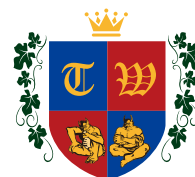


Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2019 SUMMER

空 VOL.47



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



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2019

2017 高島ゾディアック シャルドネ(自社農園)

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2019

2017 高島バリック シャルドネ極樽熟成 2017 高島ゾディアック シャルドネ(自社農園)

シルバー賞受賞

高島ワイナリーの挑戦 Vol.7

ワイナリーの自社農園拡大中!





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



先般の山形沖地震について、被害に遭われた方へ心よりお見舞いを申しあげます。当ワイナリーにも、全国のお客様やお取引先様よりご心配の声が多く寄せられました。お陰様で社屋や醸造設備、ブドウ畑、ワイン製品等に損傷はなく、その後も特に大きな影響もなく、ワイナリーショップでは平常営業することができました。

さて、5月のスプリングフェスタは期間前後とも好天が続き、3日間とも晴天に恵まれ、青空の下、とても賑やかなイベントになりました。特に東北中央自動車道が隣県2県と繋がったことにより、遠方からのアクセスが大幅に向上し、多くのお客様とイベントの楽しみを共有することができました。

その中で先日、「チャリティーピンゴ」として、多くのお客様からご協力いただいた収益金を、地域の将来を担う青少年の健全育成のための一助として活用いただけるよう、高島町に寄付して参りました。ご協力いただいたお客様にはあらためて感謝申しあげます。

今年、晴れる日が多く、ブドウの成長も順調に推移しているようです。雨が少なくて、ブドウや農作物には病害虫発生リスクも少なく、まだ少しばかり早いですが、今から秋の収穫が楽しみでもあります。

そんな中、山形県では6月のさくらん

ぼシーズンがスタートしました。それに合わせ、当ワイナリーでもこれまで以上に充実した内容で、地元の農作物やワイナリーでしか楽しめない限定商品を取り揃え、スタッフ一同、お客様のお越しをお待ちしております。

さて、当ワイナリーは現在、100年構想という大きな目標を掲げ、その誓いの下、長期的に一歩ずつ研鑽を積み重ね、更なる高品質なワイン造りに取り組んでおります。

そんな中、6月21日に発表された「日本ワイナリーアワード」において、昨年の4つ星評価を上回る最高評価の5つ星の格付けをいただく事ができました。

この5つ星受賞により、あらためて地域のブドウ農家の皆様、そしてご愛飲いただいているお客様のお力添えを頂戴しながら、地道にも着実に前進していく必要性を強く再確認することができました。

同日、ミッドタウン日比谷にて開催された祝賀レセプションにも参加させていただきました。日本を代表する素晴らしいワイナリーの方々に囲まれ、気持ちの引き締まる思いで帰路につきました。

8月にはテラウエアの収穫が始まり、本格的な醸造シーズンの幕開けです。大地の恵みを受けたブドウから、今年もこの素晴らしい「高島」の詰まったワインを造る事ができることを願うばかりです。

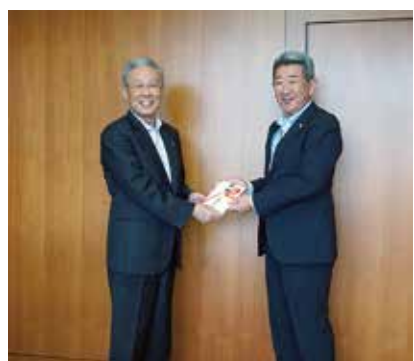
※たとえ100年かかっても、高島のブドウから世界の銘醸地と並ぶ高品質なワインを造る事ができることを証明する使命。



ワイナリー前のピノ・ノワール圃場です。ほんの1週間で見違えるほど成長します。受粉、開花後は成長が特に著しいので、ブドウ畑に自然と足が向いてしまいます。ピノ・ノワールは例年9月中下旬の収穫の予定です。



今年は5月から6月にかけて全国的に晴天に恵まれることが多く、ワイナリーの花々も青空の下、とてもきれいに咲き誇りました。高島のこの季節は、爽やかで快適。とても過ごしやすい気候です。



スプリングフェスタ「チャリティーピンゴ」の収益金を高島町に寄付してきました。寄付目的は青少年の健全育成とし、未来を担う子どもたちのために役立てていただきたいと思います。

