

zürich

## Merlot aus aller Welt Eine bestechende Vielfalt

Noch vor dem Lockdown nahmen die Zürcher Weinfreunde die Merlot Traube unter die Lupe respektive die Nase. Unter dem Motto "Merlot aus aller Welt – nicht Allerweltsmerlot" vergleichen wir reinsortige Weine aus allen Kontinenten.

Die Sorte erlebte in den letzten 40 Jahren eine weltweite Anbausteigerung, stieg doch die Anbaufläche von 87000 Hektaren im Jahr 1980 auf 267000 Hektaren heute (Quelle Internationale Organisation für Rebe und Wein OIV). Die Auswahl aus der Fülle des Angebotes, vor allem aus den klassischen europäischen Ländern und der Schweiz, war nicht ganz einfach. Umgekehrt stellte es eine Herausforderung dar, in Asien überhaupt reinsortige Merlot zu finden.

Auch die Weinfreunde aus Bern und Lenzburg-Seetal widmeten kurz zuvor eine ihrer Veranstaltungen dieser Sorte. In ihren Berichten im Ami du Vin 1/20 erfährt man viel ampelographisch Wissenswertes zur Merlottraube.

Der zum Apero gereichte Quarzo Spumante di Merlot 2016 von Bally von Teufenstein im Tessin, scheint unter Merlotfreun-

den ein Renner zu sein, gibt es doch hierzulande kaum reinsortige Merlot-Schaumweine. Allerdings macht es die Kohlensäure schwierig, sortentypische Aromen zu erkennen. Wer Weisswein bevorzugt, geniesst den Burrée bianco di Merlot 2018 von Urs Hauser aus dem Tessin.

## Merlot zu würziger Küche

Zur Vorspeise Safranrisotto treten als "Weinsparingpartner" Asien, Italien, Rumänien und die Schweiz an. Der Reveilo Merlot 2019 aus Indien mit fruchtigen, aber auch rauchig-würzigen Aromen wirkt für uns in seiner Machart fremd, scheint aber in seiner Heimat, wo sich erst seit den 70er Jahren eine kleine Weinbauszene entwickelt, eine valable Alternative zur einheimischen gut gewürzten Küche zu sein. Der samtige, runde Tubbo 2018 IGT Lazio von der Cantina Gaffino gibt ein schönes Beispiel, dass nicht nur im Norden Italiens gute Merlots gedeihen. Erstaunlich rund, weich und füllig kommt der Metamorfosis Merlot 2015, DOC Dealu Mare aus Rumänien daher; ein top Preis-Leistungsverhältnis. Dieser Wein würde allerdings besser zum Käse passen. Aus der Schweiz kommt jede Region mit einem Vertreter zum Zug. Der Merlot biodynamique 2017 von Henri Cruchon Echichens überzeugt durch feine samtige Frucht und Bekömmlichkeit. Ein grosses Potenzial mit umfassender Aromapalette zeigt der parfumreiche Merlot Daveronero Barrique 2017 von der Brunner Weinmanufaktur in Hitzkirch, der wegen des 18-monatigen Barriqueausbaus allerdings noch zu jung ist.





## Die degustierten Weine

Quarzo Spumante di Merlot 2016, Magnum  
Bally von Teufenstein, Vezia, Ticino

Burrée bianco di Merlot 2018  
Urs Hauser, Cantone-Gambarogno, Ticino

Reveilo Merlot 2019, Nashik Valley, Indien

Tubbo, IGT 2018, Cantina Gaffino, Lazio, Italien

Metamorfosis Merlot 2015, DOC Dealu Mare, Rumänien

Merlot biodynamique 2017, Henri Cruchon Echichens, Waadt

Merlot Daveronero Barrique 2017  
Brunner Weinmanufaktur Hitzkirch, Luzern

Irvine Estate Merlot 2018, Eden Valley, Australien

Meerlust Merlot 2016, Südafrika

NK Mip Cellars - Qwam Qwmt Merlot 2014, Okanagan, Kanada

Dopo Mezzanotte 2015, Urs Hauser Cantone-Gambarogno, Ticino

Château Cheval Noir, Cuvée Le Fer 2010, St. Emilion, Frankreich

Merlot Reserva La Ballena 2009, Uruguay

Enigma Merlot 2015, Villány PDO, Kiss-Gabor, Ungarn

Zu Hauptgang mit Ossobucco gremolata sowie Käse sind Weine aus der Neuen Welt, Schweiz und Frankreich angesagt. Während der schöne, runde, moderne Irvine Estate Merlot 2018 aus dem Eden Valley in Australien die Erwartungen hinsichtlich Wucht nicht ganz zu erfüllen vermag, fällt der Meerlust Merlot 2016 aus Südafrika mit seiner bereits reifen Frucht und Entwicklung unter Sauerstoff im Glas als klassisches Handwerk auf. Die beiden Highlights des Abends für mich persönlich sind der NK Mip Cellars - Qwam Qwmt Merlot 2014 aus Okanagan in Kanada und der Dopo Mezzanotte 2015 von Urs Hauser aus dem Tessin, die durch ihre Struktur, Aromatik, Fülle und perfekte Trinkreife bestechen.

Reif, majestätisch und gehaltvoll mit präsenten Tanninen zeigen sich der Château Cheval Noir 2010 aus St. Emilion, dessen Cuvée Le Fer nur in top Jahren aus alten Reben vinifiziert wird, sowie der Merlot Reserva La Ballena 2009 aus Uruguay.

Am kontroversten diskutiert wird der zu Brownie mit Schokolade-Sorbet gereichte Enigma Merlot 2015 Villány aus Ungarn von Kiss-Gabor. Etwas jugendlicher und weniger dicht als erwartet, lieben ihn die einen so, andere würden ihn als Begleiter zum Fleisch bevorzugen.

Die Reise um den Globus zeigt, wie unterschiedlich die Weltsorte Merlot auch seitens der Winzer interpretiert wird. Je aktiver und polarisierender die Weine in Degustationskreis kommentiert werden, desto reicher und spannender das Weinfreundeleben.  
*Marco Streit*

## valais

### De part et d'autre de la Furka Des cépages emblématiques

À soirée de prestige, vins de prestige, lieu de prestige et conférencier de prestige. En effet, la réputée salle de Wolff, située au cœur du vieux Sion, datant de 1511 mais reconstruite à la suite du grand incendie de Sion en 1788, accueille les 34 amies et amis du vin du Valais pour une dernière manifestation avant le confinement.

Le thème de la soirée est de faire plus ample connaissance avec les cépages cultivés dans les Grisons et en Valais, de découvrir leur parenté (completer, humagne blanc, lafnetscha) et les caractéristiques propres aux pinots noirs des deux cantons.

Pour la circonstance, nous avons convié le chercheur et spécialiste en génétique des cépages, maître de conférences en œnologie et très certainement le Valaisan le plus célèbre de la planète vin, le Dr José Vouillamoz.

Le biologiste nous a tenus en haleine tout au long de la soirée en brossant un tableau original et exhaustif de notre patrimoine viticole suisse. Puis, en rapport avec le thème de notre dégustation, il décrit un portrait complet des cépages parents comme le completer et le lafnetscha, ce dernier étant le fils de l'humagne blanc et du completer grison.

Les vins de très haute qualité, commentés avec brio par notre conférencier, ont mis nos papilles en émoi et ont accompagné un succulent repas concocté avec passion par notre traiteur Hilaire Pierroz.  
*Dominique Favre*

*José Vouillamoz (à gauche) se concentre sur le vin qu'il va commenter.*

