

2025年10月17日

ガンベロロッソ、2025-26年の試飲会ワールドツアーを東京から開幕 10月28日（火）、ザ・リッツ・カールトン東京にてトレ・ビッキエーリ試飲会開催

ワイン生産者の間では、「日本市場は参入が難しいが、一度受け入れられれば非常に良い市場」と言われています。この特性ゆえに、多くのワイナリーが日本での成功を目指しています。イタリアワインの日本での可能性に関心を持つ方にとって、「トレ・ビッキエーリ試飲会」は見逃せないイベントです。すでに日本に進出しているワイナリーも、日本未輸入の生産者も参加します。

開催概要

開催日：2025年10月28日(火)

開催時間：

11:00-11:30 オープニングセレモニー、「トップ・イタリアンレストラン・アワード」授賞式

11:30-18:00 試飲会（出展社のブースに自由に回って試飲するスタイル）

12:30-14:00 上級者向けセミナー（抽選制）

会場：ザ・リッツカールトン東京（2Fグランドボールルーム）

対象者：ワイン業界・飲食店・小売店・ワインスクール・報道関係者

入場：下記フォームにて要事前登録（無料）

<https://pro.form-mailer.jp/fms/9e7becb0154543>

*業界向けのワイン試飲会です。一般の方のご入場は固くお断りいたします。

当日は午前11時より、東京で最高のイタリアンレストラン、ピッツェリア、カフェ、ジェラート、ワインリストを表彰する「トップ・イタリアンレストラン・アワード」授賞式で幕を開けます。ワインリスト部門はイタレッセ社がスポンサーを務め、受賞者には特別賞が贈られます。さらに今回の試飲会で使用されるグラスのすべてがイタレッセ社のものとなります。加えて、プルテックス社がコルクスクリューや吐き出しカップなどのツールを提供します。また試飲会やセミナーで提供されるミネラルウォーターはサルデーニャ島の「スメラルディーナ」です。

11時30分からは試飲会が開始され、47の生産者が一堂に会します。ここでは、『ヴィーニ・ディタリア（イタリアワインガイド）2026』で最高評価「トレ・ビッキエーリ（3グラス）」を獲得したワインを試飲できます。

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



12時30分からは、同ガイドにて特別賞を受賞したワイン（最優秀赤ワイン、最優秀白ワイン、最優秀ロゼワイン、最優秀スパークリングワイン、ワイナリー・オブ・ザ・イヤー等）を『ヴィーニ・ディタリア』のキュレーター、マルコ・サベリコ講師とともに試飲する上級者向けセミナーが開催されます。これはイタリアワイン界の頂点に立つ味わいを体験する絶好の機会となるでしょう。

さらに同セミナー内にて、チェザーリ社の名醸「アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ・リゼルヴァDOCG「ボザン」」の6ヴィンテージの垂直テイスティングも行われます。チェザーリ社のゼネラルマネージャー、ジョヴァンニ・ライ氏は下記のようにコメントを寄せています。「ボザンは、マラーノの丘陵地帯で育まれたアマローネの真髄を表現したワインです。ブドウ畑は海拔500メートルに位置しているため、驚くほどのフレッシュさと柔らかさが特長です。私たちにとって、ボザンは、長期熟成とエレガンスを兼ね備えたアマローネの理想形です。垂直テイスティングを行うことで、チェザーリのスタイル、理念、そして可能性を伝えたいと思っています。ボザンの初ヴィンテージは1997年に生産されましたが、25年以上熟成された今でもなぜ美味しいのか、その熟成過程を参加者の皆さんに理解してもらいたいと思っています。」 またガンベロロッソのマルコ・サベリコ編集長は「アマローネはイタリアの偉大な赤ワインの一つであり、ボザンはトレ・ビッキエーリ認定を受けた最高級ラベルの一つです。日本の皆さまは、ガンベロロッソ・ガイドが選んだワインに常に大きな敬意と注目を示してきました。このセミナーは長年にわたるワインの進化についてより深く知る絶好の機会となるでしょう」と語りました。

さらにサベリコは日本市場について下記のようにコメントしました。「日本のワイン愛好家は最初にフランスワインに出会ったにもかかわらず、イタリアの素晴らしいワイン、メイド・イン・イタリアー、そしてイタリアそのものを深く愛しています。イタリアワインは、その独自性と複雑さ、数千種類もの在来ブドウ品種、そしてそれらが栽培される景観によって日本人を魅了しています。芸術都市が点在する景観やワインと同様に本格的で魅力的な料理も日本人がイタリアに惹かれる要因でしょう。この2つの国を結びつける共通点は、素晴らしい素材や食材の新鮮さ、そしてシンプルな調理法への敬意です。それは些細なことではなく文化的な旅の成果なのです。」

ガンベロロッソについて

ガンベロロッソは、**イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランド**で創立39周年を迎えます。1986年に新聞の折込みとして第1歩を踏み出したガンベロロッソは、その翌年には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、その後数多くのガイドブックや書籍を出版してきました。1999年にはヨーロッパ初の専門テレビチャンネル「ガンベロロッソ・チャンネル」が開局し、**食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト（Città del Gusto®）」**や「ガンベロロッソ・アカデミー」も設立され、料理・ワイン・レストラン経営などの教育活動を展開しています。

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



PRESS RELEASE

さらに世界中で「メイド・イン・イタリア」への関心が高まる中、1990年から世界各国でワインの試飲会等のイベントを開催しており、現在は40件以上に拡大。『ヴィーニ・ディタリア』はドイツ語・英語・中国語・日本語に翻訳されています。

『トップ・イタリアンレストラン』について

イタリア料理は伝統を重んじると同時に、世界各地のシェフやレストラン経営者の革新により常に進化を続けています。「トップ・イタリアンレストラン」は、国境を越えてガストロノミーの頂点を追求する人々を称えるガイドです。

『ヴィーニ・ディタリア 2026』について

『ヴィーニ・ディタリア (イタリアワインガイド)』は、イタリアワインの決定版ガイドです。70名のテイスターが1年間かけてイタリア全土を巡り、約4万本のワインを試飲。その中から508本が最高評価「トレ・ビッキエーリ」に選ばれました。187本が有機・バイオナミ認証の「トレ・ビッキエーリ・ヴェルディ」に該当し、43本が15ユーロ以下、50本が生産3,000本未満の希少ワイン「ヴィーニ・ラリ (レア・ワイン)」です。2026年版には、2,605軒のワイナリーと24,315本のワインが掲載されています。オンラインおよび書店で購入可能です。

お問合せ先：ガンベロロッソイベント運営事務局

E-mail: gamberorosso@asahiagency.com

公式サイト: www.gamberorossointernational.com

SNS: @gamberorossointernational

ハッシュタグ: #GamberoRossoInternational #TopItalianRestaurant

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

