

**COS'E' L'INNOVAZIONE PER PASQUA:
"PASQUA + SMITH PINOT NOIR" È IL NUOVO SOVVERSIVO PROGETTO
VITIVINICOLO TRA VALPOLICELLA E WASHINGTON STATE**

**Un blend multivintage di Pinot Noir è il nuovo potente capitolo
della collaborazione tra la famiglia Pasqua e Charles Smith**

Verona, 12 aprile 2026 – Pasqua + Smith Pinot Noir è il nuovo capitolo della prestigiosa collaborazione tra Pasqua Vini e il winemaker di Washington State, Charles Smith. Il nuovo progetto vitivinicolo irrompe sul palcoscenico di Vinitaly per confermare al mondo che cos'è l'innovazione per Pasqua.

Nato dall'idea comune di sovvertire i tradizionali convincimenti per creare insieme un nuovo progetto vitivinicolo, è il risultato di un lungo dialogo e confronto fra le visioni delle due realtà vitivinicole, che pur mantenendo ciascuna la propria identità, si aprono alla collaborazione. L'innovazione e l'unicità di questo vino sono la promessa mantenuta di offrire una nuova visione radicale del Pinot Noir e dello straordinario vigneto da cui ha origine.

Il coraggio di fare qualcosa di nuovo parte da lontano, dal vigneto stesso. Coltivare Pinot Noir in Valpolicella è stata una sfida rivoluzionaria ma determinante per creare un progetto vitivinicolo unico. L'argilla che compone il terreno fino al 50%, la brezza continua che accarezza il vigneto, l'altitudine e l'escursione termica imprimono al vino un carattere e una personalità precisi.

Un vino che sintetizza l'incontro tra visioni, linguaggi e geografie, scrivendo un nuovo capitolo nella storia della cantina veronese, divenuta dal 2025 distributore esclusivo globale dei brand House of Smith – tra cui K Vintners, Sex e Real Wine (di quest'ultimo, la cantina veronese è anche socio di minoranza).

Con Pasqua + Smith Pinot Noir Pasqua Vini e Charles Smith fanno incontrare simbolicamente Vecchio e Nuovo Mondo: da un lato, un vigneto in Valpolicella, con la sua storia, know how e bellezza; dall'altro, una scelta di vinificazione orientata alla pienezza del frutto, tipica di Oltreoceano.

Questo vino **fatto a quattro mani**, non una semplice somma di esperienze, ma un soggetto vinicolo inedito. È il gesto creativo che mette in dialogo la profondità storica della Valpolicella con l'energia libera e istintiva dello Stato di Washington.

La genesi di Pasqua + Smith Pinot Noir prende avvio otto anni fa quando Pasqua inizia a lavorare sul nuovo progetto. Nel 2021 vengono avviati i contatti con Charles Smith e il progetto prende corpo e struttura: il winemaker americano visita regolarmente il vigneto, di cui si innamora perché rappresenta il laboratorio migliore per la sperimentazione a cui da tempo si voleva dedicare nel Vecchio Mondo. L'assaggio, insieme a Riccardo Pasqua, delle basi dall'annata 2018 in poi permettono di dare corpo all'idea di un assemblaggio multivintage, che diventa strumento espressivo e firma riconoscibile.

Il vigneto di Campiano, posizionato sopra San Giovanni Ilarione, è un appezzamento di **9 ettari situato a circa 600 metri sul livello del mare**, dove la natura detta il ritmo e il tempo si dilata. Il suolo argilloso e calcareo, derivato da antichi fondali marini, offre ottimo drenaggio per le pendenze. **Le vigne, tra i 20 e i 30 anni di età, si distribuiscono su più appezzamenti con**

esposizione sud-ovest, catturando la luce e restituendola in profondità e finezza. La foresta che circonda il vigneto crea un microclima unico: fresco e arieggiato, protetto e allo stesso tempo aperto. **La maturazione delle uve è lenta, progressiva, accompagnata da importanti escursioni termiche che favoriscono la sintesi aromatica e costruiscono un profilo elegante, preciso, vibrante.**

Il progetto vinicolo è stato l'ispirazione di *Resonance*, l'installazione artistica immersiva firmata da Sara Ricciardi, visitabile a Palazzo Maffei dal 10 al 14 aprile, dedicata al valore della collaborazione come forza generatrice di nuove idee e progetti. Al centro dell'opera, un geode alto oltre 4 metri che si spacca per rivelare qualcosa di nuovo. Non una frattura che divide, ma uno spazio che genera.

Durante il Gala di presentazione di Pasqua + Smith Pinot Noir, il presidente di Pasqua Vini, **Umberto Pasqua**, ha confermato l'importanza della ricerca e dell'innovazione per l'azienda in tutte le sue forme espressive, dal vigneto ai progetti che da esso prendono vita. **Alessandro Pasqua**, Presidente di Pasqua USA, ha ribadito quanto progetti così distintivi siano al centro della strategia dell'azienda, soprattutto in mercati complessi e aggressivi come quello del Nord America. **Andrea Pasqua**, Head of Business Development, ha infine evidenziato l'accelerazione che l'azienda ha impresso, anche attraverso gli investimenti, sulle collaborazioni strategiche che prendono sempre più forza e profondità, portando alla nascita di progetti enologici come quello di Pasqua + Smith Pinot Noir.

