

**PASSITO DI PANTELLERIA “FUORI CARTA”:
PASQUA VINI FIRMA UNA NUOVA ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE**

Parte dall’Ambasciata d’Italia a Parigi la nuova sfida con cui Pasqua Vini suggerisce una lettura più ampia e non convenzionale del Passito, scardinando l’approccio di degustazione classico in favore di un’idea di versatilità totale nell’abbinamento

Parigi, 10 febbraio 2026 – Mettere in discussione le categorie consolidate del vino, esplorandone le possibilità espressive più contemporanee, è da sempre nel DNA di Pasqua Vini. La cantina applica questa filosofia non solo alle proprie etichette, oggi considerate pioniere di un modo nuovo di interpretare il territorio e il vigneto, ma anche a progetti enologici che condividono una visione, sensibilità e progettualità affini ai suoi valori.

In questo solco si inserisce il **recente investimento dell’azienda veronese in Sangue d’Oro, Passito di Pantelleria DOC prodotto dall’icona di stile Carole Bouquet.** Una scelta che nasce da una **visione condivisa: tutelare la cultura vitivinicola che ne è all’origine, spingendo al contempo la ricerca oltre i confini del consueto e reinventandone le modalità di consumo.** Si tratta dunque di un **progetto di promozione culturale prima ancora che imprenditoriale.** Pasqua intende infatti dare nuova voce, visibilità e opportunità a una comunità che unisce gesti antichi e coraggio contemporaneo per dar vita a un vino dall’identità irripetibile. **Un vino che oggi, attraverso lo stile che da oltre un decennio costituisce la “firma” Pasqua, diventa protagonista di una rilettura radicale e non convenzionale del proprio rituale di consumo.**

È l’Ambasciata d’Italia a Parigi, città da sempre considerata tra le capitali dell’alta cucina e della sperimentazione gastronomica, il luogo in cui la famiglia **Pasqua e Carole Bouquet hanno deciso di presentare un approccio nuovo, che suggerisce possibilità di degustazione più ampie per il Passito: nasce il concetto di pairing “Fuori Carta”,** che supera il tradizionale confinamento del vino al momento del dessert, per aprirsi a **un’esperienza di abbinamento a tutto pasto.**

All’interno dei saloni dell’Ambasciata, nella prima serata di apertura di Wine Paris, **l’evento Pasqua Vini A Sicilian Interlude** ha accolto alcuni rappresentanti della stampa internazionale, del mondo dello spettacolo e delle istituzioni, nella suggestiva cornice di un originale teatrino siciliano del XVIII secolo, trasferito a Parigi da Palermo agli inizi del Novecento.

La ricchezza aromatica e la struttura di Sangue d’Oro dimostrano quanto, questo vino, sia un attore versatile, **estremamente interessante per l’aperitivo e capace di abbinamenti sorprendenti, dall’antipasto al dolce, in differenti cucine e culture gastronomiche.**

La nuova **“attitudine” di Sangue d’Oro** si è così espressa attraverso **due distinte modalità di dialogo.** Da una parte **quella gastronomica,** con le annate 2018 e 2022 in abbinamento a una selezione di piatti diversi tra loro, - su tutti la **Torta al cioccolato, capperi e caviale** proposta dal **celebre chef bistellato Bruno Verjus,** interprete raffinato di una cucina libera da convenzioni. Dall’altra **quella enologica,** che dimostra la perfetta coerenza tra il progetto enologico di Carole Bouquet e la visione complessiva della cantina veronese.

All’Ambasciata d’Italia Pasqua ha portato all’assaggio anche due delle sue etichette più originali e visionarie, *Hey French You Could Have Made This But You Didn’t* quarta edizione, il primo bianco

multivintage italiano, e *Fear No Dark 2020*, l'espressione più radicale del progetto Mai Dire Mai dedicato all'Amarone della Valpolicella.

L'Ambasciatrice d'Italia a Parigi Emanuela D'Alessandro, nell'accogliere gli ospiti, ha voluto innanzitutto sottolineare come progetti come questo rappresentino un'occasione unica per promuovere la cultura e l'eccellenza del made in Italy all'estero e specialmente in Francia, *"mercato cruciale per l'export e l'industria italiana e Paese con il quale l'Italia condivide una relazione unica e molto profonda"*. *"Sono davvero lieta di accogliere questa sera, e proprio all'interno del teatro siciliano dell'Ambasciata"*, ha dichiarato l'Ambasciatrice, *"un evento così simbolico, un vero e nuovo connubio tutto italo-francese e mediterraneo intorno a quella che è una delle nostre secolari e più prestigiose passioni in comune: quella per il vino, la sua storia, la sua tradizione, ma anche il suo significato più profondo"*.

"Sin dalla genesi di questo progetto, è stato chiaro che la natura stessa di Sangue d'Oro è quella di nascere lavorando fuori dalle regole e dagli schemi precostituiti. È un vino profondamente tradizionale quanto eccezionalmente contemporaneo: è legato al tempo, al vento, alla mano dell'uomo, ma non vuole essere ingabbiato in un momento preciso del pasto. Quando abbiamo discusso con Carole Bouquet di restituire al Passito di Pantelleria la centralità che gli spetta, si è subito dimostrata entusiasta. Con 'Fuori Carta' abbiamo la possibilità di sottolineare, in maniera ancora più potente, quanto la forza di Sangue d'Oro risieda nell'emozione che crea" spiega **Andrea Pasqua, Head of Business Development di Pasqua Vini**.

"Quando ho immaginato Sangue d'Oro l'ho pensato come un vino capace di sorprendere, accompagnare, essere condiviso senza timore, perché non chiede di essere definito, ma attraversato. Lo amo perché evolve e cambia insieme al cibo. Mi emoziona vederlo incontrare abbinamenti inaspettati: è lì che diventa davvero libero e viene pienamente valorizzato" prosegue **Carole Bouquet**.

La nuova narrativa di Sangue d'Oro, da parte di Pasqua Vini, testimonia l'impegno che la cantina veronese porta avanti nel rileggere i grandi vini italiani con interpretazioni contemporanee, che però non ne tradiscono l'identità, utilizzando codici espressivi e suggerendo nuove modalità di approccio che parlano alle nuove generazioni di consumatori.

CAROLE BOUQUET - 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 e che ha celebrato 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. Accanto al Presidente Umberto, lavorano i figli Riccardo Pasqua, Amministratore Delegato, Alessandro Pasqua, Vice President North America, e Andrea Pasqua, Head of Business Development. Con la terza generazione in azienda, Pasqua diventa *House of the Unconventional*, un laboratorio di ricerca, uno spazio di confronto, dove la qualità e la creatività sono protagonisti. Nell'anno del suo centenario, Pasqua è stata scelta dal winemaker Charles Smith come distributore global dei brand di *House of Smith* tra cui K Vintners, Sex e Real Wine, del quale è anche partner di minoranza. Sempre nel 2025, la cantina veronese ha investito nel progetto enologico dell'attrice e icona di stile internazionale Carole Bouquet a Pantelleria, acquisendone la proprietà al 70%, combinando così visione enologica e tutela del patrimonio culturale dell'isola.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

press@pasqua.it www.pasqua.it