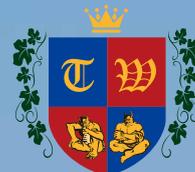


QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2024 SUMMER

空 VOL.67



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2024 世界のワインコンクール
IWC/IWSC

TROPHY & GOLD受賞

第7回 日本ワイナリーアワード2024 5つ星獲得

春祭り開催

挑戦 vol.22

世界に伍する品質のワインを目指す

ワイン科学士までの道標 vol.3【最終回】





IWC
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2024



IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2024

TROPHY GOLD & SILVER

2022高島ラクロチュア・エレクトリック・エンカミワダ シャルドネ
La Cloture Electrique en Kamiwada Chardonnay



澄んだレモン、ライム、青りんご、パッションフルーツの香りで表現力豊かでありながら洗練されている。口に含むと、トロピカルフルーツ、柑橘類、ハーブの香りが感じられ、完璧なバランスと優れた余韻があります。典型的なブルゴーニュスタイルに日本の感覚が感じられる。



ワインコンクール受賞

この度、ワイン業界に最も影響力があるとされる世界のワインコンクールの発表がございました。IWC (インターナショナルワインチャレンジ) で、ゴールド2アイテム、シルバー2アイテム、ブロンズ1アイテム、そして日本の白ワインとしてのトロフィーを受賞。さらに、IWSC (インターナショナル・ワイン&スピリッツコンペティション) においても、ゴールド1アイテム、シルバー6アイテム、ブロンズ5アイテムを受賞いたしました。今回2つのコンクールでゴールド及びトロフィー受賞のワインは、全て「上和田地区のシャルドネ」を原料としたワインで、「高島のシャルドネのポテンシャルの高さ」を証明。そして、また一歩、このワインの受賞で、我々の使命である、ワインの品質を証明することで、地域の認知度を高め、原料のぶどう栽培という地元が誇る産業への恩返しが少ないか嬉しく思います。今後も、「高島」というぶどうの産地を形成する上で重要と考えている品評会の受賞を目指して、今後も契約農家の方々と共に、世界に伍するワイン造りを目指していきたいと思っております。

GOLD

2022高島レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エンカミワダ シャルドネ
Les Trois Ciseaux d Oura en Kamiwada Chardonnay



トロピカルフルーツスタイル、オーク樽の熟成によるクリーミーさとバランスのとれたフレッシュな酸味。熟したグレープフルーツ、アプリコットのフレーバーに、トースト、バニラなど複雑に融合。美しいテクスチャーで余韻が長い。



SILVER

2021 高島フニクリ・フニクラ・デ・キムラ シャルドネ
Funiculi funicula de kimula Chardonnay



かりんやもも、ほのかなトロピカルフルーツの香り、酸味とクリーミーなまろやかさがバランス良く広がるエレガントなワイン。



2022高島バリック シャルドネ
Takahata Barrique Chardonnay



メロンやももの香り、とてもスタイリッシュなワイン。



2019高島バリックメルロー&カベルネ
Takahata Barrique Merlot&Cabernet



口当たりはまろやかで、甘いスパイスとバニラの風味が漂い、温かみを感じる。



2019高島アルケイディアセレクトハーベスト
Takahata Arkadia Select Harvest



まるみのあるタンニンと長くスパイシーな余韻が調和した濃厚で力強いワイン。



2020高島マジェスティックローグル・ルージュ赤おに
Takahata Majestique Logle-Rouge



鮮やかなレッドチェリーやスモークの香り、酸とタンニンのバランスが素晴らしく、骨格のある、品種特性が良く表現されたワイン。



BRONZE



2020高島ゾディアックカベルネ・ソーヴィニヨン

2021高島バリック上和田ピノ・ブラン樽熟成
2020高島マジェスティックローグル・ブルー青おに
2020高島ゾディアックカベルネ・ソーヴィニヨン
2020大浦亮一 ツヴァイゲルトレーベ
2020我妻重晴ビジュ・ノワール



6月10日 東京會館にて表彰式

日本ワイナリーアワード2024

今年も高島ワイナリー★★★★★5つ星獲得

第7回 日本ワイナリーアワード2024において、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329場の中から、17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偉出した品質のワインを生み出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づくりに取り組んで参ります。

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。



世界に伍する品質のワインを目指す

シャルドネ・ボルドースタイルの赤ワイン そしてスパークリングワイン

フルートグラスに注ぐと、列をなし、きめ細やかな泡がふつふつと昇り続ける様、そしてはじけるときの生じる泡音と香り。なんとなく気持ち昂る魅力的なワインが、スパークリングワイン。

フランスの「シャンパーニュ」やスペインの「カヴァ」などが代表的であり、使用できるぶどうの品種や製法など、その国のワイン法によって定められている。製法においては、二つに大別される。

