

NZZ Degustation: Merlot unter Fr. 20.00

Grosse Sorte, kleiner Preis

Unter diesem Motto führte Peter Keller von der NZZ die diesjährige Januarlock Degustation durch. Es freut uns sehr, dass sich unser Laibach Merlot 2006 für Fr. 19.90 unter den Top 8 klassieren konnte. Ein weiter Beweis für die guten Qualitäten mit angemessenem Preisgenussverhältnis für die Weine aus Südafrika.



- **Merlot ist sehr populär. Doch welcher Merlot unter 20 Franken ist auch wirklich gut? Unser Test gibt Antwort**

Einiges spricht dafür, dass die Konsumenten im neuen Jahr den Gürtel etwas enger schnallen müssen. Da kommt unsere schon fast legendäre Januarlock-Degustation eben rechtzeitig, diesmal mit dem Thema «Welches sind die besten Merlot-Weine unter 20 Franken?» Die Rotweinsorte erfreut sich grosser Beliebtheit bei Produzenten und Konsumenten, die sie vor allem wegen ihres geschmeidigen, fülligen Charakters schätzen. Und im Gegensatz zum manchmal etwas ruppigen Cabernet Sauvignon brilliert der Merlot mit seinen feinen Gerbstoffen.

Keiner kommt daran vorbei

Die Sorte, die reinsortig gekeltert oder oft als Verschnitt-Partner mit Cabernet Sauvignon verwendet wird, hat einen eigentlichen Siegeszug rund um die Welt angetreten. Der Ursprung lag im Bordeaux, wo Merlot heute mit über 100 000 Hektaren am meisten angebaut wird. Die Traube geniesst aber auch in Italien ein hohes Ansehen, ganz zu schweigen vom Tessin, wo sie mit rund 1000 Hektaren die mit Abstand bedeutendste Position einnimmt. Auch in der Neuen Welt kann fast kein Produzent darauf verzichten, sei es in Kalifornien, Chile oder Australien. Merlot ist zudem für einige der spektakulärsten Weine der Welt verantwortlich. Dazu gehören etwa die Bordeaux-Giganten Château Pétrus aus dem Pomerol oder Château Cheval Blanc aus dem St-Emilion, die italienischen Kultgewächse wie der Masseto der Tenuta dell'Ornellaia und der Vigna l'Apparita des Castello di Ama, beide aus der Toskana, oder vereinzelte Sterne am Tessiner Firmament wie der Gran Risavio von Eric Klausener.



Doch wie hoch ist die Qualität bei Tropfen, die weniger als 20 Franken kosten? 30 Händler, Grossverteiler und Produzenten haben einen jetzt erhältlichen Wein eingesandt. Einzige Bedingung neben dem Preis: Der Merlot-Anteil musste mindestens 80 Prozent ausmachen. Sommelier Jörg Bühler vom Restaurant «Bü's» in Zürich und Peter Keller, Wein-Redaktor der «NZZ am Sonntag», haben die Weine verkostet und bewertet. Generelles Fazit: Die Tessiner gehören (auch) in dieser Preiskategorie zur Elite; für die Bordeaux-Vertreter hat es nicht zu Spitzenpositionen gereicht. Keine Chancen besaßen Exoten, etwa aus Brasilien.

Als Sieger sind zwei Weine aus dem Tessin und dem Trentino (Italien) hervorgegangen (siehe Kasten). So sorgt Mike Rudolph von der Tenuta San Giorgio, der erst seit 2001 im Malcantone das Winzer-Glück sucht, mit seinem Basis-Wein Sottoroccia für Furore. Die Trauben stammen aus mehreren Lagen. Der Merlot reift in grossen Holzfässern. Dazu kommt ein kleiner Anteil (rund 10 Prozent) von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, der in Barriques ausgebaut wird. «Ich will einen zugänglichen, strukturierten Wein für den Alltag produzieren», umschreibt Rudolph seine Ziele. Mit dem 2007er, von dem es wegen geringer Erträge leider nicht allzu viele Flaschen gibt, ist der Winzer dem Ideal sehr nahe gekommen. Der Deutschschweizer Winzer im Tessin produziert auf 4,5 Hektaren Rebland zudem ambitionierte Weine wie den Arco Tondo, die sich für eine lange Lagerung eignen.

