



◆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・インフォメーション・フォーム

※エントリーワインが複数の場合、このワイン・インフォメーション・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。

● エントリー会社名

No.

/

総エントリー数

● ワイン
カテゴリー☐ 1. 赤ワイン (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)☐ 2. 白ワイン (スティル)☐ 5. 甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上) (☐ 白 ☐ ロゼ ☐ 赤)☐ 3. ロゼワイン (スティル)☐ 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:

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

☐ 4g/ℓ未満☐ 4g/ℓ以上

具体的に

(g/ℓ)

スパークリングワイン (微発泡ワイン含む)

☐ Brut Nature☐ Extra Brut☐ Brut☐ Extra Dry☐ Dry (Sec)☐ Semi-Dry (Demi-Sec)☐ Sweet (Doux)

甘口ワイン (残糖分45g/ℓ以上)

具体的に

(g/ℓ)

フォーティファイドワイン

具体的に

(g/ℓ)

● 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☐ その他 (☐ 不明

● ビオワイン

☐ オーガニック☐ ビオディナミ☐ その他 (

● 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)

*オープン価格の場合には参考価格帯をご記入ください。

円

記入例をご参考ください。

e-mail : entry@sakuraaward.com