

ENOGASTRONOMIA

a cura di Alessandra Piubello



PODERE FORTE, UN'OASI DI ECCELLENZA IN VAL D'ORCIA

La tenuta ha ospitato un importante convegno internazionale sulle origini della viticoltura che ha richiamato esperti mondiali, seguito da un'emozionante degustazione

Dolci colline che ondeggiavano sotto un cielo terso, pennellate di colori chiari e sospesi, dove il verde dei vigneti si susseguiva all'argento degli ulivi, all'oro abbagliante del grano e alle tinte calde delle millenarie crete, dove macchie di cipressi sorvegliavano vetuste mura di rocce medievali, sfumate nel silenzio irrealista della campagna toscana. In questo vivo quadro rinascimentale italiano che è la Val d'Orcia, racchiusa tra le colline di Montalcino, Pienza e Castiglione d'Orcia e protetta dal monte Amiata, si trova Podere Forte, nel quale

Pasquale Forte produce un vino di straordinaria classe e personalità, capace di esprimere tutte le potenzialità del vitigno Sangiovese.

Uomo di indiscusse capacità umane e professionali, un vero mecenate della cultura del vino, Forte ha promosso con la collaborazione del professor Attilio Scienza a fine giugno un importante convegno internazionale 'Le Origini della viticoltura: dalla vite selvatica alle varietà coltivate', al quale hanno partecipato i più grandi luminari del settore a livello internazionale. "I confini tra la vite selvatica e quella coltivata - ha spiegato il Dottor Attilio Scienza - sono molto labili, non solo nelle viticole più antiche dove avvenivano i processi di domesticazione, ma anche a livello genetico dove, malgrado i progressi ottenuti dalla ricer-

ca molecolare, non è ancora possibile ricostruire con precisione il cammino compiuto dalle viti spontanee, con l'aiuto dell'uomo, verso i vitigni che oggi coltiviamo. Ma come diceva Levadoux, lo sforzo maggiore deve essere indirizzato alla salvaguardia ed allo studio delle viti selvatiche presenti nella flora spontanea dell'Europa, fino al Caucaso, attualmente in rapida erosione genetica, perché in queste è nascosto il segreto delle origini della nostra viticoltura."

All'interessante incontro che ha posto a confronto le ricerche in corso sulla conservazione e lo studio della vite selvatica in Europa e quelle sui rapporti genetici tra viti selvatiche e vitigni coltivati, è seguita una degustazione del Sangiovese *Petrucci*, che, insieme a *Guardavigna* (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) e al *Petruccino* (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon), rappresentano l'offerta vinicola dell'azienda.

LA DEGUSTAZIONE

Il *Petrucci* è un Orcia D.O.C., prodotto con uve Sangiovese 100%. Il nome deriva dall'antico appellativo del fondo del luogo dove si coltivano le vigne. I vigneti sono piantati a circa 10.000 ceppi per ettaro, allevati a spalliera e Guyot e lavorati biologicamente secondo procedimenti biodinamici. La vinificazione e l'affinamento avvengono in legno di rovere francese. Di seguito sintetizziamo alcune note di degustazione delle quattro annate assaggiate (in ordine di presentazione).

Petrucci 2005

Si presenta di un bel rosso rubino. Al naso sentori balsamici, di frutta (lampone e ciliegia polputa), spezie, in particolare pepe nero. In bocca offre un'acidità sostenuta. Vino di grande equilibrio, finisce lungo e pulito.

Petrucci 2006

Il colore è rosso rubino. Al naso si riconosce il Sangiovese tipico. I sentori olfattivi spaziano dall'humus al sottobosco, dalla liquirizia alla frutta rossa, dalla terra al tabacco, alla violetta. In bocca è morbido, sapido, avvolgente e lungo.

Petrucci 2007

Alla vista è rosso rubino. I profumi sono di frutta matura (ciliegia) e di spezie (cannella, noce moscata). Un vino suadente, che entra morbido e rotondo, per poi asciugarsi leggermente nel finale. I tannini sono nobili e morbidi per un sorso elegante ed appagante.

Petrucci 2001

Gli occhi colgono un bel rosso rubino brillante. Il naso è profondo, con note di frutta matura, cannella, noce moscata. In bocca è intenso, con un finale persistente.

