

Andar per vini

Ecco i migliori Merlot d'Italia

) di [Mauro Giacomo Bertoli](#)
) 27 ottobre 2015

Si è conclusa domenica ad Aldeno la XVI Edizione di MondoMerlot. Il Merlot, insieme al Cabernet Sauvignon, è uno dei vitigni internazionali più conosciuti ed utilizzati al mondo. Vitigno a bacca nera, originario della Gironda, il dipartimento della Francia del sud-ovest che ha per capoluogo Bordeaux. Il nome deriva dal suo colore intenso, simile alle piume del merlo, che peraltro si nutre molto volentieri dei suoi acini. Abbiamo notizie del Merlot sin dal XVIII Secolo, ma la prima descrizione dettagliata è del 1854, ad opera del Rendre.

In Italia il Merlot è giunto in Friuli Venezia Giulia alla fine del 1800, diffondendosi in quasi tutto il Nord-Est, dal Trentino Alto Adige al Veneto. Nei decenni successivi viene impiantato praticamente in tutta Italia. Il personaggio italiano più noto legato al Merlot è sicuramente l'enologo Riccardo Cotarella, attualmente presidente del Comitato Scientifico del Padiglione Vino all'Expo.

Dal 22 al 25 ottobre il paese di Aldeno, in collaborazione con Rovereto e Trento, teatro anch'essi di alcuni eventi, ha offerto a tutti gli appassionati del Merlot un programma ricchissimo di eventi, degustazioni, assaggi di prodotti tipici, momenti culinari e tanta musica. All'interno della manifestazione l'evento più significativo è stato senz'altro il Concorso nazionale Merlot d'Italia, a cui da alcuni anni partecipo anch'io come commissario. Quest'anno vi è stato il record di vini in gara, ben 115. Le regioni che hanno partecipato in maniera più massiccia, inviando più campioni, sono state il Trentino Alto Adige, il Veneto, la Toscana ed il Friuli Venezia Giulia. Dopo molti anni la presidenza del Concorso è passata da Paolo Grigoli a Salvatore Maule, che ha coordinato il lavoro dei 30 commissari che hanno determinato i vincitori del concorso. La premiazione, e degustazione, dei vini vincitori si è tenuta venerdì 23 a Palazzo Geremia a Trento. Di seguito i risultati.

Gran Medaglia d'Oro, vincitore assoluto, proclamato Merlot d'Italia 2015 il Maremma Toscana DOC «Abundantia» 2011 dell'Azienda Rigoloccio di Abati e Puggelli (GR)

DOC E DOCG ANNATE 2014/2013

1. Cantina Produttori San Paolo, Appiano (BZ) – Alto Adige DOC «Huberfeld» 2013
2. Cantina Produttori Bolzano – Alto Adige DOC Riserva «Siebeneich» 2013
3. Azienda Sator, Pastina (PI) – Montescudaio DOC «Sileno» 2013

DOC E DOCG ANNATE PRECEDENTI

1. Azienda Rigoloccio di Abati e Puggelli (GR) – Maremma Toscana DOC «Abundantia» 2011
2. Gualdo del Re, Suvereto (LI) – Suvereto DOC «I'Rennero» 2011
3. Azienda Vigne Fornasari, Buttrio (UD) – Colli Orientali Friuli DOC 2012
3. Le Vigne di Cà Nova, Roddino (CN) – Langhe Rosso DOC «Riverbero» 2008

IGT ANNATE 2014/2013

1. Azienda Cescon Italo Storia e Vini, Ormelle (TV) – Veneto IGT «Chieto» 2013
2. Azienda Tenuta Maddalena, Volta Mantovana (MN) – Alto Mincio IGT «Monte Cervo» 2013

2. Azienda Castello di Bossi, Castelnuovo Berardenga (SI) – Toscana IGT «Girolamo» 2013
3. Podere Ristella, Roccastrada (GR) – Toscana IGT «Ghitto di Naldo» 2013

IGT ANNATE PRECEDENTI

1. Valori Società Agricola, Marrucina (CH) – Colli Aprutini IGT «Inkiostro» 2011
2. Cantina Sant'Andrea, Terracina (LT) – Lazio Rosso IGT «Sogno» 2010
3. Marchesi De Frescobaldi, Firenze – Toscana IGT «Lamaione» 2011

Premiato come Miglior Merlot Trentino il Vigneti delle Dolomiti IGT «Pivier» 2011 dell'Azienda Agricola Cesconi Pressano

Un premio speciale è stato consegnato a Barbara Tamburini: “Protagonisti Eccellenti”, con la seguente motivazione: “...per il suo percorso professionale in qualità di enologo di grande caratura e per la determinazione e la passione che pone nel suo lavoro e per il legame che ha sempre avuto con la rassegna di Aldeno, che con la sua presenza ha sempre valorizzato.” Barbara, che segue come consulente diverse aziende, soprattutto in Toscana, ottiene premi per i suoi vini a MondoMerlot da cinque anni consecutivi. Che dopo “Mister Merlot”, Riccardo Cotarella, sia arrivata la “Signora del Merlot ?”

