

# INOS

022 VIVERE DIVINO



DAL  
**“Sanguis Jovis”**  
 d’antica memoria,  
 TUTTA L’ELEGANZA  
 DEL SANGIOVESE  
 IN PUREZZA.”  
**“Petrucci”**

**andrea cappelli**  
 foto **bruno bruchi**

**Il 2017 è un anno importante per il Podere Forte di Castiglione d’Orcia, infatti sono passati precisamente quattro lustri da quando il vulcanico patron Pasquale Forte, imprenditore di gran successo nel campo dell’elettromeccanica con l’internazionale Eldor Corporation, è sceso dal freddo nord delle fabbriche e della finanza alla mediterranea e solare Toscana, patria di antiche tradizioni agricole. E con un’idea ben precisa, fare il Sangiovese in purezza più buono del mondo, partendo col studiarne i significati più reconditi.**

“Io sento molto i significati ancestrali del vino: il Sangiovese, il pagano sangue di Giove, che solo i sacerdoti e i re potevano bere puro, diviene col Cristianesimo il prezioso sangue di Nostro Signore Gesù Cristo. Per questo il vino, secondo me, è una cosa molto seria, così al Podere, dove tutto è sempre in grande evoluzione, continuiamo a lavorare sul perfezionamento continuo della viticoltura di precisione”. Una grande sfida, ma, conoscendo Forte, non è un tipo che scherza: calabrese d’origine e comasco d’adozione, figlio d’agricoltori, esprime costanza, determinazione, passione, talento e una poliedrica personalità: “Analisi, conoscenza e azione sono da sempre

le parole che mi hanno consentito di far strada nella vita e dar forza a quel pragmatismo col quale ho cercato di confrontarmi per portare a compimento i miei progetti. La filosofia aziendale del Podere è basata su ricerca, sperimentazione, rigidissime selezioni clonali e massima attenzione ai vigneti per ottenere una grandissima materia prima uva”. Il sogno visionario dell’ingegner Forte, cominciato nel 1997, ha dato vita a un’azienda in cui agricoltura e zootecnia di razze autoctone si integrano armoniosamente, come nelle antiche fattorie romane a ciclo autarchico, a tutto vantaggio anche della produzione vitivinicola.

*Pasquale Forte*



**PASQUALE FORTE  
 FESTEGGIA I SUOI  
 PRIMI 20 ANNI DAL  
 COLPO DI FULMINE  
 PER LA TOSCANA,  
 SUL FIL ROUGE  
 DELLA BORGOGNA**

Il Podere è collocato in un contesto ambientale di rara bellezza, precisamente nelle campagne di Rocca d'Orcia, suggestivo borgo medievale alle pendici del Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, che con le sue eruzioni creò la Valdorcia, modellata poi da una moltitudine d'intelligenti contadini che hanno plasmato questo paesaggio antropico unico al mondo, costruendo chilometri di muretto a secco e strappando al selvaggio piccoli campi col sudore della fronte e i calli delle mani, dividendo con la natura la possibilità di poter continuare a vivere e costruire qui il loro futuro. Protagonista indiscusso delle terre del Granducato, già coltivato in questi territori prima dagli Etruschi e poi dai Romani, il Sangiovese è diventato il "padre" del vino icona di Podere Forte, l'Orcia doc "Petrucci", toponimo storico del podere, che fu d'antico lignaggio. Dopo esser appartenuto nei secoli passati al nobile casato sene-

se dei Petrucci, che dette i natali a Pandolfo di Bartolomeo Petrucci, detto il Magnifico, nel Quattrocento Signore di Siena e di queste terre, era passato molte volte di mano, seguendo tortuose spartizioni tra gli eredi, fin quando non fu colpo di fulmine per Pasquale Forte. La conformazione dei terreni è caratterizzata da un'antichità geologica senza pari - le analisi hanno confermato un'età di oltre 50 milioni di anni - che rende i suoli adatti alla produzione di vini importanti. E a testimonianza di quanto fondamentale sia considerato il ruolo della terra, dal 2004 è nelle mani degli "scienziati francesi del terroir" Lydia e Claude Bourguignon, geni mondiali nel predisporre terreni per la viticoltura: "Sentivo il bisogno di misurarmi coi massimi esperti, che, tramite le loro conoscenze, esperienze e una seria esplorazione dei suoli, sapessero rassicurarmi sulla loro origine, composizione chimico-fisica, nonché selezionare quali vitigni

