

Il Primitivo di Manduria “longevo”, i Piwi e la sinergia con il territorio. In Puglia Tinazzi mette a punto il suo modello di vino moderno

2 Maggio 2026

di **Serena Leo**



MANDURIA – Dai grandi rossi veneti al Primitivo di Manduria, da qui parte **Gian Andrea Tinazzi** per parlare del suo vino. Testa e cuore dell'azienda Tinazzi, dai suoi 76 anni traccia il percorso che mette in connessione il vino con il territorio stesso, in questo caso la Puglia.

Lo fa attraverso la storia, le associazioni naturaliste, dimostrando che il vino può fare la sua parte, ma solo se a questo si unisce una ricerca pronta a far ancora meglio nel futuro.

Gian Andrea Tinazzi è partito dal basso, ma con la voglia di arrivare dove già i grandi facevano da padroni. L'avventura in Puglia è iniziata molti anni dopo, quando il brand Tinazzi era una realtà solida.

“Sono arrivato in Puglia per la prima volta nel 2000 e mi sono accorto che il potenziale del vino salentino era altissimo, però si lavorava solo per il profitto con i vini da taglio”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Ho acquistato i primi 5 ettari a Carosino per iniziare a capire come potenziare il Primitivo di qualità, oggi ne possediamo 35 tra Carosino e San Giorgio e lavoriamo affinché il vino esprima tutta la potenza di questa terra ricca. Inizialmente si trasformava grazie a terzi, ma dato che amo fare le cose a modo mio ho acquisito la struttura di una vecchia cooperativa sociale e ora il vino è prodotto interamente da noi. Abbiamo iniziato negli anni d'oro del primitivo, con un'uva che costava da 15 a 18 centesimi al kg, poi si è arrivati a un costo di circa 1,40 al kg”.



Il gioco vale la candela per Tinazzi, tant'è che fino al 2021 la produzione è arrivata a un

www.virtuquotidiane.it Il Primitivo di Manduria “longevo”, i Piwi e la sinergia con il territorio.
In Puglia Tinazzi mette a punto il suo modello di vino moderno

milione di bottiglie senza dimenticare il comparto sfuso, fortuna per il vino pugliese. La crisi però, ha toccato anche il business aziendale.

“Quando c’è stato il calo del lavoro il prodotto è rimasto tal quale poiché volevamo dare una garanzia del nostro modo di fare. Non deve passare il messaggio che tutto può cambiare, come il vino e il territorio, ad esempio abbassare la gradazione snaturando il Primitivo non serve. Piuttosto l’abbiamo ingentilito quanto basta con dei blend ad hoc, ma anche tenendo conto del boom dei rosati e dei bianchi, categoria su cui oggi puntiamo sconfessando il fatto che in Salento non se ne possano fare di buoni”.

E per combattere la crisi c’è anche un cambio di passo sui mercati. Si cerca di intercettare i paesi ancora innamorati dei “vinoni” arrivando a esportare circa l’85% della produzione totale in Usa, Russia, Asia, Vietnam e Giappone.

L’impegno di Tinazzi per la ricerca di un vino sempre più longevo percorre tutto lo stivale arrivando in Puglia. Il progetto Longevitis avviato nel 2023 anche in regione, si focalizza sulle migliori in fatto di longevità nei vini e sulla sostenibilità. Per far sì che il vino resista al tempo si punta sull’estrazione dai vinaccioli di Primitivo in Puglia e Corvina nel Veneto, puntando a ottenere antiossidanti naturali, trasformando gli scarti di pigiatura in risorse preziose. Un approccio che non solo migliora la qualità e la durata dei vini, ma promuove anche l’economia circolare, riducendo la dipendenza da additivi esterni.

Per Tinazzi nel futuro pugliese c’è anche l’opportunità piwi: “Dopo il Veneto abbiamo scelto di contribuire alla ricerca impiantando varietà resistenti anche in Puglia, grazie al supporto della Regione. Nell’agro di Carosino sono stati introdotti 2.500 mq di vitigni piwi tra bianchi e rossi”.

Un’iniziativa che impegna Tinazzi in un concetto di viticoltura innovativa che affronti la crisi climatica e anche economica del vino.



Per uscire dal solito racconto del vino e della crisi dei vini rossi che non accenna a vedere la luce, in Puglia l'azienda ha scelto la strada della sinergia territoriale.

“Il turismo in Puglia va potenziato”, rileva. “Restituiremo una masseria circondata da ettari di vigneti e uliveti al territorio, ne faremo un museo a cielo aperto poiché qui sono stati ritrovati resti di civiltà antiche. Inoltre siamo ambasciatori della Jonian Dolphin Conservation, associazione che preserva la salute della fauna marina nel golfo di Taranto”.

Tutto questo concorre a una ricetta certa per vendere il Primitivo tanto in regione quanto all'estero. Secondo Tinazzi bisogna conoscere il territorio e le sue produzioni, quindi saperle raccontare.

“In Puglia va rafforzato il turismo enogastronomico, ma anche il concetto di turismo stesso. Attraverso la sinergia tra i diversi comparti si può raccontare un calice di vino, ma anche un piatto. Bisogna cambiare nell'approccio al consumatore ed è necessario uscire dalle cantine, guardare cosa succede all'esterno, informarsi e poi creare un modello vincente. Non basta

produrre vini che rincorrono il mercato, abbassare le gradazioni e compiacere il consumatore, piuttosto serve introdurlo alla storia di questo territorio in modo da innamorarsene”.

