

WEINSTORIES

Was die 3 Gläser wirklich bedeuten



Wenn auf einem Etikett steht: „Tre Bicchieri“ – also „Drei Gläser“ – dann horchen Kenner auf. Denn damit hat ein Wein eine der höchsten Auszeichnungen erhalten, die in Italien überhaupt vergeben werden. Die Gambero Rosso Tre-Bicchieri-Auszeichnung ist nicht nur eine Bewertung – sie ist ein Gütesiegel für Herkunft, Qualität und Stilbewusstsein. Aber was steckt dahinter? Wer vergibt diese Auszeichnung? Und was bedeutet sie für Händler:innen, Gastronomie und Genießer:innen?

WAS IST GAMBERO ROSSO?

Gambero Rosso (zu Deutsch: „Rote Garnele“) wurde 1986 in Rom gegründet – zunächst als Beilage zur Zeitung *Il Manifesto*, später als **eigenständiger Verlag und Multimedia-Unternehmen rund um italienische Ess- und Trinkkultur**. Heute ist Gambero Rosso Italiens bekanntestes Genussmedium: mit eigenem Fernsehsender, Verlag, Wine-Guide, Kochkursen und Verkostungsteams.

Das Aushängeschild: der jährlich erscheinende Weinführer **„Vini d'Italia“**, der mittlerweile in mehreren Sprachen publiziert wird und international anerkannt ist.

DIE TRE BICCHIERI - DREI GLÄSER FÜR EXZELLENTWEINE

Seit 1987 verkostet Gambero Rosso jährlich **mehrere Tausend italienische Weine** – anonym, unabhängig und mit einem dreistufigen Bewertungssystem:

Ein Glas (Un Bicchieri): solide, typischer Wein

Zwei Gläser (Due Bicchieri): sehr guter Wein, auch regional bedeutend

Drei Gläser (Tre Bicchieri): Spitzenklasse, authentisch, ausdrucksstark – **nur rund 2-3 % aller eingereichten Weine schaffen das.**

Es geht **nicht nur um Technik oder Stilistik**, sondern um **Herkunft, Identität und das Zusammenspiel von Rebsorte, Region und Handwerk.**

WARUM DIE TRE BICCHIERI SO WICHTIG SIND

Für viele italienische Weingüter ist die Gambero-Rosso-Auszeichnung ein Ritterschlag – vergleichbar mit 100 Parker-Punkten oder einer Platzierung bei der Top 100 von Wine Spectator.

Die Bedeutung im Überblick:

Qualitätssiegel für Endkund:innen: Drei Gläser bedeuten: Hier stimmt alles – vom Weinberg bis zur Flasche

Verkaufshilfe für Händler & Gastronomie: Die Auszeichnung schafft Vertrauen und Differenzierung

Reputation für Produzent:innen: Viele Winzer berichten von merklich steigendem Exportinteresse nach der Tre-Bicchieri-Nennung

Regionale Relevanz: Auch kleine DOCs können mit Tre Bicchieri plötzlich auf internationalem Parkett stehen

WIE WIRD VERKOSTET?

Anonyme Blindverkostung

Über 70 Expert:innen und regionale Panels

Keine Beeinflussung durch Etikett, Preis oder Marketing

Finalrunde in Rom entscheidet über die Tre Bicchieri

Nur ein Wein pro Jahrgang/Etikett kann die höchste Auszeichnung erhalten

DER WEINFÜHRER „VINI D'ITALIA“

Jährlich erscheint der Guide mit allen Bewertungen – sowohl gedruckt als auch als App.

Er ist nicht nur ein Nachschlagewerk, sondern **eine Weinlandkarte Italiens** – mit Entdeckungen, Klassikern, Naturweinen, Trends und regionalen Tipps.

Die Tre-Bicchieri-Auszeichnung ist **mehr als ein Punktesystem** – sie ist **ein Qualitätsversprechen**.

Für Händler:innen ein Verkaufsargument. Für Gastronom:innen eine Orientierung. Für Weingüter eine Bühne. Und für Genießer:innen ein Wegweiser durch das vielseitige Weinland Italien.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