sarebbe stato giusto piantare. Non scordiamoci che la terra non è qualcosa da abusare o consumare e migliorarla è un grande atto di responsabilità verso chi verrà dopo di noi - commenta Forte - cioè significa, tramite la biodinamica, aumentarne la vita, far sì che diventi sempre più fertile, viva, ossigenata e con un miglior humus, sia come profondità che come densità. Operiamo in biodinamica da un po' più di 10 anni e ogni stagione accumuliamo competenze, per cui miglioriamo costantemente l'apporto dei preparati, per lo più cure omeopatiche, anche attraverso tisane. E l'attività enzimatica dei suoli, quindi la loro vita, non è una cosa astratta, la possiamo verificare in laboratorio, grazie al metodo della 'cromatografia circolare', che ci permette, anno dopo anno, d'apprezzare l'evoluzione e il miglioramento della qualità dei nostri terreni, per cui, tanto più sarà profondo l'humus, tanto meglio vivrà la pianta e mi-



gliori saranno i frutti che produrrà". A Podere Forte, che rappresenta oggi una delle esperienze più interessanti d'agricoltura biodinamica, certificata da "Demeter" dall'anno 2011, pure i fertilizzanti e i "compost" sono autoprodotto, utilizzando gli escrementi delle chianine mischiati a paglia, oltre a ramaglia di potatura e legni provenienti dai boschi, che letteralmente circondano la proprietà. "Quello che caratterizza i nostri vini è il terroir, infatti le qualità di Petrucci a volte prescindono addirittura

le note varietali del Sangiovese perché questi terreni sono talmente caratterizzanti che danno un'impronta unica, assolutamente rara, di una bellezza estrema. Noi abbiamo classificato le terre con la stessa metodologia utilizzata dai monaci benedettini e cistercensi in Borgogna, così per il Petrucci sono stati individuati suoli 'grand cru' che si caratterizzano per la scarsa profondità della parte iniziale, composta da un mix d'argille e sassi che poi vede l'affioramento, fino a 40/50 cm sot-

toterra, del calcoscisto fessurabile, responsabile dell'imprinting del vino, che dona mineralità, profondità ed eleganza. Senza scordarci che qui coltiviamo il Sangiovese con densità d'impianto alta (6/10mila ceppi per ettaro) come solo i Romani sapevano fare e le radici delle nostre viti vanno profonde nel terreno per trarre tutta l'autenticità e la straordinaria energia che vive e pulsa in questi splendidi luoghi". *Quali sono le fasi agronomiche più importanti?* "La potatura, nella quale ogni

ceppo di vite viene gestito come fosse un singolo individuo, permettendoci di governare la vigna, dandogli la giusta vigoria, quindi equilibrio. Fase critica è la fioritura, per la quale abbiamo la fortuna di avere ben 24 alveari che aiutano l'impollinazione, ma il problema sono le gelate, così ci stiamo preparando, soprattutto per le vigne più alte, all'eventualità di doverle scaldare coi fuochi in stile Borgogna. Fondamentale è anche l'inerbimento, non solo per evitare erosioni, ma anche per apportare nu-

trimenti, infatti i miliardi di chilometri d'apparato radicale che le semine producono sono sostanze organiche per tutta la fauna microbiologica". *E ora arriviamo alle fasi vendemmiali...* "In effetti non possiamo parlare di vendemmia, ma di vendemie perché ogni parcella e poi ogni vite matura in modo differente. Per ogni filare facciamo almeno tre passaggi con selezione degli acini più grossi e pieni al primo per arrivare al secondo, che è la vendemmia perfetta e infine un terzo passaggio per i

