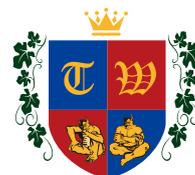


# Qu.

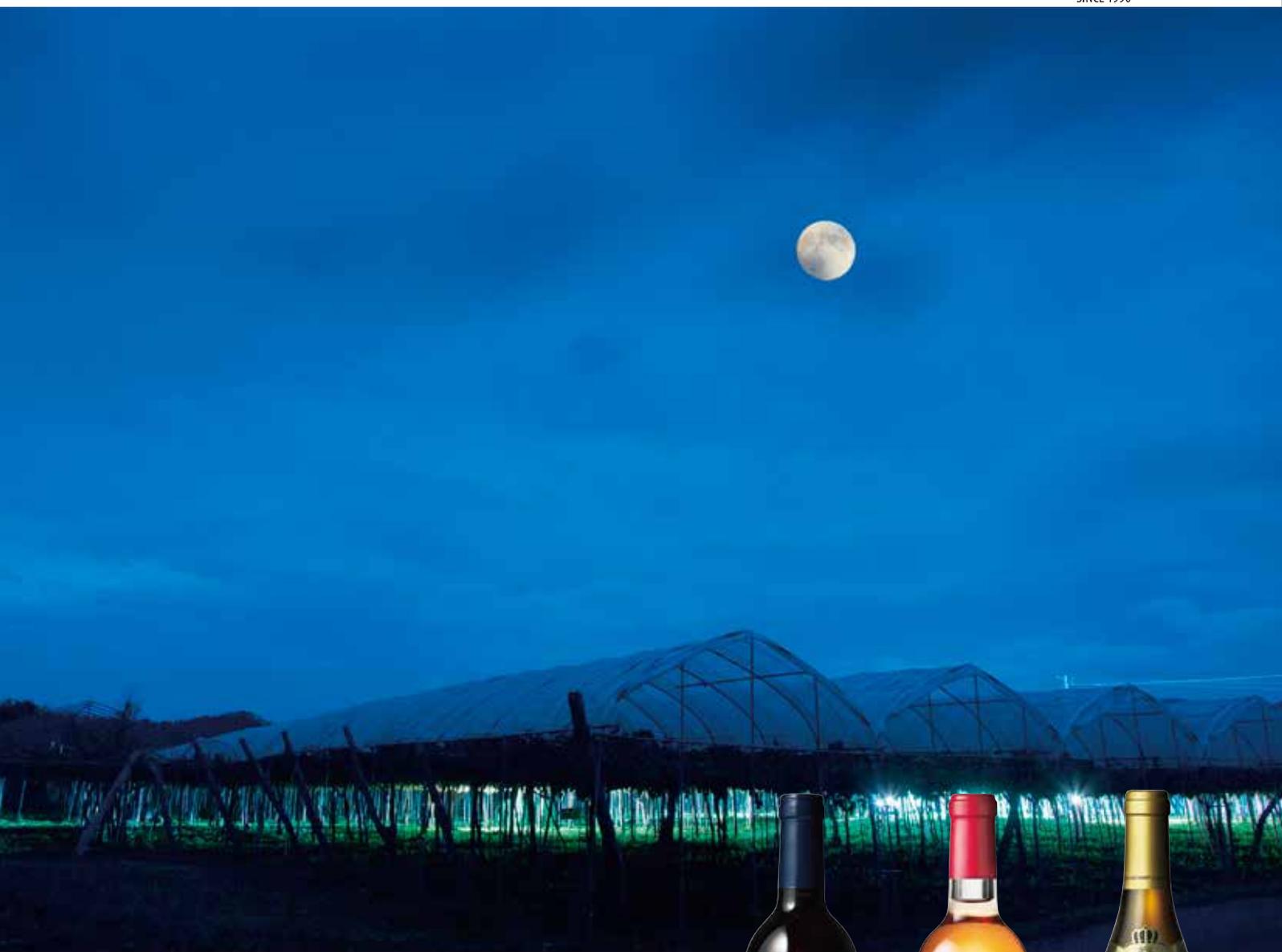
高島ワイナリーの広報誌です

2019 AUTUMN

空 VOL.48



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



ジャパンワインチャレンジ2019

2017 高島クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

**最優秀賞トロフィー**

日本で飲もう最高のワイン2019

2016 高島マジェスティック ローグブルー 青おに

**最高賞ベスト日本ワイン賞**

高島ワイナリーの挑戦 Vol.8

**華、剛、硬、柔、そして中庸**



2018 高島シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト(右)  
2017 高島クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ(中)  
2016 高島マジェスティック ローグブルー 青おに(左)



# 風薫るワイナリーから

株式会社 高島ワイナリー 村上 健  
代表取締役社長



気がつくのと、あつという間に2019年のワイン醸造が始まり、すでにぶどうの収穫も後半戦となりました。

今年は春先の低温と降雨によりぶどうの生育が進まず、1週間から10日程遅れの収穫を迎えておりますが、契約農家の皆様にとっては水稲の収穫とぶどうの収穫が重なり、例年以上にご苦労をおかけしております。

さて、昨年10月に施行された「果実酒等の製法品質表示基準」により、北は北海道から南は九州のワインを生産する企業や大手ビールメーカーまで参入した「山形のぶどうをめぐる奪い合い」が熾烈になってきております。

高島ワイナリーのぶどうを生産していただいている契約農家の皆様には毎年春に「防除基準」を示し、今年の取り組みを共有しておりますが、そのようなことを全く無視し、「原料」として「国内産」であれば買付けするワイナリーが散見されることに異常さを感じております。

