



trebiccieri 2020

2019年9月25日

ガンベロロッソ主催トレ・ビッキエーリ試飲会 2019

東京で最大規模のイタリアワイン試飲会を10月30日（水）に開催！

今年もトレ・ビッキエーリ試飲会が東京で開催されます。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（イタリアワインガイド）』2020年度版で最高評価の「トレ・ビッキエーリ」（3グラス）を獲得した高品質のイタリアワインのみが集結する毎年大好評のイベントです。

開催日は10月30日（水）、場所はザ・リッツ・カールトン東京2Fのグランドボールルームです。11時からオープニングセレモニーが始まり、『ヴィーニ・ディタリア』の編集長であるマルコ・サベリコ及びその日本語版の翻訳者である宮嶋勲氏が出席します。セレモニーでは、『トップ・イタリアンレストラン2020』で選出された東京のファインダイニング、トラットリア、ワインバー、そして「レストラン・オブ・ザ・イヤー」の発表及び表彰を行います。

11時半から6時までは試飲会が開催され、ガンベロロッソが選定したトレ・ビッキエーリ受賞ワインを時間内に自由にブースを回る形で試飲できます。また今年もルガーナDOC保護協会及びプロセッコDOC保護協会がブースを構え、数多くのワインを出品します。

上級者向けセミナーでは、ますます人気の高まるプロセッコ、さらにトレッビアーノ種で作られる汎用性のあるルガーナワイン、そして『ヴィーニ・ディタリア2020』の特別賞受賞ワイン、と3つのテーマをもとにそれぞれのセミナーを開催します。

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に並々ならぬ関心のおかげで、『ヴィーニ・ディタリア』は英語やドイツ語、中国語に加え、2013年から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、『トップ・イタリアンレストラン』（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・ビッキエーリ試飲会は東京を皮切りに上海（11月6日）、モスクワ（11月25日）でも開催され、2-3月はアメリカのシカゴ、ニューヨーク、サンフランシスコ、ロサンゼルスでトレ・ビッキエーリ・ウィークが開催されます。さらにミュンヘン、ストックホルム、パリ、ロンドン、デュッセルドルフ、ザルツブルク、ヴェローナ、モンテリオール、北京でも試飲会が開催されます。

2018年のイタリアワインの生産量は5,500万ヘクトリットルで、その内、2,000万ヘクトリットルが海外に輸出されました。その輸出額は前年比3.3%増の記録的な62億ユーロに達し、過去10年間で70%増加しています。2018年の対日輸出額は1億6千6百万ユーロで、スパークリングワインは前年比9%増でした。

2019年10月30日(水)

ザ・リッツ・カールトン東京 港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

オープニングセレモニー 11:00 AM - 11:30 AM

試飲会 11:30 AM - 6:00 PM

上級者向けセミナー

12:30 PM - 02:00 PM プロセッコ DCO セミナー

03:00 PM - 04:00 PM ルガーナ DOC セミナー

05:00 PM - 6:00 PM 『ヴィーニ・ディタリア』特別賞セミナー

『ヴィーニ・ディタリア2020』について

33版目となるガンベロの『ヴィーニ・ディタリア (イタリアワインガイド)』は英語、ドイツ語、日本語、中国語に翻訳されています。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(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、2,542のワイナリーの22,586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。2020年度版では457のトレ・ビッキエーリが選出され、トスカーナ州が最多の89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おり、アップルストアとアマゾンで購入することができます。

『トップ・イタリアンレストラン』について

「クッチーナ・イタリアーナ」として海外のイタリア料理は次のレベルに到達しています。ガンベロロッソは、第3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600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。www.gamberorosso.it/restaurants

お問合せ先：ガンベロロッソイベント運営事務局(株)旭エージェンシー内)

E-mail: gamberorosso@asahiagency.com TEL: 03-5574-7890