali preferite dalle generazioni più giovani.

Francia

In Francia il quadro è analogo: **lo spumante sovraperforma il vino fermo** e conquista soprattutto i consumatori under 45. Se il Prosecco continua a crescere, sebbene con ritmo più moderato, è il **segmento dei Crémant a rappresentare la sorpresa più dinamica**.

Lo Champagne, al contrario, mostra segnali di affaticamento nel proprio mercato domestico: -7% nel 2024 e un trend negativo costante dal 2019. Secondo Arthur Derail, Senior

Analyst, “l’immagine dello Champagne è peggiorata in termini di edonismo e rapporto qualità-prezzo”: un elemento che pesa soprattutto sulle scelte dei consumatori giovani e **attenti al valore percepito**.

Regno Unito

Nel Regno Unito il segmento rimane stabile, nonostante il peso dell’inflazione sul consumer spending. Qui il Prosecco sembra aver toccato un plateau, mentre emergono con forza due protagonisti: **gli sparkling inglesi e il Crémant**, quest’ultimo in forte accelerazione.

Un fattore decisivo è l’**esplosione dei cocktail e degli spritz a base spumante**, una tendenza guidata soprattutto da Millennials e Gen Z. Patrick Fisher, Senior Analyst, sottolinea che “la categoria continua a spostarsi oltre le celebrazioni tradizionali, sostenuta dagli spritz, dai cocktail e dalle occasioni sociali informali”. Per i consumatori inglesi, lo spumante è sempre più un ingrediente, non solo una bevanda.

Italia

Osservando quanto accade in USA, UK e Francia, è naturale interrogarsi sul riflesso per l’Italia, oggi tra i principali protagonisti mondiali del vino spumante, con una **produzione che supera il miliardo di bottiglie** (fonte UIV-Ismea). Il successo del Prosecco nei mercati esteri, apprezzato per accessibilità, informalità e versatilità, non è distante dalle dinamiche che vediamo anche sul fronte domestico, dove lo spumante entra sempre più spesso nella quotidianità dei consumatori e non solo nelle occasioni festive.

Allo stesso tempo, la crescita internazionale di segmenti alternativi come Crémant ed English Sparkling suggerisce un interesse crescente verso stili diversi. Anche in Italia questo trend trova un corrispettivo nella **progressiva**

attenzione verso i nostri metodo classico: TrentoDoc, Franciacorta, Alta Langa e Oltrepo Pavese.

Infine, la forte attrazione dei giovani LDA verso gli sparkling all'estero ci sembra un segnale da non sottovalutare: anche nel nostro Paese, le nuove generazioni mostrano una **sensibilità più spontanea e meno formale** verso il vino spumante, un terreno culturale che potrebbe favorire un'ulteriore espansione del consumo nei prossimi anni.

In sintesi, ciò che emerge dai mercati internazionali non è estraneo all'Italia: **lo spumante è ormai parte di uno stile di consumo globale** in rapida evoluzione, e il nostro Paese ha tutto per continuare a esserne protagonista.

Punti chiave

1. **Giovani consumatori:** I giovani LDA guidano il mercato, spostando il consumo dalle celebrazioni tradizionali a occasioni quotidiane e informali.
2. **Mixology e Spritz:** La crescita è sostenuta dall'uso dello spumante come ingrediente per cocktail, tendenza forte tra Millennials e Gen Z.
3. **Ascesa alternative:** Prosecco e Crémant guadagnano quote di mercato grazie a versatilità e accessibilità economica rispetto ai competitor.
4. **Crisi Champagne:** Il posizionamento premium penalizza lo Champagne, considerato troppo costoso e meno attraente per i nuovi consumatori.
5. **Opportunità Italia:** Il trend globale favorisce l'Italia, leader per volumi e varietà, dal Prosecco ai metodi classici regionali.

