

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2010 WINTER vol.15
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

メインタビユ

あがた森魚

ピノ・ノワール初仕込み
夢への軌跡 ガレージステ構想

ワインのあるくらし。



PINOT



NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.14

信じる高畠のポテンシャル

今年もまたダメかと思わせるような不順な天候だったが、六月下旬からの猛暑に救われ、何とかワイナリー前のピノ・ノワールを収穫することが出来た。約三十アールの畑から、たった300kg余り、一つ一つ僕も鉢を持って、一粒も無駄にすまいとぶどうの房を切り落とした。何せ栄養不足の畑で、一本の木には小さな房がほんの僅かしか付いていない。僕にとっては宝物以上のものだ。この僅かな果実をアメリカから買ったマクロビンで醸した。破碎したぶどうの中へ手を入れて、梗を取り除き、かき混ぜた。もう嬉しくて、嬉しくて、この時を迎えるのに植栽のテストからちょうど十年が過ぎた。ワインづくりには時間がかかるのだ。時を惜しまぬ者だけが、慶びを得る資格があるのだと静かに自分に言い聞かせている。今、ピノ・ノワールは、時沢の畑のピノ・ノワールと共に、オーク樽の中で熟成の時を過ごしている。その後、ビン詰めされ、ビン熟成の時を経て陽の目を見ることになる。その時を首を長くして僕も待つ。

高畠ワイン株式会社 社長

奥山 敬也

ピ
ノ
・
ノ
ワ
ー
ル
日
記

大地の恵みを受け、いよいよピノ・ノワールが初収穫・初仕込みを迎えました。



9月8日

9月8日、いよいよ収穫の日。深く着色した果実を大切に摘みとる。社長の奥山も製造部長の川邊も収穫に参加。ギュッとムチムチに実ったピノ・ノワールは見るからに凝縮感がある。



9月10日

摘みたてのピノ・ノワールを、果実専用の冷蔵庫に入れてから仕込みに取りかかる。茎や小さな枝の部分を取り除き、粒だけになったところで果汁を搾ってみた。これまでに味わったことのない芳醇さと深さを感じた。



9月中旬

醗酵途中に、社長自ら手でモミモミ・ミキシング。「できるだけ機械は使いたくない」と小ロット仕込みの醍醐味を味わう。牛乳缶にお湯を入れ、醗酵に適した温度をキープするようにしている。とことんアナログ仕様だ。



9月下旬

果皮と一緒に醗酵させ、着色を促した後にオーク樽でしばし熟成。オーク樽に入れる直前にもテイスティング。社長曰く「ん?! これは美味しい!!」。かなり手ごたえを感じる、期待できるワインになりそうだ。



1.慣れない手つきでワインを試飲カップに注ぎ、お客様に説明をする醸造スタッフ。普段は黙々と作業することが多いため、ちょっと緊張しています 2.ラチェット式にギュッギュッとぶどうを圧搾するバスケットプレス。もちろん、今年のピノ・ノワール仕込み等でも現役で活躍している実物で、「こだわり職人の道具」です 3.収穫祭名物グラスワインコーナーでは今年も数多くの限定ワインをリリース。ここでしか飲めないワインやボトル販売が大人気でした 4.赤ワイン用ぶどうの足踏み体験。子どもさんや女性など、体重の軽い方は苦労していました。でも、子どもさんや女性だからこそ「絵」になるんですね…。

造り手から、お客様の手へ・・・今年もワインを造ることができた喜びと感謝を込めて

連日の真夏日、驚異的な猛暑と言われた今年の夏も、9月の下旬から申し合わせたようにすっかり秋の様相となってきました。ワイナリー最大のイベント、秋の収穫祭では、作業服姿の製造部スタッフが率先して参加し、対面販売などで造り手が直接お客様の手にワインをお届けできるようになりました。不慣れた接客ながら、とても充実した時間を過ごせたようでした。

今年のテーマは体験型・参加型の収穫祭。ワイン醸造用品種のシャルドネを、バスケット・プレスで圧搾し、無ろ過の新鮮な果汁を飲んでいただく場を設けました。「想像以上に美味い!」「ジュースとして売ってほしい!」と評判は上々で、司会の山内さんと共に製造部長川邊のトークも弾みました。またお客様の生の声をお聞きすることができ、今後のワイン造りへの励みになりました。

過去最多のお客様を記録した昨年の収穫祭に続き、今年も約二万七千人ものお客様にお越しいただき、例年にも増してワイナリーは大賑わいでした。



大鍋料理の助っ人は地元の調理師専門学校の良い3人組。「鶏肉の赤ワイン煮込み」も大成功→300人前は即時完売!



