

Merlot



Merlot [mɔʁlɔ] ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus Frankreich 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, Carménère, Malbec und Petit Verdot). Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige 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 Kräuteraromen 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.

Herkunft

Zur Herkunft der Rebsorte ist wenig bekannt. Erste schriftliche Erwähnung im Bordeaux findet sich im 14. Jahrhundert: Zu jener Zeit wurde der Merlot noch Crabatut noir genannt, und galt eher als Sekundärsorte. Eine erste komplette Beschreibung der Sorte wurde von Victor Rendu im Jahr 1857 in seinem Werk *Ampélographie française* gegeben. 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 die dominante Sorte des Médoc.

In der Region Venetien, Italien, wird der Merlot ab dem Jahr 1855 unter dem Synonym Bordò erwähnt und im Schweizer Tessin ist die Präsenz der Sorte seit der Zeit zwischen 1905 und 1910 dokumentiert. Forscher der University of California in Davis glauben, dass die Rebsorte in enger Verwandtschaft zum Cabernet Franc steht und ihrerseits eine Vorgängersorte des Carménère ist. Da Carménère- 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 Carménère 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. Diesen Irrtum konnte der französische Ampelograph (Rebenkundler) Jean-Michel Boursiquot 1994 durch DNA-Analyse endgültig beseitigen.

Charakter

Der Merlot ist **weich, schmeckt nach Brombeere, Kirsche, Paprika ein wenig nach Cassis und Pflaumen bei mittlerem Körper. Er hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt mit wenig Säure. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot.** Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten.

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: siehe 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 116.715 Hektar, Stand 2008, Italien (ca. 32.000 Hektar), Bulgarien (ca. 15.000 Hektar), USA (allein in Kalifornien ca. 19.600 Hektar, Stand 2007), Chile (13.367 Hektar, Stand 2006), Australien (10.791 Hektar, Stand 2007), Argentinien (7.310 Hektar, Stand 2005) und Südafrika (6.719 Hektar, Stand 2007). Kleinere Anpflanzungen gibt es auch in Slowenien, Kroatien, Griechenland, Moldawien, Rumänien, Neuseeland (1.447 Hektar, Stand 2007), Deutschland (ca. 416 Hektar, Stand 2006) und der Schweiz (ca. 1.018 Hektar, Stand 2007).

Cabernet Sauvignon



Der **Cabernet Sauvignon** ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Beheimatet ist sie im Bordelais, hat aber von hier ihren Siegeszug in die ganze Weinbau-Welt angetreten, in jüngerer Vergangenheit verstärkt auch nach Übersee. Mit rund 200.000 Hektar Rebfläche weltweit liegt sie an siebenter Stelle, wurde aber von der Sorte Merlot als am weitesten verbreitete rote Qualitätssorte überrundet. Auch außerhalb ihrer Heimat behält die Sorte ihre Eigenart und ihren Charakter, wobei natürlich die Intensität der Charakteristika durch den Einfluss der Böden oder des Klimas variieren können. Wiedererkennungsmarkkmale des Cabernet Sauvignons sind

der charakteristische Traubengeruch von **schwarzer Johannisbeer (Cassis)**, **der zum Teil durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird und die tiefdunkle Farbe der Weine**. Darüber hinaus weisen die Weine immer einen konzentrierten Fruchtgeschmack mit einem tragenden Gerüst von Tanninen und Säuren auf. Erschwert wird die Identifizierung der Traube im Wein durch die Tatsache, dass die Rebe kaum sortenrein angeboten wird. Die Charakteristika der Rebsorte haben diverse Rebzüchter zu neuen Kreationen angeregt. Während man im kühlen Weinbauklima insbesondere die tiefe Farbe der Weine mit einer frühen Reife zu kombinieren versucht, liegt das Hauptaugenmerk im warmen Anbauklima auf finessenreiche Sorten mit entsprechender Hitzefestigkeit. **Abstammung:** Cabernet Franc x Sauvignon Blanc (durch DNA-Analyse 1997 nachgewiesen)