そんな中、今年収穫した「高島町産デラウエア」を原料に醸造した「2019年新酒デラウエア」を全国に向けて出荷いたしました。今年のデラウエアは、糖度が高くアルコール度数を低めに抑えているために「辛口」でも少し甘味を感じるのではないのでしょうか。しかしながらいつも以上に美味しい新酒ができあがりましてので、ぜひお楽しみいただければと思います。

さて10月11日～14日までの4日間開催の「第24回秋の収穫祭」におきましては、昨今の異常気象や風水害が多発している事もあり、心配が尽きないところもございますが、皆様の祈りと熱気で吹き飛ばしていただき、晴天のもと楽しい収穫祭を開催したいと考えております。

いよいよ2020年の東京オリンピックが近づいてまいりました。これにともない来年10月の「体育の日」が8月に移動することが確定いたしました。この休日の移動により「第25回秋の収穫祭」は例年通りの10月ではありますが、開催期間を3日間に短縮し準備を進めております。期間が短くはなりますが、来年は弊社「高島ワイナリー30周年」を迎えることもあり、よりパワーアップした企画で皆様をお迎えする所存でございますので、ご理解賜りますようお願いいたします。

さらに今年は、2月14日発表の「さくらアワード」の受賞が始まり、「ワイナリーアワード」、「国産ワインコンペティション」、「ジャパンワインチャレンジ」と国内で開催されたワインコンペ、ワイナリーコンペにおいて、何れも金賞やベストワイン賞、5星等と、各賞に名を連ねることができました。

この場をお借りし、改めて長年私どもワイナリーと歩調を合わせ、ぶどう栽培に取り組んでいただきました生産者の皆様や、多くの高島ワイナリーファンの皆様方に感謝いたします。

特にジャパンワインチャレンジにおきましては、「2017高島クラシック マスカット・ペーリーAブラッシュ」がベストバリュエー・ロゼワインおよび金賞を受賞のうえ、さらに出品された世界のロゼワインの中から、最優秀賞トロフィーに選ばれました。このワインは、日本固有種であるぶどう品種をもとに醸造した、まさに「日本のワイン」とも言える一本です。

