



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就任。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ーレスで働きながら、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	9.3 ha(プリオラートのみ)
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 2017
Mas Sardana Blanco
カタルーニャ
マス・サルダナー(白)

35.-10. D.O Catalunya 2015
Mas Sardana Tinto
カタルーニャ
マス・サルダナー(赤)

35.-12. DO Terra Alta 2015
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%、 テンブラリーニョ25%、カリニャン5%	品種	グルナッシュ95%、シラー5%
樹齢	35年平均	樹齢	31年平均	樹齢	23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10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで6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	醗酵	温度24℃で7日間
熟成	ステンレスタンクで6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9ヶ月
マリージュ (生産者)	ムール貝のプランチャ、 鱈のプランダードグラタン仕立て	マリージュ (生産者)	チョリソー、 牛肉のプロシエット	マリージュ (生産者)	生ハム、チョリソー、 牛のハラミステーキ
マリージュ (日本向け)	シトウのアヒージョ	マリージュ (日本向け)	牛肉のごぼう巻き	マリージュ (日本向け)	ミートボールのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022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	洋ナシのコンポート、バナナ、パパイヤ、ドライアプリコット、スズランの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで透明感のある白い果実のたっぷりとしたエキスがあり、アフターにスパイシーなミネラルがじわっと口に広がる！	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！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルー、スミレ、ブラックチョコレート、甘草、生肉、潮の香り。ワインはピュアかつジュシーで、野趣溢れる滑らかな果実の凝縮味があり、緻密なミネラルとキメ細かいタンニンの収斂味が引き締める！
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)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は45 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)	ちなみに！	収穫日は9月12日、9月17日。収量は45 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)SO ₂ は収穫時、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月16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！ちなみにメインラベル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。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300 mL。
	畑総面積	9.3 ha(プリオラートのみ)
	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	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.-13. DO Valdeorras 2015 Audacia ヴァルデオラ アウダシア(白)		35.-14. DO Rias Baixas 2014 Alma リアス・バイシャス アルマ(白)		35.-1. DOQ Priorat 2014 Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)	
品種	ゴデーリョ100%	品種	アルバリーニョ100%	品種	カリニャン60%、 グルナツシュ40%
樹齢	11年~29年	樹齢	14年~40年	樹齢	26年~100年
土壌	砂混じりの粘板岩・粘土質	土壌	クォーツ・シスト	土壌	シスト
マセラシオン	圧搾機内で3~8時間の スキンコンタクト	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
醗酵	温度18℃のステンレスタンクで8日間	醗酵	温度18℃のステンレスタンクで8日間	醗酵	温度26℃前後で12日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	タコとジャガイモのマリネ、 タラのブランドード	マリアージュ (生産者)	マッシュルームのクリーム煮、 鯖のグリエ	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 クスクス
マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	アサリとイカのピヤベース	マリアージュ (日本向け)	牛のサーロインステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2025年 供出温度:8℃	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~2037年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷり詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、クエッチ、リンゴのコンポート、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつ透明感のあるエキスがみずみずしく滑らかで、洗練された酸が塩気のあるミネラルの旨味を増幅する！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、スミレ、クローブ、シナモン、ミスクの香り。ワインはリッチで力強く、しっかりとした酸とストラクチャーがあり、凝縮した滑らかな果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが締める！
希望小売価格	3,300円(税込3,564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9月5日。収量は25 hL/ha。標高540 m~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！ Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！ SO ₂ はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月24日、26日、27日。収量は48 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！ リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！ SO ₂ はプレス後とマロ終了後、そして瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあったため収量は16 hL/haと30%減。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインができて上がる！ SO ₂ はマロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少量添加。軽くフィルター有り。



