

# “IL GLADIATORE” rinasce al Podere FORTE

andrea cappelli • foto bruno bruchi

**“Il rispetto per l’ambiente non è soltanto un investimento in qualità e salute, ma una garanzia di futuro per le generazioni a venire”. Questo, in estrema sintesi, uno dei concetti cardine della filosofia di Pasquale Forte, patron di Podere Forte, azienda nata da un colpo di fulmine tra un uomo e un lembo di terra toscana, oggi realtà che si estende su una superficie di 168 ettari nel comune di Castiglione d’Orcia, di cui 15 vitati, 7,5 pronti all’impianto di nuovi vigneti, 23 di oliveti, 70 boschivi e i restanti suddivisi fra pascoli, allevamenti, orti e giardini.**

L’obiettivo è quello di creare prodotti alla cui base esista una relazione di equilibrio e rispetto per ogni essere vivente interessato dal ciclo lavorativo. Per questi motivi e secondo queste finalità l’azienda ha intrapreso una conversione in due fasi: la prima, cominciata nel 2004, ha ottenuto nel 2008 la certificazione biologica, mentre la seconda, iniziata subito dopo, ha condotto Podere Forte a un riconoscimento internazionale e certificato da Demeter di agricoltura biodinamica, che si traduce anche nel divieto assoluto di utilizzo di prodotti di sintesi nella gestione della vite perché la vita del suolo non è unicamente quella che osserviamo in superficie, ma è una serie di stratificazioni vive. Tra l’altro la conformazione dei terreni del Podere è caratterizzata da un’antichità geologica senza pari - le analisi hanno confermato che l’età è di oltre cinquanta milioni di anni - che rende i suoi suoli vocati alla produzione di vini importanti. L’intera superficie del Podere è stata catalogata dagli studiosi

Lydia e Claude Bourguignon, massimi esperti mondiali di preparazione di suoli dedicati all’agricoltura, che hanno suddiviso il terroir con l’impostazione francese in Grand Cru e Premier Cru, seguendo la geologia, la topografia e il microclima. Ma dal 2011 altri 110 ettari di bellissimo seminativo sono entrati a far parte del Podere: situati a “Plan Solcio” nel comune di San Quirico d’Orcia, non sono un pezzo di terra qualunque, ma proprio i suggestivi campi che hanno ispirato e dove sono state girate nel 2000 alcune delle scene più importanti del film “Il Gladiatore”, con protagonista Russel Crowe, che ebbe ben cinque premi Oscar. Ma il fascino esercitato da questi luoghi ispirò perfino i pittori della Scuola Senese, che elessero la Val d’Orcia - dal 2 luglio 2004 inserita addirittura dall’Unesco nella lista dei siti Patrimonio Mondiale dell’Umanità - a icona della campagna rinascimentale, ideale supremo di armonia tra natura e lavoro dell’uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il

paesaggio: "Direi che è una terra che non solo ispira forti emozioni, ma è anche straordinaria per i cereali, condotta col concetto della buona pratica agricola della rotazione - cioè non coltiviamo mai più di un terzo dell'intero appezzamento - e dove è in atto la conversione biodinamica, che ci darà delle bellissime spighe naturali di grani antichi, tipo il Gentil Rosso, una vecchia varietà toscana, da cui ricaveremo la farina per fare un grande pane e una grande pasta di filiera corta". *Cosa ci dice della vendemmia 2014?* "Parlando anche cogli anziani del paese mi hanno detto che non era mai capitata un'annata simile in novant'anni: troppa pioggia, troppa umidità, troppo caldo. Abbiamo dovuto fare una gran selezione con un calo di produzione di circa il 30% sulla media delle ultime vendemmie, ma tutto il lavoro fatto a livello idrogeologico ci ha dato grandi frutti, i nostri suoli ci hanno infatti permesso di avere dei drenaggi importanti, senza danni erosivi. L'altra cosa importante è che noi abbiamo fatto i trattamenti in vigna quando servivano, anche la domenica e pure tante volte a piedi perché sui suoli non si poteva andare con nessun mezzo agricolo. Dai primi assaggi devo dire che le uve bordolesi hanno resistito molto meglio, essendosi nei secoli adattate a climi molto piovosi, infatti avremo un grandissimo Guardavigna. Il problema maggiore è stato sul Sangiovese, un'uva molto elegante, ma anche molto delicata, purtroppo abbiamo dovuto fare una selezione severa, ma la situazione ci ha spinto a fare una cosa nuova, un rosato di grande spessore e molto profumato". *Ci sono novità sulla linea dei vini?* "Attraverso il gran lavoro dei coniugi Bourguignon, che hanno censito tutti i nostri terroir secondo la loro vocazione, abbiamo trovato dei suoli straordinariamente vocati per fare del bianco e quindi l'anno prossimo saranno piantati quasi quattro ettari, poi planteremo anche qualche altro ettaro a Sangiovese, comunque il nostro

