# Pasqua Vini sostiene il progetto vinicolo di Carole Bouquet a Pantelleria

scritto da Agnese Ceschi | 26 Novembre 2025



*Pasqua Vini scommette su Pantelleria con un progetto che unisce visione, cultura e tutela del territorio. In collaborazione con Carole Bouquet, l'azienda veronese entra nella terra del vento per valorizzare la viticoltura eroica e rilanciare il Passito di Pantelleria come simbolo autentico e contemporaneo di eccellenza italiana.*

Pasqua Vini, storica azienda veronese, ama le sfide e lo sta dimostrando molto chiaramente negli ultimi tempi. L'ultima, in ordine di tempo ha il volto di una terra immaginifica e aspra, custode di un patrimonio enologico unico: l'isola di Pantelleria. 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 pantesca.

Abbiamo chiesto a Riccardo Pasqua, AD dell'azienda, come è nato questo progetto e la voglia di scommettere su questo territorio.

## Nell'anno del centenario, continuate a costruire un cammino di ricerca, innovazione costante e investimenti in qualità…

Questo progetto è una piccola gemma che si incastona perfettamente nella nostra visione e traiettoria di crescita di valore. 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.

## L'attrice e modella Carole Bouquet ha investito in questo luogo vent'anni fa: che potenzialità ha la tenuta?

Abbiamo deciso di sostenere 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. Vent'anni fa Carole Bouquet acquistò la 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, lei che nasce 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).

## Perché Pantelleria?

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.

## Quali obiettivi vi siete posti rispetto a questo progetto?

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.

## Quale potenziale internazionale vede in questo prodotto?

Sangue d'Oro è un prodotto esclusivo, frutto dell'incontro tra un sapere artigianale unico e una terra straordinaria ma al tempo stesso fragile, il cui valore vitivinicolo merita di essere tutelato e tramandato. Grazie alla nostra rete

distributiva internazionale consolidata e a un linguaggio del vino contemporaneo e riconoscibile, sono convinto che questo progetto abbia il potenziale per affermarsi come una vera gemma nel panorama enologico mondiale, portando con sé l'anima autentica di Pantelleria.

## Vini dolci e d'appassimento: pensate di valorizzare il Passito di Pantelleria in parallelo al Recioto della Valpolicella? Quale futuro vede per i vini dolci?

Inserire nel nostro portfolio un vino dolce di altissima qualità, ma proveniente da un territorio al di fuori della Valpolicella, è una scelta che rappresenta perfettamente uno dei valori che hanno contraddistinto Pasqua in questi dieci anni di crescita, essere una *House of the Unconventional.*

Il progetto Sangue d'Oro non è solo un'operazione enologica, ma anche culturale e sociale: nasce con l'obiettivo di tutelare e valorizzare un patrimonio unico come quello di Pantelleria e del suo paesaggio eroico. Crediamo che i vini dolci, se interpretati con autenticità e qualità assoluta, possano trovare uno spazio e un linguaggio, nel gusto contemporaneo, del tutto inediti.

---

## Punti chiave:

1. **Nuova sfida Pasqua Vini:** investimento a Pantelleria per promuovere il valore enologico e culturale dell'isola.
2. **Collaborazione con Carole Bouquet:** unire savoir-faire e autenticità nel segno del Passito "Sangue d'Oro".
3. **Tutela del patrimonio pantesco:** valorizzazione della coltivazione ad alberello UNESCO e delle viti storiche.
4. **Progetto culturale e sociale:** il vino come strumento di

rinascita per un territorio fragile.

5. **Futuro dei vini dolci:** rilettura contemporanea di una categoria tradizionale, con ambizioni internazionali.