grappoli più piccoli, in ritardo di maturazione. E queste tre vendemmie vengono tutte vinificate separatamente, quindi non solo la singola vigna viene vinificata a sè. Ma la vostra attenzione quasi maniacale dei dettagli prosegue in cantina, dove la tecnologia vitivinicola più avveniristica si sposa con la più estrema tradizione... "I frutti sono sottoposti a una severa doppia cernita manuale prima di esser avviati ai processi di vinificazione: all'arrivo prima i grappoli sono sottoposti a vaglio, poi avviene la diraspatura morbida senza rottura del chicco, per passare alla cernita acino per acino, perché ogni singolo chicco che entra per gravità - sono interi al 97/98% - nei tini tronco conici di legno dev'essere perfetto. A questo punto si procede a una pressatura podolica, intendo che si entra coi piedi nei tini, schiacciando gli acini, così da far entrare il succo in contatto con la pruina, avviando la fermentazione alcolica. E non è una scelta romantica, coi piedi vengono frantumati solo circa il 50% degli acini, permettendoci d'effettuare estrazioni modulate, più morbide e dolci perché meno vinaccioli entrano in contatto con l'alcool, più vengono estratti i tannini buoni, che sono nella buccia e non quelli amari, che sono nei vinaccioli". Forte ha scelto di collaborare da subito coi migliori consulenti internazionale del mondo del vino, creando pure un avveniristico laboratorio per le analisi in grado di seguire e monitorare scientificamente in tempo reale tutte le fasi della vinificazione. Così, seppure ad

accompagnare il vino nel suo percorso di vita ci sia il famoso enologo Donato Lagnati, vero e proprio "scienziato dell'acino", il vignaiolo Pasquale Forte entra nel merito d'ogni minimo particolare, dalla pianta alla bottiglia: "Tengo di gran conto anche i tantissimi consigli del 'patriarca del sangiovese', il maestro assaggiatore Giulio Gambelli, che ho avuto il piacere e l'onore di frequentare negli ultimi anni della sua vita, che ci hanno permesso



di fare grandi vinificazioni". *Le vostre fermentazioni sono tendenzialmente lunghe?* "Le nostre fermentazioni spontanee con lieviti autoctoni selvaggi durano non meno di un mese, seguono poi lunghe macerazioni, addirittura ci siamo spinti fino a tre mesi, ovviamente evitando rischi d'ossidazione, perché così i vini diventano molto identificabili. Dopo la svinatura, un leggero passaggio in vasche inox sempre per gravità, dove il vino riposa, sedimenta e c'è una leggerissima filtratura, per

poi proseguire il cammino, sempre per caduta, nel legno". *Per traguardare la grande eleganza, i legni d'affinamento sono fondamentali...* "Usiamo rovere francese, legni stagionati anche 60 mesi all'aria aperta con spessore di 27 mm per avere ancor meno presenza d'ossigeno in barrique. Per le tostature, che sono tutte molto delicate perché abbiamo meno impatto sul vino, c'è addirittura un programma speciale personalizzato

*Qui sopra, l'antica tradizione della pigiatura podolica si rinnova a Podere Forte; a fianco, una veduta della Vigna Anfiteatro*

per ogni singolo vino. La barrique è un ambiente dove il vino s'affina e s'integra nelle sue componenti, ma non vogliamo che troppe sostanze passino dal legno al vino, altrimenti altereremo il concetto d'integrità. L'80% delle barriques sono nuove, ma lavoriamo anche coi tonneaux, che hanno una vita abbastanza lunga e fanno più passaggi, quindi è un mix

equilibrato di soluzioni fra legni piccoli e medi, dove Petrucci rimane minimo 16 mesi per poi affinare ulteriori due anni in vetro e infine uscire sui mercati il 1° marzo del quarto anno dopo la vendemmia. E ultimamente stiamo sperimentando anche botti grandi da 15 e 25 ettolitri con risultati impressionanti". *A quando risale la prima annata di Petrucci?* "In senso romantico sarebbe il 2000, ma non è mai stata commercializzata, rimane una sorta di battesimo e tutte le bottiglie sono conservate nella cantina storica, l'ufficialità arriva col millesimo 2001. In 15 annate l'etichetta ci ha dimostrato quanto l'andamento delle stagioni possa dare personalità a ciascuna vendemmia. L'obiettivo è proprio questo: niente omologazione". Il Petrucci colpisce la vista col suo color rubino brillante e l'olfatto con un ventaglio di profumi floreali e fruttati di rose rosse, glicine, ciliegia, lampone e prugna, accompagnati da note balsamiche e speziate, dolci di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano, cannella e accenni di cuoio. Al palato è ampio, morbido e avvolgente, con tannini fini, preludio di un lungo finale, che mette in luce la mineralità tipica dei suoli da cui trae origine. *Quali sono i progetti per il futuro stanno che bollendo in pentola?* "La tenuta è arrivata a circa 300 ettari di terreni tipicamente collinari, di cui 115 siti in San Quirico d'Orcia, il resto accorpati attorno al Podere. Le vigne impiantate complessivamente sono 22 ettari, di cui 15 in produzione, che stiamo pian piano facendo diventare, sistemando i muretti a secco,





