

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2010 AUTUMN vol.14
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

かの香織

受賞ワイン

2007 穰 -minori-
スパークリングシャルドネ

2009 高畠マスカット・ベリーA
ブラッシュ

PINOT



NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.13

信じる高畠のポテンシャル

春先から6月中旬までの寒さは何処へやら。

7月以降の猛暑を誰が予想できただろう。

長期予報も冷夏を告げていた。

こんなに暑い夏は1994年以来だ。

高畠で最も栽培されているデラウェアは

夜の気温が充分に下がらず着色不良が多く出ていると言う。

ワイナリー前のピノ・ノワールは4年目を迎え、

果実の数は多くはないが

早くも黒々と色付いている。

今年の今頃は、天候不良と病気のために摘果した直後、

非常に残念な思いをしていた。

今年は大丈夫だろう。大いに期待が持てる。

ぶどうが可愛い、可愛い子どもに見えてくる。

最後まで気を緩めずに立派に育てあげれば

きっと素晴らしいワインになるだろう。

先日、一週間ほどアメリカに行った。

カリフォルニアの若いピノ・ノワールを飲んだ。

やはり僕にはちょっと違和感がある。

毎日いろんなワインを飲んだが、濃く、強く、疲れさせられた。

※フィネスが大事なのだ、と一人呟いている。

高畠ワイン株式会社 社長

奥山 敏也

※フィネス＝洗練・繊細(仏語)

ピ
ノ
・
ノ
ワ
ー
ル
日
記

4年目のピノ・ノワール、いよいよ収穫の時期に。



6月下旬

ほんの数日間、ピノ・ノワールが花を咲かせた。ぶどうの実の赤ちゃんといったところ。内に秘めた生命力がこれからの夏、大きな躍動を見せる。今年こそは!と、いやが上にも期待が高まる。



7月中旬

ムッチムチに実ったピノ・ノワール。果実はまだ固くて青々しい、まったく硬質なぶどうという印象。果実がギュギュッと凝縮して実るのもピノ・ノワールの特徴の一つ。



8月上旬

着色期を迎え、高温多湿な夏はさらに勢いを増した。昼夜の気温差が少なく、とにかく暑い夏だ。それでもピノ・ノワールは順調に着色を深めている。



8月下旬

相変わらずの猛暑が続く。果実は充分に色付いてきた。早ければ9月上旬～中旬には収穫できそうな気配だ。

高畠
ワイナリー
だより

厳しい猛暑を耐え抜いたぶどう
今年もいよいよ収穫の時期を迎える

ジリジリと照りつける太陽。そんな暑い夏の夜に、少しでもお客様にワイナリーを楽しんで頂きたい、「サマーナイトミュージックフェス」を企画し、ご好評を得ました。

今年は北国とは思えないほどの猛暑、寝苦しい熱帯夜が続きました。そんな天候の影響もあり、例年よりも少し早くデラウェアの収穫・仕込みが始まりました。ワイナリー前のピノ・ノワールも順調に生長しているようで、今年こそは仕込みに期待が持てそうです。

夏から秋の収穫時期まで、製造部の四釜を始め一年で最も頻繁に「園地巡回」を行う季節です。ぶどう畑に足を運ぶ度に農家さんの苦勞がしのべれます。このように大切に育てられたぶどうはこれまで廃棄していた搾りかすも再利用します。自然と環境の調和は農家さんと共に目指していく未来です。

いよいよ10月、収穫を祝う年間最大のイベント「秋の収穫祭」が開催されます。ワイナリーではとれたてのデラウェアで造るヌーボー(新酒)を用意して、皆様をお待ちしております。

ぶどうを搾り、ワインの仕込みをしていると出る「ぶどうの搾りかす(マール)」をもっと有効に活用できないか、ワイナリーとして、その課題に向き合いました。
高畠ワインの新ブランド「Marc Marche」マール・マルシェの誕生です。



