



INFORMAZIONI PER I MEDIA



INDICE

Pasqua Vigneti e Cantine: innovazione ed esperienza dalla Valpolicella al mondo	Pag. 3
Una famiglia che si identifica con vini di qualità da quasi un secolo	Pag. 4
L'Amarone: l'ispirazione tra tradizione e modernità	Pag. 5
I premi: un riconoscimento all'eccellenza	Pag. 6
I vigneti: alle radici dell'Amarone e dell'appassimento, dalla Valpolicella classica alla Val d'Illasi	Pag. 7
I vini: una gamma completa di prodotti di alta qualità	Pag. 7
Il management: la terza generazione entra nel board	Pag. 9

PASQUA VIGNETI E CANTINE: INNOVAZIONE ED ESPERIENZA DALLA VALPOLICELLA AL MONDO

Pasqua Vigneti e Cantine è uno dei principali produttori privati di vini autoctoni veneti e italiani di qualità. Grazie a una storia lunga 95 anni, che coniuga tradizione e innovazione, qualità e ricerca, oggi l'azienda non è solo una realtà consolidata del nostro panorama vitivinicolo, ma anche dello scenario internazionale, con una presenza capillare in 65 mercati nel mondo. Anche nel 2019 è stato tra i primi brand nostrani con un export superiore all'88% e tra i primi in Italia per fatturato, escludendo gruppi internazionali e cooperative.

L'headquarter dell'azienda è situato a San Felice, nel cuore dei vigneti di proprietà (in zona Valpantena, a nord est di Verona) e si estende su una superficie di circa 20 mila mq coperti, al cui interno trova spazio un'avveniristica struttura, progettata con i più alti standard qualitativi e tecnologici, che ospita uffici, cantina, locali di affinamento e sala degustazione, imbottigliamento e magazzino. Un laboratorio interno di analisi consente inoltre di analizzare e monitorare l'evoluzione delle caratteristiche organolettiche dei vini in maturazione.

Il modello industriale, improntato all'efficienza operativa, combina una forte spinta all'innovazione con la valorizzazione del saper fare e della cultura enologica consolidata nella lunga esperienza dell'impresa e della famiglia Pasqua. Il cuore della produzione è rappresentato dai vini rossi, che costituiscono il 47,8% sul totale, la grande maggioranza dedicata ai vini di pregio, tra cui Amarone della Valpolicella e Valpolicella Ripasso; a seguire bianchi (28,8%), spumanti (19,6%) e rosati (3,9%). La nicchia del biologico costituisce il 3,2%. Il profondo radicamento dell'azienda nel terroir ha fatto sì che, nel corso degli anni, la produzione si sia maggiormente orientata su vini ottenuti con la tecnica dell'appassimento.

Un'interpretazione attenta e insieme innovativa delle potenzialità del territorio è alla base di una delle etichette più caratteristiche di Pasqua Vigneti e Cantine, "Mai dire Mai", che comprende due vini potenti e iconici come il Valpolicella Superiore e l'Amarone. I 23 ettari del vigneto di Montevegro, dove nascono il Valpolicella e l'Amarone di "Mai dire Mai", presentano le caratteristiche perfette per generare vini di alta qualità: una collina a 350 metri di altezza esposta su tutti i fronti - che guarda sia la Val d'Ilasi che la Val di Mezzane con i Lessini alle spalle - e un suolo di origine basaltica e calcarea che garantisce mineralità ottimale.

PassioneSentimento è la linea di vini (rosso e bianco) ottenuti con il metodo dell'appassimento e la cui veste grafica omaggia la coppia più celebre di Verona: Romeo e Giulietta. L'etichetta delle bottiglia nasce infatti come rielaborazione in chiave contemporanea dei graffiti che compaiono sul muro della casa dell'eroina shakesperiana.

11 minuti: sono quelli dello skin contact, il tempo di pigiatura, necessari affinché dal mosto (ottenuto quando a pieno carico le uve vengono pressate in maniera più soffice), si ottengano le parti più nobili, caratterizzate da lievi tonalità rosate. 11 Minutes, reinterpretazione del rosé firmato Pasqua Vigneti e Cantine, è un blend ottenuto dalle parti più pregiate di vitigni autoctoni come la Corvina e il Trebbiano di Lugana e da Syrah e Carmenère. Il vigneto di provenienza è posizionato accanto alle sponde del Lago di Garda.