高島高校吹奏楽部のステージ。スカイブルーのTシャツが青空のように爽やか。また春の演奏にまさる迫力の演奏にビックリ。

※春は5月恒例スプリングフェスタ



収穫祭最終日を祝福するような青空の下、会場いっぱいのお客様とご出演の方々为一体となって、とても幸せなひと時でした。

四釜紳一の園地巡回

14

10月14日午前3時。まだ辺りは真っ暗なワイナリーにスタッフ10名が集合し、高島町の東端、和田地区に向かいました。今年もナイトハーベストの舞台は契約農家の大浦亮一さんのシャルドネ畑で、園地に着くと大浦さんがすでに待っており、前日の打ち合わせ通り収穫作業のセッティングは完璧な状態でした。あとは車のライトをたよりにひたすら収穫するのみです。

気が付くと夜露が滴るシャルドネの房越しに空が明るくなり、その頃には半分以上を収穫し、6時半頃にはほぼ終わりましたが、暗い夜間での作業なのでもう一度園地全体を見渡し、摘み残しがないように念入りに最後の収穫をしました。その後、コンテナに入れたシャルドネをJAおきたまの亀岡冷蔵庫に運び、24時間冷蔵された後に仕込みを始めます。

仕込みの前に、サンプルを採り果汁分析を行った結果、夏の暑さが起因し酸の抜けが例年より早く、糖度の伸びを心配しましたが、仕込み時点の糖度は23度以上になっており、大浦さんと共にホッと一安心しました。毎年のことですが、ワインになった時の出来栄が楽しみです。



ヘッドライトの灯りをたよりに収穫をする四釜と伊藤。

四釜紳一：1981年 高島町生まれ。ぶどう農家の長男、2000年高島ワインに入社、2006年よりぶどう栽培担当。





2010年9月8日、いよいよピノ・ノワールの収穫の時を迎えました。
「世界に胸を張れるワインを高島から」と標榜し「高島ワイン100年構想」を打ち出し、4年前に社員総出で植えたぶどうの苗木が、ようやく実を結びました。ワイナリー前のぶどう畑には収穫の数週間前から防鳥ネットを張り、完熟への軌跡を見守りました。
このピノ・ノワールに熱い想いを募らせる社長の奥山のかけ声で、収穫はスタート。ぶ



ガレージステ構想

ピノ・ノワール初仕込み 夢への軌跡



製造部長 ● エノログ 川邊 久之

小さな畑のピノ・ノワール。それが、ブルゴーニュ原産の高貴なぶどうである以上に、多くの方々の長年に渡る努力の賜物であることが、初ヴィンテージのプレッシャーでした。製造部外のスタッフもサポートしてくれたお陰で収穫は満足のいく結果をあげ、ワイナリーが一つになって次の大きなステップへのドアを開けることができた実感しています。

今後の「ガレージステ構想」について

“Garagiste Winery”、ガレージのような小さなワイナリーを醸造場の一角に設けるイメージと併せて、そのなかでファインワインに熱き想いを注げる若いスタッフの集団を目指しています。ワイン創りの原点回帰として、手間暇と不効率さをワインの美味しさに反映させることで、高島ワインの新たな楽章を彩りたいです。



右上／朝露に濡れるピノ・ノワール。瑞々しい輝きだ。右下／高島町時沢の自社農園のピノ・ノワールを収穫するぶどう栽培担当の四釜。上／一房一房に目を細め、社長自ら率先して収穫を行った。



1. ぶどうの足踏み風景。プチ、プチッと粒がつぶれる感触が何とも言えないらしい。ただ…足は相当冷えると、女性スタッフの声
2. 小まめに搾りかすを行う醸造スタッフ。日に日に着色が促され色濃くなってくる 3. 醗酵を終え、搾りかすのピノ・ノワール。文字通り、とてもきれいなワインレッド 4. 木樽の移動・整理に一苦勞。チャリティーオーク(樽)ション用の木樽の清掃も同時に行なった。