深まる秋の夜、皆様におかれましては、ご家族やご友人と一緒にワインを開け、楽しいひとときをお過ごしただけだと願っております。



今年の夏は、多くの素晴らしいワインに出会うことができました。まずは、国内で最大級の「日本ワインコンクール」の表彰式です。国産のぶどう原料を使用したワインだけが出品できるコンクールで歴史も古く、日本で最も権威あるワインコンクールの一つです。表彰式には、ワイナリー製造部のスタッフも長野県内ワイナリー研修を兼ね参加し、それぞれ気になるワインを徹底的にテイスティングし、入賞したワイナリーのスタッフと意見や情報交換を行いました。

そして、日本ワイン、輸入ワインを問わずに国内で流通するワインの中から「専門家の部」、「愛好家の部」とそれぞれに美味しいワインを審査する「日本で飲む最高のワイン」表彰式にも参加いたしました。会場には世界各国のワインがずらりと並んだ中からの「ベスト日本ワイン賞」は、私たちにとっても誇らしいことでした。これからも、ワインコンクールでの受賞をゴールとするのではなく、新たなスタートとして、より高品質なワイン造りに取り組んでまいります。

契約栽培農家圃場や自社農園で、じっくり完熟したぶどうだけを  
手間を惜しまずに丁寧に醸した私たちのワインが高い評価を受けました

# 受賞ワイン2019

私たち高島ワイナリーは高島町内の契約栽培家の皆様とともに、高品質なワイン造りに取り組んでまいりました。

ワインは造り手の満足だけではなく、お客様に味わっていただき、楽しんでいただくもの。

自分たちの造ったワインが、日本で、世界で、どのように認められているのか。

国内外の名だたるワイン品評会に継続的に出品し続けることで、第三者の公正なる評価を受け、私たちの挑戦は果てなく続きます。

そして、今現在の評価を受けどのような方向にワインを進化させていくのかを明確にし、高島ワイナリーは進んでまいります。

## 第22回 ジャパンワインチャレンジ2019

22nd Japan Wine Challenge 2019

### ゴールド

2017高島クラシック マスカット・ベリー-A ブラッシュ

### シルバー

2016高島バリック ピノ・ノワール

2016高島アルケイディア セレクトハーベスト

2017高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ

2015高島醗泡 プリ・デ・ムース シャルドネ



2017高島クラシック  
マスカット・ベリー-A  
ブラッシュ

Trophy For Best Rose Wine  
Trophy For Best Valu Rose Wine  
Best Rose Wine From 1,000-1,999yen  
Gold 金賞

