

ワインのある暮らし。

空

Qu

2007 AUTUMN vol.2
take free

風香るワイナリーから
ピノノワールに想いを寄せて
高畠ヌーボー
新酒の仕込みが始まりました
オンラインタビユー

沢田知可子

高畠酒造所



風香る ワイナリー から

青々としていた緑が 少しずつ色づく季節です。

高島ワインの庭が新しくなりました。エントランスが人工芝へと変身。とくに、雨の収穫祭の時にはご迷惑をおかけしていましたが、これからは心地よく過ごしていただけるのではないかと考えております。ワイナリーにお越しの際は、ぜひ庭でワイナリーの風を感じてみてください。

さて、ピノワールを植えるにあたり、土壌の改良にも着手しました。高島町は火山活動が活発に行われたことで、花崗岩や堆積岩などいろんな岩が入り混じっており、ミネラル分を多く蓄えられる土壌。そのよいところを凝縮させて、ワイナリー前の畑に同じ土壌の層を再現しました。

今回の土壌のベースは、花崗岩が崩れてできた白く粗い砂、真砂土（まさど）というものです。

この真砂土は水はけがよく、やせた土壌作りにぴったり。しかし、岩ばかりだと逆に水はけが良すぎて、最初の根付きが悪いため、苗木を植える周りに山土を盛りあげ、灌水設備を充実させました。

このように製造グループの愛情こもった土壌作りによって、ピノワールはすくすくと育っています。



01



02



05



04



06



01.収穫が待ち遠しいシャルドネ 02.緑鮮やかな人工芝が敷き詰められたエントランスでワイナリーの風を感じてください 03.園地巡回で契約農家の方々と高島ワイナリースタッフの打ち合わせ 04.花壇のプレートにもちよっとこだわり 05.高島ワイナリー限定の赤ワイン入り「りんごチップ」 06.リニューアルした大好評「まほろばの貴婦人」コーナー 07.ワイナリー前のピノワール畑 08.旧高島駅前での撮影風景



07



08

ピノワール種
コート・ドール地区（フランス・ブルゴーニュ地方）の最高級品種。ワインは透명한紫紅色で独特の華やかなアロマとブーケをもっている。コクがあり繊細、芳醇でピロロドのような喉越しの良さがある。

ピノワールに 想いを寄せて

一信じる高島のポテンシャル

Pinot Noir

私が、ピノワールを植えるというと、ワインの専門家たちは一様に「何故ピノワールなのか」と怪訝な顔をする。他のセパージュのときには見られない否定的、というより侮蔑的な返事である。（社長：奥山徹也）

2007年6月 ワイナリーでは、風穏やかな朝から社員一同でピノワールを自社農園に植えていた。まだ30cmにも満たない可愛らしくも逞しい苗木であった。「日本で優秀なピノワールは育たない」それは昨今のワイン業界での「常識」である。しかし、よく考えてみると40年前に日本でヨーロッパ系の品種の葡萄を本気で育てようとした人がどれだけいたのだろうか。それどころか、日本のワインは問題にすらされなかった時代のことである。

ピノワール。極めて甘美で気まぐれな魅惑の葡萄。それは小粒で深い青紫の果皮のいでたちで、果実糖度が高く、上質な赤ワイン原料として世界中のワイン通を魅了している。いわば高島の風土の縮図ともいえる変貌を遂げたワイナリー自社農園をきまぐれな魅惑の女王は受け入れてくれるのだろうか。この原稿を書いている盆の明けには早いもので全長90cm近くまで成長した。今後、季節ごとにピノワールの様子と成長記録を伝えていこうと思う。

ピノワール日記



6月29日～7月7日
6月20日。朝、出社するや社員総出で苗木を植える。突き抜ける青空にピノワールが映える。果たしてピノワールはこの高島の大地をお気に召すだろうか。



