



Το πολυμορφικό Merlot

Δεδομένου ότι τις προσεχείς ημέρες θα είναι δύσκολο να επισκέπτεται και να παροτρύνει κανείς τις επισκέψεις σε χώρους όπως εστιατόρια, café, bars, θέατρα, γκαλερί, σινεμά και μουσεία, σκέφτηκα ότι είναι ο κατάλληλος καιρός να «ξεσκονίσουμε» μερικές από τις βασικές γνώσεις που οφείλει να έχει ένας άνθρωπος ο οποίος αγαπά τη ζωή και θέλει να την ευχαριστηθεί όσο το δυνατόν περισσότερο.

Σήμερα, λοιπόν, θα σας πω λίγα πράγματα για το Merlot και γιατί το αγαπούν πολλοί. Η εν λόγω ποικιλία σταφυλιού έχει πατρίδα το Bordeaux, αλλά φυτεύεται σχεδόν σε όλο τον κόσμο. Πρόκειται για ένα μαύρο σταφύλι που αγαπά τα ήλια και θερμά κλίματα κι όταν οινοποιείται μονοποικιλιακά

δεν προστίθεται σε χαρμάνια, είναι συνήθως ζηρό, με μέτρια οξύτητα και μέτριες τανίνες. Υπάρχουν Merlot με ελαφρύ προς μέτριο σώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και αρκετή φυτικότητα, αλλά και κρασιά της ίδιας ποικιλίας με μέτριο προς γεμάτο σώμα που το άρωμά τους παραπέμπει σε μαγειρεμένα μαύρα φρούτα και σοκολάτα- τα δεύτερα προέρχονται από πολύ πιο ώριμα σταφύλια.

Αποτελεί καλό φίλο του Cabernet Sauvignon, στο οποίο όταν προστίθεται χαρίζει την ευωδιά των κόκκινων φρούτων και στρογγυλεύει τις έντονες τανίνες. Τα μονοποικιλιακά Merlot, σε ελαφρύ στυλ, περνούν ένα μικρό χρονικό διάστημα σε βαρέλι, ενώ αυτά με το πιο γεμάτο σώμα μένουν παραπάνω, αποκτώντας νότες από καπνό και αποξηραμένα φρούτα, οι οποίες γίνονται πιο έντονες όσο αυξάνεται ο χρόνος παλαίωσης.

Στο Bordeaux όπου και αποτελεί την πιο διαδεδομένη ποικιλία, τα κρασιά τα οποία παράγονται είναι χαρμάνια με το Merlot να κυριαρχεί. Τα καλύτερα δείγματα του είδους προέρχονται από το Saint-Émilion AOC και το Pomerol AOC, στην επονομαζόμενη Δεξιά Όχθη (περιοχή βόρεια και ανατολικά των ποταμών Gironde και Dordogne) κι έχουν έντονα αρώματα μαύρων φρούτων, αλλά και αρώματα από το βαρέλι, ενώ το σώμα τους είναι συνήθως γεμάτο. Θα βρείτε Merlot όμως και στη Χιλή, στις ΗΠΑ και συγκεκριμένα στη θερμή Καλιφόρνια, στην Αυστραλία (χαρμάνι με Cabernet Sauvignon), στη Νέα Ζηλανδία (μονοποικιλιακό ή σε blend), καθώς και στη Νότια Αφρική που έχει αποκτήσει καλή φήμη για τα πολύπλοκα και με μακρά δυνατότητα παλαίωσης κόκκινα κρασιά της. Στην Ελλάδα έχει ριζώσει καλά στην κεντρική Ελλάδα, στην Πελοπόννησο, αλλά και στη Μακεδονία με εξαιρετικά δείγματα- δοκιμάστε τον εμβληματικό Κοκινόμυλο από το κτήμα Τσέλεπου στην ορεινή Αρκαδία, καθώς και το δραμινό μονοποικιλιακό Château Julia από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη και θα με θυμηθείτε.

Το Merlot είναι δημοφιλής ποικιλία μεταξύ των οινοπαραγωγών, καθώς ωριμάζει νωρίς, προσαρμόζεται εύκολα και δεν είναι ιδιαίτερα επιρρεπής σε ασθένειες. Οι καταναλωτές που το προτιμούν γνωρίζουν ότι ταιριάζει σχεδόν με τα περισσότερα καθημερινά φαγητά (ελαφριά κρεατικά όπως χοιρινό και κοτόπουλο με σάλτσες, κατσικάκι ή αρνάκι γάλακτος, ζουμερά burger, πλούσιες μακαρονάδες, αλλά και γλυκόζινα πιάτα της κινέζικης κουζίνας), ενώ όσοι αγαπούν τις λέξεις βρίσκουν ιδιαίτερα ρομαντικό το γεγονός ότι το όνομά του παραπέμπει στη λέξη merle, που στα γαλλικά σημαίνει μικρό μαυροπούλι. Κι αν νομίζετε ότι λόγω της «κοινωνικότητάς» του είναι καλύτερο μόνο για την παραγωγή εμπορικών σημάτων μεγάλου όγκου, πριν το σνομπάρτε, να σας ενημερώσω ότι το μυθικό Château Petrus αποτελεί την αποθέωση του Merlot.

