

[Home](#) > [News](#)

Sua Maestà Merlot: storia e caratteristiche del vitigno a bacca nera tra i più amati al mondo

NEWS  By **Daniele Sforza** 9 Giugno 2023

Il **Merlot** è un vitigno a bacca nera originario dalla **Gironde**, una regione nel Sud-Ovest della Francia, precisamente da **Bordeaux**. Questo vitigno è stato fondamentale nella produzione dei vini di grande prestigio mondiale, anche grazie alla sua combinazione con il **Cabernet**. Questo assemblaggio, noto come "**Taglio Bordolese**", nasce dall'armonia tra la maturità del frutto del Merlot e la classicità del Cabernet Sauvignon, più tannico e acido.

Storia e origine del Merlot

Come abbiamo scritto nell'introduzione, l'origine del Merlot affonda le sue radici in **Francia**, specificatamente nella regione di Bordeaux. Questo vitigno, apparso nei registri per la prima volta nel **XVIII secolo**, potrebbe esistere nella regione da molto tempo. La ricerca scientifica dell'ampelografia, verso la fine del XX secolo, ha svelato un'interessante parentela: il **Merlot è un discendente del Cabernet Franc** e dell'oscura uva **Magdeleine Noire des Charentes**. Questo lo rende un parente stretto di vitigni iconici come Malbec, Cabernet Sauvignon e Carménère.

Il nome intrigante di questo vitigno è avvolto da una leggenda, secondo la quale Merlot deriverebbe dal dialetto francese "**merlo**", grazie all'aspetto del frutto di un luminoso blu-nero e all'attrattiva degli acini per il piccolo volatile. Oggi, la popolarità del Merlot ha raggiunto tali proporzioni che è diventato **l'uva più coltivata a Bordeaux** e si trova in numerose regioni vitivinicole del mondo grazie alla sua adattabilità e facilità di coltivazione.



Caratteristiche del Merlot

Il Merlot si distingue per la sua precoce maturazione e ha bisogno di terreni ricchi e fertili. Per evitare maturazioni troppo veloci e un'accumulazione eccessiva di zuccheri, è fondamentale un suolo in grado di ritenere l'acqua. L'argilla, particolarmente presente in questi terreni, ha la capacità di compattarsi nei periodi caldi, limitando l'alimentazione eccessiva della pianta.

Il Merlot viene in genere allevato a spalliera, con potatura a Guyot, che prevede in inverno la rimozione del tralcio produttore e la selezione di quello nuovo. La **fermentazione del vino Merlot** avviene prevalentemente in acciaio o in contenitori inerti in cemento dedicati all'affinamento dei vini, mentre la **maturazione** si svolge in barrique.

L'importanza del terroir per un Merlot di qualità

Nonostante la sua flessibilità ad adattarsi a diversi climi e terreni, il Merlot necessita di attente scelte colturali per esprimere al meglio le sue qualità. Una considerazione accurata del terroir è fondamentale per creare vini Merlot distintivi. Questo vitigno, infatti, è in grado di generare vini morbidi e rotondi, rendendolo ideale per l'assemblaggio con vini più spigolosi e austeri. Tuttavia, la naturale morbidezza del Merlot non dovrebbe tradursi in vini anonimi, ma piuttosto in prodotti eleganti e strutturati.

La botanica del Merlot: una descrizione ampelografica

Il vitigno Merlot ha una serie di **tratti ampelografici distintivi** che meritano un'analisi più dettagliata, di cui sintetizzeremo i principali aspetti chiave.

La foglia del Merlot

Le **foglie del Merlot** sono di dimensioni medie, con una forma pentagonale, di solito trilobata o quinquelobata. Questa struttura consente alla pianta di assorbire al massimo la luce solare, fondamentale per la produzione di zuccheri.

Il grappolo del Merlot

Il **grappolo del Merlot** è ben strutturato, con una forma piramidale e una o due ali. La sua struttura lo rende particolarmente resistente alle malattie e favorevole alla maturazione uniforme delle uve.

