

Montevertine

Le Pergole Torte

Toscana IGT

Vertikal 1986 - 2009

Ein Anlass von Buonvini, Zürich



Vinifera-Mundi hat schon im Juni 2010 an einer von Nicola Mattana (www.buonvini.ch) organisierten Le Pergole Torte Vertikalverkostung teilgenommen. Sie können die Geschichte des Weingutes im damaligen [Bericht](#) nachlesen.

Die aktuelle [Le Pergole Torte](#) Vertikalverkostung (20. September 2012) wurde wieder durch Nicola Mattana organisiert und wir danken ihm herzlich dafür. Die Jahrgänge 2008 und 2009 sind seit der letzten Vertikalen dazugekommen. So standen elf Jahrgänge zum Verkosten bereit.

Die Weine

Le Pergole Torte 1986

(Aus der Magnum) Die Farbe ist rubinrot mit ziegelroter Note. Im Bouquet zarte, aromatische Beerenfrucht. Herbstliche Note. Unterholz und Waldboden. Im Gaumen herrlich üppig und reif. Rote Waldbeeren, unterlegt mit Aromen von Herbstwald. Auch eine leicht metallige Note. Schön rund und harmonisch mit Noten von überreifen Himbeeren. Im Abgang vielleicht etwas kurz. Aus der Magnum bietet dieser Wein noch viel Trinkvergnügen. Man sollte allerdings nicht mehr lange warten – besser wird dieser Wein durch weitere Lagerung nicht mehr. 17.5/20.



©Monteverdine

Le Pergole Torte 1987

Die Farbe ist ein helles Rubinⁱ, wirkt fragil und etwas trüb. Im Bouquet noch etwas Beerenfrucht aber leider ziemlich ältlich und unsauber. Im Gaumen ist er kaum besser. Vorbei. 14/20.

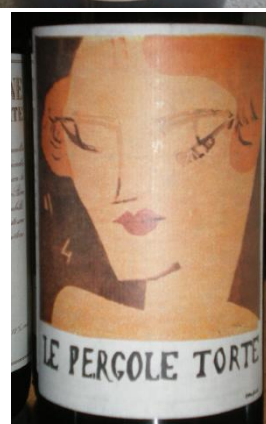
Le Pergole Torte 1991 vs. Le Pergole Torte 1990

In diesem Jahr gab's keinen Pergole Torte. Hier der „**Il Novantuno di Sergio Manetti**“: Die Farbe ein schönes Rubin mit breitem Wasserrand. Im Bouquet schöne Reifetöne, etwas gekocht wirkende rote Beeren, dazu sanfte, würzige Noten. Schön! Im Gaumen angenehm reif und rund. Die Beerenfrucht wirkt etwas fragile aber es ist noch Säure vorhanden und der Wein ist noch gut beieinander. Mir gefällt er, denn er macht noch immer Spass, auch wenn er bald getrunken werden sollte. 17.5/20.



Le Pergole Torte 1994

Diese Flasche (Foto rechts) war leider nicht ganz sauber und darum verzichte ich auf eine Bewertung. Es scheint beim 94er gute und enttäuschende Flaschen zu geben...



Le Pergole Torte 2001

Die Farbe ist ein dunkles granat-rubin. Das Bouquet zeigt zurzeit viel Barrique-Aromen, dahinter erkennt man einiges an rote Waldbeeren. Im Gaumen etwas gar viel toast- und Barrique-Noten gepaart mit roten Beeren. Ein eleganter, ausdrucksstarker Wein, der sich allerdings heute etwas zu holzbetont zeigt. 17+?/20.

Le Pergole Torte 2003

Die Farbe ist ein leuchtender Rubin. Im Bouquet reintönige Beerenfrucht aber irgendwie verhalten. Eine zarte Süsse aber auch eine leicht störende, staubige Note. Im Gaumen angenehm vollmundig mit guter, stützender Säure. Einiges an Beerenfrucht, auch würzige Noten. Ein guter Wein aber zurzeit ein bisschen schwierig. 17?/20.

Le Pergole Torte 2004

Die Farbe ist ein dunkles granat-rubin. Im Bouquet schöne Beerenfrucht aromen: Erdbeeren, rote Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, herrlich reintönig. Im Gaumen wunderbar trinkreif und rund. Viel Beerenfrüchte, dahinter sanfte mineralische Noten. Elegant und stillvoll. Die Säure unauffällig, die Tannine rund. Perfekt als Essensbegleiter. 18.5/20.



