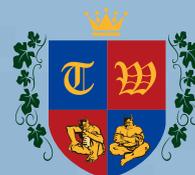


QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2024 AUTUMN

空 VOL.68



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2024 ワインコンクール

Decanter WORLD WINE AWARDS / JAPAN WINE COMPETITION

SILVER & BRONZE受賞

テイスティングイベント開催

特集 鼎談

2024年度醸造期に向けて

Vintage 2023 シャルドネのボトリングへ

季節のパスタ

Harvest Festival

2024 新酒ワイン発売

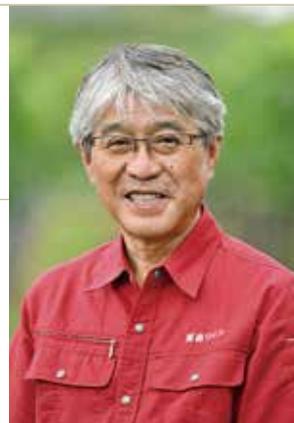




風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー
代表取締役社長

高橋和浩



2024年8月5日、本年度の醸造開始に向け、良質なぶどうの収穫と醸造期間中の安全を祈願し、神事を執り行い、7日より新酒向けのデラウエアから仕込みがスタートいたしました。このデラウエアですが、種なしの食用ぶどうとして広く認知されており、1970年代、80年代には年間約10万トンもの量が作られておりましたがシャインマスカット等他種の台頭により栽培面積も減り近年では2万トン前後まで減少してしまいました。元々はアメリカ原産の自然交雑種でオハイオ州デラウエアにて1855年に命名され日本には1872年（明治5年）に輸入されてきたとされています。山形県に導入されたのが1907年（明治40年）、その後欧州系品種が晩腐病やフィロキセラの被害にあったことから改植が進み、ジベレリン処理が開発されたことにより生産量が拡大し、種なしデラウエアの普及と共に県の果樹振興もあり高島を中心に置賜地方は種なしデラウエアの日本有数の産地となつていきます。そのジベレリン処理ですが、山梨県のHPに山梨の歴史というコンテンツがあり「1959年7月県農試果樹分場でジベレリン処理による種なしブドウの栽培成功（18日）」と記されています。またジベレリンの由来を調べると「ジベレリンは植物ホルモンの一種でイネの異常成長を起こす馬鹿苗病の研究の結果、東大において抽出され、この物質が各種の農作物にどのような影響を与えるかの試験が全国で行なわれた」とあります。当時の山梨農試果樹分場では最初から種なしデラをつくらうと思った

わけではないらしく、デラウエアは果粒が密生し、生長の過程で裂果を起こしやすいのでジベレリンで穂軸を長くすれば、果粒を間引かなくとも裂果が防げて収量も上がるのでは、と考えての試験だったそうです。ところが1958年の試験で偶然にも種なし果が見つかり、しかも熟期が早くなるのが分かり方針が変更され翌1959年には成功に至ることになります。この成功は世界初であつたらしく、山梨農試果樹分場があつた春日居町（現在笛吹市春日居町）には「デラウエア種なし葡萄発祥の地」と彫られた大きな石碑が立っています。肝なのは石碑の裏面の案内文の最後に、開発者であつた山梨県果樹試験場長岸光夫氏と共に協力者として田崎三男と彫りこめられていたことです。あゝ懐かしい！田崎先生。田崎先生はその後国内の大手ワイナリーで農場の責任者等をされ晩年、創世期の私共ワイナリーでぶどう栽培の指導に当たっていただきました。高島最後となる夜、奥様から禁止されている焼肉を有志で囲んだ思い出があります。

冒頭申し上げました通りデラウエアは年々生産量が減少しておりますが今でも高島町は日本のデラウエアの産地と言われております。高島の風土を表現するためにも私共にとつて大切なぶどうであり白ワインの原料としても欠かせないものです。栽培農家の方々と協力し合いながら伝統を守り続けて行くことが我々の使命と考える昨今です。

