

QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2021 SUMMER

空 VOL.55



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

IWSC 2021
金賞受賞

2017 高島アルケイディアセレクトハーベスト

日本ワイナリーアワード

★★★★★5星獲得

高島ワイナリーの挑戦 vol.13

3アイテムに見るぶどうとワインの素性



2017 高島アルケイディアセレクトハーベスト(左)
2017 高島マジェスティックローグブルー青おに(中)
2019 高島レトロワ・シゾード・オオウラエン・上和田シャルドネ(右)



IWSC 2021 GOLD受賞

(他・SILVER3本、BRONZE6本受賞)

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

今回受賞したアルケイディアは赤ワインのフラッグシップワイン。本格的なボルドーブレンドの赤ワインは、王道と言えるもので、国内でも非常に珍しい受賞であるとともに、96ptという高い評価をいただいたこと、大変名誉なことと喜びを噛みしめております。それと同時に、今回の受賞をゴールとするのではなく、今回の受賞結果を糧とし、今シーズンもより美味しく、より安心してお選びいただけるワイン造りに取り組んでまいります。



IWSCとは

1969年創設。イギリスで開催される酒類の品種を競う審査会のひとつ。世界90か国以上からエントリー。世界各地から選ばられる審査員によりブラインド・テイスティング及び科学的な分析で審査され、各部門から金賞(95~100点)、銀賞(90~94点)、銅賞(85~89点)が授与される。現在、世界で最も権威のあるコンペティションのひとつとして知られている。



世界的ワインコンクールで認められた日本の赤ワイン。国内最高評価96ポイント獲得。3種のぶどうの融合により感じる厚みのある味わい、奥行感。赤ワインのフラッグシップ。

GOLD

2017 高島アルケイディア
セレクトハーベスト



高島町産の小粒で熟度の高いメルローを厳選、樽熟成させた凝縮感と深みのある赤ワイン。

SILVER

2017 高島マジェスティック
ローグブルー青おに



重厚な味わいを追求し、凝縮感が高く、骨格のしっかりした、深みのある赤ワイン。

SILVER

2017 高島マジェスティック
ローグルーージュ赤おに



ぶどう栽培の匠、大浦氏圃場の最高品質のシャルドネ100%使用。当ワイナリー最高級の白。

SILVER

2019 高島レトロワ・
シゾード・オオウラエン・
上和田シャルドネ



赤

- ◎2018 高島バリック ピノ・ノワール
- ◎2018 ツバイゲルトレーベ大浦亮一
- ◎2018 ビジュ・ノワール我妻重晴

BRONZE

白

- ◎2019 高島ゾディアックシャルドネ
- ◎2018 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
- ◎2018 高島フニクリフニクラ・デ・木村シャルドネ

日本ワイナリーアワード2021

今年も高島ワイナリー ★★★★★5つ星獲得

第4回日本ワイナリーアワード2021において、
3年連続の最高賞、5つ星ワイナリーに選ばれました。

日本全国の対象ワイナリー258場の中から、15場のワイナリーが5つ星ワイナリーとして表彰されました。審査基準については、多くの銘柄、ヴィンテージにおいて傑出した品質のワインをうみだすワイナリーとあり、今後ともこの栄えある受賞にふさわしい高品質なワイン造りに取り組んでまいります。



日本ワイナリーアワードとは

消費者がワインを愉しむ際の一助となることを願い、高品質な日本ワインを造るワイナリーを表彰・発信していく取り組みです。当アワードでは、ワインの個別銘柄を審査対象とするものではなく、消費者が分かりやすく入手しやすくなるよう、ワイナリーそのものを審査対象としています。





卓越した栽培スキルと突出したぶどうの特性

3アイテムに見るぶどうと ワインの素性

現在、当ワイナリーではぶどう品種を限定して、生産者名を冠するワインを極少量のワイナリーショップ限定のワインとしてリリースしています。

高島ワイナリーぶどう部会として、高品質なぶどうの栽培をお願いしている中で、今回は醸造責任者の松田、原料担当の四釜からのコメントを交えて、特徴的な3アイテムをご紹介します。



