

# QU.

高畠ワイナリーの広報誌です

2020 SPRING

空 VOL.50



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

## 高畠ワイナリー 30周年記念号

高畠ワイナリーの挑戦

経験の蓄積と仕込みの改善

ワインを片手に

小室等さん

30<sup>th</sup>  
Anniversary





# 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

村上 健



# 30<sup>th</sup> Anniversary

はじめに、この度の新型コロナウイルスに罹<sup>りかか</sup>患された方、また感染拡大により生活に影響を受けられている全国の皆様に、心よりお見舞いを申しあげます。できるだけ早期にこの問題が収束し、また皆様と一緒に、楽しくワインを酌み交わすことができますよう心より願っております。

さて私も高島ワイナリーは1990年に創業し、おかげさまで今年30周年を迎えました。これも日頃より、ご愛顧ならびにご支援を賜りましたお客様、地元高島町のぶどう農家の皆様、そしてお取引企業の皆様をはじめ、ワイン造り、ぶどう栽培をご指導いただいた先輩方、私たちを支えていただきました多くの皆様のお力添えの賜物と心より感謝を申し上げます。

創業当時を振り返りますと、1990年秋の一番仕込みの際、スタッフ全員で醸造場のキャットウォークに上り、自分たちが育て、収穫したぶどう果汁の中から、ふつふつと細かい気泡が沸き立つ様を初めて目の当たりにし、心が震えたことを今でも忘れることができません。

30年を振り返れば、様々な出来事がありました。最も大きな節目は1997年から1998年にかけて起きた「赤ワインブーム」(フレンチ・パラドックス)かと思えます。赤ワインに含まれるポリフェノールやアントシアニンが美容や健康に良いとテレビなどで放送されるや、赤ワインが飛ぶように売れ、正に爆発的なヒットとなりました。そして、赤ワインが品切れになると、それなら白でも構わない!とばかりに白ワインも売れたことを覚えています。

それまでは、ワインクーラーを肩から下げ、酒販店を一軒一軒訪問して、ワインをご試飲いただくなど、高島ワインの美味しさをご説明し、ようやくお取り扱っていたような営業スタイルで、とても苦勞して販売しておりました。ところがこの赤ワインブームにより状況が一転し、朝から晩までひっきりなしに電話が鳴り響き、日本ワインは一気に拡大、定着することになりました。思い返せば、創業から間もなく経営的にも苦しかった当ワイナリーもこのワインブームによって上昇気流を掴み、一気に軌道に乗せることができたことは今でも奇跡的なタイミングであったと感じています。

私たちは創業当初から、地域社会との共生を第一とし、地元高島町産のぶどう原料を主体とした安心、安全なワイン造りを目指してきました。近年では、町内の優れたぶどう栽培家のおかげで、世界的なワインコンクールでも一定の評価をいただくことができるようになってまいりました。

今後も、これまでの経験や実績をより一層積み上げ、さらなる高品質で安全、安心な美味しいワインをお選びいただけるよう、そして「ワインのある豊かな暮らし」を提案できますよう、ワイナリースタッフ一丸となって挑戦してまいりたいと考えております。

この2020年を新たなスタートと捉え、これまで以上に地域社会をはじめ、日本のワイン文化の醸成に貢献できるよう努めてまいりますので、引き続き一層のご支援とご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



今年は、史上稀にみる暖冬で、冬の間もぶどう畑にはほとんど雪がありませんでした。ピノ・ノワール畑で楽しそうに鉄を握るのは、若き栽培担当の高橋君。「外での仕事が好きなんで、こんなに早い時期からぶどう畑で仕事ができるのが嬉しいです」と笑顔。

昨年10月の台風19号による災害からの復興を支援すべく、当ワイナリーにおけるチャリティ企画として、通信販売にて特別セットのワインを発売し、その収益金の一部に加え、ワイナリー構内に設けた募金箱に募金いただいた全額を、3月12日、日本赤十字社山形県支部に義援金として寄付いたしました。お買い求めいただいたお客様、募金にご協力いただいたお客様に、あらためて心より感謝申し上げます。



義援金 内容	金額
チャリティ企画 通信販売特別ワインセット	64,217円
高島ワイナリー 募金箱 募金額	10,801円
寄付総額	計 75,018円



## 30<sup>th</sup> Anniversary 祝辞

高島町長 寒河江 信

高島町は、古くからぶどうの産地として栄えてきました。中でもデラウエアは、約250ヘクタールの栽培面積があり、出荷量は、全国第一位を誇る主産地です。甘くて品質が良く首都圏の市場からは、今も高い評価をいただいています。

しかし、そのような主産地でありながらワインづくりに限っては、高島ワイナリーが創業するまで全くありませんでした。当時、ワイナリーが創業すること、そして社名に「高島」を冠していただいたことを耳にした町民は、心から喜んでいたことを思い出します。

創業から三十年、今や東北を代表するワイナリーとなりました。これまで大震災や豪雨災害など幾多の困難を乗り越えながら、この節目の年を迎えられたことは、村上社長をはじめ、社員皆様のたゆまぬ努力のたまものと敬意を表するものです。

