Japan Women's Wine Awards 2024
サカラアワート
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 11 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 カ国から 4,023 本のワインを審査し、その内 323 アイテムがダブルゴールドを、61 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







4,023 アイテムがエントリー。323 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61 アイテム。全体の約1.5%です。

さらに特別賞

「コストパフォーマンス賞」も受賞

栽培面積の 90%をリースリングが占めるラインガウ │ ロワールとは異なるミネラル感を持つ、こだわりのソーヴィニヨン ブラン /

エアバッハー ソーヴィニヨン ブラン クヴァリテーツヴァイン トロッケン

Erbacher Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

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

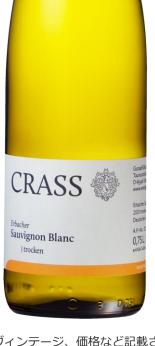
エアバッハ村のソーヴィニヨン ブランで造る辛口のワインです。ロワールのソーヴィニヨン ブランとは異なる、ラインガウらしい骨格のあるミネラルが特徴的です。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる1本です。土壌は砂のように細かいレス(黄土)とローム(粘土、シルト、砂の混ざる土)です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ボトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、圧搾する前に18時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の1月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3月にボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 〈スクリューキャップ〉 国/地域等:ドイツ/ラインガウ

生産者:ヴァイングート クラス 葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成: ステンレスタンク 残糖:5.7g/L 酸度:6.8g/L

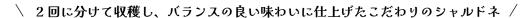
品番: KA-664/JAN: 4935919196642/容量: 750ml ¥2,420(本体価格¥2,200)





ダブルゴールド

4.023 アイテムがエントリー。 323 アイテムがダブルゴールドを受賞。 全体の約8%です。



シャルドネ グラン レセルバ

Chardonnay Gran Reserva

受賞は 2023VT ですが、お届けは現行の 2021VT となります。ご容赦下さい。 また、無くなり次第 2023VT へ切り替わります。

海洋性の冷涼な気候のため、フレッシュで豊かなアロマを持つ葡萄が出来ます。 パイナップルやマンゴー を思わせるトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとフルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネ ラルのノートが感じられます。冷涼な気候がもたらす、しっかりとした心地よい酸、長い余韻があります。 1 度目の収穫の 10 日後に、2 度目の収穫をします。最初に収穫する葡萄にはフレッシュな果実味と心地 よい酸を、2度目の収穫にはトロピカルなアロマを持ったより熟した葡萄を求めます。このように収穫時 期を分けることで、豊かな果実味と酸のバランスがとれるようにします。発酵前に低温マセラシオンを行 います。18 度に温度管理しながら 12 日間ステンレスタンクで発酵させ、その後マロラクティック発酵 させます。発酵後、澱と共に2ヶ月タンクで寝かせ、さらに6ヶ月瓶で熟成させます。また、一部を樽 で発酵、熟成させます。樽の風味を付けるためではなく、複雑さとクリーミーなボディを与えるためです。 使うのは 225L のフレンチオークの樽です。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等:チリ/マイポ ヴァレー 生産者:トレス パラシオス 葡萄品種:シャルドネ100%

熟成: 主にステンレスタンク、一部を樽で熟成

品番:W-090/JAN:4935919080903/容量:750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



TRES PALACIOS

Chan reserva WINE of CHILE

CHARDONNAY

チョルキ渓谷の冷涼な気候が生む \ フレッシュでバランスがよく、爽やかな酸とミネラルが感じられる味わい /

ソーヴィニヨン ブラン グラン レセルバ 2023

Sauvignon Blanc Gran Reserva

輝きのあるグリーンかかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、 この品種らしいハーブや若草の香りとミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。口に 含むと、フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。畑は 太平洋から冷たい風が吹く、チョルキ渓谷の中で一番涼しい場所にあります。土壌は火山性の堆積土で、 地表から 1m の深さまではローム質、その下は砂利と石灰質の混ざる土壌となっています。葡萄の実は 日光に当たり過ぎないよう、葉を残しておき、フレッシュさとソーヴィニヨン
ブラン特有のアロマを保 つようにしています。醸造の全ての過程において、酸化を防ぐようにしています。10~12度に温度管理 しながら、ゆっくりと発酵させ、豊かな柑橘系の果実やミネラルのアロマを引き出します。発酵後、約2ヶ 月澱と共に寝かせます。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等:チリ/マイポ ヴァレー

生産者:トレス パラシオス 葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成: ステンレスタンク2ヶ月

¥1,980(本体価格¥1,800) 品番:W-096/JAN:4935919080965/容量:750ml