



**Podere Forte**  
Castiglione d'Orcia - Siena

## theWINE and FOOD association

THEWINESITE.NL - GENNAIO 2018

# Ritorno al futuro con Podere Forte

[Articolo](#), [Tesi](#) |



Vigneti di Podere Forte

2000 anni indietro nel tempo e al tempo stesso 200 anni avanti. È così che Pasquale Forte descrive la sua ventennale azienda in Val d'Orcia nella Toscana meridionale. Un'impresa agricola mista che ricalca l'esempio degli antichi romani, ma con un ecosistema sostenibile, ben ponderato e chiuso, con cui Forte anticipa di molti anni i suoi colleghi.

Note degustative **Jan van Lissum**



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

Un'accurata analisi preliminare condotta da vari esperti, tra cui Claude Bourguignon, ha permesso a Forte di scegliere negli anni '90 una proprietà in Val d'Orcia che per generazioni era appartenuta alla famiglia Petrucci. Ne è emerso che il terreno di questa zona era eccezionalmente antico ed aveva uno spesso strato di roccia scistosa calcarea, ideale per la viticoltura. Dei 278 ha che coprono la superficie totale della tenuta (168 a Castiglione d'Orcia e 100 a San Quirico d'Orcia), 21 ha sono stati destinati ai vigneti. In più, ogni volta è stato fatto l'abbinamento ideale tra composizione del terreno, microclima, altitudine, varietà della vite (Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc) e densità d'impianto. Le parcelle dove lo strato di calcoscisto iniziava ad una profondità massima di 50 cm sono state classificate come grand cru, laddove lo strato superiore di argilla era più spesso (dai 50 a 120 cm) la parcella è stata considerata come premier cru. Dal 2011 i vigneti vengono interamente lavorati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Oltre ai vigneti, all'interno di Podere Forte vi sono boschi (70 ha), prati, campi di grano, uliveti, (23 ha), giardini e terreno da tartufi. Vengono inoltre allevati animali, tra cui la mucca di razza chianina, polli, suini di cinto senese, pavoni e api.

Dietro al suggestivo progetto dell'architetto Zambelli, si cela un'azienda vinicola moderna, dotata di un proprio laboratorio e di un'articolata rete di cantine sotterranee. Le varie fasi del processo di vinificazione, dalla raccolta della vendemmia all'imbottigliamento, si svolgono l'una dopo l'altra in cinque piani diversi, cosicché le operazioni di trasporto del vino avvengono per gravità.





**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

Pasquale Forte



Il Direttore Marketing e Vendite Giovanni Mazzoni, Erik van Loo, Fred Mustert, Jarno Eggen

Alla fine dello scorso anno il Direttore Marketing e Vendite Giovanni Mazzoni ha visitato i Paesi Bassi per presiedere a un pranzo nel ristorante Parkheuvel (18 punti Gault&Millau) a cui era presente un gruppo selezionato di viticoltori. Sono stati degustati sei vini, ognuno di essi abbinato ad un piatto preparato a turno dallo chef del Parkheuvel Erik van Loo, Jarno Eggen del De Groene Lantaarn (18 punti Gault&Millau) e Fred Mustert del ristorante Fred (17 punti Gault&Millau).

**Vinites, Haarlem, 023-553 90 90**



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena



I campi di grano vengono irrorati con un drone





**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

## Note degustative

**8+**

### **Petruccino, Podere Forte, Orcia, Italia 2015**

85% di Sangiovese, 15% di Merlot, età della vite compresa tra 10 e 15 anni, biologico, resa 35 hl/ha, 14 mesi di maturazione in legno, 60% di legno nuovo, 8 mesi in bottiglia, il secondo vino di Podere Forte, proveniente da vigneti giovani; colore rosso intenso, omogeneo, gamma di aromi moderni, sapore deciso, ricco in tutto, tannini setosi, trama completa, floreale e fruttato grazie all'influenza del Merlot, ricco nel gusto, buon equilibrio, vino moderno, il legno è ben integrato (15%) ca. € 60.00

**9-**

### **Petrucci, Podere Forte, Orcia, Italia 2013**

100% di Sangiovese, biodinamico, vendemmia tardiva, resa 25 hl/ha, 16 mesi di maturazione in legno, 24 mesi di affinamento in bottiglia, il grand cru di Podere Forte, 3000-4000 bottiglie; colore medio, aromi delicati, sapore ben diffuso, il primo impatto forte è stato eliminato, il che genera una piacevole sensazione in bocca, stile elegante (14%) ca. € 160,00

**9**

### **Guardiavigna, Podere Forte, IGP Toscana, Italia 2013**

44% di Cabernet Franc, 44% di Merlot, 12% di Petit Verdot, biodinamico, 18 mesi di maturazione in legno, 15 mesi di affinamento in bottiglia, combinazione dei migliori terroir, il Supertuscan di Podere Forte; colore rosso carico, ancora molto giovane, aroma complesso, sapore iniziale austero, equilibrio, con presenza di frutta matura, equilibrato, eccezionale, ben sviluppato, graziosa struttura del Cabernet Franc, estremamente carezzevole, vellutato e lungo (14,5%) ca. € 140,00