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。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300 mL。
畑総面積	9.3 ha(プリオラートのみ)
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	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.-13. DO Valdeorras 2015 Audacia ヴァルデオラ アウダシア(白)		35.-14. DO Rias Baixas 2014 Alma リアス・バイシャス アルマ(白)		35.-8. DO Montsant 2013 Vinya Cucut モンサン ヴィーニャ・クカット(赤)	
品種	ゴデーリョ100%	品種	アルバリーニョ100%	品種	カリニャン90%、グルナツシュ10%
樹齢	11年~29年	樹齢	14年~40年	樹齢	50年平均
土壌	砂混じりの粘板岩・粘土質	土壌	クォーツ・シスト	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾機内で3~8時間のスキンコンタクト	マセラシオン	なし	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)
醱酵	温度18°Cのステンレスタンクで8日間	醱酵	温度18°Cのステンレスタンクで8日間	醱酵	温度26°Cのステンレスタンクで14日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	300 Lの古樽で6ヶ月
マリージュ(生産者)	タコとジャガイモのマリネ、タラのブランド	マリージュ(生産者)	マッシュルームのクリーム煮、鯖のグリエ	マリージュ(生産者)	ペルドリのテリーヌ、鴨のグリーンベッパーソース、
マリージュ(日本向け)	しし唐の素揚げ	マリージュ(日本向け)	海老のアヒージョ	マリージュ(日本向け)	牛肉のカツレツ
ワインの飲み頃	2017年~2025年 供出温度:8°C	ワインの飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8°C	ワインの飲み頃	2017年~2027年 供出温度:16°C
テイステイングコメント	黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷり詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	グレープフルーツ、クエッチ、リンゴのコンポート、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつ透明感のあるエキスがみずみずしく滑らかで、洗練された酸が塩気のあるミネラルの旨味を増幅する！	テイステイングコメント	ミュールのジャム、ドイツ、甘草、黒コショウ、キャラメル、メントールの香り。ワインは上品かつ滑らかでまとまりがあり、ピュアな果実味とキメ細やかなタンニン、スパイシーなミネラルがきれいに同調する！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は25 hL/ha。標高540 m~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！ Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！ SO ₂ はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月24日、26日、27日。収量は48 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！ リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！ SO ₂ はプレス後とマロ終了後、そして瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutは鳥の「カッコウ」の意味があり、ブドウ畑のまわりに手つかずの雑木林があり、そこにカッコウが生息していることから命名した！ SO ₂ は収穫後とマロ終了後に少量添加。軽くフィルター有り。

35.-7. DOQ Priorat 2014 Humilitat プリオラート ユミリタ(赤)		35.-9. DO Ribeira Sacra 2014 Licis リベイラ・サクラ リシス(赤)		35.-15. DOQ Priorat 2013 EDA プリオラート エダ(赤)	
品種	グルナッシュ60%、 カリニャン40%	品種	メンシア100%	品種	カリニャン100%
樹齢	23年～43年	樹齢	28年平均	樹齢	51年～100年
土壌	シスト・粘土質	土壌	シスト	土壌	シスト
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間(初めに6°C 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	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
醱酵	温度24°C～26°Cの ステンレスタンクで18日間	醱酵	温度24°C～29°Cの ステンレスタンクで10日間	醱酵	温度26°C前後で14日間
熟成	500 Lの古樽で12ヶ月	熟成	80%ステンレスタンク、 10%新樽、10%古樽500Lで12ヶ月	熟成	500 L新樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔羊のパプリカ煮込み、 牛肉のパヴェステキ	マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 仔羊のナヴァラン	マリアージュ (生産者)	リエーヴル・ア・ラ・ロワイヤル、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のスパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	鴨ロース バルサミソース	マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、スミレ、 バニラ、甘草、ミスクの香り。ワインは 芳醇かつスパイシーで力強く、ピュアで ボリューム豊かな果実味に硬質なミネ ラルとキメの細かいタンニンが溶け込 み骨格を形成する！	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、な めし草、白コショウ、タバコの葉の香り。 口当たり滑らかかつ艶やかで凝縮した 果実味が染み入るようで、後から鉱物 的なミネラルと若く繊細なタンニンがワ インを優しく締める！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルー、メントール、ク ローブ、アーモンド、シャクヤク、甘草、 フュメの香り。ワインは滑らかかつしな やかで凝縮したコク豊かな果実味が染 み入るように優しく、キメの細かいタン ニンが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	9,200円(税込9,936円)
ちなみに！	収穫はグルナッシュが9月24日、カリ ニャンが9月29日。収量は18hL/ha。畑 は標高のあるポボレダ、エル・モラル地 区にあり、プリオラートの中でも比較的 涼しいワインができて上がる！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があるア ーモンドの木が描かれている！SO ₂ はマ ロ終了後と瓶詰め前に少量添加。軽く フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月25日、26日。収量は29 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、プリオラートに はない、まるでピノや北ローヌのシラ 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！SO ₂ はマロ終了後と瓶詰め前に少 量添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は20 hL/ha。 エダはポボレダ地域のカリニャンのポ テンシャルを讃えるためにつくったスベ シャルキュヴェで、当たり年にしか仕込 まない！名前もポボレダの最後の3つ のレターを取って名付けた！SO ₂ はマ ラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少 量添加。軽くフィルター有。