一つは、「炭酸ガス」を充填することにより「泡」を持たせる方法（炭酸

ガス注入方式。もう一つは、「発酵」

によって「泡」を持たせる方法（壔内二次発酵[※]）。その2つの製法による大きな違いは、「泡」を得る過程で生ま

れる味や香りの違い。特に壔内発酵では、酵母・滓との接触、そして熟成プロセスによって得られる奥深い味わい

が特徴と言える。

当社においても、世界に伍する品質のワインを目指すという想いの下でスパークリングにも取り組んでおり、定

番の「嘉〜Yoshi〜」シリーズ（炭酸ガス注入）と「プリデムース」（壔内発酵）の製品化を行っている。

「嘉〜Yoshi〜」の誕生

本号では、当社スパークリングワインの取り組みをご紹介したいと思います。

「嘉〜Yoshi〜」の誕生

当社設立1990年当時、国内産のスパークリングワイン（炭酸ガス注入）は、一部大手メーカーが国内生産していた程度で、まだ未成熟な市場であったと記憶しています。

そのような環境の中で、2005年にまだ地方のワインメーカーでは力を注いでいないカテゴリーであった「ス



写真左から／ベルガモットやアールグレイのような香り、味わいの甘口／赤品種メルローを主体とした優しい甘さのロゼ／マスカット・ペーリーA 主体、辛口のロゼ／唯一ヴィンテージのある、ピノ・ノワールをブレンドした辛口



Yoshi

シャルドネ品種を使用したすっきりとした味わいの辛口

パークリングワイン」の製品化に活路を見出し決意し、壔詰めの際に炭酸ガスを溶け込ませて壔詰めができる最新の充填設備を導入いたしました。

「喜び」「お祝い」「めでたい」などのスパークリングワインのイメージから「嘉〜Yoshi〜」と命名し誕生いたしました。ワインとしては、5種類のタイプをラインナップとし、特にシャルドネは、日本ワインコンクール等で一定の評価をいただくなど、現在まで市場を牽引するアイテムへ育ち、当社の柱となっています。

2007から2011年
ヴィンテージまで販売

Minori



写真／広めの作業スペースが必要なため、冬季期間（1～3月）の作業。ピュビトルにボトルを差込、約1ヶ月をかけてルミューージュ（動揺・滓下げ）を手作業で行う。壔口に酵母や滓が集積。

更に「スパークリングの高島」としてのイメージを確立する使命の下、今までにない本格的なスパークリングワインとしてのスタイルを求めました。その結果ベースワインの一部に樽発酵、樽熟成したシャルドネをブレンド。樽発酵後の酵母からでる成分・旨味をワインのテイストに織り込ませました。豊饒の地「まほろばの里・高島」の「みどり」ゆたかなこの地から生まれたワインの意で「穰（Minori）」と名付けました。上品でクリーミーでキメ細やかな泡立ち、重厚な飲み口で熟成感が感じられるスタイルに仕上がりました。同ワインにおいても日本ワインコンクール等で銀賞を受賞するなど、もう一つのスタイルとして評価されました。しかしながら、「嘉（Yoshi）」・「穰（Minori）」共に炭酸ガス注入方式の製法。

次へのステップ
独自の製法で生み出した逸品
「高島醗泡ブリデムースシャルドネ」
高島ワイナリー独自の
壔内発酵製法

「穰（Minori）」のテイストを炭酸ガス注入方式ではなく、壔内発酵で造りたい。そして現在高島の代名詞と言えるシャルドネから、より糖度の高いぶどうを使用し、高島のポテンシャルを余すことなくいかして造りたいという想いから、製品化が進みました。通常なら二次発酵をさせた際にアルコール度数が上がりすぎないように、ぶどうの糖度が18度程度で収穫されたものを仕込み、一次発酵を終えた時点でアルコール分10・6%ほどになるように抑えておきます。そこへ砂糖などの糖分を加え壔内での発酵によって炭酸ガスを得ます。しかし、当社では、完熟したぶどうで造った方がより果実の旨味を引き出せると考え、そこで考え出した答えが、壔内発酵の糖分を果汁にすること。

糖度22度まで完熟させて収穫し、初

発酵でアルコール分は12・5%ほどになります。そこに果汁の糖分を加えることで10・6%までアルコール分を下げる事ができ、壔内発酵に必要な糖分も得られます。冷凍保存していた高島町産シャルドネの糖度の高い果汁を添加（ジューステイラージュ）することで壔内発酵を行うという、伝統製法にとらわれず、独自の製法で生み出されたのが「醗泡ブリデムースシャルドネ」です。

2014年ヴィンテージをリリース。現在では、壔内熟成期間が4年9ヶ月のヴィンテージもあるなど、長い月を掛け、一本一本手作業で大切に造り上げています。当社のスパークリングワインのフラッグシップとしてこれからも試行錯誤し、更なる品質を目指し挑戦は続いています。

