



Blick auf Fortes Rebberg Anfiteatro.



Pasquale Forte.



Biodiversität bei Forte.

## Podere Forte: Sangiovese

Bereits seit vielen Jahren arbeiten wir mit Pasquale Forte zusammen. Seine Leidenschaft für hochstehenden Wein ist einmalig, und ich bin bei jedem Besuch aufs Neue erstaunt, wie unablässig er versucht, die Qualität noch weiter zu erhöhen. Erstmals kaufte ich mit dem Jahrgang 2016 seinen Sangiovese. Ab diesem Zeitpunkt erreichte er mit dieser Sorte eine Qualität, die mit den erlesensten und kostspieligsten Brunello mithalten kann. Bitte finden Sie nachfolgend im Angebot sowohl seinen preiswertesten als auch seinen teuersten Sangiovese:



### <Villaggio>, Podere Forte, Toskana (rot, Italien) 2020

100% Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau Demeter

Fr. 29.80

(statt Fr. 35.—)

Der <Villaggio> stammt zwar von jungen Reben, ist aber genauso sorgfältig wie Fortes grosse Gewächse erzeugt und gereift worden. Im Burgund entspräche der <Villaggio> einem Gemeindewein, beispielsweise dem Gevrey-Chambertin, der Petrucci (siehe unten) dem Grand Cru (z.B. dem Chambertin). Sehr zu meiner Beruhigung liess sich Pasquale Forte dazu bewegen, mit dem <Villaggio> einen vergleichsweise preiswerten Sangiovese zu keltern, der bei unseren Kunden auf grossen Zuspruch stiess. Er kostet so viel

wie ein hochstehender Chianti, allerdings dürfte er die meisten dieser Preiskategorie deutlich übertreffen. 2020 war für Podere Forte ein Erfolg. Pasquale sagt: «Es ist wie 2019 ein ausgezeichnetes Jahr, das glücklicherweise weniger heiss war; dadurch besitzen die Weine mehr Finesse.» Der <Villaggio> verfügt über eine gute Kraft und die Sangiovese-typischen Attribute, jedoch reife, milde Tannine. Dazu zeigt er sich äusserst attraktiv und mit viel Tiefgang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



### Podere Forte, <Melo> Petrucci, Toskana (rot, Italien) 2016

100% Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau Demeter

Fr. 180.—

(statt Fr. 240.—)

Der aussergewöhnliche Rebberg Petrucci wurde 2015 von Pasquale Forte in die zwei Parzellen <Anfiteatro> und <Melo> aufgeteilt, weil die Lage verschiedene Böden ausweist, die entsprechend unterschiedliche Weine hervorbringen: <Melo> besitzt einen sehr homogenen, speziellen Untergrund mit kalkhaltigem Schiefer, der äusserst selten vorkommt, <Anfiteatro> enthält mehr Lehm. Die Reben des <Melo> wurden bereits 2003, jene des <Anfiteatro> 2008 gesetzt.

Dies mag mit ein Grund sein, weshalb bei unserem letzten Besuch in der Blindverkostung der <Melo> gegenüber dem gleichfalls superben <Anfiteatro> die Nase ein bisschen vorne hatte. Es ist ein grandioser Sangiovese von tiefem Purpur, grossartiger Eleganz und einem distinguierten, reichhaltigen Geschmack. Ich kenne keinen Brunello, den ich gegenüber dem <Melo> bevorzugen würde! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029. *Begrenzte Verfügbarkeit.*