“L'innovazione non la si può solo dichiarare, la si deve anche dimostrare con i progetti. Pasqua + Smith Pinot Noir è la risposta a questa promessa”, commenta **Riccardo Pasqua**, amministratore delegato di Pasqua Vini, mentre illustra la genesi del progetto. *“Charles Smith, la sua visione, il suo sguardo libero da ogni pregiudizio e la sua dedizione alla qualità, sono sempre stati per noi di grande ispirazione. Per questo progetto, così sovversivo fino dalle sue radici, ci è sembrato da subito il partner ideale. Alla maestria di Charles Smith, in modo particolare sul Pinot Noir, si aggiunge la nostra esperienza di progetti di blend multivintage, che è diventata la nostra cifra stilistica e espressione innovativa più forte”.*

“Ho accettato la sfida perché ho visto l'opportunità di fare qualcosa di mai fatta prima, pur con la consapevolezza che le collaborazioni possono essere molto complesse. Quando lavori senza preconcetti, succedono sempre cose interessanti. Pasqua + Smith Pinot Noir è energia pura: un vino che non vuole imitare nessuno, ma essere semplicemente autentico. Prende la profondità del Vecchio Mondo e la spinge verso qualcosa di più immediato, vivo, accessibile”, aggiunge **Charles Smith**.

Alla serata di Gala hanno partecipato il Ministro delle Imprese e del Made in Italy Urso e il Ministro del Turismo Mazzi, che hanno portato un saluto. Hanno inoltre partecipato il Presidente dell'Agenzia ICE Zoppas e il Presidente della Provincia DI Verona Pasini.

La prima edizione di Pasqua + Smith Pinot Noir è complessa, stratificata, viva, che al naso si rivela speziata, con una freschezza erbacea. In bocca la beva è fresca, con la trama tannica che non è rigida né invasiva. Il vino nasce dal blend delle annate 2018, 2022, 2023 e 2025: le uve, raccolte a mano, sono prima pigiate e diraspate, cui segue una macerazione a freddo di un paio d'ore. La fermentazione avviene a 20/22° C, con 3/4 follature al giorno. Dopo due giorni, i vinaccioli vengono rimossi dal fondo della vasca per evitare l'apporto di tannini troppo astringenti. Dopo circa 20 giorni, il prodotto è svinato e travasato: una parte in tonneaux (2 anni), un'altra in barrique (1 anno). I legni utilizzati sono di rovere francese di primo passaggio con tostature leggere. L'annata resta poi in acciaio per 2/3 mesi, prima di essere assemblata con le altre (sempre in acciaio) e poi imbottigliata. Il potenziale di invecchiamento è di circa 10 anni.

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, Presidente di Pasqua USA 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 protagoniste. 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, combinando così visione enologica e tutela del patrimonio culturale dell'isola.

HOUSE OF SMITH, cantina fondata nel 1999 nello stato di Washington, è di proprietà del visionario winemaker Charles Smith. Il sogno imprenditoriale parte dalla vendita di 330 casse di K Syrah del 1999, dal suo furgone Astro. Nel tempo Charles Smith ha creato brand iconici (House Wine, Kung Fu Girl, Wines of Substance), che hanno avuto il maggior successo di vendite tra tutti i vini provenienti dallo Stato di Washington nella storia, non eguagliando i risultati solo di Chateau Ste. Michelle. House Of Smith è uno dei produttori più rinomati del Nord America dalla critica internazionale, con oltre 325 punteggi dai 95 punti o superiori, e oltre 1.450 punteggi dai 90 punti e superiori. House of Smith ambisce ad offrire il vino adatto ad ogni momento e accessibile a tutti.

SARA RICCIARDI Artista e Direttrice creativa, ha studiato Product Design a Milano, Istanbul e New York. Nel 2016 ha aperto a Milano lo studio Pataspazio, dove progetta prodotti per aziende, pezzi in edizione limitata per gallerie di art-design, crea performance, interni e installazioni. Il suo approccio progettuale è modellato da una profonda esplorazione narrativa, dove ogni estetica nasce da una storia specifica. Se Sullivan diceva: "La forma segue la funzione", lei dice: "La forma segue la poesia". Alla base del suo metodo c'è una peculiare ricerca narrativa e tecnica sugli spazi e i materiali, sempre definiti con l'aiuto di grandi maestri dell'eccellenza artigianale italiana. Collezionista di oggetti bizzarri, pratica Ikebana e la danza Butoh. È anche una docente impegnata nel campo del Social Design e delle Pratiche Relazionali presso Naba, e numerose università internazionali, dove sviluppa programmi di co-progettazione partecipata, attivando comunità locali, risorse produttive e umane, favorendo processi di progettazione condivisa e sostenibile. I suoi corsi integrano Design Thinking e pratiche collaborative, con l'obiettivo di trasformare idee in progetti concreti a beneficio delle comunità.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

press@pasqua.it www.pasqua.it