御社の「高島ワイナリー100年構想」の実現に向け、これからも多くのファンに愛される企業として、さらに邁進されることをお祈りします。



## 30<sup>th</sup> Anniversary 祝辞

本坊酒造株式会社

取締役甲信事業部長 久内 一

創立30周年、誠におめでとうございます。私と高島ワイナリー様との接点は、上司の橋様が本坊グループ全体のワイン事業にかかわっていた関係で、マルスワインの技術者として、ブラジルへ行く前の小畑さんをはじめ個性的な方々の山梨での研修を担当し、濃い交流を経験したことです。グループ内の同じワインメーカーとして技術交流をさせていただく中で、カリフォルニアの醸造技術を活用したクリーンでありながら味わい深い高島さんのワインにはいつも刺激を受け、私たちが目指すワインのひとつでした。各種コンクールにおいては真先に高島さんの受賞結果を探し、「勝った、負けた」と競争していたことが、今お互いの技術力向上に繋がっていると考えます。もう30年?まだ30年!「100年構想」に向けて羽ばたいて行って下さい。これからも仲間として「競争」と「協調」の関係を深めながら日本ワインの発展に尽くしていきましょう!ご繁栄をお祈り致します。

マルスワイン株式会社  
1960年、鹿児島に本社を持つ本坊酒造が、洋酒生産の拠点として山梨県笛吹市石和町に設立。国内ワインコンクールにて数々の賞を受賞し、高い評価を受けている。



## 30<sup>th</sup> Anniversary 祝辞

都農ワイン株式会社

代表取締役 小畑 暁

創立30周年、同窓(?)の末席から心よりお祝い申し上げます。

私が高島ワイン様に在籍していたのは、平成2年から3年にかけての短い期間でした。私は、関連会社のブラジル技術要員として席をおいており、ワイン醸造技術習得の目的で研修させていただきました。その当時の高島ワインは少人数で、営業マンは現社長の村上さんしかおらず、とても家族的な雰囲気でした。その中で、高島ワインは当時、最先端を行くワイン醸造技術を取り入れたワイン作りを目指していました。その技術に一つ一つ触れるたびに私は、高揚感を感じたことを覚えています。その後、3年間ブラジルに赴任し、高島ワインで学んだ技術でワイン作りに励みます。帰国後、縁あって現在の株式会社都農ワインに奉職し現在に至ります。

今、思い返しますと、高島ワインでの経験は、私にとってかけがえのないものであり、人生のターニングポイントであったような気がします。末筆ながら高島ワイン様のますますのご発展をお祈り申し上げます。

都農ワイン株式会社  
宮崎県都農町にあるワイナリー。平成元年、町と農家が共同して設立。「世界の都農ワイン」となる日のために、宮崎県都農町産100パーセントのぶどうで作っている。

ワインを片手に

「第1回」

写真 瀬野宏美

# 小室等さん

来年で音楽活動60周年を迎えられる小室等さん。  
スプリングフェスタや秋の収穫祭のステージを  
ずっと支えてくださった、我らがキャプテンです。



村上 2007年、弊社広報誌Quの創刊号発刊にあたり、最初にご登場願ったのが小室等さんでした。なにせ初めての経験でしたので、右往左往、しどろもどろの取材(笑)だったと聞いておりますが、おかげさまでQuは今年の春で創刊50号を迎えることができました。その中で印象的だったのは小室さんが、当時「酸っぱいだけだと思って飲めなかったワインが、飲めるようになった」というようなお話でした。

小室 今でもそうなんですけれども、僕は酸味に対してはあまり強くないんです。だからかワインは酸っぱいイメージしかなかったんです。でも高畠ワイナリーでワインに出会って「なんじゃこれは」と。(笑)

村上 ありがとうございます。

小室 まずはこの赤ワインですね。ワインの美味しさを舌のどこかが一度キャッチすると次からそのうまさに対して敏感に反応するようになり、しかも渋みというか、それがえも言われぬハーモニーを

奏でるようになっていったんです。それ

でもどうしても白いは苦手という思い  
があつたんですが、高島ワイナリーの白  
をいただいているうちに、どうもそう  
ではないらしいという感覚がジワリと近寄  
ってきたんですね。実は「ナイトハーベ  
スト」でやられました。(笑)

村上 そうですか、大変光栄なこと  
です。昨年の10月の下旬にナイトハーベ  
スト(夜間収穫)をする予定だったのですが、  
残念ながら台風19号の影響で園地が若干  
被災してしまったものだから、ナイト  
ハーベスト2019は収穫ができません  
でした。

小室 2019年は欠番ですか？  
村上 残念ながらそうなります。しかし  
今年は秋の収穫祭も、ナイトハーベ  
ストもぜひ実施できればと思っています。  
小室 それは楽しみですね。久しぶりに  
親しい音楽仲間と会った時には絶対にこ  
の収穫祭の話になるんです。