7月8日～7月17日
雨と曇りの日が続き、汗ばむ季節。ピノワールはぐんぐん伸びる。虫除けのミルクケースからはみ出すほどの高さになった。約37cm。



7月18日～7月26日
蒸し暑い日が続き、気温も相変わらず高い。梅雨明けが待ち遠しい。ピノワールも夏バテ気味か。この後、虫除けの囲いを外す。



7月27日～8月3日
連日の猛暑で人間の方が先に滅入る。ピノワールも暑さに少し疲れた印象で、これからが正念場かも知れない。雨も少なく、地面は灼熱。約55cm。



8月4日～8月11日
毎日30度を超える真夏日。雨もなく、風もなく砂漠のような暑さ。日光も刺さる様に強いが、ピノワールは順調に育っている。葉の艶が増してきた。



8月22日～8月29日
お盆過ぎ久しぶりの観察だが、すくすく育っている。個体差もあるが90cm近くまで伸びた。葉も大きくなり、枝も丈夫になってきた印象がある。



園地巡回 1

大浦亮一さん（和田地区）

県内で唯一、ナイトハーベストの収穫に園地を提供してくださっている大浦さんの畑を訪ねた。ナイトハーベストの収穫は10月下旬。葡萄が熟しはじめてから収穫までの期間が長いので、熊やサル対策に頭が痛いという。深夜の巡回もかかせない。

霜降の秋の真夜中2時、ナイトハーベストの始まりだ。葡萄は夜露で冷たく、甘みが凝縮されているため、葡萄の素材そのものが生かせる。収穫後すぐワイナリーで仕込みに入る。

大浦さんの葡萄づくりの基本は、葡萄の木を健康で丈夫に育てること。土壌にミネラル分が高いと（アントシアニン）葉柄が赤くなる。元氣な証拠だ。「上（葉っぱ）や茎（葉柄）を見れば下（根）が分かる。根が元氣であるかが大切」と大浦さん。

忙しい中快く取材に応じてくれた大浦さんは、私たちの「志」に応える葡萄づくりに日々努力をおしまない。



シャルドネ畑の大浦さん

※ナイトハーベスト＝日中十分に栄養と糖度を蓄えた葡萄を、気温の冷え切った夜に、そっと摘み、すぐ仕込みにとりかかる手法。良質な葡萄の持つ本来のポテンシャルを活かし伝えるため、当ワイナリーでは2005年秋に初めて実施した。



高畠産のデラウェアで 新酒の仕込みが 始まりました。



今年一番のワインの仕込みはデラウェア種から始まる。待ちに待ったワインの仕込みだ。仕込みが始まると「またこの季節がきたなあ」と思う。わくわくというより、はらはら(いいワインを造るぞという緊張感)。

高畠町は日本でも有数のデラウェアの産地である。今年もたくさん収穫が期待できるようだ。でも、私たちが一番大切にしているのは葡萄の品質。栽培段階から何度も園地巡回し、契約農家の方々とともに、良い実をつけるための努力をおしまない。

8月20日(月)の朝8時、いつもと同じだけど、いつもと違う朝だ。農家から集められた葡萄が一斉に届けられる。さっそくベルトコンベアーに乗せられ、そのかたわらにスタッフが立つ。ワインに最適な葡萄だけを選別するためだ。腐敗果、未熟果を絶対いれないのが私たちの信念だ。

搾られた果汁は、一晩静置し、上澄みと濁ったおりもきれいに濾過され、発酵タンクへ入れられる。「頼むぞ、おいしいワインになってくれ!」現場からはわが子を慈しむような、スタッフの祈りが伝わってくる。

そして静かに息づくような発酵が始まり、果汁がワインへと生まれかわっていくのだ。製造スタッフがいう「私たちは、良い葡萄が良い仕事をする手助けをしているにすぎない」やがて初々しい『高畠ヌーボー』が誕生する。



2007 新酒

9月27日発売「数量限定」



山形県産デラウェア 100%
2007高畠新酒・白〔甘口〕
1,068円(税込)

山形県産のみずみずしいデラウェアをゆっくりと低温で醸しました。爽やかな酸味と生き生きとした葡萄の香り、まさに収穫したてのフレッシュさを味わえます。

9月27日発売「数量限定」



山形県産デラウェア 100%
2007高畠新酒・白〔辛口〕
1,068円(税込)

12月上旬発売「数量限定」



マスカットベリーA 100%
2007高畠新酒・赤
1,068円(税込)