Attraverso Pasqua USA LLC, fondata nel 2009 e con sede a New York, Pasqua Vigneti e Cantine presidia uno dei mercati più strategici per l'azienda, il Nord America, il cui valore, nel 2019, è pari a oltre €20 milioni di fatturato.

Nel 2017 Pasqua ha acquisito il proprio importatore cinese, fondando Pasqua Asia Ltd che, anche nel 2019, continua il trend positivo di crescita, registrando +26,5%. Con base a Dalian, Pasqua Asia attualmente impiega 10 persone con un forte focus sull'online.

Umberto Pasqua, con i figli Riccardo e Alessandro, ha consolidato la totalità delle azioni. Umberto è Presidente, Riccardo, 41 anni, è Amministratore Delegato. Alessandro, 36 anni, è Presidente per il Nord America. Alessandro attualmente è negli Stati Uniti dove ha preso le redini del marketing e dello sviluppo commerciale di PASQUA USA.

Pasqua Vigneti e Cantine in sintesi

Fatturato consolidato 2019	€ 60,2 milioni
Quota di export	89,5 %
Bottiglie vendute 2019	15,5 milioni
Mercati presidiati	65
Investimenti dal 2007 (real estate, impianti e macchinari)	€ 6,9 milioni (+€ 20 milioni di cantina nel 2005/2006)

Principali mercati in crescita (valore vs 2018)

Pasqua USA	+8,1 %
Pasqua Asia	+26,5%
Germania	+3,3%
Danimarca	+41,2%
Belgio	+16,4%
Olanda	+4,1%
Italia	+1,44%

Sono 322 gli ettari di vigneto attualmente gestiti per un totale di 122 ettari di proprietà e 200 controllati in tutta Italia.

UNA FAMIGLIA CHE SI IDENTIFICA CON VINI DI QUALITÀ DA QUASI UN SECOLO

La storia di Pasqua Vigneti e Cantine comincia nel 1925 a Verona, quando la prima generazione di fratelli fonda un'azienda dedicata alla produzione di vini autoctoni. In breve tempo la cantina si afferma e consolida nel panorama enologico italiano: negli anni Quaranta arrivano i primi investimenti in vigneto, seguiti dall'introduzione di un impianto di imbottigliamento altamente innovativo per l'epoca. In questa maniera Pasqua contribuisce a esportare la cultura enologica italiana, dapprima in Europa e poi nel mondo.

Gli anni Ottanta vedono l'acquisizione di un'azienda agricola e centro studi di eccellenza: si tratta di Cecilia Beretta, realtà che oggi collabora con le più prestigiose università italiane nella ricerca sui vitigni, gli innesti e i vigneti.

Il nuovo millennio di Pasqua Vigneti e Cantine inizia con la costruzione di un'innovativa struttura nel cuore dei vigneti di proprietà a San Felice, frutto di un ingente investimento che vuole consegnare alle generazioni future un patrimonio unico di savoir faire.

La cantina testimonia il radicamento della famiglia Pasqua nel proprio territorio di elezione e la tensione all'innovazione dell'azienda, costantemente orientata al miglioramento e al perfezionamento delle tecniche colturali e di affinamento. Inoltre, si impegna a sviluppare una strategia di business *environment friendly*: consumo energetico ai minimi, strutture che regolano naturalmente la temperatura, minimizzazione dello spreco degli imballaggi come vetro e carta, ottenimento di tutte le principali certificazioni di qualità ISO.

La terza generazione dell'azienda, che oggi ricopre ruoli di responsabilità, è quella a cui è più fortemente delegato il compito di far crescere Pasqua sui mercati internazionali: da quelli più vicini del Nord Europa, alle Americhe fino ai Paesi emergenti, la nuova frontiera per una ulteriore espansione dell'azienda.

L'AMARONE: L'ISPIRAZIONE TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

La Valpolicella ha una vocazione vinicola che risale addirittura al V secolo a. C. A favorirla, sin dall'antichità, è la protezione della catena montuosa dei Lessini a Nord, la vicinanza del lago di Garda e l'esposizione a Sud dei terreni collinari e di fondovalle, che insieme creano condizioni uniche.

In età romana il vinum Rhaeticum, indicato da Plinio come tipico di questa zona e apprezzato da poeti come Virgilio e Marziale, è il preferito dell'imperatore Augusto. Il politico, letterato e storico romano Cassiodoro, nei primi anni del V secolo d. C., ricerca l'Acinatico della Valpolicella, rosso e bianco, per la mensa del re ostrogoto Teodorico.