葡萄の紫糸

赤ぶどうのほのかな酸味を活かしたさっぱりとした味わいです。コシと香りを楽しんでいただけるパスタでシンプル系のメニューに最適です。



マールケーキ

スポンジケーキをクラム状にし、白ワインと赤ぶどうの粉末を混ぜ二度目の焼き上げをした、ほどよい甘みとほのかな赤ぶどうの酸味が広がる限定品です。



ふれふれスフレ

ふわふわに泡立てたメレンゲにココナッツを真っ白に焼き上げたマコロンに、赤ぶどうの皮の粉を篩った限定品です。くるくるとしたかたちが大好評です。



餡にまーる

国産の豆を品のある白餡に仕上げ、赤ぶどうの粉末と特に華やかな白ワイン、生クリームを加えた新しい感覚の餡で、上品な甘みがくせになります。



ぶどう畑で照度を計る四釜

8月4日から3日間、高畠ワインの契約農家を中心に園地巡回を行いました。山梨県から守屋正憲先生にお越しいただき一緒に園地を回りました。守屋先生は長年にわたり、山梨大学でぶどうの栽培や研究をされてきた技術指導家で、ご自身も農業を営んでおられます。契約農家の方々は、生食用のデラウェアの出荷の最盛期という事で、残念ながら参加できませんでしたが、どの農家さんの園地も手入れが行き届いており、よい状態でした。

現在のぶどうの状況は、果実が大きくなり、種が出来てベレーゾン(着色期)に入ってきたような状態です。今年は梅雨明けが7月17日と平年より5日早く、その後は晴れが続いているので、ぶどうにとって良い影響を与え、品質の良い収穫が迎えられると期待しています。守屋先生の指導を取り入れ、これからの栽培をよりレベルアップ出来るように契約農家の方々と共に努力していきたいと思っています。

四釜紳一の園地巡回

13



四釜紳一：1981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。

織香のか

ミュージシャン・日本酒蔵人(泉薫子)



ブラッシュの淡い口ゼ色を見るかのさん

最近の活動は東京と宮城を往復ですか？

そうですね、主に東京ですが、それでも月に一回は宮城に帰ります。お酒のいい縁が東北にいっぱいできてきて、今すごく愉しくなっています。

今年の仕込みはいかがでしたか？

マイナス二桁の気温の時もありすごく寒かったです。お酒造りは気温が低ければいいという単純なものではなく、酵母にいい形で運動をしてもらいながら、時には飴を与えてあとはちょっと泣いてもらう(笑)。そんなストーリーの細かい織りなすところできていくんですね。お酒も人間と同じ「いのち」あるものですから「こうすれば間違いなく幸せ」みたいな単純なものではなく手強いものです。

最近天候不順が当然のようになってきましたね。米の作柄はいかがでしたか？

お米の出来は如実にお酒に反映されます。でも今年の米の出来が少々悪かったとしても、造り手がものすごく手を掛けていつも以上に神経を使って取り組んで行くので、逆にお酒の出来が良かったりすることもあります。作物という段階での水分量と、精米をかける時にどれだけ蒸発するかとか、精米するまでどういうところに貯蔵されていたかということでも違いが出てくるので、いきもの相手ですから、その都度試行錯誤しながらやっています。

蔵人「泉薫子さん(かの香織さん)」にとって、酒造りとはどういうものですか？また、音楽に与える影響などは？

「秋の収穫祭」や「みやぎびっきの会」などで、いろんなミュージシャンの方とおつきあいをさせていただいてますが、ア

ティストはみなさん食やお酒に詳しいし、

敏感です。たぶん味覚や香りやムードと音楽のクリエイティブな部分は、お隣同士というかむしろ同じなのかもしれませんね。

音楽の大先輩でいえば「セビリアの理髪師」を作曲したロッシーニは著名なオペラの作曲家だったのに、後年音楽をやめて料理の世界に入ってしまったように。

私も小さな造り酒屋の娘に生まれて、ただの「お手伝い」という立場から離れて音楽をやっていたつもりでしたが、音楽の先輩たちが再び美味しい料理とお酒の世界に引き戻してくれた感じです。クリエイティブな世界と、ワインを一口飲んで無条件に「幸せだなあ」と思うところ、大好きな音楽を聴いて涙ぐんだりするところと酒造りには何も境界線を感じませんでしたし、むしろお酒の造り方についていろいろ教えていただいたことを、逆に音楽にフィードバックできました。海外のレコーディングの時も、ワインの醸造家や料理人の方々がよく遊びに来てくれたりしました。

かのさんはたくさん仕事をされていて、すごくエネルギーがすごいです。今後どのような仕事に取り組まれていかれますか？

やはりつくり手を応援していきたいですね。ワインもそうだし、日本酒もそうですけれども、農産物などの原材料をつくる方々にぜひ頑張ってもらいたい。今は需要と供給が結びついていない。消費者と生産者をくっつけなきゃいけないと思います。だから、私がお酒を造るのにその原料となるお米づくりを応援したい。本当のものの、生産者が手塩にかけた「真正正銘のいのちあるもの」を食べようよ、というよう

