

Merlot

di I. Cosmo e M. Polinelli
da "Merlot", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

Sinonimi (ed eventuali errati)

Merbò (nel Veneto, ma di rado); del tutto sconosciuti sono da noi i sinonimi con cui lo si designa nella Gironda (Francia), quali "Vitraille", "Bigney", "Plant Medoc", ecc. Sconosciuto è pure quello di "Merlau" riportato da Viala e Vermorel e da Molon.

Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno si è usufruito di un clone esistente presso la collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. I caratteri rilevati nella predetta collezione sono stati messi a confronto con quelli riscontrati sul "Merlot" coltivato in provincia di Gorizia (a Medana, Farra d'Isongo, Ronchi dei Legionari, Fogliano), di Udine (a Buttrio), di Venezia (Jesolo), di Treviso (Maser, Volpago), di Rovigo (Bosaro, Pettorazza), di Padova (Salboro), di Vicenza (Ponte di Barbarano), di Trento (S. Michele a/A) e di Bolzano (Merano). Altra volta uno di noi s'è occupato delle differenze morfologiche esistenti tra il "Merlot" ed altri vitigni bordolesi; ma qui non è il caso di farne cenno, avendole riportate (in nota) nella monografia riguardante il "Cabernet franc".

Germoglio di 10-20 cm

Apice: di forma espansa, bianco con margini rosso violacei, cotonoso.

Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a): spiegata, cotonosa e bianca con i bordi rosso-violacei la 1a; meno tomentose, grigio-biancastre, rosso-violacee ai bordi e pentalobate la 2a e 3a (la seconda fogliolina è più esattamente aracnoidea sulla pagina superiore e di colore bianco con trasparenze giallo-verdi, nonché sfumature rossee ai bordi; mentre la pagina inferiore è bianca per tomento e con sfumatura rosso-viola).

Foglioline basali (dalla 4a in poi): pentalobate, verdi con sfumature verdi-bronzee e glabre superiormente; sublanuginose e grigio-verdi con chiazze rosse inferiormente.

Asse del germoglio: eretto, verde, aracnoideo.

Germoglio alla fioritura

Apice: espanso, lanuginoso, grigio-verde con orlo carminato.

Foglioline apicali: biancastre con sfumature rosa, cotonose, spiegate, pentalobate.

Foglioline basali: spiegate, pentalobate; pagina superiore verde con sfumature giallo-arancione, pallido dapprima e tendente al marrone in quelle più vecchie, pubescenti; pagina inferiore sublanuginosa, biancastra con nervature verdi sulle prime foglie, poi rossastre.

Asse del germoglio: eretto.

Tralcio erbaceo: di sezione trasversale quasi circolare e contorno liscio, glabro, di colore verde con sfumature marrone da un lato.

Vitici: trifidi e bifidi, intermittenti (formula: 0-1-2-0-1-2).

Infiorescenza: piramidale, lunga circa 15 cm.

Fiore: ermafrodita regolare, autofertile.

Foglia: pentagonale, di grandezza media, trilobata e quinquelobata, seno peziolare a U largo, a bordi quasi sempre sovrapposti se in posizione naturale; seni superiori laterali a U, mediamente profondi, seni laterali inferiori a U; pagina superiore glabra, verde-chiaro, opaca; pagina inferiore aracnoidea, verde-oliva; lembo ondulato a superficie bollosa, lobi piegati a gronda; angolo alla sommità dei lobi terminali retto; nervature verdi, qualche volta parzialmente rosse alla base sulla pagina superiore, verdi su quella inferiore, sporgenti; denti non molto pronunciati, irregolari, convessi a base larga, mucronati.

Picciolo: medio, sottile, glabro, rosato.



Figura 1: Apice di Merlot.



Figura 2: Foglia di Merlot.

Grappolo a maturità industriale: medio (lungo 15-20 cm) di media compattezza, piramidale, alato con 1 o 2 ali; peduncolo visibile, medio, legnoso fino alla prima ramificazione; giallo-rosato; pedicelli sottili, verdi, lisci; cercine mediamente evidente, verrucoso, rosso-vinoso intenso.

Acino: medio, sferico o lievemente schiacciato, regolare, sezione trasversale regolare, buccia di media consistenza, pruinosa, di colore blu-nero distribuito regolarmente; ombelico persistente; succo incolore, polpa molle, sapore neutro, dolce, poco acido, leggermente erbaceo; pedicello corto, separazione del pedicello dall'acino facile.

Vinaccioli: 2-3 per acino, piriformi, mezzani.



Figura 3: Grappolo di Merlot.

Tralcio legnoso: di grossezza media, con internodi piuttosto corti, con sezione trasversale leggermente schiacciata, di colore cannella-rossastro, nodi evidenti; gemme evidenti a base molto larga, un po' schiacciate.

Tronco: vigoroso.

Fenologia

Condizioni d'osservazione: Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale il clone è stato introdotto.

Ubicazione

Per l'ubicazione, il clima, il terreno, ecc., nonché per le fasi vegetative della vite ed il calendario di maturazione dell'uva, si rimanda ad una delle seguenti monografie ampelografiche pubblicate in precedenza: "Tocai friulano", "Riesling italo", "Raboso Piave", "Raboso veronese", "Pinella".

Fenomeni vegetativi

Germogliamento: medio (dal 13 al 22 aprile).

Fioritura: precoce (terza decade di maggio).

Invasatura : media (dal 14 al 26 agosto).

Maturazione dell'uva : III-IV epoca (dalla fine di settembre ai primi di ottobre).

Caduta delle foglie : media (prima quindicina di novembre).

Caratteristiche ed Attitudini culturali

Vigoria: notevole.

Produzione: abbondante e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo.

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: molto scarsa.

Resistenza alle malattie: un po' scarsa alla peronospora del grappolo, normale agli altri parassiti, ottima al marciume.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: ottima (con il "Merbt" non si sono infatti verificati casi di insuccesso o di successo parziale tanto negli innesti al tavolo che in quelli a dimora, dimostrando altresì un buon adattamento con i più diffusi portinnesti).

Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.