Il termine Amarone, che definisce un vino rosso unico nel suo genere e legato indissolubilmente al territorio della Valpolicella, origina dalla parola "amaro" e nasce come distinzione dal dolce del Recioto, che proviene dalla stessa area (e il cui nome deriva dal dialettale veneto "recia", orecchio, che rappresenta la forma tipica della parte alta del grappolo di Corvina, quella più ricca di zuccheri e più esposta al sole, che viene selezionata per fare il vino).

La tecnica di produzione dei due vini è sostanzialmente la stessa, basata sull'appassimento dell'uva. La differenza risiede nel contenuto degli zuccheri: il residuo zuccherino dell'Amarone è pari a un massimo di 11 grammi per litro.

La versione attuale dell'Amarone nasce intorno al 1940-1950, dopo il ritrovamento di una botte di Recioto dimenticata in cantina: quello che si ha di fronte è un nuovo vino, molto particolare, le cui caratteristiche vengono studiate e, attraverso perfezionamenti, e successivamente codificate in etichetta. La commercializzazione avviene dall'inizio degli anni '50 e nel 1968 si giunge all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC: proprio in quegli anni, la cantina Pasqua comincia la sua progressiva espansione al di fuori dei confini nazionali.

Pasqua Vigneti e Cantine, attraverso la lunga esperienza maturata dalla famiglia e dall'azienda, porta all'eccellenza la tecnica di produzione dell'Amarone, reinterpreta in chiave moderna gli antichi usi per vini al di fuori della denominazione, quali in particolare il PassioneSentimento e il Picaie. L'Amarone e i vini derivati dall'appassimento provengono dalle uve della Valpantena in Valpolicella, che subiscono un trattamento in cui la cura della raccolta a mano dei grappoli si combina con l'utilizzo di tecniche moderne di fermentazione e il trasferimento finale in botti di rovere.

I PREMI: UN RICONOSCIMENTO ALL'ECCELLENZA

Le migliori guide enologiche nazionali ed estere riconoscono ai vini di Pasqua Vigneti e Cantine la capacità d'innovazione e ricerca dal vigneto alla cantina e la valorizzazione della tipicità dei vitigni e della zona.

Sono in particolare l'austerità e lo stile innovativo dell'Amarone Mai Dire Mai a raccogliere premi e riconoscimenti: l'annata 2012 è premiata dall'edizione 2020 della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso con il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri e gli sono assegnati 95 punti da DoctorWine, 93 da Luca Maroni e ottiene i Cinque Grappoli da Bibenda. Nel 2019 l'annata 2011 riceve i Tre Bicchieri dal Gambero Rosso, a cui si aggiungono i 95 punti di DoctorWine, i 94 punti conferiti da Robert Parker, i 93 da James Suckling, i 92 da Wine Enthusiast e il Grand Gold medal al Concours Mondial de Bruxelles 2019.

Pluripremiato è anche l'Amarone Famiglia Pasqua Riserva 2010, che lo scorso anno ha conquistato i 95 punti da Robert Parker e da Luca Maroni, oltre ai 94 punti di DoctorWine e dalla Guida Veronelli. Ha ottenuto 92 punti da Wine Enthusiast e all'International Wine Challenge, uno tra i più importanti concorsi del mondo del vino. All'Amarone Famiglia Pasqua 2015 sono stati assegnati 92 punti da DoctorWine 2019 e da Robert Parker, oltre ai Quattro Grappoli da Bibenda. Wine Spectator 2019 conferisce 90 punti l'Amarone Famiglia Pasqua 2013.

Non potevano mancare in bacheca anche i premi assegnati alle icone della collezione Pasqua: ad appena un anno dal suo debutto, Hey French You Could Have Made This But You Didn't Bianco Veneto IGT riceve subito 92 punti da James Suckling, 2 Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso e 90 punti da Luca Maroni.

11 Minutes 2018 viene premiato con i 92 punti da Luca Maroni e con la medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles 2019.

PassioneSentimento Bianco Veneto 2018 raggiunge i 91 punti per James Suckling, i 93 punti nell'edizione 2020 della guida di Luca Maroni, la medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles 2019.

