



# Cava, champán, prosecco y sekt suben como la espuma

Fuerte crecimiento en el comercio y el consumo de vinos espumosos

---

✦ José Luis Murcia  
Periodista

**Resumen:** El comercio internacional de vinos espumosos mantiene una fuerte tendencia al alza. Solo en 2021, el aumento fue de un 22% en volumen y un 35% en valor, hasta superar los mil millones de litros con una facturación cercana a los 7.500 millones de euros, a un precio medio superior a los 7 euros el litro. Cava, champán, prosecco y sekt suben como la espuma.

**Palabras clave:** cava, champán, prosecco, sekt, vinos espumosos, exportaciones, mercados.

Los datos de comercio internacional de los vinos espumosos más afamados como son el cava en España, el champán en Francia, el prosecco en Italia o el sekt, en Alemania, sin olvidar otros como el franciacorta italiano, los diferentes crémants franceses o luxemburgueses o los espumosos genéricos, han supuesto una auténtica revolución tras la pandemia del Covid-19. Las ventas en 2021 alcanzaron los 1.068 millones de litros, casi un 10% de las exportaciones totales, por un montante de 7.482 millones de euros, cerca del 19% de los ingresos totales. Y la tendencia parece mantenerse en 2022.

Decanter, una de las revistas más prestigiosas del sector en el mundo, asegura, en un artículo firmado por Vicki Denig, que existe un incremento del gusto por nuevos vinos espumosos en todo el mundo, totalmente compatible con el liderazgo del champán que nunca deja de estar de moda. Junto a la omnipresente bebida francesa, casi insustituible en las grandes mesas del mundo, aparecen productos como Westport Rivers, de Massachusetts; Argyle, de Oregón; Thibaut-Janisson, de Virginia; Schramsberg, de California; Jansz, de Australia o el cava Pepe Raventós, de España.

Desde el año 2000 hasta hoy el crecimiento ha sido espectacular, ya que entonces el comercio de espumosos, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino ([www.oemv.es](http://www.oemv.es)), era de 313 millones de litros, poco más del 5% de las exportaciones totales, por importe de 2.329 millones de euros, el 17% de los ingresos.

Italia se ha convertido, especialmente con el prosecco y, en menor medida con el famosísimo franciacorta, en el primer exportador mundial con 495 millones de litros, frente a los 71,5 millones que vendía en 2000, superando claramente a Francia, que es segundo con 226 millones, prácticamente el doble de los 114 millones de litros del año 2000 cuando los vecinos del norte lideraban las ventas. Las ventas de Italia ascendieron a 1.822,5 millones de euros, a un precio medio de 3,68 euros el litro. Mientras, la omnipresente Francia, gracias al champán, consiguió unos ingresos de 3.920 millones de euros, a un envidiable precio medio de 17,32 euros el litro.

El mayor mercado de espumosos para Francia se encuentra en Estados Unidos, que adquirió 54,5 millones de litros en 2021 por importe de 854 millones de euros, a un precio medio de 15,67 euros el litro; seguido de Alemania con 26 millones de litros por 297 millones de euros, a un precio medio de 11,42 euros el litro y Reino Unido con 25 millones de litros por 483,5 millones de euros, a un precio medio de 19,34 euros el litro.

Entre los países reexportadores de champán merece la pena hablar de Bélgica, cuarto comprador, con 9,6 millones de litros por 199 millones de euros, a un precio medio de 20,73 euros el litro y de Singapur con 9,5 millones de litros por 304 millones de euros, a un precio medio de 32 euros el litro. España, con 4,3 millones de litros anuales, se sitúa como décimo comprador, por un montante de 109 millones de euros, a un precio medio de 25,35 euros el litro.

España, tercero en el ranking mundial de exportaciones, vendió durante 2021 en el exterior 170 millones de litros frente a los casi 72 millones de litros que vendía en 2000, por valor de 471,5 millones de euros, a un precio medio de 2,78 euros el litro.

Muy lejos de los tres primeros se sitúa Alemania, con su famoso sekt, con 34 millones de litros por valor de 119 millones de euros, a un precio medio de 3,49 euros el litro; seguida de Australia con cerca de 12 millones de litros por 48,5 millones de euros, a un precio medio de 4,16 euros el litro y sexta es Sudáfrica con algo más de 6 millones de litros por importe cercano a los 24 millones de euros, a un precio medio de 3,85 euros el litro.