Le Pergole Torte 2006

Die Farbe ist ein leuchtender Rubin. Im Bouquet zurzeit relativ verschlossen. Rote Beerenfrüchte, herrlich reintönig, auch ein Touch Himbeergeist. Im Gaumen wiederum herrlich reintönige rote Beeren, allen voran rote Kirschen. Die Säure ist kräftig aber gut eingebunden. Recht viel Tannine. Ein Power-Pergole! Langer, eher Tannin-betonter Abgang. Ein Langstreckenläufer. Zurzeit etwas ruhen lassen. 18+/20.

Le Pergole Torte 2007

Die Farbe ist ein leuchtendes, recht üppig wirkendes Rubin. Im Bouquet klar dominiert von Beerenfrucht aromen, begleitet von sanfter Würze und Rauch-Noten. Auch im Gaumen schöne Beerenfrucht aromen. Herrlich reintonig und vielseitig. Erdbeeren, rote Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren. Wow! Die Säure ist noch kräftig aber auch rund und harmonisch. Diese Weine sind keine Tannin-Bomben. Sie leben von der Säure und von ihrer reifen Frucht. Deshalb sind sie auch so herrlich elegant. Der 2007er hat auch eine schöne Körperfülle. Der Abgang ist lang, sogar sehr lang! Ein grosser Wein. 19/20.



Le Pergole Torte 2008

Die Farbe ist ein recht klarsichtiges, leuchtendes Rubin. Im Bouquet reintonige, reife Beerenfrucht. Auch pyromatische Aromen (Noten von verbranntem Holz, verkohlter Erde und von Feuer geschwärztem Gestein*) und sanfte Würze. Schön komplex. Im Gaumen eher elegant und schlank mit schönen, reintonigen Beerenfrucht aromen. Die Säure ist solide und harmonisch rund. Wieder ein sehr schöner Wein aber vielleicht etwas gar schlank und elegant. Eher früh trinkreif. 17/20.

* Christian Gouges von der legendären Burgunder Domaine Henri Gouges, meinte einmal in einem Gespräch, dass pyromatische Noten typische Terroir-Aromen seien, die im Nuits-St.-Gouges 1er Cru „Les Saints Georges“ zu finden sind.“

Le Pergole Torte 2009

Die Farbe ist ein leuchtendes granat-rubin. Im Bouquet herrlich reintonige rote Beerenfrucht, vor allem Erdbeeren, rote Kirschen und etwas Himbeeren - zurzeit noch etwas verhalten. Im Gaumen vom Stil her schlank und elegant. Wie schon im Bouquet reintonige rote Beerenfrüchte. Hier fehlt momentan etwas das Vollmundige und die Komplexität aber die Säure ist solide und die Tannine perfekt ausgereift. Sehr vielversprechende Harmonie. Wird wohl sehr schön reifen. 17.5+/20.



Fazit dieser Vertikalverkostung

Le Pergole Torte ist ein eleganter, harmonischer, fruchtbetonter, vollmundiger und lagerfähiger Essensbegleiter. Ein Wein, der Trinkvergnügen bereitet und kein extraktreicher, Tannin-beladener, auf 100 Parker-Punkte getrimmter Super-Tuscan. Und dennoch ist Le Pergole Torte ganz klar ein Super-Toskanerⁱⁱⁱ!

Ganz zum Schluss

Ich habe mich gefreut, auch Antonio Colaianni, sympathischer Sternekoch (französische Haut-Cuisine mit katalanisch-mediteraner Ausrichtung), früher im Il Casale in Wetzikon (1 Michelin Stern) und seit kurzem am Herd im Mesa (Weinbergstrasse 75 in Zürich) hier anzutreffen: Ein Spitzenkoch ist idealerweise auch ein Weinkenner.

Autor: Vinifera-mundi / Anthony Hollinger

28.09.2012

Lektorat: Urs Senn



ⁱ Zum Thema „Farbe eines Rotweines“ musste ich meine Erinnerung auffrischen: die [Reihenfolge](#) (von dunkel zu hell) ist: schwarz – violett – purpur – granat – rubin – bräunlich (rubin ist also heller als granat). Kombinationen sind natürlich möglich.

ⁱⁱ Robert Parker's Mitarbeiter für Italien, Antonio Galloni hat im Juni dieses Jahres einige Jahrgänge Le Pergole Torte nachverkostet und die Weine durchwegs sehr hoch bewertet:

2009: 95/100	2007: 98+/100	2006: 98+/100	2004: 97/100	2001: 97/100
1999: 94/100	1996: 96/100	1986: 97/100	1981: 95/100	1979: 98/100

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Organisator der Veranstaltung darf den Bericht auf seiner Website zur Verfügung seiner Kundschaft stellen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.