〈内訳〉	
ワイナリー内 募金箱	5,330円
チャリティーイベント収益金	86,934円
計	92,264円

IWSC

シルバー賞

2017高島ゾディアック シャルドネ(自社農園) ①

ブロンズ賞

2017高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ ②

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 ③

2015高島ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン

(自社農園) ④

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2019

世界で最も権威のある
ワインとスピリッツの大会

世界基準の白ワイン、特にシャルドネに関しては、高島の気候と寄り添いながら、さらに世界レベルの酒質をめざしてきました。これまでのブドウ栽培、醸造技術の研鑽を経て、ここ数年、ようやく世界規模のワイン・コンクールでも上位に食い込むことができるようになってきました。そして今年、日本ワインとしては入賞が非常に難しい欧州系赤品種で、自社農園産のカベルネ・ソーヴィニヨンを主体としたゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨンが入賞できたことが大きな収穫となりました。



大英帝国の時代より世界のワインを見出し、育ててきたイギリス。豊かで成熟した市場の中で、高島ワイナリーが受賞しました。

イギリスで認められた 世界基準のワイン造り



2019
Decanter
WORLD WINE AWARDS

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2019

イギリスのワイン専門誌デキャンタ開催
世界最大のワインコンクール

国内のシャルドネ品種では唯一のシルバー賞を2銘柄と、ブロンズ賞として自社農園(エステートランチ)のカベルネ・ソーヴィニヨンなど、合わせて5つの賞をいただきました。

高島ワイナリーでは高島町産のブドウから世界に通用する高品質なワインを造ることを目標に掲げております。今回はゴールド賞には一歩及ばず残念ではありますが、同様の本格的な醸造品種の欧州系醸造品種でみると、国内の大手ワイナリーと同等以上の結果を残すことができ、自信にもつながりました。今後のワイン造りへ向けて確かな一歩にしていきたいと思っております。

Decanter WORLD WINE AWARDS

シルバー賞

2017高島ゾディアック シャルドネ(自社農園) ⑤

2017高島バリック シャルドネ檜樽熟成 ⑥

ブロンズ賞

2017高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ ⑦

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 ⑧

2015高島ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン(自社農園) ⑨

今年、高島ワイナリーは「長期視点の100年構想」を掲げ、海外の銘醸地に伍する高品質な日本ワイン造りをめざしている」との評価をいただき、昨年の4つ星評価から、ワンランクアップの最高評価5つ星(多くの銘柄・ワインテージにおいて傑出した品質のワインを生み出すワイナリー)を獲得しました。

山形県内では3ワイナリーが、国内では計15ワイナリーが5つ星評価を獲得しています。

高島ワイナリーではこの評価に甘んじる事なく、今後とも世界基準のワイン造り、高品質なワイン造りのワイナリーとして精進して参ります。

日本ワイナリーアワードは「高品質な日本ワインを造るワイナリーを世の中に伝えるため、毎年全国のワイナリーを対象とし、優良ワイナリーを表彰。日本ワインの評価に品質という概念を持ち込み、日本ワインを世界へ発信する(日本ワイナリーアワード審議会HPより)」というコンセプトのもと、昨年より始まった審査会です。



第2回
日本ワイナリーアワード
2019
5つ星受賞
★★★★★



昨年秋の様子。開墾した自社農園(ワイナリー西側)からワイナリーを臨む。まさに風の通り道といった曇り天気。

高島ワイナリーのブドウ作り、ワイン造りを支える知恵と工夫 ワイナリーの自社農園拡大中！

当ワイナリーでは、数年前から主に高島町（農業委員会）のご協力により、ワイナリー周辺の自社農園を拡張しており、新たにカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルローなどの赤ワイン醸造用品種を主体とした植樹をしてきました。

これに伴い2ヘクタールの自社農園が約3ヘクタールまで増え、数年後には、これまでに以上に多彩で高品質な自社農園ブドウを使用し、プレミアムなワインを造ることができると期待しています。

この背景には、より上質で凝縮感のあるボルドースタイルの赤ワインを造る上で「垣根を立て・露地栽培という理想的な環境が整った農園のブドウで完結させたい」という製造部の強い想いがあり、自社農園の拡大に至りました。

私たちの誓いでもある、高島ワイナリー100年構想ですが、白ワイン、特にシャルドネの評価は海外のワインコンクールでもようやく認められるようになり、「白（ワイン）」に関しては栽培、醸造技術も確立されつつあるものとし、次のステップでは、世界に認められる本格的な「赤（ワイン）」を造ることを目標としました。

一般的な赤ワイン用ブドウ原料では、「量より質」を重んじ、厳しく収量を制限して栽培することで、高品質なブドウを収穫することが一般的ですが、極度の収量制限は、ただでさえも貴重な赤ワイン用ブドウを栽培していただいている、数少ない契約農家の農業収入を圧迫することにも

