



TINAZZI

Tinazzi auf der Messe: neue Produkte für 2023 bei der Prowein und Vinitaly

Tinazzi bereitet sich vor, seine Geschichte auf der Prowein und Vinitaly vor einem Publikum von Kennern, Fachleuten und Experten zu erzählen: Es gibt viele Weine zu entdecken und zu verkosten, vom Fiano und Aglianico, Produkte der Tenuta Feudo Croce und der Cantina San Giorgio, bis hin zur neuen Linie mit dem Namen Duca delle Corone, zu der auch der erste als Rosé gekelterte Primitivo gehört.

Lazise (Vr), 17 März 2023_ Die **Kellerei Tinazzi** hat die Essenz ihrer Weinberge in Apulien in Flaschen abgefüllt und in einem Angebot zusammengefasst, das sie zum ersten Mal in Düsseldorf präsentiert, und zwar auf der **Prowein** (19.-21. März - Halle 15, Stand B13), einer der weltweit führenden Weinmessen. Vom 2. bis 5. April wird die Gruppe auf der 55. Edition der **Vinitaly** (Halle 4, Stand B8) in Verona zusammen mit Herstellern aus 60 Ländern vertreten sein: eine neue Gelegenheit, ihre Produkte und insbesondere ihre Roséweine zu präsentieren. Zwei Veranstaltungen, die die idealen Schauplätze sind, um den internationalen Akteuren des Sektors die **Neuheiten des Jahres 2023** zu präsentieren, ein Jahr, das definitiv voller Überraschungen für die Marke sein wird.

Prowein: eine Vorschau aus Apulien

Der Schwerpunkt liegt auf dem apulischen Gebiet, wo die Familie Tinazzi, die eigentlich vom Gardasee stammt, seit 2001 eine zweite Heimat gefunden hat. Die **Tenuta Feudo Croce**, eine traditionelle Weinkellerei mit 20 Hektar Weinbergen im Alto Salento, hat zwei neue Produkte im Programm: **Fiano Puglia IGP "Dysmè"** und **Aglianico Puglia IGP "Nyktos"**. Der erste entlehnt das griechische Wort für Sonnenuntergang und ist ein reinsortiger Wein - 100% Fiano - intensiv gelb mit goldenen Reflexen, duftend, voll und zitrusartig, während der zweite "Nacht" genannt wird: rubinrot und leuchtend, balsamisch und würzig in der Nase, ausgewogen und tanninreich. Die **Cantina San Giorgio**, ebenfalls im Alto Salento, in der Gemeinde Faggiano, präsentiert ebenfalls zwei absolute Neuheiten: **"Archita" Fiano Puglia IGP** und **"Erodoto" Aglianico Puglia IGP**, deren Namen an die Magna Graecia erinnern, die griechischen Kolonien im antiken Südtalien. "Archita" stammt von einer autochthonen Rebe und ist ein goldgelber, frischer Wein mit Noten von tropischen Früchten und grünen Zitrusfrüchten. "Erodoto" ist ein purpurroter Wein mit rubinroten Reflexen, balsamisch, tanninhaltig, mit Düften von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Pflaumen und Veilchen.

Prowein wird auch der Schauplatz für ein neues Projekt sein, mit dem Tinazzi Apulien, ein magisches und geheimnisvolles Land, wieder in den Mittelpunkt rückt: die **Linie Duca delle Corone** mit einem Etikett, das eine Hommage an die charakteristischen **Fensterrosetten** darstellt, die die Fassaden der Kathedralen schmücken. Jede Rosette ist anders, ebenso wie jeder Wein: Die Linie umfasst sieben Weine, die das reichhaltige Potenzial der apulischen Trauben widerspiegeln.



TINAZZI

Die vier "traditionellsten", wie **Primitivo, Negroamaro, Negroamaro Rosato** und **Bianco**, abgefüllt in konischen Bordeaux-Flaschen, werden von drei absoluten Neuheiten begleitet: **Fiano, Aglianico** und dem ersten **Rosato di Primitivo** der Marke, der in leichteren Flaschen, den so genannten Borgognotte, abgefüllt ist.

Ebenfalls auf der deutschen Messe wird am Stand der Cantine Tinazzi **der zweite Nachhaltigkeitsbericht** vorgestellt, das Instrument der Marke zur Messung ihrer Auswirkungen in wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht. Zu den Neuerungen gehört die Anwendung des Verhaltenskodex für Lieferanten, der die gesamte Lieferkette abdeckt.

