



Toskana (Italien): Podere Forte

- 1
Podere Forte: einer der besten Betriebe der Toskana.
- 2
Pienza liegt 20 Autominuten von Forte entfernt.

Im April fahren wir in das seit 2004 zum Unesco-Kulturerbe gehörende Val d'Orcia zu Podere Forte. Bei strahlend schönem Wetter lädt uns der inzwischen 77jährige Eigentümer Pasquale Forte sogleich auf eine ausgedehnte Weinberg- und Kellertour ein. Lächelnd und voller Stolz erklärt er: «Podere Forte ist heute ein vielseitiges, vollständig biodynamisch bewirtschaftetes Ökosystem – ich nenne es «Forte-System» –, auf dessen rund 500 Hektar wir Reben, Oliven, Getreide, Imkerei und Tierhaltung in einer einzigartigen Agrikultur vereinen.»

Pasquale Forte ist Gründer und Präsident der Eldor Corporation, eines Automobilzulieferers mit verschiedenen Standorten weltweit. Er führt aus: «Als Bauernsohn kehrte ich 1997 zu meinen Wurzeln zurück mit der Absicht, ein landwirtschaftliches Gegenstück zur Hightech-Welt zu erschaffen.» Ohne Zweifel hat der Perfektionist seine technische Brillanz in unvergleichlicher, um nicht zu sagen pedantischer Manier auf Podere Forte übertragen. So werden beispielsweise Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Kellergebäuden durch eine ausgeklügelte geothermische Architektur nachhaltig und autark geregelt; die dafür benötigte Energie wird zu 100 Prozent aus eigenen Photovoltaik- und Biomassen-Quellen gewonnen.

Nach dem Rundgang verkosten wir gemeinsam mit Pasquale und seinem Önologen Christian Cattaneo das gesamte Sortiment – ausnahmslos überragende Gewächse, die Pasquales Begeisterung für die Landwirtschaft widerspiegeln. Biodynamik, minutiöse Bearbeitung jeder einzelnen Parzelle und perfekte Reife ergeben Weine mit

- 3
April 2025: Mittagessen in der Osteria dell'Orcia mit Pasquale Forte (rechts) sowie Giovanni Mazzoni und Christian Cattaneo.

aristokratischem Charakter und unverwechselbarem regionalen Ausdruck. Dabei repräsentiert der «Petrucci» aus der nur ein Hektar grossen Parzelle Melo gewissermassen Fortes «Romanée-Conti»: Besser geht Sangiovese nicht, höchstens anders. Eine absolute Charme-Offensive ist der neue Jahrgang des speziell für uns gekelterten «Corfiero», der ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis bietet. Er zeigt die Bordeaux-Schule der Toskana in Fortes Lesart mit Cabernet Franc und Merlot aus einer kleinen Hochlagen-Parzelle, wurde ähnlich streng selektioniert und vinifiziert wie der «Guardavigna» und ist – wie Pasquale es ausdrückt – der perfekte «Forte-Willkommenswein».



Podere Forte «Corfiero» (rot) 2023
Rosso Toscana IGT
biodynamischer Anbau, Demeter
75% Cabernet Franc, 25% Merlot

Leuchtendes Purpur; jugendlich und kraftvoll im Bouquet; betörende, feine Beerenfrucht und elegante Würzaromen am Gaumen; äusserst samtig, subtil und lang, mit einer wunderbaren, vom Cabernet Franc stammenden Duftigkeit. Ideal ab Frühjahr 2026, haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 34.90 (ab März 2026 Fr. 40.–)

Podere Forte (rot) 2019
«Petrucci Melo», Orcia DOC
biodynamischer Anbau, Demeter
100% Sangiovese

Tiefes Rubinrot; einzigartige Eleganz und Tiefe im Bouquet; dunkle Kirsche, reichhaltige Gewürze, feine balsamische Noten am Gaumen; seidig, getragen von reifer Frucht und runden Tanninen; terroirgeprägt und perfekter Sangiovese! Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 180.– (ab März 2026 Fr. 198.–)



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte.