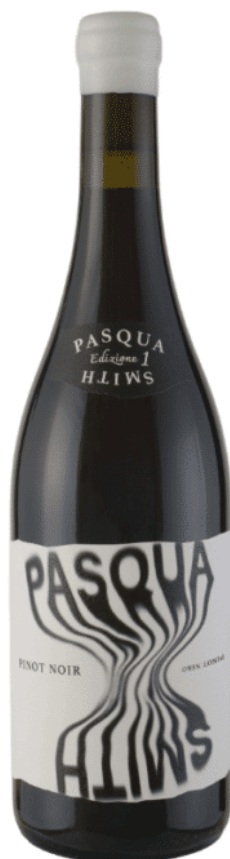


PASQUA+SMITH Pinot Noir Veneto IGT di Pasqua

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Luglio 2026



C'è un momento in cui una cantina smette di inseguire il mercato e comincia a precederlo. Pasqua Vini l'ha superato da un pezzo. Questo vino ne è l'ennesima prova.

Lo dico senza cautele: in una fase in cui al mondo del vino non basta più accettare il cambiamento, ma serve la forza di anticiparlo, Pasqua è oggi la realtà vitivinicola italiana più dinamica, coraggiosa e innovativa. Non lo dimostra con i comunicati. lo dimostra con i progetti. E QuattroMani è esattamente questo: una promessa mantenuta.

Il progetto nasce dall'incontro tra Pasqua e Charles Smith, winemaker dello Stato di Washington, californiano d'origine, uno che nel vino ha sempre giocato fuori dagli schemi. Non è un'operazione di facciata. Dal 2025 Pasqua è distributore

esclusivo globale dei brand House of Smith, K Vintners, Sex, Real Wine, e di Real Wine è anche socio di minoranza. La collaborazione, insomma, è strutturale, non episodica. La genesi arriva da lontano: le prime idee otto anni fa, i contatti con Smith dal 2021 e poi le visite regolari al vigneto, di cui Smith si innamora. Da quell'innamoramento, e dagli assaggi delle basi con Riccardo Pasqua a partire dal 2018, prende forma l'idea che tiene tutto insieme: un blend multivintage.

Perché il cuore di questo vino sta lì. Nel gesto di mettere in dialogo Vecchio e Nuovo Mondo senza che nessuno dei due si arrenda all'altro. Il Vecchio Mondo è il vigneto: Campiano, sopra San Giovanni Ilarione, nella Valpolicella orientale. Nove ettari a seicento metri, esposti a sud-ovest, viti tra i venti e i trent'anni allevate a guyot, a ritocchino, a bassa densità. Suolo argilloso-calcareo, con una parte vulcanica e argilla che arriva fino al 50%, figlio di antichi fondali marini. Attorno, la foresta che disegna un microclima fresco e ventilato. È un terroir che, da queste parti, chiede Corvina. Piantarci Pinot Noir è un atto sovversivo. Ed è precisamente il punto.

Il Nuovo Mondo è invece nella scelta di vinificazione, che insegue la pienezza del frutto. Raccolta a mano, macerazione a freddo di un paio d'ore, fermentazione a 20-22 gradi con tre-quattro follature al giorno. Dopo due giorni i vinaccioli vengono tolti dal fondo, per non caricare il vino di tannini troppo astringenti: una precisione da orologiaio. Quindici-venti giorni tra fermentazione e macerazione, poi l'affinamento diviso tra tonneaux (due anni) e barrique (un anno), rovere francese di primo passaggio a tostatura leggera. Infine l'assemblaggio in acciaio e il blend delle annate, 2018, 2022, 2023 e 2025, che è la firma stilistica di Pasqua, la sua cifra più riconoscibile.

Nel bicchiere, il risultato è coerente con l'ambizione. Il naso è speziato: pepe nero, cardamomo, e quella freschezza

erbacea di prato appena tagliato che tiene tutto sveglio. Il legno non si mette mai davanti, accompagna e basta, lasciando spazio ai mirtilli neri e alle fragoline di bosco. In bocca entra fresco. La trama tannica non è né invasiva né ruvida, e il blend multivintage regala una docilità di beva che è la cosa più difficile da ottenere con il Pinot Noir. Nessuna forzatura, nessuna muscolarità. Un vino che non imita nessuno e non chiede permesso.

Resta un'ultima cosa, che dice molto di come Pasqua intenda l'innovazione. Il progetto ha ispirato *Resonance*, l'installazione immersiva di Sara Ricciardi a Palazzo Maffei, a Verona: un geode alto oltre quattro metri che si spacca per rivelare qualcosa di nuovo. Non una frattura che divide. Uno spazio che genera. È l'immagine giusta per questo vino. E per questa cantina.

QuattroMani non è un esercizio di stile. È la conferma di un metodo. Pasqua non aspetta che il vino italiano cambi: lo cambia. E lo fa mettendo il coraggio dove conta, cioè in vigna e in cantina, prima ancora che in etichetta.

L'abbiamo degustato in modo trasgressivo, come si conviene a un vino così. È successo durante il nostro Wine Summer Tour, che quest'anno ci ha portati in una delle grandi patrie del Pinot Nero, la Borgogna. Lo abbiamo abbinato a una scaloppa di foie gras con composta di fichi e cipolle caramellate. Un azzardo. E l'azzardo ci ha premiati.

Company Profile

PASQUA VIGNETI E CANTINE è un'impresa vinicola veronese, di proprietà della famiglia Pasqua, fondata nel 1925 e che celebra quest'anno 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 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.

PASQUA VINI

Via Belvedere 135, 37131 Verona – 045 8432111

www.pasqua.it – relest@pasqua.it