写真左上／[上和田地区 大浦園場シャルドネ]大浦園場の明るさは特筆すべきもので、写真からも伝わるものがある。写真右上／[大浦園場のシャルドネ]サイドレスハウスの下とは思えない明るさ。屋根部のビニールは限りなく光を透過する。写真中／[亀岡地区 山木園場メルロー]ぶどうの葉を見ても健全に生育していることが伝わってくる。写真下／[亀岡地区 我妻氏の園場メルロー]特徴的な垣根仕立てのレインカット栽培。雨除けと日照時間の両立を図る。

我妻重晴ビジュ・ノワール



編集部 まずは、先のIWSCでもブルオンズ賞を受賞した待望の国内改良品種、「ビジュ・ノワール」です。

四釜 こちらは我妻重晴さんのビジュ・ノワールですが、未知数が多い新品种にも関わらず、垣根仕立て、露地栽培というチャレンジ精神に富んだ我妻さんらしい意欲作です。

編集部 一度撮影にお邪魔したときに我妻さんが、何かの機会に露地栽培、垣根仕立てのビジュ・ノワールに出会って、「口にしたときに衝撃が走った。おお！これだ！と思った。」とおっしゃっていたのが印象的です。

四釜 このぶどうは露地栽培なので、直射日光が当たる分、果皮が厚くなり、遅熟のメリットがある。そのため果皮由来のポリフェノール、土壌のニュアンスも豊富に感じます。

松田 このワインは、特に赤ワインを深く知っている方ほど本当に驚かれます。先日日本、アジアを代表するソムリエの方にテイステイングいただく機会がありました。この「ビジュ・

ノワールは本当にすごい。お世辞ではなく、僕の知っているビジュ・ノワールではない。」と最高のお褒めの言葉をいただきました。

四釜 ビジュ・ノワールに関しては、タンニンが豊富で、同じ国内改良品種のマスカット・ベリーアよりも、力強さ、凝縮感を感じます。正に、これからの日本の赤ワインの可能性を広げる品種であるように思います。

松田 日本の黒ぶどうで、ここまでの赤ワインを醸すことができるということとを日本に、世界にもっと打ち出していきたい。今後はビジュ・ノワールで国内改良品種の赤ワインの極みを追求していきたいです。

●**ビジュノワールとは**
山梨県で交配、開発され、2006年に品種登録された比較的新しいぶどう品種です。日本の風土気候に適したぶどうで、山梨27号(甲州三尺×メルロ)とマルベックを交配したもので、その黒々とした小粒の果皮の色から、フランス語で「黒い(ノワール)宝石(ビジュ)」という意味で名付けられました。



写真上／我妻重晴さんと、原料担当の四釜社員。
写真下／我妻重晴さん(ビジュ・ノワール園場にて)。

山木隆メルロー



高島ワイナリーからほど近く、亀岡地区に山木さんのメルロー圃場があります。亀岡地区は、主に平野部が多く、水稲やリンゴ、ラ・フランスなどの栽培が豊富に行われています。山間部と異なり、平均気温が高く、サイドレスハウス栽培が多い地域です。

編集部 さて、山木さんのメルローですが、特徴とか特色を挙げるとすると、どんな点がありますか。

松田 一言で言えば、良い畑に良いぶどうの木があつて、メルローに関しては何手とお呼びしたいほど、高品質なメルローを栽培してもらっています。

四釜 山木さんはぶどう農家さんとして2代目で、もう40年ほどぶどう一筋の経験値があります。果皮が厚く、果汁が濃厚。山木さんのメルローには力強い印象があります。ぶどうの果実味が濃いというか、パワーを感じます。

松田 ワインとしても、ぶどうとして見ても、少しマニアックなんです。でもそこが良いんです。メルローの品種特性もよく出ているし、果実の



写真上／山木隆さん。
写真下／山木さん父娘。

甘みも豊かに感じます。普通のメルローで物足りなくなつた人に飲んでほしい、ちょっとマニアックなメルローなんです。

四釜 ぶどう農家さんの経験や栽培技術によるものですが、特に山木さんのメルローは、ぶどうの木が良いです。シャイン・マスカットも良い畑、良い木を育てておられます。やはり、そういう木からは良いぶどうが収穫されま