山形県産マスカットベリーAを原料とし、華やかな香りを持つ渋みの少ないフレッシュ&フルーティーの軽やかな赤ワインに仕上げました。

声の雫 沢田知可子（歌手）

プロフィール

さわだ・ちかこ 1987年、デビュー。1990年アルバムからシングルカットされた『会いたい』がロングヒットでシングルセールス100万枚を達成。オリコンシングルチャートにも100位以内に87週の長期にわたってランクインし、1991年の紅白歌合戦に出場する。魂を癒すヴォイスヒーリングをテーマに「歌セラピーライブ」を展開中。

この人にこの1本

沢田知可子さんにお薦めしたのは『フレッシュ&ドライシャルドネ』。高畠町は恵まれたシャルドネの産地です。その良質な葡萄をフレッシュでドライなワインに仕上げました。樽を使わずにシャルドネの風味を生かした、華やかでフルーティーな香りと、澄んだ味わいをお楽しみいただけます。沢田さん曰く、「この白は土曜日の昼下がりにでも許されるお酒というイメージ(笑)」この日の沢田さんは『フレッシュ&ドライシャルドネ』のようなパールホワイトのやわらかな装い。ワイングラスを手にするとその色は沢田さんのシルエットに溶け込んでいくようでした。



2006フレッシュ&ドライ シャルドネ



沢田知可子ニューアルバム『花心』
作曲家井上大輔さんの遺作未発表曲120曲の中から選んだこのメロディーは生き生きと働く凛とした女性達へ贈るLullabyをメッセージとして下さっているようで、まさに今回のアルバムタイトルとしてふさわしいと思いました。天国の大輔さんからのプレゼントになればと願っております。(ライナーノーツより)

奇跡の虹が まほろばの地に導いてくれた。



沢田知可子さんが昨年の「秋の収穫祭」に出演された日は、雨雲が低く空を覆い、ステージ上の雨避けも強い風でゆれていた。それでも沢田さんは、何事もなかったかのように、柔らかな笑顔でステージに上がった。

それまでワイナリーのテントやひさしの下で、雨宿りをしながらワインを愉しんでいたお客様が、その心地よい湿り気を帯びた歌声に、それぞれの傘に肩をよせあい中庭のステージの前に集まってきた。それはそれは心あたたまる光景だった。

「あの（収穫祭の）雨は、もしかしてとても大切な運命的な恵みの雨かもしれないと、歌いながら感じていました。雨が降っているのにとってもロマンティック」だれかの演出ではないかと思うほどだったという。

「雨の神様龍神が、収穫という恵みの雨をもたらし『またいいワインができるように降らせてあげるよ』といってくれているようでした。雨が去ったあの夜（収穫祭2日目の夜）の奇跡の虹を見て、まほろばという土地に何か導かれるままにきたんだ、という思いになりました。虹は龍の化身ともいわれますよね」

私たちがここまほろばの地でワイン造りを始めたのも、たんなる偶然ではなく、必然的な条件を与えられたということをこのごろ強く感じている。この地独特のミネラル豊富な土（高畠石）を活かし葡萄を育て直すことで、もっといいもの（ワイン）を造りたい。今まさにその挑戦を始めているところだ。

「奥山（高畠ワイン社長）さんが『ただいいものを造りたいと思っても、一人で造ったのではない。私たちのワインを飲んで飲んでいただいたお客様にたいして、その原点は感謝であり、それが収穫祭なのだ』と話されましたが、そこに胸打たれました」

この場所を選んだことで、みんなが感じ始めている、地球に気づかされているというロマンを感じたという。

「若い頃（まだ十分若い！）バスケットボールをやっていました、スポーツというものはどんなに厳しい練習をこな

しても、たった一度の公式戦で得るものが大きいことがよくあります。コンサートもそう、お客様の前で歌うということが一番。どんなシチュエーションであっても、聞いてくださる人がいるということ、そこに感動を共有したい人がいるということが大切」

