



Anno XVI
Numero 192 Aprile 2022
<https://www.faronotizie.it/>

MERLESE, UN NUOVO VINO

di Marino Forcellini

Le varie guide che escono alla fine di ogni anno, valutano i vini ognuna in un modo diverso; chi usa un punteggio esclusivamente numerico, chi utilizza simboli (bicchieri, grappoli).

La guida redatta dall' AIS (Associazione Italiana Sommelier) usa le viti e ai vini che ottengono la valutazione massima vengono assegnate 4 viti.

Scorrendo la guida 2022 si trova un vino di una cantina emiliana a cui è stato assegnato il massimo del punteggio, ottenuto in purezza da un nuovissimo vitigno, il Merlese.

Vediamo di conoscere un po' questo nuovo vitigno.

Già il nome è indicativo della sua origine; infatti è ottenuto incrociando il Merlot con il Sangiovese.

Il vitigno è nato circa 40 anni fa ed è stato iscritto nel Registro nazionale delle varietà di vite dal 2007.

Il vitigno è nato da uno studio svolto dalla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna in collaborazione con una cantina della provincia bolognese (Umberto Cesari di Castel San Pietro Terme).

L'idea alla base della sua creazione è stata quella di ovviare ad alcune difficoltà di coltivazione poste dal Sangiovese. Il Merlese infatti risulta avere una buona resistenza all'oidio e alla peronospora, oltre che alla botrytis.

Inoltre questa nuova varietà di vite è più tollerante agli stress ambientali rispetto ai genitori, sopporta meglio del Merlot la siccità e resiste meglio del Sangiovese alle piogge tardive.

Quindi l'obiettivo finale è quello di avere una varietà che si adatti meglio ai possibili cambiamenti climatici futuri.

Il vitigno ha ereditato le caratteristiche dei due vitigni da cui proviene.

Il Merlese matura prima del Sangiovese, ma dopo il Merlot; il grappolo è più piccolo del Sangiovese, ma più grande del Merlot.

Questo per descrivere il vitigno e le sue origini, ma l'importante è vedere il risultato finale, cioè il vino.

Al momento è una produzione di nicchia, è presente sul mercato un'unica cantina, quella che è stata coinvolta nel progetto iniziale e le bottiglie disponibili sono molto poche (circa 3000).

L'unica annata in commercio è il 2019.

Veniamo alla degustazione:

colore: rubino intenso con riflessi violacei, all'olfatto è complesso, con note floreali, fruttate (more, ciliegia), speziate e balsamiche, al gusto si ritrovano le

note dell'olfatto, con una buona acidità e un tannino gradevole e una buona persistenza.

Complessivamente si può notare che fonde le caratteristiche del Sangiovese e del Merlot da cui proviene.

Come abbinamenti rimanendo sul territorio regionale possiamo pensare ai salumi o una tagliatella al ragù, ma si può pensare anche ad un formaggio erborinato.

Non avendo ancora una storia non possiamo valutare gli effetti di un lungo affinamento, ma è ipotizzabile una sua longevità.

La superficie coltivata al momento è esigua, ma è iniziata la commercializzazione delle barbatelle, per cui nei prossimi anni dovrebbe avere una buona diffusione e solo quando ci saranno diverse cantine a produrlo sarà possibile valutare meglio questo nuovo vitigno, che però come prima uscita sembra avere potenzialità notevoli.