2018年ヴィンテージは、一部の本数をデゴルジュマン（滓抜き）せず、壔内熟成期間を長期熟成した場合のポ



2014・2015ヴィンテージは「ジャパンワインチャレンジ（2018・2020年）」にてGOLD受賞

写真／滓下げ完了後、次の作業デゴルジュマン（口抜き）へ。壔口に集積した酵母や滓の部分をマイナス25度の液体で凍結させ、凍結させた部分を除去。その後、ドサージュ（補酒・甘味付け）、コルク打栓の作業を行います。1本1本手作業で行う。



テンシヤルを確認する取組みを開始。いずれその結果はご報告したいと思えます。

もう一つの「壔内発酵」への取り組みを始動

壔内発酵（メトード・トラディシヨネル）の製品化は長い時間と労力がかかるため、販売価格は決して安くはありません。

一方で、壔内発酵の経験値が蓄積されてきたこともあり、高品質でお客様の手に取りやすい価格帯での販売を行いたいと考え、製品化に向け始動いたしました。

プリデムースシャルドネとは一線を画すため、壔内熟成期間を10ヶ月と短縮し、今回は3品種をアッサンブラージュ。シャルドネの華やかさ、リースリング・フォルテの爽やかさ、ピノ・ブランの凛とした酸をいかし、香りも口当たりも穏やかで、新鮮さを残したスタイルをイメージしました。

2024年3月18日、コストの低減を目的に、作業時間の短縮と効率化を図るため、「ジャイロパレット（ジロパレット）」を導入。一ヶ月の時間を

費やしていた「ビュピトルでのルミューアージュ」を自動で、1週間程度で行う代物。早速同日にワインをセットし、始動。8日目には壔口に滓が集積。し

かしながら、デゴルジュマンは手作業のため、やはり手間暇がかかるワインであることには間違いありません。

「穰〜Minori〜」の復活

本号が発行になるころには、リリースの準備が出来ていると考え、社内です新たな壔内発酵のワインの名前を検討することとなりました。

壔内での醗酵の時間を豊饒の地「高島」で育んだワインであること。スーパークリングワインの高島としてのイメージを確立するため、壔内発酵への取り組みをきつかけとなった「穰〜Minori〜」を復活させることに致しました。これ

から新たな「穰〜Minori〜」がスタートいたします。

ボルドースタイルの赤ワイン、ブルゴーニュスタイルの白ワイン、そして発泡性ワインのシャンパーニュ。一步一步、世界のワインと伍する評価が得られるよう、ワイン造りの原点となるぶどう栽培。そして醸造。様々な取組みを行い、健全で更に高品質なワインを皆様にお届けできるよう今後も取り組んで参りたいと存じます。

これからリリースする「穰〜Minori〜」を楽しみにお待ちください。

※「メトード・トラディシヨネル（壔内発酵）」
Tasting event information
テイステイングイベント
2024年7月20日（土）
「スパークリングワインを楽しむ」開催
先行テイステイング
「穰〜Minori〜」
第2弾は、内容が決定次第Webにて告知いたします。



◎写真上／2024年3月18日に導入したジャイロパレット。一度に500本の滓下げを行える。
◎中／5日目の壔内の状況。
◎下／8日目の壔内の状況。
壔口に酵母。滓が集積。

穰〜Minori〜
Prise de Mousse 2022
750ml
3,850円（税込）
近日発売予定

ワイン科学士までの道標

～松田の奮闘記～



入社以来、醸造現場で経験を積んできた醸造家の卵、松田が高島から山梨大学へ通うことに。より学術的にワイン醸造学を学び、高みに挑戦していくストーリーです。



2023年6月6日 認定証書授与式

本業と学業の両立、充実した1年〔最終回〕

11月に後期プログラムがスタート。山梨県とは違い、ここ「高島」はまだ醸造の最盛期。会社の仕事であるワイン造りと授業とで思考回路が追いつかない激動の日々でした。後期プログラムは、専門分野の講師による「ブランド学」、「デザイン学」、「経営学」、そして今まで聞いたことのない「脳科学」など多岐にわたり、新たな学びにより知識を広げ、充実した時間となりました。

そしてワイン科学士の全てのカリキュラムで単位を取得すると与えられる最後の難関、試験が待ち受けました。内容は、ワイン造りに関する全ての分野から出題される筆記試験とワインの特徴香や欠陥臭が入った水溶液のブラインドテストイングによる香りの化合物3点の名称とその発生要因、対策を記述する実技試験。さらに、白ワイン・赤ワイン各1本ずつのブラインドテストイング（品種とワインテージを当ててそのコメントを記述する）が3月に行われました。出題範囲が広いこともあり、本業の合間を見ながら過去問題を解きながら必死に対策。また、テストイング問題は、ワイン評価学で学んだワインの中から出題されるということもあり、そのワインを購入し予習も行いました。これまで生きてきた中で1番ドキドキしながら試験日を迎え、なんとか無事に合格通知をいただく運びとなりました。