Vinitaly: Der neue Primitivo leitet die Wiederbelebung des Vino Rosato ein

Der Auftritt der Cantine Tinazzi auf der Vinitaly steht ganz im Zeichen des **Vino Rosato**: In der Tat wird diese Art von Wein wieder neu entdeckt und eignet sich, wie auch in der noblen Welt des Champagners, für den transversalen und saisonunabhängigen Gebrauch. Es handelt sich um ein Produkt, das den **Geschmack der jungen Leute** trifft und Italien in der ersten Reihe sieht, mit Terroirs, die für seine Produktion geeignet sind. Tinazzi hat eine wichtige Neuheit auf Lager: Ab der Ernte 2022 hat der Winzer beschlossen, Primitivo-Trauben auch in rosa zu keltern, und stellt sich damit mit Begeisterung einer Herausforderung. Die **kostbare, früh reifende Rebsorte** Apuliens - der Star der letzten Jahre und Protagonist eines internationalen Booms - präsentiert sich in einem neuen Gewand. Der **Primitivo Salento Rosato IGP** ist das Aushängeschild der **neuen Linie Duca delle Corone** der **Cantina San Giorgio**: Er konzentriert die mediterranen Aromen der Region, hat eine leuchtende Farbe und zeichnet sich durch fruchtige Düfte, blumige Noten und einen mineralischen und harmonischen Geschmack aus, der gut strukturiert und zwischen Frische und Süße ausgewogen ist.

In Apulien bietet die Cantina San Giorgio neben verschiedenen preisgekrönten Weinen einen weiteren Rosé an, den **Negroamaro Rosato Salento IGP "Kleio"**, der rein ausgebaut wird und nach Waldbeeren duftet, frisch und würzig. Für die Rebsorte Negroamaro ist der Rosato eine der traditionellsten Ausdrucksformen. In Venetien, genauer gesagt in Bardolino, am Veroneser Ufer des Gardasees, findet man einen der bekanntesten Roséweine Italiens, den **Chiaro Bardolino DOP**. Die aus diesem Gebiet stammende Familie Tinazzi stellt ihn seit mehr als einem halben Jahrhundert unter der Bezeichnung **"Campo delle Rose"** aus traditionellen Sorten her, die von dem durch den See geschaffenen Mikroklima profitieren: hauptsächlich Corvina, aber auch Rondinella und Molinara. Ein sehr erfolgreiches Produkt, frisch, blumig und fruchtig.

TINAZZI

Die Tinazzi waren in der alten veronesischen Tradition fassähnliche Behälter, in denen die gekelternen Trauben zur Gärung gebracht wurden: eine Familie, die schon im Ursprung des Namens mit Wein verbunden ist. Diese kuriose Anekdote ist der Ausgangspunkt für die Geschichte von Tinazzi, die Ende der 1960er Jahre in Cavaion Veronese (Verona) dank des Engagements und der Leidenschaft von Eugenio Tinazzi begann. Gian Andrea Tinazzi, der Sohn des Gründers, begleitet bereits im Alter von achtzehn Jahren seinen Vater in der Leitung des Unternehmens und erweitert schrittweise die Tätigkeitsbereiche des Betriebs



TINAZZI

sowohl in der Produktion als auch im Vertrieb. Geleitet von einem lebendigen und vorausschauenden Unternehmergeist, hat er das Familienunternehmen im Laufe der Jahre von einem lokalen Unternehmen, das DOC Weine aus Venetien an kleine Betriebe rund um den Gardasee verkauft, zu der heutigen bedeutenden Gruppe entwickelt, die von Venetien bis Apulien reicht, eine Region mit herausragendem Charakter und wachsendem Qualitätspotenzial, in der die Tinazzi seit 2001 vertreten sind. Unter seiner Leitung produziert die Gruppe hochwertige Weine, die weltweit in 55 Länder verkauft werden. Eine Intuition, die das Unternehmen zu einer der interessantesten Erscheinungen des italienischen Weinbaus gemacht hat, mit über 100 Hektar eigenen Weinbergen und einer Vielzahl von Initiativen rund um die ländliche Kultur und Gastfreundschaft. Wichtige internationale Auszeichnungen, wie die von namhaften Zeitschriften wie Wine Spectator, Wine Enthusiast und Decanter, sowie die hervorragenden Bewertungen der Kritiker Luca Maroni und James Suckling sind nur die jüngste Etappe in der Geschichte der Weine.

**DOC
COM**
*Creative
Thinking*

PRESS OFFICE TINAZZI_DOC-COM

DOC-COM Headquarter Bologna | T. +39 051 5941567

Alessandra Iozzia, alessandra.iozzia@doc-com.it, M. +39 333 3835185

Laura Girolami, laura.girolami@doc-com.it, M. +39 347 3842102

www.doc-com.it