



# LAFFORT® ITALIA

**2025**

La sfida dei vini rossi  
**“BEVI E RIBEVI”**



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ORGANIZZAZIONE

LAFFORT® ITALIA organizza la SFIDA DEI VINI ROSSI "BEVI E RIBEVI" in collaborazione con la propria rete vendita sul territorio nazionale.

## FINALITÀ

La SFIDA DEI VINI ROSSI "BEVI E RIBEVI" si propone di attirare l'attenzione sul comparto dei vini rossi per creare discussione, critica e studio di nuove strategie di lavorazione allo scopo di riqualificare, promuovere e valorizzare i vini rossi italiani di pronto consumo.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare al concorso:

- Vini rossi fermi, frizzanti o spumati, monovarietali o frutto di uvaggio.
- Vini della vendemmia 2025 provenienti da uve prodotte in Italia.
- Vini che corrispondano almeno ai requisiti enologici richiesti per la categoria vini da tavola della regione di produzione.
- Vini che siano prodotti con l'impiego di soluzioni biotecnologiche LAFFORT®.
- Vini che siano prodotti in scala industriale in un volume minimo di almeno 50 hL.

## VALUTAZIONE DEI VINI

Essendo l'obiettivo del concorso quello di arrivare alla messa a punto di protocolli di lavoro dedicati alla produzione di vini rossi di facile consumo, in grado di attirare l'attenzione dei nuovi consumatori, suscitando allo stesso tempo rinnovato interesse in quelli più tradizionali, i vini saranno valutati in base alla loro: finezza, freschezza, piacevolezza, leggerezza, eleganza, facilità di beva, possibilmente stimolata da un naso fruttato e fresco. Verranno sottoposti ad una prima valutazione a livello territoriale.

Territori e rispettivi responsabili sono così definiti.

- Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (ENOLIDEA - Mauro SQUILLARI).
- Lombardia, Emilia-Romagna (Simona MOLINARI).
- Veneto Occidentale e Trentino-Alto Adige (ENOCONS - Paolo FASOLI).
- Veneto Orientale (Giovanni PAGOTTO).
- Friuli-Venezia Giulia (Tazio FURLAN).
- Toscana (VINIFERA).
- Marche, Abruzzo e Molise (VINUVA - Federico CENTOLA).
- Umbria e Lazio (Mike DIGIUSEPPE).
- Puglia, Campania, Calabria e Basilicata (Giovanni PAPAGNI).
- Sardegna (Fabrizio CORDONI).
- Sicilia Occidentale (ENOEFFE - Nicola FRAZZITTA).
- Sicilia Orientale (Agata ARANCIO).

In ogni territorio verrà formata una commissione di degustazione composta da almeno 5 enologi che sulla base di una scheda di valutazione dedicata appositamente approntata provvederà ad una prima valutazione e classificazione dei campioni. I campioni che otterranno il miglior punteggio nella misura di uno ogni dieci, ed almeno uno per territorio, verranno inviati alla sede di LAFFORT® ITALIA per la valutazione finale.

## MODALITÀ ISCRIZIONE

Le aziende che intendono partecipare alla SFIDA DEI VINI ROSSI "BEVI E RIBEVI" dovranno compilare la scheda di adesione in allegato e far pervenire i campioni alle diverse sedi di raccolta entro il 20 Dicembre 2025.

L'iscrizione al concorso è gratuita, sono a carico di ogni partecipante le spese di vinificazione, la fornitura ed invio dei campioni al responsabile del proprio territorio di appartenenza. Ogni azienda potrà partecipare al concorso con un solo campione di vino.



## INVIO CAMPIONI

I campioni, nella quantità di 6 bottiglie da 750 mL ognuno, dovranno essere fatti pervenire ai responsabili di ogni territorio, accordandosi eventualmente con il medesimo per la consegna, entro e non oltre il 20 Dicembre 2025 accompagnati:

- Dalla scheda di iscrizione.
- Dalla scheda di lavorazione che descriva il protocollo di vinificazione adottato.
- Da un report di analisi riportante almeno i seguenti parametri:
  - Titolo alcolometrico.
  - Residuo zuccherino.
  - Acidità totale.
  - Acidità volatile.
  - Anidride solforosa libera e totale.
  - Pressione se si tratta di vini frizzanti o spumanti.

Al momento del ricevimento dei campioni, su ogni bottiglia dello stesso campione verrà apposta un'etichetta adesiva con il codice identificativo; stessa etichetta verrà apposta sulle due copie della scheda di iscrizione, di cui una sarà riconsegnata all'azienda partecipante.

## RESPONSABILITÀ

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni, l'eventuale perdita o rottura dei campioni, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

## RISERVATEZZA

A salvaguardia di dati od informazioni sensibili tutti i dati ed informazioni fornite all'organizzazione resteranno a disposizione unicamente del personale LAFFORT® in quanto utili alla gestione del concorso. Tuttavia, alla conclusione del concorso il nominativo dell'azienda vincitrice ed il protocollo di vinificazione applicato potranno essere resi pubblici ed eventualmente comunicati da LAFFORT® anche a scopo promozionale.

## PREMIAZIONE

Il premio riservato all'azienda vincitrice consiste in un viaggio di tre giorni per due persone nella regione di Bordeaux, con visite a Chateaux e Museo "Cité du Vin" (sono compresi Biglietto aereo nominale A/R per due persone, pernottamento in camera doppia per 2 persone per 2 notti, 2 cene, 2 pranzi, ingresso a Chateaux con degustazione, ingresso a "Cité du Vin").

## DISCIPLINA RELATIVA ALLA PRIVACY

Con l'iscrizione al concorso le Aziende partecipanti acconsentono al trattamento dei dati conferiti all'atto della richiesta di partecipazione dei propri vini. Tali dati verranno trattati in sede di valutazione dai responsabili e dai membri delle giurie incaricate del giudizio conformemente alle modalità definite dal regolamento del concorso, che i partecipanti dichiarano di conoscere ed accettare.





**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

130 ans

LAFFORT®