



Toskana: Podere Forte

1
Abendessen mit Pasquale Forte im Ristoro Vitaleta bei der Kapelle Madonna di Vitaleta.

2
Juni 2022: Besuch bei Pasquale Forte.

Sich im Weinbau zu profilieren, das haben schon viele Quereinsteiger versucht. Kaum jemand tat es jedoch mit so viel Akribie und intellektuellem Furor wie der Industrielle Pasquale Forte. Als Gründer einer inzwischen global tätigen High-Tech-Autozuliefererfirma vermögend geworden, ist der vitale Südtaliener mit dem Erwerb des heutigen Podere Forte vor genau einem Vierteljahrhundert zu seinen Wurzeln als Bauernsohn zurückgekehrt.

Auf 500 Hektar werden unter anderem Oliven und Weizen angebaut, Schweine, Schafe und Chianina-Rinder gezüchtet; dem Weinbau sind nur gerade 22 Hektar gewidmet. In diese aber steckt Pasquale seine ganze Innovationskraft. Dabei lebt der geniale Selfmademan auch seine wissenschaftliche Ader aus. Gemeinsam mit den weltweit besten Bodenspezialisten und Önologen tüftelt er unermüdlich an der Optimierung der Rebbergsarbeit und Vinifikation herum. So hat er beispielsweise eine (enorm aufwendige) Methode entwickelt, die Trauben im Sommer mit Zeltplanen vor zu viel Sonneneinstrahlung zu schützen.

Bei unserem Besuch erzählt er fast schon mit einer väterlichen Besorgnis vom Stress, den die Reben durch übermässige Hitze erleiden und schwärmt vom einzigartigen, mehrschichtig strukturierten Boden seines <Guardiavigna>-Weinbergs: «Er ist wie geschaffen für die Bordelaiser Rebsorten.» Diese Lage prägt seinen famosen Spitzenwein, den im Bordeaux-Stil gekelternen <Guardiavigna>, der mittlerweile allerdings in ähnlich luftige Preishöhen aufgestiegen ist wie die Konkurrenz. Zu meiner grossen Freude gelingt es mir jedoch, einige Flaschen des jetzt wunderbar gereiften 2009er <Guardiavigna> aus Pasquales Privatkeller zu erwerben. Und glücklicherweise keltert der Patron für uns nach vergleichbarer Methodik

3
Sehr gut isst man in Pasquales eigenem Restaurant, der Osteria Perilla in Castiglione d'Orcia, einfachere Küche gibt es im Ristoro Vitaleta.

4
Fassproben mit Pasquale Forte (rechts).

die annähernd hochwertige, aber deutlich erschwinglichere Spezialabfüllung <Corfiero>. Vom herausragenden Gelingen der verschiedenen Gewächse überzeugen wir uns in seinem Büro über der modernen Kellieranlage, das einen grosszügigen Blick auf die Rebberge und das in der Ferne liegende Montalcino bietet.

Ein mindestens ebenso eindrückliches Panorama geniessen wir beim gemeinsamen Abendessen in Pasquales inzwischen zweiter Gaststätte, dem Ristoro Vitaleta, das auf einem Hügel nahe bei San Quirico d'Orcia thront. Doch der wunderbaren Aussicht nicht genug, hat er für unseren Besuch eigens die toskanische Sterneköchin Dania Lucherini (ehemals La Chiusa) kurzerhand aus dem Ruhestand geholt – legendär sind unter anderem ihre Pappardelle Dania.



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte



Podere Forte <Corfiero> (rot) 2020
Rosso Toscana IGT, Bio
52% Cabernet Franc, 41% Merlot
7% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; noch etwas ungestümes Bouquet, das Zeit benötigt; konzentriert, vielschichtig und tiefgründig am Gaumen, noch jugendlich. Ein vorzüglicher <Corfiero>, wahrscheinlich der beste bislang! Ideal ab Mitte 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 34.90 (ab Februar 23 Fr. 40.—)



<Guardiavigna> Podere Forte (rot) 2009
Rosso Toscana IGT, Bio
65% Merlot, 26% Cabernet Franc
9% Petit Verdot

Tiefes Rubin; grandioses, äusserst finessenreiches Bouquet; rund, geschmeidig und sehr dicht am Gaumen, tiefgründig, mit grosser Noblesse. Ein fabelhafter Toskaner! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 95.— (ab Februar 23 Fr. 120.—)