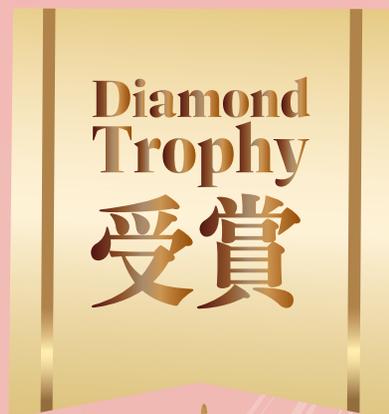


2026 SAKURA

Japan Women's Wine Awards

ワイン業界に携わる日本の女性による
年1回開催のアジア最大級のブラインドテイスティングイベント。
受賞結果は日本女性による新しいワイン選びの基準を生み出し、
国内外からも高い関心を集めています。



ダブルゴールドに選ばれたワインの中から
より優れた最高のワインに与えられる賞。
受賞数はエントリー数の約1%



テッレ・デ・プリオリ
プリオリ キャンティ リゼルヴァ

参考メニュー価格：¥5,000～11,000

品種：サンジョベーゼ/メルロー/その他赤ブドウ
格付：DOCG キャンティ
合う料理：肉料理（特に赤身肉や鶏肉のロースト）/
グリルした野菜料理/チーズ（特にペコリーノ）等

レオナルド・ダ・ヴィンチ生誕の地、ヴィンチ村の畑
からとれたブドウを使用して造られています。フラン
ス産オーク樽で12カ月熟成を行っています。バ
ニラやシナモンのスパイシーな香りとチェリーなど
の果実味の調和がとれた赤ワインです。



Double Gold

全てのカテゴリーの中で、
審査員の平均点が93点から
100点のワインに与えられる賞。
受賞数は全体の約6%



テッレ・デ・プリオリ
プリオリ キャンティ

参考メニュー価格：¥3,000～8,000

レオナルド・ダ・ヴィンチの生誕
の地、ヴィンチ村の畑からとれ
たブドウを使用して造られてい
ます。チェリーや新鮮な赤い果
実と、スパイスの香り。味わい
は柔らかくまろやかなタンニン
と、フレッシュな果実味が感じ
られます。



テパ ファミリー・ヴィンヤーズ
モンフォード・エステート
ソーヴィニヨン・ブラン

参考メニュー価格：¥3,000～9,000

トロピカルフルーツの香りに新
鮮なハーブのタッチも感じられ
る。柑橘類、メロン、スグリ、パ
ッションフルーツの風味が凝縮さ
れており、生き生きとした酸が
楽しめます。





Gold

全てのカテゴリーの中で、審査員の平均点が88点から93点未満のワインに与えられる賞。



モンドードン
ブリュット・ロゼ
グランド・ローズ

参考メニュー価格
¥14,000 ~ 27,000

ランス大聖堂のステンドグラス《バラ窓=グランド・ローズ》をテーマにしたロゼ・シャンパーニュです。心地よい口当たりには、カシスやフランボワーズなどの小さな赤系果実の味わいが広がり、控えめなタンニンが上品です。



モンドードン
ブリュット
トラディション NV

参考メニュー価格
¥8,000 ~ 16,000

青リンゴやトースト、そしてライムの心地よい香り。チェリーやイチゴのニュアンスも伝わってきます。白系果実のジューシーな味わいが口いっぱいに広がり、スパイシーな余韻へと続きます。



ヴィニョーブル・ド・
トゥルヌヴィエユ
C-315

参考メニュー価格
¥6,000 ~ 12,000

深みのある色調で、縁は紫色。香りは、選摘みのチェリー、ブラックプラム、ブラックベリーを連想させ、スパイス、甘草、スマイルの香みがあります。口当たりは軽やかで、ベルベットのような色あがりでおいしそうな果実味が自然に長く続きます。



シャトー・
ポワトヴァン
ルージュ

参考メニュー価格
¥5,000 ~ 10,000

濃いルビー色。非常に生き生きとした豊かな香り。イチゴ、チェリー、パナ、フローラルのニュアンスを伴います。口の中でも香りが驚くほど広がり、スパイシーさ、黒系果実の香りも感じられます。