progetto vitivinicolo si concluderà con circa trenta ettari vitati, che cominciano a essere davvero una realtà ragguardevole. Nel 2015 poi usciremo con l'elegante metodo champenoise rosè Asia". *Nell'essenza stessa del Sangiovese e del Podere Forte c'è un continuo ricordo del passato con una tensione costante verso il futuro...* "La nostra ricerca dei cloni e la preparazione dei suoli è stata impostata secondo il recupero dell'essenza toscana, valorizzando le millenarie pratiche enoiche della regione e portando all'eccellenza il vitigno autoctono Sangiovese, il 'Sanguis Jovis' che veniva coltivato già dagli antichi romani, che lo portarono all'eccellenza, così noi lavoriamo i campi come duemila anni fa, ma in cantina siamo duecento anni avanti". *Anche per l'olio purtroppo annata difficile?* "Con le piogge e l'ondata di caldo che abbiamo avuto l'anno passato la mosca ha proliferato poiché le larve hanno trovato vita facile, pertanto abbiamo fatto pochissimo olio, operando una grandissima selezione, solo un 10% rispetto alla media di produzione degli ultimi anni, ma di buona qualità, decisamente molto piacevole, delicato e leggero". *Lo scorso 29 settembre avete avuto un grande evento al Podere ...* "Circa 70 stelle Michelin tutte in un giorno! Come? Ospitando il ritrovo annuale dell'associazione di ristoratori de 'Le Soste', una simpatica giornata in cui tutti sono stati estremamente felici di toccare con mano una realtà complessa come il Podere e durante la quale abbiamo parlato molto di biodinamica, principi biologici e organici, infatti anche i ristoratori stanno facendo una riflessione molto profonda su questi temi, poiché i clienti chiedono sempre più di capire che cosa stanno mangiando, associando il cibo alla salute". *So che questi importanti chefs sono rimasti colpiti, durante il tour del Podere, delle imponenti opere di manutenzione che portate avanti da anni, come anche dai tanti muretti a secco...* "Abbiamo circa 6 chilometri di

muretti che vengono tirati su a mano in maniera certosina, un imponente lavoro ininterrotto, attraverso il quale abbiamo ricostruito quelli franati e ne abbiamo fatti di nuovi non solo per evitare dissesti idrogeologici, ma anche per abbellire la Val d'Orcia, un paesaggio molto antropizzato, in cui l'uomo ha messo sempre una gran parte dell'opera". *Il suo concetto della fattoria romana sta pian piano realizzandosi a pieno...* "Certo e anche in questo la biodinamica ci sta dando una gran mano, aiutandoci a ricreare un vero e proprio microcosmo completo, in cui nessuna specializzazione prevalga, perché ogni attività è funzionale alle altre e tutte insieme fanno sì che la terra sia molto viva. E al Podere stanno anche crescendo anche tantissimi animali, gli ultimi arrivati sono dei conigli, ma ci sono i maialini di cinta senese, le faraone, le vacche chianine, i capponi, le pecore, le galline che fanno le uova fresche tutti i giorni, un grande orto e a breve anche le anatre, le oche e infine una piccionia. Tutte carni pregiate che vengono servite alla nostra osteria Perillà di Rocca d'Orcia, un autentico ristorante a chilometro zero con veri prodotti naturali, così i nostri ospiti non solo potranno avere grandi sapori, ma ne guadagneranno anche in salute. A oggi è 15 anni circa che è iniziato il progetto del Podere e possiamo dire che entro i prossimi cinque la fattoria romana prenderà vita". *Ci sono evoluzioni sul progetto Rocca d'Orcia?* "Amplieremo e daremo nuova linfa all'osteria Perillà, che sta diventando un richiamo sul territorio non solo turistico, infatti i nostri più assidui clienti sono persone che vivono nell'area e questa è veramente una gran soddisfazione. E non scordiamoci del progetto del nostro hotel di charme, che sarà un albergo diffuso, come merita il suggestivo borgo di Rocca d'Orcia, pertanto l'ospite non solo potrà godere delle bellezze del paesaggio, ma godere anche della compagnia degli abitanti locali, che potranno raccon-

tare la loro antica storia. Infine abbiamo una cantina storica del Duecento dove inizieremo a vinificare il bianco e le bollicine per riportare il profumo del mosto all'interno delle stradine del paese". *Cosa sono diventate queste terre che Lei ha scoperto ormai vent'anni fa...* "Quando sono arrivato a Castiglione D'Orcia non c'era nulla e c'è voluto davvero molto coraggio per iniziare, anche se l'intuito da subito mi ha suggerito che c'era un gran potenziale in questa terra, oggi questi sono i luoghi incontaminati dove presto verrà a vivere".

