

2014年10月10日

「トレ・ビッキエーリ試飲会」、今年も東京で10/31に開催 ーガンベロ・ロッソ主催、イタリア受賞ワインの試飲会ー

例年の大反響を受け、ガンベロ・ロッソが今年も東京で「トレ・ビッキエーリ試飲会」を開催します。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 (Vini d'Italia)」で最高賞のトレ・ビッキエーリを受賞したワインなど、130以上の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：2014年10月31日(金)

場所：ザ・リッツ・カールトン東京 (2F グランドボールルーム)

時間：11:00*-18:00 *開始にあたり、オープニング・セレモニーあり

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・料飲スクール、報道関係者)

*下記フォームにて要事前登録(参加費無料)

<http://urx.nu/c5BU>

オープニング・セレモニーには、スピーカーとしてイタリア駐日大使、ドメニコ・ジョルジ氏、ガンベロ・ロッソ社長のパオロ・クッチア及びガンベロ・ロッソ CEO のルイジ・サレルノ、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・サベリコが出席します。さらに今年初めて発売された日本語版、「ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド 2014」の翻訳を手がけたワインジャーナリストの宮嶋勲氏も通訳として出席します。続いて行われる試飲会では、ガンベロ・ロッソの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等が集結します。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。

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。

イタリアワインの輸出量は年々増えており、2013年には輸出額が初めて50億ユーロを越えました。消費者が新しいものを求めている中、ガンベロ・ロッソは、イタリアワインのアンバサダーの役割を担い、イタリアのワイナリーを世界に紹介することに、より努力を注いでおり、「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3日上海、11月5日には香港、そして11月20日はモスクワで開催します。2015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5日)、シカゴ(2月10日)、サンフランシスコ(2月12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14日イベントを開催し、最後5月1日のバンクーバー、5月4日のトロントで終了します。

「トレ・ビッキエーリ試飲会」では、イタリア各地の土地や生産者の人柄を反映した数々の土着のブドウ種の特徴あるワインを試飲することができます。

＜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 采女(うねめ)

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

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asting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)2015」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asting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、2,400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asting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は、「ヴィーニ・ディタリア」第28版も同じように、厳しいブラインド・テイasting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。



今年間もなく発行されるこのイタリアガイド2015年版は、423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108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。

こ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80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多く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79、次にトスカーナが72、そしてベネトが36となっております。

本件に関するお問い合わせ先:

Lorenzo Ruggeri
ruggieri@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