UK, Aldi lancia il primo Prosecco “fermo”: una novità ambigua

scritto da Emanuele Fiorio | 22 Maggio 2025

Aldi lancia nel Regno Unito il primo Prosecco fermo, il Costellore Still Prosecco DOC, disponibile a £5.99. Una proposta fresca e fruttata che si distacca dalla versione frizzante tradizionale, ma che potrebbe suscitare qualche dubbio sulla coerenza e sulla percezione del brand Prosecco. Come potrebbe influenzare il mercato?

Aldi ha recentemente lanciato il Costellore Still Prosecco DOC, un Prosecco “fermo” che rappresenta una **novità assoluta per il mercato del vino nel Regno Unito**, presentato come il primo prodotto di questo tipo nel Paese. Disponibile sugli scaffali dei supermercati Aldi a un **prezzo di £5.99** per una bottiglia da 75cl, è una proposta che mira a soddisfare la

crescente domanda di alternative più leggere e moderne rispetto ai tradizionali vini frizzanti, ma **solleva anche alcune domande** sull'impatto che questa innovazione potrebbe avere **sulla percezione del celebre brand Prosecco nel mercato UK e non solo.**

Il Costellore Still Prosecco DOC viene prodotto utilizzando la stessa varietà di uve Glera che caratterizza la versione frizzante del Prosecco, ma con l'assenza delle bollicine che lo rendono distintivo**. Il risultato è un vino bianco fresco e fruttato**, che richiama gli stessi aromi tipici del Prosecco, tra cui albicocca, gelsomino, pera matura e melone, con una piacevole acidità agrumata che bilancia la dolcezza naturale del frutto. Come affermato da Sam Caporn, esperta di vino e Mistress of Wine di Aldi, il risultato è "delizioso" e rappresenta una **"fantastica alternativa agli altri famosi vini bianchi italiani" come il Gavi**, altro vino italiano molto apprezzato.

Questa versione ferma del Prosecco si propone come una novità rinfrescante per i consumatori che cercano un'alternativa leggera al tradizionale Prosecco frizzante. È indicato per occasioni più informali come picnic, cene all'aperto e incontri casuali. In sostanza, **il Costellore Still Prosecco è pensato per essere una risposta alle tendenze del mercato che premiano vini più semplici e facili da bere.**

Se da un lato la proposta di Aldi potrebbe essere considerata una mossa astuta per differenziarsi nel mercato del vino, dall'altro solleva qualche **dubbio su come questa innovazione influenzerà la percezione del Prosecco stesso.** Il Prosecco, infatti, è da sempre legato alla sua caratteristica principale: le bollicine. **La sua reputazione**, come uno dei vini spumanti più apprezzati al mondo, **si basa proprio su questa effervescenza, simbolo di festa e convivialità.** L'introduzione di una versione "ferma" potrebbe, dunque, causare **confusione nel consumatore medio**, che potrebbe non capire immediatamente la differenza tra il Prosecco

tradizionale e questa nuova versione.

Inoltre, a mio modesto parare, potrebbe esserci il rischio che questa novità venga percepita come una **sperimentazione commerciale** che sfrutta il nome di un brand consolidato per lanciare un prodotto che, pur richiamando il nome "Prosecco", **ne snatura in qualche modo le caratteristiche distintive.** Se non comunicato correttamente, questo potrebbe **minare la coerenza del brand Prosecco**, che ha una denominazione di origine controllata (DOC) protetta e fortemente radicata nella tradizione italiana.

Se da un lato c'è il rischio di confusione, dall'altro il Costellore Still Prosecco potrebbe effettivamente rappresentare **un'interessante alternativa per chi ama i vini bianchi italiani ma non è necessariamente un fan del frizzante.** Come suggerito dall'esperta Sam Caporn, il vino si sposa perfettamente con piatti tipici della cucina italiana, come pasta con frutti di mare, carbonara o risotto, che sono piuttosto comuni nelle tradizionali occasioni in cui si consuma il Prosecco.

Il prodotto, con il suo prezzo competitivo (forse troppo?) e la sua freschezza, potrebbe dunque attirare una clientela giovane e "trend-aware" che cerca qualcosa di nuovo, ma che non vuole rinunciare alla qualità di un vino che affonda le radici nella tradizione vinicola italiana.

Ma nonostante la novità e la proposta interessante, rimangono alcune domande da considerare, soprattutto in relazione alla **protezione del brand Prosecco e al rischio di confusione tra i consumatori.**

Sarà stimolante osservare come il mercato reagirà a questa proposta. **All'orizzonte prevedo due possibili scenari:**

- se la comunicazione sarà chiara e il prodotto saprà guadagnarsi una sua identità separata dal Prosecco

tradizionale, potrebbe ritagliarsi una sua interessante nicchia di mercato;
- se la comunicazione sarà scarsa e generica, la percezione del pubblico sarà ambigua e prevarrà la confusione, questo prodotto potrebbe contribuire a compromettere la coerenza e a snaturare le caratteristiche distintive del brand Prosecco.

Punti Chiave:

1. **Lancio del Costellore Still Prosecco**: Aldi ha introdotto il primo Prosecco fermo nel Regno Unito, venduto a £5.99 per bottiglia da 75cl.
2. **Glera come ingrediente principale**: Prodotto con uve **Glera**, lo stesso vitigno del Prosecco tradizionale, ma senza le bollicine.
3. **Approvazione dell'esperta Sam Caporn**: L'esperta di vino Sam Caporn ha elogiato il prodotto, sottolineando il suo profilo aromatico fruttato e fresco.
4. **Possibile confusione con il Prosecco tradizionale**: Il rischio di confusione potrebbe sorgere a causa del nome "Prosecco", associato alla versione frizzante, con possibili effetti sulla percezione del brand.
5. **Proposta per i consumatori in cerca di novità**: Si propone come una scelta alternativa per chi cerca un vino bianco fresco e facile da bere, perfetto per cene informali e piatti italiani.