

Degustazione: Merlot

di Laura Franchini

Affrontiamo uno dei vitigni internazionali più conosciuti, amati ed utilizzati al mondo: il Merlot. Vitigno a bacca nera, originario della Gironda, nel sud-ovest della Francia, ha dato vita, soprattutto in abbinamento a Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, a grandi vini, divenuti vere e proprie star dell'enologia mondiale: Château Latour, Petrus, Veneto, Trentino, Friuli, Emilia-Romagna e Sicilia, con alcune escursioni di successo anche in Toscana e, recentemente, più a sud, come nel Salento. Vitigno estremamente versatile e poliedrico, è capace di adattarsi e di esprimersi in differenti *terroir*, immagazzinando le peculiarità del territorio, pur mantenendo carattere e struttura personali. Anche all'estero il Merlot viene impiantato e utilizzato

Château Margaux, per fare alcuni nomi. Ha foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata; grappolo medio, piramidale, più o meno spargolo, con una o due ali e peduncolo legnoso di colore rosato; acino medio, rotondo, di colore blu-nero. Si parla del Merlot sin dal XVIII Secolo, ma la prima descrizione dettagliata appartiene al RENDRE ed è datata 1854. In Italia viene coltivato soprattutto in con grande frequenza, non solo in Francia: troviamo infatti grandi vini a base di Merlot in California, Argentina, Cile, Australia, paesi di grande tradizione enologica. La degustazione del mese ha voluto portare alcuni splendidi esempi di tutta Italia, da nord a sud, cercando di sottolineare la duttilità del vitigno e la grande varietà ed espressione vinicola del territorio del nostro Paese.

**Merlot 2007 Val di Cornia Doc
Suvereto – l'Rennero
Gualdo del Re**

L'enologa Barbara Tamburini riesce con una costanza abbagliante a presentare vini dal carattere riconoscibile e difficilmente eguagliabile. Non fa eccezione il Merlot del Gualdo del Re, meravigliosa realtà vinicola, nonché splendido agriturismo sito a Suvereto, in provincia di Livorno. Un occhio limpido e scuro con sfumature granata, un naso intenso e pieno: ribes, amarene e prugne, ma anche viole di campo, tabacchi dolci e vaniglia, cannella e cacao, eucalipto e pepe. Lungo, intenso, equilibrato in bocca, si porge con morbidezza e con un bel tannino suadente, capace di sostenere a lungo il ricordo. Vino ottimo da meditazione, si adatta a piatti strutturati di carne, selvaggina da penna e da piuma. Stracotti in particolare, nei lunghi mesi invernali, magari accompagnati da fette di polenta, ne saranno compagni perfetti.



Gualdo del Re
Località Notri, 77
57028 Suvereto (LI)
Tel: 0565 829888 – Fax: 0565 827328
info@gualdodelre.it