



Freiburg, 8. Januar 2008

Dirk Alfare

## MERLOT

Merlot [mer'lo] ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus der Gegend um Bordeaux. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen (die anderen Sorten sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec und Petit Verdot).



Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige, nahezu „männliche“ Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. In den Cuvées machen sich bereits Minderheitsanteile Merlot vorteilhaft bemerkbar: die Weine werden früher zugänglich, möglicherweise jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Haltbarkeit. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräutraromen drängen in den Vordergrund.

Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.

Es gibt auch die Mutationen Merlot Gris und Merlot Rose (ca. 1980 in Brasilien entdeckt). Die Rebsorte Merlot Blanc ist jedoch nicht verwandt.

Zur Herkunft der Rebsorte ist wenig bekannt. Erste schriftliche Erwähnung im Bordeaux finden sich im 14. Jahrhundert: Im Jahr 1784 wird die Rebsorte bereits Merlot genannt und galt schon als eine der wichtigsten Sorten des Bordelais. Noch im 19. Jahrhundert ist die Sorte noch die dominante Sorte des Médoc.

Die Rebsorte soll in enger Verwandtschaft zum Cabernet Franc stehen und ihrerseits eine Vorgängersorte des Carmenère sein. Da Carmenère- und Merlotweinstöcke sich äußerlich stark ähneln, wurden aus Frankreich importierte Reben in Chile meist in „Mischbeständen“ gepflanzt. Weil die Rebsorte in Frankreich durch die Reblausplage nahezu vollständig verschwand, geriet der Name Carmenère Anfang des 20. Jahrhunderts in Vergessenheit. Man hielt die chilenischen Reben fortan wegen ihrer Ähnlichkeit für eine Variante des Merlot. Niemand konnte jedoch den deutlichen Geschmacksunterschied zwischen Merlotweinen aus Chile und denen anderer Länder erklären.

Das Aussehen der Pflanze wird wie folgt beschrieben:

- Die Triebspitze ist offen. Sie ist wollig behaart und rötlich gerändert. Die Jungblätter sind weißflammig überzogen und bereits fünflappig ausgeprägt.
- Die mittelgroßen bis großen Blätter sind fünflappig (selten dreilappig) und stark gebuchtet. Die Stielbucht ist U-förmig geöffnet. Das Blatt ist ungleichmäßig gezähnt.
- Die walzenförmige Traube ist mittelgroß, manchmal geschultert oder verzweigt und lockerbeerig. Die rundlichen Beeren sind klein bis mittelgroß und schwarzblauer Farbe. Die Reben sind dünnchalig.

Merlot reift fast 15 Tage nach dem Gutedel. Sie gilt somit als eher früh reifend. Der frühe Austrieb führt zu Spätfrostgefährdung. Die wuchskräftige Sorte erbringt gleichmäßig hohe Erträge. Eine strenge Ertragsregulierung ist zur Erzielung hoher Qualität unerlässlich.

Sie ist wenig anfällig gegen den Echten Mehltau neigt jedoch zur Anfälligkeit gegen den Falschen Mehltau und aufgrund der Dünnschaligkeit zu Rohfäule.

Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkoholgehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas auch gut aus.

## **Verbreitung**

Als reiner Sortenwein, so, wie er in Übersee oder im Kanton Tessin ausgebaut wird, ist der Merlot selten anzutreffen. Dies gilt speziell für den italienischen Anbau. Es gibt nur wenige Ausnahmen von dieser Regel, wie etwa in Frankreich. Dort werden die teuersten Weine von Bordeaux als reine oder fast reine höchstklassige Merlots erzeugt: z.B. Château Pétrus.

Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten, wobei sich als der wohl geeignetste Partner der Cabernet Sauvignon herauskristallisiert hat. Dabei kommt dem Merlot zugute, dass er gut mit Eiche harmoniert, sich also zur Fasslagerung (im Barrique) empfiehlt. Daher haben fast alle Bordeaux-Weine einen mehr oder minder hohen Anteil Merlot in der Cuvée.

In fast allen Weinbauregionen der Welt spielt der Merlot eine gewichtige Rolle. Die geschätzte bestockte Fläche liegt bei weltweit ca. 200.000 Hektar. Der Merlot steht damit an sechster Stelle des weltweiten Rebsortenspiegels. Hauptanbaugebiete liegen dabei in Frankreich (insgesamt 101.000 Hektar, Stand 2004), Italien (ca. 32.000 Hektar), Bulgarien (ca. 15.000 Hektar), USA (ca. 16.000 Hektar), Chile (12.900 Hektar, Stand 2004), Australien (10.800 Hektar, Stand 2005) und Argentinien (7.310 Hektar, Stand 2005).

## Länderspezifisches

Einige der besten Rotweine überhaupt werden aus der Merlot-Traube gekeltert. Hierzu zählen die aus Saint-Émilion und vor allem aus dem Pomerol, allen voran die legendären Chateau Petrus und Le Pin. Auf den lehmigen und sandigen Böden, die in diesem Teil Bordeaux vorherrschen, ergibt sie rubinrote, fleischige Weine von größter Distinktion. Allerdings weisen sie weniger Tannin, eine niedrigere Säure und eine geringere Langlebigkeit auf als Cabernet-Sauvignon-Weine, dafür aber einen höheren Alkoholgehalt.

In Italien wird der Merlot häufig mit der Rebsorte Sangiovese verschnitten und geben dem Wein weniger strenge Züge. Im Weinbaugebiet Isonzo führt die Weinstraße Strada del Merlot Merlot - Weinberge entlang des Flusses Isonzo.

In Deutschland gibt es in den vergangenen Jahren immer mehr ehrgeizige, jedoch meist örtlich recht umstrittene Versuche, hochwertigen Merlot zu erzeugen. Da die entsprechenden Rebanlagen noch jung sind, haben sie ihr volles Qualitätspotenzial noch nicht ausgeschöpft. Immer moderner werden auch die Blanc de Noirs von der Rebsorte Merlot, die dann überraschend hell im Glas erscheinen.

Der Merlot ist auch unter folgenden Synonymen bekannt: Bégney, Bigney oder Bigney Rouge, Crabutet, Langon, Médoc Noir, Merlau, Merle Petite, Merlô, Merlot Noir, Merlott, Odzalesi, Petit Merle, Plant du Médoc, Plant Médoc, Saint-Macaire, Sème de la Canau, Sème Dou Flube, Sémillon Rouge oder Semilhoun Rouge, Vitraille.