## Clipping Report of "Tre Bicchieri Webshow" in Japan

## **List of exposures**

Publication		Date of Issue	Circulation	Space (col.cm or page)		Value per col.cm* or page (Yen)	Exposure Value* (Yen)	
						URL		
1	The Daily Wines & Spirits	2021/4/1	NA	1/2	Р	NA	NA	
2	WINE REPORT	2021/4/1	NA	1	Р	https://www.winereport.jp/archive/3319		
3	SAPORITA	2021/4/2	NA	1	Р	https://saporitaweb.com/2021/04/02/assa ggi_trebicchieri_tokyo2021_primavera/		
4	Taru	2021/4/25	100,000	1/4	Р	¥760,000	¥190,000	
5	Men's Precious	2021/5/E	NA				NA	
6	WANDS	2021/6/5	NA			NA	NA	
7	Winart	2021/6/5	50,000	1/4	р	¥1,200,000	¥300,000	
						Total	¥490,000	

Note: \* Value is calculated as 2 times of equivalent ad rate \*Col.cm (C/C) = number of column times article width (cm)

Date of issue: April 1, 2021 Publication: Wine Report

Category: Online wine magazine (Pay site)

Topic: Gambero Rosso 2021. Tre Bicchieri, Rich in diversity





Gambero Rosso's tasting seminars were held with video introductions of each winery and tasting comments by Mr. Marco Sabellico, the chief editor of "Vini d'Italia" followed by interpretations by Mr. Isao Miyajima.

Vini d'Italia started in 1988. Each state committee will blindly taste each category and decide on a 1-glass or 2-glass rating, with the best wines being selected as the highest-rated 3 glasses. The 2021 edition reviewed more than 24,500 wines from 2,600 wineries and selected 467 as Tre Bicchieri.

Introduction of each wine

Date of issue: April 1, 2021

Publication: Daily Wine & Spirits Category: Trade newspaper

Topic: Gambero Rosso's "Tre Bicchieri Webshow"

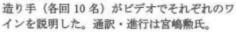
(第三種郵便物認可)

酒類飲料日報 (禁無斯復製転載)

2021年4月1日

## がンベロ・ロッソ「トレ・ビッキエーリ受賞ワインオンラインセミナー」

ガンベロ・ロッソは3月30日、 同名のイタリアワインガイド最高 評価となる「トレ・ビッキエーリ」 受賞ワインセミナーをザ・リッツ・ カールトン東京で開催。2回(各 回30名)にわけて実施したセミ ナーでは、受賞ワインから各回10 本を選び、「ヴィーニ・ディタリ ア」編集長マルコ・サベリコ氏と



サベリコ氏は、「毎年10月に日本で開催していた試飲会も昨年は中止となったが、日本のワイン業界の皆さんとの繋がりを保ちたいとオンラインセミナーを企画した。2021年版ガイドブックも完成。日本版も年内には届けられると思う」とあいさつした(ワインの詳細は=https://dl.nxlk.jp/6f12d7c6-4a3d-44fa-9c43-dc4a514b6353)

①プロセッコ「ビアンカヴィーニャ」(ヴィノフェリーチェ): ぶどう栽培農家が 2004 年に創業。この 10 年でスターワイナリーとなった。高品質のプロセッコに増えている「シャルマルンゴ」(数カ月のシャルマ)。DOCG スペリオーレならではの酸と切れ味、鮮やかなアロマ。ビオ。



②フランチャコルタ「パローネ・ ピッチーニ」(アルカン):フラン チャコルタ協会会長。98年から 有機栽培を開始。畑の生物多様性 を重視。持続可能性は倫理的な判 断でもある。ワイナリー自体も環 境にやさしい設計。畑は湖に近く、 渓谷からの風を受けた涼しげなス タイル。

③アオスタ「ロセ テロワール」(未輸入): 標高900m超の畑で造る「ソプラクオータ900」 が、今年最高の白ワイン賞受賞。2000年に創設。 固有品種に焦点。スイスに隣接しており、品種 もスイスのプティタルヴァン。醸造はアンフォ ラ、テラコッタ、ステンレスタンク、バリック。 ヴェルモットのような独特のハーブの香り。

④フリウリ「テヌータ・ルイザ」(未輸入): アルプスとアドリア海に挟まれたイソンツォ地区。平野部でも独自の土壌。ミネラルも程よく、 豊かな味わい。フリウラーノ由来の優しさ。

⑤マルケ「モンテカポーネ ミリッツィ」(未 輸入):長期熟成のポテンシャル高い(試飲のウ ートピアも 2016 で「まだまだ熟成できる」)。 繊細なバランスと頑強なバランス。ハーバルな アロマ。ふくよかだが、最後にミネラルが残る。

Gambero Rosso's tasting seminars were held at the Ritz Carton Tokyo on March 30 with video introductions of each winery and tasting comments by Mr. Marco Sabellico, the chief editor of "Vini d'Italia" followed by interpretations by Mr. Isao Miyajima.

Mr. Marco Sabellico said that "We organized these seminars in order to keep connections with Japanese people in wine industry. We hope to complete the Japanese version of Vini d'Italia 2021 within this year."

Introduction of each wine

Date of issue: April 2, 2021 Publication: SAPORITA

Category: Lifestyle website about Italy

Topic: Gambero Rosso's Tre Bicchieri wine seminars were held in Tokyo







Because of the pandemic, the annual "Tre Bicchieri World Tour in Tokyo" by Gambero Rosso was not held last October, and their tasting seminars finally came back to Tokyo this Spring with video introductions of each winery and tasting comments by Mr. Marco Sabellico, the chief editor of "Vini d'Italia" followed by interpretations by Mr. Isao Miyajima.

## Introduction of each wine

The 10 kinds of tastings covered from young wineries to big names, and I was able to get a glimpse of the diversity of Italian wines today. It was an opportunity to realize the depth of Italian wine. In the 2021 edition, 24,638 books from 2,645 producers were introduced, of which 467 were evaluated as Tre Bicchieri. The Japanese version is also being prepared, and it is waiting for a while.