

Sangue d'Oro "Fuori Carta": Pasqua Vini e Carole Bouquet rivoluzionano il Passito di Pantelleria

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Febbraio 2026



Pasqua Vini investe in Sangue d'Oro, il Passito di Pantelleria DOC di Carole Bouquet, presentando all'Ambasciata d'Italia a Parigi il concept "Fuori Carta". Un approccio rivoluzionario che libera questo vino dalla tradizionale collocazione a fine pasto, proponendo abbinamenti versatili dall'aperitivo al dolce, in una reinterpretazione contemporanea del rituale di consumo.

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, indifferenti 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 Developmentdi 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.**

Punti chiave

1. **Pasqua Vini investe in Sangue d’Oro, Passito di Pantelleria DOC prodotto dall’attrice Carole Bouquet.**

2. **“Fuori Carta” supera il tradizionale abbinamento a dessert**, proponendo degustazioni versatili a tutto pasto.
3. **Presentazione all’Ambasciata d’Italia a Parigi durante Wine Paris** con chef bistellato Bruno Verjus.
4. **Sangue d’Oro dimostra versatilità sorprendente** dall’aperitivo al dolce in diverse culture gastronomiche.
5. **Progetto condiviso tra visione contemporanea di Pasqua e filosofia enologica di Carole Bouquet.**