

Großartiger Merlot

Die französische Rebsorte fand trotz besonderer Ansprüche an ihr Ambiente in Italien guten Anklang und fähige Produzenten

Ebenso wie der Cabernet-Sauvignon stammt auch der Merlot aus dem Südwesten Frankreichs. Er ist einer der Hauptmitspieler bei der Herstellung einer so genannten Bordeaux-Cuvée.

Deshalb kann man sagen, die beiden Rebsorten seien Landsleute, die einträchtig nebeneinander existieren und sich unter der Hand eines guten Kellermeisters wunderbar ergänzen.

Der Merlot verleiht als „feiner Herr vom Land“ dem fertigen Produkt eine elegante, aristokratische Erscheinung. Er ist etwas empfindlicher als sein Partner, liebt nicht zu viel Wärme und leidet unter Feuchtigkeit und zu viel Regen. Auch große Kälte schadet ihm.

Wächst er jedoch an der richtigen Stelle und wird von einem fähigen Winzer gepflegt, dann liefert er beste Trauben für großartige Weine, die häufig auch sortenrein hergestellt werden.

In Italien gibt es für ihn viele geeignete Gegenden und Kellermeister und Winzer, die sich geduldig und aufmerksam mit ihm beschäftigen.

Vor allem wird er im Nordosten des Landes angebaut, bringt aber auch gute Ergebnisse in Mittelitalien und im Süden, wie die von unseren Experten ausgewählten Beispiele zeigen.

Waldfrüchte und frisches Gras

Der erste ausgewählte Merlot entstand in einer Kellerei, die sich im Ortsteil Querceto des Ortes Ponteginori im antiken Theater des Schlosses der Marchesi Ginori Lisci befindet. Der Ort liegt an der Straße, die durch die Provinz Pisa von Volterra zum Meer verläuft. In dieser herrlichen Gegend pflegt die Familie Ginori Lisci schon seit vielen Jahren die Landwirtschaft und insbesondere den Weinbau. Ihr Merlot trägt den Namen „Campordigno“. Seine Trauben wachsen nicht direkt beim Schloss, sondern einige Kilometer weiter westlich in Montescudaio bei Cecina. Der Wein präsentiert sich rubinrot mit granatroten Reflexen. Sein Duft ist nicht überwältigend, aber elegant und gut erkennbar.

Er zeigt Noten von Waldfrüchten, schwarzem Pfeffer und frisch geschnittenem Gras. Im Geschmack wirkt er gefällig und frisch. Der Alkohol unterstreicht die weiche Erscheinung des Weins. Im langen Finale erscheinen würzige und frische vegetative Noten.

Weich mit langem Abgang

Im Nordosten Italiens entsteht im Collio-Gebiet in der Provinz Gorizia ein weiterer sehr guter Merlot. Er wird von der Familie Muzic aus Trauben hergestellt, die in ihren 15 ha Weinbergen wachsen.



Diesen Wein sollte man sich unbedingt merken und irgendwann einmal probieren. Wer Gelegenheit findet, das Weingut in San Floriano del Collio zu besuchen, wird von dem Panoramablick begeistert sein, der sich dort bietet. Die grünen Hügel laden zu Spaziergängen ein. Man riecht die würzige Luft und spürt die Bedingungen, unter denen der Merlot am besten gedeiht. Der Weinberg für diesen Merlot befindet sich auf einem flachen Stück Land mit Lehm und Kies, die der Fluss Isonzo hier reichlich ablagerte. Der Wein reifte über ein Jahr in großen Fässern und danach noch einige Monate in der Flasche. ▶

**Montescudaio Doc Merlot
"Campordigno" 2006
Marchesi Ginori Lisci**

I - 56040 Ponteginori (Pi)
Tel. +39.0588.37443
Fax +39.0588.37443
www.marchesiginorilisci.it
10 Euro (in Italien)

Ausgewählte Rebsorten

Diese Rubrik ist Weinen gewidmet, die sortenrein aus einer einzigen Rebsorte bestehen oder vorwiegend aus einer Rebsorte und höchstens einem sehr geringen Anteil anderer Rebsorten. Solche Weine besitzen genau definierte Eigenschaften der jeweiligen Sorte, aus denen sie bestehen. Hier stellen wir drei Weine vor, die nach Meinung unserer Experten auf beste Weise ihre Rebsorte repräsentieren.





Im Glas zeigt er sich mit einer verlockenden rubinroten Farbe und Purpurreflexen. Sehr deutlich erkennt man im Duft Brombeere, Pflaume und Kakao sowie würzige Noten. Im Geschmack wirkt der Wein sehr weich. Im langen Abgang zeigt sich eine schöne grasige Note. Dank seines nicht sehr hohen Alkoholgehaltes trinkt er sich leicht und passt zu vielen verschiedenen Speisen. Rundum ein angenehmer Wein.

Aus der Mitte Siziliens

Vom entgegengesetzten Ende Italiens kommt der dritte ausgewählte Merlot. Er entsteht im Weingut Principe di Corleone. Wer sich auskennt, erkennt schon am Namen, dass der Betrieb sich mitten im Land befindet. Die Weinberge gehörten früher einer bekannten Adelsfamilie, die im Umland von Corleone im Süden der Provinz ein großes Landgut besaß. Die Weinberge gingen später in den Besitz der Familie Pollara über. Sie bewies über viele Jahre ihre Fähigkeit, großar-

**Friuli Isonzo Doc
Merlot 2007
Muzic**
Loc. Bivio 4
I - 34070 San Floriano
del Collio (GO)
Tel. +39.0481.884201
Fax +39.0481.884821
www.cantinamuzic.it
12 Euro



In den Weinbergen von Pollara ist es heiß, doch es weht ständig Wind und gibt viel Grundwasser im Boden.

tige Weine herzustellen. Hierzu gehört auch dieser Merlot mit seiner kräftigen rubinroten, zu Purpur tendierenden Farbe. Im breiten Aromabuket erkennt man reife rote Frucht, Kirschmarmelade, schwarzen Pfeffer, Zimt und im Finale eine vegetative Note. Die warme Note, die sich sofort beim ersten Schluck am Gaumen entwickelt, wird von einer gut eingebundenen Säure ausgeglichen. Durch seine Ausgewogenheit wirkt der Wein angenehm weich. Im Finale zeigt sich ein leichter Bitterton. Auch bei diesem Wein spielten das Klima und die Böden eine entscheidende Rolle. Die Gegend ist heiß und Sonnenbeschienen, wie es dieser Rebsorte eigentlich nicht gefällt.

Doch es weht auch ständig ein leichter Wind, und tief im Boden gibt es genügend Wasser. Die richtige Dosierung der Klima- und Bodenbedingungen ermöglicht es den Reben, hervorragende Trauben hervor zu bringen.

**Sicilia Igt Merlot 2007
Principe di Corleone -
Pollara**
Contrada Malvello Sp 4 bis
- km.2,000
I - 90046 Monreale (Pa)
Tel. +39.091.8462922
Fax +39.091.8463512
www.principedicorleone.it
10,50 Euro (in Italien)