す。それは真似しようとも簡単に真似できるものではありません。
編集部 ちなみに、山木さんの御令嬢ですが、普段は高島ワイナリー勤務で、休みの日は、たまに畑仕事を手伝いに来ているそうです。山木さんはご夫婦でぶどう畑に立たれていて、とても素敵なお家族でした。ちょっと和みました。

高島レ・トロワ・シゾード・オオウラ・エン上和田シャルドネ



高島町でも最も標高が高いシャルドネ圃場が上和田地区。その中でも、とりわけ高熟度で糖度の高いぶどうを育てる、シャルドネの匠が大浦亮一さんです。大浦さんには2018年までシャルドネ・ナイトハーベストに使用した最高峰のシャルドネを栽培いただいでいました。今回のレ・トロワ・シゾードは上和田シャルドネには一部樹齢5年ほどの若木も含んでおり、第一印象がとにかくハウス内の明るさ、光の取り込みが印象的な圃場でした。

四釜 大浦さんは土作り、肥料作りから有機質が豊富なものを独自にチョイスするなど、とにかく研究熱心。大浦さんのぶどうに関してはまず、私からは何も言うことはありません。(笑)日本のシャルドネとしては、鼻負目無しでも最高峰だと思います。

松田 こちらも先のIWSCでシルバリーを受賞した国内有数のシャルドネです。ぶどう原料としては、シャルドネ・ナイトハーベストで使用していたシャルドネとほとんど一緒です。大浦さんは、ことごとくこちらの要求、求める味わいに応えてくれるんですよ。
編集部 ワイナリーの求めるぶどうと



写真上／大浦氏圃場の至近にある和田地区ぶどう栽培記念碑。和田地区ぶどう圃場開墾100年という歴史を物語る。写真下／大浦亮一さん(左)。実はご兄弟でぶどう栽培家。

は？
松田 高糖度、高熟度、小粒で果皮が厚く、味わいの濃いぶどうです。
編集部 欲張りですね。

四釜 理想は、ですよ。そして、大浦さんのシャルドネの凄いところは、品質にバラつきがないところ。ぶどうは一気に全量収穫はしないので、普通は収穫の順番などで多少は品質にバラつきが生まれるんですよ。それが、大浦さんのシャルドネは品質が高止まりしている。栽培管理、収穫期の調整など、全部が緻密に計算されているのだと思います。

松田 ナイトハーベストの時も、他のシャルドネとは一線を画すものだったので、ワイン酵母もナイトハーベスト専用のものを選定していました。シゾードは、大浦シャルドネも同じです。他のどのシャルドネとも違う果実味、香りがあります。これは、海外のシャルドネを愛飲しているワイン愛好家の方にも是非お楽しみいただきたい逸品です。

ゴッツォナーレ高島に ワインサーバー導入!



ゴッツォナーレ高島に、待望のワインサーバーを導入いたしました。現在、IWSC入賞ワイン等を中心に、各300円にてテイスティングをお楽しみいただけます。ワイン専用サーバーの徹底した温度管理の上、ワインをご提供いたします。ワイナリーにお越しいただいた際には、是非お試しください。

※ワインサーバーのワインリストは、変更になる場合があります。ワインリスト、価格等に関しては、2021年6月末のものであります。

詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.facebook.com/takahatawinery/videos/859678351568908>



蛭原研究室ワイン法ゼミにて セミナーを開催させて頂きました。

DATE: 2021.06
Remote Seminar
明治学院大学

明治学院大学 法学部グローバル法学科教授
蛭原健介 先生

6月10日、明治学院大学法学部 蛭原研究室ワイン法ゼミにてオンラインでセミナーを開催させて頂きました。蛭原教授は日本におけるワイン法の第一人者で、諸外国のワイン法の比較研究のほか、国内のワイナリーおよび自治体に対する支援を積極的に行っている先生です。

講師は首都圏担当の営業部リーダーの木村が務め、ゼミ生の皆さんに山形におけるぶどう栽培の歴史、ワイン造りの成り立ちから産地としての山形をイメージしてもらい、高島ワイナリーならではのぶどう栽培への取り組みなどを説明させて頂きました。

最後に、この時期我々ワイナリーのスタッフさえ見過ごしてしまうことが多いぶどうの花の開花期であることから、ワイナリー前に広がるピノ・ノワールの小さな花弁を披露することが出来ました。