トロフィー賞はプラチナ賞と金賞の中から  
カテゴリごとに選ばれる最優秀賞です



アジアで最も古く、  
最も権威のあるワイン審査会  
**最優秀賞トロフィー**

## 第9回 日本で飲もう最高のワイン2019

### ゴールド

2016高島マジェスティック ローグブルー 青おに

2016高島マジェスティック ローグルージュ 赤おに

2015高島ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン

2017高島ゾディアック シャルドネ

2017高島バリック シャルドネ 檜樽熟成

2017高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ

2017高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ

### シルバー

2016高島アルケイディア セレクトハーベスト

2017高島バリック シャルドネ 檜樽熟成

2017高島ゾディアック シャルドネ

2017高島ジャパネスク ベリーズブレンド



2016高島  
マジェスティック  
ローグブルー  
青おに



**最高賞**  
**ベスト日本ワイン賞**

日本国内で飲める  
ワインの中から  
一番おいしいワインを探す

## 日本ワインコンクール2019

Japan Wine Competition 2019

### ゴールド

2017高島バリック シャルドネ 檜樽熟成

2017高島ラスティック マスカット・ベリー-A

### シルバー

2017高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ

2017高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ

2016高島マジェスティック ローグブルー青おに

2017高島ジャパネスク ベリーズブレンド

2015高島醗泡 プリ・デ・ムース シャルドネ



2017高島  
バリックシャルドネ  
檜樽熟成

2017高島  
ラスティック  
マスカット・ベリー-A



**金賞 &**  
**コストパフォーマンス賞**



**金賞**

国産ぶどう100%使用の  
ワインのみが対象の審査会



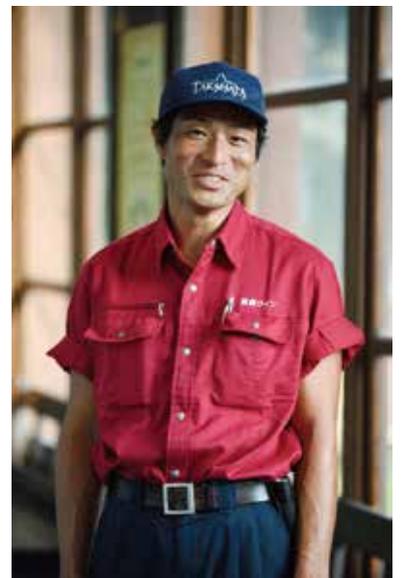
高島ワイナリーのぶどう作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

華、剛、硬、柔、そして中庸、

高島シャルドネの幅広い可能性に挑みつつ

欧州品種系赤ワインの成長に手応えを見る

醸造担当リーダー・松田旬一に聞く



編集部：高島の代名詞とも言える多彩なシャルドネを原料とする当ワイナリーの白ワインが、様々なワイン審査会の上位入賞を果たしています。特に「バリックシャルドネ」はこのところ各賞に名を連ねています。

松田：「バリックシャルドネ」の受賞については、ワインメーカーとして最も手応えを感じ素直に嬉しいことです。

編集部：その主な要因はどこにあると考えていますか？

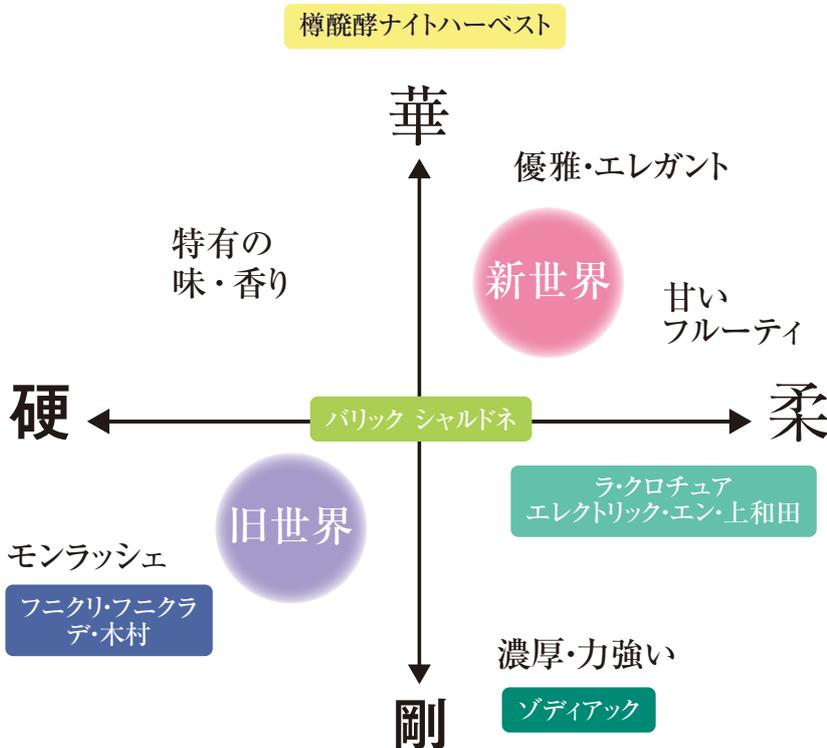
松田：まずは高島町産のシャルドネの品質がこれまで以上に向上しているところでしょうか。以前にも触れましたが、高島町のシャルドネは生産量はもちろん、品質の面でも日本一だと自負しています。単に収穫量が多いから良いということではなく、品質の高いシャルドネを多く収

穫できるということは、通常は1年に1度しか実証できない醸造のレシピを何パターンも試すことができ、多くの経験値の蓄積が可能になったからだと考えています。そんな高島のシャルドネ樽熟成レシピの中でも、最も中庸的、つまり味わい、香り、ヴォリューム感などのバランスを考えて設計しているのが「バリックシャルドネ」なのです。

