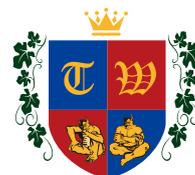


Qu.

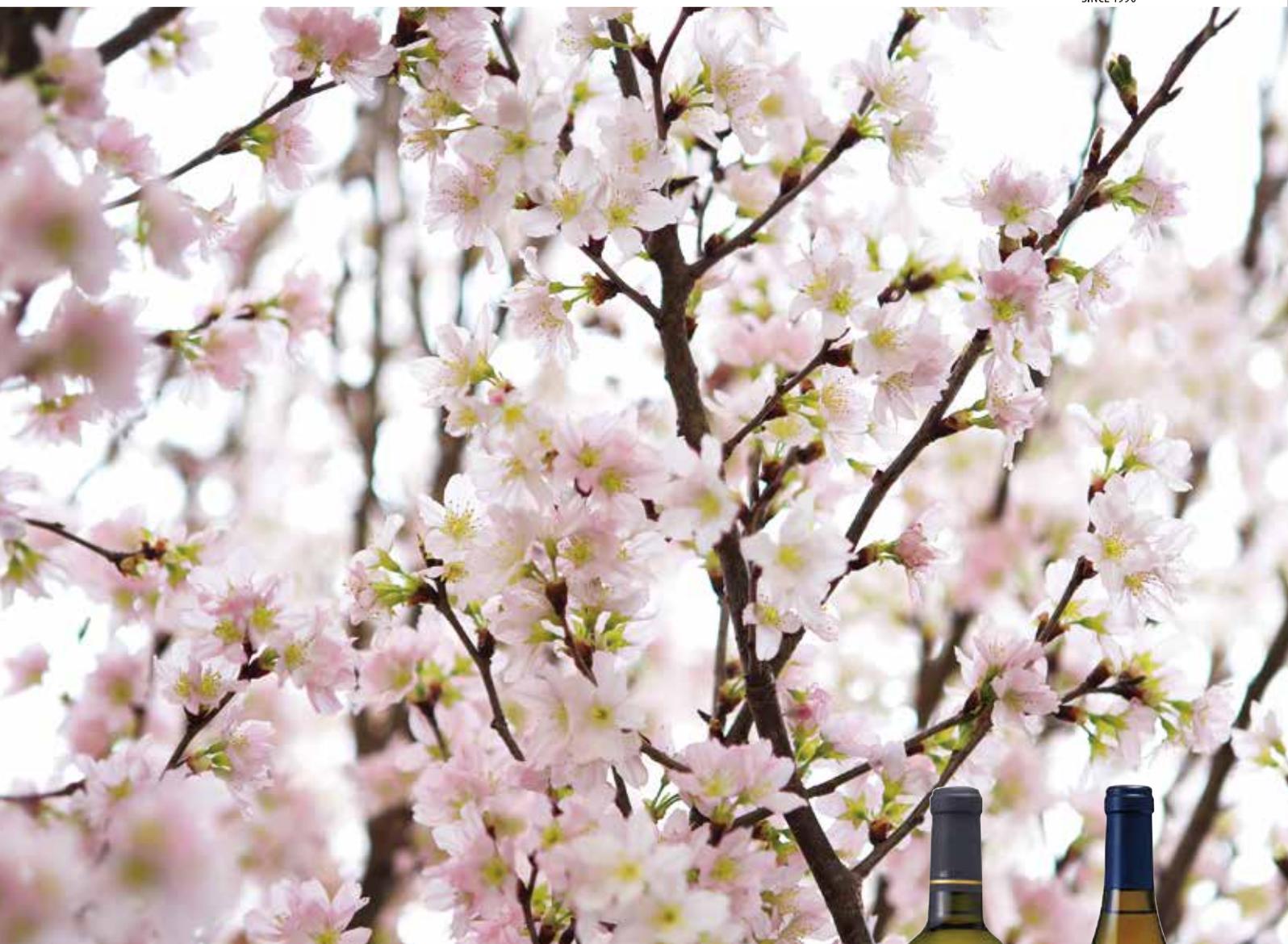
高島ワイナリーの広報誌です

2020 WINTER

空 VOL.49



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



年頭のご挨拶

高島ワイナリーの挑戦 Vol.9

「美味しいワイン」を造るための
足し算と引き算



2018高島クラシック上和田ピノ・ブラン(左)
2018 高島パルク上和田ピノ・ブラン 樽熟成(右)