にしていきたいのです。

突き詰めて行くと「つくる」という事は森羅万象の世界ですね。私の曾祖母は毎朝起きると、まずおてんとうさまに手を合わせていました。「水にも感謝、おてんとうさまにも感謝、土にも感謝なんだよ」と。そういう意識の高い時代がもう一度きてほしいという気がしています。それがひいては生産者の応援にもなるのではないかと思います。

音楽にしても、今の音楽産業は過渡期でたいへんですが、才能があっても機会がない人たちに何とかレコーディングをさせてあげたりとか、20年後30年後の「日本の音楽のために応援をしていきたいです。音楽も森羅万象の世界のひとつですから。

高畠でもどう作りや醸造の方たちにお会いしたいですね。自然を守るという意識の高い人たちがたくさんいますし、つくり手たちが引き寄せられる地域だと思いました。そういうオーラがこの土地にはあるのではないのでしょうか。

かの香織さんはいつも、眼がキラキラ光って、夢をいっぱいお持ちの素敵な女性です。今度日本酒とワインのコラボレーションをしましょう！と提案しましたら「ぜひ！」という言葉が返ってきました。ワインも日本酒も醸造酒は本当に食べ物に寄り添います。このインタビュを通して、美味しい食と酒と音楽、それが高畠の代名詞になればという希望が見えてきました。



“つくる”とは 森羅万象の世界

かのかおり◆透明感溢れるハスキーボイスで現在まで10枚以上のアルバム発表。シンガーとして、作曲家、サウンドプロデューサーとして、CM、映画など活動の幅を広げ、近年では食にまつわるプロデュースでも話題に。初の料理本『素食が贅沢』／グラフ社を発売。冬には造り酒屋「はさまや酒造店」12代目として自ら酒造りをする蔵人「泉薫子」というもうひとつの顔をもつ。2007年には2枚組ベストアルバム『エンジェルソングス』、アルバム『C/ ツエー』、初のサントラアルバム『MUSIC☆MISSION』を発売。また今年3月にあのミュージカル「オペラ座の怪人」の10年後を描いた続編がロンドンにて開幕。そのサウンドトラック盤「ラヴ・ネヴァー・ダイズ（日本語ヴァージョン）」の歌詞を担当。歌唱は平原綾香。

■通常盤（2CD）UICY-1467/8
¥3,800（税込）

■デラックス・エディション
（2CD+1DVD）UICY-1469
¥4,800（税込）
www.caolina.net
ツイッター
twitter.com/CaoliCano



2007 高品質プレミアムブレンド
この人にこの1本



あくなき挑戦へのエネルギー 受賞は私たちの



製造部長
エノログ
川邊久之



2007 穰 -minori- スパークリングシャルドネは、私が講師を務めている「東京バイオテクノロジー専門学校」で、学生が「私たちでも手が届く美味しいスパークリングワインを!」と願い、研究テーマとして指導したものがルーツにあります。若者の夢を今回の受賞で実現できたことも感無量です。今後は、更なる高品質でお客様に愛されるスパークリングワインを創っていきますので、応援のほどよろしくお願いいたします。



真珠のネックレスのような
立ち昇る泡(perl)の美しさと
樽醗酵の旨味が織りなす至福のとき。

2007穰-minori-
スパークリングシャルドネ



Japan
Wine
Competition
2010



銀賞

銅賞

Japan
Wine
Challenge
2010

750ml/白・辛口 高島町産シャルドネ
アルコール度数/13度 2,300円(税込)

2010年夏。日本では毎年2つの大きなワインコンクールが開催される。JapanWineChallenge (International) と JapanWineCompetition だ。前者は日本国内で流通する世界中のワインを審査するもので、後者は山梨県が中心となって開催される通称「国産ワインコンクール」(国産ぶどう原料のみ使用したワインがエントリーの必須条件)である。

高島ワインは JapanWineChallenge において今年、日本最多となる11銘柄入賞を果たした。

一方「国産ワインコンクール」では2009高島マスカット・ベリーAブラッシュが最優秀カテゴリー

Japan Wine Challenge 2010 | ジャパンワインチャレンジ2010

通称:ジャパンワインチャレンジ国際 アジア最大規模のワイン審査会の一つ。国産ワイン・輸入ワインを問わず日本市場に流通、または流通予定のヴィンテージワインを対象に、消費者が適切な選択をできるように、と1997年に設立された。エントリー総数は約1,500点。

Japan Wine Competition 2010 | 国産ワインコンクール2010

通称:国産ワインコンクール 国産原料ぶどうを100%使用した国産ワインの品質の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2003年より開始。エントリー総数は約690点。



