

# Le Pergole Torte

Toscana IGT

Montevertine

Vertikal 1986-2007

Ein Anlass von [Buonvini](#), Zürich



Jedes Jahr eine andere Etikette

## Die Verkostung

Am 24. Juni 2010 organisierte Nicola Mattana, Leiter des ausgesuchten, in Zürich gelegenen Weingeschäfts [Buonvini](#), eine unvergessliche Vertikalverkostung mit neun Jahrgängen Pergole Torte, dem Wein mit Kultstatus des meisterhaft geführten Weinguts [Montevertine](#). Dabei waren die äusserst selten gewordenen 1986 und 1987 sowie die Jahrgänge 1994, 2000, 2001, 2003, 2004, 2006. Der Knüller der Verkostung war der Jahrgang 2007, der gerade erst ein paar Tage zuvor eingetroffen war. Also ein ganz grosser Dank an Nicola Mattana für diesen unvergesslichen Abend.



Nicola Mattana mit einem Balthazar Pergole Torte 2007

## Eine kurze Geschichte

Es ist mir durchaus bewusst, dass die Meinung von Michel Bettane und Thierry Desseauve an manchen Orten die selbsternannten Weinkonsumenten weniger interessieren dürfte als diejenige des amerikanischen Liebhabers extravaganter Erzeugnisse. Es muss dennoch hervorgehoben werden, dass die zwei französische Experten, die für verschiedene Zeitschriften, darunter den ziemlich akademischen [Decanter](#), arbeiten, das toskanische, am Herzen des Chianti-Gebiets angesiedelte Weingut und insbesondere dessen verstorbene Kultfigur [Sergio Manetti](#) unter anderem in ihrem Werk „Les plus grands vins du monde“ hochjubeln. Selbstverständlich fügen sie hinzu, dass sein Sohn Martino auf dem gleichen bewundernswerten qualitativen Niveau bliebe.

Alles begann eigentlich 1967, als [Sergio Manetti](#), damals erfolgreicher Stahlarbeiter, das 40Ha grosse Landgut erwarb, um seine Ferien zu verbringen. Dennoch pflanzte er von Anfang an zwei Hektaren Reben und richtete sich einen kleinen Keller ein. Erstaunlich dabei ist die Tatsache, dass die ursprüngliche Idee darin bestand, Wein für den eigenen Konsum und für die Freunde zu erzeugen. Also der übliche Traum des erfolgreichen Geschäftsmanns. Sergio Manetti sei effektiv ganz und gar nicht prädestiniert, um Winzer zu werden. 1971 wurde der erste Jahrgang produziert.

## Gegen das Mainstream...

In der Tat müsste Montevertine einen Chianti abfüllen. Stattdessen begann der Pergole Torte seine tadellos erfolgreiche Karriere als „Vino da Tavola“, bevor er 1998 zum IGT eingestuft wurde. Ja, der Pergole Torte ist somit der (zweite) Vorreiter zu allen Supertoskanern, wie wir sie heute kennen. Der Ausdruck „Supertoskaner“

entstand im Verlauf der Zeit aufgrund des ausserordentlichen Charakters der Weine, die unter der Bezeichnung zusammengeführt werden. Der effektive Erfinder des ersten Supertoskaners war die Az. Agr. [San Felice](#), welche 1968 den [Vigorello](#) (damals ein reinsortiger Sangiovese, während Chianti-Weine aus folgenden Rebsorten bestehen müssen:

- 70 bis 80% Sangiovese
- 5 bis 10% Mammolo
- 5% bis 10% Canaiolo
- Etwas Malvasia bianca lunga, welcher bis 2006 mitgemischt werden durfte) erfunden hat.



„Gegen das Mainstream“ betitelten wir den vorliegenden Abschnitt. Zunächst Sergio Manetti, heute sein Sohn Martino haben nie danach gestrebt, einen Wein zu vinifizieren, welcher ein Nachahmer der grandiosen Bordeaux sein sollte. Cabernet Sauvignon, Merlot und die anderen französischen Rebsorten werden weltweit eingesetzt... Hätte der nicht weniger grossartige Sangiovese ignoriert werden sollen? Die Manetti haben stets die Fahne der ursprünglichen und authentischen toskanischen Rebsorten (neben dem Sangiovese findet man den

Canaiolo und den Colorino, welche im Pian del Ciampolo und im Montevertine eingesetzt werden) sehr hoch gehiebt. Zu Recht! Denn Montevertine beweist mit dem Pergole Torte, dass ein Sangiovese auch sehr lange gelagert werden kann. Aus selbstverständlichen Gründen vermeide ich zu fragen, wie es ganz konkret mit den Supertoskanern aussieht... Der aufmerksame Weinliebhaber wird bemerkt haben, dass der Pergole Torte trotz seiner innerlichen und unbestrittenen Qualität erschwinglich geblieben ist. Eine italienische Website spricht von „einem der besten ungeliebten Toskaner“. Prosaisch ausgesprochen, haftet jeder für das Ausmass seines Unwissens [der Autor auch, Anm. der Red.]. Der Pergole Torte sei ein ausgezeichnete Wein für die Gastronomie, was die anständigen Tarife schliesslich begründen würde. Ob die richtige Gelegenheit an dieser Stelle geboten wird, sich zu hinterfragen, ob ein italienischer Wein in anderen Momenten genossen werden müsste als im Rahmen einer gemütlichen Mahlzeit zwischen aufgeschlossenen WeinfreundenInnen, stimmt mich ziemlich nachdenklich. Denn kein anderes Land hat eine glücklichere Kombinatorik zwischen Wein und Speisen als Italien erfunden. Was wiederum niemanden verhindert, einen Sassicaia an und für sich zu geniessen. Also verdient der Pergole Torte eindeutig einen privilegierten Platz in jedem Weinkeller.