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



年頭のご挨拶

新年あけましておめでとございます。皆様におかれましては、新たな気持ちで新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。さて2020年、令和二年の年頭にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。

昨年は我が国にとって改元と新天皇の即位という大きな節目の年でありましたが、同時に地震や台風が相次ぎ、あらためて自然災害の脅威を目の当たりにした一年でもありました。特に10月に各地に大きな爪痕を残した台風19号の記録的豪雨は、鮮明に記憶しているところです。

私も高島ワイナリーは、最上川と砂川に挟まれた低い土地に立地しておりますことから、過去の増水の事例をもとに高島町に対策を要請し、2019年3月に「進入路の嵩上工事」が完了。以前よりも進入路が20cmほど嵩上げされたばかりでした。

しかし、その想定をゆうに超えた水位は、ワイナリー進入路はもとより、西側の砂利駐車場が終日冠水する事態となってしまいました。この状況により「高島ワイナリー秋の収穫祭」は、初日を除き3日間の開催を中止するという苦渋の決断をせざるを得

ませんでした。県内外各地から楽しみにお越しいただいたお客様におかれましては、大変なご迷惑をおかけしましたことをお詫び申し上げます。

またワイナリーに隣接する園地に突ったナイトハーベスト用のシャルドネが、収穫間際でありましたが、残念ながら夜間収穫を断念し、一部ぶどうを廃棄処分せざるを得ない結果となりました。

一方では、アルコール市場は少子高齢化や日欧EPA施行に伴う海外産ワインの大幅な値下げ等が相次ぎ、ビジネス面でもやや不透明感が残る年となりました。

しかしながら明るい話題も届きました。

まず海外のワインコンクールにおいて弊社のワインが日本ワインとして高い評価を頂いたことです。この評価により、悲願のゴールド賞に、あと一歩で手が届くところまでたどりついたのではないかとこの確信を持つに至りました。さらに国内のコンクールでもジャパンワインチャレンジにおいて初の部門最高賞を受賞し、全国に品質の高さを証明すると共に、高島ワイナリーブランドの向上に繋がったと考えています。

さて本年2020年は、東京オリンピックが開催され歴史に残るメモリアルイヤー

となるのではないかと思います。高島ワイナリーにとっても大きな節目となる記念の年となります。その一つ目が、当ワイナリーが本年度創業30周年を迎えるということです。

1990年の創業年、高島町で実ったデラウェアを社員全員で初仕込みをしたことを今でも鮮明に覚えています。デラウェアの果汁がほのかにピンク色に染まる中、タンクの底から醗酵中の炭酸ガスが泉のように湧き出す様は、幻想的でした。見飽きることもない光景であったこと、出来上がったワインを高島町の方々にお披露目することが出来た喜び等を誇らしく記憶しております。

あれから30年という月日が経っても、地元原料でワインを造り、お客様へ届ける感動を、創業時の初心を忘れることなく、ここ高島の地で、ぶどうを育て、ワインを醸し、お客様へ届ける「感動」を分かち合い、高島ワイナリーに関係する方々への「感謝」の気持ちを持って、記念の年を歩み進めたいと思います。

今年一年が皆様にとって有意義で、より飛躍できる一年になるよう祈念申しあげ、年頭のご挨拶いたします。

2019年11月15日。東北芸術工科大学において、2019新酒ラベルアートコンペティションの表彰式を行いました。

新酒デラウェアの顔として、全国に流通したそれぞれのデザインは今後ますます将来の期待される大学生にとって大きな自信となれば幸いです。



上段左から
新酒スパークリング
新酒辛口
新酒甘口
下段左から
ショップ限定辛口
ショップ限定甘口



東北芸術工科大学学生による 2019新酒 ラベルアートコンペティション 表彰式

記録的暖冬で1月下旬でも雪のないワイナリー

まるで経験したことのない積雪のない1月下旬。さすがに雪の少なさを心配したり、嘆いたりする声が増えてきました。雨は降れど、雪にならない。雪が降ってもすぐに融けてしまう今年の