沢田さんの歌声は人を癒すちからがあり、やさしくつつみこんでくれる感じがいいですね、とお伝えすると、

「うれしいです。クラシックでいえばわたしの声は限りなくチェロの波動に近いといわれます。この波動で、聞く人の琴線に同調できたらいい。私自身は涙をひとつのバロメーターにしている。曲をつくる時、歌を吹き込む時、その涙にはきつと意味がある。理屈じゃない、なんだかわからないけれど涙がでる。大人になつたら（泣くことを）がまんすることが美德という人もいますが、涙をいっぱい流すことで浄化されることもある。恵みの雨の、美しい涙を流せる歌い手ではない」

私たちは葡萄を通して大地の雫をいただき、沢田さんは声の雫を私たちに届けられる。

さて、沢田さんは9月26日にデビュー20周年記念の『花心（はなこころ）』というアルバムを発売する。「雨だけでなく、花にもいろんなちからがあると思う。歌もそう、自然のいろんなちからをかりてこれからも歌い続けていきたい」

沢田さん、今年も収穫祭にいらしてくださいますか？

「もちろん！」

スペシャルミュージックライブ

沢田知可子スペシャルライブ決定!
連日ミュージシャンが集い
ステージを盛り上げます!



沢田知可子



2007年新酒
ヌーボーテイasting
葡萄の香りがそのまま楽しめる
フレッシュでフルーティーな
新酒ワインの出来を、
ぜひお確かめください。
甘口・辛口をご用意
しております。



グラスワインコーナー

普段飲めない秘蔵ワインを
収穫祭オリジナルグラスで
お手軽にお楽しみいただけます。



似顔絵
ラベルコーナー



2007 第12回 高畠ワイナリー 秋の収穫祭

10月5日(金)ー8日(月)

9:00~17:00 [入場無料・雨天決行]

秋の実りに感謝して、今年も「秋の収穫祭」を開催します。
青空の下、みんなで楽しんで盛り上がりましょう!



高畠ワイナリーへのアクセス ガイド



JRご利用/JR奥羽本線または山形新幹線高畠駅下車徒歩10分
お車ご利用/国道13号線に道案内の看板あり。米沢駅、赤湯駅より15分

そのほか
巨大鍋料理、
パフォーマンスショー
テイastingコンテストなど
楽しいイベント盛りだくさん!



※駐車場には限りがございます。できるだけ公共交通機関をご利用ください(高畠駅より徒歩10分)。

運転者、未成年者の飲酒は法律で禁じられております。酒類の持ち込みはお断りいたします。イベントの内容は天候や出演者の都合により変更になる場合がございます。

Quもの語り。 WINE DAYS

いつもの時間に、ワインを開けて。

文／青木実（あおきまこと）

広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。料理人、パーティ・ケータリング、企業コンセプターとして活躍。山形食材、ワインを愛す。



秋の宵は、ワインと語る
凝縮の時間をくれる。

キノコのかんたんリゾット

2人分 材料：キノコいろいろ・タマネギ少々・
バター1カケ・生クリーム50cc・ご飯お茶わん2杯・
バルメザンチーズ

1. キノコは手でさいて、鍋へ。
2. タマネギのみじん切りを入れ、バター1片、塩少々、水少々を入れ、フタをして弱火で、キノコがしんなりするまで。炒めずに蒸すカンジで。
3. キノコがしんなりしてきたら、生クリーム、ご飯、バルメザンチーズを入れ、手早くまぜる。味をみて、塩でととのえる。水分が足りなければ、生クリーム・水を少々加えます。
4. パセリをちらしてできあがり。
熱いうちにどうぞ。



●料理制作／space5watts Cafe(東京・世田谷区深沢)
☎03-3704-0702 <http://s5watts.exblog.jp/>

ワインの似合う季節だ。風が少しずつひんやりとしてきて、空が高くなって。そして、大地から豊かな収穫の便りが届く。

ボクは、東京に住んでいる。ボクのカフェで使う野菜を山形から毎週送ってもらっている。春の息吹を感じさせてくれる旬の山菜の頃、そして収穫の秋は、なんで都会で暮らしているのだろうか、とさえ考えさせられてしまう。

以前、山形で農業をやっているグループの方とお話する機会があった。長い経験から生まれた技術と、ゆつくりとした季節の時間から、ほんとに美味しい作物ができるんだな、とつくづく思った。おみやげにお米や野菜をたくさんいただいた。ボクはお礼に彼らの町のキャッチフレーズを何点か贈った。その中のひとつ『田舎です、うらやましいでしょ。』

キノコの季節だ。ワインは「嘉シヤルドネ樽熟成」を開ける。クリーミーな味わい、穏やかな酸、樽の中でしなやかに熟成したためらかなボディ。料理は、いろいろなキノコを使ったリゾット。ゴールドに輝くワインとの相性もいい。ゆったりとした時間と大地のチカラから贈られた、秋の味覚とワイン。長い宵に、グラスに注いだワインとの語らいが始まる。都会の喧噪の中に、山形・高島町からの涼風が吹き抜ける。

Japan Wine Competition 2007

2007 国産ワインコンクール 受賞ワイン

おかげさまで今年も、銀賞をはじめとする賞を受賞することができました。



Japan Wine Competition 2007 銀賞

2005高島シャルドネ樽発酵 [ナイトハーベスト]

辛口・白

2005年の10月に夜摘みしたシャルドネをじっくりと発酵させて大切に醸造しました。夜収穫された葡萄は、充分に栄養分を蓄えて冷たく眠っています。香りと風味を逃がさないように丁寧に時間をかけて収穫・醸造しました。当ワイナリー初のシャルドネナイトハーベストです。

750ml/5,000円(10月発売予定)



Japan Wine Competition 2007 銀賞

2001嘉-yoshi- 高島シャルドネ樽熟成

やや辛口・白

天候に恵まれて良質な葡萄が収穫できた2001年。原料を厳選して嘉-yoshi-シャルドネの醸造は始まりました。果汁を清澄後、フレンチオークの樽にて12ヶ月間の樽熟成を行ないました。つややかな黄金色と、熟した果実の甘い香り。深く豊かな香りをもつワインに仕上がりました。

750ml/2,800円(10月発売予定)



Japan Wine Competition 2007 銅賞

2006上和田ピノブラン

辛口・白

山形セレクション認定ワイン

日本での希少品種「ピノブラン」の栽培されている「和田地区」は高島町の南東、標高250m~300mと町内でも高い場所に位置する畑で、昼夜の温度差が特に大きく、糖度が高く酸持ちのいい理想的な葡萄がつくれます。「優れたコストパフォーマンス」青りんご・グレープフルーツ・ハーブなどの爽やかな香りあふれ、豊かな風味とキレの良い酸味を気軽に楽しんでいただけます。

720ml/1,383円



Japan Wine Competition 2007 奨励賞

2006フレッシュ&ドライ シャルドネ

辛口・白

山形セレクション認定ワイン

優れたシャルドネの持つポテンシャルをそのまま伝えたい。そんな想いが形になりました。木樽熟成しないことによってフレッシュで豊かな果実味を感じることもできるワインです。

720ml/1,593円

*山形セレクションとは、全国・世界に誇りうる高い品質を有する山形県産品にのみ与えられる、「山形の宝」であることの証です。

※価格は全て税込み価格です。

Japan Wine Competition 2007 銅賞

2004高島メルロ樽熟成 プレミアム

ミディアム・赤・750ml

※12月頃、数量限定の発売予定です。(価格未定)

Japan Wine Competition 2007 銅賞

2004高島カベルネソーヴィニヨン 樽熟成プレミアム

ミディアム・赤・750ml

※12月頃、数量限定の発売予定です。(価格未定)

国産ワインコンクールとは日本の各地域のワイン酒造組合で構成された国産原料葡萄を使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るとともにそれぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めるために開催しているコンクール。各ワイナリーから出品されたワインを完全なブラインドテイスティングによって専門家や有識者が審査し、採点する。優秀なワインには金賞、銀賞、銅賞が贈られたりまたカテゴリーの中で最も優秀なワインにカテゴリー賞が贈られる。



