



08 gennaio 2020

## Podere Forte: una terra chiamata "casa"

di Leila Salimbeni

Un misterioso potere alberga in Val d'Orcia. Un magnetismo che attira tanto l'autoctono quanto il foresto che spesso anela, a queste latitudini, di diventare autoctono a sua volta e fare di quel territorio una casa a cui tornare, o mai più andarsene. Una condizione cantata, efficacemente, da Mario Luzi che, nel 1965, nella raccolta di versi "Dal fondo delle campagne" parla di quella "terra grigia lisciata dal vento nei suoi dossi/nella sua galoppata verso il mare" che "fila luce/fila anni luce misteriosi" e chiama, chiama a sé. Nel nostro caso, anche il più razionale degli ingegneri: correvano infatti già gli anni '90 quando Pasquale Forte, incapace di sottrarsi al medesimo richiamo, rileva a Castiglione d'Orcia un podere ormai abbandonato di nome Podere Petrucci che ribattezza, come fosse un patronimico, Podere Forte.

Ogni atto demiurgico coincide con un atto di battesimo, fateci caso: questo suggella, in particolare, l'inizio di un discorso interrotto col territorio di cui recupera o, per meglio dire, riattualizza l'essenza agricola e vitivinicola. Per questo appare certo riduttivo definirlo biologico o biodinamico: piuttosto, siamo al cospetto di un "organismo vivente" di 500 ettari di cui 22 a vigneto, il resto a oliveto, seminativi, allevamento e boschivo.

Una terra solo apparentemente "liscia" nelle parole di Luzi ma a ben vedere intimamente "striata" - rievocando le parole di un celebre saggio di Deleuze e Guattari - nel senso di feconda, diversificata, prolifica nella trasformazione attuata da Pasquale Forte che ne ricava, tra le altre cose, anche una scuderia di vini precisissimi, provenienti da vigne strategicamente situate: Petruccino, Petrucci e Guardiavigna hanno rese differenti a seconda dell'esposizione e del tipo di suolo. Oltre ai tre purosangue che ne sortiscono, dal 2008 l'azienda si cimenta nella sperimentazione pionieristica di altri metodi: altre strade espressive per il suo Sangiovese, che nelle versioni di Ada non pare affatto preoccupato della sua caratteristica più saliente: la sua squisita non-ortodossia. Si tratta infatti di un metodo Classico orgoglioso nei suoi 24 mesi (minimo) sui lieviti presentato oggi in tre annate - 2014, 2015 e 2016 (il 2014 a 110 € in enoteca), ciascuna con la sua specificità - e già foriero di una sua espressiva, ancorché intima, domestica territorialità.