村上 うれしいですね。  
小室 みんな楽しかったって。それとね、  
もう一つ、スパークリングワインも重宝

させていただいています。

村上 おかげさまで嘉のスパークリング  
は多くの方々に愛飲いただいております。  
小室 スパークリングワインは我々素人  
だとちょっと敷居が高いじゃないです  
か。それをこの嘉はすごく敷居を低くし  
てくれて、俺たちでも飲めるんだとい  
うのいいですよ。

村上 嘉スパークリングシャルドネは、  
高島町産のシャルドネ100%で造って  
います。日本のシャルドネの約1割以上  
を高島町の契約農家と自社畑で生産して  
おりますので、いろんなアイテムだっ  
たり、ボリュウムが出せるということ  
です。

小室 「シャルドネの高島」となりえた  
のは偶然だったんですか？それともそれ  
なりに戦略があつたからなんですか？  
村上 シャルドネという品種がこの高島  
の気候にあつていたんでしょうね。育  
てやすさもありました。ですから私たち  
は今後も「シャルドネの高島」として品質  
や収穫量共に保持していくのは当然のこ  
とですが、実はこんな夢を持っているん

です。明治6年に官業試験場が高島町に  
できて、当時「シヤスラー」というぶ  
どうを植えたという記録が残っているん  
です。でも現在高島町には「シヤスラー」  
という品種はありません。なんとかそれ  
を復活させてみたいと思っています。  
小室 なるほど。面白いですね。  
村上 山梨だと「甲州」というように、  
代表する品種がありますが、高島町はぶ  
どうの産地でありながら代表となる品種  
がない、それを作ってみたいのです。  
小室 そうか、そういうことなんですね。  
いいですね。ワインの赤、白ときま  
まがロゼワインにこんな思い出があり  
ます。2017年にフランスのナントとい  
うところに行く機会があつて、その帰  
りにポルドーにちよつと寄り道をして  
きました。

村上 それはいい寄り道ですね(笑)。  
小室 道中レストランに入り、臍物を使  
ったソーセージというものを頼みまし  
た。あえて頼んだのではなく、「これは  
うまいけれど、口に合う人と合わない人  
がいる、合わなかつたらひどい目にあ  
う」とコーディネーターが言うもんで  
すから、「そんなことを言われたらこつち  
もやってみようじゃないか」と(笑)。出  
てきたソーセージにナイフを入れると  
グジュッと臍物が溢れてくるんです。でも  
これがまごうことなくうまかつたんで  
す(笑)。しかもロゼが合うんです。だ

誰かが赤だろうと思うんだらうけれど、  
これが妙な面白い取り合わせでした。  
村上 日本ではロゼワインは女性が飲む  
ようなイメージがあるようですが、実は  
ロゼは赤の味覚もあり、白の爽やかさも  
あり、とても万能なワインなんです。  
小室 なるほどね。その後、別のレスト  
ランでもロゼワインを飲みながら生牡蠣  
をいただいていたました。その時に一緒  
に行ったクルーの中の誰かが「小室さん、  
エンケン(遠藤賢司・シンガーソングラ  
イター)さん亡くなったみたいですね」  
と言うんです。驚いてぐつと堪えたんで  
すけれど、ちよつと席を外してトイレに  
行って、少し涙なんかをこぼしたりして  
から戻りました。そしたらその牡蠣が喉  
を通らなくなつてしまつたんです。それ  
でもロゼでむりやり流し込んで、なんか  
エンケンの悲しみがロゼで救われたみた  
いな感じでした。

村上 それは忘れられないお話ですね。  
話は変わりますが、ワイナリーが30周年  
で、収穫祭は25年目を迎え、スパ  
リングフェスタは今年で20年、20  
回目の予定でした。錚々たる方々にご  
出演いただきました。小室さんにも  
ゲストの方々のキャプテンとして  
ステージ以外でのお力添えを  
いただきました。

小室 それくらい「長さ」をやつて  
いるということは当然その中でミ  
ュージシヤンの推移とか、良い時、  
悪い時の

ギターがうまく弾けなくなつてもいい

「今のほうがいいじゃないか」と思えるところに

緩やかに着地していきたい。

## こむろひとしさん

1968年グループ「六文銭」を結成。1971年第2回世界歌謡祭にて、上條恒彦+六文銭による「出発の歌」でグランプリを獲得。1975年、泉谷しげる・井上陽水・吉田拓郎と「フォーライフレコード」を設立。2005年、永六輔氏より、認定NPO法人 ゆめ風基金呼びかけ人代表を引き継ぐ。2011年7月11日、「音楽活動50周年ライブ～復興～」を全労済ホール スペース・ゼロにて行う。現在は自身のライブ活動を中心に、「Lagniappe」や「六文銭」などユニットでの活動の他、イベントプロデュース、テレビドラマ・映画などの音楽制作、ドキュメンタリー作品のナレーション、連載コラムの執筆などその活動は多岐にわたる。最新CD:小室等「プロテストソング2」(FLCF-4509) ※全編 谷川俊太郎氏の詩によるアルバム／六文銭「自由」(BZCS-1170)  
オフィシャルサイト <http://office-khys.com/>



