

Magischer Merlot

Geheimtipps und Klassiker beim Rheingau Gourmet Festival / Château Petrus fasziniert

HATTENHEIM. Der Merlot zählt zu den Trendsorten. Er ist in der Gastronomie weit verbreitet – manchmal weiß der Gast gar nicht, das er ihn im Glas hat. Breit gefächert sind dabei die Qualitäten. Große Sicherheit, beim Einkauf einen ordentlichen Wein zu erwischen, bieten – sortenrein oder als Assemblagepartner – die Absender Italien, Frankreich (Pomerol), Kalifornien und Chile. Auch die Gewächse aus Deutschland liefern mittlerweile gute bis solide Vorstellungen ab. Mit über 170.000 Hektar gehört der Merlot mittlerweile zu den fünf meistangebauten Rebsorten der Welt.

Er ist eine der roten Modesorten, die als Alternative zum Cabernet vor allem in den vergangenen Jahren kräftig zulegen konnte. Hauptsächlich in Übersee, aber auch in Italien (Südtirol, Trentino, Friaul, Veneto, Toskana) und in ihrem Stammland Frankreich (hier vor allem im Languedoc-Roussillon). Im Bordelais, wo er sich vor allem durch die Weine aus Pomerol und St. Emilion weltweites Ansehen erwarb (Château Petrus) ist der Merlot heute die mit Abstand am häufigsten angebaute Sorte – mit 45.000 Hektar weit vor dem Cabernet (27.000 ha).

Zugänglicher Charakter

An vielen Stellen der Welt spielt der Merlot die Rolle des „ständigen Begleiters“ des Cabernet, dessen aristokratischer, oft auch komplizierter Struktur dem Merlot eine üppige, häufig an schwarze Kirschen erinnernde Fruchtigkeit hinzufügt. Die reinsortigen Merlots können auch opulent pflaumenwürzig und zedernholzartig duften.

Die weiche Fruchtigkeit und seine Zugänglichkeit bieten manchen Vorteil gegenüber dem Cabernet, vor allem für weniger anspruchsvolle Konsumenten, die gerne unkomplizierte, samtig-weiche Weine trinken. Da der Merlot durchaus auch höhere Erträge toleriert, ohne seine Sortenart oder



Ein Rot zum Verlieben: Merlots schmeicheln Auge und Gaumen

Foto: Heinz Feller

Typizität völlig zu verlieren, bietet er der Gastronomie Möglichkeiten auch im niedrigen oder mittlerem Preissegment einzukaufen – was sicher noch nicht völlig ausgereizt ist. Als eine der klassischen Bordeauxsorten hat es der Merlot ein wenig schwer, sich neben dem allgegenwärtigen Cabernet Sauvignon zu behaupten. Weltweit be-

sinnen sich immer mehr Winzer auf die klassischen Qualitäten des Merlot: seine unkomplizierte, kräftige Natur und die milde, samtige, im Vergleich zum Cabernet gerbstoffärmere Ausprägung. Neben diesem populären Typus gibt es auch tanninreiche, herbe Gewächse, zum Beispiel in Friaul, Venetien (Piave) und der Schweiz (Tessin). Die Möglichkeit eines Vergleichs von zehn der weltbesten Merlots gab es kürzlich im Rahmen des Rheingau

Gourmet & Wein Festivals (Seite 33). Konzipiert von Hans B. Ullrich und moderiert von August F. Winkler, wurde das Tasting im Weingut Georg Müller Stiftung in Szene gesetzt. Die

Jahrgänge von 1993 bis 2004 der Weingüter Pride Mountain (Kalifornien), Duckhorn (Napa Valley), Mehlo (Priorat), Fleur du Cap (Südafri-

ka), Villa Gresti di San Leonardo (Trentino), Avignonesi Desidero (Toskana), Newton (Kalifornien), Redigaffi (Toskana), Ornellaia (Toskana) und Petrus (Pomerol) versprochen ein repräsentatives Geschmacksbild.

Im Hinblick auf die unterschiedlichen Jahrgänge lässt sich festhalten: Punktzahl und damit die Qualität lagen im Durchschnitt bei den älteren Weinen merklich höher. *Heinz Feller*

► www.rheingau-gourmet-festival.de

Reinsortige Merlots
können opulent
pflaumenwürzig und
zedernholzartig duften