



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ
DOQ、DO	プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラール・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
畑総面積	3.3 ha
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	瞑想、読書
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

★new vintage★ 35.-11. D.O Catalunya 2015 Mas Sardana Tinto DO カタルーニャ白 マス・サルダーナ		★new vintage★ 35.-10. D.O Catalunya 2015 Mas Sardana Tinto DO カタルーニャ赤 マス・サルダーナ	
品種	グルナッシュブラン	品種	グルナッシュ70%、 テンブラリーニョ25%、カリニャン5%
樹齢	33年平均	樹齢	31年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醗酵	醗酵温度15℃ ステンレスタンクで20日間	醗酵	温度26℃前後で10日間
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	パンコトマテ、 イカのフリット	マリアージュ (生産者)	チョリソー、 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のアヒージョ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のごぼう巻き
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、クエッチ、シトラス、白い花の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、透明感のあるふくよかなエキスの旨味に柑橘のような爽やかな苦みが同調する！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、ドライブルー、ドイツ、ヨモギ、タバコの葉、生肉の香り。ワインはスマートかつスパイシーで、ピュアな果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！(Masには「ドメーヌ」の意味がある)フィルター有り。SO2は収穫時、マロラクティック発酵終了後、瓶詰前に少量添加。	ちなみに！	収穫日は9月12日、9月17日。収量は45hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！(Masには「ドメーヌ」の意味がある)フィルター有り。SO2は収穫時、瓶詰前に少量添加。



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ
DOQ, DO	プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等
歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソムリエのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラール・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーンをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
畑総面積	3.3 ha
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメーンのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	瞑想、読書
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-8. DO Montsant 2012 Vinya Cucut モンサン ヴィーニャ・クカット(赤)		35.-7. DOQ Priorat 2012 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)		35.-1. DOQ Priorat 2013 Cuvee Huellas プリオラート キュヴェ・ウエリヤス(赤)	
品種	カリニャン100%	品種	グルナッシュ60%、カリニャン40%	品種	カリニャン60%、グルナッシュ40%
樹齢	53年平均	樹齢	21年~41年	樹齢	25年~100年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シスト・粘土質	土壌	シスト
マセラシオン	ステンレスタンクで18日間(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醗酵	温度26°Cのステンレスタンクで20日間	醗酵	温度24°C~26°Cのステンレスタンクで27日間	醗酵	温度26°C前後で10日間
熟成	300 Lの古樽で6ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月	熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月
マリアージュ(生産者)	イノシシのパテ、ロニョンドヴォー	マリアージュ(生産者)	牛レバー粒マスタードソース、ブーダンノワール	マリアージュ(生産者)	鹿フィレのグランヌヴァール、牛フォアグラトリュフのパイ包み
マリアージュ(日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮	マリアージュ(日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリアージュ(日本向け)	鴨のロースト
ワインの飲み頃	2016年~2026年 供出温度:18°C	ワインの飲み頃	2016年~2031年 供出温度:18°C	ワインの飲み頃	2016年~2036年 供出温度:18°C
テイastingコメント	ミュールのジャム、甘草、キャラメル、バニラ、ガリーグの香り。ワインは滑らかで清涼感があり、完熟した果実のポリウム、柔らかいタンニン、鋭くフィルタリーなミネラルがきれいに同調する！	テイastingコメント	ブルーベリージャム、ミュール、バニラ、甘草、腐葉土の香り。ワインはフルボディかつ上品で洗練された骨格があり、ピュアで力強い果実味を硬質なミネラルと細かいタンニンが引き締める！	テイastingコメント	ミュール、ブルーベリージャム、スマイル、甘草、黒糖、ガリーグ、メントールの香り。口当たりは優しく、果実味が絹のように滑らかでフィネスがあり、後からキメの細かいタンニンと鋭いミネラルがボディを上品に締める！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。スペイン国内の規定により、フィンカ・エル・ロメロからヴィーニャ・クカットに名称変更した！ワイン名のVinyaはカタルーニャ語で「ブドウ畑」、Cucutはこの地に多く生息する鳥の「カコウ」の意味がある！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> は収穫後とマロラクティック発酵終了後に少量添加。	ちなみに！	収穫はグルナッシュが9月12日、カリニャンが9月27日。収量は40 hL/ha。畑は標高のあるポレラ、ポボレダ、エル・モラルにあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインがで上がる！ワイン名はカタルーニャ語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑の周りにあるアーモンドの木が描かれている！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナッシュが花ぶるいにあったため収量は16 hL/haと30%減。プリオラートの中でもとりわけ標高の高いポボラダ地区のブドウで仕込んでおり、味わいも上品でエレガントなのが特徴！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少量添加。

