

「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド2014」 初の日本語版出版発表会と試飲会

6月6日(金)に東京のイタリア文化会館において、講談社より出版される「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」初の日本語版の発表会が行われます。11時30分からおこなわれる発表会には、ガンベロ・ロッソ社長、パオロ・クッチャ、株式会社講談社 代表取締役社長、野間省伸氏、駐日イタリア大使、ドメニコ・ジョルジ氏、「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」編集長、エレオノーラ・グエリーニ、そして翻訳を担当した著名ジャーナリスト、宮嶋勲氏が参加します。それに続いて12時30分から18時まで行われる特別試飲会では、ワインガイドで賞を獲ったワインや、最新ヴィンテージを数多く試飲することができます。

この試飲会はイタリアワインガイド・ツアーの一環として行われ、イタリアワイン全体を知るには、またとない機会です。優れた生産者の最新のヴィンテージを試飲できるだけでなく、生産者と直接話をして、そのワインの歴史や背景を知ることができます。このツアーには、ワインの品質の高さが認められ、ガンベロ・ロッソのイタリアワインガイドに紹介されている生産者だけが参加することができます。日本に輸入されていないワインを試飲し、初来日の生産者から情報を得ることができる貴重な機会です。

ガンベロ・ロッソは20年以上に亘ってイタリアのワイナリーの国際化を支えるイベントを行っており、現在その回数は年間30回以上になっています。それを支えているのが、毎年45,000種類のワインを試飲し、20,000種類以上のワインを格付けするというガイドブックの膨大な作業です。消費者に情報を与え、消費者の知識を高めるガンベロ・ロッソ イタリアワインガイドは、需要と供給を会わせるツールでもあり、その27年の歴史の中で、イタリア高品質ワインの世界における大使役を果たしてきました。そのおかげもあり、イタリアワインの輸出は2013年には4%伸びて、50億ユーロという新記録を達成したのです。

イタリアと日本は確かに1万km離れていますが、類似点が多く、特に美しいものを愛する心、食と飲みものに対する感受性の高さは共通しています。食においては、両国とも非常に新鮮な食材、シンプルな調理法、的確な食材の組み合わせを重視しています。イタリアの最良のレストランで働き、帰国してから自分のレストランをオープンする多くの料理人も、両国間の絆をより強いものにしています。日本におけるイタリア料理が、イタリア国外では最高の部類に入ることは偶然ではないのです。イタリア料理に対する情熱は、イタリアワインへの情熱を生みました。日本ではイタリアワインに対する知識のレベルが高く、ワインに対する真剣なアプローチは業界人に限った事ではありません。ワインは適切に保存され、サービス温度は完璧で、細かい点まで疎かにされることはありません。このガイドブックの出版により、イタリアと日本はさらに近くなるでしょう。

最良のイタリアワインを試飲しながら、「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」の初の日本語版出版と一緒に祝っていただけるよう、6月6日(金曜日)に皆様をお待ちしております。

<会場>

イタリア文化会館東京 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-1-30

<ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド日本語版 発表会>

2014年6月6日(金)11:30-12:30 p.m. B2F アニェッリホール

<試飲会>

2014年6月6日(金)12:30 - 18:00 p.m. 1F エキシビジョンホール

<対象&申込方法>

メディア及び業界関係者(ワイン商社、卸、小売、料飲店、ワインスクール)

右記のフォームにて事前登録が必要 <http://p.tl/Q5xH>

<お問い合わせ先>

ガンベロ・ロッソ イベント運営事務局

tel 03-5574-7890 gamberorosso@asahiagency.com



ガンベロ・ロッソについて

ガンベロ・ロッソは、ワイン・料理の分野でイタリアをリードする出版社・学校です。この業界では唯一のマルチ・メディア会社で、雑誌、書籍、ガイドブックの出版、テレビ放映(Sky 411)、ホームページ、アプリケーション販売などを行っています。27年前からガンベロ・ロッソは、メイド・イン・イタリアの食べ物とワインを世界に普及させています。それらを吟味し、品質を保証して、味わいの背景にある物語やイタリアの伝統を紹介しているのです。イタリアワイン・ガイドブックの初年度版が作られた1988年から、ガンベロ・ロッソは世界中で高品質イタリアワインを知ってもらうためのイベントを行ってきました。イタリアではチッタ・デル・グスト(味覚都市)と呼ばれる組織を4都市(ローマ、ナポリ、カターニア、パレルモ)で運営しており、愛好家向け、プロ向け、経営者向けのセミナーを開催し、特別試飲会や、ワイン関係のイベントを多く行っています。その基礎には、何よりも品質第一という哲学があるのです。

「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド 2014」について



「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」は、他に類を見ない共同作業によって誕生します。1年間の試飲、旅、訪問の結果です。60人以上の専門家が、45,000種類以上のワインを試飲し、2,300以上のワイナリーの20,000種類のワインを評価しました。試飲し、再試飲し、最終試飲で判断し、私たちが納得させたワインだけをガイドブックで紹介します。今回日本語版になったのは27年目のガイドブックです。試飲方法は最初から変わっていません。厳密にブラインドで試飲を行い、一人の判断ではなく、数人によるグループで判断を下し、1~3ビッキエーリ(=グラス)により評価します。特定の立場や先入観に囚われずにワインを判断します。今年は415のワインが最高点であるトレ・ビッキエーリ(=3グラス)を獲得しましたが、その4分の1を超す107のワインは、イタリアのワインショップで、15ユーロ以下で買うことができるものです。これはイタリアワインの最も目立った特徴の一つであるコスト・パフォーマンス

の高さを示しています。その競争力の高さはイタリアワインを国際舞台における成功へと導きました。私たちは世界中で行っている年間30以上の試飲イベントでイタリアワインの素晴らしさを紹介できることを誇りに思います。「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド」は既に英語、ドイツ語、中国語の翻訳が出ていますが、今回遂に日本語版が出版されることになりました。このガイドブックのもう一つの大きなテーマは持続可能な農業です。私たちは有機栽培、ビオダイナミ栽培の認証を得た生産者のトレ・ビッキエーリをトレ・ビッキエーリ・ベルディ(緑のトレ・ビッキエーリ)として表彰していますが、その数は84になっています。それだけでなく、ガイドブックは様々な情報の宝庫で、過去20年のヴィンテージ・チャートから、ワイナリーを訪問するための連絡先、エピソードなど多くの情報が詰まっています。最後にガイドブック最高の評価であるトレ・ビッキエーリを獲得したワインの数を州別に見てみますと、トップは今年もピエモンテで77、続いてトスカーナが72、ヴェネトが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、カンパーニアが20、シチリアが19、マルケが18となっています。その後は、アブルッツォ、プーリア、サルデーニャが13、エミリア・ロマーニャ、トレンティーノ、ウンブリアが11、リグーリアが7、ヴァッレ・ダオスタが6、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です。

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 E-mail:gamberorosso@asahiagency.com