山梨県史に記された種なしブドウの栽培成功の日、年度こそ違いますが運命的なものを感じてしまいました。もしかしたら「種なしデラウエア」が私を高島ワイナリーに導いたので（我田引水もはなはだしい…反省）



「スパークリングワイン
を楽しむ」をテーマに、
テイステイキングイベントを開催。

新製品

〜Minori〜 スパークリングのお披露目

2024.7.20

夏の季節にピッタリのスパークリングワインをテーマに、定番の嘉〜Yoshi〜シャルドネからまだ未発売の壇内発酵スパークリング、そして8月1日発売の穰〜Minori〜Prise de Mousseを先行してテイステイキング。当日は22名のお客様に参加いただき、醸造責任者松田が当社の製造方法の特徴や製法の違いによる風味の違い、製造過程での現場作業などを説明させていただきました。

今後も定期的に様々なテーマでテイステイキングイベントを企画して参ります。機会があれば是非ご参加いただき、高島ワイナリーのことをもっと識っていただければと思います。

ワインコンクール受賞のお知らせ



IWC・IWSCとならび世界三大ワインコンクールと呼ばれるイギリスのワイン専門誌「Decanter」誌主催の国際ワインコンテスト「Decanter WORLD WINE AWARDS」の結果が発表になりました。世界56ヶ国から1万8千アイテムを超えるワインが出品され、当社はシルバー4アイテム、ブロンズ3アイテムを受賞いたしました。

高島の代名詞と言える品種「シャルドネ」3アイテムと上和田地区ピノ・ブランがシルバーを受賞！

JAPAN WINE COMPETITION 2024

本年で20回目となる「2024日本ワインコンクール」が開催（7月10日～11日）され、全国35都道府県から161のワイナリー、計941点のワインが出品され、当社は8月1日発売の新製品、壘内二次発酵『稷 (Minori) プリデムス 2022』がスパークリング部門でシルバーを受賞するなど、SILVER 4アイテム、BRONZE 5アイテム、計9アイテムを受賞いたしました。



【左から】2022 高島バリックシャルドネ樽熟成
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
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
2021 高島バリック上和田ピノ・ブラン樽熟成



【左から】2020 大浦亮一 ツバイゲルトレーベ (欧州系品種 赤)
2022 高島フニクリ・フニクラ・デ・キムラシャルドネ (欧州系品種 白)
2023 高島クラシック上和田ピノ・ブラン (欧州系品種 白)
2022 稷 Minori プリデムス (スパークリング)



【左から】2020 高島マジェスティック ローグル・ブルー青おに
2020 大浦亮一 ツバイゲルトレーベ
2020 我妻重晴 ビジュ・ノワール



【左から】2020 高島マジェスティックローグル・ブルー青おに (欧州系品種 赤)
2018 高島ゾディアックカベルネ・ソーヴィニオン (欧州系品種 赤)
2019 高島バリックメルロー&カベルネ (欧州系品種 赤)
2019 高島アルケイディアセレクトハーベスト (欧州系品種 赤)
2021 高島バリック上和田ピノ・ブラン樽熟成 (欧州系品種 白)

当社にとってのコンペティションの役割

現在、当社は世界の三大ワインコンクール、IWC・IWSC・Decanter、そしてアジア最大級のコンペ JWC (ジャパンワインチャレンジ) や日本ワインコンクール、サクラワインアワードの6コンペティションに出品をしています。

それは、1年に一度しか造ることができないワイン。その出来を客観的に判断するための貴重な機会と捉えています。コンペティションという一つの結果を冷静かつ真摯に分析し、次のワイン造りにいかすことはもちろんのこと、「高島」という地

名の名を冠にいただいた我々にとっては、受賞を通じて、ワインの品質を証明することで、原料ぶどう栽培という地元が誇る産業への恩返し、そして地域の認知度を高めることができる一つの手段として、コンペティションは大きな意味があると考えています。