Estados Unidos se ubica en el séptimo lugar del ranking de vendedores con cerca de 4 millones de litros, muy por debajo de los casi 14 millones de litros que exportaba en 2000, por importe cercano a los 35 millones de euros, a un precio medio de 9,08 euros el litro, frente a los 1,51 euros que percibía en 2000.

Octavo es Chile con algo más de 3,5 millones de litros por un monto superior a los 12 millones de euros, con un precio medio de 3,43 euros el litro; por delante de su vecina Argentina con 3 millones de litros por algo más de 9 millones de euros, a un precio medio de 3,09 euros el litro.

Portugal es novena, gracias en parte a sus famosos espumosos de Bairrada, con cerca de dos millones de litros por 10,5 millones de euros, a un precio medio de 5,77 euros el litro, y décima Nueva Zelanda con casi 1,5 millones de litros por casi 10,5 millones de euros, a un precio medio de 7,12 euros el litro.

## ¿QUIÉN COMPRA LOS VINOS ESPUMOSOS?

¿Y quiénes son los grandes compradores de vino espumoso en el mundo? El primero Estados Unidos, el mayor consumidor mundial de vino con más de 3.300 millones de litros anuales, con 197,5 millones de litros en 2021, cerca de un 38% más que en el año anterior, por valor de 1564 millones de euros, un 42,5% más a

un precio medio de 7,92 euros, un 3,5% superior al año anterior.

Tras él se sitúa Reino Unido con 168,5 millones de litros, un 20% superior, por un montante de 852 millones de euros, un 30% superior a 2020, con un precio medio de 5,06 euros el litro. Tercero es Alemania con más de 74,5 millones de litros, un 18,5% más, por 458 millones de euros, un 19,5% más, con un precio medio de 6,13 euros el litro, un 1% más.

Cuarto se sitúa Bélgica con más de 71,5 millones de litros, un 76,5% más, por cerca de 359,5 millones de euros, un 44% más, con un precio medio de 5,02 euros el litro un 18,5% inferior a 2020. Quinto es Rusia con más de 64 millones de litros, casi un 37,5% superior a 2020, por más de 257,5 millones de euros, un 35,5% superior, y un precio medio de 4,02 euros el litro, un 1,5% inferior.

Japón es sexto con 38,5 millones de litros, un 9% superior, por 551,5 millones de euros, un 16,5% superior, a un precio medio de 14,29 euros el litro, un 6,5% más; séptimo es Francia, el rey del champán, con 34 millones de litros, un 18,5% más, por 114 millones de litros (+23%), a un precio medio de 3,35 euros el litro.

Octavo es Suecia con más de 26,5 millones de litros, un 6,5% menos que en 2020, por 160 millones de euros, un 6% más, a un precio medio de 6,10 euros el litro, 11% más que en 2020. Noveno es Países Bajos con 6,5 millones de litros, un 34,5% más, por 25,5 millones de litros, un 33,5% superior, a un precio medio de 7,25 euros el litro, un 0,5% superior.

Décimo se ubica Suiza con 23,5 millones de litros, un 13% más que el año anterior, por valor de 217 millones de euros, casi un 24% más, a un precio medio de 9,19 euros el litro, superior en un 9,5% al año precedente. Después se coloca Canadá con más de 21 millones de litros (+20%) por importe de 197 millones de euros (+39%), a un precio medio de 9,29 euros el litro, un 15,5% más.

Cierra el ranking Australia con 20 millones de litros, un 17,5% más, por un monto de 223 millones de euros (+36%) y un precio medio de 11,22 euros el litro, un 16% superior al año anterior.

## PRODUCCIÓN Y CONSUMO

Italia, con 530 millones de litros de vino rosado, se convierte, según Forbes, en el mayor productor del mundo con el 27% del total, seguido de Francia con 440 millones de litros, que suponen el 22% del total mundial; Alemania es tercero con 282 millones de litros, que suponen el 14%; España cuarta con 210 millones de

litros, el 11%; y Estados Unidos quinta con 130 millones de litros, el 6%. El 20% restante, 401 millones de litros, corresponde a varios países entre los que destacan Australia, Brasil, Reino Unido, Portugal y Argentina. La producción mundial se acerca por tanto a los 20 millones de hectolitros (1.993 millones de litros).