2009高畠マスカット・ベリーA ブラッシュ

Japan
Wine
Competition
2010

最優秀
カテゴリー賞



銀賞

受賞



銅賞

Japan
Wine
Challenge
2010

720ml/ロゼ・やや甘口 山形県産マスカット・ベリーA
アルコール度数/11.5度 1,300円(税込)

る泡持ちを実現することで、本格的なシャンパンに近づくスタイルを創ることができました(川邊)

一方、当社として久しぶりのリリースとなるセミドライタイプのマスカット・ベリーAブラッシュが、ロゼワインカテゴリー内で最高評価の最優秀カテゴリー賞・銀賞を獲得し、醸造部チーフの伊藤と松田は「フレッシュでフルーティーな白ワインで培った醸造技法を応用し、カジュアルで夏に似合うブラッシュワインを山形県産のマスカット・ベリーAで造りたいと思い、丁寧に果汁を搾汁し、赤い果実の爽やかさと口に広がる豊かな味わいに仕上げた。ズタイリッシュなピンクを放つ美味しさを、ワインの設計段階で掲げ醸造した新しい高畠ワインの顔になるワインです」と受賞の歓びを語った。

ゴリー賞と銀賞を獲得し、新スパークリングワイン「2007穰-minori-スパークリングシャルドネ」がスパークリングワイン部門で銀賞に入賞した。樽醗酵のシャルドネをベースに、今までにない本格的なスパークリングワインとしてのスタイルを望んだ結果だ。

「穰を生んだ原動力は、スパークリングの高畠」としてのイメージを確立するというハードルの高い使命でした。そのために最新の製造設備を駆使し、2ランク上の品質をボトルの中に描くため、樽醗酵後の酵母から醸し出される旨味を、ワインのテイストに織り込みました。さらに、炭酸ガス充填方式でつくられるスパークリングワインでは困難とされた細かく立ち昇



製造部チーフ
生産管理・製品担当
伊藤 昇



製造部チーフ
ワイン醸造担当
松田 旬一

私たちが送り出したワインが受賞したのは本当に嬉しいです。今回の結果は、今までの蓄積が実を結んだと感じ、大きな自信になりました。今後は、更なる上位への受賞を目指して、高畠ワインの製造スタッフ全員が一丸となり、高畠のワイン造りに精進して参ります。

受賞ワインリスト

2009高畠マスカット・ベリーA ブラッシュ

2007穰-minori-スパークリングシャルドネ
2009嘉-yoshi-スパークリング ブラン
2007高畠プレミアムブレンド
2009高畠シャルドネ樽発酵
～ナイトハーベスト～
2009年氷結搾り 有機栽培デラウェア
2005高畠マスカット・ベリーA&メルロ
樹氷のしずくシャルドネ(2009)
たかはたナイアガラ(2009)
高畠2009上和田ピノ・ブラン
高畠2009フレッシュ&ドライ シャルドネ
2007高畠メルロ

Japan
Wine
Competition
2010

最優秀カテゴリー賞
銀賞(W受賞)

銀賞
銅賞
銅賞
銅賞

銅賞
銅賞

銅賞
奨励賞
奨励賞

Japan
Wine
Challenge
2010

銅賞

銅賞
奨励賞
奨励賞
銅賞

銅賞
銅賞
銅賞

銅賞
奨励賞
奨励賞



テイスティング会 ゲストの一言



醸造コンサルタント・エノログ
東條一元さん

自社農園の 2009 高畠カベルネソーヴィニヨンが試みが面白く、これからの日本のぶどう作りの向かうべき方向であり、あるべき姿なのではないか。将来が楽しみだ。2007 高畠プレミアムブレン드는昨年と比べ、熟成感が出てまとまりのある赤ワインになっている。



(株)東美<キッチン・セロノ東京>
東井 隆さん
岩倉久恵さん

全国のワイナリーを回り、その土地のいいワインに出会うのを楽しみにしている。今回は 2009 ナイトハーベストが一番面白かった(東井)。自社畑のカベルネがいい。まだ途中ながら力強さを感じた。「まだ」ということは、今後の楽しみがあるということ(岩倉)



日本ワインを愛する会
大滝 恭子さん(左)
小山田 貴子さん(右)

穂スパークリングシャルドネが印象的。酵母のうまみや、樽熟成ならではの重厚な飲み口でスーパー熟成感が感じられた(大滝)私も穂が印象的だった。〴〵泡のにおいかけっこ。というような感じで、次々にグラスの底から泡が立ち上がるのに見入った(小山田)

