



Toskana: Podere Forte

- 1 Pasquale Forte.
- 2 Blick auf Podere Forte; hinten links der Sangiovese-Rebberg <Anfiteatro>, ganz hinten der Turm von Castiglione d'Orcia.
- 3 Pasquale Forte kultiviert auf seiner Farm Cappella di Vitaleta auch die Hartweizensorte *Senatore Cappelli*. Die daraus erzeugten biologischen Teigwaren besitzen weniger Gluten, einen tieferen glykämischen Index als normaler Weizen und einen herzhaften Geschmack. Sie sind in unseren Ladengeschäften erhältlich (kein Versand). www.schwander.ch/pasta.

Gleich nach unserer Ankunft diesen Juni nimmt uns Pasquale Forte mit auf eine ausgedehnte Tour durch sein Anwesen. Insgesamt umfasst die Azienda, zu der auch die Weizenfarm Cappella di Vitaleta gehört, über 500 Hektar Anbaufläche, wovon aber nur gerade 22 Hektar mit Reben bepflanzt sind. Podere Forte ist ein ganzheitliches, biodynamisches Ökosystem, das vornehmlich auf die Gewinnung von Wein, Getreide, Honig und Olivenöl sowie die Haltung von Hühnern, Enten, Schweinen und Chianina-Rindern ausgerichtet ist. Es ist immer wieder faszinierend, den umtriebigen, qualitätsbesessenen Visionär Pasquale Forte durch sein Reich zu begleiten und seinen Ausführungen zu lauschen.

Er erläutert: «Die Bedeutung des Kompostes wird enorm unterschätzt. Daher produzieren wir ihn selber, denn so wissen wir genau, was er enthält.» Und mit Blick auf die Rebberge ergänzt er: «Wir sind unentwegt am Erforschen, welche Rebsorte mit welchen unserer Böden am besten harmoniert. Mit der extrem hohen Pflanzdichte von rund 12000 Rebstöcken pro Hektar sorgen wir ausserdem dafür, dass die Erträge auf natürliche Art und Weise reduziert werden.» Vom wunderschönen Weingarten Guardiavigna aus blicken wir hinüber auf die Städtchen Pienza und Montalcino. «In Bälde werde ich auch Rebland im berühmten Sangiovese-Anbaugebiet Montalcino kaufen», sagt er lächelnd. «Aber ehrlich gesagt glaube ich, dass sich die Böden hier auf Forte für diese Traubensorte besser eignen!»

Zurück in der Kellerei probieren wir das ganze Sortiment von Podere Forte. Wie jedes Jahr sind wir beeindruckt von der überragenden Qualität sämtlicher Weine. Nicht zu Unrecht sieht sich Pasquale mit seinen Gewächsen auf dem gleichen Qualitätsniveau wie die berühmtesten italienischen Erzeugnisse. Aber seine Weine haben – und das

- 4 Juni 2021: Degustation vor Ort mit Pasquale Forte (links) und Direktor Giovanni Mazzoni (rechts).

müssen wir ihm jeweils schonend beibringen – (noch) nicht den gleichen Bekanntheitsgrad. Darum dränge ich immer behutsam auf möglichst erschwingliche Preise.

Weil wir seine grössten Abnehmer sind und als Erste die Zusammenarbeit mit ihm begonnen haben, reduziert Pasquale heuer den Verkaufspreis des speziell für uns erzeugten <Corfiero>. So können wir den exzellenten Jahrgang 2019 deutlich preiswerter anbieten. Erfreulicherweise hat sich Pasquale überdies bereit erklärt, uns die letzte Reserve des <Guardiavigna> 2008 aus seinem persönlichen Keller zu attraktiven Konditionen zu verkaufen. Das tröstet uns über die gnadenlose Preiserhöhung beim aktuellen Jahrgang hinweg und gibt den Freunden des <Guardiavigna> die Möglichkeit, einen jetzt herrlich gereiften Wein dieses herausragenden Produzenten zu einem vernünftigen Preis zu erstehen!



Film zum Weingut Podere Forte



Podere Forte <Corfiero> (rot) 2019
Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)
42% Cabernet Franc, 33% Merlot
19% Sangiovese, 6% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; zurückhaltendes, subtiles Bouquet; sehr fein, elegant und doch nachhaltig am Gaumen, ausgesprochen langanhaltend, noch jung. Ein vortrefflicher Toskaner! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 34.90 (ab Februar 22 Fr. 40.—)



<Guardiavigna> Podere Forte (rot) 2008, Rosso Toscana IGT
65% Merlot, 26% Cabernet Franc
9% Petit Verdot

Dunkles Rubin; vielfältiges, faszinierendes Bouquet, das sich wie ein Strauss auffächert; abgerundet am Gaumen, mit sanfter Kraft, grossem Tiefgang und einem wunderbaren, finessenreichen Geschmack. Ein grosser Italiener; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 95.— (ab Februar 22 Fr. 120.—)