

# Merlot weltweit Degustation

---

## Liebe Weinfreunde

Reisen bildet und bringt wieder neue Erfahrungen und Erlebnisse mit sich. Vierzig Weinfreunde reisten Anfangs Mai ins Südtirol. Eindrücklich bleiben die riesigen Obst und Rebanlagen in Erinnerung mit den vielen erneuerten Weinkellereien. Eine faszinierende Weinbauregion mit wunderbaren Weinen, die bei den Degustationen faszinierten. Mitten in den Reben logierten wir im Hotel Schwefelbad in Schenna. Beim Wine & Dine im Hotel mit Weinen aus den Weinbaugebieten Südtirols und den vielfältigen herrlichen fünf Gang Menüs liessen wir uns verwöhnen.

*Um zu begreifen, daß der Himmel überall blau ist,*

*braucht man nicht um die Welt zu reisen.*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

Sinngemäß machen wir unsere nächste Reise nicht um die Welt, um die Rebsorte Merlot kennen zu lernen und zu sehen, wie der Himmel blau ist. Merlot Noir oder Merlot kommt zu uns! Die Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon haben in den letzten Jahrzehnten weltweit fulminant an Fläche zugelegt. Merlot ist hinter Cabernet Sauvignon die Nummer zwei im weltweiten Flächenranking.

Merlot stellt nur geringe Ansprüche an den Boden und ist daher weltweit anzutreffen. Die Sorte ergibt fruchtige, mollige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Diesen Tatsachen ist ihre heutige Popularität zu verdanken. Viele Weinfreunde kennen die Merlot Kultweine Château Petrus oder den Masseto. Gibt es Alternativen zu diesen Weinen? Dies wollen wir an unserer «Merlot weltweit» Degustation vom Mittwoch, 20. Juni 2018 gemeinsam mit der Merlot-Kennerin Lidwina Weh, Weinakademikerin & Sommelière feststellen. Melden sie sich an zu diesem Anlass und lassen sie sich verführen in die fassettenreiche Welt des Merlots. Wir freuen uns auf ihre Anmeldung bis Donnerstag, 14. Juni 2018.

Einladung zur

## Merlot weltweit Degustation

am **Mittwoch, 20. Juni 2018** um 19.30 Uhr im Hotel Zofingen, Zofingen



**Die weltweiten Merlot werden präsentiert und kommentiert von Lidwina Weh, Weinakademikerin & Sommelière, Wohlen**

**Der Unkostenbeitrag beträgt CHF 90.— pro Person, für Mitglieder CHF 80.— pro Person**

**Im Preis eingeschlossen sind die Weine, das Mineralwasser und der Imbiss am Schluss des Anlasses.**

**Auch Bekannte und Freunde sind herzlich willkommen.**

**Ihre Anmeldung erwarten wir bis Donnerstag, 14. Juni 2018 per E-Mail an [ahaller@swissonline.ch](mailto:ahaller@swissonline.ch).**

**Bitte bringen Sie Ihre Degustationsgläser mit! Für Gäste stehen Gläser zur Verfügung.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen charmanten und bezaubernden Abend.**



### **Merlot die Magie mit Charme**

Merlot ist eine Kultrebsorte. Man denkt dabei sofort an Chateau Petrus aus dem Bordeaux, einen der berühmtesten und teuersten Weine der Welt (ca. 2000 – 3500 CHF). Die Rebsorte stammt aus dem Südwesten Frankreichs und wurde im 14. Jahrhundert noch Crabatut noir genannt. Im Jahr 1784 wurde die Rebsorte dann bereits Merlot genannt und galt als eine der wichtigsten Sorten am rechten Ufer des Bordeaux. Spätere DNA-Abklärungen ergaben dann, dass es sich um eine Kreuzung aus Cabernet Franc und einer weniger bekannten Sorte namens Magdeleine Noire des Charentes handelt. Weltweit gilt der Merlot als zweitgrösste Rebbaufäche mit ca. 267'000 ha hinter dem Cabernet Sauvignon mit ca. 290'000 ha. Merlot ist in Frankreich die populärste Rebsorte mit ca. 115'000 ha und belegt über 60 % der Rebfläche. Danach folgen Italien ca. 28'000 ha, USA ca. 23'000 ha und Spanien ca. 16'000 ha Rebfläche.

