



PRESS RELEASE

2013年10月8日

ガンベロ・ロツソ主催のトレ・ビッキエーリ受賞イタリアワイン試飲会 ー今年もリッツ・カールトン東京で10月31日に開催ー

昨年の大反響を受けて、ガンベロ・ロツソが今年も日本の首都である東京で「トレ・ビッキエーリ試飲会」を開催します！この試飲会に出品されるのは、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 (Vini d'Italia)」で最高賞のトレ・ビッキエーリを受賞したワインのみ。受賞ワインの内、約100アイテムの厳選されたイタリアワインが一堂に会するまたとない機会です。

開催日: 2013年10月31日(木)

場 所: ザ・リッツ・カールトン東京 2F グランドボールルーム

内 容: 11:00* - 18:00

*開始にあたり、オープニング・セレモニーあり

*出展社のブースを自由に回ってご自由に試飲して頂くスタイル

出展ワイン: 約100アイテム(トレ・ビッキエーリ受賞ワイン)

対象: 業界関係者(輸入・酒類卸、小売店、ホテル・レストランバー、ワイン・料理スクール、報道関係者)

【下記フォームにて要事前登録】(参加事前)

<http://p.tl/dZxD>

オープニング・セレモニーには、イタリア駐日大使、ドメニコ・ジョルジ氏、ガンベロ・ロツソ社長のパオロ・クッチア、イタリア貿易振興会 東京事務所所長のアリスティデ・マルテッリーニ氏、そして「ヴィーニ・ディタリア (Vini d'Italia)」の編集長であり、世界有数のワインエキスパートであるマルコ・サベリコが、スピーカーとして出席します。続いて行われる試飲会では、ガンベロ・ロツソ「ヴィーニ・ディタリア」ガイドで最高評価トレ・ビッキエーリを獲得したイタリアワインが集結します。出品ワインをこれほど厳選して絶対的品質を保証するイタリアワインのイベントは他にはありません。

日本の消費者の高品質なイタリアワインへの類まれな興味のおかげで、ヴィーニ・ディタリア 2014 年版が、英語、ドイツ語、中国語に続き、初めて日本語に翻訳されます。東京は世界の都市の中でも有数にイタリア料理やワインが注目を集めている場ですが、それはこの都市に数多くある素晴らしいイタリアレストランのおかげといえるでしょう。新鮮な材料、シンプルな調理法、香りや風味の尊重は、和食とイタリア料理に共通する基礎的要素です。そしてどちらの料理も、尽きることのない快いワインと料理のペアリングを提供してくれます。

2010 年、イタリアワインの輸出量は初めてイタリア国内の消費量を超え、その傾向はより強くなってきています。ガンベロ・ロツソは、イタリアワインのアンバサダーとして、イタリアのワイナリーを世界に紹介することに、より努力を注いでいます。「トレ・ビッキエーリ ワールドツアー」と称して、世界各国でも同様の試飲会を行っています。東京の後は、11月4日上海、11月6日には香港、そして11月19日はモスクワで開催します。2014年の2月はアメリカでの「トレ・ビッキエーリ ウィーク」としてニューヨーク(2月6日)、シカゴ(2月11日)、サンフランシスコ(2月13日)で試飲会を実施します。またデュッセルドルフで行われる、「Pro Wein Fair」にて3月22日イベントを開催し、最後5月のバンクーバーで終了します。

ガンベロ・ロッソについて

ガンベロ・ロッソ(Gambero Rosso®)は、イタリアにおける食品・ワイン業界(ガストロノミー業界)のリーディング企業で、出版事業やスクール事業などを幅広く手掛けています。ガストロノミー業界において、雑誌、書籍、ガイドブック、テレビチャンネル(Sky 411)、ウェブサイト、アプリを有する、唯一のマルチメディアカンパニーです。27年間にわたり料理・ワインの格付けや認定を行い、それぞれの味やその背景にある伝統を伝えることで、イタリアの食とワインを紹介してきました。ガンベロ・ロッソは1988年に格付けワインガイド「ヴィーニ・ディタリア(Vini d'Italia)」の初版を出版して以来、イタリアの高品質ワインを紹介するため世界中で国際的イベントを開催してきました。またイタリア国内では、ローマ、ナポリ、カタニア、パレルモ、トリノの5都市で、食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト(Città del Gusto®)」を運営しています。「品質第一」をモットーとする「チッタ・デル・グースト(Città del Gusto®)」では、テイスティングやワイン関係のイベントに加えて、アマチュアやプロ、経営者など様々なレベルの料理コースも開催されています。

「ヴィーニ・ディタリア(Vini d'Italia)2014」ガイドブックについて

イタリアワインの格付けガイドブックである「ヴィーニ・ディタリア」は、1年間かけて行われるテイスティングとイタリア各地のワイナリーへの訪問の末、多くの人々で作り上げる努力の産物です。60人以上の専門家が、45,000のワインを試飲し、2,300以上のワイナリーからの20,000ラベルのワインを審査します。試飲、そしてさらなる試飲の後、最後のパネル・テイスティングを行い、我々のハートと味覚を勝ち取ったワインをガイドブックにて皆さんにご紹介するのです。現行の「ヴィーニ・ディタリア」第27版も同じように、厳しいブラインド・テイスティングと、1人ではなく複数人の委員会での評価の末、1脚から3脚のグラスの数で表現する伝統的な格付けを行っています。この審査方法により先入観やワインのルールにとらわれない客観的アプローチを実践することができます。



今年は、415のトレ・ビッキエーリ受賞ワインがありました。その内、4分の1以上の107アイテムのワインがイタリア国内のワインショップで15€以下で購入できるものです。これはイタリアワイン生産の極めて重要な側面を表しています。イタリアワインは、その品質に対してきわめて手頃な価格設定となっているのです。その利点がイタリアワインを世界的な場面に推進させており、我々はこの素晴らしさを世界中で開催する30以上の重要な試飲会を通して伝えていけることを誇りに思っています。

今年間もなく発行されるこのワインガイド2014年版は英語、ドイツ語、中国語に続き、初めて日本語にも翻訳されます。また今回のガイドブックのもう一つの重要なテーマは、持続可能性です。そのため、今年はオーガニックもしくはバイオダイナミック・ブドウ栽培で生産されたワイン、「グリーン・トレ・ビッキエーリ」を84アイテム掲載しています。しかしながら、「ヴィーニ・ディタリア」はこれにとどまりません。他に類を見ないほど情報が凝縮されたこのワインガイドには、過去20年間以上の個々のヴィンテージの評価、生産者のコンタクト情報、個人の逸話などなどが集約されています。

最後に、地域ごとのトレ・ビッキエーリの受賞数ですが、ピエモンテが例年どおり最多の77、次にトスカーナが72、そしてベネトが36、アルト・アディジェが27、フリウリが24、ロンバルディアが23、カンパニアが20、シチリアが19、マルケが18となっています。プーリアとサルデーニャが13、アブルッツォが12、エミリア・ロマーニャ、トレント、ウンブリアが11、リグリアが7、ヴァッレ・ダオスタが6、そしてラツィオが5、バジリカータとカラブリアが4、モリーゼが1という結果でした。

本件に関するお問い合わせ先:

Lorenzo Ruggeri
ruggeri@gamberorosso.it

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(うねめ)

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

E-mail:gamberorosso@asahiagency.com