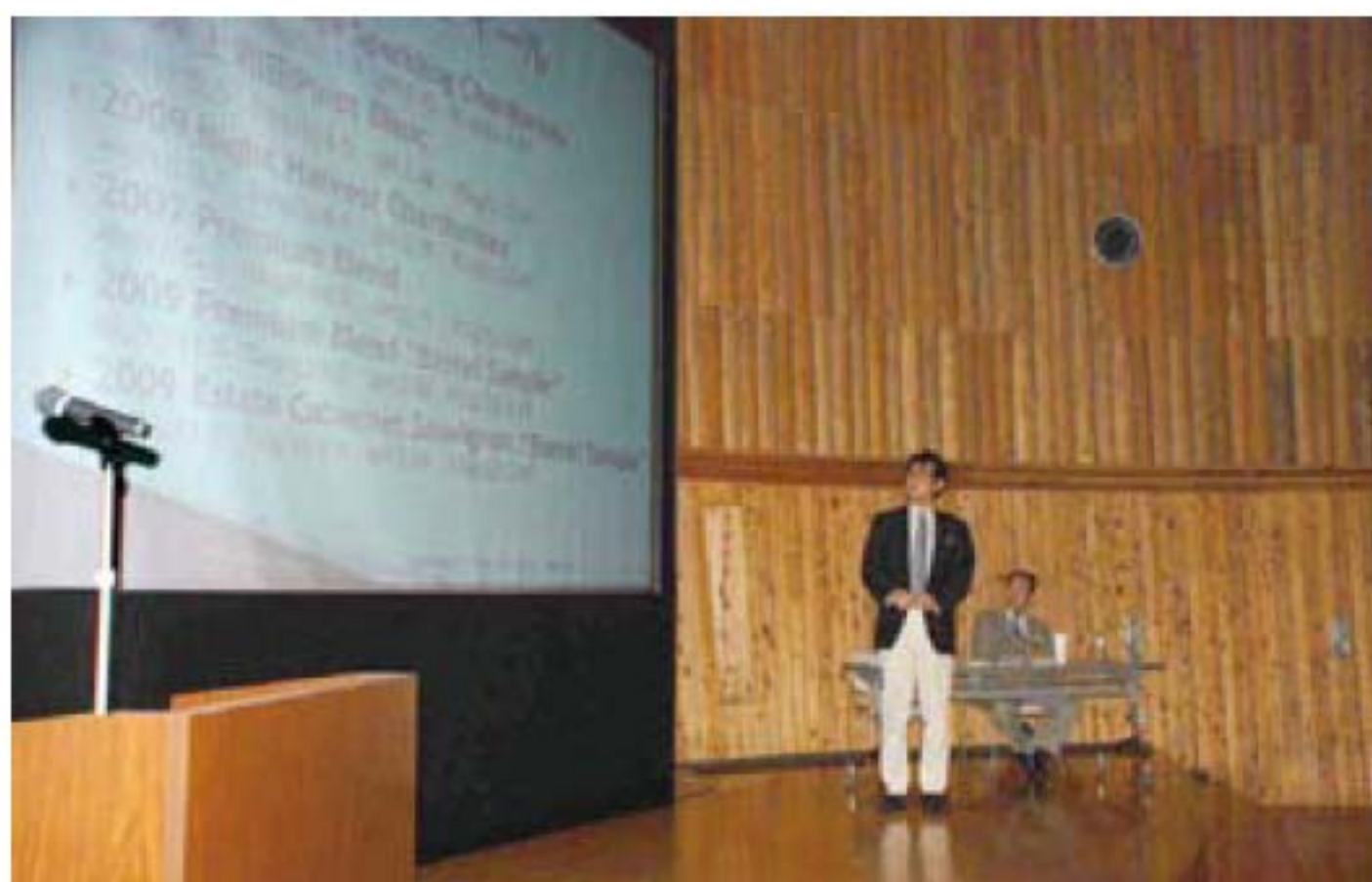


露地栽培で ぶどうの力を 引き出す

四釜 紳一 ● 栽培チーフ



2009 年のぶどうは糖度も高く酸のバランスもよかった。降水量の少なさ、寒暖の差、9~10 月の収穫期の日照時間の長さが品質にいい影響を与えた。自社農園のカベルネは垣根露地栽培、レインカットをせず太陽をいっぱいに浴びリスクを承知で育てた。