上/ピノ・ノワールの搾りかすを一口。左/搾りかすをする前の赤ワイン。非常に濃厚な色合いだ。樽に入れた後に搾りかすを行う。



温度上昇と酸化を防ぐために自社製のドライアイスを入れたマクロビン容器に入るピノ・ノワール。幻想的な雰囲気の中、仕込みが始まりました。

どう一房一房の状態をじっくりと見極めながら丁寧にはさみを入れていきます。奥山も着慣れない作業服を身にまとい、スタッフ一同夢中で収穫に臨みました。約30アールの小さな畑から300kgの貴重な収量でした。

収穫したぶどうは、果実専用の冷蔵庫で保管、その後いよいよ仕込みです。ベルトコンベアに載せられたピノ・ノワールの一粒一粒に目配りをしながら選粒し、梗を取り除き、自社製ドライアイスと共に、今回カリフォルニアから輸入したマクロビンの醗酵容器に移します。醗酵容器には、お湯を入れた牛乳缶を配置し、微妙な醗酵温度を調整しながら一日一回の攪拌を行います。同時にワインの色合いを確認し、醗酵中の音を聞きながら、ワインと語らいワインといっしょの時間を過ごします。

機械であれば数分、数時間の作業も、人が造るやさしさを大切にした「ガレージシステム」では、人力で何時間もかけての初挑戦。また一歩、ワインの息遣いに寄り添えることができたのではないだろうか。2010高畠ピノ・ノワール。数年後、皆様と歓喜のグラスを傾けられることを夢見て。

製造部●ぶどう栽培担当 四釜 紳一

今年の春は低温が続き、梅雨時は多雨、夏は猛暑と異常気象という言葉がピッタリな年で、ピノ・ノワールにとってもけっしていい条件ではなかった。4年前皆で植えた樹は頭を悩ますことばかりだったが、初収穫を無事に終えまた来年へと期待される声に応えられるよう努力していきたい。

製造部チーフ●ワイン醸造担当 松田 旬一

初めてのピノ・ノワールの仕込みはワクワクとドキドキが渾然一体。海外のピノ・ノワールを数本買い、自分なりのイメージを描いた。小仕込みによる醸造も初めての経験。温度の設定に苦心しながらも、バスケット・プレスで搾った濃厚で甘さを感じる味わいは鮮明に記憶に残っている。



あずき菓子のようにギュッと締まっている搾りかす。なぜか美味しそうに見えてしまう不思議な固まり。





酒も音楽も それぞれが持つ 豊かさに人が集う

以前から大ファンでしたので、ワイナリーにお招きできた時は本当に感激しました。

数年前、初めて高畠ワイナリーで演奏をした時に、僕が1987年に出した貴重なカセットバージョンの『バンドネオンの豹』を奥山社長が持ってきてくださったことがありました。ずっと大事にしてくださっていたんですね。非常にうれしかったです。そのレコーディングでアルゼンチンに行ってから約四半世紀経ちますが、今年2010年に20数年ぶりに訪れて、再びレコーディングをしました。

首都ブエノスアイレスの真ん中に、アルゼンチン革命を記念した「7月9日（ヌエベ・デ・フリオ）通り」というのがあり、そこに独立記念の白い大きなオベリスコが立っています。その近くにアパートを借り20日間滞在しました。食事は肉料理がメインで、地元のおいしいワインがあつて、ほとんど毎日ワインを飲んでましたね。そう

するとだんだん味がわかってきて、すばらかったですね(笑)。

アパートの周りはニューヨークのブロードウェイのようなところで、観劇が終わる午後9時、10時になると人が集まってきて、食事をしながら1時や2時までワインを飲んだりしている。「ミロンガ」といってタングの生演奏を聞いたり、お客さんが踊って食事をする場もたくさんありました。

アルゼンチンはワイン大国ですからね。一人当たりのワインの消費量も世界で4番目あたりだと思います。質も高いです。

アルゼンチンはブラジルとは国境を接している隣国ですが、気質風土が非常に違います。ブラジルはラテンアメリカそのものですが、アルゼンチンは南極に近く南の「北国」なんです。音楽にせよ、食にせよ、気質もどこか「北国」のラテンなんです。そして遠い。ブラジルよりもアルゼンチ