いろんな事が起きる、つまりミュージシヤンのドラマチックな部分もこの収穫祭や歴史を辿っていつているというような思いがありますね。「あんなに楽しそうにやっていたムツシユかまやつは今ほもういないんだ」、そんな風に思うとね。

村上 ちょうど東日本大震災の年に小室さんは50周年、来年で60周年ですね。

小室 多分、あれやりたい、これやりたいというような事というのはもう過ぎてしまっていて、やらせてもらえることはなんでも楽しみたいという想いがあります(笑)。にもかかわらず耐久年数というものがありませんよ。当然もうカウントダウンに入っていて、でも許されるならばいい着地というか、緩やかに着地していきたいとは思っています。例えば、自分のパフォーマンスはギターを弾きながら歌うという事でやりました。それが少し前までは「ギターを弾けなくなったらどうしよう、いつまで持つんだろうな」という不安があったんです。ところが近頃では「別に弾けなくなっても誰かが隣で弾いていけばいいんだ」という塩梅になってきました。

村上 あるがままという事でしょうか。

小室 往年というのが僕にあったのかどうかわかりませんが、声がそんなになくなっても、うまい具合に坂を降りていく人たちには、その往年の時の声ではなくて、むしろあの時よりも今の方がいい

じゃないか、というのを見たりします。ちょっとでもそれに近いような所に着地していったらいいと思っています。

村上 小室さんとは全然立場が異なりますが、私もいずれはそんな境地に達したいものです。ところで、これからのご予定などはお決まりですか？

小室 60周年の企画については特に今はないんですけども、声をかけてもらえるんだったらなんでも「かけられ得(笑)」みたいな感じではいるんです。幸か不幸かフォークという事で言えば、ほぼ僕は一番最初に始めたと言えると思っています、日本ではね。なのでそういう人間としての年寄りフォークのアドバンテージのようなものがあると思うんです。

村上 どんな「かけられ得」がありましたか？(笑)

小室 今年後半に、東中野の映画館で、僕が関わりあった音楽祭り、ナレーションなりを集めたフェスティバルのようなものを何日間かつなげてやるう！という企画が持ち上がっています。

村上 それはほんとうに長い間活動をされてきたからこそですよ。

小室 60年代初頭にアメリカから入ってきたフォークソングに出会い、その「カッコイイ」ものを手に入れて、興味本位で一つずつほぐしていつ、時代に対しての「反抗」というようなものを表現していくようになった。エンターテイメン

トではあるものの、骨格の中にそういうものがあつたと思うんです。そういう僕の音楽は、今の若い人たちの音楽に対して周回遅れもいいところなんだけれども、ここまで周回遅れの実現というところかというと、逆に若い連中が「おもしろい！」というジャンルかとも思うんですよ。少なくとも「電気がなくとも成立」しますよね(笑)。

村上 小室さんの音楽活動の変わらぬ姿勢が感じられます。さらに「ゆめ風基金」などの活動も継続されていますね。

小室 「ゆめ風基金」は故永六輔さんの後を継いで呼びかけ人代表というものをやっております。災害があつたときに障害のある人のところにいち早く飛んで行くような、「障害者ファースト」という活動を目指しています。糸賀一雄記念賞音楽祭では総合プロデューサーのようなかたちでお手伝いをしています。そういうときに僕にとつてありがたいのは、坂田明(ジャズサクソ奏者)、谷川賢作(ジャズピアノリスト)などが僕の音楽のネットワークにいてくれているということです。彼らが関わり合うことによって、障害を持った人たちの表現がアートや音楽であるということを感じさせてくれるんです。僕自身、一人前じゃないのいろいろと足突っ込んでしまつてね。おたおたしているんですけども(笑)。

村上 益々のご活躍祈念しております。

世界29か国、4,333アイテムが出品されたSAKURA Japan Women's Wine Award 2020にて高島クラシックシャルドネと高島クラシックマスカット・ベリーAが金賞に輝きました。日本一のシャルドネの産地である高島町の優れたシャルドネのポテンシャルを余すところなくワインに反映した世界基準のシャルドネ。また日本ならではの赤ワイン醸造品種マスカット・ベリーAを「日本固有の美味しい赤ワイン」として丁寧に醸した逸品です。

今年で7回目の開催となるこの審査会は、日本で唯一の女性審査員のみでワインを審査するワインコンペティション。ワイン・エディケーターとして活躍する田辺由美氏が審査責任者を務め、審査員は主にソムリエやワイン醸造家、ワインジャーナリストやインポーターなど、ワイン関連のスペシャリストです。本コンペティションの受賞結果は、国内外から広く注目され、国内におけるワイン文化の発展、ワイン市場の活性化に寄与しています。



"SAKURA" JAPAN WOMEN'S WINE AWARD 2020  
第7回サクラアワード  
ゴールド賞受賞

2018高島クラシック シャルドネ  
720ml/白・辛口/1,850円(税込)