Molti riconoscimenti sono stati attribuiti anche a Cecilia Beretta, Azienda Agricola della Famiglia Pasqua nata negli anni Ottanta, che è stata rivisitata da un punto di vista stilistico anche grazie alla collaborazione dell'enologa Graziana Grassini, tra le prime donne winemaker del nostro Paese ed erede di Giacomo Tachis. L'Amarone Cecilia Beretta Terre di Cariano Riserva 2013 ha ottenuto 93 punti da Robert Parker, i Cinque Grappoli da Bibenda nel 2019, i 93 punti sia da Luca Maroni che da Doctor Wine e le 4 stelle Golden star + la Corona del pubblico nella guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club Italiano. Infine Luca Maroni ha assegnato per il 2020 94 punti all'Amarone Cecilia Beretta 2015 e al Picaie 2012, ed attribuito nel 2019 93 punti al Soave Brognoligo 2018.

I VIGNETI: ALLE RADICI DELL'AMARONE E DELL'APPASSIMENTO, DALLA VALPOLICELLA CLASSICA ALLA VAL D'ILLASI

VIGNETO NATURALE

Impiantato nel 1985, si estende all'interno della fascia di vigneti della Valpolicella orientale. Nel suo terreno, argilloso-calcareo di origine alluvionale, vengono coltivate le varietà di Corvina, Rondinella, Croatina, Cabernet Sauvignon e Merlot. Si estende per 2500 mq, coltivati a naturale dal 2018, con una densità di 5000 ceppi per ettaro e con un'altitudine di 230 m ed esposizione a est.

MIZZOLE

Impiantato in diverse fasi tra il 1980 e 1990, si trova nella parte est della Valpolicella, nella omonima frazione di Mizzole, percorsa dalle acque del fiume Fibbio.

Le varietà di uva coltivata sono Corvina, Rondinella, Oseleta, Cabernet Sauvignon, Merlot.

La vallata è costituita da numerose dentellature montane e da un alternarsi di colline e pianure che la rendono molto adatta alla coltivazione della vite.

SAN FELICE

Impiantato nel 1993, nell'area corrispondente alla sede dell'azienda (a nord est di Verona), all'interno della fascia di vigneti della Valpantena.

Secondo alcune suggestive interpretazioni, in particolare una di derivazione greca, la Valpantena sarebbe la "valle di tutti gli dei", con riferimento agli dei domestici dei nobili romani che avevano colonizzato la zona, attratti dalla sua bellezza.

Le varietà di uva coltivata sono Corvina, Rondinella, Croatina, Cabernet Sauvignon e Merlot.

POIANO

Si tratta di un vigneto impiantato nel 2003 e situato nei pressi della cantina di San Felice. Le varietà di uva coltivata sono Corvina, Rondinella, Croatina e Corvinone.

MONTEVEGRO

Montevegro, con i suoi 23 ettari, dà vita al Valpolicella e all'Amarone "Mai Dire Mai": una collina a 350 metri di altezza esposta su tutti i fronti, che guarda la Val d'Illasi e la Val di Mezzane, con i Lessini alle spalle e un suolo di origine basaltica e calcarea che garantisce una mineralità ottimale. Le varietà di uva coltivata sono Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta.

MONTE CALVARINA

Situato nella parte più a est dell'area del Soave, questo vigneto di 4 ettari e mezzo - e che nella parte più elevata raggiunge i 600 metri s.l.m - presenta un'esposizione a sud-ovest, con coltivazioni a guyot (con circa 5.000 ceppi per ettaro) e a pergola (3.500 ceppi per ettaro). Il suo terreno, basaltico eruttivo di origine vulcanica, offre le migliori condizioni per garantire la mineralità che contraddistingue vini bianchi di grande qualità. Nei diversi appezzamenti si coltivano Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon.

I VINI: UNA GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ

Pasqua, attraverso le diverse etichette, fornisce una vasta scelta di prodotti di alta qualità che soddisfano diversi stili e abitudini di consumo.

MAI DIRE MAI

La linea “Mai dire Mai” è composta da un Valpolicella Superiore e un Amarone, due vini potenti e straordinari, frutto dell’interpretazione innovativa di un *terroir* con caratteristiche eccezionali nella Valpolicella orientale.