Charakter und Ausbau

In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit **kräftigem Körper und kräftiger „Nase“**. Ein guter Cabernet-Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit **feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd, Kirsche und grüne Paprika**. Die Säure ist recht hoch, die Farbe ist dunkel bis tiefdunkel, wie schwarze Johannisbeere. Der Cabernet verbringt häufig 15 - 18 Monate und seltener bis zu 30 Monate im neuen oder gebrauchten Eichenfass (oder Barrique) aus Frankreich, Slowenien oder Amerika. Diese Lagerung verleiht, wenn sorgfältig ausgeführt, dem Wein Röst- oder Vanille-Aromen und mildert die Strenge der Tannine. Durch diesen Ausbau kann der Winzer speziell den Cabernet stark beeinflussen, die Tannine betonen oder ihm einen Eichengeschmack geben. Diese Weine bestechen weniger durch die Art, vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine (siehe hierzu auch den Artikel Phenole im Wein). Als spätreifende Sorte muss sie in warmen Ländern stehen, damit der Wein nicht grasig oder nach grünem Pfeffer schmeckt. Die Trauben sind mittelgroß und dicht mit dunkelblauen, dickschaligen Beeren besetzt. Die Sorte wird in ihrer Heimat Bordeaux nur relativ selten pur angeboten, da sie sich hervorragend zum Verschnitt mit anderen Rebsorten (dort mit Merlot und Cabernet Franc, gelegentlich auch Malbec und Petit Verdot; in Übersee auch mit Syrah) eignet und der Verschnitt, die „Cuvée“, oftmals noch ein wenig besser ist als die zur Herstellung verwendeten Einzelweine.

Herkunft

Es wird häufig behauptet (wahrscheinlich fälschlicherweise), der Cabernet Sauvignon sei in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt. Damals sandte Kardinal Richelieu dem Abbé Breton aber wahrscheinlich mehrere tausend Rebstöcke der Sorte Cabernet Franc, eine Sorte die an der Loire auch heute noch eine wichtige rote Rebsorte darstellt. Der Synonymname Bidure bot Anlass zur Vermutung, dass sie von der von Plinius dem Älteren (23-79) erwähnten, antiken Sorte Biturica abstammen könnte. Das Synonym Vidure hat seine Wurzeln im lokalen Dialekt und heißt übersetzt hartes Holz (siehe auch in französisch : *vigne dure*), eine Bezeichnung, die die Rebsorte mit dem Carmenère teilt. Erst ab Ende des 18. Jahrhunderts trat die Sorte im Bordeaux verstärkt in Erscheinung, besondere Verdienste werden Armand d'Armailhacq und Baron Hector de Brane zugeschrieben. Heute dominiert sie vor allem in den großen Weinen des Médoc. Im Jahr 1997 veröffentlichten John E. Bowers und Prof. Carole P. Meredith von der University of California, Davis eine Studie, in der durch DNA-Analyse mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Verwandtschaft zwischen dem Cabernet Sauvignon und den Sorten Cabernet Franc und Sauvignon Blanc aufgezeigt wird. Auf eine engere Beziehung zum Cabernet Franc wurde in der Literatur schon lange hingewiesen. Die Beziehung zum Sauvignon Blanc überraschte jedoch. Der Namensteil Sauvignon deutet eigentlich darauf hin, dass man davon ausging, die entsprechende Rebsorte sei eine direkte Selektion von Wildreben (*sauvage* bedeutet auf franz. wild), eine Eigenschaft die man sowohl dem Sauvignon Blanc als auch dem Cabernet Sauvignon zuschrieb.

Verbreitung

Nahezu jedes Land mit nennenswertem Weinbau hat Cabernet in seinen Weinbergen. Die besten sortenreinen Cabernets werden in Kalifornien und der Toskana hergestellt. In Kalifornien gilt der reinsortige Ausbau als die höchste Vollendungsstufe und liefert Weine der Weltklasse. Cuvées mit Cabernet werden dort oft als Bordeaux-Blends bezeichnet.

Frankreich

Erst Mitte der 1990er Jahre wurde der Cabernet Sauvignon vom ersten Rang der meistangebauten Qualitätssorten verdrängt und durch den zuverlässigeren Merlot ersetzt. Außerdem sind die Massenträger Carignan und Grenache weiterverbreitet. Im Jahr 2008 betrug die bestockte Rebfläche mit Cabernet Sauvignon allein in Frankreich 57.913 Hektar. Mehr als die Hälfte davon entfiel auf das Département Gironde, also auf das Weinbaugbiet Bordeaux. Ein weiteres Drittel der Reben stand in der Region Languedoc-Roussillon.