



# Merlot

## Origine e cenni storici

Vitigno originario del sud-ovest della Francia e coltivato particolarmente nella zona di Bordeaux dove, insieme ai *Cabernet*, forma l'uvaggio base di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo. Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone del mondo. Arrivato in Italia nel 1880 è ormai diffuso in tutto il Paese ed è considerato uno dei vitigni internazionali miglioratori più plastici. Abbiamo le prime notizie italiane di questo vitigno ad opera del Sannino (1875) sulla coltivazione nel distretto di Conegliano. Il nome ricondurrebbe alla gradevolezza delle sue bacche nei confronti degli uccelli ed in particolare del merlo.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Merlau, Merló, Plant Medoc.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Presente su tutto il territorio italiano, caratterizza numerose DOC nelle quali viene concepito in purezza, nel taglio bordolese con i *Cabernet* o in taglio con i vitigni nazionali.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso bianco, con bordi carminati.

*Foglia adulta* media, pentagonale, trilobata e quinquelobata. Seni laterali superiori ad U mediamente profondi, seni laterali inferiori a U. Lembo ondulato, bologno, verde scuro.

*Grappolo* medio, medio, alato (1 o 2 ali), più o meno spargolo, con peduncolo rosato e legnoso fino alla prima biforcazione.

*Acino* medio, tondo, di colore blu nero, buccia di media consistenza, pruinosa.

### Fenologia

Germogliamento: medio      Fioritura: precoce  
Invaiaura: media              Maturazione: medio-precoce

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Acinellatura dolce e a volte colatura		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

## Esigenze ambientali e culturali

Vitigno molto plastico, si adatta a quasi tutti i terreni ed essendo un vitigno precoce riesce a raggiungere livelli di maturazione ottimali anche nei microclimi più freddi. Si esprime al meglio con i sistemi d'impianto ad alta densità, ed essendo molto produttivo ideale sarebbe adottare forme di allevamento a cordone permanente. Teme i terreni eccessivamente

soleggiati, in quanto il grappolo tende ad allersarsi e ad avere crolli di acidità. Importante è mantenere una buona copertura fogliare.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Vitigno sensibile alla peronospora sul grappolo, alla botrite e al marciume acido. Resistente all'oidio. In alcune situazioni di coltivazione, volte a ritardare la maturazione, rischia danni da gelate tardive. Sopporta abbastanza la siccità.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-23	3,13-3,8	5,0-8,0	1500-1800	2500-2900	

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

In connubio con *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc*, dà origine a uno dei tagli più importanti a livello mondiale, quello *bordolese*. Molto diffuso in Italia, dove viene vinificato in purezza o utilizzato come vitigno miglioratore in miscelanea con i vitigni autoctoni.

In purezza dà origine a un vino rosso rubino intenso, caratterizzato da profumi di frutta rossa ed in particolare di frutti di sottobosco, fiori rossi e sentori erbacei. In sovraturazione evidenti sono i sentori di confettura di prugne o di marasche. In bocca risulta essere un vino di corpo, strutturato, ma allo stesso tempo vellutato e armonico.