Schlechte Noten für Bordeaux

Auf gleicher Höhe wie der Sottoroccia bewegt sich der Merlot Ritratti 2005 der Cantina La Vis. Die Genossenschaft aus dem italienischen Anbaugebiet Trentino vereint über 1000 Weinbauern und beweist mit dieser Linie, dass sich Quantität und Qualität nicht ausschliessen müssen. Die Trauben mit dem Label «Ritratti» kommen aus den jeweils besten Zonen der Region. Diese Weine sollen nach Darstellung der Cantina «die Philosophie der Kellerei am besten ausdrücken». Für den 2005er bedeutet dies: gradlinig, herkunftsbezogen, finessenreich, harmonisch. Je ein weiterer Italiener und Tessiner sowie ein Chilene als bester Vertreter komplettieren die fünf Besten der Verkostung. Sie hat erneut gezeigt, dass es Bordeaux-Weine im Preissegment bis 20 Franken nicht leicht haben, sich gegen die Konkurrenz aus anderen Ländern durchzusetzen. Peter Keller



Avanti! Avanti! Der beste Merlot unter 20 Franken kommt aus dem Tessin und aus Italien

Für unsere Januarloch-Degustation haben wir 30 Merlot-Weine aus aller Welt getestet. Wie immer erfolgte die Verkostung mit verdeckten Etiketten. Schliesslich schwangen zwei gleichwertige Gewächse aus dem Tessin und dem Trentino (I) obenaus.



Die beiden Sieger:

Merlot Sottoroccia 2007, Tenuta San Giorgio – ein gelungener Wein aus dem Tessin (16,5 von 20 Punkten): tiefes, jugendliches Rot, mittlere Intensität, rote Beeren, Pflaumen, würzige Noten, schöne Frucht, reife Tannine, präzise Säure, strukturiert, mittelmäßig, schöne Länge. Fr. 19.–. Erhältlich bei www.tenutasangiorgio.ch oder in der Weinhandlung Brancaia, Zürich, www.brancaia.ch. (Wegen der kleinen Produktion nur als Einzelflaschen.)

Merlot Ritratti 2005, Cantina La Vis – ein guter Wein aus dem Trentino (16,5 von 20 Punkten): dunkles Rubinrot, schöne Nase, Kirschen, Gewürze, dezente Vanillenote, gut integrierte Tannine, mittlere Säure, harmonisch, mittellanger Abgang. Fr. 18.50. Erhältlich bei Paul Ullrich, Basel, www.ullrich.ch.

Weiter empfehlenswert:

Merlot 2006, Cantina Colterenzio (Schreckbichl), Südtirol (16/20 Punkten), Fr. 18.80. Bei Baur au Lac, www.bauraulacwein.ch.

Merlot Cresperino 2007, Tenuta Bally, Tessin (16/20 Punkten), Fr. 16.–. Bei www.tenutabally.ch.

Armador Merlot 2005, Odfjell Vineyards, Chile (16/20 Punkten), Fr. 16.50. Bei Landolt Weine, Zürich, www.landolt-weine.ch.

Merlot 2006, McManis Family, Kalifornien, USA (15,5/20 Punkten), Fr. 17.–. Bei Martel, St. Gallen, www.martel.ch.

Merlot 2006, Laibach, Südafrika (15,5/20 Punkten), Fr. 19.90. Bei Kapweine, Wädenswil, www.kapweine.ch.

Merlot Biasca 2006, Gialdi, Tessin (15,5/20 Punkten), Fr. 19.50. Bei Kellerei St. Georg, Luzern, www.kellerei-st-georg.ch. (kep.)

