

www.takahata-wine.co.jp/

2010 SUMMER vol.13

take free



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

空  
Qu

ワインのある暮らし。

果樹礼讚

MOTTAINAI地鶏

オンラインデビュー

谷川賢作



# PINOT



# NOIR

## ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.12 信じる高畠のポテンシャル

いつもより厳しい早春の天候、

ここ何年かこのようなパターンになっている。

冬は暖かくなってきているのに3月が寒い。

今年は4月もまた寒く、桜の開花も大きく遅れた。

長期予報は寒い夏を告げている。

そんな中、5月3日には突如30℃を記録した。

寒くなったり暑くなったり、目まぐるしく天候が変わる。

ぶどうの芽出しは、平年よりも約10日遅れた。

5月も平均すると寒い方だ。

この季節はぶどうの芽が出ると出張で何処かに居ても、

いつも高畠の天気が気になる。

収穫の時まで、この緊張は続く。

今年はどんなドラマが待っているのだろうか。

つい先日、ピノ・ノワールではないが

1934年のシャトー・オーブリエオンを飲んだ。

ワインは充分に生きていたが残念、グ・ドゥ・ブション。

354年前に飲んだ時は、同時に開けた1970年の

オーブリエオンを圧倒する素晴らしさ。

個体差もあるのだろうか、あの時がピークだったのか、と。

そんな機会に恵まれたことに改めてただただ感謝の気持ちでいっぱい。

高畠ワイン株式会社 社長

奥山 徹也

★goût de bouchon=傷んだワインを指す。フランス語でブションとはコルクの意。

ピノ・ノワール  
日記

## 冬から春へ、春から初夏へ内に秘めた生命が躍動する季節。



### 4月下旬

今年の春は、4月半ばの降雪というとても珍しい天候だった。まだ若いぶどうの木を手作業で1本1本剪定していく姿は、まるで長く厳しい冬を耐え抜いたピノ・ノワールを慰めるようにも映る。



### 5月初旬

見るからに、か弱く新生児のようなピノ・ノワールの若芽。まるで孫の成長を見守るような様子で畑に立つ奥山社長。「今年こそ」そんな強い想いや願いの中、ぶどうの手入れが始まる。



### 5月中旬

気がつけば、若い葉がぼつんぼつんと増えてきた。まるで、新入学の子どもたちが一列になって登下校しているかのように。春のやさしい陽射しがそれを照らしてくれる。さあ、これからの生長が楽しみだ。



### 5月下旬

まだ肌寒い日が多い。昨年よりも生育は遅れているものの、雨が降った次の日はぐんと緑が鮮やかになっている。この日、初めて「ぶどうの花」の蕾みを見つけた。6月にはほんの数日の間、小さく可憐な花を咲かせる。

高畠  
ワイナリー  
だより

澄み渡る大空に高く舞う大道芸の駒。

4月、朝の通学路にピカピカで大きなランドセルを背負った子どもたちが元気に歩いていました。見慣れた光景ですが、私たちも毎年新たな気持ちにさせられます。

5月は恒例の「スプリングフェスタ」。今年の大鍋料理「鶏肉のトマトソース煮込み」はワインを隠し味に地元食材の「うち豆」をアクセントにしたもので、あつという間に連日完売。

また、花の寄せ植えコンテストでは、おかげさまでスプリングフェスタ史上初の1000通を超えるアンケートをいただき、大盛況でした。お客様とワインがともにあつて、そこに笑顔がある光景を、私たちが見守り続けられることに感謝をいたします。

農道沿いでは菜の花や果樹の花が新緑に映え、淡い色合の絵の具のような美しさでした。ワイナリー前のぶどう畑ではピノ・ノワールが3回目の春を迎えました。春はぶどうの栽培で最も気を遣う時期です。今年も美味しいぶどうと美味しいワインができるように、ぶどうとの対話を大切に、この地のワインを造っていきます。



10人10色、20人20色の絵の具

やさしく春風薫る季節からゆるやかに初夏の陽射しが眩しい季節に変わっていく。

ぐんぐんと生長を続けるピノ・ノワール



5月下旬、県内のワイナリー全11社による「ワイン研究会」が開催された。当ワイナリーからも醸造担当者を中心に参加した。



白・赤・ロゼ、極甘口ワインから辛口ワインまで約100銘柄のワインを、醸造担当者らがテイステイングしていく。



山形県は全国でも第3位の隠れたワイン王国。今後も栽培や醸造の技術を研鑽して、より高品質なワインを造っていきたい。

四釜神一の園地巡回

12



山木美智子さん(高畠町亀岡地区)

A VINEYARD 2010

近年、残留農薬などが及ぼす食の安全性が問われています。高畠ワインでは「減農薬」「有機栽培」に10年以上も前から取り組んできました。しかし一方では、「有機栽培とは何?」と聞かれる事が多いのも現状です。本来、有機栽培とは、有機JAS規格のガイドラインに従って栽培され、さらに第三者の認定機関に認証された圃場から収穫された農作物にしか表示できません。

今回はデラウエアの有機栽培を行っている「有機ブドウ研究会」の山木美智子さんにお話を伺いました。

山木さんの有機栽培の圃場は40<sup>ア</sup>の面積があり、さらに今年17<sup>ア</sup>の圃場も追加する予定です。この時期は草の伸びが早いのですが、下草がいてねいに刈り取ってありました。除草剤を使用できないので、時にはガスバーナーで草を焼くことで除草する事もあるそうです。

有機栽培の一番の苦労は害虫の被害だそうです。化学農薬を使えないので、人手で1匹1匹捕殺していくしかありません。害虫が大量に発生すると、ぶどうの樹に深刻な被害が出てしまいます。私たちが化学農薬に頼らない栽培方法を研究して、真剣に対策を考えていかなければならないと思われました。

以前、デラウエアを栽培していた方々が山木さんの有機栽培のデラウエアを食べると「昔の味がして美味しい」とおっしゃるそうです。山木さんのデラウエアをワインにした時に感じられるデラウエア品種本来の強い特徴は、やはり「有機栽培」が育むものであると改めて実感しました。

四釜神一：1981年 高畠町生まれ。ぶどう農家の長男、2000年高畠ワインに入社、2006年よりぶどう栽培担当。

