



Toskana (Italien): Podere Forte

- 1 Blick auf den Rebberg Anfiteatro von Forte.
- 2 Besuch des modernen Gärkellers.

Das Val d'Orcia im Hinterland von Siena ist seit 2004 Unesco-Kulturerbe und auch Heimat von Podere Forte, einem nach biodynamischen Methoden geführten Weingut, das 1997 von Pasquale Forte gegründet wurde. Auf einer Fläche von insgesamt 500 Hektar hat dieser innovative Unternehmer mit Herzblut einen Ort wiederbelebt, an dem heute Menschen, Pflanzen und Tiere harmonisch koexistieren: eine beeindruckende Hymne an die Artenvielfalt!

Empfangen werden wir an einem ausgesprochen warmen Junitag zuerst von Harry, dem sichtlich gut genährten langjährigen Hofkater. Anschliessend nimmt uns Pasquale mit auf eine ausgedehnte Tour durch das Anwesen. Wir haben Podere Forte oft besucht, sind aber immer wieder erstaunt, mit welcher Präzision und Liebe zum Detail Pasquale sein Anwesen pflegt. Wir wagen gar die Behauptung, dass die technische Ausstattung wahrscheinlich die modernste ist, die wir je gesehen haben. Diese verfolgt den alleinigen Zweck, das natürliche Potential der Trauben bestmöglich zur Geltung zu bringen, wie der Önologe Christian Cattaneo erklärt. Pasquale zeigt uns auch das Wassermanagement für Rebberg und Keller. Dabei wird das Regenwasser über eine ausgeklügelte Drainage in drei kleine Seen abgeführt, was unter anderem die Bodenerosion in diesem hügeligen Gebiet stoppte. Die Kellerkühlung erfolgt mit einem Wasserkreislauf, was den Verbrauch deutlich senkt. Das über die Steinwände plätschernde Wasser soll neben der Luftbefeuchtung auch eine beruhigende Wirkung haben, nicht nur auf uns, sondern vor allem auf die hier gemächlich heranreifenden Weine.

- 3 Juni 2023: Abendessen mit Pasquale Forte und seiner Frau.

Wie gewohnt, verkosten wir das ganze Sortiment und sind einmal mehr begeistert von der überragenden Qualität der Weine, die zum Besten gehören, was man in Italien bekommen kann. Vorzüglich ist der speziell für uns gekelterte «Corfiero» aus dem exzellenten, aber mengenmässig limitierten Jahrgang 2021. Zudem konnten wir die letzten Flaschen des «Guardiavigna» 2014 aus Pasquales privatem Keller nachkaufen. Wir sind froh, Ihnen diesen herrlich gereiften Wein nochmals anbieten zu dürfen: Er hat jetzt seinen Höhepunkt erreicht und steht als unglaublich feiner, nobler Bordeauxblend den allerbesten «Supertuscans» wie Ornellaia oder Sassicaia nicht im Geringsten nach.



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte.



Podere Forte «Guardiavigna» 2014 Orcia DOC, Bio-Demeter

45% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 44% Merlot

Purpur mit ersten Reifereflexen; unglaublich subtiles, feines, tiefgründiges Bouquet; äusserst elegant, verfeinert und langanhaltend am Gaumen. Ein vorzüglicher Wein! Er hat seine Trinkreife erreicht, ist aber problemlos bis mindestens Ende 2027 haltbar. Lieferbar in 6er-Holzkisten, auch Einzelflaschenbezug möglich.

Fr. 93.- (ab Februar 2024 Fr. 110.-)

Podere Forte «Corfiero» (rot) 2021 Rosso Toscana IGT, Bio-Demeter

56% Cabernet Franc, 44% Merlot

Leuchtendes Purpur; noch etwas jugendliches Bouquet, das Zeit benötigt; konzentriert, vielschichtig und tiefgründig am Gaumen, mit viel Reserven. Der bis dato beste «Corfiero»! Ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 34.90 (ab Februar 2024 Fr. 40.-)