Tinazzi sceglie un export completamente bio

scritto da Giovanna Romeo | 31 Maggio 2021



Il biologico è il futuro: lo sa bene Cantina Tinazzi, azienda di Cavaion Veronese fondata nel 1968 dalla passione di Eugenio Tinazzi, oggi guidata dal figlio Gian Andrea Tinazzi. Un gruppo che possiede 100 ettari tra Veneto e Puglia, cresciuto progressivamente dal 1986 con i primi acquisti di Tenuta Valleselle a Bardolino, nel 2002 e nel 2011 con Feudo Croce in Puglia e di San Giorgio Ionico.

Uno sviluppo graduale, l'orientamento all'export sin dal 1984, il valore al centro di ogni esperienza.

Sono i mercati di Russia, Polonia, Cina, Usa e l'Europa tradizionale a richiedere vini sempre più biologi, dal packaging moderno, attraente e comodo. La domanda è in crescita: il consumatore opta per soluzione volte a proteggere

l’ambiente e la propria salute, complici nuove abitudini che indirizzano le preferenze verso tutto ciò che è benessere. E Tinazzi da sempre investe sulla qualità, sulla ricerca e sulla comprensione dei bisogni del consumatore. Mai come nell’ultimo anno, infatti, è cresciuta l’attenzione verso uno stile di vita rispettoso dell’ambiente. Tutto ciò si traduce nei confronti della filiera di approvvigionamento in una maggiore attenzione alla qualità della vita: la nostra e quella delle nostre famiglie.

Perché Bio?

Secondo una ricerca condotta per la nostra Cantina da AstraRicerche su 5 diversi mercati emerge che la maggior parte dei consumatori abituali di vino reputa i prodotti biologici più sicuri per la salute (76,5%) e in grado di preservare la natura e l’ambiente (75,6%). Il 78.5% dei consumatori si è detto interessato al vino biologico.

Ci racconta la nuova linea?

Proviene completamente da un’agricoltura biologica ed è composta dalla selezione delle migliori uve di Cabernet Trevenezie Igp, Merlot Trevenezie Igp, Corvina Verona Igp, Pinot grigio delle Venezie Dop e Garganega Igp in Veneto. Primitivo Puglia Igp, Negroamaro Puglia Igp, Rosso Puglia Igp, Chardonnay Puglia Igp e Malvasia Bianca Igp in Puglia.

Packaging sostenibile ed etichette che richiamano la natura.

Sono 10 i nuovi vini presentati in un packaging che richiama la natura attraverso etichette green con rimandi al mondo degli animali: le farfalle per le etichette pugliesi e gli uccelli per le etichette venete. Per la linea veneta i nomi ricordano quelli dei volatili in dialetto veneto come *Tordina*, *Cercero* o *Franguel, m*entre per la linea pugliese i nomi derivano dalla storia della regione tra cui Pipièle, Mamajànna e Furèse, personaggi e identità della tradizione popolare. Il packaging si completa infine con la novità del tappo Stelvin.

La scelta del tappo a vite.

Mentre il tappo in sughero è ancora una scelta molto italiana, sono numerosi i paesi ad avere un approccio positivo per il tappo a vite. Tra gli elementi più rilevanti emersi dalla ricerca c'è la comodità del tappo Stelvin, considerato dagli intervistati facile da aprire e utile per poter richiudere comodamente la bottiglia, mantenendo la qualità del prodotto. Una chiusura, che oltre a prevenire i difetti da TCA mantiene inalterati gli aromi e il gusto del vino, più soggetti a compromissioni con il tappo in sughero.

La distribuzione: sempre più capillare tra GDO, e-commerce ed enoteche.

La linea di vini biologici Tinazzi sarà distribuita sia nella GDO sia nei negozi specializzati degli oltre 55 Paesi in cui l'azienda è presente, mentre in Italia i 10 nuovi vini sono già acquistabili online sull'e-commerce di Tinazzi al link: shop.tinazzi.it. La GDO continua a essere un riferimento importante per il mercato del vino all'estero: alla domanda «quale canale di vendita è più conveniente o affidabile per lei» o «dove si aspetta di trovare questi vini», il 48% dei consumatori ha indicato i supermercati, il 30,8% le catene di negozi specializzati in prodotti biologici.

Tre aggettivi che definiscono ognuna delle 10 etichette.

Pinot Grigio delle Venezie Dop "Cercero": leggermente aromatico, fresco, minerale; **Garganega Veneto Igp "Tordina"**: un sorso delicato, fruttato, armonico; **Merlot Trevenezie Igp "Nureina"**: è armonioso, persistente, con aromi di frutta rossa; **Cabernet Trevenezie Igp "Franguel"**: fruttato, leggermente balsamico, elegante; **Corvina Verona Igp "Pitaro"**: calice persistente, piacevole, con aromi di ciliegia; **Malvasia Bianca Puglia Igp "Furese"**: beva fresca, con note tropicali e floreali; **Chardonnay Puglia "Mamajanna"**: ampio, persistente, aromatico; **Rosso Puglia Igp "Calaripa"**: fruttato, con sentori di prugna, di piacevole beva; **Primitivo Puglia Igp "Prine"**:

intensi richiami di prugna, frutta secca con una notevole struttura; **Negroamaro Puglia Igp “Pipiele”**: morbido, rotondo, con aromi di more e mirtilli.