

# 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。



Diamond  
Trophy  
受賞



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 카테고리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。



Japan Women's Wine Awards  
**Gold**  
2026

# Gold

全ての 카테고리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。



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、パニラ、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、スパイスさ、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 ロンジャン 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。ロンジャンの畑は、ピオ・ディナミ農法を取り入れています。



モントードン フリュット・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なり、カシヤ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。



モントードン フリュット・ロゼ グランド・ローズ

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。白系果実のジュシーな味わいが口いっぱいに広がり、スパイスな余韻へと続きます。



ヴィニョール・ド・トゥルヌフィユ 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、濃縮みのチェリー、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、スマイルの含みがあります。口当りは軽やかで、ベルベットのようにならからでおいしいような果実味が自然に長く続きます。



NEW カンティーナ・メラノ フルグレフラー 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赤い果実の風味が広がります。

Japan Women's Wine Awards  
**Silver**  
2026

# Silver

全ての 카테고리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。



NEW トルネル・フィス サン・タムール

参考メニュー価格... ¥5,000 ~ 13,000



NEW フレデリック・マビロー

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



NEW

参考メニュー価格... ¥4,000 ~ 10,000



NEW シャトー・ド・カンブジェ 1753 ヴィオニエ

参考メニュー価格... ¥5,000 ~ 10,000



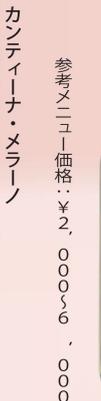
NEW カンティーナ・メラノ フルグレフラー ピノ・ネロ

参考メニュー価格... ¥2,000 ~ 6,000



NEW カティス1898 ポエジー サンロレンツォ ピアンコ

参考メニュー価格... ¥3,000 ~ 8,000



NEW カンティーナ オルス VIVIO ネット・ダーヴオラ

参考メニュー価格... ¥3,000 ~ 7,000



ポデガス・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



NEW テパ ファミリー・ヴィンヤーズ モンフォード・エステート マールボロ ピノ・ノワール

参考メニュー価格... ¥4,000 ~ 10,000