

## Comunicato Stampa

**Tinazzi torna a Hospitality** – Il Salone dell’Accoglienza: eccellenza vinicola in mostra per il settore Ho.Re.Ca

**Riva del Garda, 29 gennaio 2025** – **Tinazzi**, azienda vinicola italiana di riferimento, conferma la propria partecipazione per il secondo anno consecutivo alla fiera Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza, l’evento internazionale dedicato al settore Ho.Re.Ca. La manifestazione si terrà dal 3 al 6 febbraio 2025 presso il quartiere fieristico di Riva del Garda, e Tinazzi sarà presente con uno stand **posizionato al C 19**, dedicato a professionisti dell’ospitalità e della ristorazione.

Un’esperienza unica di degustazione: i vini delle linee **Ca’ de’ Rocchi, Feudo Croce e la selezione speciale Tinazzi Generation**

Durante la fiera, Tinazzi offrirà una selezione dei suoi migliori vini per una degustazione esclusiva, spaziando dal Veneto alla Puglia e includendo un’etichetta iconica della sua collezione premium.

Per la linea Ca’ de’ Rocchi, espressione delle tradizioni vinicole venete, saranno presentati:

- Garda Bianco: un vino fresco ed elegante, ideale per aperitivi e primi piatti a base di pesce.
- Ripasso Montere’ : un Valpolicella Ripasso complesso, caratterizzato da note di frutta rossa matura e spezie.
- Valpolicella Classico: l’essenza del territorio, con un profilo fresco e versatile.
- Corvina Corvè: un rosso vellutato e fruttato, con tannini morbidi.
- Lugana: un bianco minerale e sapido, perfetto con crostacei e formaggi freschi.
- Chiaretto: un rosato delicato e fragrante, con note di frutti di bosco.
- Amarone La Bastia: un rosso maestoso e strutturato, simbolo dell’eccellenza veronese.
- Soave: un bianco armonico e floreale, ideale con antipasti e carni bianche.
- Pinot Grigio Istà: fresco e fruttato, perfetto per ogni occasione.

Dalla Puglia, con la linea Feudo Croce, saranno disponibili:

- Primitivo di Manduria Byzantium: un vino potente, con intense note di prugna e cioccolato.
- Negroamaro Salento Megale: rotondo e persistente, con aromi di frutti di bosco e spezie dolci.
- Fiano Dismé: aromatico e avvolgente, con richiami di fiori bianchi e agrumi.

Amarone A 50 di Tinazzi Generation: un’icona di famiglia

Grande protagonista della degustazione sarà anche l’Amarone A 50, il vino iconico della collezione speciale Tinazzi Generation. Questo vino premium celebra la tradizione, la passione e il legame della famiglia Tinazzi con il mondo del vino. Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi hanno scelto i vini che li avrebbero rappresentati e hanno firmato personalmente ogni bottiglia. Caratterizzato da un equilibrio straordinario, l’Amarone A 50 si distingue per le sue note di frutta secca, cacao e spezie, che si fondono in una struttura elegante e persistente.

Un’occasione strategica per il mercato italiano Ho.Re.Ca

La partecipazione a Hospitality rappresenta per Tinazzi un’importante occasione per rafforzare la propria presenza nel settore Ho.Re.Ca italiano, un mercato che sta regalando molte soddisfazioni all’azienda. Grazie alla qualità superiore dei suoi vini e alla cura artigianale che accompagna ogni fase della produzione, Tinazzi si distingue nel panorama vinicolo nazionale, conquistando la fiducia e il palato dei professionisti dell’ospitalità e della ristorazione.

*“I nostri vini sono apprezzati non solo per la loro qualità intrinseca, ma anche per la capacità di raccontare il territorio e le tradizioni che rappresentano. La fiera Hospitality è un palcoscenico ideale per consolidare la nostra presenza nel mercato italiano e dialogare direttamente con operatori di settore che condividono i nostri valori di eccellenza e autenticità”,* afferma Gian Andrea Tinazzi, presidente dell’azienda.

Tinazzi vi aspetta al padiglione C 19 per un viaggio sensoriale unico, tra le eccellenze vinicole del Veneto e della Puglia, arricchite dall’esclusività della collezione Tinazzi Generation.

Per maggiori informazioni:

\*\*\*

## **TINAZZI**

I Tinazzi, nell'antica tradizione veronese, erano recipienti simili a botti dove si metteva l'uva pigiata a fermentare: una famiglia legata al vino persino nell'origine del nome. Non può che cominciare con questo curioso aneddoto la storia di Tinazzi, che inizia alla fine degli anni Sessanta a Verona, grazie all’impegno e alla passione di Eugenio Tinazzi. Gian Andrea Tinazzi, figlio del fondatore, all’epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell’impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell’azienda sia in termini di produzione che di mercati. Negli anni l’azienda si trasforma da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all’attuale importante Gruppo esteso tra Veneto, Puglia (regione di grande carattere e dalle crescenti potenzialità qualitative, in cui i Tinazzi sono presenti dal 2001) e Toscana (dal 2022). Artefice di questa crescita è sicuramente Giorgio Tinazzi, figlio di Gian Andrea, che dai primi anni 2000 inizia ad occuparsi delle vendite in Italia e all’estero ed è oggi il responsabile commerciale del Gruppo che esporta in più di 55 Paesi nel Mondo. Francesca Tinazzi, sorella di Giorgio, si occupa invece di finanza e controllo di gestione ma anche di tutte le iniziative legate al tema della sostenibilità e dell’accoglienza.

---

## **UFFICIO STAMPA TINAZZI**

*Tinazzi srl*

T. +39 045 6470697

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

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