なりかねません。

そこで自社農園の新規開墾地には、主にボルドーブレンドで用いられる赤ワイン醸造品種を主体とした植樹をしてきました。自社農園での新品種の植樹は、様々な栽培技術を試験的に取り入れ、その結果を契約農家の皆様にフィードバックすることもでき、また収量や熟度のコントロールもしやすいことから、今後のワインの品質にも大いに期待が持てます。

さらに、これらのブドウの樹が大きく育つ頃に、世界的な銘醸地ナバ・バレー（カリフォルニア）の「ロバート・モンダヴィ・ワイナリー」における「オーパス・ワン」のような位置づけの、「ウルトラ・プレミアム・ワイナリー」を、当ワイナリーの敷地内に新設する構想を思い描いています。

これまでにない「自社農園内のボルドー品種から成る高島最高の赤ワイン」が造られる日も、そう遠くはなさそうです。

飲み頃温度で

新

発

売

夏のワイン



Classique

クラシック

2018 高島クラシック シャルドネ

華やかな柑橘系の香りと爽やかなフルーティ感が特徴的な白ワインです。あえてオーク樽を使用せずに、完熟を促して厳選した高島町産シャルドネの魅力をもっと表現した人気の逸品です。



白・辛口 / 720ml
1,817円(税込)

Classique

クラシック

2017 高島バリック 上和田ピノ・ブラン 檜樽熟成

特に高品質なピノ・ブランだけを厳選し、青リンゴや洋梨、ハーブや白い花などを思わせるアロマに、オーク樽熟成されたワインだけが織りなす、芳醇な果実の風味と長い余韻が楽しめます。



白・辛口 / 750ml
2,357円(税込)

Japanesque

ジャパネスク

2017 高島ジャパネスク ベリーズブレンド

山形県産のベリー系のブドウ品種のブレンドが織り成す、凛とした「和」の味わいや、濃厚な赤い果実の華やかな香り、オーク樽熟成由来の奥行きのあるポリウム感をお楽しみいただけます。



赤・ミディアム / 720ml
1,817円(税込)

Classique

クラシック

2017 高島クラシックマ スカット・ベリーA

厳選したマスカット・ベリーAを主体とし、凝縮感のある、より深い味わいに仕上がりました。甘い蜜のような香りと、ほのかな樽香が融合した、高級感のある新しいスタイルの赤ワインです。



赤・ミディアム / 720ml
1,749円(税込)

Single Vineyard

シングルヴィンヤード



2017 高島 フニクリ・フニクラ・デ 木村シャルドネ

急斜面に位置する木村園場のシャルドネは非常に濃密な味わいが特徴です。躍動感溢れる果実味やミネラルリティとともに、樽由来の優しいバニラやトースト感に包まれた調和をお楽しみいただけます。



白・辛口 / 750ml
4,320円(税込)

Single Vineyard

シングルヴィンヤード



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

町内でも標高が高く、昼夜の寒暖の差が大きい上和田地区のシャルドネを使用。新樽由来のスモーキーな香りと、とろける様な口当たりで、ミネラル感たっぷりの味わいの上質な白ワインです。



白・辛口 / 750ml
4,320円(税込)

個性際立つ各ヴィンテージ・シリーズのコンセプト

原料ブドウのポテンシャルを解き放つ高島ワイナリーのヴィンテージ・ワイン。

Single Vineyard

シングルヴィンヤード

優れたぶどう栽培家、さらに特定のぶどう園場を厳選し、極めて質の高いぶどうの特性を抽出し、ワインに反映したハイエンドクラスのワイン。

Barrique

バリック

オーク樽熟成の上質で飲み応えのあるワインで、原料の一部に上級シリーズのワインも使用した贅沢な造りを誇る世界基準の高パフォーマンス・ワイン。

Classique

クラシック

模範的なクラス=格式ある、流行に左右されない優れた品質で、ぶどうの果実のフレーバーを楽しむことができる世界基準のスタンダード・ワイン。

Japanesque

ジャパネスク

日本固有の国内改良品種の熟度の高いぶどうだけを厳選して用い、山形・高島の風土を世界基準のワイン造りを通して表現した高品質な地ワイン。

高畠ワイナリー イベント 2019

日程等、一部変更になる場合があります。ご了承願います。

9月 14日(土)~16日(祝・月) 芋煮祭り

山形の郷土料理と言えば「芋煮」。意外かもしれませんがワインとの相性も良く、特にデラウェア等の白ワインとは気軽に合わせる事ができます。また芋煮の季節と共に、高畠は実りの秋到来。シャインマスカットをはじめ、ブドウ王国・高畠の様々な食用ブドウも勢ぞろいします。



