



## Toskana (Italien): Podere Forte

1 Oktober 2020: Verkostung des Sortiments vor Ort mit Pasquale Forte (rechts).

2 Blick auf einen Teil von Podere Forte; das Anwesen umfasst insgesamt 500 ha, auf denen verschiedenste landwirtschaftliche Aktivitäten betrieben werden, mit Reben bepflanzt sind nur 22 ha. Links oben die Burg von Castiglione d'Orcia.

Der Werdegang von Pasquale Forte ist absolut erstaunlich: Aufgewachsen in Como als Sohn eines kalabrischen Bauern, ist es ihm im Verlauf seines Lebens gelungen, einen Weltkonzern mit Produktionsstätten auf verschiedenen Kontinenten aufzubauen. Angefangen hat er als einfacher Radiotechniker, der selbst Radios produzierte und in speziell angefertigten Wohnwänden einbaute. Seine Werkstatt war so erfolgreich, dass sie schnell wuchs und schon bald neue Projekte in Angriff nehmen konnte. Die Grundlage seines späteren Welterfolgs war u.a. die Entwicklung besonders effizienter Einspritzanlagen für Automotoren. Heute beliefert er praktisch alle wichtigen Autoproduzenten mit seinen Produkten. Pasquale besitzt zwar den Ehrendokortitel einer namhaften italienischen Universität, tatsächlich jedoch ist er ein genialer Autodidakt, der sich gewissermassen alles selbst beigebracht hat. Sein Wissensdurst ist auch heute noch ungebrochen: Unentwegt forscht er an neuen Techniken für Elektro- und Wasserstoffmotoren.

Doch auch die Diskussionen mit ihm über die Weinproduktion sind äusserst bereichernd und faszinierend. Er erklärt: «Viele Winzer agieren aus dem Gefühl heraus. Und oft gelingen auf diese Art und Weise beeindruckende Weine. Ich möchte aber ganz genau verstehen, was einen guten Wein ausmacht und versuche systematisch herauszufinden, welche Faktoren dafür verantwortlich sind. Deshalb wende ich alle mir zur Verfügung stehenden wissenschaftlichen Methoden an, um das Geheimnis eines grossen Weins zu erforschen!»

Bei der Verkostung der aktuellen Weine zeigt sich, dass dies keine leeren Worte sind. Wir probieren den ersten sortenreinen Cabernet

3 Um die Trauben in heissen Jahren vor zu starker Sonneneinstrahlung zu schützen, spannt die Forte-Equipe über 50 km (!) Zeltplanen; ein Aufwand, den sonst kein Weingut betreibt. Der gesamte Anbau erfolgt biodynamisch (Demeter).

4 Blick in einen der Fasskeller von Podere Forte. Sämtliche Barriques werden aus über 3 Jahre gelagerter französischer Eiche gefertigt.

Franc, den Pasquale nach einer Radikalkur im Rebberg im grossen Jahr 2016 gekeltert hat. Aufgrund der von ihm vorgenommenen, drakonischen Selektion produziert er nur noch die Hälfte der ursprünglichen Menge. Der <Guardiavigna> ist ungemein finesenreich und eine absolute Sensation: Einen besseren Italiener im Bordeauxstil kann man sich nicht vorstellen und schon gar keinen gelungeneren Cabernet Franc – aber leider hat auch der Preis Rekordhöhen erklommen! Glücklicherweise erzeugt Pasquale noch einen Wein eigens für uns: Der aus verschiedenen Bordeauxlaiser Sorten und ein wenig Sangiovese bestehende <Corfiero> ist gewissermassen ein exzellenter, kraftvoller kleiner Bruder des <Guardiavigna> und kann vorbehaltlos empfohlen werden.



Film zum Weingut Podere Forte



**Podere Forte <Corfiero> (rot) 2018**  
**Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)**  
35 % Merlot, 31 % Cabernet Franc  
18 % Petit Verdot, 16 % Sangiovese  
Distinguiertes, zurückhaltendes Bouquet; sehr elegant, fein und doch nachhaltig am Gaumen, ausgesprochen langanhaltend, noch jung. Ein vortrefflicher Toskaner! Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mindestens Ende 2028.  
Fr. 39.80 (ab Februar 21 Fr. 45.—)



**<Guardiavigna> Podere Forte (rot) 2016**  
**Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)**  
100% Cabernet Franc  
Unglaublich verfeinertes, subtiles Bouquet; elegant, dicht, mit sanften, seidigen Tanninen, grossartiger Tiefgründigkeit und einer kühlen, noblen Aromatik; noch jung, äussert langanhaltend. Etwas vom Besten aus Italien! Ideal ab Ende 2021, haltbar bis mind. Ende 2030.  
Fr. 198.— (ab Februar 21 Fr. 220.—)