dei piccoli clos chiusi alla francese, ma già sappiamo che, coi suoli di cui disponiamo, possiamo arrivare a 30-34 ettari vitati. Altra novità è che il Petrucci, dalla vendemmia 2015, sarà affiancato da due crus da singola parcella, 'Vigna del Melo' di 14 anni e 'Vigna Anfiteatro' di 10 anni, per marcare ancor più la specifica identità. Stiamo parlando di rese bassissime, circa 20-25 ettolitri a ettaro, attualmente l'annata più produttiva è stata la 2016, infatti in questo millesimo abbiamo fatto 13mila bottiglie, ma il progetto è arrivare a 30mila pezzi di Petrucci, compresi i due crus. Vogliamo vini di gran longevità, ma che esprimano piacevolezza fin dai primi anni d'uscita sui mercati e uniscano l'eleganza alla potenza, un connubio difficile, ma possibile per i nostri speciali terroir". E

*Giovanni Mazzoni, direttore commerciale e marketing*

sempre sotto l'egida di Podere Forte è nato quest'estate "Podere Forte Ambassade", ambizioso progetto di comunicazione volto a veicolare i valori unici che contraddistinguono la maison e rafforzare il brand, coi migliori ristoranti del mondo che incontrano i vini dell'azienda: "Il debutto è stato durante la serata del 27 giugno a Parigi da 'Sur Mesurepar Thierry Marx' (2 stelle Michelin) poi il secondo appuntamento ha avuto luogo il 19 giugno a Brusaporto 'Da Vittorio' (3 stelle Michelin), a seguito il 21 settembre siamo stati a Vienna da "Edwards" (1 stella Michelin) e infine il 9 novembre a Rotterdam da "Parkheuvel" (primo 3 stelle Michelin in Olanda). Tutti momenti in cui, in un clima conviviale e allo stesso tem-

po professionale, l'alta cucina ha incontrato i grandi vini di Podere Forte, serate specchio di quella cura, attenzione e approfondimento culinario ricercati in partner unici, portavoce di quella stessa sensibilità e passione racchiusi nel microcosmo del Podere – ci racconta Giovanni Mazzoni, direttore commerciale e marketing – ma il progetto continua a crescere, infatti durerà almeno tre anni con 6-8 prestigiosi eventi annuali nei migliori ristoranti stellati italiani e internazionali". *Ci spieghi il concept a governo del progetto?* "Podere Forte ha selezionato i migliori partner possibili della ristorazione, sedi ideali per veicolare nei prossimi anni la sua storia, il tutto declinato secondo '5 A', che significano 'Ambassade': non più di 30 locali selezionati che abbracciano totalmente i nostri ideali, di-

venendo sinonimo d'eccellenza assoluta e simbolo dello stile inconfondibile dell'azienda. Scegliamo i nostri partner sulla base di una comune filosofia di rispetto per la terra e la materia prima, cura maniacale nella trasformazione dei prodotti agricoli ed eccellenza nel servizio al cliente. I ristoranti scelti potranno far vivere e rappresentare le infinite sfumature che compongono l'universo Podere Forte, trasferendo l'identità che lo caratterizza, espressione di valori autentici, che vanno oltre le mode e le tendenze. 'Allocation': Podere Forte è sinonimo di qualità totale, a tutti i livelli. Le produzioni sono limitate, la gestione della distribuzione dei vini avviene tramite attente allocazioni, essendo la domanda di gran lunga superiore alla disponibilità di bottiglie. Ai nostri ristoranti partner garantiamo

