

Pasqua Vini, innovazione ed esperienza dalla Valpolicella

pasqua-f50544e4

Pasqua Vigneti e Cantine è tra le principali aziende private di produzione di vini autoctoni veneti e italiani di qualità. Con una storia quasi secolare, l'azienda si è progressivamente consolidata sullo scenario internazionale tanto da essere presente oggi in 50 mercati in tutto il mondo.

Tradizione, innovazione, qualità, ricerca e passione sono i valori che hanno sempre distinto l'azienda attraverso le varie generazioni. Il modello industriale combina una forte spinta all'innovazione con la valorizzazione del saper fare e della cultura enologica che si è consolidato nella lunga esperienza dell'impresa e della famiglia Pasqua. Queste componenti sono interpretate con una forte attenzione all'efficienza operativa.

A giugno del 2008 l'azienda si è trasferita nella moderna sede di **San Felice Extra**, nel cuore dei vigneti di proprietà in zona Valpantena (nord est di Verona). Una superficie di circa 20 mila mq che ospita uffici, locali di affinamento e sala degustazione, imbottigliamento e magazzino, progettati secondo le più moderne tecnologie, per rispondere a standard qualitativi sempre più elevati. In particolare le attrezzature di cui dispone oggi l'azienda sono in grado di garantire una produzione a regime pari a circa 23 milioni di bottiglie su due linee. Un laboratorio interno di analisi consente inoltre di analizzare e monitorare con tecnologia all'avanguardia le caratteristiche organolettiche dei vini in maturazione.

Il cuore della produzione di Pasqua consiste nei **vini rossi**, che rappresentano il 59% della produzione, i **bianchi** il 29% e il 10% i **vini spumanti**. La nicchia del **prodotto biologico** (2%) è in crescita. Il radicamento dell'azienda nella **Valpolicella** fa sì che sia stato messo a punto un mix strategico volto a favorire i vini ottenuti con la tecnica dell'appassimento: Amarone della Valpolicella e PassioneSentimento.

Gli Amaroni prodotti da Pasqua hanno ricevuto prestigiosi riconoscimenti internazionali: l'**Amarone Famiglia Pasqua 2003** ha ricevuto 92/100 punti da Wine Spectator mentre nel 2015 Wine Enthusiast ha assegnato 93/100 punti all'**Amarone Famiglia Pasqua 2011** e 90/100 punti all'**Amarone Cecilia Beretta**.

Per quanto riguarda il vino ottenuto con il metodo dell'appassimento, sempre maggiore successo sta ottenendo il **Pasqua Passione e Sentimento rosso e bianco**. Si tratta di una linea di vini che si richiama a Romeo e Giulietta in maniera contemporanea, riportando in maniera iconica nell'etichetta un rimando ai graffiti che compaiono sul muro della casa dell'eroina shakesperiana.

Tra le altre tipologie di vino prodotte da Pasqua si possono annoverare **Pinot Grigio, Prosecco, Bardolino, Soave e Custoza** per un totale di 100 ettari di proprietà e 200 controllati in tutta Italia.

La strategia di crescita di Pasqua Vini punta a seguire con attenzione e interpretare attraverso prodotti di qualità al passo con i tempi il cambiamento nelle abitudini dei consumatori, sia nei mercati consolidati più dinamici che in quelli emergenti. Pasqua controlla interamente la Pasqua USA LLC, fondata nel 2009, con sede a New York. Si tratta della società attraverso cui viene **presidiato il Nord America**, un mercato strategico con la crescita più rapida per giro d'affari. Il valore del mercato del Nord America infatti per il Gruppo Pasqua è pari a circa 13 milioni di fatturato.

L'azienda è controllata interamente dalla famiglia Pasqua, con le famiglie di **Umberto Pasqua** e, suo figlio, **Riccardo Pasqua** che possiedono una solida quota pari al 76%. Umberto mantiene il ruolo di Presidente, mentre Riccardo, 37 anni, ha assunto il ruolo di amministratore delegato alla fine dello scorso anno dopo aver lanciato l'azienda sul mercato americano. **Alessandro Pasqua**, 31 anni e figlio di Umberto, è stato nominato vicepresidente per il Nord America, mentre **Cecilia Pasqua**, 37 anni figlia di Carlo - socio al 24% - e nipote di Umberto segue l'area britannica oltre ai mercati di Oceania e Centro America.