

Merlot



Herkunft

Die Sorte stammt aus dem Bordeaux und beruht auf einer Kreuzung von Madeleine Noire de Charentes mit Cabernet Franc. In Tirol wurde der Merlot nach zehnjährigem Anbau in der Versuchsanstalt in San Michele an der Etsch im Jahr 1886 empfohlen. Doch erst ab 1920 erlangte die Sorte (im Gegensatz zum Cabernet Sauvignon) in tieferen Lagen eine gewisse Bedeutung. Die im Anbau unkomplizierte Sorte mit hohen Erträgen bei guten Gradationen förderte ihre Verbreitung.

Verbreitung

Der Merlot entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten zu einer Weltsorte und liegt heute mit einer totalen Anbaufläche von 268.000 ha an zweiter Stelle hinter dem Cabernet Sauvignon. Die Spitzenstellung hält Frankreich mit 115.000 Hektar, wobei hier die Flächen erst nach 1970 rasant zunahmen. Es folgen die USA mit 44.000 Hektar und Italien mit 29.000 Hektar. Beträchtliche Anbauflächen verzeichnen auch Spanien (16.000 ha), Chile und Rumänien mit je 12.000 Hektar, Bulgarien und Australien mit je 10.000 ha, sowie China und Südafrika mit je 7000 Hektar. In Italien findet sich Merlot in allen Regionen. Das Veneto hat sich dabei besonders dieser Sorte verschrieben (10.000 ha), dahinter folgt Sizilien (5000 ha), Toskana und Friaul mit je 3000 Hektar, gefolgt von Umbrien, Apulien, Latium und Lombardei (je 1200-1500 ha). In Südtirol wurde nach dem Zweiten Weltkrieg eine Zunahme auf knapp 50 Hektar verzeichnet. Zwischen 1998 und 2008 erfolgte ein weiterer Anstieg, von 74 auf 243 Hektar. Heute sind 198 Hektar mit der Sorte bestockt. Ein Drittel der Anbaufläche befindet sich in

den Gemeinden Kaltern und Eppan.

Rebe

Die mittelgroßen Trauben sind häufig geschultert, lockerbeerig und von zylindrischer Form. Die ebenfalls mittelgroßen Beeren haben eine dünne Beerenhaut und eine schwarzblaue Farbe. Die der Sorte am besten angepassten Lagen befinden sich in Südtirol am Hangfuß des Etschtals auf mittelschweren Skelettböden. Ab einer Höhe von 350 Meter über Meer bringt die Sorte kaum mehr Weine mit der gewünschten Fülle und Weichheit hervor. Das Gebiet von Siebeneich (Terlan) und die tiefen Leiten von Margreid, Kurtatsch und Tramin sind für den Merlot besonders prädestiniert.

Wein

Nur voll ausgereifte Trauben ergeben kräftige, dunkelrote Weine mit weichem Gerbstoff. Das Aromenspektrum liegt zwischen Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Zwetschgenröster sowie verschiedenen Gewürzen. Paprika gilt als Anzeichen für fehlende Harmonie im Glas. Der Holzfassausbau gehört zum Standard bei der Herstellung von Qualitätsweinen. Auch im Verschnitt mit anderen dunklen Weinen (Cabernet, Lagrein) kann der Merlot für die gewünschte Rundheit und Weichheit sorgen. Die nicht sehr stark ausgeprägte Anhängerschaft für diese Sorte und die guten Verschnitteigenschaften bringen es mit sich, dass reinsortige Merlotweine in Südtirol nicht sehr präsent sind.