

第8回サクラアワード2021 受賞ワイン発表

サクラアワードはソムリエやワイン醸造家など、日本のワイン業界を牽引するワインスペシャリストの女性、186名の審査員がブラインドテイस्टィングにより受賞ワインを決定します。

【第8回 サクラアワード2021】では、32か国4,562種類のワインの中から当社取り扱いのワインが以下のとおり受賞いたしました。

★ダイヤモンドトロフィー受賞

※全エントリーの中から約1.3%のワインのみが選出されるダブルゴールドの上の賞
FRENTANA "ビオロジコ" モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC 2015

★ゴールド受賞

PALADIN プロセッコ ミツレジマート エクストラ ドライ DOC 2019
La Valle フランチャコルタ "ロゼ" ブルット DOCG 2015
PIERSANTI "チェントゥーノ ペルチエント" ロッソ コーネロ DOC 2016
ALOIS "クント" パラグレッコ ネロ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT 2015
STEFANO FARINA バローロ DOCG 2013

★シルバー受賞

PIERSANTI "チェントゥーノ ペルチエント" パッセリーナ スプマンテ NV
Carpi e Sorbara ランブルスコ ディ ソルバーラ DOP NV
La Valle フランチャコルタ "プリムム" ブルット DOCG NV
La Valle フランチャコルタ "レギウム" ブルット DOCG 2012
PALADIN シャルドネ パラディン 2019
LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC 2018
FRENTANA テッレ ヴァルセ チェラスオーロ ダブルッツォ DOC 2017
LENOTTI バルドリーノ クラッシコ キアレット DOC 2018
LENOTTI バルドリーノ クラッシコ DOC 2018
PALADIN カベルネ ヴェネト IGT 2019



受賞ワインはこちらからお求めいただけます





ダイヤモンドトロフィー受賞

FRENTANA "ビオロジコ" モンテプルチアーノ ダブルツツォ DOC 2015

EUオーガニック認証取得 徹底した有機農法で育てられたイタリアワインのメジャー品種・モンテプルチアーノ種から造られたお勧めワイン。やや強いアタックと程よいタンニンが感じられ、ブラックベリーやシナモン、ローストしたナッツを思わせる香りが特徴です。



ゴールド受賞

PALADIN プロセッコ ミツレジマート エクストラドライ DOC 2019

やや淡いストローイエロー。リンゴや洋梨、白桃などフルーティーな香りがあり、グレラ種特有の柔らかく適度な酸味とやや甘味も感じられる味わいが特徴です。



La Valle フランチャコルタ "ロゼ" ブルット DOCG 2015

シャルドネ種の気品と特徴的な段々畑「ロッコロ」のピノ ネロ種の力感で構成された調和のとれた味わい。ピノ ネロ種を短時間醸し魅惑的なピンク色を抽出し長い熟成期間を経て複雑なアロマと典型的なブルット（辛口）に仕上がっています。



PIERSANTI "チェントウーノ ペルチェント" ロッソ コーネロ DOC 2016

濃いルビー色で野イチゴやブルーベリー、すみれ、ハーブのニュアンスも感じられる奥深い香りが特徴的。やや強めのアタックの後、まろやかでコクのあるタンニンが感じられます。2年以上の熟成と高いアルコール度数がフルボディを思わせる、コスバ最高の赤ワインです。



ALOIS "クント" パラグレッロ ネロ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT 2015

赤みの強いルビーレッド。黒系果実とスパイシーな香りが感じられます。やや軽いタンニンが長い余韻を引き出し肉料理とベストなアビナメンテを楽しめます。パラグレッロ ネロは、フィロキセラ（害虫）大災害で絶滅視されていたところ自生が発見され復活した奇跡の古代品種です。





STEFANO FARINA バローロ DOCG 2013

輝きのある明るいガーネット。野生の花、胡椒、ラズベリーの香りとともにスパイシーさも感じられます。発酵温度の制御によりビロードのようなタンニンが心地よいエレガントな味わいです。バローロは最低38ヶ月の熟成（うち18ヶ月は樽熟成が必要）を経てリリースされます。



