

GAMBERO ROSSO®

UNDER THE PATRONAGE OF



Embassy of Italy  
Tokyo

# trebicchieri TOUR 2023

PRESS RELEASE

## Tre Bicchieri show in Tokyo

2022年9月30日

### ガンベロロッソ主催トレ・ビッキエーリ試飲会 2022

東京で最大規模のイタリアワイン試飲会を3年ぶりに10月25日（火）に開催！

ガンベロロッソによるトレ・ビッキエーリ試飲会が3年ぶりに東京で開催されます。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（イタリアワインガイド）』2023年度版で最高評価の「トレ・ビッキエーリ」（3グラス）を獲得した高品質のイタリアワインのみが集結する業界向けのイベントで、イタリア土着品種の多様性を味わうことができます。

開催日は10月25日（火）、場所はザ・リッツ・カールトン東京2Fのグランドボールルームです。11時からオープニングセレモニーが始まり、『ヴィーニ・ディタリア』の編集長であるマルコ・サベリコ及びその日本語版の翻訳者である宮嶋勲氏が出席します。続いてジャンルイジ・ベネデッティ駐日イタリア大使ご出席のもと、11時半から『トップ・イタリアンレストラン』で選出された東京の本格的なイタリアレストラン、トラットリア、ワインバー、ピッツェリアの発表及び表彰を行います。

11時半から6時までは試飲会が開催され、ガンベロロッソが選定したトレ・ビッキエーリ受賞ワインを時間内にブースを回る形で試飲できます。またマルコ・サベリコによる上級者向けセミナーも開催され、12時から1時半はプロセッコDOCロゼ、2時半から3時半はオルトレポスタイル、4時半から5時半にはヴィーニ・ディタリアの特別賞受賞ワインをテーマに講義および試飲を行います。

#### 『ヴィーニ・ディタリア2023』について

今日、経験豊富な専門テイスターも驚かせるようなレベルでイタリア全土に素晴らしい品質のワインが存在しています。36版目となるガンベロロッソの『ヴィーニ・ディタリア（イタリアワインガイド）』では、専門チームが1年間をかけてイタリア各地を巡り、ワイナリーを訪問し、生産者へのインタビューを経て、2,626のワイナリーの25,421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。2023年度版では2,093種のワインが最終審査に残り、455のトレ・ビッキエーリが選出されました。コロナ禍の逆境にも関わらずワインメーカー各社は素晴らしい結果とそして計画的な海外展開を果たしました。『ヴィーニ・ディタリア』はドイツ語、英語、中国、日本語に翻訳され、アップルストアとアマゾンで購入することができます。



## プロセッコDOCロゼ

プロセッコDOCロゼは、既存の主要ブドウ品種グレーラに加え、ピノ・ノワールも10-15%ブレンドすることでの独特の色とストラクチャーを構成しています。ピノ・ノワールは特に口の中で感じるテクスチャーに特別な特徴を加えます。プロセッコDOCロゼは、ブリュット・ナチュラル、エクストラ・ブリュット、ブリュット、エクストラ・ドライ、ドライとドゥミセックというカテゴリーで作られます。製法は今までと変わらずマルティノッティ製法にてオートクレーブタンクで最低60日間発酵させます。ヴィンテージは常にラベルに記載され、ヴィンテージのブドウの最低 85% を使用する義務があります。上級者向けセミナーでは14種のプロセッコDOCロゼが登場します。



## オルトレポ・パヴェーゼ

オルトレポ・パヴェーゼはロンバルディア地方のパヴィア県にあり、ミラノの街から車ですぐの場所です。地理的にはピエモンテ州、リグーリア州、エミリア ロマーニャ州に挟まれた三角形の土地で、合計で約13,000ヘクタールのブドウ畑は、イタリアで3番目の広さを誇る原産地呼称保護地域です。その内3,000ヘクタールのブドウ畑にてピノ・ネロが栽培されており、イタリアでは最大、ヨーロッパでは3番目の栽培地となっています。オルトレポ・パヴェーゼ・メトード・クラシッコ・ピノ・ネロDOCG(ピノ・ネロのブドウ品種を少なくとも85%使用)は、高い酸味と強さ、しっかりとしたストラクチャーを持つことで有名です。オルトレポ・パヴェーゼ・スタイルの上級者セミナーでは、クラシカルな製法の様々なピノ・ネロの他、クリスピーでドライなリースリング、そしてエレガントなピノ・ノワールを試飲予定です。

**2022年10月25日(火)**

ザ・リッツ・カールトン東京 港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン

**オープニングセレモニー 11:00-11:30**

**試飲会 11:30-18:00**

\*プロセッコ DOC 保護協会およびオルトレポ・パヴェーゼ協会の特別ブースもあり。

### 上級者向けセミナー

12:00-13:30 プロセッコ DCO ロゼセミナー

14:30-15:30 オルトレポ セミナー

16:30-17:30 『ヴィーニ・ディタリア』 特別賞セミナー

## 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、今年36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本を出版してきました。1999年にはヨーロッパで初のテーマ性のあるテレビチャンネルである「ガンベロロッソ・チャンネル」の放送が始まりました。その後すぐにイタリア国内で食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト (Città del Gusto®)」をオープンさせ、国外でも「ガンベロロッソ・アカデミー」と呼ばれるプロや愛好家向けの料理教室、ワインコース、ジャーナリズムマスタープログラム、レストラン経営に関するセミナー等を行う施設を運営しています。2015年にガンベロロッソは上場し、ガンベロロッソ株式会社となりました。またそれと同時にイタリアへの強い興味は世界で高まり、正真正銘のイタリア製品への憧れも深まったこともあり、世界各国でワインの試飲会等のイベントを開催しています。1990年に始めた海外でのイベントは、今では年に40箇所で行われるようになりました。このイベントの多くは『ヴィーニ・ディタリア』の翻訳版に支えられたワインの試飲会です。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。



### 『トップ・イタリアンレストラン』について

国際的にイタリア料理は訴求力、バラエティの豊かさ、新店オープンに、広範囲への拡大といった意味で黄金期を迎えています。大規模なホテルグループでは、イタリアンレストランはもはや多くのレストランの1つではなく、むしろフラッグシップ店となっています。同時にイタリアに特化したお店の新規開店は3倍になりました。ローマ風ピッツアの驚くべき世界的なトレンドから新しいグルメ版ピッツア、そしてナポリピッツアの引き続きの成功まで、ピッツアをめぐる話題はつきません。世界はイタリアのローカルな風味の製品や土着ブドウ品種を求め、レストランの顧客は、食事を楽しむイタリアンスタイルを享受しています。世界各国にイタリア料理が急速に受け入れられている中、ガンベロロッソは、第5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発行し、海外での本格的なイタリアの味の体験を強化しています。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アのスライス、ワインバーにはワインボトルが使われており、約800軒が選出されています。

[www.gamberorossointernational.com/restaurants](http://www.gamberorossointernational.com/restaurants)

お問合せ先：ガンベロロッソイベント運営事務局（㈱旭エージェンシー内）

E-mail: [gamberorosso@asahiagency.com](mailto:gamberorosso@asahiagency.com)