ogni anno di poter beneficiare dei nostri vini e poterli raccontare, anche grazie al supporto di cadeaux di pregio assoluto al loro pubblico più esclusivo ed esigente. 'Ambition': abbiamo l'ambizione di diventare la maison biodinamica di riferimento, non solo in Italia. E siamo certi che, con questa rete di partner, la nostra ambizione potrà giungere a compimento. 'Aisance': i partner avranno l'onore di partecipare ad attività proposte in esclusiva, riceveranno riconoscimenti e faranno parte di un club unico nel mondo, dove si potrà vivere la stessa esperienza di piacere. 'Agriculture': la visione di Podere Forte è quella di fare agricoltura come si faceva 2.000 anni fa con strumenti tecnici e analitici visionari e d'avanguardia, come se fossimo 200 anni nel futuro, ma con profondo rispetto per la Natura". *Com-*

*mercialmente, cosa ci puoi dire di Petrucci?* "A oggi il Podere produce complessivamente 30mila bottiglie divise sui tre vini - Petrucci, Guardiavigna e Petruccino - comunque la nostra intenzione, sempre con un approccio estremamente pianificato e razionale, è quella di crescere, ci piacerebbe arrivare ad avere a regime 120mila bottiglie. Il Petrucci sarà sempre la massima espressione del nostro Podere, vogliamo perciò attuare strategie di brand building, che gli assicurino un posizionamento d'eccellenza presso i migliori specialisti dell'horeca in Italia e nel mondo. C'è una linea diretta fra la Borgogna e il Petrucci, tanto che alcuni opinion leader famosi lo hanno definito un Sangiovese borgognone proprio per la sua finezza e devo dire che anche dalla Francia abbiamo

*Un'immagine del progetto "Podere Forte Ambassade"*

una richiesta altissima. Alla Francia guardiamo con ammirazione per la ricerca sulla geologia e il vigneto, sicuri che la nostra terra possa raccontare una storia diversa, unica, di fascino e qualità assoluta. Anche ultimamente abbiamo potuto constatare con gran gioia e condividere che anche il 2001, prima annata in commercio, ha ancora tantissima vita davanti a sé, mostrando una solida acidità, un intrigante aroma floreale e una finezza elegante, senza mostrare segni di cedimento. Tutto questo vuol dire che stiamo lavorando nella direzione giusta, anche se non dobbiamo esser presuntuosi perché c'è ancora molto da fare, ma credo che la combinazione tra tecnologie innovative, analisi scientifica pro-

fonda e totale rispetto della natura sia un trionfo vincente. E, secondo me, le vigne sono entrate proprio in questi ultim'anni in un'età splendida, perciò il massimo rendimento lo vedremo con le annate future, dove assisteremo al consolidamento di un picco qualitativo estremo". Il fascino esercitato da questi luoghi ispirò già i pittori della Scuola Senese, che elessero la Valdorcia a icona della campagna rinascimentale, ideale supremo d'armonia tra natura e lavoro dell'uomo, che ancor oggi influenza il modo di pensare e vivere il paesaggio. "E" soprattutto per i miei figli che voglio valorizzare al massimo il delicato ecosistema di questo terroir, che ha già espresso molto e ancor di più esprimerà in futuro, sta a noi scoprirne le vocazioni nascoste - conclude Forte - mentre Petrucci è la traduzione di un mio personale sogno atavico, suggerito dalle tradizioni agricole familiari calabresi, che hanno visto protagonisti mio padre Giuseppe e mio nonno Pantaleone, che portava l'antico nome del santo patrono di Limbadi, mio paese natale in provincia di Catanzaro". Pasquale Forte da vent'anni porta avanti con fierezza e determinazione antiche tradizioni agricole, un impegno che unisce logica e passione con un unico obiettivo: raccontare, attraverso la bottiglia del Petrucci, un territorio dichiarato dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità." Nel segno della mandorla, suggestivo logo del Podere e simbolo di un'armonica congiunzione tra gli elementi.