ワインはレコードやフォトグラフィーのような記録再現媒体であると言った人がいる。大地、風、太陽、高畠を育む環境、その高畠に息づくぶどう、また人々が織りなすドラマと感動。日々刻々と変わり進化するひとときは、ぶどうに姿をかせ収穫され、さらにはワインという媒体となり瓶のなかに封印、記録される。そして、いつの日か抜栓とともに、その記録はグラスのなかで優美に再現される。本当の高畠の強さ、優しさ、そして美しさを十二分に放ち・・・高畠にしっかりと根付いた、ぶどう、人々による、この大地から世界へ発信できるワイン造りを我々は更に強く目指していきます。

高畠のぶどうで 高畠の人々による 高畠のワイン造り

川邊 久之 ● 製造部長・エノログ



2009 年のカベルネはよく完熟しているのがわかる。コーヒーのような完熟果実の香りが出ているのはよく熟した結果だ。まだ蕾だが、数年後にもっとおいしくなるであろう。希望が持てるワインであり、栽培者の手柄ともいえる。

第8回高畠ワイン テイスティング会 レポート

Wine List

- 2007穂-minori-
スパークリングシャルドネ
- 2009上和田ピノブラン
- 2009高畠シャルドネ樽熟成
~ナイトハーベスト~
- 2007高畠プレミアムブレンド
- 2009高畠プレミアムブレンド
(バレルサンプル)
- 2009高畠カベルネソーヴィニヨン
(自社農園・バレルサンプル)

このカベルネには 日本のワインの 希望が見える

橘 勝士 ● ゲストコメンテーター
ワイナリー専門家・エノログ

2009

2009

2009

2009

2009

2009

2009

2009

ワインの中に、 高畠がある。

「うらやましいな」とアオキマコトが訪ねる
高畠町あたりのおいしいお店、素敵な暮らし。
今回は特別編。東京・深沢からのレポート！

**新発売の穰スパークリングシャルドネ。
東京・深沢の5ワットカフェで、
さっそくテイステイング。**

新しいスパークリングが発売されます、と高畠ワインからのお知らせ。賞をいただいて堂々のデビューだ。発売されたばかりの穰スパークリングシャルドネが届いた。私と、5ワットカフェの本木シェフ、そして仲良くしているフレンチレストランのソムリエ西尾氏、高畠ワインのファンでもあるナレーター井手氏で、さっそく、ボンと「穰」を開けた。樽の香りがいいね、複雑でしかもまるみのあるボディだな、ふくよかな味わいかな、泡がきれいだね、温度が少し上がるとまたいいね…と、ボトルが空いた。

**造り手のお話も聞きたいなということで
エノログの川邊久之氏に来ていただいた。**

東京での「たかはた倶楽部」で何度かお目にかかっている川邊氏。世田谷区深沢のボクがプロデュースするフレンチカフェに、さっそうと登場。長身でスマートな身のこなし、笑顔がいいですね。

**ワインをデザインする。造り手の顔が
見えるワインを創りたいですね。**

川邊氏とお話をするうちに、彼のものづくりに対する取り組み方、繊細な感覚が、このスパークリングを誕生させたのだ、と思った。「レイヤーのある味わい。樽香のきいたシャルドネの風味。スモーキーな仕上がりです」と聞いて、あらためて「穰」を飲んでみた。私もシェフの本木も、無言で、笑顔になった。

「造り手の顔が見えるワイン。ガレージの中でつくったような、少量でも個性のあ

るワインができたなら…」と語る川邊氏。もう、着々と、さらに新しい試みを始めていらっしゃるようです。

**穰スパークリングシャルドネにあわせて、
本木シェフは、真鯛のポアレをアレンジ。**

爽やかな飲み口とスモーキーな香りを大切にしたスパークリングに合わせて、「天然真鯛のポアレ・スモークベーコンとトウモロコシの白ワインソース」そして、旬の山形野菜と魚介のサラダが本日のメニュー。「川邊さんの、ワインに対する情熱に、感動しました」と本木。

お料理を食べていただき、さらに新しいワイン創りのヒントになれば、と思います。ワインと料理。同じづくり手として、川邊氏と本木シェフの話は、果てしなく盛り上がるのでした。



いろいろな料理のアイデアがうかぶおいしいスパークリングですね(本木)



LINK!