Zunehmend spielen aber auch Argentinien, Chile, Australien und die Schweizer (1'140 ha) im Konzert der besten Merlot mit. Der Grund für die Popularität liegt auf der Hand: Rotweine aus Merlot sind gut strukturiert und kraftvoll. Sie verfügen über eine weiche, seidige Textur, gute Säurestruktur und eine reiche Aromatik. Sie sind exzellente Speisebegleiter und gelten zu Recht als universell einsetzbar bei Tisch. Typisch für das Bukett eines Top-Merlots sind die feinwürzigen Nuancen von Nougat, Lakritze und schwarzem Trüffel, fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Heidelbeere und Pflaumen. Am Gaumen gibt er sich stoffig bis opulent, verfügt über reife Tannine und eine erstaunliche Säure. Alle diese Eigenschaften machen den Merlot weltweit zum vielleicht beliebtesten Cuvée-Partner überhaupt. Der Merlot als reiner Sortenwein gekeltert, gilt als ein freundlicher und facettenreicher Rotwein mit viel Charme und Magie. Geniessen sie charmante Merlots! Melden sie sich für diesen Abend an, als Abwechslung zur Fussballweltmeisterschaft und lassen sie sich durch weltweite Erstklassige-Merlots verzaubern.

## **Rückblick**

Das Interesse ist gross. Trotz erstem Hitzetag in diesem Jahr finden sich 54 Weinfreunde im Hotel Zofingen ein. Lidwina Weh, vielen unter uns vom Schaumwein Wine & Dine im März 2017 bekannt, führt uns sehr gekonnt durch den Abend. Mit dem Merlot sind die meisten unter uns vertraut. Die einen verbinden ihn mit schönen Erinnerungen an die Ferien im Tessin oder Italien, andere wiederum assoziieren ihn mit den Premiums aus dem Bordeaux oder der Toscana wo diese Traube bei den Assamblagen eine Hauptrolle spielt.

Chateaux Petrus und Co. lassen wir heute aber links liegen. Unsere Aufmerksamkeit gilt einem Preissegment von zwanzig bis vierzig Franken mit absoluter Top Qualität und einem sehr guten PreisLeistungsverhältnis. Ein Wein mit breit gefächerten Aromen

Beim Merlot handelt sich um eine mittelalterliche Rebe aus der Bretagne die in der Charente wiedergefunden wurde. Erstmals dokumentiert wurde Merlot 1784 in Libournaise im Bordeaux. Der Name Merlot scheint von der Amsel (franz. Merle) herzukommen, die die dunkeln Beeren auch heute noch sehr gerne nascht. Dank DNA-Bestimmung wissen wir mit Sicherheit, dass der Merlot aus einer natürlichen Kreuzung von «Madeleine Noire des Charantes» und «Cabernet Franc» abstammt.

Es handelt sich um eine sehr fruchtbare Rebe die hohe Erträge liefert. Sie reift früh, ist frostanfällig und leidet unter langer Trockenheit. Die Farbe ihrer intensiv dunkeln Früchte erinnert an Kirschen, Cassis oder Heidelbeeren und die Beeren weisen eine sehr hohe Qualität an Phenolen aus. Im Wein präsentieren sich der Nase Aromen von Cassis, Kirsche, Heidelbeere, Brombeere, Himbeere, Pflaume, Veilchen, Lakritze, Schokolade, Vanille aber auch erdige Töne wie Zeder oder Trüffel. Findet man aber Minze-, Gras-, Efeu- oder Peperoni Noten weisen diese in der Regel auf unausgereifte Beeren hin. Ein guter Merlot überzeugt durch Power, Eleganz, feine Tannine und eine ausgeglichene Struktur.

### **Bianco di Merlot oder Merlot Blanc?**

Zum Apéro geniessen wir einem frischen «Bianco di Merlot», Lansilò, 2016 Cantina il Cavaliere, Tessin. Ein weissgekelterter Sommerwein mit frischer Säure, passend für den heissen Abend. Diese Tessiner

Spezialität war früher als «Merlot Bianco» bekannt. Die Bezeichnung darf nicht mehr verwendet werden seitdem das Bordeaux «Merlot Blanc» für sich beansprucht. Beim Merlot Blanc handelt es sich um eine eigenständige alte Bordeaux Sorte, die mit dem Merlot aber nicht artverwandt ist und heute nicht mehr viel angebaut wird.

