

Pasqua Vini porta a New York l'eccellenza dell'Amarone in una masterclass esclusiva

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Pasqua Vini ha presentato a New York una masterclass esclusiva sull'Amarone della Valpolicella, condotta da Alessandro Pasqua e Christy Canterbury MW. L'evento ha esplorato due visioni dell'Amarone: la linea tradizionale Famiglia Pasqua e quella innovativa Mai Dire Mai, dimostrando l'abilità dell'azienda di unire tradizione e creatività.

La cantina veronese **Pasqua Vini** – ambasciatrice dei **vini veneti nel mondo** e riconosciuta per la capacità di unire una **tradizione vinicola centenaria** con la tensione all'**innovazione** e alla **creatività** – ha recentemente organizzato a New York un'esclusiva **masterclass**, dedicata all'approfondito racconto dell'**Amarone della Valpolicella**

DOCG.

L'evento è stato condotto da **Alessandro Pasqua**, Presidente di Pasqua USA e membro di **terza generazione** della famiglia Pasqua, insieme alla stimata **Master of Wine Christy Canterbury**. La masterclass, svolta nell'**Art Studio** all'interno della cantina di **New York Vintners**, ha sottolineato l'impegno dell'azienda nel coniugare il mondo del **vino** con quello dell'**arte** e del **design**, promuovendo la **creatività** attraverso collaborazioni innovative.

Leggi anche: [HEY FRENCH – You Could Have Made This But You Didn't di Pasqua Vini](#)



A
l
e
s
s
a
n
d
r
o
P
a
s
q
u
a
,
i
n
s
i
e
m
e
a
C
h
r
i
s
t
y
C
a
n
t
e
r
b
u
r
y

MW

,
ha
gu
id
at
o
i
pa
rt
ec
ip
an
ti
ne
ll
'e
sp
lo
ra
zi
on
e
di
du
e
di
st
in
te
es
pr
es
si
on
i
de

ll
'A
ma
ro
ne
de
ll
a
Va
lp
ol
ic
el
la
:
lo
s
ti
le
tr
ad
iz
io
na
le
e
sp
re
ss
o
da
ll
a
li
ne
a
Fa

mi
gl
ia
Pa
sq
ua
e
qu
el
lo
i
nn
ov
at
iv
o
de
ll
a
li
ne
a
Ma
i
Di
re
Ma
i.

Gli **Amaroni Famiglia Pasqua** nascono utilizzando **metodologie classiche** di produzione, assemblando le uve provenienti da diversi appezzamenti nella zona della **Valpantena**. Questi vini offrono un profilo avvolgente ed equilibrato, con **sentori di spezie e cioccolato** che derivano dalla **maturazione in botte**.

Dall'altro lato, la linea **Mai Dire Mai** incarna un'espressione più **moderna** dell'Amarone. Realizzati usando unicamente le uve

provenienti da un'unica parcella del vigneto **Montevegro**, caratterizzato da un suolo **ricco di calcare**, questi vini sono noti per la loro **austerità, verticalità, freschezza e note erbacee**, che rivelano tutto il potenziale di **longevità** del particolare **terroir** del vigneto.

Durante la degustazione, Alessandro Pasqua e Christy Canterbury hanno presentato i seguenti vini:

Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DCG

- Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DCG 2015
- Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DCG 2013
- Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DCG 2012

Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DCG

- Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DCG 2019
- Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DCG 2018
- Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella DCG 2017

La masterclass ha testimoniato la capacità unica di **Pasqua Vini** di unire **rispetto per la tradizione e impegno per la continua innovazione**: l'azienda ha saputo integrare perfettamente questi due elementi nella sua visione, combinando la sua **storia centenaria** con investimenti **pionieristici** nella viticoltura.

“La masterclass è stata un'occasione unica per raccontare due espressioni distinte ma complementari dell'**Amarone della Valpolicella**, di cui Pasqua Vini è uno dei principali interpreti in Italia”, ha affermato **Alessandro Pasqua**, Presidente di Pasqua USA.

“Ogni vino incarna lo **spirito innovativo** della nostra famiglia e il ricco **patrimonio** della cantina, trasmettendo l'**eccellenza** della regione vinicola della **Valpolicella**.”

Key Points:

1. **Evento esclusivo a New York:** Pasqua Vini ha organizzato una masterclass dedicata all'Amarone della Valpolicella, guidata da Alessandro Pasqua e Christy Canterbury MW, unendo vino e arte presso New York Vintners.
2. **Doppia espressione dell'Amarone:** La masterclass ha esplorato due interpretazioni dell'Amarone: la linea tradizionale dell'azienda e l'approccio moderno della linea **Mai Dire Mai**.
3. **Caratteristiche delle due espressioni:** I vini tradizionali di Pasqua utilizzano uve da diversi vigneti della Valpantena, offrendo un profilo equilibrato con note di spezie e cioccolato. La linea **Mai Dire Mai** proviene da un unico vigneto su suoli calcarei, con vini austeri, freschi e di lunga durata.
4. **Vini degustati:** I partecipanti hanno assaggiato annate dal 2012 al 2019 delle espressioni tradizionali e moderne dell'Amarone della Valpolicella.
5. **Integrazione tra tradizione e innovazione:** L'evento ha sottolineato la capacità di Pasqua Vini di fondere tradizione e innovazione, valorizzando l'eccellenza del territorio della Valpolicella.