2017高島クラシック マスカット・ベリーA  
720ml/赤・ミディアム/1,781円(税込)

Silver 2020 Japan Women's Wine Awards シルバー賞

- 2015 高島 醗泡ブリ・デ・ムース シャルドネ
- 2016 高島 ローグブルー青おに
- 2017 高島 ズディアック ピノ・ノワール
- 2017 高島 バリック ピノ・ノワール
- 2017 高島 ジャパネスク ベリーズブレンド
- 2018 高島 バリックシャルドネ 樽熟成
- 2018 高島 ラククロチュア・エレクトリック・エン 上和田シャルドネ



## 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

営業部チーフ 渋谷智広



### 作り方

1. 鍋にオリーブオイルを熱しニンニクやベーコンを炒め、軽く揚げたナス、トマト(缶詰など)を入れ煮込み、塩胡椒やコンソメ、ハーブ等で味を調える。
2. モッツアレラチーズは一口大にカットしてから水気を取り、片栗粉をつけて短めにカリッと揚げる。(長く揚げるとチーズが溶けだすのでご注意ください)
3. 1のトマトソースに揚げたモッツアレラチーズを盛り付けて完成です。

最近のベストマリアージュは、山形市内のお店で食べた、モッツアレラチーズをまるごとカリッと

揚げたものを、ペーコンやナスと一緒にトマト煮込みした料理です。それに「高島バリックたかつき&はたつき 樽熟成」を合わせた時は、高島のカベルネとメルローならではの力強い果実味が程よく調和し、つつい飲みすぎ食べ過ぎてしまいました。至福のひと時でした。

があります。

これからもイベントや催事などで日本全国のお客様にお会いできた際には、日頃から高島ワインを更に美味しくする料理に腕を磨きながら、オススメのマリアージュをお伝えしていければと思っています。

最近のベストマリアージュは、山形市内のお店で食べた、モッツアレラチーズをまるごとカリッと揚げたものを、ペーコンやナスと一緒にトマト煮込みした料理です。それに「高島バリックたかつき&はたつき 樽熟成」を合わせた時は、高島のカベルネとメルローならではの力強い果実味が程よく調和し、つつい飲みすぎ食べ過ぎてしまいました。至福のひと時でした。

仕事から早めに帰宅した日は妻と一緒にキッチンに立つことが多く、あれやこれやと話しながら夕食を作っています。普段は育ち盛りの息子が好む肉料理がメインの献立となりますが、部活の遠征や合宿で息子が家を空ける時には、妻と二人、ワインに合う居酒屋メニューのような料理を作って楽しんでいきます。もちろんお店のよ

うな味わいになるはずもないですが、稀にその日のワインにベストマッチする料理を作れることがあります。

最近のベストマリアージュは、揚げだしモッツアレラのトマト煮込みと樽熟成の赤ワイン。





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

## 名だたるワインの味わいや香りを 記憶に刻みながら、経験値の蓄積と 仕込みの改善を図る赤ワイン造り

醸造担当リーダー・松田旬一、栽培担当・四釜紳一に聞く

これまでの「挑戦シリーズ」では、白ワイン、主にシャルドネの主要産地としての高島ワイナリーの方向性や、適産地としての量的、質的なメリットを取り上げてきましたが、今回は、ここ20年ほどの赤ワイン造りについて聞きました。

—— 2人とももうすでに（入社して）20年選手ですが、2000年前後の赤ワインはどうでしたか？

松田 2000年というと、覚えていた限りでは「特別なことは何もしない」ワイン造りだったような気がします。セニエやM11、亜硫酸の管理などについては今と比べものにならないくらい遅れていました。

—— お化粧で言うと、ナチュラルメイクという感じ？

松田 そうですね。樽も厳選した1、

2種類だけを使っていたので、ぶどうの出来に左右されやすく、本当に良いぶどうが収穫できた年にしか、まともな赤ワインを造れなかったような記憶があります。でもそれは今だからわかることで、当時はとにかく「工程をこなす」ことで精一杯の状態で、「美味しいワインを造る」という想いが付いてきたのはもう少し後でした。

四釜 そうでしたね。当時は醸造法を模索しながら取り入れていて、手探りで「答え」を求めている時代でした。つまり経験や知識の積み重ねが不足していたんです。ある年、ぶどう農家さんが、「今年のピノ・ノワールは奇跡的に上手く育ったぞ！」と興奮気味にぶどうを運んできた時のことを鮮明に覚えています。実際に赤ワインとしてのピノ・ノワールはそれまで2〜3回しか仕込んだことがなく、着色不足な

