

Luzern Weinprobe vom 30. November 2016

Merlot – Die Lieblingssorte der Amsel

Zuerst macht Didier Spuler die Gäste mit der Geschichte der beliebten Sorte vertraut, die vom Bordeaux aus ihren Siegeszug in die ganze Welt angetreten hat. Dann geht die Degustationsreise kreuz und quer durch die wichtigsten Produktionsländer Frankreich, Italien, Tessin, Österreich, Chile und Südafrika. Im Zentrum der Ausführungen stehen die Methoden beim Ausbau des Weines und die Persönlichkeiten dahinter.

Geschichtliches

Die Sorte Merlot entstand durch Kreuzung im Bordeaux, wo sie im 14. Jahrhundert als „Crabatur noir“ erwähnt ist. Im 18. Jahrhundert war sie im Bordelais unter dem Namen Merlot eine der wichtigsten Sorten. Der Name ist von französisch „merle“ (Amsel) abgeleitet, wohl wegen der Vorliebe dieses Vogels für die dünnchalige Sorte. Im Veneto wurde sie ab 1855 nach ihrer Herkunft Bordò genannt. Im Tessin ist sie ab Anfang des 20. Jahrhunderts als Merlot dokumentiert.

Die Merlot-Traube gilt als unkompliziert, sie stellt nur geringe Ansprüche an den Boden. Deshalb gedeiht sie fast überall, in Chile bis auf 2000 Meter. Sie ist aber frostempfindlich und kann an heissen Standorten austrocknen. Die Produktionsfläche beträgt rund 267'000 Hektaren.

Degustationsnotizen

In Brasilien gibt es zwar Merlot Gris und Merlot Rose als Mutation, die bei uns verkauften weissen und rosa Merlots sind aber aus roten Trauben abgepresst. So auch der als Apéro gereichte Vallombrosa von Tamborini und der Fontblanche Rosé aus dem Bordeaux.

Bei den roten Merlots ist auf den ersten Blick nicht ersichtlich, was das Kriterium für die Reihenfolge ist. Die Länder und Jahrgänge kommen in mehreren Serien vor, Übersee steht neben der Schweiz, 2007

wird mit 2013 verglichen. Erst beim genaueren Hinsehen, respektive bei den Erklärungen während der Degustation wird klar, dass Didier Spuler die Weine nach der Art ihres Ausbaus geordnet hat: die ersten drei Weine stammen aus dem Stahltank, dann folgt eine Dreierserie mit wenig Barrique, schliesslich zwei Zweierserien, bei denen (teils) neue Barriques verwendet und die Moste lange im Holz belassen wurden.



Der Merlot Collio stammt aus Cormons im Friaul

Ein Anliegen des Referenten ist es, besonders engagierte Winzer ins Rampenlicht zu rücken. Als Beispiel soll Dorli Muhr genannt werden, die mit Dirk Nieport im Carnuntum alte Parzellen erhalten will und eine extrem handwerkliche Art der Vinifizierung pflegt.

Dorli Muhr vom von Gut Rote Erde bei der Arbeit im Weinberg



Oder Olivier Decelle vom Clos Bellevue Fronsac, der auf nur neun Hektaren Muschelkalkböden mit naturnaher Bearbeitung einen „Bilderbuchwein“ erzeugt, und das erst noch zu einem erstaunlich moderaten Preis.



Olivier Decelle vom Clos Bellevue

Der von Pierre Lafon erschaffene La Tuilerie, St.Emilion mit vergleichbaren Merkmalen kostet mehr als das Doppelte. Ein ähnlicher Preisunterschied besteht zwischen dem von Raffael Dornier in Stellenbosch mit viel Leidenschaft produzierten Merlot 2007 (für CHF 16.50), der seinen Höhepunkt noch nicht erreicht hat, und Il Rosso di Chiara 2013 von Paolo Basso (CHF 39.50). Dieser Produzent wurde als Best Sommelier of the world 2013 ausgezeichnet. Bei der Wahl des Namens hat er sich von der Haarfarbe seiner Tochter Chiara inspirieren lassen. Sein Merlot besticht mit Noten von Amarenakirschen, Vanille und Röstaromen. Es ist ein würdiger Abschluss der Reise durch die Welt hochklassiger Merlots.

Ruth Graber



Der Merlot Dornier



Sein Herkunftsort Stellenbosch in Südafrika



Einer der beiden Vertreter aus dem Tessin

Rechts der Produzent Paolo Basso, der 2013 als Best Sommelier oft he world ausgezeichnet wurde



Die degustierten Merlots

- Château Fontblanche Rosé 2014, Bordeaux AOC
100% Merlot, (12,5%), Stahltank
- Merlot Cornellana 2013, Cachapoal Valley, (Rapel), Chile
(13,5%) Stahltank
- Merlot Collio 2011, Cormons, Friaul Italien
(14%) Stahltank
- Rote Erde 2013, Dorli Muhr, Carnuntum Ö
(13,5%) wenig Barrique
- Clos Bellevue 2012, Fronsac, Grand Vin Bordeaux
(13,5%) wenig Barrique
- Château Lafon La Tuilerie 2012, St. Emilion Grand Cru AO
(13,5%) wenig Barrique
- Castello di Morcote Il Moro 2014, IGT Ticino
(12,5%) 50% in neuen Barriques
- Merlot Franz Schindler 2011, Burgenland Ö
(13,8%) 20 Monate in neuen Barriques
- Merlot Dornier 2007, Stellenbosch Südafrika
(14%) 16 Monate in klassischen Barriques
- Il Rosso di Chiara 2013, Paolo Basso, Lugano
82% Merlot, je 9% CS/CF, (13,2%) Merlot 16 Monate in neuen Barriques