35.-15. DOQ Priorat 2012 Cuvee EDA プリオラート キュヴェ・エダ(赤)		★new vintage★ 35.-12. D.O Terra Alta 2014 El Mago テラ・アルタ エル・マゴ(赤)	
品種	カリニャン100%	品種	グルナッシュ95%、シラー5%
樹齢	50年～100年	樹齢	22年平均
土壌	シスト	土壌	石灰岩・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醱酵	温度26℃前後で14日間	醱酵	温度24℃で10日間
熟成	500 L新樽で15ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	イベリコ生ハム、 ウサギのレバーヴィネガーソース
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	豚肉とキノコの粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2022年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ブルーベリー、カシス、スマイル、甘草、ガ リグ、ダーズリンの香り。口当たりは しなやかで、充実した果実味とフィネ スがあり、後から緻密なタンニンと骨 格のあるミネラルが、複雑に混ざり合 う！ボディはありながら実に繊細で、 上品なバランスに仕上がっている！	テイステイング コメント	ブルーベリー、熟したメロン、アロエ、 フュメ香、生肉、海苔の香り。ワインは ピュアかつスパイシーで力強くボ リュームがあり、透明感のある果実味 を凝縮したミネラルと緻密なタンニン が整える！
希望小売価格	9,200円(税込9,936円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は20hl/ha。 エダはポボレダ地域のカリニャンのポ テンシャルを見出し、当たり年にしか 仕込まないスペシャルキュヴェ！名前 もPOPOLEDAの最後の3つの文字の 「EDA」を取って名付けた！軽くフィル ター有。SO2はマロラクティック発酵 終了後と瓶詰め前に少量添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hl/ha。ワイン名のEl Magoは英語で 言うThe Wizard「魔法使い」の意味 と、もう一つフランクの2人の子供 (MayaとHugo)の頭文字の部分を含 ませた造語になっている！ちなみに 柄のデザインは息子のユーゴが書い ている！

## フランク・マサール(Franck MASSARD)



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ
DOQ、DO	プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
畑総面積	5.5 ha
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	瞑想、読書
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す!

## ★new vintage★

35.-11. DO Catalunya  
Mas Sardana 2014  
カタルーニャ  
マス・サルダナー(白)

## ★new vintage★

35.-10. D.O Catalunya 2014  
Mas Sardana Tinto  
カタルーニャ  
マス・サルダナー(赤)

## ★new vintage★

35.-12. D.O Terra Alta 2014  
El Mago  
テラ・アルタ  
エル・マゴ(赤)

品種	グルナッシュブラン	品種	グルナッシュ70%、カリニャン25%、テンブラリーニョ5%	品種	グルナッシュ95%、シラー5%
樹齢	32年平均	樹齢	30年平均	樹齢	22年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰岩・粘土質
マセラシオン	温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間
醱酵	醱酵温度15℃ ステンレスタンクで14日間	醱酵	温度26℃前後で20日間	醱酵	温度24℃で10日間
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 あさりのワイン蒸し	マリージュ (生産者)	豚のほほ肉のヴォロヴァン、 仔牛のステーキ、 オツソイラティチーズ	マリージュ (生産者)	イベリコ生ハム、 ウサギのレバーヴィネガーソース
マリージュ (日本向け)	海老のガーリックオイル煮	マリージュ (日本向け)	豚肉の香草パン粉焼き	マリージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年~2022年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、バナナ、パパイヤ、アカシア、ミモザの香り。ワインはフルーティーかつまるやかで粘着性があり、アフターに塩気のある心地よいミネラルの苦みと潮のような風味が広がる!	テイスティング コメント	ダークチェリー、ドライブルー、クローブ、松脂、海藻、ビスケットの香り。ワインはフレッシュかつピュアで、赤い果実のジャムのように凝縮したボディと優しく滑らかなタンニンがきれいに融合する!	テイスティング コメント	カシス、ブルーベリー、熟したメロン、アロエ、フュメ香、生肉、海苔の香り。ワインはピュアかつスパイシーで力強くボリュームがあり、透明感のある果実味を凝縮したミネラルと緻密なタンニンが整える!
希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は9月6日。収量は40 hL/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている!(Masには「ドメーヌ」の意味がある)	ちなみに!	収穫日は9月20日、9月25日。収量は40 hL/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている!(Masには「ドメーヌ」の意味がある)	ちなみに!	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。ワイン名のEl Magoは英語で言うThe Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つフランクの2人の子供(MayaとHugo)の頭文字の部分合わせた造語になっている!ちなみに柄のデザインは息子のユーゴが書いている!



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ
DOQ、DO	プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソームユールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在任中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
畑総面積	5.5 ha
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	瞑想、読書
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-12. D.O Terra Alta 2013 El Mago テラ・アルタ エル・マゴ(赤)		35.-9. DO Ribeira Sacra 2011 Licis リベイラ・サクラ リシス(赤)		35.-7. DOQ Priorat 2012 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)	
品種	グルナッシュ95%、シラー5%	品種	メンシア100%	品種	グルナッシュ60%、カリニャン40%
樹齢	21年平均	樹齢	25年平均	樹齢	21年~41年
土壌	石灰岩・粘土質	土壌	シスト	土壌	シスト・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで18日間 (初めは6°Cの温度で 3日間コールドマセラシオン)
醗酵	温度24°Cで6日間	醗酵	ステンレスタンクで10日間	醗酵	温度24°C~26°Cの ステンレスタンクで27日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	68%ステンレスタンク、 16%新樽、16%古樽(500 L)で10ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、 15%古樽、15%新樽で12ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 ロニョンドヴォーのフリカッセ	マリージュ (生産者)	ホロホロ鳥のポルトソース、 仔羊の香草焼き	マリージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 ブーダンノワール
マリージュ (日本向け)	豚肉とキノコの粒マスタードソース	マリージュ (日本向け)	鴨の燻製	マリージュ (日本向け)	牛肉のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:19°C
テイスティング コメント	さくらんぼ、ブルーベリー、ユーカリ、よもぎ、甘草、海苔の香り。ワインはスパイシーかつミネラリーで、洗練された果実味と細かく優しいタンニンが味わいを引き締める！余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、オレンジピール、ジンジャー、バラの花弁、タバコの香り。ワインはスパイシーかつエレガントで、チャーミングな果実味を若くしなやかなタンニンと硬質なミネラルがきれいに支える！	テイスティング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、バニラ、甘草、腐葉土の香り。ワインはフルボディかつ上品で洗練された骨格があり、ピュアで力強い果実味を硬質なミネラルと細かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は37 hL/ha。ワイン名のEl Magoは英語で言うThe Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つフランクの2人の子供(MayaとHugo)の名前を合わせた造語になっている！ちなみに柄のデザインは息子のユーゴが書いている！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は35 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作り上げることにある！	ちなみに！	収穫はグルナッシュが9月12日、カリニャンが9月27日。収量は40 hL/ha。畑は標高のあるポレラ、ポボレダ、エル・モラルにあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインがで上がる！ワイン名はカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑の周りにあるアーモンドの木が描かれている！

