



## PRESS RELEASE

2012年9月12日

### ガンベロ・ロッソ主催のトレ・ビッキエーリ受賞ワイン試飲会 ー日本初、11月1日に東京で開催ー

イタリアを代表する食とワインのメディアであり、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック、「ヴィーニ・ディタリア (Vini d'Italia)」を出版しているガンベロ・ロッソが、2013年版のガイドブックで最高賞、トレ・ビッキエーリ (Tre Bicchieri, 3 グラス) を受賞したイタリアワイン 100 種以上を取り揃え、アジアにおけるイタリアワインのプロモーションイベントの一環として、日本で初めての試飲会を下記の要領で開催します。これは、10月29日に大阪で行われる同社主催のトップ・イタリアワイン・ロードショーに続いて行われるものです。

**開催日:** 2012年11月1日(木)

**場所:** ザ・リッツ・カールトン東京 2F グランドボールルーム

**内容:** オープニング・セレモニー 11:00-11:50

試飲会 12:00-18:00

**出展ワイン:** 約100種(トレ・ビッキエーリ)

**対象:** 業界関係者(輸入・酒類卸、小売店、ホテル・レストランバー、報道関係者他)

**参加事前登録(必須):** [www.asahiagency.com/gr/tokyo](http://www.asahiagency.com/gr/tokyo)

オープニング・セレモニーには、ガンベロ・ロッソ社長のパオロ・クッチア (Dr. Paolo Cuccia)、シニアワインエディターでワインマスターのマルコ・サベルリコ (Marco Sabellico) 及びイタリア大使館の公使参事官ダニエーレ・ボズィオ氏 (Dr. Daniele Bosio) が出席します。続いて行われる試飲会では、ガンベロ・ロッソ「ヴィーニ・ディタリア」ガイドで最高評価トレ・ビッキエーリを獲得したイタリアワイン約 100 種が集結します。イタリア最高のワインを味わえる見逃せないイベントで、オーガニックやビオディナミ農法など環境問題に特に気を配る会社を作る「グリーン・トレ・ビッキエーリ」と呼ばれるワインも出展します。

イタリアは世界でも有数のワイン生産国で、イタリアワインの名声はここ数十年の間に高まってきました。イタリア半島で育つワイン用ぶどうは国の宝であり、極めて貴重な財産です。それらの多くは、地域原産のぶどう品種です。イタリアは 7,458km もの海岸線を有しており、海が近いことワイン作りに最適な環境を備えています。

拡大するアジアの経済とさらに成長すると見込まれる消費者基盤は、ワイン業界にとっても魅力あるものになっています。日本は、アジアで最初に輸入ワイン市場を形成した国です。毎年 1700 万ケース以上のワインを輸入し、専門家によると今後 3 年間で平均 4%以上の成長が見込まれます。イタリアワインの日本でのマーケットシェアは近年急速に拡大しており、今日では金額ベースで 13%、本数で 16%のシェアを誇り、フランスについて 2 番目に大きいワイン輸入相手国になっています。

「トレ・ビッキエーリ」のワールドツアー2012/13 は、東京(11/1)、上海(11/5)、香港(11/7)を巡ります。さらにロシアのモスクワ(11/20)で初の試飲会を開催した後、2013年2月にはアメリカの3都市でイベントを行います。その後、デュッセルドルフ(3/23)で ProWein との共催でユニークな展示をした後、6月にカナダの2都市でツアーを締めくくる予定です。

ガンベロ・ロッソはイタリアのワイン文化を広めることを目的に、20年にわたって話題性のあるイベントや専門家向けのセミナーを世界中で開催してきました。そしてイタリアのワイン文化と各国のワインコミュニティを結びつけ、知識を高めるとともに、実際のビジネス機会を提供してきました。