L'acino del Merlot

Gli **acini del Merlot** sono caratteristici per la loro forma sferoidale e la buccia di colore blu-nera, coperta da una pruina luminosa. La polpa è dolce, con un equilibrio di acidità e note erbacee, che contribuiscono al profilo organolettico distintivo del Merlot.

Vino Merlot: caratteristiche organolettiche

Il vino Merlot si distingue per un colore rubino intenso e offre un bouquet di sensazioni al palato. Andiamo ad analizzare nel dettaglio le sensazioni olfattive.

Il colore

Vinificato in purezza, il Merlot produce un vino di un **intenso colore rosso rubino**, che tende a evolvere **verso tonalità granate con l'invecchiamento**.

Gli aromi

Il Merlot è ricco di sentori di **frutti di bosco**, tra cui ribes, mirtillo, more e lamponi. Questi si fondono armoniosamente con **note erbacee, terrose** e di **humus**, che si evolvono nel tempo in sentori di **torrefazione, cacao, pepe e cuoio**.

Il gusto

Al palato, il Merlot offre un'esperienza morbida, succosa e avvolgente. Presenta una **buona struttura**, un'**acidità equilibrata** e **tannini che sono definiti ma vellutati**, spesso ammorbiditi ulteriormente con l'affinamento.



Coltivare il Merlot: caratteristiche progettuali e produttive

Il Merlot è un vitigno apprezzato per le sue **caratteristiche produttive** e per la sua **capacità di adattarsi a diversi tipi di clima e terreno**.

In particolare, il Merlot è noto per la sua produttività e resa. Richiede un **clima mite**, non troppo caldo né troppo freddo, e una potatura attenta per garantire una maturazione ottimale dell'uva.

Il Merlot è un vitigno generalmente resistente; tuttavia, come tutti i vitigni, può essere **sensibile a particolari condizioni climatiche o malattie**.

La versatilità del Merlot è evidente non solo nella varietà di vini che può produrre, ma anche nelle sue molteplici espressioni organolettiche. Il Merlot può essere vinificato sia in rosso che in bianco, dando vita a **spumanti** equilibrati e vinosi, o in versione **rosé**, fresca e piacevole da bere.

L'ascesa del Merlot in Italia

La fine del XIX secolo ha visto l'arrivo del Merlot in Italia, inizialmente nel **Friuli Venezia Giulia**, poi nel **Veneto** e **Trentino Alto Adige**. Queste regioni offrivano l'habitat ideale per la crescita di questo vitigno, ma ben presto si è diffuso in tutto il Paese, dando vita a risultati importanti. Emblematica è la presenza del Merlot in **Toscana**, dove domina l'area tirrenica, in particolare nei terreni argillosi della Val di Cornia e Bolgheri. Qui contribuisce alla produzione dei celebri vini **Supertuscan**, che sfruttano anch'essi il Taglio Bordoiese.



Il Merlot mostra la sua versatilità anche nel Sud Italia, in particolare in **Campania** e **Sicilia**, dove produce vini con un carattere più speziato e consistente.

Il Merlot nel mondo

Dal suo humus originale nella Gironda, in Francia, il Merlot ha raggiunto una **distribuzione globale**, grazie alla sua notevole capacità di adattamento. Con la sua tendenza a produrre vini morbidi e arrotondati, il Merlot ha trovato casa in molte parti del mondo, dando origine a vini diversi a seconda del luogo di provenienza. Ma la sua morbidezza non è l'unica caratteristica che lo distingue.

Oltre alla sua casa natale di Bordeaux, il Merlot trova terreni favorevoli anche nel **Pays d'Oc** in **Francia**. In quest'area, così come nelle regioni più calde del Nuovo Mondo, il Merlot è ampiamente coltivato per produrre vini di grande volume e facile bevibilità. Nel tempo, grazie alla sua appetibilità, questo vitigno si è diffuso in tutto il mondo, compresa l'Italia, come abbiamo visto nel paragrafo precedente.