35.-1. DOQ Priorat 2012 Cuvee Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)		35.-8. DO Montsant 2011 Finca El Romero モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤)	
品種	カリニャン60%、 グルナッシュ40%	品種	カリニャン100%
樹齢	30年平均	樹齢	52年以上
土壌	シスト	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間 (最初の24時間は6°Cの温度で コールドマセラシオン)
醱酵	温度26°C前後で7日間	醱酵	温度26°Cのステンレスタンクで16日 間
熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月	熟成	300 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛フィレのロッシーニ風、 熟成ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのテリーヌ、 ウサギのブルーネ煮込み、
マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー ケッパーソース
ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:19°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ミュール、スマレ、黒オリーブ、ガリーグ、 メントールの香り。ワインにはっきり としたストラクチャーがあり、洗練 された果実味の中に真っ直ぐなミネラル と若いタンニンの収斂味が重なり余 韻に長く続く!	テイステイング コメント	カシス、黒オリーブ、スマレ、ガリーグ、 カカオ、なめし皮の香り。ワインはフル ボディだが口当たり穏やかで、完熟し た果実味と若く柔らかいタンニン、ス パイシーな味わいが口の中でみごと に同調する!
希望小売価格	5,850円(税込6,318円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日はグルナッシュが9月19日、カリ ニャンが9月26日。収量は27 hL/ha。2012年はプリオラートの中 でもとりわけ標高の高いポボレダ地区 のブドウで仕込んでおり、力強さの中 に洗練された骨格とフィネスの備わっ たワインに仕上がっている!	ちなみに!	収穫は9月23日。収量は35 hL/ha。ワ イン名は「ローズマリーの農園」という 意味があり、畑には野生のローズマ リーが生息していて、必ずワインにガ リーグの香りがキャッチできることか らそう名付けた!
35.-11. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダナー(白)		35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダナー(赤)	
品種	グルナッシュブラン	品種	グルナッシュ70%、 テンブラリーニョ30%
樹齢	32年平均	樹齢	31年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	温度10°C前後で8時間 スキンコンタクト	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間
醱酵	醱酵温度15°C ステンレスタンクで12日間	醱酵	発酵温度25°C前後 ステンレスタンクで8日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	パンコントマテ、 魚介のパエリア	マリアージュ (生産者)	イベリコの生ハム、 マグロのステーキバジル風味
マリアージュ (日本向け)	焼き野菜のサラダ	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年~2017年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	熟したリンゴ、黄桃、ユーカリ、ミモ ザ、若いアーモンド、ミネラルの香り。 ワインはフルーティでふくよかなボ リューム感があり、フレッシュな酸との バランスが良く、アフターにやさしく心 地よい苦みが残る!	テイステイング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、メン トール、ガリーグの香り。ワインはフ レッシュで果実がみずみずしく、優し い酸味と繊細なミネラル、やわらかな 旨味とのバランスが良く、喉越しがし なやか!
希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。エチケットのデザインはカタ ルーニャ地方の伝統ダンス 「Sardana」を踊っている風景で、ワ イン名Mas Sardanaはサルダナ踊りと フランクの名Massardを掛けている! (Masには「ドメヌ」の意味がある)	ちなみに!	収穫日は9月10日、9月15日。収量は 40 hL/ha。カタルーニャワインガイド 2013年のタンク熟成ワイン部門で2位 を獲得! エチケットのデザインはカタ ルーニャ地方の伝統ダンス 「Sardana」を踊っている風景で、ワ イン名サルダナ踊りとフランクの名を 掛けている!