ンはさらに遠いです。時間もかかる交通費もかかる、気力体力も必要になる。そこにまた魅力、魔力がある。だから行くからには気合い入れてやんなきゃならない。

ブラジル音楽とアルゼンチン音楽は非常に好一对です。ブラジル音楽というのはギター一本でみんな歌って楽しい音楽ですが、タングとなるとちょっとエリートの人音楽というスタンスになる。だれでもやるわけではなくて、やる側と聞く側が別れてしまう。一概には言えませんが、それがアルゼンチンタングの特徴で、どちらかというと普通のポップスよりはジャズとかクラシックに近いんです。

20年程してタングをやるうとされたのはどのようなきっかけからですか？

うーん、まあ、本能が呼んでいた。(大笑) 年相応になって、還暦過ぎて、年甲斐もなくまた発情したみたいな(大笑)。そういう魔力がある。タングって僕個人的には聞くとか癒されるというか、音楽の深い豊かさを提供できる数少ないジャンルだと思います。

たとえばアストル・ピアソラという、タングを知る人にとっては有名な人がいます。ところがピアソラっていうのは、今でもまだアルゼンチン国内では異端児扱いされている部分があります。前衛すぎるというか、新しすぎて、オーソドックスにあるタングの中ではちょっと浮いているというか。ぼくらは最初わからなかった。それが今ではタングのカジュアルな可能性を引き出し、広げて行った功績で世界的に高く評価されている。

つまり僕としては理屈じゃなく演奏を聞

いて楽しんでもらいたい。音楽もお酒も、それぞれが持つ豊かさに人が集う。人を愛し、仲間を愛し、風土を愛す。それが豊さ、すばらしいもの。そういうものの一体としてみんなに味わってもらい、タングは今ではこんなカジュアルな部分もある、ということのアピールしたいなという思いがあるんです。

俳優だったり、ミュージシャンだったり、映画監督だったりさまざまな活動をされてきましたが、まだまだその興味やエネルギーは尽きないようですか？

僕にとってね。(うなずくように) 別に大衆に背中を向けている訳ではないんだけど、まだちょっとやんちゃでとんがっている。表現者というのはそれくらいじゃないとよくないぞ、と。自分のほんとうにやりたいものを見つける。去年でもない一昨年でもない、ましてやデビュー当時でもない。これからどんな歳とって、肉体そのものの、精神的なものもどうなっていくのか。面白いもので、地球が回る、時代が変わる、時間が経つ。そして暑い夏でいろいろな出来ごとがあった2010年、僕は今10代でも20代でもない。60代になってこれから70代80代、どうやっていくのか。たぶんミュージシャンというのは死ぬまでそれをやり続けるしかないんだと思うんです。

だから一刻一刻を自然体でいけたらいいなあって。遊び心と自分の理想や希望や夢と60代になった自分が、若い頃ポップスやロックを聴いて夢を持ったときと、どうやって混ざりあいながら明日をつくって行くか。その瞬間瞬間の切り口が今つくる音楽、それが今の僕かな。

あがた た森 魚

あがたもりお：'48 年北海道生まれ。'72 年「赤色エレジー」にてデビュー。20 世紀の大衆文化を彷彿とさせる幻想的で架空感に満ちた作品世界を音楽、映画を中心に展開。近作アルバムは『佐藤敬子先生はザンコクな人ですけど』（'01）『タルホロジー』（'07）。映画監督作品に『僕は天使じゃないよ』（'74）『オートバイ少女』（'95）『港のロキシー』（'99）。俳優出演近作に『深夜食堂』（09 / TBS テレビ）、朝の連続テレビ小説『ウェルかめ』（10 / NHK）。'08 年還暦を迎えて行った全国 60 箇所あまりのツアー「惑星漂流 60 周」、09 年九段会館にて開催した記念イベントまでを含めたドキュメンタリー映画『あがた森魚ややデラックス』、ライブ『Zipang Boyz 號の一夜』は、9 月 3 日に DVD リリース。

2010 年 11 月 24 日（水）リリース『タンゴアルバム（タイトルまもなく発表）』（FJSP118）ブエノスアイレスレコーディング曲を含むあがた森魚オリジナルタンゴアルバム 3,000 円（税込 3,150 円）

Official site :
www.agatamorio.com

2007 種 minoris パークリングシャルドネ
この人だけの一本

MOTTAINAIプロジェクトチーム

平成22年度3R推進功労者等表彰で 内閣総理大臣賞を受賞

県と県の研究機関、養鶏・養豚業者等で作る産学官の連携ユニット「置賜『MOTTAINAI』研究会」の中心的役割を担う置賜農業高校の『MOTTAINAI』プロジェクトチームが、本年度の経済産業省3R（リデュース・リユース・リサイクル）推進功労者等表彰で、最高賞となる内閣総理大臣賞に輝きました。

「置賜『MOTTAINAI』研究会」のメンバーとして、高畠ワインはぶどうの搾りかすを全量提供しています。この搾りかすに米ヌカと豆腐のおからを加え、乳酸発酵させた「エコフィード」を地鶏や豚に給餌し、そこで発生するふんをEM菌を用いて完熟たい肥にし、当ワイナリーのぶどう畑や契約栽培のぶどう畑で再利用することで、資源循環サイクルが構築されます。

さらに、今後は「エコフィード」で生育した地鶏や豚をブランド化することで、地域産業の振興にも寄与するという点が高い評価を受けました。

今日も、次世代を担う高校生たちが、地球に負荷をかけない農業のありべき姿に向き合っています。大切な地球のため、限りある資源を守るために高畠ワインも産業廃棄物をゼロとすべく、努力してまいります。



チーム代表：金子朋樹君

先輩から引き継いだこのプロジェクトが地域の人達を始め、先生方のご指導や、たくさんの方からのご協力を得ながらこの受賞につながったことが、何よりもうれしいです。

MOTTAINAI 研究会会長：奥山徹也

置賜農業高校が素晴らしい賞をいただいた事は大変嬉しく、誇りに思います。今や地域資源を無駄にする事なく、有効に再利用し、地球環境を守っていく事は全ての企業や人々の義務だと思います。年々進化していく置賜農業高校の取り組みに、改めて敬意を表したいと思います。



ぶどうを搾り、ワインの仕込みの後に残る「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。

ぶどうを大切に想う心から生まれた marc marche マール・マルシェ 高畠ワイン新ブランド

おいしい「ワイン」はおいしい「ぶどう」から造られます。そのおいしいぶどうの果汁を搾ったあとの果皮を、何かに活用できないか、最後まで大切に使えるのか、という想いをかたちにするために、地域の食品加工業者様のご協力を得ながら、試行錯誤を繰り返し、ワイナリーでしか作れない新しい商品の誕生にこぎつけました。大切に育てられたぶどうを大切に想う、その心から生まれた新ブランドが「marc marche」です。大量生産が難しいために、現在はワイナリーショップ、通信販売だけの限定販売です。ぜひお試しください。



営業グループリーダー
マール・マルシェ担当
佐藤 充弘



ぶどうの紫糸

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。
180g/380円(税込) [申込番号460475]



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。
3本入/200円(税込) [申込番号460476]



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。
1個入(4号)/840円(税込) [申込番号460477]



餡にまる

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。
6個入り/950円(税込)

※この商品はショップ・店内のみ販売です。要冷凍保管が必要なため、通信販売でのお買い求めはできません。ご了承ください。

お問い合わせは通信販売
0120-148-009

ワインの中に、 高島がある。

「うらやましいな」とアオキマコトが訪ねる
高島町あたりのおいしいお店、素敵な暮らし。



2007穰-minori-スパークリングシャルドネ 750ml/2,300円(税込)
2009高島マスカット・ベリーA ブラッシュ 720ml/1,300円(税込)

松茸の産地・高島ならではののもてなし。
季節の恵みと、あたたかい心遣いに感激。
キャッホー！今回は松茸の取材ですよ、とアートディレクターの早坂さんから連絡を受けた時に思わず叫んでしまった。ボクのアシスタント・窪田の長野のお母さんから松茸を送ってもらって、今季二度目の松茸様だ。その言え、高島町は有名な松茸の産地じゃないか。昨年は高島町和田の松茸会館で松茸そばをいただいた。
江戸時代から続く旅館「幸新館」。五代目おかみ寒河江恵美子さんが出迎えてくれた。
「全国からのお客様に、年に一回のご褒美にと、特産の松茸をご用意するために、

