



Toskana (Italien): Podere Forte

1 Pasquale Forte, brillanter Unternehmer und Winzer.

2 Blick auf die Kellerei von Podere Forte.

Es ist heiss, als wir im Juni durch das Val d’Orcia, das seit 2004 zum Unesco-Kulturerbe gehört, zu Podere Forte fahren. Empfangen werden wir von Marketingdirektor Giovanni Mazzoni. Er teilt uns mit, dass Pasquale Forte, der inzwischen 76jährige, aber äusserst vitale Vollblutunternehmer und Gründer des nach biodynamischen Methoden geführten Weinguts, noch in einer wichtigen geschäftlichen Besprechung sei. Giovanni, vor seiner Tätigkeit bei Podere Forte für das Marketing des Kult-Weinguts Ornellaia zuständig, ist ein erfahrener Weinprofi. Auf der ausgedehnten Tour durch das Anwesen erklärt er uns, dass es schon immer Pasquale Fortes Vision und Ziel gewesen sei, perfekte Weine zu produzieren. Er betont: «Damit diese Qualitätsphilosophie auch tatsächlich rigoros umgesetzt werden kann, arbeiten wir hier im Gegensatz zu sehr vielen Weingütern ausschliesslich und ganzjährig mit eigenem, geschultem Personal.»

Im Anschluss verkosten wir zusammen mit Pasquale und seinem Önologen Christian Cattaneo das gesamte Sortiment mit ausnahmslos überragenden Weinen, die zum Besten gehören, was man in der Toskana bekommen kann. Vorzüglich ist einmal mehr der neue Jahrgang des speziell für uns gekelterten «Corfiero». Er bietet ein vortreffliches Preis-Genuss-Verhältnis.

Ins Schwärmen kommt Pasquale bei seinen Erläuterungen zum Guardiavigna-Weinberg, der sich durch einen einzigartigen, mehrschichtig strukturierten Boden auszeichnet und wie geschaffen für die Bordelaiser Rebsorten ist. Diese Lage prägt den famosen, im Bor-

3 Abendessen mit Pasquale Forte und Christian Cattaneo im Ristorante «I Lecci» in Castiglione d’Orcia.

4 Giovanni Mazzoni, Marketingdirektor von Forte.

deaux-Stil gekelterten gleichnamigen Spitzenwein. Wir verkosten diverse Jahrgänge des «Guardiavigna», und als wir unsere Begeisterung zur Qualität und zum Lagerpotential dieses Weins ausdrücken, verspricht uns Pasquale, seinen Lieblingsjahrgang zum Abendessen mitzubringen. Diesen geniessen wir in seinem Stammlokal, im Ristorante «I Lecci» in Castiglione d’Orcia. Zu Gnocchi mit Wildschweinragout und den darauffolgenden Lammkoteletts serviert uns Pasquale den wunderbar gereiften 2005er «Guardiavigna» aus seinem Privatkeller. Wir geben es offen zu: Selten haben wir einen derart feingliedrigen und dennoch dichten Bordeaux-Blend gekostet, der nach beinahe zwanzig Jahren noch so frisch wirkt. Wir durften sämtliche verfügbaren Restbestände erwerben und können diesen grossartigen Wein zum ursprünglichen Preis anbieten. *Limitierte Verfügbarkeit!*



Podere Forte «Corfiero» (rot) 2022
Rosso Toscana IGT, Bio-Demeter
58% Cabernet Franc, 42% Merlot

Leuchtendes Purpur; jugendliches Bouquet, das Zeit benötigt; betörende Frucht und sehr konzentriert am Gaumen; äusserst samtig und lang. Ein Schmeichler, aber ganz im positiven Sinn. Ideal ab Ende 2025, haltbar bis mindestens 2032.

Fr. 34.90 (ab März 2025 Fr. 40.–)

Podere Forte «Guardiavigna» (rot) 2005, Rosso Toscana IGT
70% Cabernet Sauvignon
26% Petit Verdot, 3% Merlot
1% Sangiovese

Purpur mit Reifereflexen; unglaublich feingliedriges und tiefgründiges Bouquet; perfekt ausbalanciert und sehr langanhaltend; hat seine Trinkreife erreicht, ist aber problemlos bis mindestens Ende 2030 haltbar. Lieferbar in 6er-Holzboxen, auch Einzelflaschenbezug möglich.

Fr. 95.–



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte.