Japan Women's Wine Awards

◆日本国内瓶詰ワイン/日本ワイン用

事務局使用欄 | 日

ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。
※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

No.　　/　　総エントリー数

● エントリー会社名

● ワインカテゴリー
- □ 1. 赤ワイン（スティル）
- □ 2. 白ワイン（スティル）
- □ 3. ロゼワイン（スティル）
- □ 4. スパークリングワイン（微発泡ワイン含む）（□ 白　□ ロゼ　□ 赤）
- □ 5. 甘口ワイン（残糖分45g/ℓ以上）（□ 白　□ ロゼ　□ 赤）
- □ 6. フォーティファイドワイン
- □ 7. オレンジワイン

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。
この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名（ブランド名）
- 日本語：
- アルファベット表記：

● ワイン名
- 日本語：
- アルファベット表記：

● ヴィンテージ
- □ なし
- □ あり（　　年）

● 原料ぶどうの産地
- □ 日本産ぶどうのみ
- □ 一部または全部輸入原料を使用

● 日本産ぶどうの産地（日本産ぶどうのみの場合）

● 地理的表示

● 使用ぶどう品種名（多い順に4種類まで）

1	%	品種名：
2	%	品種名：
3	%	品種名：
4	%	品種名：

● アルコール度数　　%

● ボトル容量　　mℓ

● 残糖分

スティルワイン	スパークリングワイン（微発泡ワイン含む）		甘口ワイン（残糖分45g/ℓ以上）	フォーティファイドワイン
□ 4g/ℓ未満	□ Brut Nature	□ Dry (Sec)	具体的に	具体的に
□ 4g/ℓ以上	□ Extra Brut	□ Semi-Dry (Demi-Sec)	（　　g/ℓ）	（　　g/ℓ）
具体的に	□ Brut	□ Sweet (Doux)		
（　　g/ℓ）	□ Extra Dry			

● 熟成方法　□ バリック　□ アンオークド　□ その他（　　）　□ 不明

★醸造責任者が**女性**の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの醸造責任者名　　アルファベット表記：Ms.

● スパークリングワイン
- □ 瓶内二次発酵
- □ シャルマ方式
- □ 炭酸ガス充填
- □ その他（　　）
- □ 不明

● BIO/サステナブル
- □ ビオディナミ
- □ ビオロジック
- □ カーボンニュートラル
- □ HEV
- □ リュット・レゾネ
- □ オーガニック栽培
- □ サステナブル
- □ ヴィーガン
- □ その他
- □ 該当無し

● その他の情報
- □ ワインテクニカルシート添付
- □ ボトル写真添付（なるべく添付ください）
- □ その他の情報
  生産者のHP

● 希望小売価格（税抜）　　円
＊オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com

Japan Women's Wine Awards

記入例

◆日本国内瓶詰ワイン/日本ワイン用

事務局使用欄 | 日

ワイン情報登録フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン情報登録フォームをコピーしてご記入ください。
※アルファベット表記は全て大文字で記入してください。記号等の特殊文字は使用できません。

No. 1 / 5 総エントリー数

● エントリー会社名

サクラアワード株式会社

● ワインカテゴリー
- ☑ 1. 赤ワイン（スティル）
- ☐ 2. 白ワイン（スティル）
- ☐ 3. ロゼワイン（スティル）
- ☐ 4. スパークリングワイン（微発泡ワイン含む）（☐ 白 ☐ ロゼ ☐ 赤）
- ☐ 5. 甘口ワイン（残糖分45g/ℓ以上）（☐ 白 ☐ ロゼ ☐ 赤）
- ☐ 6. フォーティファイドワイン

エントリーするワインの情報は正確に記入してください。
この情報はサクラアワードの賞状、オフィシャルブック等全てにおいて使用する内容となります。

● ワイナリー名（ブランド名）
- 日本語：セレッソ ワイン
- アルファベット表記：CEREZO WINE

● ワイン名
- 日本語：セレッソ ルージュ
- アルファベット表記：CEREZO ROUGE

● ヴィンテージ
- ☐ なし
- ☑ あり（2017 年）

● 原料ぶどうの産地
- ☑ 日本産ぶどうのみ
- ☐ 一部または全部輸入原料を使用

● 日本産ぶどうの産地（日本産ぶどうのみの場合）

甲州市

● 地理的表示

山梨

● 使用ぶどう品種名（多い順に4種類まで）

1	100 %	品種名：MUSCAT BAILEY A
2	%	品種名：
3	%	品種名：
4	%	品種名：

● アルコール度数

12 %

● ボトル容量

720 mℓ

● 残糖分

スティルワイン	スパークリングワイン（微発泡ワイン含む）		甘口ワイン（残糖分45g/ℓ以上）	フォーティファイドワイン
☑ 4g/ℓ未満	☐ Brut Nature	☐ Dry (Sec)	具体的に	具体的に
☐ 4g/ℓ以上	☐ Extra Brut	☐ Semi-Dry (Demi-Sec)	（ g/ℓ）	（ g/ℓ）
具体的に	☐ Brut	☐ Sweet (Doux)		
（ g/ℓ）	☐ Extra Dry			

● 熟成方法 ☐ バリック ☑ アンオークド ☐ その他（ ） ☐ 不明

★醸造責任者が**女性**の場合に記入してください。特別賞の「女性ワインメーカー賞」の対象となります。

● エントリーワインの醸造責任者名

日本 さくら

アルファベット表記：Ms. SAKURA NIHON

● スパークリングワイン
- ☐ 瓶内二次発酵
- ☐ シャルマ方式
- ☐ その他（ ）
- ☐ 不明

● BIO/サステナブル
- ☐ ビオディナミ
- ☐ ビオロジック
- ☐ カーボンニュートラル
- ☐ HEV
- ☐ リュット・レゾネ
- ☑ オーガニック栽培
- ☐ サステナブル
- ☐ ヴィーガン
- ☐ その他
- ☐ 該当無し

● その他の情報
- ☑ ワインテクニカルシート添付
- ☐ HP（ ）
- ☐ バレルサンプル

● 希望小売価格（税抜）

1,800 円

＊オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com