35.-1. DOQ Priorat 2013 Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)		35.-12. DO Terra Alta 2015 El Mago テラ・アルタ エル・マゴ(赤)	
品種	カリニャン60%、 グルナッシュ40%	品種	グルナッシュ95%、シラー5%
樹齢	25年～100年	樹齢	23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10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで6日間
醱酵	温度26°C前後で10日間	醱酵	自然発酵 温度24°Cで7日間
熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿フィレのグランヌヴール、 牛フォアグラトリュフのパイ包み	マリアージュ (生産者)	生ハム、チョリソー、 牛のハラミステーキ
マリアージュ (日本向け)	牛タンシチュー	マリアージュ (日本向け)	ミートボールのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2016年～2022年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリージャム、スミレ、 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ポ ディを上品に締める！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルー、スミレ、ブラック チョコレート、甘草、生肉、潮の香り。ワ インはピュアかつジューシーで、野趣溢 れる滑らかな果実の凝縮味があり、緻 密なミネラルとキメの細かいタンニンの 収斂味が引き締める！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
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つたため収量は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レダ地区のブ 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！SO ₂ はマラク ティック発酵終了後と瓶詰め前に少量 添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月16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 頭文字の部分の合わせた造語になっ ている！ちなみにメインラベルのデザ 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スをスタート。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、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降らないが寒い。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
	ドメースのスタッフ	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.-11. D.O Catalunya 2015 Mas Sardana Blanco DO カタルーニャ白 マス・サルダーナ		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
醱酵	醱酵温度15℃ ステンレスタンクで20日間	醱酵	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)	パンコントマテ、 イカのフリット	マリアージュ (生産者)	チョリソー、 牛肉のプロシエット
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、デ 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「ドメース」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 メース」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。

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。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.-8. DO Montsant 2012 Vinya Cucut モンサン ヴィーニャ・クット(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	グルナツシュ60%、カリニャン40%	品種	カリニャン60%、グルナツシュ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、ブーダンワール	マリアージュ(生産者)	鹿フィレのグランヌヴール、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、完熟した果実のボリューム、柔らかいタンニン、鋭くスパイシ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・クットに名称変更した！ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutはこの地によく生息する鳥の「カコウ」の意味がある！軽くフィルター有。SO ₂ 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！	収穫はグルナツシュが9月12日、カリニャンが9月27日。収量は40 hL/ha。畑は標高のあるボレラ、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！	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあつたため収量は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 ₂ 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)		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！ポ 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！



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！

35.-11. DO Catalunya Mas Sardana 2014 カタルーニャ マス・サルダナー(白)		35.-10. D.O Catalunya 2014 Mas Sardana Tinto カタルーニャ マス・サルダナー(赤)		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
醗酵	醗酵温度15℃ ステンレスタンクで14日間	醗酵	温度26℃前後で20日間	醗酵	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
マリァージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 あさりのワイン蒸し	マリァージュ (生産者)	豚のほほ肉のヴォロヴァン、 仔牛のステーキ、 オツイラティチーズ	マリァージュ (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
マリァージュ (日本向け)	海老のガーリックオイル煮	マリァージュ (日本向け)	豚肉の香草パン粉焼き	マリァージュ (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字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字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)の頭文字の部分の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！

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就任。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ーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。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℃の温度で 3日間コールドマセラシオン)
醗酵	温度24℃で6日間	醗酵	ステンレスタンクで10日間	醗酵	温度24℃~26℃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℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:19℃
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。畑は標高のあるボレラ、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きて上がる！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は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%、 グルナツシュ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 ク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)	牛フィレのロッシュニ風、 熟成パ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
テイスティング 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!	テイスティング 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	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日はグルナツシュが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・サルダーナ(白)		35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(赤)	
品種	グルナツシュブラン	品種	グルナツシュ70%、 テンブラリーニヨ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)	パブリカの肉詰め
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
テイスティング 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!
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 Sar dana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!



