



PRESS RELEASE

2018年11月1日

## 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 - 1,150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10月30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7年目となり、過去最高の合計1,150名を超える飲食店や小売店、ワインインポーターなどの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、ジョルジョ・スタラーチェ駐日イタリア大使のスピーチの後、『ヴィーニ・ディタリア』の編集長、マルコ・サベリコおよび日本語版の翻訳を2014年度版の初版から手がけられているワインジャーナリストの宮嶋勲氏が同イタリアワインガイドについて説明しました。

その後、世界のイタリアレストランの格付けデジタルガイド、『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2019年度版で選ばれレストランの発表及び表彰を行いました。このガイドでは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、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。

### 【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）
- ハイツ・ベック（千代田区丸の内）  
\*特別賞「スルジーヴァ・テイスト&デザイン賞」のダブル受賞

### 【伝統料理部門 2 シュリンプ受賞】

- ICARO miyamoto\*（目黒区上目黒）  
\*特別賞「バリラ賞」のダブル受賞

### 【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）

### 【ピッツェリア部門 2 スライス受賞】

- ザピッツァバー on 38th（中央区日本橋）

### 【ワインバー・エノテカ部門 2 ボトル受賞】

- Incanto\*（港区南麻布）  
\*「コンタディ カルタルディ ベストワインバー」とのダブル受賞



今回の受賞店は過去に選定されたレストランとともにデジタルガイドに掲載されています。

<http://www.gamberorosso.it/en/restaurants/itinerary/top-italian-restaurants-in-tokyo/>

トレ・ビッキエーリ試飲会では 106 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、ルガーナ保護協会及びクストーザ保護協会も試飲ブースを設け、またイタリア No.1 のグローバル・パスタブランド、バリラが出展し好評を博しました。

また同日、『ヴィーニ・ディタリア』（イタリアワインガイド）編集長のマルコ・サベリコとその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や生産者を講師に、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ました。



### 『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。

### 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  
Phone:03-5574-7890 Fax:03-5574-7887  
E-mail:gamberorosso@asahiagency.com

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



GamberoRossolInternational