どもあり、ロゼや赤ワインのブレンド用に回されることが多かったんです。

—— その貴重なピノ・ノワールのラベル、今でも覚えています。お客様からも、「高島でのピノ栽培、応援する！これから期待！」という声が多かったです。

松田 ピノ・ノワールは特に育てるのが難しい品種である上に、単一のセパージュで仕上げるのがとても難しいんです。当時は、ぶどうを品種ごとに収穫し、そのまま仕込むというやり方をしており、良いぶどうだけを取り分けの小仕込み方式は考えてもみませんでした。その後2008年ぐらいまでは地道にいろんな醸造法などを試しながら、「これはダメだけど、あれは良いので採用する」という「O×式」で絞っていきましたが、2014年頃からはおおよその方向性や造り方が固ま





っていったように思います。

——確かに2010年頃から赤ワインの評価が高まってきており、特に2012年〜2013年頃からは、ワインコンクールなどでも金賞を受賞した記憶があります。

(JWC2011にて2008高島クラシックメルロー&カベルネが金賞受賞)

**四釜** その頃から特に良いぶどう、極めて優れた畑のぶどうは特別にこの小仕込み方法を取り始めたんです。これには手間もコストもかかりますが、その効果は白ワインで実証済みでした。というのはシャルドネナイトハーベストはすでにそのやり方で醸造していましたから。

**松田** 赤ワインに限らず、まずどういうワインを造りたいかという想いやビジョンが明確化されてきたことも大きいと思います。目指すワイナリーや狙っていくワインのスタイルがはっきりと定まってきたのもその時期です。

——具体的にはどういうワインを目指したのでしょうか？

**松田** 私たち製造部では、自社以外の様々なワインを幅広く持ち寄って、定期的に試飲会を開いています。もちろん懇親を図る意味合いもありますが、その中で、なんだかんだ言っても5大シャトーの偉大さに圧倒されたり、白ならブルゴーニュやナバなど、世界の

トップ・シャトーのワインに深くうなずいたりしながら、それらの味わいや香りを記憶していくのです。

——積極的に世界中のいろいろなブレミアムワインを飲んで勉強するということですね。

**松田** はい。単純に酒が好きということもあるんですが(笑)、世界の「美味しいワイン」というものを飲んで自分の記憶の中にインプットしておかないと、単に「自分が美味しいと感じる」という主観だけで満足してしまうこと

もあり、今の自分たちのワインに何が足りていないのか、どういうワインを造りたいのか、何が求められているかがわからないままできているということになりかねないのです。

——造ったことで満足するか、より美味しいワインを求めるか。やっぱりスティックですね(笑)。

**四釜** スティックと言えはぶどう農家さんも負けずにスティックですよ。ある農家さんは、ブルゴーニュのワインを飲んで、「俺のシャルドネから、これくらいのワインを造りてえな！これ、ワインになる前は、どういふぶどうだったんだらうな！」なんて言うんですから頼もしい限りです。

——すごいですね。というよりうれしいですね。すでにブルゴーニュを見据えてぶどうを育てているんですね。

ぶどうの品質や、ぶどう農家さんは2000年頃と比べるとだいぶ変わりましたか？

**四釜** そもそもぶどうの栽培にかけては何十年とぶどうを育ててきている大先輩が中心であり、最初からぶどうの品質は十分に良かったんですが、それ以上に良くなってきていると思います。

——ぶどう農家さんの世代交代などはどうでしょうか。

**四釜** もちろん世代交代は進んでいますが、ここ数年は新規参入農家さんも増えていきます。その新規参入農家さんもとリわけ志が高い方が多くて、例にもれずスティック(笑)。そのためあつてか、全体的に見てもぶどうの品質は向上しているんです。

——時として忘れがちなんですけど、ぶどうという農作物を育て、それをワインにするというのは、ワクワクする何かがあるということなのかもしれませんね。

**松田** それだけ強い気持ちやはっきりした目標があると、ワイン造りは特にやりがいがあるんです。

——なるほど。

**松田** 先日、三ツ星レストランをテーマにしたテレビドラマを見ましたが、ワイン造りにも通じるものを感じました。良い素材を選んで手に入れること、

それを最高の状態で調理して、お客様に提供すること。それらは、明確な意思や目標がないと達成できませんよね。

——それは納得ですね。

**松田** 近ごろ製造部では「このワインのこの風味が気になる」とか、「このヴィンテージにはトゲトゲしさを感ずる」とか、担当や役割など関係なくスタッフがどんどん意見を言ってくるようになりました。求めていた姿がここにあるような気がします。これまで、とにかく旨味をより多く抽出するために醸しの段階などでいろいろと知恵を絞ってきましたが、それだけでもダメだということです。ワイン造りに携わる全員が、美味しいワインを生み出す、造りだせる喜びを経験したから変わってきたんですね。私たちが造った2017年ヴィンテージ以降の赤ワインには特に期待してほしいです。

——ぶどうの個性を生かしたワイン造りから、ぶどうの個性を引き出すワイン造り、そして「世界に胸を張れるワイン造り」へ。頼もしい製造部スタッフに乾杯！



小仕込み用の小型タンク。大型タンクと比べると人の背丈ほどの大きさ(左)。醸造担当リーダー松田(中)、栽培担当四釜(右)。右ページ/ワイナリー前の自社農園、13年目のピノ・ノワール。