高橋和浩
シニアワインアドバイザー



渋江智宏
ワインアドバイザー



木村英男
ワインアドバイザー



高橋直彦
ワインアドバイザー



伊藤 昇
ワインアドバイザー



山口 洋
ワインアドバイザー



玉利博之
シニアワインアドバイザー

高島 ワイン ワインアドバイザー
(財)日本ソムリエ協会認定

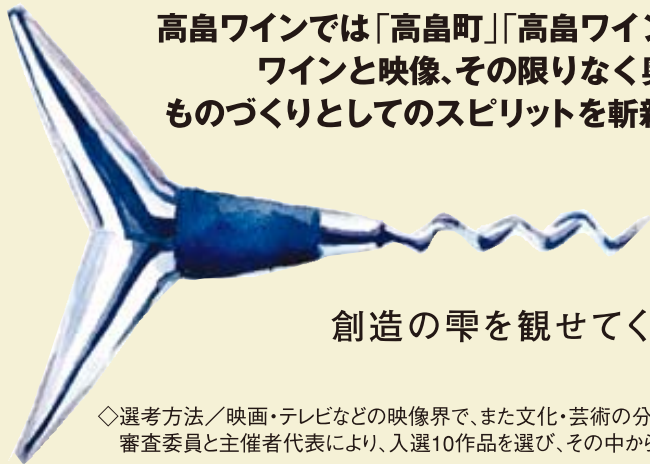
ワインの選び方や、ワインの楽しみ方などを多くの方に伝えていくことが私たちの仕事です。次号から各ワインアドバイザーのおすすめワインや、ワインの豆知識などをご紹介します。お楽しみに!

Movie ^{高島ワイン}Sommelier Contest

映像ソムリエ コンテスト

募集期間: 2007年9月1日(土) - 2008年8月31日(日)

高島ワインでは「高島町」「高島ワイン」を題材とした映像作品を募集します。
ワインと映像、その限りなく奥深いものへの飽くなき挑戦と、
ものづくりとしてのスピリットを斬新なビジュアルとして表現してください。



創造の雫を観てください。

各賞と賞金

- ◇グランプリ/1作品/賞金150万円
- ◇準グランプリ/1作品/賞金100万円
- ◇審査委員特別賞/1作品/賞金50万円

応募についての詳細は

<http://www.takahata-wine.co.jp/>

◇選考方法/映画・テレビなどの映像界で、また文化・芸術の分野でご活躍されている方々に主催者が委嘱した審査委員長及び審査委員と主催者代表により、入選10作品を選び、その中からグランプリ作品および準グランプリ作品、審査委員特別賞を選びます。



審査委員長
映画監督 村川透



審査委員
音楽家 小室等



審査委員
アルタミラ
ピクチャーズ
専務 小形雄二



審査委員
映画監督 山川元



審査委員
舞踏家
弦工大教授 森繁哉



審査委員
高島町長 寒河江信



審査委員
活動弁士 佐々木亜希子



審査委員
高島ワイン 奥山徹也

お問合せ: 高島ワイン「映像ソムリエコンテスト」事務局 〒990-2422 山形県山形市中桜田7-42 サンセットスタジオ内 TEL: 023-624-3511 FAX: 023-642-3411 E-Mail: sunset@ma.catv.ne.jp

Qu love 倶楽部

小誌へのご意見や感想、ご質問、ご要望などをぜひお寄せください。
また「私のワインの楽しみ方」など、ワインに関するエピソードなどもお待ちしております。

ペンネーム:

☐ 本誌掲載不可

キリトリ線

■ イベントの情報

西日本

酒売場イベント

- 10月3日～9日 堺北花田阪急「'07新酒フェア」1F和洋酒売場
- 10月11日～17日 京阪百貨店ひらかた店「'07新酒フェア」1F和洋酒売場
- 10月25日～31日 京阪百貨店守口店「'07新酒フェア」B1F和洋酒売場
- 10月25日～31日 京阪百貨店モール京橋店「'07新酒フェア」B1F中央イベント
- 10月31日～11月6日 千里阪急「'07新酒フェア」B1F和洋酒売場

物産展イベント

- 10月3日～8日 岩田屋久留米店「東北六県展」9F催事場
- 10月16日～22日 沖縄リウボウ「日本海三県味めぐり」6F催事場
- 10月30日～11月6日 トヨタ生協メグリア本店「東北六県展」5F催事場