10月 11日(金)~14日(祝・月) 秋の収穫祭



グラスワインコーナー 毎日開催

2019年新酒を始め、いろんな種類のグラスワインやジュースをお手頃価格にてお楽しみいただけます。

テイスティングコンテスト 要当日申し込み

ワインのことをより深く知ってみてはいかが？ ワイン好きのためのテイスティングコンテストです。

自社農園シャルドネ収穫体験 要事前申し込み

早朝の集合ながら、毎年人気の企画です。たわわに実ったシャルドネをハサミで手に収穫していただきます。

チャリティー-BINGO 毎日開催

BINGOの収益金を「チャリティー」として活用させていただく企画です。(参加費あり)

特設フードコート ワインに合う自慢の味が集結! 毎日開催

味自慢の地元の飲食店がワイナリーに集結。ワインと一緒にどうぞ。

SPECIAL MUSIC LIVE 毎日開催

ワイン片手に素敵な音楽を。出演者等、詳しくはワイナリーHPにて。



大道芸パフォーマンス 毎日開催

子どもにも大人にも大人気の大道芸。ジャグリングなどの妙技は必見です。

【ミニ情報】

常温とは18度から20度を指すことが多く、日本のように真夏と真冬の気温が大きく異なる場合は、まずは「常温＝気温ではない」ことを覚えて方が良さそうです。

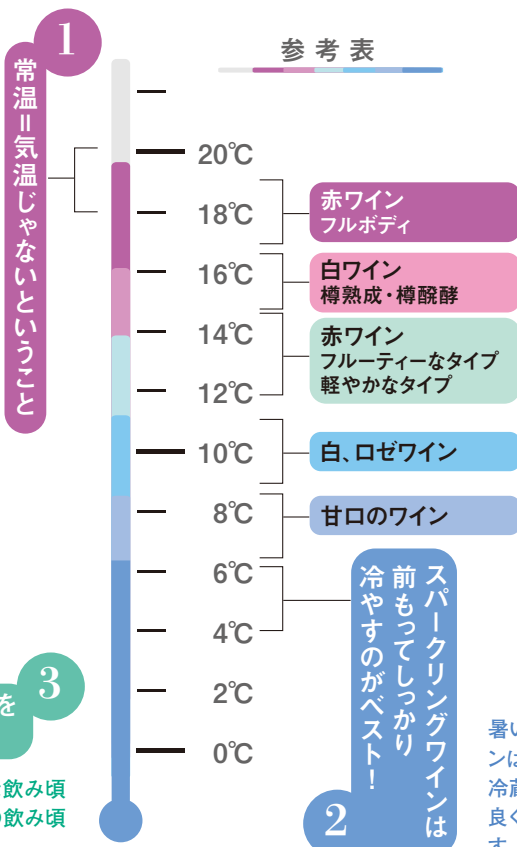
一般的に白やロゼワインであれば、冷やした方が酸味も締めり味わいが引き立ちますので、飲む前に冷蔵庫などで冷やすのがお勧めです(10度前後)。また樽熟成や樽醗酵など高級な白ワインは、冷やし過ぎず、少し高め温度(15度前後)で飲むことで、香りや味わいをより豊かに感じる事ができます。

赤ワインの場合は少し複雑で、「フルボディ」と呼ばれるしっかりした赤ワインであれば18度前後が飲み頃ですが、フルーティーなタイプ、軽やかなタイプであれば、少し冷やして12度から15度くらいが美味しく感じる事が多いです。「赤ワインを冷やすこと＝間違い」ではないのです。特に夏場は、赤ワインでも少し冷やしていた方が美味しく感じる事も多いです。

3 **自分が一番美味しく飲める温度帯を探してみるもの楽しい**

とは言うものの、味わいの好みは人それぞれ。一般的な飲み頃温度は一つの参考と捉えて、ワインに応じて自分好みの飲み頃温度を探してみるのも楽しいかもしれません。

夏に楽しむワインは何℃で？



よく耳にする「白(ワイン)は冷やして、赤(ワイン)は常温で」というアレ。最高気温が30度を超える日も珍しくない日本の夏。そんな夏にも美味しく楽しむためのワインの温度について、3つご紹介します。



暑い日のキンキンに冷えたスパークリングワインは格別なものです。スパークリングワインは冷蔵庫で一晩冷やしたくらいの温度がちょうど良く、飲み頃温度は5度前後とされています。(一般的な家庭用冷蔵庫内は1度~4度)

