



Cantine Tinazzi, l'Italia del vino amata nel mondo

Dall'Amarone al Custoza, dal Lago di Garda alla Valpolicella: il valore del Made in Italy è nel senso di appartenenza all'identità dei luoghi. Ca' de' Rocchi ne è l'esempio: nuove annate che muovono dalla tradizione e incontrano il gusto di un pubblico giovane e internazionale



Gian Andrea Tinazzi tra i figli Giorgio e Francesca (Foto © Tinazzi Winery).

Il Veneto è da sempre terra di eccellenza e di forti legami con il territorio, la regione che più di altre in Italia si è contraddistinta per ricchezza di diversità. Una straordinaria perla enologica incastonata in un mosaico di bellezze naturali valorizzate dal lavoro silenzioso e continuo di grandi famiglie del vino.

La famiglia **Tinazzi** è un pezzo di questa bella Italia che nel mondo racconta di “radici” e di saperi tramandati di padre in figlio, di intuizioni geniali, di intraprendenza e mai, come in questo caso, di destino aziendale. Di fatto e...di nome, non a caso, nella cultura contadina veronese, i “tinazzi” erano i recipienti usati per la fermentazione dell’uva pigiata.

Storia della famiglia Tinazzi

Una storia enologica che inizia alla fine degli anni Sessanta, a Cavaion Veronese, con la dedizione e la passione di **Eugenio Tinazzi**, la stessa che muoverà anche il figlio **Gian Andrea** ad allargare gli scenari produttivi in breve tempo.

Un modello di “saper fare” tutto italiano che, dalla vendita alle piccole realtà locali, viaggia ora per il 90% all’estero. **Vini di qualità esportati in 30 paesi nel mondo**, soprattutto in Russia dove il gruppo Tinazzi si attesta con il suo fatturato **tra i primi cinque esportatori di vino italiano**.

Una produzione che muove da **Lazise**, sulle rive del Lago di Garda, e abbraccia cento ettari di

proprietà sui soleggiati vigneti della **Valpolicella** e del **Bardolino**, fino alle dolci colline del Garda a **Custoza**, per arrivare giù in **Puglia** con le **Cantine San Giorgio** e **Feudo Croce**, nella provincia di Taranto.

Cantine Tinazzi: linea Ca' de' Rocchi

Diverse le linee, quindi, produzioni che vanno dall'**Amarone** al **Ripasso**, dai bianchi **Lugana** e **Custoza** al corposo **Primitivo**, tutti con un filo conduttore comune: il territorio e la sua identità.

Ca' de' Rocchi, in particolare, è dedicata al gusto giovane e internazionale con nuove annate e nuovo packaging, a partire dalle bottiglie "Reginetta" del Custoza, più basse e ampie, corredate dalla bella etichetta creata e disegnata dall'artista pugliese **Alessandra Corso**.

Gian Andrea Tinazzi è oggi coadiuvato nel lavoro dai figli **Francesca** e **Giorgio**, con nuovi progetti nella ricerca in ambito vitivinicolo ma anche nella **pregiata accoglienza agrituristica** con la *Tinazzi Italian Experience* e, non meno importanti, le **attività filantropiche** che vedono l'appoggio della famiglia Tinazzi nei progetti di studio di neuroscienze e archeologia del territorio.

Custoza Ca' de' Rocchi Dop 2019: l'espressione lucente del Bianco del Lago



Custoza Ca' de' Rocchi Dop 2019 (Foto © Alessandra Corso).

Fresco e profumato di agrumi e fiori, il **Custoza** è tra le nicchie del territorio gardesano. Un

lontano passato per un vino delicato ma di carattere, un blend storico e sapiente di più vitigni che poggiano sulle dolci colline moreniche del basso Garda. Un “abbinamento” perfetto tra il Trebbiano toscano, la Garganega e il Trebbianello (clone locale del Tocai friulano), non di rado con altri vitigni e la Bianca Fernanda, sinonimo del vitigno piemontese Cortese. Ciascuno con la propria personalità e carattere, in stretto legame con clima e territorio, concorrono nel blend del **Custoza Dop Ca’ de’ Rocchi**, figlio dei migliori vigneti della zona.

