



Dalle dominazioni napoleoniche al veronese, Tinazzi riscopre e punta sulla uva Spigamonti

6 Giugno 2026 

VERONA – Cinque aziende, tre regioni, sessant'anni di storia e 9 nuovi vini presentati all'ultimo Vinitaly. Il racconto di Tinazzi è fatto di storia e tecnologia, e attraversa territori diversi narrando vitigni autoctoni e internazionali, vini della tradizione e prodotti low alcol che guardano al presente e al domani.

Fondata nel veronese nei luoghi di origine della famiglia, il gruppo Tinazzi oggi racchiude le cantine Tenuta Valleselle, tra Verona e il Garda, Cascina Montelupo nel veronese, Poderi Campopian in Valpolicella e poi Feudo Croce in Salento, Tenuta Piano Del Gallo in Chianti classico.

All'ultimo Vinitaly, l'azienda ha presentato nove vini in anteprima, su un totale di 15 referenze. Tra le novità Lupo Nero, Rosso Verona Igp da uve Spigamonti, una varietà antica, riscoperta da poco. Di origini francesi e approdata nel veronese con le dominazioni napoleoniche, il vitigno sino ad ora, per la sua "grande carica colorante e la poca produttività veniva usato per dare colore agli amaroni, ai ripassi e ai Valpolicella", spiega il direttore commerciale di Tinazzi, **Marco Fasoli**.

"Con Casina Montelupo, che è al sud del Lago di Garda, sulle colline moreniche, dove si è adattato particolarmente, lo abbiamo ripreso, studiato e vinificato in purezza". Con il mercato oggi più orientato verso bianchi e vini di facile beva, la sfida per Tinazzi è di "riuscire a produrre vini più bevibili, meno stucchevoli. La storia ci dice che con vini rossi di qualità di riesce a penetrare in molti mercati".

Ma il vino da Spigamonti non è la sola novità che Tinazzi ha portato al cinquantottesimo salone internazionale del vino. Sempre da Cascina Montelupo arriva Lupo Zero, il primo metodo classico: uno chardonnay cento per cento, dosaggio zero (da qui il nome), e 24 mesi sui lieviti.

"Sul metodo classico non si può improvvisare", continua il direttore commerciale. "Ci siamo affidati ad enologi importanti e all'istituto agrario di San Michele all'Adige. Abbiamo presentato un prodotto che è il risultato di anni di tecnica e di sacrifici".

E se Lupo Zero potrebbe (solo con il nome) ammiccare al mondo del zero alcol, la posizione di Tinazzi è chiara "noi amiamo il vino e sono 60 anni che lo facciamo. Abbiamo prodotto due



vini bianchi da 10 gradi e mezzo con le tenute pugliese e veronese, ma non si tratta di una dealcolazione, ma una conseguenza di tecnologia, rispetto dei terreni e dei vitigni”, conclude.