Sempre nel Paese transalpino, i vigneti di Bordeaux, in particolare nelle regioni di **Pomerol** e **Saint-Émilion**, producono alcuni dei vini Merlot più raffinati del mondo. Qui, l'uva Merlot è spesso **vinificata insieme a Cabernet Franc o Sauvignon**, creando vini di grande profondità e prestigio.

Oltre a Francia e Italia, il Merlot viene coltivato con successo anche in **Cile**, **Stati Uniti** (soprattutto in Washington, Sonoma Valley, Napa Valley), **Australia**, **Sudafrica** (in particolare a Stellenbosch) e **Argentina**.

I vini più importanti a base di Merlot

Sfogliando il catalogo dei grandi vini Merlot, la Francia spicca per il suo celeberrimo **Château Petrus di Pomerol** (Bordeaux), rinomato come il vino Merlot più pregiato e costoso al mondo (ce n'è anche uno che è stato **affinato sulla Stazione Spaziale Internazionale**). Tra gli altri grandi vini Merlot francesi non possiamo non citare lo **Château Lafite-Rothschild**, lo **Château Latour** e lo **Châteaux Margaux**.

Anche il panorama vinicolo italiano offre una selezione altrettanto impressionante di vini Merlot eccezionali. Il **Merlot Masseto**, della Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri, è uno dei fiori all'occhiello dell'enogastronomia italiana. Altre degustazioni squisite comprendono il **Merlot L'Apparita**, di Castello di Ama (Gaiole in Chianti) e il **Merlot Redigaffi** di Tua Rita (Suvereto), seguito dal raffinato **Merlot Miani** di Miani (Colli Orientali del Friuli) e dallo sofisticato **Merlot Messorio** di Le Macchiole (Bolgheri).

L'elenco di Merlot italiani di qualità si arricchisce con il **FSM Merlot** di Castello Vicchiomaggio (Greve in Chianti), **Galatrona** di Petrolino (Arezzo), **Desiderio** di Avignonesi (Montepulciano), **Montiano** di Famiglia Cotarella (Lazio IGT) e **Merlot Baffonero** di Rocca di Frassinello (Grosseto).

Abbinamenti gastronomici con il Merlot

Il Merlot è un vino camaleontico nel mondo dell'enogastronomia, capace di abbinarsi perfettamente a un'ampia varietà di piatti. Può accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, ricchi primi piatti a base di carne, risotti aromatizzati con funghi porcini o radicchio, arrosti e grigliate, oltre a carni bianche, rosse e selvaggina.

Grazie al suo gradevole grado alcolico, il Merlot invecchiato può anche essere apprezzato come vino da meditazione. La temperatura ideale per servire il Merlot si aggira **tra i 15 e i 17 gradi**, e dovrebbe essere servito in un **calice ampio** per permettere al vino di esprimere tutte le sue sfumature.

Nell'abbinamento gastronomico, il Merlot si distingue per la sua **versatilità**. Può essere abbinato a una varietà di piatti, sia vegetariani che a base di carne, evitando però cibi troppo pesanti o eccessivamente leggeri. I dolci troppo zuccherati o le pietanze troppo piccanti, inoltre, potrebbero compromettere il sapore fruttato e il corpo del vino, mettendo in risalto astringenza e acidità.

Alcuni abbinamenti vincenti per il Merlot includono **funghi ripieni** o **bucce di patate arrostate** per gli antipasti; **spiedini di agnello con verdure arrosto** o pizze a base di pomodoro come la Margherita per la portata principale. Per il dessert, i candidati più papabili sono i **brownies al cioccolato** o le **crêpes**. Anche i formaggi come **Brie**, **Gouda** e **Parmigiano Reggiano** si sposano perfettamente con il Merlot.

Nel mondo delle carni, il Merlot si distingue come un ottimo compagno. Il suo carattere tannico e la sua intensità si abbinano a meraviglia con piatti succulenti e strutturati. Tanto per fare qualche esempio (e farvi venire l'acquolina in bocca), un accompagnamento ideale può essere un vitello tonnato, un pollo al curry, un maiale sfilacciato, un hamburger, o un filetto alla Wellington.