雪。人間にとっては生活のしやすい冬ではありますが、この先の天候に不安も募ります。この記録的な暖冬は、この先もぶどうを始め果樹や農作物にも少なからず影響を与えそうです。



弊社村上市長より表彰状を授与

主催／株式会社高島ワイナリー
後援／高島町 高島町議会 高島町教育委員会
高島町商工会 高島町観光協会
株式会社山形新聞社・山形放送株式会社

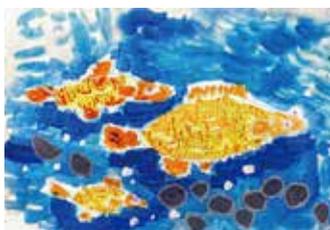


主な受賞作品

(一部抜粋)



高島ワイナリー賞(社会人の部)



高島ワイナリー賞(幼児の部)



高島町長賞(小学生の部)



高島町長賞(小学生の部)

1月11日(土)、当ワイナリーが長年主催している「第22回まほろば百景絵画展」(2019)表彰式を、高島町中央公民館にてとり行いました。

今年の絵画展は幼児の部のレベルが高いことが特徴でした。また出展数も過去最多で、審査員の先生方からは例年以上に審査が難しい年だったというお話がありました。

そんな中、優秀作品に選ばれた47名の受賞者の皆様、そして3校(園)の優秀学校賞の皆様をお迎えしての表彰式でした。

おめでとうございます!!

第22回まほろば百景絵画展 表彰式



2020年 第23回

まほろば百景絵画展

美しい高島の四季・作品募集のお知らせ
5月～6月頃に開催概要をご案内いたします。

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

「美味しいワイン」を造るための 足し算と引き算

醸造担当リーダー・松田旬一に聞く



赤ワインの搾入れの作業。陸上で鍛えた体からは絶えず湯気を発し、冬でも半袖でいることが多い。

「『美味しいワイン』とはどういうものですか？どのようにして造るんですか？」とお客様からたずねられることがあります。それに対してどのようにお答えしたらいいのかを確認するために、さっそく醸造場に向き、松田リーダーに話を聞きました。

松田 ワイン造りの知識やその環境が整えば、ワイン造りを始めることはできますが、最初から高品質な美味しいワインができるわけではありません。奇跡的にうまくいくことはありませんが、私たちの現場では、実際にその何倍も失敗しながらデータを蓄積していくことから始めてきました。特に当ワイナリーでは、高島町産の熟度、糖度ともに素晴らし品質のぶどうを原料とすることが

でき、また醸造施設に関しても、製造部のリクエストに会社が真摯に对应してくれるために、製造環境としてはとても恵まれていると思います。

編集部 やはり高島町産の優良なぶどうがあつてこそですか？

松田 もちろん、そこが基盤となっています。ぶどう栽培の歴史、農家さんのノウハウ、全国でも珍しいサイドレスの雨除けハウス栽培、そして暑くなりすぎず、昼夜の寒暖の差が大きい風土など、高島町特有のメリットがたくさんあります。そしてこの良いぶどうを良いワインに育てていくために、醸造工程では様々なチャレンジをしています。

編集部 なるほど。もう少し詳しく聞かせてください。

松田 例えば、ぶどうとワイン酵母

の相性。ワインとオーク樽の相性、新樽を使うのか古樽を使うのか。醸し期間や醸し温度など、多岐にわたる組み合わせです。そのレシピによって出来るワインの特性は変わっていきます。これは料理を作る作業に似ていますね。そしていろんな組み合わせを検証していく過程で発生するネガティブな部分は、躊躇なく削っていきます。

編集部 例えば、苦みを感じたり、イメージと違っていたり？

松田 そうですね。特に雑味と表現されるネガティブな味わいや香りはNGです。美味しくお茶を淹れるには、お湯の温度や抽出する時間の目安があると思います。例えば紅茶は高温が適温だし、玉露系のお茶は比較的低温でじっくりと抽出すると香

+ = ? - !



ぶどう原料の出来については誰よりも厳しい四釜。

味を引き出せますよね。まずは、いかに「抽出」するか、つまりは足し算の理屈です。

編集部 そこがぶどうの持つポテンシャルを引き出せるかどうかの入り口なわけですね。

松田 私は今も陸上競技に関わっておりますが、これは人の指導や育成にも似ています。その人の潜在能力を引き出すために、時には厳しく指導した方がよい場合もあれば、逆に褒めて伸ばした方がよいケースもあります。いずれにしても、持っている「良いもの」を引き出すことが大切です。

編集部 例え話が興味深いですね

(笑)。ワインの場合はどうなりますか？

松田 白ワインの場合は、スキンコンタクトと言って、果皮と果汁の接触時間を長めにとったり、果汁の濁度をコントロールする事に気を配っています。赤ワインの場合は醸しの工程でどれくらいセニエ(血抜き)するのか、醸し温度と時間のバランスを見て「良い塩梅」なところを探します。セニエし過ぎると果汁に対して果皮や種子の割合が高くなり、フェノール分が過多となります。逆に少な過ぎるとタンニンやボディ感が物足りなく感じます。これだけでも十分なデータを採るためには4〜5年はかかります。

2017、2018ヴィンテージに関しては、自信をもって美味しいワインだと言えます。ゼヒリリースを楽しみにしてください。 **編集部** 2014年以前はどうだったのでしょうか？そのころは世界基準のワインというよりは、どちらかというと高畠らしさとか山形らしさを求めている時代もありましたよね？ **松田** 当時気付いていたのかどうかですが、「高畠らしさ」って、結局はぶどうの品質の高さだと思っんです。糖度23度、24度もあるシャルドネが何十トン単位で普通に入ってくる。こんなぶどう産地は他にはないと思っっています。

編集部 確かに。収穫体験やナイトハーベスト等で、実際にシャルドネを食されたお客様も、その甘さや凝縮感に驚きますね。いかにぶどうの美味しさを引き出すか、そして醸造の工程では、いかにワインに不要な雑味を抑えるか。そこに、醸造における駆け引きがあるわけですね。

松田 そうですね。とは言え、現状ではまだまだ満足できる状態ではありません。今よりももっともっと良いものにしていきたいと思っっているし、実際に今この瞬間も、

ワイン造り用語豆知識

●**スキンコンタクト**／ぶどうの搾汁後、あえて果皮を取り除かず、一定の期間低温で漬け込むことで果皮から旨味やフェノール分を抽出すること ●**セニエ(血抜き)法**／赤ワインの醸し初期段階で、液体の一部を抜き取ることで、果汁に対する果皮や果肉、種子の比率を高めること。ワインに凝縮感を出すために行う ●**フェノール分**／ワインには様々な種類の天然フェノールやポリフェノールが含まれ、味わいや色調、口当りに影響を与える ●**タンニン**／主に赤ワインに多く含まれるポリフェノールの総称で、ぶどうの果皮、種子、茎などから生成される ●**ボディ感**／ワインの味わい、コク、濃厚さ、重さ(深み)などを複合的に表現するとき用いる表現

日本で、そして世界中で、素晴らしいワインが、素晴らしい造り手のもとでどんどん造られています。その流れに遅れを取るわけにはいかない。私たちも、どんどん進化していかなくてはいけないのです。この挑戦には終わりはないと思っっています。

Unsulfited

華やかな果実香とやさしい甘さが
弾ける爽やかな発泡性ワイン
**2019亜硫酸無添加
スパークリングナイアガラ**
750ml / スパークリングワイン
白・やや甘口 / 1,620円(税込)・左

厳選したシャルドネの旨味と
香り豊かでフルーティーな味わい
**2019亜硫酸無添加
シャルドネ**
720ml / 白・辛口
1,730円(税込)・右

フレッシュ&フルーティーで
親しみやすい軽やかな赤ワイン
**2019亜硫酸無添加
マスカット・ベリーA**
720ml / 赤ワイン・ライトボディ
1,500円(税込)・左

ほんのりと甘さを残し、香り豊かで
渋みの少ない発泡性の赤ワイン
**2019亜硫酸無添加
スパークリング
マスカット・ベリーA**
750ml / 1,830円(税込)・右
スパークリングワイン(赤)・やや甘口