コンペティションでの受賞を通して、地道にワインの品質を証すという、この繰り返ししが、高島というぶどうの産地を形成する唯一の方法だと信じています。

特集

2024年度 醸造期に 向けて

栽培担当責任者

四釜 伸一

鼎

談

醸造担当責任者

松田 旬一

代表取締役社長
兼製造部統括

高橋 和浩



2024年8月5日(月) 2024年度

醸造期スタートに向け、良質なぶどうの収穫と醸造期間中の安全を祈願し、ワイナリー製造仕込み場にて製造社員一同が出席し、安久津八幡神社宮司をお招きして神事を執り行いました。のち7日(水)いよいよ本年の初仕込みとして高畠町が日本一の生産量を誇る「デラウェア」からスタートいたしました。スタートとなる日に、社長の高橋と栽培担当責任者四釜、醸造責任者松田の三者に、まだ先は見えない本年度の醸造がこれから始まるにあたり、それぞれの立場からの意見を聞かせていただきたいと思っています。

松田 ワインの特性上、2024年に醸造するものが、どういったワインになるのか?という結論が出るのは数年後となり、そういった意味でなかなかこれから始まるぶどうの状況や醸造の展望に対して意見を述べるのは難しいですが、よろしく願います。そんな中で今日は、こういったワインを造っていききたい!という未来思考的なお話を頂ければと思います。高橋社長からお願いいたします。

高橋 先ず、醸造においては、当社は34年の蓄積があります。醸造は毎年一回しか出来ませんが、毎年前年を振り返り「こうすれば良かった」「この方が良かったのでは?」と反省と課題を抽出。そしてデータをもとに栽培担当の四釜や醸造担当の松田がそれぞれ分野をしっかり分析・確認を行い対応しているの、正直言って何も心配はしていません。次に製品においては、クオリティの高い商品がある程度の量をしっかりと造り込んでいるという点が当社の強みと捉えていますので、この点は今後も堅持していきたいと考えています。その点から、毎年ぶどうの質は違いますので、一定のク

オリテイの上はその年の味わいを表現することをイメージして醸造を行うように方向性を示しています。強みの堅持と方向性を逸脱しなければ、各部門でやってみたいことやチャレンジしてみたいことは、どんな提案していつてもらいたいと考えています。

と落ち着いて来たような感じがするけど? **四釜** そうですね。例年のデータが活かせないということがここ数年続いています。そのような状況でも、その時々々の順応した対応により、ぶどうの品質に良い方向に働く場合も出てきているので、これらの状況を見ながら対応していきたいと思っています。

毎年ワインのクオリティを高いレベルで維持し続けることは大変なことと思いますが、高畠ワイナリーさんの商品アイテム数は本場に多いですね。

高橋 そうですね。約60アイテムもありますが、商品化することにより、ぶどう栽培農家さんも醸造セクションも意欲的に取り組んでくれていますので、今後いいぶどうができれば、それを何とか商品化できるように取り組んでいきたいと考えています。

高橋社長のお言葉に続きまして、栽培責任者の四釜さんにお話を伺いたいと思います。まずは、いつも聞かれることだと思いますが、今年のお酒の出来はいかがでしょうか?

(2024年8月7日時点)

四釜 今年は、まず冬の雪が全然と云つていいほど降らなくて、「今年は何年と違うぞ!」というところから始まりました。それ以降も、春先は過去にない暖かな日が続き、降雨も少なく、7月になってようやく梅雨らしい降水量になりました。8月に入り、夏らしいというより、湿度の高い日が多く、前年・前々年とは違って、ちょっと予測がつかない状況になっています。それでも、ぶどうの出来としては決して悪くはなく、良い出来の期待ができる年になるのではないかと推測しています。

高橋 今年の4・5・6月は、季節の進み具合が早く感じたけど、7月になってやっと落ち着いて来たような感じがするけど? **四釜** 高温暖化対策となると考えられるのは、栽培品種を見直すということがあげられます。しかし、それは栽培農家さんからするとかなり大きな決断が必要になることになって、現在はまだ実施に至っていません。暖かい地方の品種をここ山形で栽培してすぐに上手く行くか?という、不安はあります。

