

PRESS RELEASE

2017年10月13日

ガンベロロッソ主催、トレ・ビッキエーリ試飲会 in 東京 - 10月31日(火)、ザ・リッツ・カールトン東京にて -

ガンベロロッソ株式会社(本社:イタリア、ローマ)は毎年大好評のトレ・ビッキエーリ試飲会を今年も開催します。これはガンベロロッソ社が発行する世界的に権威のあるイタリアワインガイド、『ヴィーニ・ディタリア』にて最高賞の「トレ・ビッキエーリ(3グラス)」を受賞したワイナリーの厳選された最高品質のイタリアワインを紹介するプレミアムな試飲会です。

開催日: 2017年10月31日(火)

**場所: ザ・リッツ・カールトン東京
(2F ザ・グランド・ボールルーム)**

時間: 11:00-18:00*

*開始にあたりオープニング・セレモニーあり。

*時間内に自由にブースを回るスタイル。

対象: 商社・卸、小売店、飲食店、料飲スクール、メディア

下記フォームにて要事前登録

<https://pro.form-mailer.jp/fms/da5a0347130664>

問い合わせ先:

ガンベロロッソ イベント運営事務局

gamberorosso@asahiagency.com



オープニング・セレモニーには、ガンベロロッソ株式会社 CEO、ルイジ・サレルノ及び『ヴィーニ・ディタリア』のシニアエディターのエレオノーラ・グエリーニとマルコ・サベリコ、そして通訳として同ガイドの日本語翻訳を手がけられた宮嶋勲氏が参加します。続いて行われる試飲会では、『ヴィーニ・ディタリア』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が集結します。絶対的品質を保証する厳選されたイタリアワインが勢ぞろいするイベントは、この試飲会の他にはありません。

日本の消費者のイタリアワインに対する並々ならぬ関心のおかげで、『ヴィーニ・ディタリア』は2014年版から英語版、ドイツ語版、中国版に加え、日本語に翻訳され出版されています。東京は世界の都市の中でもイタリア料理とワインに際立った興味を示しています。この日本人の感性は、東京にある素晴らしいイタリア料理店の数々によって促されているといえるでしょう。新鮮な材料、シンプルな調理法、そして香りや風味に最も重きを置いている点は、和食とイタリア料理に共通した基本的要素であり、双方とも尽きることのない幅広いワインと料理の格好のペアリングを提供しています。ガンベロロッソによるデジタルガイド、「世界のトップイタリアレストランガイド」は10月に www.gamberorosso.it 内にオープンする予定です。

トレ・ビッキエーリ・ワールドツアーは東京(10/31)を皮切りに、北京(11/6)、香港(11/8)、モスクワ(11/23)を巡り、その後シカゴ(2/6)、ニューヨーク(2/8)、サンフランシスコ(2/13)、ロサンゼルス(2/15)とアメリカの4都市を周り、そしてドイツのデュッセルドルフ(3/17 Pro Wein Fair)、カナダのバンクーバー(6/6)とトロント(6/8)でツアーを終えます。

イタリアワインの輸出は非常に好調で、2016年のイタリアワインの輸出量は初めて56億ユーロに達しました。東京で開催されるトレ・ビッキエーリ試飲会は、土地や生産者の特徴を反映したユニークで土着の数々のイタリアワインを試飲できる場となっています。

トレ・ビッキエーリ試飲会では、下記 2 つのワイン生産者協会が特別ブースを持ち、セミナーも開催します。



プロセッコ DOC 保護協会：プロセッコの人気はまだまだ治まりません。ヴェネト州とフリウリ州の間で生産されるプロセッコ DOC は、年間 5 億本の生産を誇る世界で最も販売されているスパークリングワインです。生産量の 70%は輸出に充てられています。軽やかで万能性があり、香りが良くて気軽に飲めるプロセッコ DOC は「日々の贅沢」と考えられています。プロセッコはランチ前やランチタイム、5 時の紅茶の代わりに、アペリティーヴォに、ディナータイム、就寝前の 1 杯に、と一日間でいつでも楽しむことができます。

トレ・ビッキエーリ試飲会では、様々なスタイルやタイプのプロセッコ DOC を試飲会やテイastingセミナーで生産者たちが提供します。



オルトレポ・パヴェーゼ保護協会：オルトレポ・パヴェーゼは、ロンバルディア州パヴィア県南端に位置するポー川の南側の土地で生まれるワインです。この土地は、まるでブドウの房のような三角の形をしており、イタリアのワイン原産地呼称地域の中でもトップクラスの 13,500 ヘクタールの広さを誇っています。様々な品種が栽培されていますが、代表的な品種はまぎれもなくピノ・ネロです。この品種単独用のブドウ畑としてはイタリアで最も広い 3,000 ヘクタールで栽培されています。セミナーではオルトレポ・パヴェーゼ・ピノ・ネロ・メトード・クラッシコ・スパークリングワインからロゼ、そして赤をテイastingします。

セミナー：（会場：ザ・リッツ・カールトン東京 1F パークビュールーム）

- ① 13：00-14：30 プロセッコ DOC セミナー
- ② 16：00-17：30 オルトレポ・パヴェーゼ：ピノ・ネロの土地

ガンベロロッソについて

ガンベロロッソは、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランドであり、今年で 30 周年を迎えます。1986 年に新聞の折込みとして第 1 歩を踏み出したガンベロロッソは、その翌年には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、その後数多くのガイドブックや本を出版してきました。1999 年にはヨーロッパで初のテーマ性のあるテレビチャンネルである「ガンベロロッソ・チャンネル」の放送が始まりました。その後すぐにイタリア国内で食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト (Città del Gusto®)」をオープンさせ、国外でも「ガンベロロッソ・アカデミー」と呼ばれるプロや愛好家向けの料理教室、ワインコース、ジャーナリズムマスタープログラム、レストラン経営に関するセミナー等を行う施設を運営しています。2015 年にガンベロロッソは上場し、ガンベロロッソ株式会社となりました。またそれと同時にイタリアへの強い興味は世界で高まり、正真正銘のイタリア製品への憧れも深まったこともあり、世界各国でワインの試飲会等のイベントを開催しています。1990 年に始めた海外でのイベントは、今では年に 40 箇所で行われるようになりました。このイベントの多くは『ヴィーニ・ディタリア』の翻訳版に支えられたワインの試飲会です。ワインガイドは英語、ドイツ語、日本語、中国語に翻訳されています。

<本件に関する問い合わせ先>

ガンベロロッソ イベント運営事務局 株式会社 旭エージェンシー内 采女
Phone:03-5574-7890 Fax:03-5574-7887 E-mail:gamberorosso@asahiagency.com