おすすめワイン 新発売

2019アンサルファイテッド
ワイン選びに気を遣う魚介料理にも
繊細な味わいの和料理にも



**2018高島クラシック
上和田ピノ・ブラン**
720ml / 白・辛口 / 1,700円(税込)

ピノ・ブランの品種特性である爽やかな果実味や柑橘系の香りを引き出し、キレのあるシャープな酸味と、心地良い余韻が特徴的な辛口の白ワインです。

2月下旬
PINOT BLANC
発売予定

**2018高島バリック
上和田ピノ・ブラン
樽熟成**

750ml / 白・辛口 / 2,400円(税込)

厳選したピノ・ブランをオーク樽で丹念に熟成した贅沢なワイン。マロラクティック醗酵による厚みのある味わい、芳醇な果実感が溢れるフレーバーと長い余韻が特徴のワインです。



このワインは
やっぱり凄い!
高島クラシックシャルドネ。

お酒の楽しみノーサイド

ワインもそれ以外のお酒のことも日常で楽しみたいアレコレ

営業部長 高橋和浩



1月某日、年始の挨拶回り2日目、ここまで来たならあそこまで行つてみよう、相変わらずの計画性のない仕事に自分ながら反省していたら、気づけば時刻は午後7時。新年の挨拶を兼ねて和食のおいしいお店へ行こうと思ひ、大井町(東京)へ移動。

隣り合わせの2軒の和食のお店は、業態は違うが同じオーナー。オーナーを筆頭にお店のスタッフの方々が生き生きと元気に仕事をされていて大好きなお店である(毎日でも行きたい)。今回は立ち飲みスタイルの方におじゃまして、挨拶も早々に2018高島クラシックシャルドネを注文。

何食べよう? 普段家で食べないものを頼むのが基本。豊富なメニューの中から、「朝メ信玄鳥のレバの炙りたたき」と「唐墨」と「塩いくら」の揚げ出し豆腐」を注文。

まずはレバ、ごま油ベースの味付けにニンニクとねぎを合わせて

食す。「なんだ、この食感と旨さ、絶妙な炙り感!」朝メならではの新鮮さと、旨みの凝縮感にクラシックシャルドネはベストマッチ。フレッシュ感と旨みを併せ持つこのワインは、高島ワインならではの自画自賛。

さて、「唐墨」と「塩いくら」の揚げ出し豆腐、魚卵系とワインの取り合わせは本来ミスマッチ(唐墨は行けるか)。ところが昆布とかつおの出汁にわずかな白醤油、そして存在感のある三つ葉の苦みのハーモニーが絶妙な味わいを重ね合わせてあり、合うこと合うこと!クラシックシャルドネはやっぱり凄い。あっそうか!うちのワインは亜硫酸添加量が少ないんだつた。(亜硫酸塩と魚貝に含まれる不飽和脂肪酸の相性が悪いことは科学的に証明されています)

おっと、そろそろサッカー見なきゃいけないので帰ろう! (U-23アジア選手権グループB)

[ミニ情報]

グラスで変わるワインの楽しみ方

お料理とワインとグラスの関係



カベルネソーヴィニオン
メルロー



ピノ・ノワール



辛口シャルドネ



ナイトハーベスト



スパークリング

デイリーワインなら普段使いのグラスで気軽にという感じですが、たまには本格的なワイングラスでワインを楽しんでみてはいかがでしょうか。

ワインは他のお酒と比べ趣味性、嗜好性が高いお酒であると言えます。味わいだけではなく、ワインの色調や粘性、香気を確かめたり、さらにはぶどうの品種、醸造法、造り手、ぶどうの栽培地など、楽しみ方が実に多岐に渡ります。そして、ワイングラスを選ぶことの最大のメリットは、

グラスの形状や種類によってより繊細に、ダイレクトに感受できるためです。ワインの楽しみ方は、1に見た目、2に香り、3に味わい、4に余韻などと言われますが、今回は高島ワイナリーの代表的なワインに合う形をご紹介します。

