

ガンベロロッソが最高品質のイタリアワイン試飲会を開催 - 1,100名を超える業界関係者がトレ・ビッキエーリ試飲会に来場 -

ガンベロロッソ株式会社（本社：イタリア、ローマ）は去る10月31日（火）、ザ・リッツ・カールトン東京にて、トレ・ビッキエーリ試飲会を開催しました。毎年恒例のこの試飲会は、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トレ・ビッキエーリ・ワールド・ツアーの一環として行われました。東京開催は今年で6年目となり、過去最高の1,100名を超える業界関係者が来場しました。



オープニング・セレモニーでは、ガンベロロッソ株式会社 CEO、ルイジ・サレルノの挨拶の後、ジョルジョ・スタラーチェ駐日イタリア大使が「イタリアワイン三千年として開催中のイタリアワインのプロモーションキャンペーンの中でも、このトレ・ビッキエーリ試飲会は最も盛大で重要なイベントのひとつです。」と述べられ、その後『ヴィーニ・ディタリア』の編集長、マルコ・サベリコとエレオノーラ・グエリーニが、「このイタリアワインガイドでは、60名の専門家がイタリア各地を巡って約50,000本のワインをブラインドテイastingし、20,000以上のアイテムを紹介しています。最新の2018年度版では436アイテムのトレ・ビッキエーリが選定され、その内の100ワイナリーが本日このトレ・ビッキエーリ試飲会に集結しています。」と説明しました。また2014年度版の日本語版の初版より日本語翻訳を手がけられているワインジャーナリストの宮嶋勲氏が、ガンベロロッソにとって欠かせないキーパーソンとして紹介されました。

その後、ガンベロロッソのインターナショナル・エディター、ロレンツォ・ルジェッリが、この度公開したデジタルガイド「世界のトップイタリアンレストラン」 (<http://www.gamberorosso.it/restaurants/>) 東京版の最新2018年度版で選ばれたレストランの発表及び表彰を行い、下記のように述べました。「日本はイタリア国外で最も美味しいイタリア料理を食べることができる所と言っても過言ではありません。このガイドでは世界300軒のイタリアレストランを紹介し内19軒が最高賞の3フォークを受賞していますが、3軒は東京にあり香港と並んで最も多い数となっています。イタリア国内の有名レストランでは必ずといっていいほど日本人シェフが働いていますし、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で、和食とイタリア料理は非常に共通しています。」下記が東京の受賞リスト一覧です。

【高級料理部門 3 フォーク受賞】

- イル・リストラテルカ・ファンティン（中央区銀座）
 - ハインツベック（千代田区丸の内）
 - ファロ資生堂（中央区銀座）*
- *特別賞「スルジーヴァ・デザイン&テイスト賞」のダブル受賞

【伝統料理部門 2 シュリンプ受賞】

- エリオ ロカンダ イタリアーナ（千代田区麹町）

【ピッツェリア部門 3 スライス受賞】

- ナポリスタカ神谷町店（港区麻布台）

【ワインバー・エノテカ部門 2 ボトル受賞】

- パール & エノテカ インブリチト（渋谷区東）



トレ・ビッキエーリ試飲会では 100 社のトレ・ビッキエーリ受賞ワイナリーの他、プロセッコ DOC 保護協会及びオルトレポ・パヴェーゼ保護協会も試飲ブースを設けてテイスティングセミナーも開催し、好評を博しました。

また 10 月 27 日（金）にはホテル日航大阪にて、トップイタリアンワインロードショー試飲会が開催されました。これはトレ・ビッキエーリ受賞ワイナリーに限らず、イタリアの優良なワイナリーが世界中を巡る試飲会で、今年は 63 社のワイナリーが大阪に集結し、ここでも「世界のトップイタリアンレストランガイド」大阪 2018 年度版の授賞式が行われました。下記が大阪の受賞一覧です。

【高級料理店部門 2 フォーク受賞】

- スプレンドィード-ザ・リッツ・カールトン大阪(大阪市北区梅田)

【伝統料理部門 2 シュリンプ受賞】

- ポンテミラポー（兵庫県西宮市）

【ピッツェリア部門 2 スライス受賞】

- ピッツェリア ダ チロ（大阪市北区中崎）

【ワインバー・エノテカ部門 2 ボトル受賞】

- ヴィヴァッカス（大阪市中央区淡路町）

【スルジューヴァ・デザイン&テイスト賞】（特別賞）

- イル ルオーゴ ディ・タケウチ（大阪市福島区福島）



イタリアワインの特長はまさにその多様性と複雑さにあります。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、大阪で開催されたガンベロロッソ主催の試飲会は、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りました。

『ヴィーニ・ディタリア』（イタリアワインガイド）について



1988 年に初版が発行されて以来、このイタリアワインの格付けガイドブックはたちまち最高品質のイタリアワインの価格付け及び評価の世界的な基準となり、ワインのプロにも愛好家にも最適な 1 冊となっています。各ワイナリーの生産量、ツアー情報、オーガニック栽培の際にはバイオダイナミックなのか従来型なのか、さらに今年から環境持続性に適応しているかといった基本情報の他、各生産者と彼らのワインスタイル、主なワインアイテムのテイスティングノートが毎年更新されます。各ワイナリーのすべてのワインはガンベロロッソの伝統的な格付け表現方法である 1 脚から 3 脚のグラスの数で評価されます。中でも 3 脚のグラスを意味する「トレ・ビッキエーリ」は、最終審査に合格した最高評価のワインに与えられる称号で、最高品質の証として世界中で認識されています。

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