## ガンベロ・ロッソについて

ガンベロ・ロッソ(Gambero Rosso<sup>®</sup>)は、イタリアにおける食品・ワイン業界(ガストロノミー業界)のリーディング企業で、出版事業やスクール事業などを幅広く手掛けています。ガストロノミー業界において、雑誌、書籍、ガイドブック、テレビチャンネル(Sky 411)、ウェブサイト、アプリを有する、唯一のマルチメディアカンパニーです。26年間にわたり料理・ワインの格付けや認定を行い、それぞれの味やその背景にある伝統を伝えることで、イタリアの食とワインを紹介してきました。ガンベロ・ロッソは1988年に格付けワインガイド「ヴィーニ・ディタリア(Vini d'Italia)」の初版を出版して以来、イタリアの高品質ワインを紹介するため世界中で国際的イベントを開催してきました。またイタリア国内では、ローマ、ナポリ、カタニア、パレルモの4都市で、食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト(Città del Gusto<sup>®</sup>)」を運営しています。「品質第一」をモットーとする「チッタ・デル・グースト(Città del Gusto<sup>®</sup>)」では、テイastingやワイン関係のイベントに加えて、アマチュアやプロ、経営者など様々なレベルの料理コースも開催されています。

## 「ヴィーニ・ディタリア(Vini d'Italia)」ガイドブックについて

世界中のイタリアワイン愛好家にとって待望の「ヴィーニ・ディタリア」(イタリアワインの格付けガイドブック)第26版が出版されました。1,000ページを超える「ヴィーニ・ディタリア」では、2,350のワイナリーが作る約40,000本のワインが評価されており、イタリアワインの豊かさが窺えます。オリジナルのイタリア語版に加えて、英語版とドイツ語版も以前から刊行されていましたが、最近では中国語にも翻訳されて第2版が発行されました。ガンベロ・ロッソのシンボルであり、ワインの優秀さを表すビッキエーリ(グラス)は世界中でワインの品質の指標となっており、絶対評価基準で評価される最高位「トレ・ビッキエーリ(3グラス)」は、高品質である証にもなっています。



## 「トレ・ビッキエーリ」はどのようにして決められるのか？

調査員が毎年、イタリア全土を数ヶ月かけて訪ね、ブラインド・テイastingを行っています。イタリアの各地域で、私達は地元グループに協力を仰いでいます。ガンベロ・ロッソ「ヴィーニ・ディタリア (Vini d'Italia)」のワイン格付けという長期にわたる手間のかかる仕事に対し、彼ら地元の協力者たちは信頼でき、かつ公平な組織的支援を提供してくれています。最低3人で構成される調査員は、提供されたワインをすべて試飲します。ボトルのラベルは隠されており、調査するワインの種類とビンテージイヤーしか知らされません。つまり調査員は、自分達が試飲しているのが2006年のキャンティ・クラシコだということは知っていても、生産者の名前はわからないのです。当然、同じタイプのワインは同時に試飲されます。そして調査員が評価を下した後に、ボトルが明らかにされます。その後、「トレ・ビッキエーリ」を受賞する可能性のある得点を獲得したワインだけが選ばれ、最後の試飲に進めます。最終選考試飲会は、7月から8月にかけてローマの「チッタ・デル・グースト」で開催されます。選考委員は、「ヴィーニ・ディタリア」の編集者、特別に選ばれた少数の協力者、そして審議の対象になっているワインの生産地域の代表者最低1人で構成されます。そして、選考委員全員のポイントを平均して90ポイント以上の得点を獲得したワインが、「トレ・ビッキエーリ」を受賞します。また、最終選考の対象となりながら最高レベルの「トレ・ビッキエーリ」にわずかに及ばなかったワインは、従来の「ドウエ・ビッキエーリ」ワインと区別するために設定された「ドウエ・ビッキエーリ・ロッソ(2つの赤いグラスのマーク)」を獲得します。最終選考試飲会も、もちろんブラインド・テイastingで行われます。

本件に関するお問い合わせ先:

ガンベロ・ロッソ イベント運営事務局

うねめ

(株)旭エージェンシー (担当: 采女、高木)

[gamberorosso@asahiagency.com](mailto:gamberorosso@asahiagency.com)

Tel: 03-5574-7890