Heute sind insg. 15Ha Reben angepflanzt, wobei der Weinberg vom Pergole Torte immer auf 2Ha eingegrenzt wurde. Nach der Ernte erfolgen beide Gärungen in Zementtanks, bevor der 6monatige Ausbau in französischem Holz vom Allier erfolgt. Wenn schliesslich eine Leitlinie den Pergole Torte von anderen Sangiovese Erzeugnissen unterscheiden müsste, wäre sein unnachahmliches Aroma nach Kirschlikör und reifen Kirschen zu erwähnen.



## Die Weine

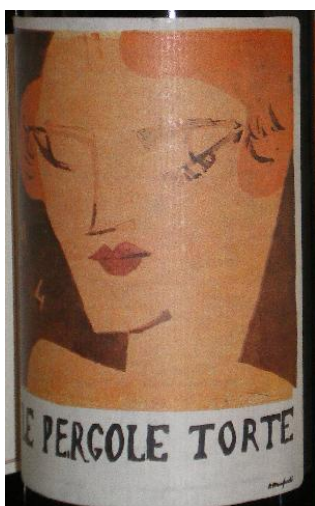
Die Jahrgänge 1984, 1989, 1991, 1992 und 2005 wurden nicht produziert. Die Weine wurden vom Jüngsten (2007) bis zum Ältesten (1986) verkostet. Bis zum Jahrgang 1997 war der Pergole Torte ein *Vino da Tavola*. Mit dem Jahrgang 1998 ist er dann ein IGT (Indicazione Geografica Tipica).

### Le Pergole Torte 1986

Aus der Magnumflasche serviert. Der *Vino da Tavola* offenbart zunächst animalische Aromen, welche mit Unterwalddüften sorgfältig zusammengesetzt worden wären. Das Ganze wirkt faszinierend und irgendwie verführerisch. Wenn die Farbe ziemlich abgeschwächt wirkt, was auf eine verständliche Alterung hindeutet, fällt vor allem die leicht alkoholische Note im dissoziiert gewordenen Gaumen. Also bestätigt sich der Charakter eines alt gewordenen Weins. In drei verschiedenen Gläsern zeigte sich der Pergole Torte 1986 uneinheitlich: In einem Glas verdiente er 17.5/20, in einem anderen 14.5/20 und in meinem 16.5/20. Ein Wein, der November 1999 durch *Wine Spectator* 88/100 bewertet wurde und, der heute für die grosse Geschichte des Weinguts genossen wird. Dürfte sich in den nächsten fünf Jahren schön weitertrinken lassen.

### Le Pergole Torte 1987

Alt wirkende Farbe, was dem 1987 aber aufgrund des qualitativ durchschnittlichen Jahrgangs verziehen wird. Angenehme animalische Noten im alkoholisch wirkenden Bouquet. Wenn diese spezifische Flasche im Gaumen nicht unbedingt sauber wirkt, überzeugt der Wein dank seinem guten Saft, in dem die Tannine immer noch sehr präsent sind. Aus einem schwer nachvollziehbaren Grund roch er nach nassen Socken im Glas meines Nachbarn. Im meinem Glas bewertete ich diesen Wein 16/20.

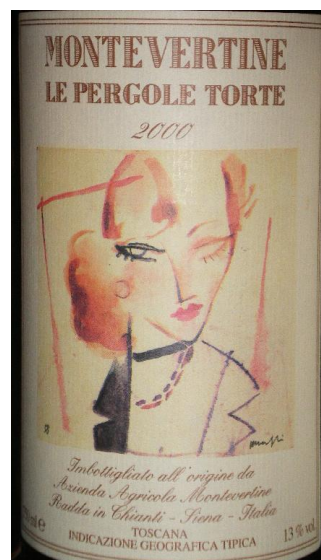


Pergole Torte 1994

### Le Pergole Torte 1994

Und wieder unterscheidet sich der Pergole Torte 1994 im linken Glas (14/20 bei mir) von demjenigen im rechten Glas (18/20 bei meinem Nachbarn), dieses Mal allerdings umgekehrt. Der typische Charakter vom Pergole Torte ist sofort erkennbar: Kirschen, Kirschlikör, feines, verführerisches alkoholisches Bouquet mit Tiefsinn. Fleischiger, komplexer und sauberer Gaumen mit viel Klasse und Eleganz. Der ausgewogene 1994 besitzt das Potential, um noch ein paar Jahre lang die Liebhaber sinnlicher Weine zu verführen. Oktober 1998 erteilte Robert Parker diesem Wein 87/100.