<http://takahataqu.exblog.jp>

「空」と、あなたをリンクするブログです。ご意見やコメント、お待ちしております。

プロデューサー 青木 実 (アオキマコト)

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。

Autumn 2010 空 10

ワイナリーの四季

夏のなごり



暑さの中咲き誇った鮮やかな サフィニアから秋色の草花へ

「きびしい暑さが続いた夏も過ぎようとしています。花がらを摘んだり、切り戻しの手入れをする時、いつも頑張って咲いてね…」と声をかけるのですが、手をかけた分、どの花も一生懸命咲いてくれます。

秋に向かい、花色は鮮やかさを増して季節の移り変わりを知らせてくれます。お客様がワインとお花でゆっくり楽しんで頂ければと思います。

また秋の収穫祭で今年も花の寄せ植えコンテストを行う予定です。年々、作品のレベルが上がってきていますので、お楽しみに」

(あぶらや米穀店園芸部)

マリアージュなお店

キッチン・セロ



季節の食材を工夫したメニュー 国産ワインもかなり充実

セロはスペイン語でゼロの意味だそう。始まりそして還ってゆくところ、それがセロ。目黒駅すぐ近くのキッチン・セロは女将の岩倉さんを始めスタッフは全員女性で、スペイン料理を中心に旬の魚介類と農家直送の野菜、そんな季節の料理を提供している。ワインも日本、スペイン、フランス、イタリア...etc 300種以上のワインから、季節の食材に合わせて常時 100種類程度用意しているそう。お勧めは世界のピオワインと、日本各地のヴィニキュロン達の造った素晴らしい国産ワイン。グラスワインも充実しているので、ワインビギナーでも気軽に立ち寄れそう。

東京都品川区上大崎 2-13-44 大庭ビル1F

TEL 03-5791-5715 年中無休

<http://www.to-vi.jp/cero/>

表紙の小径

紅花染め・株式会社新田



織機の音を聴きながら 北向きの座敷にて紅を観る

米沢の絹織物は名君・上杉鷹山によって奨励され現在の米織の礎となった。元武士の家であった新田家は明治 17 年に機屋を創業、初代と二代目は米沢袴の新田として名を馳せたが、三代目秀次が幻の花といわれた紅花と宿命的な出会いをしたことから、紅花染めを手掛けることになったという。

紅花の摘み取りは早朝に行われる。朝露が紅花のとげを緩ませるのだ。黄色い花が発酵を経て花餅に、冷水で黄色をもみ出した後に、美しい紅色を抽出する。染めを重ねることにより、淡い桜色から艶やかな韓紅花に変化をしていく。かつては高貴な人しか着ることが許されなかったという紫をおびた紅の艶やかさにしばらく圧倒される。この色が一番美しく愛でることができるのは、蠟燭の灯りの下だという。そこでブラッシュ、を一献、なんという贅沢。

山形県米沢市松が岬 2-3-36

TEL 0238-23-7717 FAX 0238 (23) 7727

<http://www3.omn.ne.jp/~nitta/>

「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。



■高畠ワイナリーのイベント

ワイナリーショップ内

9月	「国産ワインコンクール・ジャパンワインチャレンジ」 受賞ワイン特設コーナー
9月18日～19日	沖縄の風 山形の風 沖縄山形物産展 沖縄山形JAZZフェスティバル
9月20日	メロリンQ ロックフェスティバル2010
10月	2010高畠新酒フェア
10月8～11日	2010 第15回 秋の収穫祭
10月30～31日	ハロウィン・イベント
11月13～14日	もみじまつり
12月17～18日	ゴスペル・クリスマスイベント

■その他のイベントの情報

9月5日	庄子や 第十四回 くらわ 万福の酒 Special (江陽グランドホテル5F鳳凰の間) チケット前売:6,000円 チケット当日:7,000円 お問い合わせ先:庄子や tel022-248-8817
9月25日	ホテルメトロポリタンエドモンド「チーズ万博2010」 前売:5,000円 当日:6,000円
10月20～26日	大丸東京店 「世界の酒とチーズフェスティバル」
11月10～16日	松坂屋名古屋店「東北六県展」
11月21日	ザ・ペニンシュラ東京 「シルク・キュリネール 日本ワインテイasting」 有料 要事前申込

※イベントの内容は変更になる場合があります。随時webにて詳しい情報をお伝え致します。

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:

☐ 本誌掲載不可

☐ 高畠ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する

☐ たかはた倶楽部に入会する(入会金・年会費無料)

ご希望の場合は□内にチェックを記入してください



2010年9月1日発行 通巻14号(2010年秋号)
 発行 高島ワイン株式会社 〒999-2176 山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
 電話 0238(57)4800