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、ワインに凝縮感を出すこと。MLFマロラクティック酸酵/ワインに含まれるリンゴ酸を乳酸に変えることで、酸味が柔らかくまろやかな味わいになり、ワインの耐性が向上する。

### 2017高畠ゾディアック ピノ・ノワール

好評  
発売中

「ブルゴーニュの宝石」と呼ばれるピノ・ノワール。垣根仕立ての露地栽培の自社農園で育った選りすぐりのぶどうを、小仕込みの醸造設備で丁寧に醸しました。わずか1,425本の限定醸造の逸品。木苺のようなチャミングな香りに新樽のトースト香が融合し、やわらかなタンニンを感じ、本格的なピノ・ノワールの味を感じていただける仕上がりです。

750ml / 赤・ミディアム  
4,400円(税込) / 4,000円(本体)



### 2015高畠ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン

5月中旬  
発売予定

露地栽培・垣根仕立ての自社農園で育ったカベルネ・ソーヴィニオンを主体として使用。2015年は収穫時期の天候に恵まれ、色付きの良い熟度の高いぶどうを収穫することができました。より凝縮感を出すために2割ほどの果汁をセニエした上で、醸し期間を長めにとり、旨味成分とタンニンを抽出することでカベルネ・ソーヴィニオンらしいしっかりとした骨格と、力強いタンニンを感じることができます。※専用カートン入り

750ml / 赤・フルボディ 6,112円(税込) / 5,556円(本体)



好評  
発売中

### 2018高畠ラストイック デラウェア

高畠町のデラウェア品種ぶどう栽培は100年を超える長い歴史に支えられております。日本一のデラウェアの産地にあつて、ワイン醸造用に育てられた種有デラウェア品種ならではの凝縮した味わいを「よりワインらしく」複雑味のあるスタイルに仕上げました。桃や洋梨を感じさせる華やかな香りと、爽やかな酸味が特徴の辛口白ワインです。

720ml / 白・辛口  
1,700円(税込) / 1,545円(本体)



好評  
発売中

### 2018高畠ゾディアック シャルドネ

希少数量

露地栽培・垣根仕立ての自社農園で収穫した熟度の高いシャルドネを、複数の異なる醸造技法を使うことで味わいに奥行き感と複雑性を与え、さらにシュールリーを行い、念入りのバトナージュ(滓攪拌作業)と併せることでワインに厚みを与えました。またマロラクティック酸酵により、完熟したぶどうの果実感、新樽からくるトースト、バニラ、ナッツに表現される心地よい香りを放つ上品なワインに仕上がりました。

750ml / 白・辛口 4,400円(税込) / 4,000円(本体)



好評  
発売中

### 2018高畠クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

醸酵温度を低温に維持するなど緻密な管理を行い、ぶどうが持つ美味しさを引き出し、蜜のような甘い香りとフルーティな味わいに仕上げました。ほのかな甘みと優しい酸味、ボディ感をあわせ持つ爽快感のある香り豊かなワインです。幅広い料理との組み合わせを楽しむことができます。

720ml / ロゼ・辛口 1,400円(税込) / 1,273円(本体)

2017ヴァンテージJWC金賞&ベストロゼワイン賞受賞!



好評  
発売中

### 2019高畠クラシック シャルドネ

高畠町4地区(亀岡、高畠、屋代、和田)のシャルドネ品種から仕込んだロットから、幾重ものパターンを丹念に調合することで誕生しました。複数の酵母と醸造法が生み織りなす、柑橘系の華やかな果実のフレーバーと、躍動感ある豊かな味わいに仕上がっています。豊稔の地「たかはた」のシャルドネ品種をふんだんに使用し、複数のロットを重ねてこそ生み出されることができ「贅沢仕立て」なワインをお楽しみください。

720ml / 白・辛口 1,850円(税込) / 1,682円(本体)



## 2015高畠醗泡プリ・デ・ムース シャルドネ

5月中旬  
発売予定

「シャルドネの果汁を二次醸酵の糖分とした」世界的にも珍しい、瓶内二次醸酵スパークリングワインです。質・量ともに日本一のシャルドネの産地である高畠町産の上質なシャルドネを厳選して使用し、一次醸酵過程では、フレンチオークで樽醸酵後、一定期間滓(おり)と触れ合わせるシュールリーを行いました。瓶内醸酵による高いガス圧とクリーミーな気泡とともに、濃厚な果実感と酵母由来のトーストしたパンを思わせる旨味が広がります。※専用カートン入り

750ml / 白・泡・辛口  
5,093円(税込) / 4,630円(本体)



上 / 瓶を下に向け、不凍液に浸して凍らせることで、瓶口に沈殿した澱などを吹き飛ばす。

[ミニ情報]

# ワインボトルの形状について

## 「いかり肩」と「なで肩」の関係



赤ワインに代表されるボルドー型のボトルは、「いかり肩」で濃い目のグリーン色が特徴です。これは、ワインを注ぐ際に澱（おり）を肩の部分でせき止められるように出来ていて、併せてボトルの底にも澱を舞い上げないように深く窪みが設けられており、熟成させた上質なワインほど、開栓時はゆっくりとボトルを傾けて注ぐことが鉄則です。