CECILIA BERETTA

Cecilia Beretta viene acquisita all'inizio degli anni Ottanta come azienda agricola e terreno di ricerca e di studi avanzati per la produzione di vini veronesi di alta qualità. La volontà di continuare a potenziare lo stile e la personalità di questi vini prosegue anche attraverso l’acquisizione di nuovi vigneti e la collaborazione con enologi del calibro di Graziana Grassini, una delle prime winemaker donna in Italia.

Il nome trae origine dalla mecenate e filantropa settecentesca Cecilia Beretta e dalla villa dove visse, Villa Beretta, edificata nel seicento a Mizzole. Fanno parte della collezione:

- Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Terre di Cariano
- Brognoligo Soave DOC Classico
- Picàie Rosso Veneto IGT - metodo appassimento
- Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene docg Brut Millesimato
- Prosecco Treviso doc
- Freeda Rosé Trevenezie IGT
- Valpolicella Ripasso DOC Superiore
- Valpolicella DOC Classico Terre di Cariano
- Valpolicella DOC Superiore Mizzole

FAMIGLIA PASQUA

Famiglia Pasqua: la firma della prima generazione che sigilla le bottiglie più pregiate, in cui sono racchiuse la cultura enologica, la tradizione vitivinicola di famiglia e i grandi vini veneti scelti e interpretati dalla terza generazione.

- Amarone della Valpolicella DOC Riserva 2006
- Amarone della Valpolicella DOC Riserva 2010
- Amarone della Valpolicella DOC
- Prosecco Treviso doc Brut
- Valpolicella Ripasso DOC Superiore
- Soave DOC
- Valpolicella DOC

PASSIONE SENTIMENTO

PassioneSentimento è la linea di vini, pensati per un pubblico giovane e internazionale, che la famiglia Pasqua dedica a una delle leggende che hanno reso Verona celebre nel mondo. L'etichetta rielabora in maniera contemporanea una immagine scattata da Giò Martorana, Premio Unesco per la Fotografia, che ritrae le firme lasciate dai visitatori sui muri di fronte alla casa degli innamorati più famosi della città.

- PassioneSentimento Veneto IGT Bianco
- PassioneSentimento Veneto IGT Rosso
- Prosecco Treviso doc

VILLA BORGHETTI

L'artigianalità e i sapori autentici dei vini tipici del veronese sono i protagonisti della collezione Villa Borghetti. Un tuffo nei sapori tradizionali dell'enologia veneta, con le migliori uve provenienti dai vigneti della Villa, nel cuore della Valpolicella classica.

- Amarone della Valpolicella DOC Classico
- Bardolino DOC Classico
- Bardolino Chiaretto DOC Classico
- Lugana DOC
- Valpolicella Ripasso DOC Superiore
- Soave DOC Classico
- Valpolicella DOC Classico
-

PASQUA

Si tratta dell'etichetta creata dalla famiglia per valorizzare e far apprezzare i classici veronesi in particolare sui mercati internazionali.

- Amarone della Valpolicella DOC
- Morago Veneto IGT rosso, da uve leggermente passite
- Valpolicella Ripasso DOC Superiore
- Hey French You Could Have Made This But You Didn't Bianco Veneto IGT

IL MANAGEMENT: LA TERZA GENERAZIONE ENTRA NEL BOARD

Umberto Pasqua, Presidente

Esponente della seconda generazione della famiglia, rappresenta la continuità e la costanza nella crescita dell'azienda.

Prima di diventare Presidente nel 2008, è stato responsabile commerciale e marketing dell'azienda e amministratore delegato. È stato inoltre amministratore delegato dell'Immobiliare Fratelli Pasqua.

È membro del Consiglio di Federvini, del Consiglio del Consorzio della Valpolicella e del Consiglio Direttivo di CentroMarca.

Riccardo Pasqua, Amministratore Delegato

Riccardo, 41 anni, ha assunto il ruolo di amministratore delegato alla fine del 2015. Riccardo ha iniziato la sua carriera in Pasqua nel 2007 e nel 2014 è stato nominato direttore commerciale, un ruolo che lo coinvolge ancora oggi. È stato a capo delle attività negli Stati Uniti prima di essere nominato alla guida dell'azienda.

Alessandro Pasqua, Presidente Pasqua USA LLC

Alessandro, 36 anni, è Presidente Nord America e dal 2016 si occupa delle vendite e del marketing per il mercato nordamericano e il Canada.

Alessandro in precedenza ha maturato un'esperienza in Bain & Company in progetti che lo hanno coinvolto tra l'Italia e il Giappone.