編集部：それ以外のシャルドネにはどのような特徴や違いがあるのででしょうか？

松田：樽醗酵・樽熟成のシャルドネで言えば、まずは白ワインのフラッグシップである「ナイトハーベスト」があげられます。これは何と云っても大浦亮一さんの最高のシャルドネを使用していることに尽きます。大浦さんは房作りから徹底した管理の下で栽培しており、ナイトハーベ

### シャルドネのイメージ



※房作り…房が大きくなりすぎないように摘房、摘粒を行うこと(房を小さくして、収量を犠牲にしてもより濃厚で凝縮感のあるぶどうを育てること)。

トに見られる桃や梨の香りは「あのシャルドネ」でなければ抽出できない貴重なものです。対して、「ゾディアックシャルドネ」は自社農園での垣根仕立て露地栽培のシャルドネが原料で、その力強さ、凝縮感が特徴であると云えます。「ナイトハーベスト」がエレガントな「華」であれば、ゾディアックは「剛」と表現することもできるのではないのでしょうか。

編集部：それぞれに明確なキャラクターを設定しているということですね？

松田：キャラクターの設定以前に、これまでの長年に渡る高島シャルドネの可能性を幅広く模索してきた結果であるとも言えます。「フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ」は、木村さんの急勾配な園場のシャルドネの特性（小粒でミネラル感が豊富）を活かし、モンラッシェ酵母を採用することで旧世界の伝統的なシャルドネの「硬」をイメージしました。それに対し、標高が高く冷涼な上和田地区でじっくりと完熟を促して育ったシャルドネを使った「ラ・クロチユア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ」は、豊かな果実味、高アルコールが特徴で、俗にいう「新世界のシャルドネ」感、つまり「柔」に近いものに仕上がったと考えています。

編集部：なるほど。ぶどうの特性を引き出すために、ぶどうに応じて造り方を変えていると。

松田：その通りです。高島にはまだまだ紹介したい素晴らしいシャルドネがありますが、全般的に当ワイナリーのシャルドネは一樣に濃厚で果実味が豊かだとおほめの言葉をいただいています。それは、栽培家の研鑽や日頃の努力の賜物であり、それに加え、この高島の気候とシャルドネがとても合っているのではないかと思っています。また地理的、気候的要因だけではなく、当ワイナリーと「ぶどう部会」の先輩方が30年の月日をかけて培った伝統が基礎にあると確信しています。

編集部：他には赤ワインの「ローグブルー」がベスト日本ワイン賞に輝きました。それについては？

松田：フルボディの赤ワインの受賞は別の意味でも嬉しく思っています。赤ワインはシャルドネに比べると原料に余裕もなく、とても難しいと言えます。今回の受賞の「ローグブルー」は、渋江道彦さんのメルローを主体として造っているワインで、赤ワインのフラッグシップと言っても過言ではなく、ぶどうの栽培から気合が入っている渾身のワイン

です。というのも渋江さんによる徹底した房作りと厳しい収量制限を行うことで、果皮の着色が濃く、小粒で凝縮感のあるメルローを採ることができからなのです。ぶどうを小さい房にすることで種子も熟し、醸しの期間を長く取り、長期熟成にも耐えられる本格的な赤ワインを造ることができるようになりました。赤ワインを造る際にはぶどうの「種の熟度」も大切で、それによって長熟にも耐えるタンニン分を、じっくりと抽出することができるといわけです。

編集部：今後はどのようなワイン造りを目指しているのでしょうか。

松田：まずは今年の収穫、仕込みをしつかりと行い、データを検証する。そしてそこで得た経験値を今後のワイン造りに活かしていくことです。ワインの酒質を向上させるために、このサイクルをより多く、どんどん回していくことこそが、遠回りに見えて一番の近道ではないかと考えています。また、高島ワイナリーはぶどうにも醸造設備にも、お客様にも恵まれています。その環境に甘えずに、しっかりと高品質なワインを造り、これからも国内外のワインコンクールの「より高い場所」に「高島」の名を刻んでいきたいと思っています。

# 華 剛 中 硬 柔



高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト



高島ゾディアック シャルドネ



高島バリック シャルドネ



高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ



高島ラ・クロチユア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ



高島マジェスティックローグブルー青おに

フレッシュな味わいの2019新酒と  
若きクリエイターたちによる  
ラベルデザインの融合。  
ワクワク感とともに、乾杯!