PIERSANTI “チェントウーノ ペルチェント” パッセリーナ スプマンテ NV

透明感のある、洋梨や青リンゴ、柑橘類のような爽やかな香りのスパークリングワイン。辛口でフレッシュな味わいはどんな料理ともマッチします。キリッと冷やして、立ち昇る豊かな泡立ちをお楽しみ下さい。



Carpi e Sorbara ランブルスコ ディ ソルバーラ DOP NV

貴重なブドウから造られた微発泡赤ワイン。透明感のあるラズベリーレッドと赤系果実の香り。柔らかな酸味と軽いミネラル感がソルバーラ種独特なエレガントさを醸し出しています。ソルバーラ種は古い歴史を持ちながらも栽培が難しいブドウです。



La Valle フランチャコルタ “プリムム” ブルット DOCG NV

厳選された3種のブドウから醸造されたワインを、魔法のようにアッサンブラージュ（組合せ）して造られたクラシックなフランチャコルタです。ストロベリーイエローの色調、細かな泡立ちとしっかりした酸がエレガントさを醸し出しています。



La Valle フランチャコルタ “レギウム” ブルット DOCG 2012

シャルドネ100%のブランドブラン。力強さと長期熟成からくる優雅な辛口。歴史あるブドウ園で最も古いブドウである純粋で高貴なシャルドネのみを厳選して造られ、優雅で力強く、個性のある辛口に仕上がっています。





PALADIN シャルドネ パラディン 2019

ニュートラルな味わいのため、テロワールや造り手によって個性がはっきり表れるシャルドネ種。このシャルドネはヴェネト州でも最北部に位置し、きめ細かい粘土土壌から柑橘や青りんごなどのフレッシュな香りと切れのある酸が特徴です。



LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC 2018

やや緑がかったストローイエロー。シトラスやグレープフルーツなど柑橘系の香りとシャープな酸味、アフターに微かな苦みが残ります。グイヨー方式で仕立てられたブドウにより力強さも加わり飲み口の良いワインに仕上がっています。



FRENTANA テツレ ヴァルセ チェラスオーロ ダブルツツォ DOC 2017

鮮やかなチェリーレッド。チェリー、ラズベリー、すみれの花、ホワイトペッパーの香りに、柔らかい口当たりと穏やかなタンニンのバランスが良いロゼワインです。春先から初夏にかけて特におすすめの軽やかな味わいのワインです。



LENOTTI バルドリーノ クラッシコ キアレット DOC 2018

収穫されたブドウの果皮を16時間から24時間浸漬し、淡くピンクに色づいた時点で果皮をとり除いたロゼ色のワインです。フランボワーズやイチゴの香りとシャープな酸味ながら果実のふくらみがあり柔らかな口当たりが特徴です。白ワインと同様に冷やしてお飲みください。



LENOTTI バルドリーノ クラッシコ DOC 2018

明るいらズベリーレッドの色調と繊細な赤系果実の香り。調和のとれた酸味のドライな味わいです。5-6日のマセラシオン（醸し）、15-16℃の発酵温度と若飲みタイプの赤ワインながらコルヴィーナ種の持つしっかりした味わいは健在です。





PALADIN カベルネ ヴェネト IGT 2019

世界中で栽培されている品種。紫の色調が残るダークチェリーレッド。香りも黒系果実やミント・針葉樹など品種の個性が表れています。爽やかな酸と厚い果皮と大きな種子からタンニンもしっかりしています。

Q : サクラアワードの審査員ってどんな人が選ばれているの？

A : 多くのソムリエ、ワイン醸造家、ワイン講師、ワインジャーナリスト等ワイン及び酒類に関する仕事の従事者、資格を有するワインの専門家の中から厳正なる審査を通過した女性が栄えあるサクラアワードの審査員に選出されます



当社からはソムリエ歴25年の小野真理がサクラアワードの選考に参加致しました！

91年創業の老舗イタリアン『ダノイ』では、お料理とのペアリングだけでなく、お客様との会話からお勧めワインを選ぶベテランソムリエとして多くの方々に幸せにしてきました。



受賞ワインはこちらよりお求めいただけます