編集 高島ワイン株式会社「空・Qu」編集部
 株式会社サンセットスタジオ

take free



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。



毎年、新酒のデラウェアワインを楽しみにしている一人です。来年の秋まで毎日の食事に少しずついただくこれが59才の主婦の楽しみ方です。私には秋から一年が始まります。

山形市・アバウトミッちゃんさま(50代女性)

とても素敵な楽しみ方ですね。秋から1年が始まるなんて豊かな人生が送れそうですね。雪国育ちの私は、雪解けの春から新しい年が始まる気がします。でも、暦上は1月から始まりますよね。海が好きな人は夏から1年が始まるのかなあ。



高島ワイナリーに行きたくて…知り合いから高島ワインを頂いてから憧れの場所になりました。今年やっとスプリングフェスタへ行きました。太陽の下ボトルとワイングラス片手にみんなニコニコ。そんな光景は初めて!嬉しくなりました。ワインはどれもこれも美味しい!空Quを見て秋の収穫祭もある事が判明!絶対に行きたい!

秋田県・N.Sさま(40代女性)

秋田県から遠路、ようこそお越し頂きましてありがとうございます。秋の収穫祭は、スプリングフェスタともまた一味違いますよ。収穫祭が1年で最大のイベントです。時間帯によっては混み合うことも予想されますが、是非ゆっくりとワイナリーを楽しみにお越しください。



今回初めて「空Qu」を読ませていただきました。あつという間に読み終わりました。ワインに対する愛情やぶどうの木々1本1本に優しい心で接して育っている気持ちがいっぱい詰まった「空Qu」でした。高島で造られたワインは幸せだなあとしみじみ感じとれました!

東京都・ボンタさま(30代女性)

お読み頂き、ありがとうございます。そんなボンタさまに高島ワインをお飲み頂き、ワインも、私たちスタッフ一同とても嬉しく思います。社長の奥山の文章にもありますが「可愛い子ども」のような愛しいぶどうです。今年も大切に、大切に、感謝しながらワインを仕込んでいきたいと思っています。



私が山形県の出身と言ったら「あ、高島ワインのおいしいところだね!」と言われてとてもうれしかったです。次回会う時はワインをお土産に持って行きたいと思います。 東根市・ユニコーンさま(40代男性)

そういう嬉しい気持ち、分かります。あと、食べ物・飲み物に結び付けてしまう気持ちも分かります…。栃木出身?餃子美味しいよね!とか。名古屋出身?味噌カツ美味しいよね、とか。山形は、いろんなものが「ソツなく」美味しいグルメ王国ですよ。ワインはもちろん、日本酒、お肉、野菜、果物、水、空気、蕎麦、ラーメン、などなど。考えてみると全~部、美味しい気がします。



「週間文春」7月号の今週のBEST10おすすめスパークリングワインの記事で嘉-yoshi-スパークリングシャルドネがランキングされていて嬉しくなりました。自分が愛飲しているワインが記事になっていたので「ヤッター!」と思いました。 愛知県・あっちゃんさま(40代女性)

ありがとうございます。記事は弊社ブログでご覧になりましたか?実誌でご覧になりましたか?実誌であれば、驚きと喜びも一際大きいでしょうね。国産ワインでは唯一のランクインでした。喜びや嬉しい想いを共有できるお客様からのお手紙は最高の励みになります。インターネットやメールの普及でお客様とのやりとりなどはかなりスピーディーになりましたが、やはり手書きのお便りは先様の心がより伝わってくるものです。

お酒は20歳になってから。
 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。
 お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。

PRESENT

「2010高島新酒・甘口」を 10名様にプレゼントいたします

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
 締切は2010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

梅雨の終わりとともに、猛烈な暑さがワイナリーを襲いました。例年お盆を過ぎる頃には朝夕に秋の気配を感じるのですが、今年ばかりは夏の暑さと、残暑の厳しさに閉口したのは私だけでしょうか。日本列島のいたるところで気候変化の影響が出ているようですが、「まほろばの里 高島」の名に

ふさわしく、豊かな実りが永久(とわ)に続くことを願わずにはいられません。豊穡の地、高島の秋はすぐそこです。園内のピノ・ノワールは勿論、今年の異常とも思える暑さを乗り切った植物は、この秋私たちにどのような恵み(果実)をもたらしてくれるのでしょうか。楽しみです(編集部・矢野)

お問い合わせは

高島ワイン株式会社 空・Qu編集部
 tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
 E-mail rsc@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。

表紙撮影/瀬野広美 協力/株式会社新田 © 高島ワイン株式会社 2010 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
 2010 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 () -			
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。			
1 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。			
2 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	
3 主にどんな時にワインをお飲みになりますか?			