

Vinificazione in rosso: il concorso BEVI E RIBEVI di Laffort e i vincitori

Di Paola Pagani 25 Marzo 2025



LAFFORT, sempre attenta alle tendenze del mondo del vino, lavorando quotidianamente al fianco di viticoltori e vinificatori di tutto il mondo, ha colto l'impellente necessità di **reinterpretare e ripensare la vinificazione in rosso**.

Gli esperti parlano di una forte polarizzazione nel mercato dei vini: da una parte, le grandi icone o comunque i vini fortemente tipicizzati e territoriali; dall'altra, i prodotti più di base, meno identitari, non strettamente legati al territorio e dai costi più contenuti.

LAFFORT interpreta questa separazione come una sostanziale tenuta per le grandi denominazioni, ma una **ricerca di maggiore semplicità e facilità di beva** per quanto riguarda i vini di consumo comune e quotidiano.

Finita ormai da tempo la stagione dei vini rossi super strutturati, molto colorati, ad elevato grado alcolico ed estratto, a volte lungamente affinati a contatto con il legno, il consumatore, fuori dalle grandi occasioni, cerca qualcosa di maggiore semplicità e fruibilità. Il mercato si sta dunque sempre più orientando su vini le cui connotazioni distintive devono essere: finezza, freschezza, piacevolezza, facilità di beva, stimolata da un naso fruttato e fresco. È dunque in questa direzione che occorre lavorare con i vini rossi che non godono di una forte identità. Una rivisitazione mirata degli schemi di lavorazione, riconsiderando il momento della **vendemmia**, rimodulando la **macerazione**, gestendo con precisione l'**estrazione**, conducendo oculatamente la **fermentazione** e ripensando il **collaggio** è d'obbligo per perseguire questo obiettivo.

Di fronte a questa necessità di cambiamento **LAFFORT Italia**, allo scopo di stimolare e sollecitare gli operatori del settore in questa direzione, ha bandito nel 2024 il 1° Concorso vini rossi "BEVI E RIBEVI".



In questa prima edizione hanno partecipato al concorso **oltre 200 produttori** che hanno inviato campioni di **vini rossi da quasi tutte le regioni italiane**, monovarietali o frutto di uvaggio, la maggior parte fermi, ma non sono mancati interessanti frizzanti, nel cui protocollo di lavorazione sono state applicate **innovative soluzioni biotecnologiche, nuove proposte Laffort e percorsi tecnologici mirati**.

Le degustazioni per la valutazione dei vini e la determinazione del vincitore sono state molto interessanti. Hanno rivelato vini corrispondenti ai requisiti del concorso e ben centrati sull'obiettivo, ottenuti da vitigni e regioni molto diverse.

Di seguito i tre vini che sono saliti sul podio:

- 3° classificato è un **uvaggio di Merlot e Raboso del Piave** vinificato dall'azienda **Bergamo Vini** di Motta di Livenza (TV)
- **2° classificato è un Cabernet sauvignon** vinificato dall'**Azienda Vicentini di Vo Euganeo (PD)**
- 1° classificato è un **Negramaro** vinificato dalla **Cantina Castello Monaci** facente parte del Gruppo Italiano Vini, sita a Salice Salentino (LE)

Il **concorso 2025**, che verrà nuovamente bandito, permetterà di mettere a frutto l'esperienza maturata.

