

The 13th SAKURA

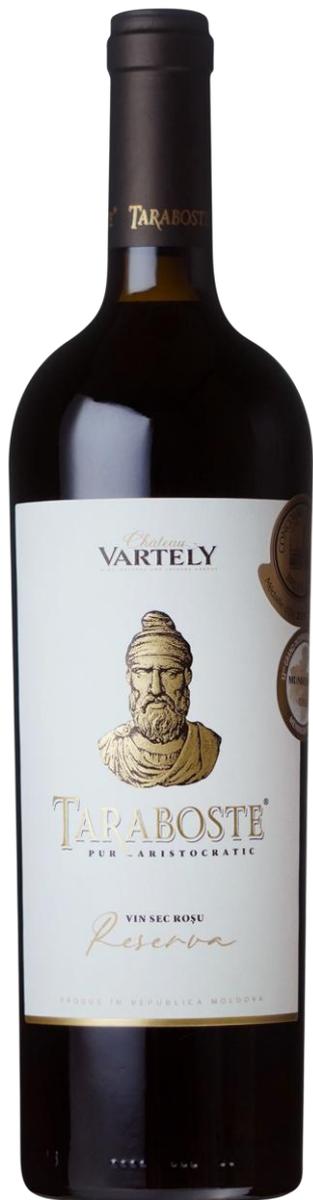
Japan Women's Wine Awards 2026

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13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約430名の女性審査員が、37カ国からエントリーされた3,716アイテムのワインをブラインドテイastingにより審査し、209アイテムが「ダブルゴールド」、1,270アイテムが「ゴールド」、714アイテムが「シルバー」の総計2,258アイテムが受賞となりました。

ダイヤモンド トロフィー



受賞 65/3716

3,716アイテムがエントリー。209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65アイテム。全体の約1.7%です。

ヴァルテリーの最上級品「タラボステ」
シリーズの味わい深いボルドーブレンド

タラボステ レゼルバ 2018

Taraboste Reserva

このトップクラスの「タラボステ」シリーズには完璧に熟した最高品質の葡萄だけ使用しています。熟した果実味と新樽での熟成による甘く柔らかいオークの要素がバランス良く調和しています。ボトルで熟成させるとさらに素晴らしくなる長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。畑は南西部のヴァルレ ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。たいへん日当たりが良く、葡萄がしっかりと完熟します。土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、葡萄の平均樹齢は10～15年です。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。アルコール発酵前に8度の低温で4日間、低温マセレーションを行います。品種ごとに別々のステンレスタンクに入れ28度で7日間発酵を行います。マロラクティック発酵終了後、ブレンドを行い樽に移します。熟成は225Lのフレンチオークの新樽で33ヶ月行います。

■「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」92点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ

熟成：225Lのフレンチオーク（新樽）で33ヶ月

品番：M-018/JAN：4935919980180/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



ダブルゴールド

3,716 アイテムがエントリー。
209 アイテムがダブルゴールドを受賞。
全体の約 5.6%です。

受賞 209/3716



さらに特別賞も受賞 「鉄板焼きに合うワイン」



＼ ビーニャ ファレルニアの実力が感じられる、洗練されたチリのピノ ノワール /

ピノ ノワール グラン レセルバ 2019
Pinot Noir Gran Reserva

冷涼なエリアにあるティトンの畑で、南北に広がっています。花崗岩がメインの、粘土混じりの痩せた土壌です。選果テーブルで選別後、一部を残して除梗し、柔らかく破碎します。小型のオープンタンクで、10～12 日間発酵させます。マロラクティック発酵も樽で行い、ラッキングはしません。フレンチオークの樽（新樽、1 回～2 回使用樽）で 12 ヶ月熟成させます。味わいには、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。ブラックチェリーのきれいな香り。樽を使って熟成させていますが、樽香が強過ぎることはありません。なぜなら、飲む人に感じて欲しいのはテロワールの個性であり、オークの香りではないからです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.
生産者：ビーニャ ファレルニア
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月
品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



ネグロアマーロのしっかりとしたタンニン
を樽熟成でやわらかくしています



イ ムーリ ネグロアマーロ 2024
I Muri Negroamaro

ワイン名にある「ムーリ」は、畑を区切り、樹を風から守るために地表の石で作る石壁を指します。また、その壁の隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにデザインしています。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルヴェットのようにしなやかでとてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗して柔らかく破碎します。温度を 10 度に保ち、10～12 日間、定期的にルモンタージュしながら醸しをします。20 度に温度管理して発酵させます。8～10 日間マセラシオンを行います。4～5 ヶ月樽熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。樽は 2 回使用樽で、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりしているため、樽熟成させ柔らかくします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.
生産者：ヴィニエティ デル サレント
葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 熟成：樽で 4～5 ヶ月
品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。



凝縮したやわらかな果実味、濃厚ですが飲み易さがあります



ピポリ アリアーニコ デル ヴルトウーレ 2021

Popoli Aglianico del Vulture ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4~5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22~24度で発酵させます。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。スミレ色がかかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチエリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ボージョレ ヌーヴォーでも多くの皆様に好評いただいた生産者
フルーティでフローラルなアロマ、やわらかく優美なスタイルが魅力です



フルーリー 2023

Fleurie

クリュ ボージョレの中でも最もエレガントとされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約50年、栽植密度は10,000本/haです。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スミレやバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ベルヴェットのようになやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/A.O.C.

生産者：オリヴィエ デバルドン

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンクで熟成

品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



モルドバ生まれの白葡萄“ヴィオリカ”
アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン



トテム ヴィオリカ 2024

Totem Viorica

畑の土壌は主にチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後14~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレーバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリ

葡萄品種：ヴィオリカ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：M-007/JAN：4935919980074/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



特別賞

「天ぷらに合うワイン」



イタリア最優秀生産者に何度も輝くファンティーニが造る1本
ペアリング特別賞を受賞

ファンティーニ トレブビアーノ ダブルッツォ 2024
Fantini Trebbiano d'Abruzzo

この地方を代表する白ワインです。キエティ産の葡萄を使っています。キエティは非常に広範囲であるため、エリアごとで醸造した後、試飲をしてブレンドし、品質を安定させます。柔らかく除梗、破碎し、压榨します。澱を沈めてから、きれいな果汁を、12度で20日間発酵させます。少し緑がかった透明感のある薄黄色。柑橘系フルーツの皮、白い花、百合の香り。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。夏みかんを食べているような甘酸っぱい果実味がとても爽やかです。この価格からは信じられないほどの内容のあるワインで、フレッシュさを味わうワインとしては是非お勧めします。アンティパスト、パスタや魚料理などに良く合います。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：トレブビアーノ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-057/JAN：4935919050579/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



特別賞

「フォーティファイドワイン」



ヴァルテリーが造る甘口の赤ワイン“パストラル”も特別賞を受賞

パストラル カベルネ ソーヴィニヨン 2023
Pastoral Cabernet Sauvignon

パストラルとは、教会で行われる聖餐式で提供されるワインを指す、モルドバの伝統的な甘口の赤ワインです。ドライブラムを思わせる濃厚なアロマが感じられます。口に含むとブラックチェリーやチョコレート、フルーツのシロップのような甘いフレーバーが広がります。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は135~175m、日当たりの良い南向き、土壌はチエルノーゼム(肥沃な黒土)と石灰質です。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗した後、ステンレスタンクに移し、26~28度に管理しながら発酵させます。発酵の途中で求める糖度になったらアルコールを添加し発酵を止めます。しばらくワインを落ち着かせた後、ボトリングします。

【赤・甘口】 <Alc. 16.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：M-014/JAN：4935919980142/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)