

2018年10月16日

## ガンベロロッソ主催、トレ・ビッキエーリ試飲会 2018

－10/30 (火)、ザ・リッツ・カールトン東京にてイタリアワイン試飲会開催－

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：2018年10月30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：ワイン商社・卸、飲食店、小売店、スクール関係者、  
報道関係者**

下記フォームにて要事前登録

<https://pro.form-mailer.jp/fms/9e7becb0154543>



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』の編集長のマルコ・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。また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、デジタルガイド『世界のトップイタリアンレストラン』東京版で選ばれたファインダイニング、トラットリア、ピッツェリア、ワインバーの発表及び表彰を行います。

続いて行われる試飲会では、『ヴィーニ・ディタリア』2019年度版で最高評価「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。今年は特別ブースとして、昨年も出展したプロセッコ DOC 保護協会に加え、ルガーナ保護協会及びクストーザ保護協会も出展します。同日、プロセッコ DOC セミナー、クストーザ・セミナー、ガンベロロッソ特別賞セミナーと、3つのセミナーが開催され、さらに今年はイタリア No.1 のグローバル・パスタブランド、バリラが出展します。

日本の消費者のイタリアワインに対するに並々ならぬ関心のおかげで、『ヴィーニ・ディタリア』は従来のイタリア語版、英語版、ドイツ語版、中国版に加え、2014年版から『イタリアワインガイド』として、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。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ンレストランガイド』（[www.gamberorosso.it/restaurants](http://www.gamberorosso.it/restaurants)）で紹介されているように、東京はサンフランシスコやコペンハーゲンと共に、世界の中でも特に優れたイタリア料理店に恵まれている都市と言って良いでしょう。

トレ・ビッキエーリ・ワールドツアーは東京（10/30）を皮切りに、香港（11/7）、上海（11/12）、モスクワ（11/22）を巡り、翌2月、3月にシカゴ、ニューヨーク、サンフランシスコ、ロサンゼルスとアメリカの4都市を周り、そしてミュンヘン、ストックホルム、ロンドン、デュッセルドルフ、ヴェローナ、ボルドーを巡ります。

イタリアワインの輸出は非常に好調で、2017年のイタリアワインの輸出量は初めて60億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。



**プロセッコ DOC 保護協会**：プロセッコの人気はまだまだおさまりません。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。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。



**クストーザ**は、ヴェネト州ヴェローナ県のソンマカンパーニャ、ソーナ、ヴァレージョ・スル・ミンチョ、ヴィラフランカ・ディ・ヴェローナ、ブツェンゴで生産される、軽くてフレッシュで爽やかな白ワインで、驚くほど長期熟成に向いています。会場ではテイastingコーナーを設け、ガルダ湖畔の氷堆石土壌で生産された、フローラル系から、かすかにアロマティック、そしてスパイシーな味わい至る選りすぐりのクストーザをご紹介します。同日セミナーも開催されます。



**ルガーナ保護協会**はルガーナ・ワインの貴重な独自性を保護管理する目的で1990年に設立されました。国内外の主要な展示会に参加し、ルガーナ・ブランドの販促に努めると同時に、ルガーナ・ワインのイメージと品質を伝えるためのイベントを運営しています。ルガーナはロンバルディア州初のイタリアでも初期にDOCに認定されたワインで、この地域の壮大な歴史と文化価値の象徴的存在です。



世界最大のパスタ生産メーカーであるバリラ社はイタリア、米国のみならず世界No.1のグローバル・パスタブランドです。パルミジャーノ・レッジャーノやプロシュットなどの著名なイタリア食材で有名なパルマに拠点を置くバリラ社は、パスタソースでも欧州市場を牽引しています。今回東京会場には初めて出展します。

For media enquiries: [gamberorosso@asahiagency.com](mailto:gamberorosso@asahiagency.com)



GamberoRossoInternational





## 『ヴィーニ・ディタリア』2019年度版（イタリアワインガイド）

今回で 32 版目となるこのイタリアワインの格付けガイドブックは、1988 年に初版が発行されて以来、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。このガイドは、専門家チームが 1 年間をかけてイタリア各地（今年からスイス南部のイタリア語圏、ティチーノ州も含む）を巡り、ワイナリーを訪問し、生産者へのインタビューを経て、2,485 のワイナリーの 22,000 アイテムのワインのレビューを掲載しています。これら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」は最高品質の証として世界中で認識されています。2019 年度版では 447 のトレ・ビッキエーリが選出され、トスカーナ州が最多の 85 賞を獲得しています。『ヴィーニ・ディタリア』は単なる格付け本ではなく、ワイン業界で働く人や高品質なワインに興味を持つ人にとって根本的で欠かせないガイドブックとなっています。



## 『世界のトップイタリアワインレストラン』について

過度な炭水化物やトマトソースへの比重などが、イタリア国外で提供されるイタリア料理の長年の評判でしたが、そんな時代は終わりました。近年は「クッチーナ・イタリアーナ」として海外のイタリア料理も次のレベルに到達しているのです。ガンベロロッソは、第 2 版となる世界のイタリアレストランの格付けデジタルガイドをこの度発行しました。このガイドでもガンベロロッソの伝統的な 1 つから 3 つのシンボルとして、ファインダイニングにはフォークを、伝統的なトラットリアには海老のマークを、ピッツェリアにはピッツァのスライス、ワインバーにはワインボトルが使われています。正真正銘のイタリア料理であるか、食材のトレーサビリティ、風味の純度（クッチーナ・イタリアーナにはきちんとしたエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルが欠かせません）、サービスおよびワインリストの充実さが重要な基準です。約 100,000 軒の候補の中から、現時点では 400 軒を選出しており、このリストは毎月増えてゆく予定です。このデジタルガイドは下記にて無料で提供しています。

[www.gamberorosso.it/restaurants](http://www.gamberorosso.it/restaurants)

### <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

Phone:03-5574-7890 Fax:03-5574-7887

E-mail:gamberorosso@asahiagency.com

For media enquiries: [gamberorosso@asahiagency.com](mailto:gamberorosso@asahiagency.com)