東日本

- 10月5日～8日 調布パルコ「高島ワインフェア」(試飲即売会)
B1お酒売場(ヴィーノ・メルカート)
- 10月12日～15日 マルイ北千住店「高島ワインフェア」
(試飲即売会) 1Fお酒売場
- 12月1日、2日 調布パルコ「高島ワインフェア」(試飲即売会)
8日、9日 B1お酒売場(ヴィーノ・メルカート)

※以降の情報はHPにて随時お知らせいたします。

■ 高島町のイベント

- 10月21日(日) ゆうきの里まつり
会場: ゆうきの里さんさん 問合せ: 0238-58-3060 (ゆうきの里さんさん)
- 10月28日(日) 第46回全日本50km競歩高島大会
会場: 昭和縁結び通り周回コース 問合せ: 0238-52-4490 (高島町営体育館)
- 11月3日(土) たかはた秋まつり
会場: 高島町役場周辺 問合せ: 0238-58-4482 (高島町商工観光課)

皆様からのお便り

く〜らぶクラブは『空』を通して
ワインを愉しみ
くらしを楽しむ広場です。



数 年前高島ワイナリーさんに見学に
きました。とてもかわいいうちと工場、
売店は居心地のいい所で、ワインの試飲は
おいしくて、いろいろ飲んだことを思い出し
ます。これからも地域とともにがんばって
下さい！
(酒田市・奥山様)

●「まほろばの貴婦人」に愛顧いただきありが
とございます。「上和田ピノブラン」はとて
料理と合うワインです。上和田地区は良質な蕎
麦の産地でもあり、ピノブランは和料理と蕎
麦と相性がとても良いと言われています。料理を
ぐっと引き立ててくれるワインですので、ぜひお
試しください。
(南陽市・小松様)

私 はお酒が全然だめです。でも、ワイン
をプレゼントするときは「まほろばの
貴婦人」と決めていました。大変喜ばれます。
上和田ピノブランは、二度口にしてみたい、い
い色ですね。ぜひ、主人に飲ませてみたいで
す。主人はビール党ですので、ぜひ。
(小平市・佐竹様)

●ありがとうございます。ワインを飲む時間を
「話飲」と書く方もいらっしゃるくらいワインは
「共に過ごす人と時間」に密接に関係してい
ると思います。気の合う仲間やご夫婦でワインの
グラスを傾けるそんなゆつたりとした時間が求
められているのかもしれないですね。
(三鷹市・佐藤様)

米 沢から酒田へ嫁いで早や20年。最
近になって、ようやく気のあつた友人
たちとワインのグラスを傾ける心のゆとり
が生まれつつあります。手作りのおつまみ
と、高島ワインでもてなしてくれる友人夫
婦。至福のひと時。先日は「貴婦人」持参
で大喜びされました。
(酒田市・吉田様)

●ありがとうございます。おっしゃる通り今は食
の安全や安心が求められる時代になりましたね。
当ワイナリーは原料を厳選し、安全で安心でき
るのとはもとより、フレッシュでフルーティなワイン
造り、品質にこだわったワイン造りを続けてい
こうと思っております。
(新潟市・三宮様)

新 潟県の消費センターで、無農薬、有機
栽培の果物や野菜(高島産)を多く
購入しています。そんな訳で、高島ワイン
のイメージは「安心・安全のおいしいワイン」
です。この度購入のワインも渋み、苦味に
加え、力強さもあり、とても楽しんで飲ま
せていただきました。
(新潟市・三宮様)

●ありがとうございます。現在はワイナリー前
のピノワールの成長や季節によって花のアレ
ンジを変えてワイナリーを楽しんでいただいており
ます。地域の葡萄農家の方々の地道な努力と苦
労には本当に頭の下がる思いです。最高の葡萄
をつくってもらい、最高のワインでお応えでき
るように、これからもスタッフ一同、努力を続けてい
きたいと思っています。
(三鷹市・佐藤様)

御 社との出会いは「さくらんぼワイン」
でした。もともと私は重く辛口の赤
ワイン好きでしたが、主人と自宅で飲める
ものを、と思います。色の美しさに「目ボレ」、
「さくらんぼワイン」を珍しく購入させて
いただきました。
(三鷹市・佐藤様)