Am Abend der Verkostung war der 1994 der erste Jahrgang mit einer Etikette, welche von [Alberto Manfredi](#) entworfen wurde. Der ausgebildete [Künstler](#) und Kupferstichprofessor, welcher 2001 verstarb, war einer der geachteten Künstler Italiens und ein guter Freund von Sergio Manetti. Die erste Etikette vom Pergole Torte, die er entwarf, war diejenige des Jahrgangs 1982. Jedes Jahr wurde eine neue Etikette entworfen.



### Le Pergole Torte 2000

Die Allüre einer Heiligen. Der 2000 (aus einem sehr warmen Jahr) will sich weiter verstecken und Nicola Mattana war gut beraten, die Flasche zwei Stunden im Voraus zu entkorken.

Zunächst denkt man an Schweißnoten im Bouquet, bevor sich diese ausräumen und einem animalischen Duft den Platz überlassen. Vielleicht litt diese Flasche doch leicht an *Brettanomyces*... Tiefer, druckvoller, ausgewogener Gaumen mit runden Tanninen, erdige Noten und viel Klasse. 17.5/20.

Sergio Manetti verstarb während der Ernte.

### Le Pergole Torte 2001

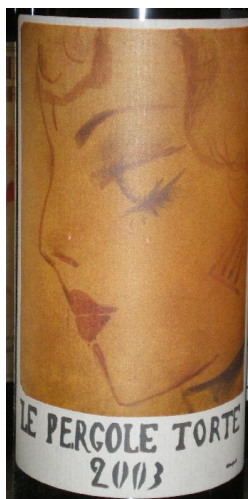
Beeindruckender Wein, bei dem alles zu stimmen scheint! Verschlossenes Bouquet mit Hintertönen von Kirschen und Zedernholz. Sehr ausgewogener Antrunk, fleischiger Gaumen, unheimliche Säure, die diesen Wein weit in die Zukunft tragen wird, vollmundig, harmonisch, sanft, verführerisch, ein genialer Wein, der seinen Platz in jedem Keller verdient. 18/20. Eine klare Einkaufspriorität.



Pergole Torte 2007, 2006, 2004 und 2003

### Le Pergole Torte 2003

Man möchte das Gesicht einer Frau im Stil derjenigen erkennen, die vom Künstler des Blauen Reiters, Alexej von Jawlensky, verewigt wurden. Alberto Manfredi scheint sich aber eher durch Kirchner und Modigliani beeinflussen zu lassen...



Eingekochte Früchte im warmen, noch relativ verschlossenen Bouquet, wobei sich Zeichen der gnadenlosen Sommerhitze klar erkennen lassen. Was aber auch nicht bedeutet, dass dieser Wein an Frische fehlen würde. Breite Struktur im delikater würzigen, kraftvollen Gaumen. Parker hat den 2003 92/100 bewertet, während Stephen Tanzer ihm 93/100 erteilt. In meinem Glas verdient der Pergole Torte 2003 17.5/20. Kaufen und jetzt geniessen.

### Le Pergole Torte 2004

Eine Enttäuschung! Ob es mit der Flasche oder mit dem Jahrgang zu tun hat, bleibt unklar. Parker bewertet den Pergole Torte 2004 immerhin mit 94/100, während Jame Suckling, vom Wine Spectator, 85/100 erteilt.

Das Bouquet zeigt sich unter einem unvoreilhaftem Winkel, im Gaumen fällt insbesondere die exzessive Säure auf (und ich bin auf keinen Fall sicher, dass 10 weitere Jahre dem Wein helfen werden, eine Balance zu finden). Vordergründige Tannine und flüchtiger Abgang, unbedingt warten, bis die erste Trinkreife eindeutig wird. Im aktuellen Stand kann diese Flasche 15/20 bewertet werden.

### Le Pergole Torte 2006

Eine unbestreitbare Einkaufspriorität! Ein fabelhafter Wein, bei dem alles stimmt. Tiefsinniges, konzentriertes, äusserst komplexes Bouquet mit einem aromatischen Kaleidoskop. Man könnte Minuten lang daran riechen, Montevertine führt einen entscheidenden Schlag mit diesem Jahrgang. Knackiger Stoff, viel Extrakt, betörender, fesselnender Gaumen, in dem alles zwischen der Säure (Pfand einer ausserordentlichen Lagerfähigkeit), der fabelhaften Ausgewogenheit, den umwerfenden Frische und Reintönigkeit sowie dem dichten, kräftigen Stoff. Unausweichlich, 18.5/20.



### Le Pergole Torte 2007

Genauso wie mit dem 2006 verkosten wir ein Baby, allerdings in einem anderen Register. Im 2007 fallen die verführerischen Aromen nach roten Beeren (Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren,...) sofort auf. Vielleicht weniger konzentriert als der 2006 aber was für eine Klasse, was für ein breites Bouquet und ein komplexer, mehrschichtiger Gaumen! Genial und unausweichlich. 18/20

Jean François Guyard

3. Juli 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.