スパークリング
細長くスリムなラインで、小さくて繊細な泡を楽しみながら。
シャルドネ ナイトハーベスト
白ワインのフラッグシップ、ナイトハーベストにはこれ。オーク由来のトースト香など様々な香りを楽しめます。

辛口シャルドネ
高島町を代表するぶどう、シャルドネのさつぱり辛口には口のすばまった小ぶりのグラスを。

ピノ・ノワール
魅力的で華やかな香りを楽しむのには、大ぶりで口がすばまったこんな形がおすすです。

**カベルネ・ソーヴィニオン
メルロー**
タンニンのしっかりした赤ワインがお好みでしたら、大ぶりで口も広めのグラスでお楽しみください。

いかがでしたでしょうか。美味しいお料理に合わせてワインを選ぶ。そのワインに合わせてグラスを選ぶ。食そのものの楽しみ方が、さらに大きく広がりそうですね。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「お好きな高島ワイン」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

高島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。

創業30周年記念 **5日間開催!**
スプリングフェスタ2020
5月 / 2日土 3日日祝 4日月祝 5日火祝 6日水祝
詳細は随時HPにてお知らせいたします。

高島町のイベント案内

2月8日(土)~11日(火・祝) まほろば冬咲きぼたんまつり

……街に広がる「白と赤のコントラスト」……

真っ白な雪景色の中、色鮮やかな牡丹が彩りを添える真冬のお花見。わらで編んだ“こも”の中に咲く大輪の牡丹は、とても風情豊かです。町内各所で開催。主会場:太陽館(JR高島駅)、同時開催:高島ワイナリー、よねおりかんこうセンター、道の駅たかはた
(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

たかはた雪まつり / 太陽館(JR高島駅)
◎雪桜ライトアップ(8日~11日)
◎Snow Cafe ぼたん(8日、9日) **同時開催**
◎高島駅光の回廊(8日~11日)
◎エキコン(駅コンサート)(9日、11日)
(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

現在開催中~3月3日(火) 道の駅たかはた
「豪華絢爛! お雛様8段飾り&つるし飾り&団子の木飾り」展示

2月9日(日)はつるし飾りの創作実演・体験 10時から15時
当日限定手づくり小物販売会も開催
道の駅たかはた / 電話0238-52-5433

催事のご案内

■東京

新宿伊勢丹 7階 催事場「世界を旅するワイン展」
2月19日(水)～24日(月・祝) 6日間

■名古屋

ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下2階「ワイン試飲即売会」
2月26日(水)～3月3日(火) 7日間

■香川

三越高松店 本館地下1階「ワイン試飲即売会」
3月14日(土)・15日(日) 2日間

■名古屋

松坂屋 名古屋店 7階大催事場「第29回東北6県物産展」
3月18日(水)～23日(月) 6日間

■東京

日本ワイン祭り2020 Japan Wine Festival
4月4日(土)・5日(日) 2日間 日比谷公園 噴水広場

■東京

大丸東京店 11階 催事場「世界の酒とチーズフェア」
4月8日(水)～14日(火) 7日間

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。



やまがたの美食・美酒を
心ゆくまでお楽しみください。
シャトルバス運行

前売券発売

3/21^土・22^日

10:00～17:00 10:00～16:00

会場:山形ビッグウイング(山形国際交流プラザ)

前売券 2,000円(税込) 特典付 ◎10チケット分 ◎オリジナルお猪口とやわらぎ水付	プレミアム前売券(前売限定) 5,000円(税込) 特典付 ◎10チケット分 ◎県産酒付(四合瓶) ◎テイastingグラスとやわらぎ水付
---	--

当日券:2,500円(税込) おかわり券(当日販売) 1,000円(税込)

◆ローソンチケット/Lコード:22057 ◆チケットぴあ/Pコード:644-490
◆チケットYBC/TEL:023-634-8600(平日9:30～18:00)
◆山形県酒造組合/TEL:023-641-4050
◆その他、山形県内の酒造・ワイナリーや酒販店などの一部でも販売中

Qu 読者プレゼント

2018クラシック 上和田ピノ・ブラン 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:2020年3月31日(火)
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
のみ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、許さない」。
- 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。

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

2020 Winter

プレゼントのご応募

フリガナ	年齢
お名前	歳
ご住所 〒	男・女
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?