アラン・ポートル
シャブリ ロンシャン
ドメヌ・アランポートル

参考メニュー価格
¥4,000 ~ 11,000

銀色がかかった灰色の光沢がある黄金色。樹齢65年以上の古木から取れる貴重なブドウで造られています。レモンコンフィの皮の香りと混じり気のないミネラルが感じられる白ワインです。ロンシャンの畑は、ピオ・ディナミ農法を取り入れています。



ドメヌ・ベルテルモ
ボヌ ブルミエ
クリュ グレーヴ

参考メニュー価格
¥15,000 ~ 29,000

輝きのあるルビー色。赤や黒のベリー系果実の香り、後からトリュフ、なめし草などの複雑な香りも出てきます。果実風味に溢れ、タンニンを感じながらも滑らかな味わいです。ボヌ村北部にある一級畑で、砂利を含む土壌から力強いワインが生まれます。



アストリア
プロセッコ テイエモ

参考メニュー価格
¥4,000 ~ 11,000

麦わら色がかかった淡い黄色で、香りはエレガントでフルーティー、フローラルなアロマ(リンゴ、洋梨、柑橘類、白い花など)バランスが取れていて心地よく、ミネラル感があり、程よい酸味とわずかな甘みを感じられる辛口。きめ細かく持続性のある泡が特徴です。



カントーナ・メラノ
ブルグレフラー
ゲヴェルトラミネール

参考メニュー価格
¥5,000 ~ 10,000

メラノ周辺の標高の低い土地で育つ自生品種から作られる子のあるマティックな白ワインは、鮮やかな麦わら色を持ち、濃厚でフローラルな香りが特徴です。古ボディで調和が取れた味わいは、フレッシュでエレガント、余韻が長く続きます。



カントーナ・メラノ
ブルグレフラー
ピノ・ピアンコ

参考メニュー価格
¥5,000 ~ 11,000

ピノ・ピアンコは、メラノ地方の土壌と日当たりの良い斜面に適した品種で、ステンレスタンクで発酵されることで、輝きのあるレモングリーンの色合いと青リンゴや柑橘類のフレッシュな香りが特徴のワインに仕上がります。



アイオーラ
キャンティ・クラシコ
リゼルヴァ

参考メニュー価格
¥4,000 ~ 11,000

濃いガーネット色。タバコやスパイス、オリーブなど複雑味のある香り。味わいは上品な果実味に富み、コクがあります。ブドウ本来の甘味、酸味共に、バランスよく柔らかに仕上がっています。



テパ
ファミリー・ヴィンヤーズ
ピノ・ノワール

参考メニュー価格
¥5,000 ~ 14,000

赤系・黒系の果実味と幾層にも重なるスパイスの強い芳香が特徴。複雑でありながらバランスが取れており、ダークプラムと肉付きの良い黒系の風味が広がります。



Silver

全てのカテゴリーの中で、審査員の平均点が85点から88点未満に与えられる賞。



トールネル・フィス
サン・タムール

参考メニュー価格: ¥5,000 ~ 13,000



フレデリック・マビロー
FREE D

参考メニュー価格: ¥6,000 ~ 15,000



シャトー・ド・カンブジェ
ラ・ソムリエール

参考メニュー価格: ¥4,000 ~ 10,000



シャトー・ド・カンブジェ
1753 シラー



カントーナ・メラノ
ブルグレフラー
ピノ・ネロ

参考メニュー価格: ¥4,000 ~ 10,000



カントーナ・メラノ
ブルグレフラー
ピノ・ネロ

参考メニュー価格: ¥5,000 ~ 10,000



カントーナ・メラノ
ブルグレフラー
ピノ・ネロ

参考メニュー価格: ¥2,000 ~ 6,000



カディス1898
ボエジーエ サンロレンツォ
ピアンコ

参考メニュー価格: ¥3,000 ~ 8,000



カントーナ オルス
ヴィーネロ・ダーヴオラ

参考メニュー価格: ¥3,000 ~ 7,000



ボテガス・ロス・マルコス
アロマ・エスパニョール
レゼルバ

参考メニュー価格: ¥4,000 ~ 10,000



テパ ファミリー・ヴィンヤーズ
モンフォード・エスタート
マルボロ ピノ・ノワール

参考メニュー価格: ¥4,000 ~ 10,000