

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 Costelloe 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 Costelloe 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 Costello 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 Costello 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 parere, 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 Costello 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 Costello 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.