一般的に上質なワインほど澱

澱が混ざらないように静かに注ぐのがコツ。

は多く見られ、主にワイン中のポリフェノールやタンニン、アントシアニンなどが、ワインの熟成に伴って結晶化したものです。ミネラル成分を豊富に含んだ上質なワインほど澱が沈殿しやすいと言われています。

澱自体は、仮に口にしても人体に悪影響はありませんが、ザラザラとした不快な舌触りを伴い、せつかくの味わいを邪魔することがあるため、セラードから取り出したワインを開ける際にはしばらく直立の状態を保ち、澱が静まってから慎重に開栓することが望まれます。

一方、白ワインではブルゴーニュ型という「なで肩」で、淡いグリーン色のボトルが多く見られます。この形はかつてワインを瓶貯蔵する際に、限られたスペースの中で、ボトルを互い違いに寝かせて収まるように、収納効率を重視する中で形作られていったと言われています。

また、スパークリングワインで見られるシャンパン型については、炭酸ガスの高い内圧に耐えられるように厚手のガラスで作られており、空瓶を持ち比べてみても、ずっしりと重く感じられます。

さて次回は、ワインボトルの容量と色についてです。

## 2020スプリングフェスタ開催中止について

日頃より高畠ワイナリーをご愛顧賜り、誠にありがとうございます。さて、2020年高畠ワイナリースプリングフェスタにつきまして、国内における昨今の新型コロナウイルス感染の拡大を鑑み、ご来場のお客様および関係者の皆様の健康・安全面を考慮した結果、イベントの開催を中止せざるを得ないと判断いたしました。

つきましては、5月2日(土)～5月6日(水)に予定しておりましたスプリングフェスタについて開催を中止させていただきます。

ご来場を楽しみにされていた皆様には誠に申し訳ございませんが何卒、ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

なお、当該期間中のワイナリー営業の詳細につきましては、後日ホームページ、SNS上でお知らせいたします。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「お好きな高畠ワイン」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

高畠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。

## 表紙の小景

レンガ敷きのワイナリー通路で撮影しました。知る人にはその時代を思い出させる、なつかしのワインたちです。



写真左から／2013ショップグランドオープン記念ワイン／ワイナリー落成記念ワイン 1993高畠シャルドネ／たかはたセレクト／夢水果



※ 旅行で高畠ワイナリーに立ち寄りしました。透き通るようなスッキリとした味わいに吸い込まれ、その後ワインを楽しんでいます。白ワインが好きなので、ワインに合う料理も紹介して欲しいです。  
(相澤様 東松島市 60代女性)

※ 高畠ワイナリーを訪れた際に買った2016ピノ・ノワール、とても美味しかったです。鴨肉の料理と合わせて楽しめました。ワインに合わせてグラスを使い分けるのは知っていましたが、グラスの形が見られたので、前号は良かったです。シャルドネナイトハーベストを買ったので、早く試してみたいです。(江東区 孫谷様 50代女性)

※ 25年前にカナダに行ったとき、レストランのメニューにデザートワインというものを見つけ、注文してみた。この時、初めてワインにこのように甘いものがあることを知った。その後、娘から高畠ワイナリーの氷結搾りを紹介され、日本にもこんなに甘くて美味しいワインがあることを知りました。  
(品川区 長倉様 70代女性)

※ シャンパンやスパークリングワインが好きで、美味しいぶどうが収穫される山形県産のワインを探していて、紹介されて今回、高畠のワインを購入しました。味はもちろん、色調の美しさに感動しました。フランスのワインも良いけど、高畠町産も最高です。空Qu誌面の催事の案内は、全国に行ったときに便利です。(仙台市 千葉様 40代女性)

※ 初めて高畠ワインと出会ったのは、30年近く前に5人で女子旅をしていて、温泉旅行に行った時、友人の一人がワインを持ってきて、それをいただきました。一口飲んでみると、香りもすごくフルーティーで、口に含んだ瞬間に甘さが広がり、それはそれは「美味しい!!」の一言。それまでは、ワインを美味しいと思ったこともない私ですが、この「まほろばの貴婦人」は最高です。今でも、もちろん時々ですが、自分へのご褒美に、お祝いの記念日などには、必ず飲んでいきます。今回、初めて高畠ワイナリーを訪れました。楽しく、美味しいワインをいただきました。次は、ぶどうの収穫の秋にも行ってみたいです。(宮城県 クミちゃん 60代女性)

30年目の



ありがとう



営業部・管理部



製造部



ワイナリーショップ

## Qu 読者プレゼント 2018高畠ラステイク デラウェア 10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6月30日(火) 当日消印有効

高畠ワイナリー 空・Qu編集部  
E-mail [rsc@takahata-winery.jp](mailto: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、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

山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1  
高畠ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2020 Spring

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(高畠ワイン以外でも可)

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?