Sabato 24 di grande interesse è stata la degustazione dal titolo “Il Merlot, un grande vitigno. Importanti espressioni che nascono in due Paesi vicini quanto diversi: l'Italia e il Canton Ticino – Svizzera”, tenutasi presso Palazzo Piomarta di Rovereto e condotta da Barbara Tamburini, Rocco Lettieri e Giacomo Mojoli. Si sono assaggiati 10 vini, cinque per nazione. Filo conduttore dei vini svizzeri, quelli ai più meno conosciuti, era l'importante uso del legno, una grande tecnicità e complessità, morbidezza ed eleganza. Durante la degustazione Barbara Tamburini ha presentato in anteprima un nuovo vino che andrà sul mercato nel 2016: il Liborio – Bolgheri Superiore Merlot dell'Azienda Tringali Casanuova di Castagneto Carducci (LI), progetto che vede entrare nel mondo del vino l'imprenditore lombardo Franco Pravettoni.

Prima di presentare le 4 aziende vincitrici e raccontare i loro vini, voglio citare il grande successo della parte gastronomica della manifestazione, curata da Sebastiano Cont, ragazzo prodigio di Aldeno, ventenne collaboratore dello chef stellato Alfio Ghezzi e fresco responsabile della cucina di Casale Podernovo, residenza di charme tra le colline pisane di proprietà del Gruppo Lunelli.

Ed arriviamo finalmente ai protagonisti dell'evento, le cantine e i vini vincenti

Azienda Rigoloccio di Abati e Puggelli – Gavorrano (GR)

Gavorrano è situato in quella parte della Maremma grossetana all'interno delle Colline Metallifere, dal sottosuolo così ricco di minerali da esserne esplorato e sfruttato nei secoli con molte miniere. Lo stesso nome dell'azienda, Rigoloccio, è quello di una miniera di pirite confinante con i vigneti.

E' un'azienda giovane: viene fondata nel 2002 ed i vigneti sono stati impiantati nel 2003. I 4 soci sono i fratelli Alberto ed Arrigo Abati, il figlio di Arrigo, Andrea, ed Ezio Puggelli. Alberto conduce l'azienda dal punto di vista agronomico, seguendo un po' le orme del padre, un fattore, mentre Ezio si occupa della parte commerciale, così come fa nella sua attività principale, quella farmaceutica, ma divertendosi molto di più. L'enologo è Fabrizio Moltard. Gli ettari vitati sono nove, con una produzione annua di 30.000 bottiglie, per 7 etichette diverse.

L'azienda ha una tradizione recente ma di straordinario successo al Concorso Nazionale Merlot d'Italia: negli anni scorsi ha ottenuto un secondo ed un terzo posto, quest'anno il primo nella propria categoria, DOC e DOCG di annate precedenti al 2013, ma soprattutto la Gran Medaglia d'oro come vincitore assoluto, Merlot d'Italia 2015, con il Maremma Toscana DOC «Abundantia» 2011.

Maremma Toscana DOC «Abundantia» 2011 – 1° Classificato Assoluto e 1° DOC e DOCG Annate Precedenti il 2013

E' un Merlot in purezza. Vendemmia il 22 di agosto di un'estate molto calda, in parte mitigata dalle brezze provenienti dal Golfo di Follonica. Vinificazione in acciaio ed affinamento di 18 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, a cui seguono 10 mesi di bottiglia. La produzione annua è di 3.300 bottiglie, con un tenore alcolico del 15 %. Nel bicchiere colpisce fin da subito per il colore rosso rubino, scuro, concentrato. I

profumi sono intensi, quasi aggressivi, ma comunque equilibrati. Note evolutive, fiori appassiti, striature balsamiche e ferrose, prova indissolubile del legame col terreno, ma anche un po' di ciliegia matura e di cioccolato amaro. Nella beva è caldo, dal tannino decisamente morbido, persistente eabbondante.
Prezzo in enoteca: 30 Euro

Cantina Produttori di San Paolo – San Paolo-Appiano (BZ)

La cooperativa Cantina Produttori San Paolo viene fondata nel 1907 da 36 viticoltori provenienti da San Paolo, Missiano, Monte e Riva di Sotto. Si trova nell'omonima frazione di Appiano sulla Strada del Vino, in provincia di Bolzano. E' costruita su 4 piani diversi, con un dislivello di 22 m: è un sistema gravitazionale, di lavorazione a caduta, per garantire una qualità di primissimo livello. Dal 1997 è presieduta da Leopold Kager. Nel 2007 viene festeggiato il centenario della fondazione. In questa occasione viene presentata al pubblico la nuova gamma di punta "Passion" che vuole rappresentare la passione per la qualità. Il team dirigenziale della cantina è formato, oltre che dal presidente, dall'enologo Wolfgang Tratter e dal direttore Alessandro Righi. La cantina in questi 108 anni è cresciuta molto, arrivando ad oltre 200 soci, per un totale di 170 ettari vitati e di circa 1.400.000 bottiglie per anno. Ho assaggiato il Merlot Huberfeld 2013, primo classificato nella categoria DOC e DOCG 2014/2013