高畠新酒 Takahata Nouveau 2019



ショップ限定



2019高畠新酒 白・甘口  
720ml / 1,280円(税込)  
(本体価格1,164円)

優秀賞

東北芸術工科大学  
グラフィックデザイン学科 3年  
小山 玲さん



2019高畠新酒 白・辛口  
720ml / 1,280円(税込)  
(本体価格1,164円)

優秀賞

東北芸術工科大学  
グラフィックデザイン学科 3年  
我妻 怜奈さん



デラウェアの  
風味が爽やかな  
スパークリングワインです。



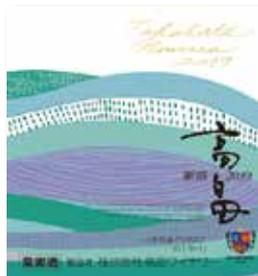
2019高畠新酒  
スパークリング デラウェア  
山形県産デラウェア  
泡・白・やや辛口 / 750ml  
1,480円(税込)(本体価格1,345円)

優秀賞

東北芸術工科大学  
グラフィックデザイン学科 3年  
藤原 琴音さん



デラウェアの  
甘酸っぱい風味を  
そのまま生かした  
爽やかなタイプです。



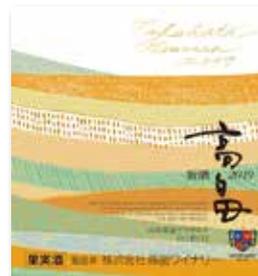
2019高畠新酒 白・辛口  
山形県産デラウェア / 白・辛口  
720ml / 1,280円(税込)  
(本体価格1,164円)

最優秀賞

東北芸術工科大学 グラフィックデザイン学科 4年  
嶋貫 亜美さん



デラウェアの  
熟した風味をそのまま生かした  
果実味あふれるタイプです。



2019高畠新酒 白・甘口  
山形県産デラウェア / 白・甘口  
720ml / 1,280円(税込)  
(本体価格1,164円)

赤、白、ロゼ、フルーツワインがラインナップ。

2019 秋の新発売

2018高畠シャルドネ樽醗酵  
ナイトハーベスト

高畠町でも標高が高く冷涼な上和田地区は、大浦亮一氏のシャルドネ園場にて夜間収穫を行った、当ワイナリーの最高品質のシャルドネを使用。入念に搾汁を行い、フレンチオークの木樽にて醗酵、熟成し、フラッグシップにふさわしいワインに醸されました。林檎や梨、黄桃を思われる果実感にナッツ、スモーク等のフレーバー等、エレガントで奥行き感のある味わいをお楽しみいただけます。

750ml / アルコール14.0% / 白・辛口  
5,000円(税込)(本体価格4,545円)



2017高畠ラスティック  
マスカット・ベリーA

高畠町の中でも10月後半まで完熟を促した小粒で熟度が高いぶどうを使用し、セニエにて醗酵させることで凝縮感とタンニン分を抽出しました。樽熟成期間を長くして、より高級感のあるスタイルの赤ワインをめざし、口当たりは優しいものの、ボリューム感もあり、余韻が心地良いワインに仕上がりました。

720ml / アルコール13.0% / 赤・ミディアム  
1,781円(税込)(本体価格1,619円)



ラ・フランスワイン

フルーツ王国山形の「果実の女王」ラ・フランス。その高貴な香りと滑らかな「食感、芳醇な味わい」をワインにして表現しました。まるで果実を食べているかのような美味しさをお楽しみいただける甘口のフルーツワイン。お求めやすい500mlの新容量、新しいパッケージで新発売です。

500ml / アルコール9.0% / フルーツ・甘口  
1,019円(税込)(本体価格926円)



2017高畠クラシック  
マスカット・ベリーA ブラッシュ

ジャパン・ワイン・チャレンジ Trophy For Best Rose Wine受賞!