そのような気象条件の変化に対応しつつも栽培は進んでいます。そんな中で醸造家としての取り組みを教えてください。

松田 以前から様々な取り組みをして来ている中で、ここ数年は、自社圃場含め、赤系のワインぶどう品種を多く栽培しています。その赤ワイン用ぶどうの品種が今年から多く収穫できてくる見込みなので、そうなる醸造量が増えてくることになりま

◎写真上／2024年8月5日、安全祈願祭
 ◎中／手作業で選果する醸造責任者松田
 ◎下／デラウェアの初仕込み



そのことにより、設備面では増加した分を仕込むタンクが必要になるため、昨年は小仕込み用タンクを2基、そして今年も2基増設しました。昨年はさらに卵型の特殊タンクを購入したため、そのタンクも今年からフルに使えるようになっていきます。ぶどうの収量と醸造量が増え、様々な取り組みを行い、その結果が出るのは数年後となりますが、今年、ほぼ醸造設備の環境が整った中で醸造となるため、今後、その環境で醸造したワインの結果を検証しながら、さらに次に繋げていくためのスタートの年になると思っています。

松田 例えば、70トンあるメルローの中から色付きの良いぶどうだけを2トンずつに分けて小仕込みを行い、クオリティを見たいと思っています。小仕込みになると、どうしても酸化しやすい傾向になるので、できるだけ酸化を防ぐために背が高い卵型のタンクを導入しました。

松田 いえいえ、まだまだこれからです。やりたいこともたくさんあるし、醸造機器もどんどん新しいのが出てきていますし。

会社には様々な設備投資をしてもらっていますが、中でも最近導入した選果機はかなり良いもので、評価が高く、いい製品が出来てきています。私としては、昨年2023年はこれまでにない出来の年だったと思っています。ですから、今年2024年のテーマは、昨年を超えることです。クオリティを上げる取り組みとしては、2020年に除梗機（じょこうき※注1）を導入して、赤ワインの仕込みに茎がほとんど入らないようにしたところ、青臭さがなくなると、画期的に品質が向上しました。続いて2021年には除梗機にかけたぶどうからさらに今度は手で茎を取り除いて2段階で完全にぶどうの実だけにして仕込んだところ、さらに品質が向上しました。それによって、2022年、2023年とやってきているので、赤ワインのクオリティは上がってきています。それに加えて、小仕込みのタンクでいろいろなロットの味わいの違うワインを醸します。それを様々なメーカーや産地の樽に入れて熟成させると、いろいろなブレンドの幅が出てきますので、かなり進化して来ていると思います。

高橋 同じ品種のワインでも、以前のものと比べると格段に向上しています。私たちが飲んでもすぐに分かりました。それは驚くほどでした。

除梗機にかけたぶどうからさらに手で茎や枝を取り除くというのは、かなりの手間です。

松田 赤の仕込み中は、選果台の脇に3人がかりで1日6時間続けて作業しています。高橋 その時期に近くを通ろうものなら「手伝えー」ということになって、あつという間に2〜3時間動けなくなります。（笑）

松田 仕込みの時期は、大量に運ばれて来て冷蔵庫に保存されているぶどうをいかに早く処理するか？というプレッシャーがあります。収穫する農家さん達は、その時期は仕込みが終わってコンテナが空くのを並んで待っていて、コンテナの奪い合いです。みんな精魂込めて栽培したぶどうをできるだけいい状態で収穫したいので、真剣です。

四釜 そうなんです。出来るだけうまく割り振りをして、急いで収穫するところは作業する人も回して、次の畑、その次の畑と調整してコンテナを回しています。

近年、ナチュラル志向などという言葉も耳にしますが、その辺りに対しての高畠ワインナリーさんのスタンスはどのようなものでしょうか？

高橋 自然派的な取組をされているワイナリーが増えていて、支持されている消費者の方も多くいることも存じておりますが、我々としては、原料の栽培方法や醸造方法において、可能な限り安心・安全・そして美味しいものを造って行きたいという方向で考えており、結果として出来上がってくる製品のクオリティを高めたと思っています。

