

# *Merian, Celler Tarroné, Terre Alta.*



## **Huset:**

Cellers Tarroné er beliggende i den sydlige del af Katalonien nærmere betegnet Terre Alta. Vinhuset er grundlagt af Rafael Solé Pubill tilbage i 1942. Hans ambition var at lave vin udelukkende på druer høstet på hans egen jord. Disse vine skabte snart opmærksomhed og et godt ry. Rafael's søn, Josè, arvede faderen passion for vin og arbejdede tæt sammen sin far frem til 1990 hvor Rafael dør. Desværre dør Josè selv tre år senere og efterlader en familie i stor sorg og et vinbrug i store vanskeligheder da meget "know how" forsvinder med far og søn. Men Josè kone Mercedes Llop Galcerà ønsker at ære sin mand og svigefar ved at føre forretningen videre og det er lykkedes med hjælp fra Antonio Melich Domènech husets mangeårige kældermeester. Vinene har i dag opnået stor international anerkendelse og sælges over hele verden af passionerede vinimportører. Importører som deler vinhusets passion for det gode glas.

## **Distriktet:**

Terre Alta er det sydligste D.O. vindistrikt i Katalonien. Midt melle Tarragona og Valencia lidt tilbage trukket fra havet ligger området ca. 8200 hektar i et meget bjergigt landskab. Her er der store forskelle i temperaturene fra dag til nat og fra lavtliggende til højtliggende vinmarker. Oprindeligt anså man rødvinene for at være lige så barske som klimaet men med den nyeste teknologi er vinene gradvis blevet mere bløde og en hel del dybere. Og med tilkomsten af Tempranillo og Syrah har vinene opnået endnu mere berømmelse og spanske top-ønologer anser i dag Terre Alta som et af Spaniens absolutte vinmæssige håb. Andre druer som bruges i vinproduktionen her er Marcabeo, Garnacha Blanca og Tinta samt Cariñena.

## **Vinen:**

Merian er fremstillet af Garnacha Tinta, Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon. Alle druer håndhøstes og macerationen (ekstraktionen) løber over hele 15 dage for at sikre en så optimal ekstraktion af aroma/farvestoffer og tanniner som muligt. Vinen fremstår i en god balance mellem frisk ung frugt og god mediumkraftig krydderi. Den har en behagelig lang eftersmag som giver lyst til den næste mundfuld. Serveringstemperaturen skal ligge på 16 – 18 grader. Den ledsager mange kødretter rigtig fint. Prøv den til en nakkesteg som fyldes med rosmarin og hvidløg (skær små snit og læg krydderurterne her i) og langtidssteges. Den er i øvrigt også fremragende til den samme ret dagen efter når kødet er koldt og spisen med lidt god sennep, lidt surt og godt brød.