日本を代表する赤ぶどう品種であるマスカット・ベリーA品種を厳選し、低温でじっくりと醗酵を促し、果実の美味しさを引き出しました。蜜のように甘い香りとフルーティーな味わいに上がり、ほのかな甘みと優しい酸味、程よいボディ感を併せ持ち、幅広い料理との相性も良好です。

720ml / アルコール13.0% / ロゼ・辛口  
1,400円(税込)(本体価格1,273円)



## 【ミニ情報】

## ワインの甘口と辛口



### アルコール醗酵



甘口のワインと辛口のワインの主な違いは原料ぶどうの違いではなく、どこまでアルコール醗酵させるかなのです

収穫の秋を迎え、ワイナリーでは毎日約10トン単位のぶどうを搾り、ワインの仕込みを行っています。高畠ワインをお楽しみの際には、ぶどうの糖度とアルコールの関係などを思い浮かべてみてはいかがでしょうか。

このようなことから一般的に、甘口のワインは、アルコール度数が低く、比較的飲みやすい特徴であるのに対し、辛口のワインは、アルコール度数が高いことが多く、飲みごたえを感じると言えます。

さらに、一度ぶどうを凍らせてから濃密な果汁だけを抽出する「氷結搾り」の果汁の場合は、原料となる果汁糖度が極めて高いために、アルコール分もありながら、より濃厚で甘いワインに仕上がるのです。

つまり、醗酵の初期は果汁の中に糖分が多い状態なので、甘口のワインとなり、そこから醗酵が進むにつれて徐々に糖分が少なくなるとともに、アルコール度数が高くなり辛口のワインになっていくというわけです。

ワインを醸造する際に、果汁に含まれる糖分をアルコールに変えるのが、アルコール醗酵と呼ばれるものです。分りやすく説明しますと、ワイン酵母が果汁に含まれる糖分を食べることでアルコール醗酵が進むので、アルコール度数が高くなれば糖分は少なくなり、いわゆる辛口のワインになるという仕組みです。逆に途中で醗酵を止めれば残糖分が多い、甘口のワインになります。

通常、ワインを造る主原料は「ぶどう果汁」のみです。高畠町で栽培するワイン醸造用のぶどうは糖度が22度を超えることも珍しくなく、町産の最高品質のシャルドネは24度に迫るものもあります。一般的にスイカが糖度12度前後、りんごが15度前後、生食用のぶどうが18度前後なので、ワイン醸造用ぶどう品種の糖度の高さがお分かりいただけると思います。

今回はワインの甘口、辛口のお話です。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「お好きな高畠ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。



小誌へのご意見や感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ペンネーム：  ご紹介不可

高畠ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する  受取済み

いただきましたお便りをご紹介させていただく場合は、編集の都合上、文章を変えずに文章を書き換えさせていただいたり、一部内容を割愛させていただく場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望されない方は、お手数をおかけいたしますがその旨をお知らせ願います。

## 高畠町のイベント案内

10月12日(土)・13日(日) ひろすけ祭

<童話の世界を楽しもう>

コンサートや踊り、太鼓の演奏が行われるほか、子どもに大人気の魚釣りやミニ縁日など楽しんでもらえるイベント盛りだくさん。  
浜田広介記念館 電話0238-52-3838

10月12日(土)・13日(日) 秋の太陽館まつり

<高畠の玄関口 ワイナリーの後は太陽館へ>

温泉のある駅、太陽館。「駅肉バル」&「珍しいビール飲み比べ」や、ハロウィン縁日、ミュージックステージで大人も子どもも楽しめます。期間中“入浴”のお子様にはハロウィンお菓子袋プレゼント!  
JR高畠駅前広場 電話0238-57-4177