醸造におけるナチュラル系の取り組みは何かありますか？

松田 亜硫酸塩無添加のワインは以前から3アイテムありますし、有機農法によるぶ

どう栽培は国内では先駆者（有機栽培デラウェア）と言ってもいい位なので、社長が先ほど言っていたように、製法にこだわりつつも、ワインの状態がどうであるかを表現して来ていると思います。

ぶどう栽培で、何か取り組まれていることはありますか？

四釜 有機栽培は2003年から取り組んでいます。また、低農薬栽培にも配慮していますが、例えば灰色かび病という病気があるのですが、我々は開花後の花のカスをそのまま放置していると発病につながるため、手や刷毛を使ってそれを払い落とす作業を推奨しています。手間はかかりますが、日本の気候風土では手間暇をかけないと良いぶどうはできません。高畠のぶどうは、雨除けのハウス（サイドレス）栽培が特徴で、良いものが収穫できる秘訣だと思います。

高橋 今年もおかげさまで、コンペティションで金賞をいただきましたが（※注2）、そういう受賞があると、栽培農家さんの意欲がますます高まって来るのを感じます。

松田 良いぶどうがたくさんできて来ているので、以前は大きなタンクで一気に仕込んでいたところを、今は良いぶどうだけを集めて小分けしていろいろな仕込んでいきますので、手間は大きく増えています。しかし、お客様を飽きさせないようなラインナップを揃えていこうと考えています。

高橋 高畠ワイナリーとしては、赤・白・泡の全てに取り組み、しかもそのいずれもハイクオリティで造り続けて来たと思えます。2024年の醸造スタートにあたっては、今年のおどろきのポテンシャルを十分に活かし、今年も安定した高品質のワインを造る、その伝統を守り続けていきたいと思っています。

※注1：除梗機（じょこうき）ワインを仕込む際に原材料の葡萄の茎を取り除いて、葡萄の実だけに選別する機械。

※注2：インターナショナル・ワイン・チャレンジに2024において、2022高畠ラクロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネがゴールド受賞。



シ ャ ル ド ネ 特 集

ワインと共に「高島」というブランドを押し上げていく。昨年のIWC、そして今年のIWC・IWSCでのゴールド受賞は、シャルドネから世界に評価されるワインを造るといふ強い想いに向かってきた我々にとって、「高島」のシャルドネのポテンシャルの高さを証明する出来事となり、目標に向かい一歩一歩、確実に歩みを進めていることの証、励みとなりました。

今回、ゴールド、シルバーを受賞したワインは、想定されたターゲットに焦点を定めて「スタイル」をデザインするという考えのもと生まれました。

ターゲットをブルゴーニュファン層に焦点を定め、ブルゴーニュのスタイル（ムルソーやモンラッシェ等をイメージ）をデザインし、製品設計を行ったワインです。

2023年ヴィンテージで9年目のボトリング。「ラクロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネ」、「フニクリ・フニクラ・デ・キムラシャルドネ」、「レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・カミワダシャルドネ」。

その3つのワインと当社の旗艦商品となる自社圃場シャルドネナイトハーベットのボトリングに向けた準備が2024年6月28日よりスタートいたしました。

2023年10月中旬～下旬に同製品の規格に準じた原料ぶどうを仕込み、出来上がるスタイルをイメージし、メーカー・産地等の違うフレンチオーク樽に入れ発酵、そしてマロラクティック発酵を12月に終え、さらに地下セラーで熟成。

総数54樽から品質に見合った樽のみを選抜するため、一樽一樽バレルテイastingを行い、ブルゴーニュファン層の方々にも評価を得られるスタイルをイメージに2023ヴィンテージもデザインし、ブレンド。



《2023ヴィンテージ 醸造責任者松田のコメント》

◎ラクロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネは、糖度が高いブドウ由来の甘さを重視し、厚めのボディ感感をイメージし凝縮感のある味わいに仕上げました。

◎フニクリ・フニクラ・デ・キムラシャルドネは、いつもよりもボリュームがありリッチなテイストに仕上がりました。新樽率が低く果実感重視の味わいに仕上げました。

◎レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・カミワダシャルドネは、強めのトースト香に負けないくらいの果実の甘みや凝縮感があり、口中での深みをより感じるワインに仕上げました。