●ありがとうございます。今年も「さくらんぼワ
イン」や「ももワイン」などフレッシュ＆フルー
ティなワインが好評です。山形は果物の、名産地で
もありますので「りんごワイン」「ラ・フランスワ
イン」などもお勧めですよ。
(小平市・佐竹様)

国 産ワインのファンです。日本食(お刺
身や焼き魚など)に外国のワインは
合いくいのに、国産ワインは合うので不
思議です。これからもリーズナブルでおいし
いワインづくりに期待しています。
(小平市・佐竹様)

●ありがとうございます。当ワイナリーの「フレ
ッシュ&ドライシャルドネ」や「上和田ピノブラン」
などは特に和食に合うと言われています。最も
味の要素が多いといわれる日本食。やっぱり和食
には「日本のワイン」と言っていただけあるよう、こ
れからも努力していきたいと思っています。
(豊島区・土合様)

●お褒めの言葉ありがとうございます。おっしゃ
る通りワイン造りは醸造過程の最後に「味と香
り」のバランスがむずかしいと聞きます。素材の
ポテンシャルを引き出しつつ、試行錯誤を重ねて
理想のワインとして詰めていく、そこに向かうに
はお客様の声が一番の羅針盤です。これからも率
直なご意見よろしくお願いいたします。
(豊島区・土合様)

●ありがとうございます。現在はワイナリー前
のピノワールの成長や季節によって花のアレ
ンジを変えてワイナリーを楽しんでいただいており
ます。地域の葡萄農家の方々の地道な努力と苦
労には本当に頭の下がる思いです。最高の葡萄
をつくってもらい、最高のワインでお応えでき
るように、これからもスタッフ一同、努力を続けてい
きたいと思っています。
(三鷹市・佐藤様)

Information & Present

2001嘉-yoshi-
高島シャルドネ樽熟成を
10名様にプレゼントいたします。

■応募方法

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
締切は2007年11月末日消印有効です。応募
はお一人様ハガキ1枚とさせていただきます。
発表は発送をもってかえさせていただきます。

※応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。



Editor's Voice

ピノワールは本当に成長が楽しみ。
否応にも鮮やかな若い緑が目飛び
込んでくる。今年の夏は8月に入って
から特に暑くて、どこにも出かけません
でした。盆中は旧友とアイスワインに
水を浮かべたり、パーベキューにス
パークリングを持ち出したりして夕涼み
を過ごしました。これから秋の夜長は、
グラスを傾けながら映画や音楽に耽
りたいと思う夜涼し昨今です。(Z.K)

今回の撮影で、初めて旧高島駅舎を
訪れました。どっしりとしながらも優
しい雰囲気が漂っています。高島石を
使用し、大正11年に建てられたとい
う駅舎は昭和初期の面影を伝えてい
ます。裏には草原のような広場があり、
憩いのときにぴったりです。撮影ス
タッフの方々と「ここでワインを飲んだら、
きっとおいしいだろうなあ」などと、想像
してみたのでした。(W)

■高島ワインへのお問い合わせは

tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
E-mail info@takahata-wine.co.jp
URL http://www.takahata-wine.co.jp/

個人情報の利用目的及び管理について およそいただいたお名前・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。

※表紙写真は山形交通旧高島駅舎通口。高島石で造られた堅牢かつ瀟洒なヨーロッパ風の建物である。

撮影／瀬野広美
協力／高島町商工観光課

©高島ワイン株式会社 2007 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2007 Autumn

プレゼントへのご応募

フリガナ	年齢	歳
お名前	男	女

ご住所 〒

電話番号 () -

アンケート

1 あなたがこの秋、よく飲まれる酒類を教えてください。

ワイン	ビール	ウイスキー	日本酒	焼酎	その他
-----	-----	-------	-----	----	-----

2 あなたはどなたとごいっしょにお酒を飲まれることが多いですか。

家族(夫婦)で	友人や仲間と	お一人で	その他
---------	--------	------	-----

3 とりあげてほしい企画などがありましたら教えてください。

高島ワイナリーからの資料郵送を希望する ☐
ご希望の場合は☐内にチェックを記入してください。

※ご協力ありがとうございました。