さくらんぼワイン 一部自主回収のお知らせ

昨年、弊社が製造・販売した「さくらんぼワイン」(500ml)につきまして、「一部ロット」において、瓶詰工程においてワイン中の酵母をろ過しきれずに、酵母が残存している可能性があることが判明しました。

それにより、醗酵による炭酸ガスの発生から瓶の内圧が高まり、膨張することによってワインの吹き出し、キャップや瓶の破損など等の事象が確認されました。

お客様の危険防止のため、万が一お手元に当該ワインをお持ちの場合は、お手数でも至急弊社までご連絡下さいますようお願い致します。

お客様ならびにお取引先様、関係の皆様にご迷惑とご心配をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。今後一層の徹底した品質管理に努める所存でございますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※なお万が一お飲みいただいた場合でも、健康被害等の問題が生じるものではありません。左記容量、ロット番号以外の同ワインにつきましては自主回収の対象外となっております。



お問い合わせ先 株式会社高島ワイナリー
TEL 0238-57-4800 FAX 0238-57-3888 平日9:00~17:00(土・日・祝除く)

第22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

- 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、高校生の部
- 社会人の部 (18歳以上の方)
※専門学校生、大学生も含む

募集期間 2019年7月1日～8月31日まで(当日消印有効)
審査・表彰 2019年10月～12月頃(予定)

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)



詳しくはHP、またはお電話にて
株式会社高島ワイナリー
TEL0238-57-4800(広報担当・今野)

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てきました。高島の緑道の桜並木、田んぼや山々の生きものたち、収穫の喜びあふれる秋の風情、雪におおわれ水墨画のようなふるさとなど、まほろばの里・高島町には今でも人々の心に響く感動の風景がたくさんあります。年代を問わず、家族で、親子で、友人と、高島町の美しい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。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「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。

高島町のイベント案内

7月27日(土) 全国ペット供養祭

犬と猫を祀る珍しい神社「犬の宮、猫の宮」。両社にペットの遺品を奉納して供養を願う者が多かったことから、全国ペット供養祭が行われ、毎年多くの参加者が供養に訪れる。
(一社)高島町観光協会 / 電話 0238-57-3844

8月10日(土) 勢至観音祭礼「ごんぼの実まつり」

「ごんぼ」とは方言で「ごぼう」のこと。夏の夜、若者が集まり、トゲトゲなごぼうの実を意中の相手につけ、相手が気づかず家に持ち帰れば良いご縁が得られるといわれている。
(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

8月15日(木)・16日(金) 青竹ちょうちんまつり

会場となる商店街は、青竹に吊るされたちょうちんのアーチで、夏まつり一色に染まる。16日は二千人近い踊子が、新高島・高島花笠音頭を踊りパレードを行う。
たかはた夏まつり実行委員会事務局 / 電話0238-52-4482

8月18日(日) まほろば河童まつり

最上川の上流、松川には「河童伝説」が残されています。そんな「かっぱ」にちなんだまつりでは、かっぱの神輿や山車が練り歩くほか、参加者一丸となって作る圧巻の200mの「かっぱ巻き」が見どころです。
(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

8月23日(金) 虚空蔵尊灯籠流し

耕福寺虚空蔵尊祭の際、先祖の供養のため数百もの灯籠が最上川に流される。先祖を慰霊する人々の感謝と優しい心に満ち溢れた夏の夕べの雰囲気は一見の価値あり。 耕福寺 / 電話0238-57-2168

催事のご案内

■鶴岡

道の駅あつみ しゃりん「高島ワイン試飲即売会」
8月10日(土)～15日(木) 6日間

■仙台

JR仙台駅2階ステンドグラス前「たかはたフェア」
8月30日(金)～9月1日(日) 3日間

■仙台

「仙台オクトーバーフェスト」青葉区錦町公園
9月12日(木)～23日(月・祝) 12日間
(高島ワイナリーは9/12～9/17の期間出店します)

■鶴岡

道の駅あつみ しゃりん「高島ワイン試飲即売会」
9月22日(日)・23日(月・祝) 2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、ご注意くださいませ。

薔薇とワイナリー

バラはブドウと同じ病害にかかりやすく、しかもブドウよりも害虫に弱いという特徴があり、バラが弱っていないかチェックすることで、ブドウの病害をいち早く察知し予防できるのです。



Qu 読者プレゼント
ショップ限定商品 新発売
凍らせて食べる
大人のワインソルベ



赤ワイン&カシス×2
白ワイン&ラ・フランス×2 **4個入** 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10月20日(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。

post card



おそれいりますが
62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 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?