

MERLOT



Denominazione Latina: *Vitis vinifera sativa var. Merlot*

Sinonimi: *Nessuno conosciuto.*

Nomi Errati (omonimie): *Nessuno conosciuto.*

Origine (cenni storici): *Questo vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironde (nel Sud-Ovest della Francia), in particolare della zona di Bordeaux, da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Si parla del Merlot sin dal 1700, ma la prima descrizione dettagliata appartiene al Rendre (1854). In Italia venne introdotto alla fine del 1800, trovando condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto, e diffondendosi poi in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve. Il vitigno è mediamente vigoroso, caratterizzato da produttività buona e costante, è presente nei vigneti di tutte le regioni italiane.*

Descrizione ampelografica

Foglia: *media, pentagonale, trilobata e quinquelobata.*

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

Acino: *Medio, tondo (con buccia di media consistenza) di colore blu-nero.*

Buccia: *è ricoperta da abbondante pruina (trattasi di sostanza di consistenza cerosa che viene prodotta dalle cellule superficiali dell'epidermide di frutti e foglie, la quale ha funzioni protettive dai raggi ultravioletti ed impedisce l'eccessiva disidratazione).*

I sistemi di allevamento: *più adatti sono il Cordone speronato e il Guyot che assicurano un buon ombreggiamento dei grappoli, al fine di evitare repentini abbassamenti dell'acidità fissa.*

Malattie: *è sensibile alla peronospora, al marciume acido, alla cocciniglia, mediamente alla botrite e poco all'oidio. Può presentare, in annate sfavorevoli ed in zone fredde e umide, fenomeni di colatura e acinellatura.*

Maturazione: *media tardiva.*

Apporto nutrizionale del frutto[\(collegarsi al file 4-A1 Commento nutrizionista\)](#): *frutto calorico perché contiene zuccheri semplici molto digeribili. Contiene anche vitamine (C, PP, gruppo B), acidi organici e sali minerali, e numerose altre sostanze come tannini, flavonoidi e antociani. Ha effetti energetici, rimineralizzanti, disintossicanti, rinfrescanti, colagoghi, diuretici, lassativi. Ha un potere saziante molto basso, fatto che bisogna tener presente dato il suo alto potere calorico.*

Caratteristiche del vino prodotto: *con questo vitigno si possono produrre diverse tipologie di vino. Nelle zone migliori i vini si presentano di colore rosso rubino più o meno intenso, che passa al granato (dopo un breve invecchiamento), con aromi di frutto e di vegetale fresco, sapore discretamente tannico, morbido, corposo (buon tenore in alcool), retrogusto amarognolo se invecchiati.*