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中にはマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
	畑総面積	0.8 ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

★new vintage★ 35.-1. DOQ Priorat 2012 Cuvee Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)		35.-7. DOQ Priorat 2011 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)		35.-8. DO Montsant 2011 Finca El Romero モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤)	
品種	カリニャン60%、 グルナッシュ40%	品種	グルナッシュ60%、 カリニャン40%	品種	カリニャン
樹齢	30年平均	樹齢	20年~40年	樹齢	51年以上
土壌	シスト	土壌	シスト・粘土質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで24日間 (初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)	マセラシオン	ステンレスタンクで16日間 (最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)
醗酵	温度26°C前後で7日間	醗酵	温度24°C~26°Cの ステンレスタンクで22日間	醗酵	温度26°Cのステンレスタンクで16日間
熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、 15%古樽、15%新樽で12ヶ月	熟成	300 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛フィレのロッシェニ風、 熟成ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラップ茸のソテー、 リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	イノシシのテリーヌ、 ウサギのブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	豚肉のハーブ岩塩ロースト
ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:19°C	ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度:19°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ミュール、スミレ、黒オリーブ、ガリーグ、メントールの香り。ワインにはっきりとしたストラクチャーがあり、洗練された果実味の中に真直ぐなミネラルと若いタンニンの収斂味が重なり余韻に長く続く！	テイステイング コメント	カシス、ブルー、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！	テイステイング コメント	カシス、黒オリーブ、スミレ、ガリーグ、カカオ、なめし皮の香り。ワインはフルボディだが口当たり穏やかで、完熟した果実味と若く柔らかいタンニン、スパイシーな味わいが口の中でみごとに同調する！
希望小売価格	5,850円(税込6,318円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月19日、カリニャンが9月26日。収量は27 hL/ha。2012年はプリオラートの中でもとりわけ標高の高いポボラダ地区のブドウで仕込んでおり、力強さの中に洗練された骨格とフィネスの備わったワインに仕上がっている！	ちなみに！	収穫は9月30日。収量は30 hL/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにある満開のアーモンドの木がデザインされている！ウェリヤスに使用されるワインが30%ブレンドされている！	ちなみに！	収穫は9月23日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにハーブの香りがキャッチできることからそう名付けた！

★new vintage★ 35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダナー(赤)		★new vintage★ 35.-11. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダナー(白)	
品種	グルナツシュ70%、 テンブラリーニョ30%	品種	グルナツシュブラン
樹齢	31年平均	樹齢	32年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト
醗酵	自然発酵 温度25℃前後で8日間	醗酵	醗酵温度15℃ ステンレスタンクで12日間
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	イベリコの生ハム、 マグロのステーキバジル風味	マリアージュ (生産者)	パンコントマテ、 魚介のパエリア
マリアージュ (日本向け)	パブリカの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	焼き野菜のサラダ
ワインの 飲み頃	2014年～2017年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、メントール、ガリーグの香り。ワインはフレッシュで果実がみずみずしく、優しい酸味と繊細なミネラル、やわらかな旨味とのバランスが良く、喉越しがしなやか！	テイステイング コメント	熟したリンゴ、黄桃、ユーカリ、ミモザ、若いアーモンド、ミネラルの香り。ワインはフルーティでふくよかなボリュウム感があり、フレッシュな酸とのバランスが良く、アフターにやさしく心地よい苦みが残る！
希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに！	収穫日は9月10日、9月15日。収量は40 hL/ha。カタルーニャワインガイド2013年のタンク熟成ワイン部門で2位を獲得！エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名サルダナ踊りとフランクの名字を掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名字Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある）

※ラベルには「ガルナツチャ、テンブラリーニョ」と記載されています。

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-1. DOQ Priorat 2009 Cuvee Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)		35.-7. DOQ Priorat 2011 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)	
品種	カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%	品種	グルナツシュ60%、カリニャン40%
樹齢	40年~80年	樹齢	20年~40年
土壌	シスト	土壌	シスト・粘土質
マセラシオン	カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで24日間(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)
醗酵	500L樽とステンレスタンクで14日間	醗酵	温度24°C~26°Cのステンレスタンクで22日間
熟成	500L新樽と228L新樽で12ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月
マリアージュ(生産者)	ブーダン・ノワール、ロックフォール	マリアージュ(生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、骨付き仔羊肉のロースト、リエーヴアラロワイヤル
マリアージュ(日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ(日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの飲み頃	2011年~2036年 供出温度:18°C	ワインの飲み頃	2014年~2029年 供出温度:19°C
テイステイングコメント	ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！	テイステイングコメント	カシス、ブルーシ、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破砕！その後6°Cの温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醗酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニユのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！	ちなみに！	収穫は9月30日。収量は30hl/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにある満開のアーモンドの木がデザインされている！毎年、ワインの30%はウェリヤスに使用されるワインがブレンドされている！

<b>★new vintage★</b> <b>35.-10. DO Catalunya</b> <b>Mas Sardana 2013</b> <b>カタルーニャ</b> <b>マス・サルダーナ(赤)</b>		<b>35.-11. DO Catalunya</b> <b>Mas Sardana 2012</b> <b>カタルーニャ</b> <b>マス・サルダーナ(白)</b>	
品種	グルナツシュ70%、 テンブラリーニョ30%	品種	グルナツシュブラン
樹齢	31年平均	樹齢	31年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト
醗酵	温度25℃前後で8日間	醗酵	醗酵温度15℃ ステンレスタンクで20日間
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イペリコの生ハム、 マグロのステーキバジル風味	マリアーージュ (生産者)	小魚のフリット、 ブランケットヴォー
マリアーージュ (日本向け)	パブリカの肉詰め	マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2017年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、メントール、ガリーグの香り。ワインはフレッシュで果実がみずみずしく、優しい酸味と繊細なミネラル、やわらかな旨味とのバランスが良く、喉越しがしなやか！	テイスティング コメント	黄桃や洋ナシ、アニス、黒豆、黄色い花、ミネラルの香り。ワインはフルーティかつスパイシーでボリューム感があり、やさしい酸とアフターに広がる心地よい苦みとのバランスがとても良い！
希望小売価格	1,750円(税込1,890円)	希望小売価格	1,750円(税込1,890円)
ちなみに！	収穫日は9月10日、9月15日。収量は40hl/ha。カタルーニャワインガイド2013年のタンク熟成ワイン部門で2位を獲得！エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！(Masには「ドメヌ」の意味がある)

