

I 7 migliori vini Merlot italiani (e sloveni)

Un grande vitigno internazionale che fuori dalla Francia a volte resta un po' anonimo: ma non in questi casi.

DI BARÙ 18/08/2019



COURTESY PHOTO

Non amo per niente i Merlot italiani, non trovo sia un'uva adatta al nostro paese perché la maggior parte delle volte che assaggio dei Merlot sanno di marmellata di prugna, e non vado particolarmente pazzo per la prugna. Hanno un che di uva troppa cotta con una fine amarognola, sono dei vini fatti per rispecchiare quelli di Pomerol, ma privi dell'eleganza che questa zona del Bordeaux dedicata alla coltivazione di Merlot trasmette ai suoi vini. Chateau Le Pin, uno dei vini più cult di Pomerol, è uno dei miei vini preferiti e trovo che le vecchie annate abbiano le capsule più fighe, sono di un rosa pastello chicchissimo.

Qui invece trovate le eccezioni, 7 vini di produttori italiani o un passo oltre i nostri confini, che smentiscono la suddetta regola, e sono davvero buoni.

1.

**Galatrona 2016 Petrolo Val D' Arno Di Sopra
DOC**



Rosso rubino carico, inizia con sentori di fiori e frutti di bosco, per poi spostarsi verso il cuoio e il pane tostato. Al sapore è di grande struttura e complessità: acido, frutta e tannini si equilibrano. Vino da occasioni speciali, è perfetto in abbinamento con selvaggina e cacciagione.

2.

Semplicemente Vino Bellotti Rosa - Stefano Bellotti



Courtesy Bellotti

Semplicemente per modo di dire: un Merlot 100% vinificato rosé. Prodotto sulle colline di Novi Ligure, è biodinamico e naturale, fermenta in botti di rovere grazie all'apporto esclusivo dei lieviti indigeni, e matura nelle stesse botti, sulle fecce fini, per dieci mesi. Ideale da abbinare alla pizza e a salumi.

3.

Verdugo Masiero Veneto Merlot IGT



Courtesy Masiero

A Trissino, provincia di Vicenza, su colline vulcaniche affacciate sulla valle dell'Agno, la tenuta Masiero produce vino biologico con pratiche biodinamiche. Il Merlot in purezza è fresco e territoriale, fruttato e minerale con inconfondibili note vulcaniche.

Lo trovi [qui](#).

4.

Garanza 2005 Atelier Kramar



Courtesy Atelier Kramar

Siamo ora in Slovenia, ma poco oltre i nostri confini, in una zona tanto vocata alla produzione vinicola quanto penalizzata dalla distribuzione internazionale.

L'Atelier Kramar è un piccolissimo produttore: 5 ettari, 15.000 ceppi e 10.000 bottiglie, ma ha grande attenzione alla qualità. Il suo Merlot DOCG è un vino non filtrato, prodotto dopo 6 mesi di macerazione e 5 anni nelle botti da 500l e 225l: 13,5 % per 14,50 €.

5.

Venezia Giulia Merlot IGT 2004 Radikon



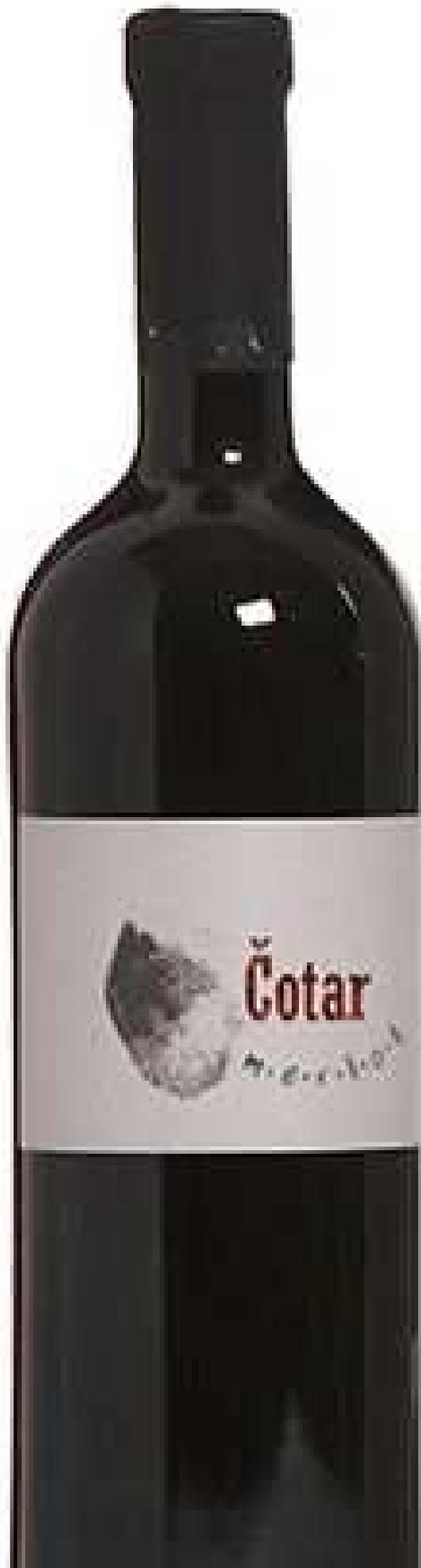
Courtesy Radikon

Stanko Radikon nel Collio ha fatto la storia della vinificazione naturale italiana. Questo Merlot in purezza è figlio di una lunga macerazione sulle bucce, quasi due mesi, e di una maturazione in grandi botti di rovere per almeno 5 anni.

Rosso rubino molto intenso con riflessi granati, al naso è fruttato, speziato, balsamico, con rimandi a note di felce e di liquirizia. Elegante e vellutato al palato, con grande equilibrio tra acidità e tannini, e un finale lunghissimo. Si beve a tutto pasto, si esalta con ricchi piatti di carne rossa. Bottiglia da 1 litro.

6.

Carso-Kras Merlot DOC 2007 - Branko & Vasja Čotar



Courtesy Čotar

Perla del Carso dal lato sloveno, la cantina dell'azienda Čotar è un peculiarissimo tunnel dove aleggiavano i lieviti naturali. Lì il Merlot si affina in botti di rovere per

sette anni, per poi riposare, per altri trenta mesi, in bottiglia. Vino non soggetto a chiarifica e filtrazione, si distingue per sentori di frutta rossa matura, cenni vegetali e un finale leggermente speziato. Al palato si presenta ben equilibrato, con un tannino vellutato e una buona persistenza.

7.

Merlot "Borc Dodòn" 2015 - Azienda Agricola Montanar Denis



Courtesy Montanar Denis

Dal Friuli questo biologico certificato: la vendemmia è interamente manuale, la vinificazione con lieviti naturali e l'affinamento di 16 mesi su fecce fini e in acciaio. Al naso, aromi di piccoli frutti selvatici con tocco vegetale. Si sviluppa con corpo pieno, tannini ben amalgamati e ottima componente minerale.