**Rafael del Rey:** **“Las bebidas relacionadas con el vino están siendo tendencia y FENAVIN es una feria extraordinaria para experimentar ese tipo de cosas”**

**Valora positivamente que las bodegas reaccionen rápido y bien a los cambios de tendencia**

**Ciudad Real, 07-05-2025.-** El analista y consultor de AWM (Analysts of Wine Markets), Rafael del Rey, ha asegurado que “las bebidas relacionadas con el vino están siendo tendencia y FENAVIN es una feria extraordinaria para experimentar ese tipo de cosas de cómo se están haciendo los distintos tipos de productos, de vino o envases”.

Así lo ha afirmado el experto en la materia durante su ponencia “Oportunidades de los mercados internacionales del vino”, celebrada en el Aula 1 del IFEDI de Ciudad Real, dónde ha detallado que, con los datos oficiales de los países exportadores e importadores, de cómo están las cosas ahora mismo, la estabilidad es un factor determinante y del que se está sacando provecho, con los datos del ejercicio 2024 prácticamente cerrados.

En este sentido, la caída en el 2023 en cuánto a valor y volumen e incluido los precios, se había frenado, en parte por el fallo del mercado norteamericano y se tenían serias dudas de si la caída era de manera estructural o coyuntural… Pero el 2024 viene a demostrar que era más bien lo segundo, circunstancial.

Por ello, y en palabras de Rafael del Rey, “somos relativamente optimistas de cómo pueden ir las cosas a futuro, ya que -dentro de esa gran estabilidad y de esos grandes números del mercado mundial- lo que demuestra que lo que existen son cambios importantes en cuanto a los mercados, segmentos de mercados y en los tipos de producto”. Sigue preocupando el descenso de Estados Unidos, la mala marcha de Rusia y, especialmente, Alemania, un país que sigue siendo de los mejores mercados para los vinos españoles. Enfrente, se encuentra el ascenso de países como China o los de América latina (México, Colombia, Puerto Rico o Brasil), que están yendo muy bien.

En cuanto a los tipos de mercado y de vino, lo que sí se ve son algunas de las tendencias que se consolidan de años anteriores: van mejor los blancos que los tintos, los espumosos que los vinos “tranquilos”, los vinos “populares” y “fáciles” de beber, sin ser necesariamente los baratos, y que gusten; y también van bien los vinos de alta gama, “los clásicos”.

No obstante, el problema está en que algunos tintos y clásicos de algunas regiones europeas siguen teniendo problemas. Y eso es algo que nos tiene que hacer pensar mucho, puesto que bebidas como los cócteles, los spritzs, los vinos de baja graduación o los frizzantes están siendo tendencia y van muy bien, ya que están abriendo un mundo entero y nuevo de bebidas que no son especialmente vinos clásicos, pero de repente van fenomenal y las propias bodegas están reaccionando muy rápido a eso.