

Svenskarna väljer mousserande vin när kvalitet prioriteras framför mängd

Färre flaskor men mer genomtänkta val. När svenska konsumenter blir allt mer prismedvetna tar mousserande vin större plats inför sommaren 2026. Enligt champagneexperten Fredrik Schelin handlar utvecklingen inte om att spendera mer pengar, utan om att hitta högre kvalitet och mer upplevelse för pengarna.



Svenskarnas vinkonsumtion fortsätter samtidigt att minska. Enligt branschdata från RFMA, ett analysföretag som följer utvecklingen på den svenska dryckesmarknaden, ligger vinkonsumtionen i Sverige nu på den lägsta nivån sedan 2008. Både RFMA och CAN, Centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning, beskriver en långsiktig trend där svenskarna dricker mindre totalt men blir mer kvalitetsmedvetna i sina val.

– Många dricker mer sällan idag, men vill samtidigt att det man väljer ska kännas mer genomtänkt och värt pengarna. Mousserande vin ger ofta mycket upplevelse för priset och passar den typen av konsumtion väldigt bra, säger Fredrik Schelin.

Det som tidigare främst förknippades med högtider och större firanden väljs idag lika gärna till sommarens middagar, grillkvällar och sociala kvällar med vänner. Enligt Schelin söker många konsumenter idag smartare val snarare än dyrare prestige.

– Många tror fortfarande att bra mousserande måste vara dyr champagne, men idag finns det mycket kvalitet i exempelvis crémant, bättre cava, torrare prosecco, cap classique och mindre champagneproducenter. Konsumenter är betydligt mer pålästa idag och vågar välja smartare snarare än bara dyrare, säger Fredrik Schelin.

Han ser också hur mousserande blivit en del av en bredare livsstilstrend där mindre och mer spontana upplevelser prioriteras framför stora och formella tillfällen.

– Tidigare var mousserande starkt kopplat till nyår, bröllop och stora firanden. Idag handlar det mer om vardagslyx, sociala sammanhang och att skapa guldkant i stunden. Det har blivit ett mer avslappnat och tillgängligt vin än tidigare, säger Fredrik Schelin.

Samtidigt fortsätter intresset för friskare och lättare vinstilar att växa under sommarmånaderna. Många

söker idag drycker med hög syra, lägre alkohol och större flexibilitet snarare än tyngre och mer alkoholrika alternativ. Rosébubbel och torrare mousserande stilar ökar också i popularitet, särskilt bland yngre konsumenter.

– Vi ser ett tydligt skifte bort från tyngre röda viner under sommaren. Många vill ha viner som känns friskare, piggare och fungerar i fler sammanhang. Mousserande passar väldigt bra in i den utvecklingen, säger Fredrik Schelin.

Enligt Schelin är det också därför mousserande fungerar så bra till sommarens matvanor, något som många konsumenter fortfarande underskattar.

– Många tänker fortfarande att mousserande bara fungerar som aperitif, men det är ofta ett bättre matvin än många tror. Syran och friskheten gör att vinet klarar allt från grillat och skaldjur till sallader och kryddigare rätter betydligt bättre än många traditionella stilla viner, säger Fredrik Schelin.

Han menar att utvecklingen drivs av konsumenter som idag vill ha större användningsområde, högre kvalitet och mer gastronomiska vinupplevelser utan att konsumera mer.

Fredrik Schelin tipsar om fyra prisedvetna bubbel med hög kvalitet:

Casalforte Prosecco Extra Dry - Nr 772001 · Pris 99 kr

Ett mycket prisvärt och lättgillat prosecco med frisk päronfrukt, citrus och mjuka bubblor. Perfekt som aperitif, till mingel eller som bas i somriga drinkar. Ett tryggt köp för dig som vill ha mycket charm för pengarna.

Pongrácz Brut - Nr 762801 · Pris 139 kr

Sydafrikansk klassiker som levererar imponerande kvalitet i förhållande till pris. Gjord enligt traditionell metod med elegant mousse, friska äpplen, citrus och lätt brödig ton. Ett stilrent och mycket prisvärt mousserande vin med fin balans och längd.

Ferrari Brut Organic - Nr 772101 · Pris 195 kr

Ekologiskt premiumbubbel från Trentino som visar hur seriöst italienskt mousserande kan vara. Stram, mineraldriven och elegant med fina toner av citrus, brioche och gröna äpplen. Ett mycket stilrent vin med hög kvalitetskänsla för pengarna.

Cava Aurèlia Brut Nature Gran Reserva 2019 - Nr 792301 · Pris 169 kr

Torr och frisk cava med klassiska toner av citrus, gula äpplen och lätt rostad karaktär. Lång lagring ger extra djup och komplexitet samtidigt som fräschören hålls kvar. Väldigt användbar både som aperitif och till mat. Ett fynd för dig som söker seriös cava med ren stil och bra energi.



Fredrik Schelin är vinexpert med ett särskilt intresse för mousserande viner och champagne. Han är Champagne Master Specialist Educator för CIVC och chefredaktör för Vinsverige, Sveriges första tidning helt dedikerad till svenskt vin. Intresset för vin väcktes tidigt och fascinationen för champagne tog fart redan vid 18 års ålder. Det som började som nyfikenhet har med åren utvecklats till ett fördjupat engagemang, vilket i dag även innebär att Fredrik bor delar av året i Champagne. Han drivs av att dela med sig av sina erfarenheter och kunskaper på ett tillgängligt och inkluderande sätt, med fokus på samspelet mellan vin, mat och människor. I sitt arbete följer han vinvärldens utveckling, trender och utmaningar, inte minst hur klimatförändringar påverkar vinodling och stiluttryck. Fredrik öppnade sin första restaurang tillsammans med familjen 1995 och grundade Sweden Wine Club 2005. Sedan 2009 driver han även det digitala magasinet DinVinguide.se, tillsammans med systemsajten DryckesListan.se.

För mer information eller intervjuförfrågningar, kontakta gärna:

Magdalena Höglund, presskontakt, tel: 0733 338840 eller e-post: magdalena@highlandpr.se