※ラベルには「ガルナツチャ、テンブラリーニョ」と記載されています。

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとも暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-1. DOQ Priorat 2009 Cuvee Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)		35.-7. DOQ Priorat 2011 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)		35.-8. DO Montsant 2011 Finca El Romero モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤)	
品種	カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%	品種	グルナツシュ60%、カリニャン40%	品種	カリニャン
樹齢	40年~80年	樹齢	20年~40年	樹齢	51年以上
土壌	シスト	土壌	シスト・粘土質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで24日間(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)	マセラシオン	ステンレスタンクで16日間(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)
醗酵	500L樽とステンレスタンクで14日間	醗酵	温度24°C~26°Cのステンレスタンクで22日間	醗酵	温度26°Cのステンレスタンクで16日間
熟成	500L新樽と228L新樽で12ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月	熟成	300Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ(生産者)	ブーダン・ノワール、ロックフォール	マリアージュ(生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、骨付き仔羊肉のロースト、リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ(生産者)	イノシシのテリーヌ、ウサギのブルーン煮込み
マリアージュ(日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ(日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ(日本向け)	豚肉のハーブ岩塩ロースト
ワインの飲み頃	2011年~2036年 供出温度:18°C	ワインの飲み頃	2014年~2029年 供出温度:19°C	ワインの飲み頃	2014年~2024年 供出温度:18°C
テイステイングコメント	ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！	テイステイングコメント	カシス、ブルーベリー、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！	テイステイングコメント	カシス、黒オリーブ、スマイル、ガリゲ、カカオ、なめし皮の香り。ワインはフルボディだが口当たり穏やかで、完熟した果実味と若く柔らかいタンニン、スパイシーな味わいが口の中でみごとに同調する！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破砕！その後6°Cの温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醗酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！	ちなみに！	収穫は9月30日。収量は30hl/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにあるア開花したアーモンドの木がデザインされている！毎年、ワインの30%はウェリヤスに使用されるワインがブレンドされている！	ちなみに！	収穫は9月23日。収量は35hl/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにハーブの香りがキャッチできることからそう名付けた！

35.-9. DO Ribeira Sacra 2010 Licis リベイラ・サクラ リシス(赤)		35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2012 DO カタルーニャ マス・サルダナーナ(赤)		★new vintage★ 35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2012 DO カタルーニャ マス・サルダナーナ(白)	
品種	メンシア	品種	グルナツシュ70%、 カリニャン25%、テンブラリーニョ5%	品種	グルナツシュブラン
樹齢	52年以上	樹齢	30年平均	樹齢	31年平均
土壌	シスト	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで18日間	マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト
醗酵	ステンレスタンクで14日間	醗酵	温度26℃前後で6日間	醗酵	醗酵温度15℃ ステンレスタンクで20日間
熟成	85%ステンレスタンク、 15%古樽500Lで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	イペリコの生ハム・チョリソー、 キジのロースト	マリアージュ (生産者)	カジキマグロのステーキ、 オツソイラティーズ	マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 ブランケットウォー
マリアージュ (日本向け)	砂肝の黒胡椒焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏とパブリカのトマト煮	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、ラベンダー、タイム、メントールの香り。ワインに凝縮感と清涼感があり、広がりのあるしなやかな果実味の中に繊細な酸と緻密なミネラル、細かいタンニンがきれいに溶け込んでいる！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ユーカリ、ガリーグ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつリッチでふくらみがあり、ピュアでやわらかな果実味にやさしいミネラルとタンニンが溶け込む！喉越しも良い！	テイスティング コメント	黄桃や洋ナシ、アニス、黒豆、黄色い花、ミネラルの香り。ワインはフルーティかつスパイシーでボリューム感があり、やさしい酸とアフターに広がる心地よい苦みとのバランスがとても良い！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は45hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、プリオラートにはない、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作り上げることにあつた！	ちなみに！	収穫日は9月18日、9月25日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名前Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある）	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名前Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある）

※ラベルには「ガルナツチャ、テンブラリーニョ」と記載されています。



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
DOQ	プリオラート
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2010年世界ソムリエ選手権優勝の世界トップソムリエ、ジュラル・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
畑総面積	0.8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

※ヴィーニャ・アルタから「マス・サルダナー」に仕様変更となりました。

**変更点**  
(ワイン中身自体の、変更はございません)

★new vintage★  
 35.-10. DO Catalunya  
 Mas Sardana 2012  
 DO カタルーニャ  
 マス・サルダナー(赤)

★renewal★  
 35.-10. DO Catalunya  
 Mas Sardana 2011  
 DO カタルーニャ  
 マス・サルダナー(白)