El mayor consumidor de burbujas es Alemania, gracias a buena medida a su producción nacional, aunque también es el segundo importador de este segmento; seguida de Francia, Estados Unidos, Rusia e Italia. Entre los importadores en valor, además de los antes descritos, está Singapur, comprador y reexportador a la vez de los vinos espumosos, generalmente champán, de mayor precio.

Italia ha subido con fuerza en los últimos años y se ha visto impulsada desde que en 2009 se otorgó la DOC Prosecco que elabora alrededor de 500 millones de botellas, unos 3,5 millones de hectolitros, en sus casi 30.000 hectáreas de producción. Franciacorta DOCG en Lombardía y Trento DOC en Trentino complementan la oferta.

El 60% de la producción de espumoso francés se centra en Champán, 12% del total mundial de la oferta de este segmento, con un mercado interno que decae y unas exportaciones que aumentan constantemente. El segundo vino espumoso más popular en Francia es el crémant elaborado en Alsacia, Borgoña, Burdeos, Limoges, Loira, Jura y Saboya. Entre todos producen la tercera parte que Champán que se ubica en torno a los 300 millones de botellas.

En el caso de España, que produce alrededor de 210 millones de litros de vino espumoso, la DO Cava abarca 38.000 hectáreas con una producción de 230 millones de botellas. Durante los últimos años se han introducido figuras tan importantes como el cava de paraje, para la singularidad de las gamas más altas, y los orgánicos.

Alemania adora el sekt, producto del que elabora 350 millones de botellas anualmente. La producción ha alcanzado varios años una cantidad cercana al 30% del total de vino. Henkell, el gigante alemán que ha comprado la empresa española Freixenet, acapara el 8% de la producción mundial de vinos espumosos. Otro país donde crecen a la par producción y consumo es Estados Unidos.

## EL AUGE BRITÁNICO

Reino Unido ha sido tradicionalmente uno de los grandes mercados, incluso con reexportación, del champán. Sin embargo, en los últimos años, y gra-

Aboritio nsernatem fugitatia dolorem pelliciis rest es exeriae et veruptas simodissed earumquae ne pliquatem fugitatia derum aut esequist, sunt omni ommolorume conseque sit vel ma qui descilicte ius estecte ratur simos pra sed eossimus dolum facepudia quas quos minus res aut ut provitibus, qui tenis quas et, corepratur, coremque commossunt ut quae peliamet aut everiberro officiis ea consed magnis

cias al cambio climático, los espumosos británicos han ido ganando terreno y prestigio gracias a su excelente calidad, en muchas ocasiones a la altura de los grandes champanes. Un estudio de la consultora IWSR indica que la producción de espumosos de este país apenas llega al 0,2% del total mundial, aunque el rosado crece con mucha mayor fuerza.

La empresa Gusborne plantó sus primeras viñas en 2014 en la ciudad de Appeldore, en el condado de Kent, y su espumoso Nyetimber no solo ha logrado posicionarse en los mejores hoteles y restaurantes del país, sino que ha sido elegido Mejor Vino Espumoso en la International Wine and Spirits Competition. Elaborado con pinot noir, chardonnay y pinot meunier es, a todas luces, un espumoso realizado con el método *champanoise* y que tiene el espíritu del champán. Los propietarios de la empresa aseguran que las temperaturas actuales de la ciudad donde se ubica la bodega son idóneas, así como el suelo, para elaborar un gran producto.

El furor por los espumosos británicos es tal que varios productores de champán investigan cuáles son las características de suelo y clima para elaborar un producto de ese nivel. Algo que han entendido los directivos de Tattinger, quienes han iniciado una colaboración en el condado de Kent con el enólogo Hatch Mansfield.

### VINO PARA FESTEJAR... O PARA TODOS LOS DÍAS

El 37% de los consumidores de champán piensan en festejos, generalmente Navidad y Fin de Año, para



# Denominación de origen

Elige Calidad, elige etiquetas de seguridad



Real Casa de la Moneda  
Fábrica Nacional  
de Moneda y Timbre

Departamento de Ventas  
Tel: 91 566 65 64 - [www.fnmt.es](http://www.fnmt.es)





descorchar botellas. Es cierto que tradicionalmente son la estrella de la celebración y en no pocos casos el centro de atención de los reunidos. Sin embargo, cada vez más, forman parte de la buena mesa y gran culpa de ello la tienen los sumilleres que han conseguido que formen parte de una buena comida o una excelente cena.

