

## Die Vinitaly 2024 geht zu Ende, die Bilanz des Weinproduzenten Tinazzi

*Eine in jeder Hinsicht außerordentliche Bilanz zieht der Weinproduzent Tinazzi aus Verona. Die Anzahl der teilnehmenden Weinliebhaber, Einkäufer und Journalisten hat während der Vinitaly sowohl auf der Messe als auch bei externen Terminen alle Erwartungen übertroffen.*

Lazise (VR), 30 April 2024 Die 56. Ausgabe von Vinitaly geht zu Ende und die Wein produzierende Gruppe Tinazzi zieht eine absolut positive Bilanz. Die Messe konnte eine hervorragende Beteiligung sowohl zahlenmäßig als auch hinsichtlich der Qualität des Publikums verzeichnen, die das große Interesse widerspiegelt, das die Weine aus Venetien, Apulien und der Toskana erwecken. Großen Anklang fand allen voran der Bianco Garda DOP, der hier zum allerersten Mal präsentiert wurde, aber auch die Roséweine aus Apulien von Cantine San Giorgio und der erst eingeführte Chianti Classico von Tenuta Pian del Gallo kamen gut an.

Die zahlreichen Initiativen der Vinitaly 2024 gaben Tinazzi eine Gelegenheit, einem vielfältigen Publikum zu begegnen. Wir beziehen uns auf **Taste & Wine**, die Rede ist vom Matching mit von den italienischen und ausländischen Delegierten von Veronafiere ausgewählten Fachleuten, aber auch auf **Vinitaly and The City**, das Rahmenprogramm für Weinliebhaber abseits der Messe mit einem Programm mit mehr als 50 Veranstaltungen zum Thema Kunst, Kultur, Masterclasses und Wine Talks auf den schönsten Plätzen der Altstadt von Verona. Und im Rahmen von Vinitaly and the City haben wir auch in den Räumlichkeiten, die den jeweiligen Konsortien für den Schutz gewidmet waren, unsere Weine Valpolicella Reguso, Lugana Ca' de' Rocchi und Pinot Grigio Arnasi und Istà präsentiert und verkostet.

In den Straßen der Altstadt herrschte eine festliche Atmosphäre, vor allem am 12. April im Store Grifoni in Via Stella, wo Tinazzi eine Verkostung mit DJ Set organisiert hat, zu der mehr als 100 Weinliebhaber erschienen. Das Fest ging am 16. April in der Tenuta Valleselle in Bardolino weiter, einem Gut der Familie Tinazzi, auf dem Kunden und Freunde zusammentrafen, um die Weine gemeinsam mit kulinarischen Spezialitäten aus Verona und Apulien zu genießen.

*„Auch dieses Jahr“, erzählt der **Firmeninhaber Giorgio Tinazzi**, „wurde die Kulisse Verona zu einem prestigeträchtigen Schaufenster für unsere Produkte und konnte sich erneut als dynamische, lebendige Veranstaltung behaupten. In diesem Rahmen haben unsere Weine sicher das Interesse eines sehr gemischten, fachkundigen Publikums erweckt, dem wir die Tausenden von Facetten unseres önologischen Erbes vermitteln konnten.“*

\*\*\*

### TINAZZI

„Tinazzi“ nannte man in der alten Tradition der Gegend von Verona fassartige Behälter, in die die gepressten Trauben zum Gären gegeben wurden: Die Verbindung zum Wein dieser Familie beginnt schon beim Ursprung ihres Namens. Diese kuriose Anekdote liefert den perfekten Auftakt für die Geschichte von Tinazzi, die in den sechziger Jahren dank des Engagements und der Leidenschaft von Eugenio Tinazzi in Verona begann. Der damals erst achtzehnjährige Sohn des Gründers – Gian Andrea Tinazzi – folgt dem Vater sofort in der Betriebsleitung nach und erweitert den Horizont des Betriebs nach und nach sowohl hinsichtlich der Produktion als auch der Märkte. Im Lauf der Jahre hat sich der Betrieb von einem lokalen Betrieb, der Weine aus Venetien mit DOC-Bezeichnung an kleine Unternehmen am Gardasee verkauft, bis hin zur bedeutenden Gruppe, die in Venetien, Apulien (einer charaktervollen Region mit wachsendem qualitativem Potential, in der die Familie Tinazzi seit 2001 vertreten ist) und der Toskana (seit 2022) tätig ist, verwandelt. Zu verdanken ist dieses Wachstum sicher Giorgio Tinazzi, dem Sohn von Gian Andrea, der sich seit Beginn der 2000er Jahre um den Vertrieb in Italien und im Ausland kümmert und heute Verkaufsleiter der Gruppe ist, die in mehr als 55 Länder in der ganzen Welt exportiert. Francesca Tinazzi,

die Schwester von Giorgio, kümmert sich hingegen um die Finanz und Managementkontrolle, aber auch um alle Initiativen zum Thema Nachhaltigkeit und den Empfang.

---

**PRESSEBÜRO VON TINAZZI**

*Tinazzi srl*

T. +39 045 6470697

[press@tinazzi.it](mailto:press@tinazzi.it)

[www.tinazzi.it](http://www.tinazzi.it)