◎ナイトハーベストシャルドネは、23年の収量が昨年の半分（約1.5トン）しかなかったことから味わいも凝縮していて粘性を感じるほど厚みがあり、それでいて爽やかな酸味を感じることができます。過去のヴィンテージの中で一番の満足いく味わいとなりました。

さらに23年はぶどうが良く、良いワインが仕上がったことから、4樽分だけ選抜して新樽100%のフラグシップワインをブレンドしました。しっかり感じるトースト香と力強い果実の味わいが融合し、エレガントなスタイルに仕上がっています。期待してください。



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。

『秋の味覚ラザニア』

季節のワインに合わせたパスタを考案する本企画、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。私自身、定期的にワインのイベントを開催しており、そこで得た知見も本企画に活かされています。

今回ご紹介するのは、秋の味覚を存分に楽しめる「秋の味覚ラザニア」です。シャケ、小松菜、舞茸という秋の恵みを具材に使い、白味噌を効かせた豆乳ベシャメルソースで仕上げました。和と洋の絶妙な融合が、この一皿の特徴です。このラザニアに合わせて選んだワインは、高島バリックシャルドネ2023です。高島町産シャルドネの中でも選りすぐりの葡萄だけを使用し、樽仕込みで丁寧に造り上げられたこのワインは、ミネラル感たっぷりの逸品です。黄桃や花梨を思わせる芳醇な果実の香りと、樽由来のほのかなバニラの香りが広がります。味わいはリッチでボリュームがあり、優しい酸味が長く続くのが特徴です。ラザニアの具材であるシャケの旨みと、小松菜の爽やかな苦みが、ワインのフルーティーな香りと見事に調和します。舞茸の香りと食感が、ワインのリッチな味わいにアクセントを加えます。そして、白味噌を効かせた豆



2023高島バリックシャルドネ樽熟成 750ml 【10/21発売予定】

乳ベシャメルソースが、ワインのミネラル感とマッチし、全体をまろやかにまとめ上げます。この「秋の味覚ラザニア」は、和の食材と洋の調理法が融合した現代的な一皿。高島バリックシャルドネ2023と共に、秋の夜長を彩る新しい美食体験をお楽しみいただければ幸いです。

10月に都内で開催予定の山形ワイン会では、今回ご紹介した高島バリックシャルドネ2023とこの秋の味覚ラザニアをご用意する予定です。限られた方々ではありますが、このペアリングを実際に味わっていただける機会を楽しみにしております。皆様もぜひ、ご家庭でこの組み合わせをお試しください。



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「秋の味覚ラザニア」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