10月12日(土)・13日(日)・14日(月・祝) 道の駅たかはた 秋の収穫祭

<行楽の秋 ドライブでぜひお立ち寄りください>

旬の野菜に果物、秋の味覚満載!『お米計量ピッタンコゲーム』や『つき餅ふるまい』など日替わりイベントを開催、また『一店逸品フェア』を期間中毎日開催します。14日月曜日には『ふれあい動物広場』もやってきます!!ご家族そろってぜひお越しください♪  
道の駅たかはた 電話0238-52-5433

10月26日(土) ゆうきの里さんさんまつり

<有機農業の里の美味しい秋>

採れたて新鮮な秋の農産物の大直売会!芋煮・松茸ごはんなど旬の味覚満載です。のんびりと「和田の秋」を満喫してください。  
ゆうきの里さんさん 電話0238-58-3060

## 催事のご案内

### ■東京

大丸東京店 11階催事場「世界の酒とチーズフェア」  
10月9日(水)～15日(火) 7日間

### ■埼玉

伊勢丹浦和店 7階アートホール「ワインフェス2019Autumn」  
10月30日(水)～11月4日(月) 6日間

### ■大阪

阪神梅田本店 8階催事場「第47回阪神大ワイン祭」  
10月30日(水)～11月5日(火) 7日間  
10:00～20:00(最終日は16:00まで)

### ■横浜

横浜 吉祥本店「山形フェア」  
11月2日(土)

### ■名古屋

ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催場「第9回大東北展」  
11月12日(火)～18日(月) 7日間

### ■大阪

阪急うめだ本店 9階催事場「東北物産展」  
11月13日(水)～18日(月) 6日間 (最終日は18:00まで)  
日曜日～木曜日 10:00～20:00  
金曜日～土曜日 10:00～21:00

### ■東京

東武百貨店池袋本店 8階催事場「いいもの発見山形物産展」  
11月27日(水)～12月3日(火) 7日間

### ■名古屋

名鉄百貨店 本店 B2F酒売場「開店記念祭」  
12月4日(水)～10日(火) 7日間

### ■宇都宮

東武宇都宮百貨店 宇都宮店「ワイン試飲即売会」  
12月14日(土)・15日(日) 2日間

### ■山形

山形テルサ第九コンサート(ウェルカムワイン提供)  
12月28日(土)

催事の内容は変更になる場合があります。特に最終日は閉場時間が早い場合がございますので、ご注意願います。



## Qu 読者プレゼント

### 芳醇な香り ラ・フランスワイン

### 6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。ご応募はお一人様ハガキ1枚まで。発表は発送をもってかえさせていただきます。また応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

締切:2019年11月30日(土)  
当日消印有効



高島ワイナリー 空・Qu編集部  
E-mail rsc@takahata-winery.jp  
http://www.takahata-winery.jp/



個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのために利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

- 飲酒運転は絶対にお止めください。
- 飲酒運転は絶対に「しない」「させない」。
- お酒は20歳になってから。  
未成年の飲酒は法律で禁止されています。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
- お酒は楽しく、適量をお守りください。

表紙は 高島町上和田地区シャルドネ園場(ナイトハーベスト)

©高島ワイナリー 2019 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

おそれいりますが  
63円切手を  
お貼りください

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1  
高島ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2019 Autumn

プレゼントのご応募

フリガナ	年齢	歳
お名前	男・女	
ご住所 〒		
電話番号 ( ) -		
メールアドレス @		

アンケート・普段、よく飲むワインについて教えてください

■普段、どちらでワインの購入をされていますか?

酒販店・スーパー・百貨店・通信販売・CVS・その他  
よろしければ店名をお書き下さい

■あなたのお気に入りワインの銘柄を教えてください(高島ワイン以外でも可)

メーカー名 銘柄

■主にどんな時にワインをお飲みになりますか?