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 大越 誠

豊かな果実味、爽やかな酸味が
ジューシーな鶏の旨味を引き立てる。

山形・高島の夏は盆地ならではの暑さ、湿度の高さを感じます。特に7月からお盆にかけては、最高気温35度を超える猛暑日も珍しくなく、近年では最高気温が40℃の大台にどれだけ近づくのか気になるほどです。

そんな中、というか1年中ですが、私の楽しみは大好物の鶏の唐揚げとスパークリングワインを味わうことです。

この時ばかりは、大好きなマヨネーズを封印し、純粹に鶏の旨味を堪能するために、爽やかな酸味と旨味が特徴の嘉スパークリングシャルドネを合わせます。ワインの酸味があるので、レモンをギュッと搾りたいのも我慢します。嘉スパークリングシャルドネは、

ベースのワイン(シャルドネ)がしっかりと果実味を感じさせるワインなので、ワイン単体でも十分に楽しめますが、豚肉や鶏、クリーム系の料理などは相性抜群!日常の家庭料理に幅広く合わせることが出来る、守備範囲の広さが一番のおすすめポイントです。

この号が出る7月、8月はデラウェアの収穫が最盛期を迎えている頃でしょう。

夏、めちゃくちゃ暑く、冬、めちゃくちゃ寒い。でも、その厳しい自然が高島のぶどうやワインを美味しくします。そして、食欲の秋。芋煮や新酒デラウェアの季節。これからも胃袋を通して、我がふるさと高島の味覚を楽しもうと思えます。



上/唐揚げとワイン。下/夏は枝豆とワインもGOOD。
※画像はイメージです

EVENT



プレ

収穫体験2021のご案内

今年も、ワイナリー前のピノ・ノワール、シャルドネ(ナイトハーベスト)を予定しております。

ピノ・ノワール収穫体験
…9月中旬予定



昨年のピノ・ノワール収穫の様子

<https://www.facebook.com/takahatawinery/posts/3319731478074226>

シャルドネ(ナイトハーベスト)
…10月中~下旬予定



昨年のナイトハーベストの様子

<https://www.facebook.com/takahatawinery/posts/3507789479268424>

※今後の天候により、日程が前後する場合がございます。詳しくは、当ワイナリーのFacebookページなどで随時ご案内いたします。

<https://www.facebook.com/takahatawinery>

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



まほろば百景絵画展とは

本絵画展は、まほろばの里・高島の豊かな自然、風土、優れた文化などを対象とし、1998年に初めて開催し、これまでに多くの力作、魅力的な作品が生まれました。一昨年より社会人の部を新設し、より広く募集しております。高島の四季の美しい風景、子どもの頃に見たなつかしい高島の景色など、まほろばの里・高島町には誰でも人々の心に響く感動の風景がたくさんあります。この絵画展をきっかけに、年代を問わず、家族で、親子で、友人と、高島町の様々な風景を皆様の豊かな感性で表現し、新たな魅力を再発見してみませんか。

応募資格

- 幼児の部
(幼稚園・保育園・児童館等に在園中の幼児)
- 小学生の部、中学生の部、
- 高校生生の部
- 社会人の部 (18歳以上の方)
※専門学校生、大学生も含む

応募規定

- サイズ 画用紙の大きさは白色の四つ切り版
(38cm×54cm) ※厚紙が好ましい
- 画 材 クレヨン、水彩絵の具のみ
(毛糸や木の葉等の貼り絵、ちぎり絵、版画は対象外)
- 題 材 高島町の風景、または高島町の風土、文化に関
わるもの(幼児のみ題材自由)

◆応募締切 令和3年9月10日(必着)

詳しくはホームページ、またはお電話にてお問い合わせください。
高島ワイナリー TEL.0238-57-4800 広報担当：今野まで

「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：

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きます場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望ならぬ方は、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。

催事のご案内

■東京・新宿 伊勢丹新宿店 本館6階催事場
「世界を旅するワイン展」
～数量限定の稀少なワインをご用意しています
2021年7月21日(水)～7月26日(月) 6日間
10:00～20:00(最終日は18:00閉場)

■和歌山 近鉄百貨店和歌山店 地下1階和洋酒売場
「高島ワイン試飲販売会※」 ※試飲未定
2021年7月21日(水)～7月27日(火) 7日間
10:00～18:30(変更の可能性あり)