ワイン名

(新)マス・サルダナー  
(旧)ヴィーニャ・アルタ

品種 グルナッシュ70%、カリニャン25%、テンブラリーニョ5%

品種 グルナッシュブラン100%

キャップ

(新)スクリューノ(旧)コルク

樹齢 30年平均

樹齢 30年平均

小売価格

(新)1,600円(税込1,728円)  
(旧)1,500円(税込1,620円)

土壌 石灰質・粘土質

土壌 石灰質・粘土質

【マス・サルダナーのラベル】



マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	なし
醱酵	温度26℃前後で6日間	醱酵	醱酵温度18℃ ステンレスタンクで20日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ(生産者)	カジキマグロのステーキ、 オignonイラティチーズ	マリアージュ(生産者)	ルーゼのグリエ、 シーフードバリエラ
マリアージュ(日本向け)	鶏とパプリカのトマト煮込み	マリアージュ(日本向け)	オニオンフリット
ワインの飲み頃	2013年~2018年 供出温度:15℃	ワインの飲み頃	2013年~2015年 供出温度:8℃
テイastingコメント	フランボワーズ、ユーカリ、ガリーグ、 鉱物的なミネラルの香り。ワインはフ レッシュかつリッチでふくらみがあり、 ピュアでやわらかな果実味にやさしい ミネラルとタンニンが溶け込む！喉越 しも良い！	テイastingコメント	青リンゴ、シトロン、タイムなどガリー グの香り。ワインはフレッシュでボ リュウム感があり、潮の風味とほのか に苦味を伴ったミネラルがフルー ティーなボディとバランスよく調和す る！
希望小売価格	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)
ちなみに！	収穫日は9月18日、9月25日。収量は 50hl/ha。エチケットのデザインはカ タルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」 を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの 名字Massardを掛けている！(Masに は「ドメヌ」の意味がある)	ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は60hl/ha。エ チケットのデザインはカタルーニャ地 方の伝統ダンス「Sardana」を踊って いる風景で、ワイン名Mas Sardanaは サルダナ踊りとフランクの名字Massard を掛けている！(Masには「ドメヌ」 の意味がある)

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！	

★new vintage★ 35.-2. DO Catalunya tinto 2011 Vina Alta DO カタルーニャ赤 ヴィーニャ・アルタ		★new vintage★ 35.-6. DO Catalunya blanco 2011 Vina Alta DO カタルーニャ白 ヴィーニャ・アルタ	
品種	グルナッシュ70%、 サンソー30%	品種	グルナッシュブラン100%
樹齢	63年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンク28日間	マセラシオン	なし
醱酵	温度28℃前後で25日間	醱酵	醱酵温度18℃ ステンレスタンクで20日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 オツソイラティチーズ	マリァージュ (生産者)	オニオンフリット、 シーフードパエリア
マリァージュ (日本向け)	鶏のトマトソース煮込み	マリァージュ (日本向け)	ズッキーニとライムのクスクス
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	イチゴジャムやフランボワーズ、タイム、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がストレートで、やわらかなタンニンとミネラルとのバランスが良く喉越しもきれいにスツと通る！	テイステイング コメント	青リンゴやシトロン、タイムなど南仏のハーブの香り。ワインはフレッシュでボリューム感があり、潮の風味とほのかに苦味を伴ったミネラルがフルーティーなボディとバランスよく調和する！
希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	1,500円(税込1,620円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、9月30日。収量は60hl/ha。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mにある)	ちなみに！	2011年から質を上げるためにグルナッシュブラン100%で仕込んでいる！収穫日は9月1日。収量は60hl/ha。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在任中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとも暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-1. DOQ Priorat 2009 Cuvee Huellas DOQ プリオラート赤 キュヴェ・ウエリヤス		35.-8. DO Montsant 2010 Finca El Romero DO モンサン赤 フィンカ・エル・ロメロ		35.-9. DO Ribeira Sacra 2009 Licis DO リベイラ・サクラ赤 リシス	
品種	カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%	品種	カリニャン100%	品種	メンシア100%
樹齢	40年~80年	樹齢	50年以上	樹齢	50年以上
土壌	シスト	土壌	粘土質・石灰質	土壌	シスト
マセラシオン	カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醱酵	自然発酵 500L樽とステンレスタンクで14日間	醱酵	ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然発酵で8日間
熟成	500L新樽と228L新樽で12ヶ月	熟成	300Lの古樽(15%新樽)で6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリァージュ (生産者)	ブーダン、ノワール、ロックフォール	マリァージュ (生産者)	チョリソー、サラミ、イノシシのシヴェ	マリァージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム、骨付きラム肉の香草焼き
マリァージュ (日本向け)	牛もも肉のハーブロースト	マリァージュ (日本向け)	ベーコンと白いんげんの煮込み	マリァージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2011年~2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！	テイスティング コメント	カシスやブルーベリー、タイム、ローズマリー、新革の香り。ワインの骨格は滑らかで広がりがあり、凝縮したスマートな果実味と湿ったタンニン、後からミュールのような黒い果実の風味が口の中を満たす！	テイスティング コメント	フランボワーズやチェリー、スミレ、ラベンダー、バラの花弁の香り。ワインの構造が整っていて、濃とした豊かな果実味の中に、繊細な酸と骨格のあるやさしいミネラル、細やかなタンニンがバランス良く溶け込んでいる！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破碎！その後6℃の温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！	ちなみに！	収穫は9月29日。収量は35hl/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにガリーグの香りがキャッチできることからそう名付けた！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、プリオラートにはない、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作りに上げることにある！

