

# trebicchieri 2020

PRESS RELEASE

2019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 - 1,200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（水）、ザ・リッツ・カールトン東京にて、厳選されたイタリアワインを紹介する「トレ・ビッキエーリ試飲会」を開催し、過去最高の合計1,200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。



2012年から東京で開催されているこの試飲会は、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ワールド・ツアーの一環として開催されました。

オープニング・セレモニーにはガンベロロッソ『ヴィーニ・ディタリア』の編集長、マルコ・サベリコ及び副編集長のジュゼッペ・カッルスに加え、来賓としてイタリア大使館一等参事官のエン

リコ・ヴァッターニ氏、そして通訳として日本語版ワインガイドの翻訳を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出席しました。

セレモニーでは、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2020年度版で選ばれたレストランの発表及び表彰も行いました。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。

### 【高級料理店部門】

- 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）
- 3フォーク受賞：ハインツ・ベック（千代田区丸の内）
- 2フォーク受賞：サポセントウ・ディ・アキ（中央区築地）
- 2フォーク受賞：エトウルスキ（港区青山）\*  
\*「スルジーヴァ賞」とのダブル受賞

### 【伝統料理部門】

- 3シュリンプ受賞：ICARO miyamoto（目黒区上目黒）
- 2シュリンプ受賞：トラットリア ダイパエサーニ  
（新宿区西早稲田）
- 2シュリンプ受賞：クオーレアズーロ（目黒区上目黒）



## 【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）
- 3スライス受賞：ザ ピッツァバー on 38th（中央区日本橋、マンダリン オリエンタル 東京内）

## 【ワインバー・エノテカ部門】

- 2ボトル受賞：パール & エノテカ インプリチト\*（渋谷区東）  
\*「ヴィッラ サンディ賞」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 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、ルガーナ DOC 保護協会も試飲ブースを設けて高品質なイタリアワインを訴求しました。



また同日、『ヴィーニ・ディタリア』のマルコ・サベリコやジュッゼッペ・カッルス及び宮嶋勲氏や生産者を講師に、プロセッコ DOC セミナー、ルガーナ DOC セミナー、ガンベロロッソ特別賞セミナーと 3 つのセミナーを開催し、好評を博しました。

## 『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、イタリア語版や英語版は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](http://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](mailto:gamberorosso@asahiagency.com) TEL: 03-5574-7890