



Toskana (Italien): Podere Forte <Corfiero>

- 1 Giovanni Mazzone, Direktor Podere Forte.
- 2 Blick auf die Kellerei mit dem Wohngebäude von Pasquale Forte (rechts).

Podere Forte gehört mit Sicherheit zu den eindrucklichsten Wein-
gütern Italiens. Es ist ebenso aussergewöhnlich wie sein Eigen-
tümer, der Industrielle Pasquale Forte. Als Sohn eines Tankwarts
hat er ursprünglich Elektriker gelernt, sich dann in Abendschulen
zum Ingenieur weitergebildet und schliesslich aus eigener Kraft
die Eldor Corporation, einen der weltweit wichtigen Autozulieferer
aufgebaut, der Produktionsanlagen in Italien, der Türkei, China,
Brasilien und den USA unterhält. Mit Podere Forte, das er 1997
gründete, hat er sich einen Traum verwirklicht, dem er nun den
grössten Teil seiner Zeit widmet. Das Anwesen liegt in der Nähe
so berühmter Weinorte wie Montalcino und Montepulciano und
umfasst insgesamt 700 Hektaren, wovon jedoch nur deren 22 mit
Reben bepflanzt sind. Pasquale hat es sich zum Ziel gesetzt, einen
möglichst perfekten, biodynamisch geführten Landwirtschafts-
betrieb zu erschaffen. Um dies zu erreichen, scheut er weder Kosten
noch Mühen. Wer sein Paradies mit den Weinbergen, Weizen-
feldern, Olivenbäumen, Kräutergärten, Hühnern, Cinta Senese-
Schweinen, Chianina-Rindern und dem eigenen Restaurant
besucht, erkennt schnell, dass er der Realisation seines Vorhabens
schon sehr nahegekommen ist.

Beim Rundgang durch die Rebberge zeigt er uns einen Traktor,
den er selbst konstruiert hat. Er ist leichter als übliche Traktoren,
wodurch er viel weniger Druck auf den Boden ausübt und damit
die unerwünschten Bodenverdichtungen verringert. Aber Pasquale
Forte wäre nicht Pasquale Forte, wenn er nicht bereits an einer
weiteren Verbesserung tüftelte. «Zurzeit entwickle ich eine spezielle
Drohne», erklärt er strahlend. «Sie soll unsere biologischen
Pflanzenschutzmittel wesentlich feiner aus der Luft versprühen.

- 3 Mai 2018: Verkostung mit Pasquale Forte (rechts), im Vordergrund der Kellermeister Cristian Cattaneo.
- 4 Im Rebberg mit Pasquale Forte (links).

So lässt sich nicht nur die ausgebrachte Menge reduzieren, son-
dern gleichzeitig auch jegliche Bodenverdichtung vermeiden.»

Bei der Verkostung präsentieren uns Pasquale und Direktor
Giovanni Mazzone die gesamte Palette der Podere Forte-Weine.
Einmal mehr ist der <Guardiavigna> herausragend, allerdings
ist er preislich mittlerweile in höhere Sphären entrückt. Pasquale
lächelt und sagt beschwichtigend: «Wir haben eigens für die
Kunden der Selection Schwander eine Spezialfüllung namens
<Corfiero> entwickelt. Sie stammt vom gleichen Rebberg und ist
im Prinzip wie der <Guardiavigna> hergestellt, allerdings reift
sie ein bisschen schneller.» Der <Corfiero> ist qualitativ tatsäch-
lich fast genauso gut wie der <Guardiavigna>, kostet aber lediglich
die Hälfte. Der Wein begeistert uns, und wir empfehlen jedem
Forte-Kunden, sich einige Flaschen dieses vorzüglichen Gewäch-
ses in den Keller zu legen. Qualitativ hält er mit den berühm-
testen Bordeaux-Blends der Toskana mit!



Film zu Weingut
Podere Forte



Podere Forte <Corfiero> (rot) 2016
Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)
60% Merlot, 20% Petit Verdot, 20% Sangiovese

Tiefes Purpur; begeisterndes, sehr feines, distinguiertes
Bouquet; konzentriert, verfeinert und subtil am Gaumen;
die Frucht der Bordelaiser Rebsorten vermählt sich
perfekt mit dem tanninbetonen Sangiovese, nobel,
sehr lang: ein grossartiger Toskaner, bravo! Ideal ab
Mitte 2019, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 39.80 (ab Februar 19 Fr. 45.—)