

Origini della Viticoltura

DALLA VITE SELVATICA
ALLE VARIETA'
COLTIVATE

CONVEGNO INTERNAZIONALE



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.

DI ALESSANDRA PIUBELLO

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 rocche medievali, sfumate nel silenzio irrealistico 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. 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 al **Guardavigna** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) e al **Petruccino** (San Giovese, Merlot, Cabernet Sauvignon), rappresentano l'offerta vinicola dell'azienda. 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. ■



PETRUCCI 2005 ORCIA D.O.C.

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 SAN GIOVESE 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. IL BOCCA È INTENSO, CON UN FINALE PERSISTENTE.