

## **PASQUA VINI INVESTE A PANTELLERIA NEL PROGETTO ENOLOGICO DI CAROLE BOUQUET**

**La cantina veronese valorizza una gemma nascosta del saper fare vinicolo italiano combinando visione enologica e tutela del patrimonio culturale**

**Verona, 4 ottobre 2025 – Pantelleria, terra immaginifica e aspra, custode di un patrimonio enologico unico, è la prossima sfida per Pasqua Vini. Inizia un nuovo progetto per la cantina, che si aggiunge ai tanti che hanno costellato il centenario, dove vino e visione si incontrano in modo audace scommettendo sull'isola pantasca.**

Nell'anno del centenario, **Pasqua** continua a costruire il proprio futuro attraverso un cammino di ricerca, innovazione costante e investimenti in qualità. Pasqua sostiene il **progetto vitivinicolo di Carole Bouquet** nella terra del vento, per **dare nuova voce e valore all'isola, tutelandone al contempo un capitale di sapere enologico straordinario ma fragilissimo.**

**Pantelleria** è un luogo di bellezza e complessità, di cultura e identità, la cui pratica agricola tradizionale - la **coltivazione ad alberello pantesco** - è riconosciuta **Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO**. Una piccola ma preziosa gemma del Mediterraneo che impone dedizione, fatica e rispetto e che è sempre più segnata dall'abbandono agricolo e dalla progressiva riduzione delle superfici coltivate. Una terra dove **la viticoltura diventa eroica**. Se negli anni Settanta venivano raccolti 450.000 quintali di uva, già nei primi anni duemila questa cifra è scesa a 28.000 quintali.<sup>1</sup>

Vent'anni fa **Carole Bouquet** - icona internazionale di stile - decide di stabilire qui il suo *buen retiro*, acquistando una **tenuta di 12 ettari, di cui 3,6 attualmente vitati a Moscato d'Alessandria (Zibibbo)**, con viti vecchie che raggiungono anche gli 80 anni d'età. Comprendendo le potenzialità di quell'appezzamento di terra, l'attrice e modella **coltiva il suo talento di imprenditrice vinicola** e, utilizzando **le storiche tecniche di lavorazione dello Zibibbo**, produce il suo **Sangue d'Oro** (che descrive bene il Passito di Pantelleria, per la preziosità del suo liquido, frutto di una lavorazione estremamente complessa e faticosa: un piccolo gioiello, che racconta l'identità dell'isola e che riceve da subito il plauso della critica).

Oggi, **l'approccio di Pasqua al mondo del vino attraverso le sue Icons** - visionarie ma solide espressioni costantemente premiate dalle guide, non ultimi i Tre Bicchieri assegnati da Gambero Rosso all'Amarone della Valpolicella Terre di Cariano 2018 Cecilia Beretta - **incontra la visione della cantina pantasca, per portare nel futuro, con codici rinnovati, un saper fare ancestrale, che rischia di andare perso.**

*“Questo progetto è una piccola gemma che si incastona perfettamente nella nostra visione e traiettoria di crescita di valore – ha commentato l'amministratore delegato Riccardo Pasqua – la bellezza di questi vigneti, il fascino dell'isola e il savoir-faire consolidato da Carole Bouquet in questi anni, lo rendono un'opportunità unica per noi. Vogliamo, insieme a Carole, custodire, dare voce e nuovo slancio a questa terra.”*

*“Sono felicissima di aver incontrato la famiglia Pasqua che ha compreso il mio progetto e il mio sogno, e ha il desiderio di farlo crescere. – ha aggiunto Carole Bouquet – Questo passaggio di*

---

<sup>1</sup> Fonte *Native Wine Grapes of Italy* di Ian D'Agata, University of California Press, 2014

*testimone significa anche un'unione di intenti, come il preservare un gioiello vinicolo di straordinario valore. Si apre una nuova fase di crescita e sviluppo per questo vino perché la famiglia Pasqua continuerà a interpretare, con nuova forza ma lo stesso spirito, l'eccellenza espressa dagli artigiani panteschi."*

È un progetto culturale ancora prima che imprenditoriale, perché desidera restituire, anche attraverso la voce della sua fondatrice Carole Bouquet, visibilità e opportunità a un territorio unico, al suo sapere enologico e a una comunità che adotta gesti antichi e coraggio contemporaneo.

Un progetto che rappresenta **una sfida tecnica**, perché la vera tecnologia consiste nel "sapere" il momento giusto per raccogliere e far appassire naturalmente le uve. Pasqua Vini si fa custode di questa pratica antica e usa il suo stile distintivo per raccontarne e promuoverne la forza.

**Sangue D'Oro Passito di Pantelleria DOC** è 100% Zibibbo prodotto in Contrada Serraglia, in vigneti terrazzati protetti dal vento da muretti a secco. Il terroir è composto per il 70% pietra vulcanica e il 30% argilla e limonite. I grappoli sono colti a mano, selezionati e lasciati appassire naturalmente al sole e al vento, per circa due o tre settimane. Conclusa questa fase, le uve appassite vengono portate in cantina dove inizia il processo di vinificazione. Il vino viene conservato in acciaio inox e poi imbottigliato.

## **CAROLE BOUQUET**

### **Biografia**

Testimonial Chanel negli anni '80 e '90, ha continuato a lavorare nel cinema in Francia e in Italia in ruoli brillanti e intensi, uscendo consapevolmente dal cliché della semplice bellezza e collezionando la partecipazione a oltre 40 film con alcuni grandi maestri come Bunuel, Risi, Scorsese. Tanto lavoro premiato con alcune nomination e un *premio César* al Festival di Cannes. Nel 2002, all'apice della sua carriera, Carole Bouquet scopre Pantelleria, un'isola dai mille colori e dal fascino antico, acquistando prima un piccolo appezzamento di terreno e poi quello dei 60 piccoli proprietari adiacenti. In seguito, decide di produrre il proprio vino passito. Un'avventura anomala per un'attrice, piena di difficoltà e soddisfazioni, che gradualmente l'ha portata a raggiungere l'obiettivo che si era prefissata, con l'aiuto dell'enologo Donato Lanati, figura di spicco nell'enologia internazionale, il cui contributo è stato fondamentale nel progetto.

**PASQUA VIGNETI E CANTINE** è un'impresa vinicola veronese, di proprietà della famiglia Pasqua, fondata nel 1925 che celebra quest'anno i primi cento anni di attività. Riconosciuta nel mondo come produttrice e ambasciatrice di prestigiosi vini veneti, l'ambizione dell'azienda è portare nel futuro, con codici stilistici rinnovati, tutta l'esperienza vitivinicola consolidata in 100 anni di storia. Oggi, accanto al Presidente Umberto, lavorano i figli Riccardo, amministratore delegato, e Alessandro, Presidente di Pasqua USA. Con la presentazione del manifesto *Pasqua House of the Unconventional*, oggi l'azienda vuole essere un laboratorio di ricerca, uno spazio di confronto, dove la qualità e la creatività sono protagoniste.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

[press@pasqua.it](mailto:press@pasqua.it) [www.pasqua.it](http://www.pasqua.it)