### **Tradition und Moderne**

Wie unterschiedlich sich ein reinsortiger Merlot präsentieren kann zeigt der Vergleich mit Nadia Mathier aus dem Wallis und Guido Brivio aus dem Tessin. Der Walliser mit 14 Monate Barrique-Ausbau entspricht dem internationalen Style mit Frische und Frucht. Ein moderner Wein zum jung trinken. Es verwundert nicht, dass er im Vinum unter den Top 10 war und vom «Blick» als bester Schweizer Rotwein gekürt wurde. Der Tessiner hingegen verkörpert die klassische Linie mit harmonischen Tanninen und Säure, die den Wein gut altern lassen und der auch in 10 Jahren noch Spass machen wird. - Merlot Nadia Mathier, 2015 A. & D. Mathier, Wallis - Riflessi d'Epoca, 2014 Guido Brivio, Tessin

### **PreisLeistungsverhältnis und Genuss**

Dass qualitativ guter Bordeaux nicht immer teuer sein muss beweisen die folgenden zwei Beispiele mit Château Pey La Tour, 2014 und Château Faugères, 2015. Trotz viel Regen in beiden Jahren sind die Trauben gut ausgereift und allen Unkenrufen zum Trotz haben sich daraus gute Jahrgänge entwickelt. Beide wurden im Barrique ausgebaut und bieten viel Trinkgenuss. - Château Pey La Tour, 2014 Bordeaux Supérieur, (88% Merlot, 10% CS, 2%PV) - Château Faugères, 2015 St-Emilion Grand Cru Classé, (85% Merlot, 10% CF, 5% CS)

### **Nicht immer ist Merlot drin**

Die Carmenère führte in Chile lange ein Dasein als Merlot. Bei der Einfuhr von Merlot wurde offenbar vermischtes Pflanzengut geliefert. Herausgefunden hat man das aber erst vor ein paar Jahren, weil man festgestellt hatte, dass die Trauben unterschiedlich schnell reiften. Seither ist Chile um eine Traubensorte reicher und Merlot und Carmenère sind typische Vertreter für das Land. Die Chilenen sind sonnenverwöhnt. Das zeigt sich bei der Verkostung des Merlot Marq. de Casa Concha, 2011 und des Carmenère Montes Alpha, 2015 auf den ersten Schluck. Sie sind sehr üppig und voluminös. Der Merlot präsentiert sich abgerundet, kompakt und gefällig und der Carmenère besticht mit purem Cassis, lebendiger Säure und intensiver Frucht. - Merlot Marq. de Casa Concha, 2011 Maipo Valley, Chile - Carmenère Montes Alpha, 2015 Curicó Valley, Chile

### **Power und Eleganz zum Abschluss**

Die letzten drei Weine verkosten wir blind. Wir sollen die Herkunft des Weines erraten. Burgenland, Friaul oder Washington State stehen zur Auswahl. Das Ergebnis verblüfft. Der Italiener gibt sich sehr klassisch und solide. Der Oesterreicher den fast jeder als Amerikaner hätte durchgehen lassen ist stark von Holz und reifer Frucht dominiert, dabei soll es sich um einen trendigen Bestseller handeln. Am meisten überrascht der Amerikaner aus Washington State. Er besticht mit einer wunderschönen verschwenderischen Frucht und einem sehr abgerundeten harmonischem Gerüst. - Merlot Campo Camino 2014 Bosco del Merlo,

Friaul, IT - Merlot Unplugged, 2016 Hannes Reeh, Burgenland, AT - Merlot Canoe Ridge, 2013 Château Ste. Michelle, Wash. State

Anschließend wird uns eine Polenta mit geschmortem Rindsragout serviert. Dazu können wir einige der vorher gekosteten Weine nochmals in aller Ruhe geniessen. Der Abend war sehr aufschlussreich und hat Freude gemacht.