Ya sea público tradicional, amarrado de por vida a una marca, o amantes de los espumosos ávidos de descubrir nuevas variedades, todos coinciden en dar vida al vino espumoso. Aunque el 81% de los franceses beben vino con cierta regularidad y el 96% de ellos lo hacen en bares y restaurantes, la realidad es solo el 41% de la cifra de negocios total del champán corresponde al mercado interior, el resto, y creciendo, procede de la exportación.

Producciones orgánicas, monovarietales o con terruños específicos son algunas de las características que ofrece el mercado a los consumidores más curiosos y exigentes, en un mercado donde el precio medio de la copa es de 7,80 euros y el de la botella de 31,50 euros. Y no todo es champán. Ahí están los crémants de diversas regiones y junto a ellos el prosecco italiano que vende ya en Francia más de 22 millones de botellas.

La locura por las burbujas ha dejado, en ciertas ocasiones, atrás el interés por el champán, el crémant, el cava, el prosecco o el lambrusco y se ha decantado por los pet-nat, unos espumosos sin adición de azúcar, sulfitos ni crianza sobre lías, que representan la versión espumosa de los vinos naturales. Y no son nada nuevo, ya que se elaboran en Francia desde hace 500 años y comenzamos a interesarnos por unos espumosos ancestrales de origen y tipología muy diversa.

Algunos países asiáticos como China o Malasia optan por incrementar sus ventas del espumoso de Asti, un vino elaborado con uva moscatel blanca y con una moderada graduación alcohólica entre 7 y 9,5 grados. Se trata de un vino fácil, sencillo y muy aromático que compite claramente con otros espumosos como prosecco o lambrusco.

El mercado australiano, donde conviven grandes espumosos importados (champán, cava y grandes espumosos norteamericanos o sudafricanos) con otros productos más dirigidos a los milenials, vive un auge de vinos espumosos bajos en alcohol como es el Yarra Burn presentado en lata reciclable 100%. Los más jóvenes se han lanzado a este tipo de producto, muy en la línea prosecco.

Argentina ha logrado desestacionalizar el vino espumoso cuyo consumo se incrementa notablemente en el



último trimestre del año. Según datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura de este país, el consumo creció durante el primer trimestre de 2022 en más de un 21%.

En Chile destaca su Casillero del Diablo Devil's Collection Brut de Chardonnay y Pinot Noir, mientras en Sudáfrica sobresalen el Van Hunks MCC Brut Sparkling o el Van Hunks Rosé, de Stellenbosch.

Brasil, con sus 81.000 hectáreas de viñedo y una producción que en años buenos supera con creces los 300 millones de litros, cuenta con un importante nicho para sus vinos espumosos, un segmento de excelente calidad que utiliza generalmente las variedades chardonnay, pinot noir y riesling y que ya acapara una producción superior a los 31 millones de litros, que son fácilmente absorbidos por un mercado interior que también vive de las importaciones de cava, champán y prosecco por este orden. Durante 2021, Brasil adquirió 5,2 millones de litros de vinos espumosos por un total de 25 millones de euros, a un precio medio de 4,81 euros el litro.

Buena parte de las 1.100 bodegas que existen en el país elaboran vinos espumosos en un ranking que encabeza Salton, que ya elabora la nada desdeñable cifra de 800.000 botellas (600.000 litros), con otras tan importantes como Miolo, la mayor industria vitivinícola del país, Casa Valduga o Garibaldi, cuyos espumosos son tan apreciados como conocidos.

España lideró las ventas en Brasil con 2 millones de litros por importe de 5,80 millones de euros, seguida de Francia con 1,1 millones por 12,50 millones de euros, Italia con una cantidad similar por 3,15 millones de euros, Argentina con 0,7 millones de litros por valor de 2,25 millones de euros y en cantidades más pequeñas Chile (0,2 millones de litros) y Portugal (0,1 millones de litros). ■