仕事であるワイン造り、そして陸上の指導、さらに大学生という激動の1年となり、こんな内容の濃い1年は二度と訪れることはないくらいの経験をさせていただきました。この経験があればどのようなことがあっても乗り越える事ができると今でも思い出します。皆さまに感動を与えられるような素敵な醸造家になれるよう、これからも努力して参ります。

Takahata Winery Report



向かって右から3番目松田氏、5番目が田崎真也氏

日本ワインサミット2024

2024年3月9日（土）、山梨県甲府市で山梨県の「ワイン県宣言」5周年記念事業の企画として「日本ワインサミット」が開催されました。

田崎真也氏のナビゲートのもと、北海道、山形、長野、山梨、宮崎を代表する生産者と識者が登壇するシンポジウムに、当社醸造責任者松田も登壇の機会をいただきました。

「日本ワインの現状と未来」と題したシンポジウムでは、各ワイナリーでのぶどうの生育土壌や適応品種への取組み、新しい品種や栽培方法の導入・挑戦など、日本ワインの魅力や可能性について語り合いました。当社松田からは「高島の気候の特徴」寒暖差を生かし欧州系赤品種への取組みなどの情報を発信させていただきました。



Pasta di stagione

季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介していきます。

『アマトリチャーナ・モダニズム』

この企画も10回目を迎え、季節のワインに合わせたパスタを考案するのは毎回新鮮な発見があり、多くのことを学ばせていただいています。

今回いただいたのは『嘉』のロゼ・ブリュット。日本を代表する赤ワイン品種、マスカットベリーAから丁寧に造られた香り豊かで爽やかな辛口スパークリングワインです。家庭料理で使う様々な食材と相性が良く、幅広い料理と合う万能さが魅力だそうです。

このワインに合わせたのは、「アマトリチャーナ・モダニズム」と名付けた一皿。古典的なアマトリチャーナをベースに、サラミとミニドライトマトを加えることで味わいに新たな深みと複雑さを与えています。また、手打ちのタリアテッレを使うことでパスタ自体にもこだわりを表現しました。アマトリチャーナ本来のパンチェッタの代わりにサラミを使うことで、ワインのフルーティーな香りと味わいを引き立てる一方、ミニドライトマトの濃厚な旨味と酸味が辛口の味わいとよく調和します。さらに、パスタ生地にはセモリナ粉を混ぜ込むことで食感と風味にアクセントをつけ、ワインの豊かな香りと爽やかな酸味に負けないしっかりとした味わいに仕上げています。フレッシュなトマト、サラミ、ドライトマトの風味が調和し、ワインと非常に相性が良いこの一皿は伝統と革新が融合した現代的なパスタ料理。『嘉』のロゼ・ブリュットと共に、新しい美味しさを提案できればと思います。ご家庭でも手軽に作れるよう、レシピはシンプルにまとめました。ぜひ初夏の味覚をお楽しみください。



『嘉』のロゼ・ブリュット



profile

パスタクリエイター
umetsu shingo
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティションRED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



パスタ『アマトリチャーナ・モダニズム』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。

Event Information

催事のご案内

宮城

勾当台公園市民広場 (仙台市国分町)
「Kappo presents
杜の都のワイン祭り バル仙台2024」
2024年 7月12日 (金) 16:00~21:00
7月13日 (土)・14日 (日) 11:00~21:00
7月15日 (祝・月) 11:00~19:00



神奈川

都築阪急 地下1階 ワイン&リカー売場
「高島ワイナリー 試飲会」
2024年7月6日 (土)・7日 (日) 10:00~20:00
季節にぴったりの厳選したワインをご紹介します!

大阪

阪神百貨店梅田本店 地下1階ワイン売場
「高島ワイナリー 秋の試飲販売会」
2024年9月11日 (水)~17日 (火) 7日間 10:00~20:00
実りの秋・食欲の秋にぴったりのワインをソムリエがセレクト。

福岡

井筒屋小倉店 地下1階ワイン売場
「高島ワイナリー 試飲販売会」
2024年8月21日 (水)~27日 (火) 7日間 10:00~19:00
国際ワインコンクール受賞ワインや新ヴィンテージも続々登場!

博多阪急 地下1階ワイン売場
「高島ワイナリー
2024秋冬におすすめワイン試飲販売会」
2024年10月9日 (水)~22日 (火) 14日間 10:00~20:00
2024年収穫の新酒をいち早くお届け!(12日店頭販売予定)
※新酒スパークリングワインは18日予定。

※上記の催事に関し、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。