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

<p style="text-align: center;">★new vintage★            35.-2. DO Catalunya tinto 2010            Vina Alta garnacha samso            DO カタルーニャ赤            ヴィーニャ・アルタ</p>		<p style="text-align: center;">35.-6. DO Catalunya blanco 2010            Vina Alta garnacha blanca macabeo            DO カタルーニャ白            ヴィーニャ・アルタ</p>	
品種	グルナッシュ50%、 サンソー50%	品種	グルナッシュブラン50%、 マカベオ50%
樹齢	62年平均	樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	なし
醗酵	温度28℃前後で3週間	醗酵	醗酵温度18℃ イノックスタンクで7日間
熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 オツイラティチーズ	マリァージュ (生産者)	生ハムトマトのブルスケッタ、 パエリア
マリァージュ (日本向け)	鶏の照り焼き	マリァージュ (日本向け)	ズッキーニのフリット
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	クランベリーやフランボワーズ、若い アーモンド、ミネラルの香り。ピュアで ボリュームのある果実味の中にやさしい 酸とミネラルがうまく溶け込んでいる！	テイasting コメント	リンゴやミネラル、マジパン、ミントの ような爽やかな香りもある。はじけるよ うなフレッシュな酸とフルーティな風味 とのバランスが良く、アフターに残るほ のかかな苦味が心地よい！
希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	1,500円(税込1,620円)
ちなみに！	Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)	ちなみに！	収穫日は9月8日。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-1. DOQ Priorat 2009 Cuvee Huellas DOQ プリオラート赤 キュヴェ・ウエリヤス		35.-7. DOQ Priorat 2009 Cuvee Humilitat DOQ プリオラート赤 キュヴェ・ユミリタ	
品種	カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%	品種	グルナツシュ60%、カリニャン40%
樹齢	40年~80年	樹齢	20年平均
土壌	シスト	土壌	シスト・粘土質
マセラシオン	カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
醱酵	500L樽とステンレスタンクで14日間	醱酵	ステンレスタンクで14日間
熟成	500L新樽と228L新樽で12ヶ月	熟成	70%ステンレスタンク、30%古樽(5%新樽)で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブーダン・ノワール、 ロックフォール	マリアージュ (生産者)	フォアグラとイペリコのトースト、 鴨のコンフィ
マリアージュ (日本向け)	牛もも肉のハーブロースト	マリアージュ (日本向け)	豚肉とヒヨコマメのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2011年~2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！	テイステイング コメント	イチジクのコンフィやガリーグ、カカオ、けしの実の香り。凝縮したフレッシュな果実味の中に繊細なタンニンとミネラル、ほんのりピターな旨味がきれいに溶け込んでいる！余韻に上品なミネラルが残る！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破碎！その後6℃の温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！	ちなみに！	収穫は10月5日。ブドウは100%除梗破碎！その後6℃の温度で3日間マセラシオン！ユミリタットのコンセプトはフレッシュで果実味豊かなプリオラート！毎年ウエリヤスのワイン30%がブレンドされている！