Alto Adige Merlot Huberfeld DOC 2013 – 1° Classificato DOC e DOCG Annate 2014/2013

E' un Merlot in purezza, con una gradazione alcolica del 14 %. I vigneti, piantati negli anni Ottanta, sono su terreni argillosi sotto l'abitato di Missiano, ad un altezza di circa 250 mm.s.l.m. La vinificazione è in acciaio a cui segue un affinamento in parte in botti di rovere e in parte in barrique. La produzione è aumentata in questi anni, fino alle attuali 40.000 bottiglie.

Bello il colore rosso rubino, piuttosto scuro e fitto. Decisa prevalenza delle note fruttate, l'amarena, la mora, il cassis, accompagnate da delicate velature speziate e lievi accenni di tostatura di un legno armonico e non invasivo. In bocca è delicato, di grande bevibilità, con un'equilibrata nota vegetale che accompagna il fruttato. Corpo e struttura non mancano, decisamente persistente

Prezzo in enoteca: 10-11 Euro

Azienda Cescon Italo Storia e Vini – Ormelle (TV)

Domenico, Graziella e Gloria Cescon conducono l'azienda fondata nel 1957 da papà Italo e mamma Chiara. Italo continuava l'opera di suo padre, Domenico, produttore di vino Raboso, tra i primi della zona a vendere vino in bottiglia. Siamo nel territorio del Piave, nella pianura cuore della Marca Trevigiana. Attualmente sono ben 125 gli ettari vitati, tra proprietà ed affitto, per una produzione annua di 800.000 bottiglie, con una quindicina di etichette delle aree Piave, Friuli Grave e Valdobbiadene. Enologo aziendale è Federico Giotto. Chieto 2013, vincitore come IGT Annate 2014/2013, è il vino che ho assaggiato.

Veneto IGT «Chieto» 2013 – 1° Classificato IGT Annate 2014/2013

Già il nome ci caratterizza questo vino: calma, tranquillità, da degustarsi lentamente. Si ottiene con il 95 % di Merlot a cui si aggiunge un 5 % di Cabernet Sauvignon, da uve provenienti da vigneti coltivati sui terreni argillosi tipici del Piave. Vendemmia nell'ultima decade di settembre a cui segue vinificazione in acciaio. L'affinamento è di 13-15 mesi in barrique e botti di rovere, per concludersi in bottiglia, per almeno 10 mesi. Di colore rosso rubino carico, ha decise note balsamiche, sentori di piccoli frutti di sottobosco, uno spunto di peperone. Alla beva è morbido, elegante, dalle sensazioni di resine dolci. Buona la persistenza, piace per essere al contempo complesso e bevibile.

Prezzo in enoteca: 18 Euro

Valori Società Agricola – Sant'Omero(TE)

Luigi Valori ha fondato la sua azienda nel 1996, aiutato dalla moglie Marina. Luigi è stato un calciatore Dell'Ascoli, giocando anche in serie A. A fine carriera ha lavorato nell'azienda florovivaistica del suocero. La passione per l'agricoltura e per la vigna l'ha portato a fare esperienze lavorative in Cile e Sudafrica. Possiede 22 ettari di vigneti, di età variabile dai 16 ai 50 anni, situati sulle colline di S. Omero e di Controguerra, ai piedi del Gran Sasso, vicini al Mare Adriatico e molto assolati. La produzione annua è di 120.000 bottiglie, per 6 etichette diverse. Luigi era un grande amico di Gianni Masciarelli, con cui condivideva molti valori ed alcuni progetti: il vigneto di merlot, circa 2 ettari, dalle cui uve si produce il Colli Aprutini IGT Inkiostro lo hanno impiantato insieme.

Colli Aprutini IGT «Inkiostro» 2011 – 1° Classificato IGT Annate Precedenti il 2013

Il primo anno di questo vino è il 2004. La produzione è di circa 12.000 bottiglie. E' un Merlot in purezza, le cui uve arrivano da un vigneto molto vicino alla costa, su un terreno sabbioso, che permette di sviluppare uve che daranno tannini morbidi ed equilibrati. La vinificazione si fa in tini di acciaio termocondizionato con una macerazione lunghissima, quasi 25 giorni. L'affinamento avviene prima in barriques nuove francesi per circa 18 mesi e poi per almeno 2 anni in bottiglia. Estremamente interessante già fin dal colore rosso e profondo, profumi di marasca sottospirito, goudron e tamarindo. In bocca ritorna in modo deciso il frutto e, secondo Adua Villa, la radice di rabarbaro. E' un vino che può esprimersi al massimo dopo 8-10 anni.

Prezzo in enoteca: 18