■大阪 高島屋大阪店 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイン販売会※」 ※試飲未定
2021年10月13日(水)～10月19日(火) 7日間
10:00～20:00

■香川・高松 高松三越 地下1階 ラ・カーヴ(和洋酒売場)
「高島ワイン販売会※」 ※試飲未定
2021年10月20日(水)～26日(火) 7日間
10:00～19:00

■仙台 JR仙台駅 ステンドグラス前
「高島フェア」
～今年も出来たて新酒をご用意してお待ちしております
2021年10月22日(金)～24日(日) 3日間

※上記の催事に関し、今後の新型コロナウイルス感染症の状況によって一部変更、または中止になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。

2021 Summer Wine GIFT

お中元に
どうぞ

【包装 のしは無料で承ります】
ご贈答用に無料の包装のしをご用意しております。
ご希望のお客様は、ご注文の際にご指定ください。

限定
20
セット



ゴールド・シルバーに輝いた
赤・白ワインのセット

IIWSC受賞3本セット
13,400円(税込)(本体価格 12,182円)

- [申込番号 8631] **ギフト箱入** **送料 無料**
- ・[金賞] 2017 高島アルケイディア セレクトハーベスト/750ml
 - ・[銀賞] 2019 レトロワ シゾード オオウラ エン カミツダ シャルドネ/750ml
 - ・[銀賞] 2017 高島マジェスティック ローグブルー 青おに/750ml

限定
100
セット



夏のDMおすすめセット

夏のDMおすすめ【甘口】6本セット
11,000円(税込)(本体価格 10,000円) **送料 無料**

- [申込番号 848] **宅配箱入**
- ・嘉スパークリング ロゼ(泡・ロゼ・やや甘口)/750ml
 - ・まほろばの貴婦人 白(白・極甘口)/720ml
 - ・有核デラウェア 氷結しぼり(白・極甘口)/500ml
 - ・氷果のひとしづくナイアガラ(白・極甘口)/500ml
 - ・旅の綴り(赤・甘口)/500ml
 - ・ももワイン(甘口)/500ml

限定
100
セット



人気の「氷結搾り製法」ワインを
セットでお楽しみいただけます!

有核デラウェア&氷果のひとしづく5本セット
9,000円(税込)(本体価格 8,182円)

- [申込番号 8641] **宅配箱入** **送料 無料**
- ・有核デラウェア 氷結しぼり(白・極甘口)/500ml
 - ・氷果のひとしづく ナイアガラ(白・極甘口)/500ml
 - ・氷果のひとしづく デラウェア(白・極甘口)/500ml
 - ・氷果のひとしづく スチューベン(ロゼ・極甘口)/500ml
 - ・氷果のひとしづく リースリング・フォルテ(白・極甘口)/500ml

限定
100
セット



夏のDMおすすめセット

夏のDMおすすめ【辛口】5本セット
11,000円(税込)(本体価格 10,000円) **送料 無料**

- [申込番号 862] **宅配箱入**
- ・2016 高島マジェスティック ローグブルージュ 赤おに(赤・フルボディ)/750ml
 - ・2020 亜硫酸無添加 マスカット・ペーリーA(赤・ライトボディ)/720ml
 - ・2019 高島バリック シャルドネ極糖熟成(白・辛口)/750ml
 - ・2019 高島クラシック 上和田ビノ・ブラン(白・辛口)/720ml
 - ・2020 亜硫酸無添加 シャルドネ(白・辛口)/720ml

会員登録

会員登録は
こちらから
どうぞ



<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp>

ご注文方法



【オンラインショップ】◎受付時間/24時間受付

<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp/>

携帯電話からのご注文はこちらのQRコードから



【電話】◎受付時間/10:00~16:00(営業日※)

0120-110-468



【FAX】◎受付時間/24時間受付

0238-40-0333

※営業日…4月~12月まで期間内無休(臨時休業、時短営業等変更となる場合もございます)

Qu 読者プレゼント

日本の夏のマストアイテム! BBQなどにも

嘉-yoshi-
スパークリング
シャルドネ 750ml 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: 2021年 9月 末日 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
2021 Summer



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?