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-2. DO Catalunya tinto 2009 Vina Alta garnacha samso DO カタルーニャ赤 ヴィーニャ・アルタ		★new vintage★ 35.-6. DO Catalunya blanco 2010 Vina Alta garnacha blanca macabeo DO カタルーニャ白 ヴィーニャ・アルタ	
品種	グルナッシュ50%、カリニヤン50%	品種	グルナッシュブラン50%、マカブー50%
樹齢	61年平均	樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで12日間	マセラシオン	なし
醱酵	温度28℃前後で21日間	醱酵	醱酵温度18℃ イノックスタンクで7日間
熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、 トムチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムトマトのブルスケッタ、 パエリア
マリアージュ (日本向け)	ソーセージグリル	マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのフリット
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	ダークチェリーやブルー、パン、ペーパーの香りもある。ボリュウムのある果実味とやさしい酸とのバランスが良く、後から若いタンニンがワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	リンゴやミネラル、マジパン、ミントのような爽やかな香りもある。はじけるようなフレッシュな酸とフルーティな風味とのバランスが良く、アフターに残るほのかな苦味が心地よい！
希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	1,500円(税込1,620円)
ちなみに！	Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)	ちなみに！	収穫日は9月8日。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-2. DO Catalunya tinto 2008 Vina Alta garnacha samso DO カタルーニャ赤 ヴィーニャ・アルタ		★new vintage★ 35.-6. DO Catalunya blanco 2009 Vina Alta garnacha blanca macabeo DO カタルーニャ白 ヴィーニャ・アルタ	
品種	グルナッシュ50%、 サンソー50%	品種	グルナッシュブラン50%、 マカブー50%
樹齢	60年平均	樹齢	26年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	なし
醱酵	温度28℃前後で7日間	醱酵	醱酵温度18℃ イノックスタンクで6日間
熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	イノックスタンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 豚足のグリエ	マリァージュ (生産者)	タコのマリネ、 白身魚のムニエル
マリァージュ (日本向け)	インゲンマメと焼きソーセージ	マリァージュ (日本向け)	イカのフリット
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ダークチェリーや出来立てのワインに出る香ばしい香り。酸が穏やかかつ赤い果実の果実味が豊かで、アフターにスパイスの苦味が余韻に残る。	テイスティング コメント	黄リンゴや黄桃、ライラック、マジパンの甘い香りもある。ワインはフレッシュ&フルーティで爽快な酸とのバランスも良く、アフターに心地よい苦味が残る！
希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	1,500円(税込1,620円)
ちなみに！	Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)	ちなみに！	収穫日は9月4日。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-2. DO Catalunya tinto 2008 Vina Alta garnacha samso DO カタルーニャ赤 ヴィーニャ・アルタ		35.-6. DO Catalunya blanco 2008 Vina Alta garnacha blanca macabeo DO カタルーニャ白 ヴィーニャ・アルタ		35.-3. DO Rueda blanco 2008 Herbis sauvignon blanc DO ルエダ白 エルビス(ソービニヨンブラン)	
品種	グルナッシュ50%、カリニヤン50%	品種	グルナッシュブラン50%、マカブー50%	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	60年平均	樹齢	25年平均	樹齢	20年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	温度28℃前後で7日間	醱酵	醱酵温度18℃ イノックスタンクで10日間	醱酵	低温発酵(13~16℃) イノックスタンクで10日間
熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	イノックスタンクで10ヶ月	熟成	イノックスタンクで10ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、豚足のグリエ	マリァージュ (生産者)	タバス、焼き野菜のサラダ、イワシの酢漬け	マリァージュ (生産者)	スモークサーモン、エスカルゴのニンクオリーブ
マリァージュ (日本向け)	インゲンマメと焼きソーセージ	マリァージュ (日本向け)	豚モツの味噌煮込み	マリァージュ (日本向け)	海の幸のトマト煮
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ダークチェリーや出来立てのワインに出る香ばしい香り。酸が穏やかかつ赤い果実の果実味が豊かで、アフターにスパイスの苦味が余韻に残る。	テイスティング コメント	カリンやミネラル、パンの香ばしい香りがある。口当たり穏やかかつニュートラルで、スツと喉にしみこむようなやさしい味わいがある。	テイスティング コメント	リンゴの香りやミント、青草などハーブの香りもある。フレッシュ&フルーティで、洗練されたバランスの良いボディと酸を感じる！
希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	1,500円(税込1,620円)	希望小売価格	2,100円(税込2,268円)
ちなみに！	Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)	ちなみに！	Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある)	ちなみに！	DOルエダの地域は、標高が700mの台地上になっていて、スペインの中では比較的涼しい！ キュヴェの名前「Herbis」には「青草」や「グラッシー」という意味があり、ワインの味わいをキュヴェ名で表現したとのこと！

<b>35-4. DO Catalunya tinto 2008</b> <b>La Cesta Old Vines</b> <b>DO カタルーニャ赤</b> <b>ラ・セスタ オールド・ヴァインズ</b>	
品種	グルナツシュ45%、カリニャン45%、テンブラニーニョ10%
樹齡	60年平均
土壤	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
醱酵	温度28°C前後で7日間
熟成	80%セメントタンクで10ヶ月 20%古樽(500ℓ)で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 モツのトマト煮込み
マリアージュ (日本向け)	牛テールの煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2017年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カシスの芽やチェリーのコンポートの 香り。口当たりやさしく果実味にふくら みがある。アフターにコンポートのよう な甘味を感じる。
希望小売価格	2,100円(税込2,268円)
ちなみに！	La Cestaはスペイン語で果物を入れる パニエの意味。 La Cestaのブドウは、Vina Altaの畑の 取分け良い区画からセクションした もので、仕込みもVina Altaより長く手 が込んでいる！

	生産者	Franck MASSARD
	国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル
	DOQ	プリオラート
	歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。
	気候	タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。
	畑総面積	0.8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1人
	趣味	瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強
	生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

35.-1. DOQ Priorat 2007  
Cuvee Huellas  
DOQ プリオラート赤  
キュヴェ・ウエリヤス

品種	グルナッシュ70%、カリニャン15% シラー5%、カベルネソービニヨン10%
樹齢	9年～25年
土壌	粘板岩(スレート)、シスト
マセラシオン	低温マセラシオン(6°Cで3日間) イノックスタンクで20日間
醱酵	温度25°C前後で8日間 (カベルネとシラーは新樽醱酵)
熟成	樽で12ヶ月 20%新樽400ℓ、80%古樽225ℓ
マリアージュ (生産者)	テット・ド・ヴォー、 牛ラム肉のパヴェステーキ
マリアージュ (日本向け)	牛スネ肉の煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	カシスやカラメル、ミント、ローズマリー等のハーブの香りがある。しっかりとした果実の厚みとタンニン、凝縮味がありながら、口当たりまろやかで酸もフレッシュ！余韻は長く全体的にワインはエレガントにまとまっている。
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)
ちなみに！	2007年ミレジムから新しく400ℓの新樽で樽醱酵を取り入れた！ Huellasはスペイン語で「指紋」という意味で、彼の「きちんと仕事をした！」という思いを体の一部で表現したいと考え、結果、指紋を残すことに決めたそう。