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・パセ氏の下で働く。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！

★ new vintage ★ 35.-1. DOQ Priorat 2012 Cuvee Huellas プリオラート ウェリャス(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%、 グルナツシュ40%	品種	グルナツシュ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
マリァージュ (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	マリァージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 リエーヴアラロワイヤル	マリァージュ (生産者)	イノシシのテリーヌ、 ウサギのブルー煮込み
マリァージュ (日本向け)	仔羊のロースト	マリァージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリァージュ (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、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！	収穫日はグルナツシュが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ボ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！ウェリャ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！

35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(赤)		35.-11. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(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
醱酵	自然発酵 温度25℃前後で8日間	醱酵	醱酵温度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！
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「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500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)	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
マリァージュ(日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	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°C	ワインの飲み頃	2014年~2029年 供出温度:19°C
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、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！
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%除梗破碎！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ョ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！

35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(赤)		35.-11. DO Catalunya Mas Sardana 2012 カタルーニャ マス・サルダーナ(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	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
醱酵	温度25℃前後で8日間	醱酵	醱酵温度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)	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)	パブリカの肉詰め	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～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	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字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)
醱酵	500L樽とステンレスタンクで14日間	醱酵	温度24°C~26°Cのステンレスタンクで22日間	醱酵	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)	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	マリァージュ(生産者)	イノシシのテリーヌ、ウサギのブルーン煮込み
マリァージュ(日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリァージュ(日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリァージュ(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、プルーン、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！	テイスティングコメント	カシス、黒オリーブ、スマイル、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	5,500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&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・サルダーナ(赤)		35.-10. DO Catalunya Mas Sardana 2012 DO カタルーニャ マス・サルダーナ(白)	
品種	メンシア	品種	グルナツシュ70%、 カリニャン25%、テンブラリーニヨ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
マリアーージュ (生産者)	イベリコの生ハム・チョリソー、 キジのロースト	マリアーージュ (生産者)	カジキマグロのステーキ、 オツソイラティチーズ	マリアーージュ (生産者)	小魚のフリット、 ブランケットウォー
マリアーージュ (日本向け)	砂肝の黒胡椒焼き	マリアーージュ (日本向け)	鶏とパプリカのトマト煮	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～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。ワインはプレッ 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に上げること にある！	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 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
リーニヨ」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、2010年世界ソムリエ選手権優勝の世界トップソムリエ、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！

※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%、テンブラリーニヨ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)	カジマグロのステーキ、オソイラティチーズ	マリアージュ(生産者)	ルージュのグリエ、シーフードバリエリヤ
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、タイムなどガリグの香り。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	1,600円(税込1,728円)	希望小売価格	1,600円(税込1,728円)

【マス・サルダナーのラベル】



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Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」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.-2. DO Catalunya tinto 2011 Vina Alta DO カタルーニャ赤 ヴィーニャ・アルタ		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	グルナツシュ70%、 サンソー30%	品種	グルナツシュブラン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
醗酵	温度28°C前後で25日間	醗酵	醗酵温度18°C 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°C	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8°C
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	1,500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ツシュブラン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 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)	チョリソー、サラミ、 イノシシのシウエ	マリアージュ (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)	ベーコンと白いんげんの煮込み	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	2012年~2027年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:15°C
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溜ったタンニン、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、スマイレ、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°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&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニョ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、必ずワインにガリゲ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.-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		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%、 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
醱酵	温度28℃前後で3週間	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℃
テイステイング 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 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	イチジクのコンフィやガリীগ、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	現オーナーのフランク・マサールは91年ソ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ーレスで働きながら、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		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%、カリニャン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°C前後で21日間	醱酵	醱酵温度18°C 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°C	ワインの 飲み頃	2011年~2014年 供出温度:8°C
テイステイング コメント	ダークチェリーやブルー、パン、ペッパーの香りもある。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	現オーナーのフランク・マサルは91年ソ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ーレスで働きながら、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 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
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 豚足のグリエ	マリアージュ (生産者)	タコのマリネ、 白身魚のムニエル
マリアージュ (日本向け)	インゲンマメと焼きソーセージ	マリアージュ (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℃
テイステイング 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。	テイステイング 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		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(ソービニョンブラン)	
品種	グルナッシュ50%、カリニャン50%	品種	グルナッシュブラン50%、マカブー50%	品種	ソービニョンブラン
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
醗酵	温度28℃前後で7日間	醗酵	醗酵温度18℃ イノックスタンクで10日間	醗酵	低温醗酵(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℃
テイステイング 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。	テイステイング 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。	テイステイング 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」の意味があり、ワインの味わいをキュヴェ名で表現したとのこと！

35.-4. DO Catalunya tinto 2008 La Cesta Old Vines DO カタルーニャ赤 ラ・セスタ オールド・ヴァインズ	
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℃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)	田舎風バテ、 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℃
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ーレスで働きながら、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
Cuvée Huellas
DOQ プリオラート赤
キュヴェ・ウエリヤス

品種	グルナツシュ70%、カリニヤン15% シラー5%、カベルネソービニオン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
テイスティング 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だ。