東京

京王百貨店 新宿店 MB階 和洋酒売場
「ワインフェア」

2024年10月5日(土) 10:00~20:30

日替わりで全国のワイナリーが登場。10月5日(土)は高島ワイナリーから厳選したワインをご紹介します！

大丸東京店 B1 和洋酒売場

「高島ワイナリー 試飲即売会」

2024年10月23日(水)~29日(火) 7日間 10:00~20:00

※25日(金)~27日(日)の3日間はワイナリースタッフが伺います！

神奈川

そごう横浜店 B1 EXIVINそごう横浜店
「高島ワイナリー 試飲即売会」

2024年10月25日(金)~27日(日) 3日間 10:00~20:00

新酒を含む秋にぴったりのワインを多数品揃えして
お待ち申し上げております。

お酒のアトリエ吉祥本店

「高島ワイナリー 試飲即売会」

2024年11月2日(土)~3日(日) 2日間 10:00~20:00

宮城

JR仙台駅 2階イベントスペース (ステンドグラス前)
JR仙台駅「第14回 たかはたフェア」

2024年10月18日(金)~20日(日) 3日間

10:00~20:00 ※最終日は19時まで

今年の出来立ての新酒ワインをご紹介します。高島町の農産物(ぶどうや野菜)、食品、地酒等の即売もごぞいます。

大阪

阪神百貨店梅田本店 8階催事場
「阪神 秋の大ワイン祭」

2024年10月9日(水)~14日(月) 6日間

10:00~20:00 ※最終日は17時閉場予定

フルーツ王国 山形県の魅力をワインを通じてご案内します。

高島屋大阪店 地下1階 ワイン売場

「高島ワイナリー プレミアムワイン試飲会」

2024年10月16日(水)~22日(火) 7日間 10:00~20:00

世界3大コンクールで受賞歴の多い“世界基準”の
プレミアムレンジを中心にご紹介。

福岡

博多阪急 地下1階ワイン売り場
「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日到着予定)

※スパークリングは18日(予定)

井筒屋小倉店 地下1階ワイン売り場

「穰(みのり)の秋は高島ワインで乾杯」

2024年10月9日(水)~22日(火) 14日間 10:00~19:00

2024年収穫の新酒をいち早くお届け！(12日到着予定)

※スパークリングワインもご予約承ります。(18日到着予定)

※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。

高島ワイナリー Harvest Festival

秋の
ひとときを
ワイナリーで

10/12(土) 13(日) 14(祝)月

入場無料/雨天決行 9:00~16:30

※最終日は16:00まで

PRESENT!



ぶどう直売
コーナー

丹精込めたぶどうを
直売いたします!



ミニ音楽ステージ

テイスティングイベント 自社園場 探訪 Autumn

見て・飲んで・学ぶ
高島ワイナリーをもっと知って
感じて欲しい!

収穫前の赤ワインの畑を散策し、今年ぶどうの生育状況等を説明後、自社園場で収穫した原料を中心としたハイエンドクラスのワインをテイスティング。
リーデル社製ワイナリーマーク入りワイングラス1脚プレゼント!

- 時間/13:30~15:00 ※受付は30分前から
 - 会費/5,000円(現地現金払い)
 - 場所/自社園場・インフォメーションルーム
 - 募集人数/1日20名様限定
 - ※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。
- 事前にネットにて要予約
(Peatix ピーティックス)
詳細内容及び申込方法は、
公式HP及びFBIにてご案内
させていただきます。

有料 特設フード & キッチンカーコーナー

初出店あり!

ワインによく合う地元メニューも!多彩なお手軽グルメが集結!
地元ならではのフードメニューや定番の肉料理など、
ワインのお供にピッタリのフードコート。
[ラストオーダー/16:00] ※最終日は15:45

有料 ボトル&グラスワインコーナー

限定5,000脚

2024年
記念グラスで
お楽しみ
ください!!

当社ソムリエ厳選のワインをリーズナブルな価格で!
20種類以上のワインと、この時期しか飲むことのできない“もろみ”をお楽しみいただけます!その他、日替わりの限定メニューも。甘口ワイン、ジュースもあります。
[ラストオーダー/16:00] ※最終日は15:45

12(土)	♪ もりきこ [10:00~/13:00~]	♪ 渡邊華奈 [11:15~/14:30~]
13(日)	♪ ずれずれ2 [10:00~/13:00~]	♪ つじむらゆみこ・さとうまさひこ [11:15~/14:30~]
14(祝)	♪ 前田和亮 [10:00~/13:00~]	♪ 沼倉希美 [11:15~/14:30~]

中央広場(ワイナリー建屋芝生付近)
お客さま参加型イベント開催!

当日受付 中央広場はこちら!

- ◎テイスティングコンテスト
- ◎似顔絵コーナー
-など

10月中旬発売予定

辛や口や

2024高島デラウエア
スパークリング
デラウエアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした
スパークリングワイン

750ml

10月初旬発売予定

辛や口や

2024高島デラウエア
デラウエアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした
やや辛口タイプ

720ml

10月初旬発売予定

甘口

2024高島デラウエア
デラウエアのフルーティな風味
そのままの果実香あふれる
甘口タイプ

720ml

TAKAHATA WINERY
2024

日本一の
デラウエア品種の生産地
まほろばの里
「高島」から
今年の
フレッシュなワイン
をお届けします。