

10th Anniversary

SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2023

サクラアワード
受賞ワイン

女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第10回目となる今回は、東京と大阪の2会場にて審査会が実施されました。日本のワイン業界で活躍する延べ430名の女性審査員が、27カ国4,222本のワインを審査し、その内271アイテムがダブルゴールドを、59アイテムがダイヤモンドトロフィーを受賞しました。

ダイヤモンドトロフィー

59/4222

受賞

4,222アイテムがエントリー。271アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンドトロフィーを受賞したのは59アイテム。全体の1.4%です。

さらに特別賞「焼き鳥に合うワイン」

「中華料理に合うワイン」も受賞

マルケで偉大な白ワインを造るという、
オーナーのアンジェラの「夢=Reve」が込められたワインです

レーヴェ ペコリーノ

Rêve Pecorino

受賞は2020VTですが、お届けは現行の
2019VTとなります。ご容赦下さい。

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。金色に近い輝きのある麦わら色。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。40年樹齢の葡萄を使います。標高200mで、比較的砂の多い土壌です。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させます。共に6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに9ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。



【白・辛口】国・地域等：イタリア・マルケ 等級：D.O.C.G. オッフイーダ

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：ペコリーノ

熟成：バリックとタンク各50%で6ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

ゴールド 受賞

さらに特別賞 「韓国料理に合うワイン」

“グランプリ” 受賞

＼ モスカートの心地よい甘さを感じる、爽やかな“弱発泡性ワイン”です ＼



センスアーレ モスカート Sensuale Moscato

受賞は 2022VT ですが、お届けは現行の
2021VT となります。ご容赦下さい。

香り高いモスカートを使ったフリッツアンテ（弱発泡性ワイン）で、爽やかな味わいです。センスアーレは、「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールに小さな丸をモチーフとしたハートが描かれています。輝きのあふれるゴールドイエロー。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてもちろんモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。採れたての果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。畑はヴェノーザ村にあります。標高 500m で、モスカート ダスティで知られるアスティと同様に冷涼な気候です。粘土の多い火山性土壌で、カルシウム、窒素、凝灰岩が豊富です。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、ろ過の回数は出来る限り少なくしています。

【白・やや甘口】国／地域等：イタリア／バジリカータ 等級：I.G.P.バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ピアノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-738／JAN：4935919057387／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

ゴールド 受賞

さらに特別賞

「タイ料理に合うワイン」 受賞

＼ 華やかな香りがはっきりと感じられる、エレガントな味わいです ＼



ゲヴェルツトラミナー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Gewürztraminer Qualitätswein Trocken

畑がビショッフスクロイツに変わりました。ゲヴェルツトラミナーは華やかな花の香りがはっきりと感じられる、とてもエレガントなワインとなります。品種の特徴的な香りを引き出すためにスキンコンタクトを行いますが、エレガントなスタイルのワインにするために、その時間は慎重に制限しています。その後、果皮から抽出した香りの要素を失わないように、温度管理したタンクで発酵させます。グラスにこのワインを注ぐと、繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやスモモの香りも次第に現れます。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ファルツ

生産者：カール ファフマン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.8g/L 酸度：6.0g/L

品番：KA-558／JAN：4935919195584／容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



ゴールド受賞



＼ 白ワインのように冷やしても楽しめる、ファンティーニの自信作 ／

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2021 Fantini Collection Vino Rosso

冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいというコンセプトで造った、他にはないユニークなワインです。ガーネットがかった輝きのあるルビーレッド。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サンサルヴォ、ポッルトリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温で発酵、醸しを行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：ヴィノ ロッソ
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテブルチャーノ 60%、サンジョヴェーゼ 30%、チリエジョーロ 10%
熟成：
品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



＼ 心地よいタンニンで柔らかい口当たりを持つ、親しみやすいキャンティです ／

キャンティ 2020 Chianti

ガーネットを帯びた明るいルビーレッド。スマイルの花、チェリーや野生のベリーを思わせるチャーミングなアロマの中にかすかにスパイシーな香りがあります。口当りは非常にやわらか、心地よいタンニンが感じられます。除梗、破碎した後、果皮と共に1～2週間、温度管理の下ステンレスタンクで発酵させます。ステンレスタンクで7ヶ月熟成させ、出荷前にボトルで2ヶ月以上寝かせます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：D.O.C.G.
生産者：デヌーテ ロセッティ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ 熟成：ステンレスタンクで7ヶ月
品番：I-820/JAN：4935919058209/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



＼ 7年熟成させたバックヴィンテージが、この価格で味わえるのも魅力です ／

ドラゴン レセルバ 2015 Dragon Reserva

ガーネットがかった濃いルビーレッド。熟した黒い果実のアロマと香ばしい香り。滑らかで長く続くフィニッシュのある、力強い味わいのワインです。樽で22ヶ月、その後瓶で18ヶ月熟成させています。樽熟成の初めの9ヶ月はアメリカンオークの新樽、その後はボルドーの5回使用樽を使っています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カタルーニャ
生産者：ベルベラーナ 葡萄品種：テンブラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、その他
熟成：樽で22ヶ月（最初の9ヶ月はアメリカンオークの新樽で熟成）
品番：S-167/JAN：4935919071673/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



＼ 上級キュヴェに使用しなかったタンクを「エントレスエロス」としてリリースしています ／

エントレスエロス テンアラニーリョ 2018 Entresuelos Tempranillo

上級キュヴェ、トリデンテ(S-162)に使わなかったタンクをこのワインにします。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽で4ヶ月熟成させます。とても濃いチェリーレッド。コクがありたくましく、エキゾチックなローストしたスパイスやブルーベリージャムの香り、黒鉛やエスプレッソも感じられます。チョコレートやスパイスの熟したフィニッシュが見事な調和を見せます。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/カスティーリャ イレオン
生産者：ボデガス トリデンテ 葡萄品種：テンブラニーリョ
熟成：フレンチオークの樽で4ヶ月
品番：S-168/JAN：4935919071680/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)