La nostra degustazione

Un **giallo paglierino intenso** e lucente nel calice, con leggeri riflessi verdolini, preannuncia **profumi eleganti e delicati**, floreali e fruttati: agrumi e mela golden, cedro e pesca gialla, con ricordi di sambuco e camomilla. Al palato conquista per freschezza e sapidità, eleganza ed equilibrio, con leggere note ammandorlate. Buona persistenza finale per un bianco che **riposa in acciaio fino all’imbottigliamento** e che si rivela molto versatile negli abbinamenti gastronomici: dall’aperitivo ai [risotti](#) e piatti di mare e di lago, carni bianche e salumi misti.

Corvè Ca’ de’ Rocchi Igp – Corvina della Provincia di Verona: l’uva regina del veronese



Corvè Ca’ de’ Rocchi Igp (Foto © Tinazzi Winery).

Dal Lago di Garda ai vigneti collinari della provincia di Verona: il territorio e il concetto di tradizione

sono alla base del **Corvina** in purezza delle **Cantine Tinazzi**. L'essenza più pura di un vitigno dai mille volti, alla base fondamentale dei grandi vini della Valpolicella e del Bardolino.

La nostra degustazione

Legato al territorio da tempo immemorabile, **Gian Andrea Tinazzi** è stato tra i primi produttori ad intuirne le potenzialità di una **vinificazione in purezza**. L'unione inscindibile di tradizione e territorio è in un calice dal **colore rosso rubino intenso**, vivo e luminoso, con leggeri orli granati. Al naso l'impatto è ricco di sfumature fruttate mature e note speziate: dal sottobosco alle ciliegie, dal pepe alla cannella e cacao, i profumi si intrecciano a delicati accenti floreali di fiori rossi. La morbidezza al palato, dettata da un breve appassimento delle uve e dal leggero passaggio in legno, è equilibrata dall'acidità che ne determina un **sorso misurato**. Ritorni fruttati e minerali ne prolungano la persistenza. Un rosso molto interessante e versatile nell'abbinamento, dai formaggi stagionati alla carne alla brace.

La Bastia Ca' de' Rocchi 2016 – Amarone della Valpolicella DOCG: raffinate espressioni di terroir



Amarone della Valpolicella La Bastia Ca' de' Rocchi 2016 (Foto © Tinazzi Winery).

Una dedica alla storicità del territorio e al vino italiano più amato nel mondo, unico ed inimitabile, l'**Amarone**. Prodotto con uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara provenienti

esclusivamente da vigneti selezionati nella zona storica della Valpolicella.

La raccolta è manuale e le uve proseguono per l'appassimento in fruttai. Un **Amarone senza compromessi**, piacevole e diretto, dal cuore vibrante e da apprezzare nel tempo: moderno e ancora un po' irruente, con una discreta tannicità. Complesso e importante ma nello stesso tempo immediato, coniugando nell'insieme finezza ed eleganza.

La nostra degustazione

Nel bicchiere il colore è **rosso rubino intenso**, con sfumature granate. Un bagaglio aromatico che si anticipa variegato e si caratterizza per sentori di frutta rossa, amarena, prugna e confettura di mora, accompagnate da leggere note floreali e speziate di pepe nero e ginepro, cannella e cacao, in un sottofondo gradevolmente balsamico. In bocca il vino è potente, dalla trama tannica giovane e vivace ma non aggressiva. Chiude con un bel finale sapido e ricco di frutto, piacevolmente agrumato.

Un **Amarone deciso e intenso**, che si fa apprezzare a tavola con selvaggina e le tradizionali carni rosse, con formaggi stagionati e perfetto con il maiale, alla brace o con spezzatini a base di sughi elaborati.

Cantine Tinazzi

Via delle Torbiere, 13 Lazise (VR)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

10/05/2020

Autore

malinda-sassu