毎年この季節はやきもき。豊作でありますようにと、夢の中でも願ってるんですよ」とおかみさん。今年は豊作。いただいたのは、松茸と食用菊もつてのほかのおひたし、舞茸とアケビの鶏ひき肉和え、土瓶蒸し、ホイル焼き、天ぷら、牛肉巻き、焼き松茸、松茸入りの芋煮、そして松茸ご飯。ふーっ。こんなに松茸を食べたのは初めて。部屋中に薫りが広がって、幸せな気分が充満した。
穰スパークリングシャルドネの樽香が
松茸の薫りと相まって、幸せの泡が弾けた。
旬の美味しいものには、やはりワイン。今回は、穰スパークリングシャルドネ、マスカット・ベリーAブラッシュを合わせてみた。地のものには、やはり地のワイン。高島の大地、変化に富んだ気候、そして農作物の生産者やワインの造り手の気持ちのストリートに伝わってくる。いいなあ。
ほわーっという気分になって、東京でのいろんな喧噪を忘れる。三十年前に作ったコピー「好きです。サッポロ」改め、「大好きです。高島、そして高島の人」と。ところで、幸新館の松茸は、また来年です。これからは「ふぐコース」だそうです。



四季の里 幸新館

東置賜郡高島町幸町3701
電話0238-52-0007 要予約
<http://www.kosinkan.com/>



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。



NEW RELEASE

[新発売]

2010 嘉-yoshi-
スパークリングピノ・シャルドネ
750ml 1793円(税込)



高島町産のピノ・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グレイをアッサンブラージュしたスパークリングワインです。幅広い料理にも合わせやすいBrut(辛口)タイプです。

[申込番号150669]
※外観は一部変更になる可能性があります。

2010 新酒シャルドネ
720ml 1280円(税込)
ワイナリーショップおよび通信販売限定販売です。



2010年摘みだてのシャルドネの新酒を4年ぶりのリリース。シャルドネの持つ華やかでフルーティーな香りと、爽やかな酸味をお楽しみください。数量限定です。お早め。

[申込番号150671]

2010 酸化防止剤無添加
マスカット・ベリーA
720ml 1280円(税込)



日本独自のワイン醸造用品種マスカット・ベリーAを使用し、非加熱・低温醸造によるほんのりとした自然の甘み、果実味や、ベリー系の香りが特徴の、やや甘口の赤ワインです。

[申込番号150656]

2010 酸化防止剤無添加
有機栽培デラウェア(有機JAS認定)
720ml 1600円(税込)



厳選した高島町産有機栽培デラウェアを酸化防止剤を使用せず、独自の非加熱・低温醸造で造りました。フルーティーな香り、豊かな甘み、爽やかな酸味が特徴の白ワインです。

[申込番号150655]

2009 高島シャルドネ樽醗酵
ナイトハーベスト
750ml 4000円(税込)



晩秋の高島町和田地区のシャルドネを果実が冷え切っている夜間から早朝にかけ収穫し、入念に搾汁・清澄し、フレンチオークの木樽で醗酵・熟成しました。新ボトルでの登場です。

[申込番号150670]

お問い合わせは通信販売: 0120-148-009

CARENDER イラストレーター岡貴文氏による 2011 高島ワイナリーチャリティカレンダー



イラストレーター
師岡貴文

1967 年山形県生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業後、ニューヨークにて作品制作を行う。帰国後、イラストレーターとして雑誌や書籍の挿絵、CDジャケット、店舗ディスプレイ、CM等、多方面で活躍。またお絵描き道場「どんぐり工房」を主宰し、各地で壁面制作イベントを開催。毎年春に「高島ワイナリー」のスプリングフェスタで子供達と制作される絵は、新酒のラベルとなり好評を博している。

絵を描くことは、わらうこと。絵を描くことは、うたうこと。絵を描くことは、いきること。「僕は生きてるぞ〜」という、心の声をカタチにすること。みんなのカタチがくっついて、大きな大きなカタチ=絵が出来上がります。足りない色は貸してあげて。届かないところは代わりに塗ってあげて。協力し合いながら出来る大きな絵! 絵を描くことは、私たちの暮らしそのものです。高島ワイナリーのカレンダーを制作させていただきました。ワインを造ることと絵を描くことは、とても似ていると思います。おおらかに、ときに厳しく。自分自身と向き合い、喜びも苦労も共有すること。「So Lovely Dayz」2011 年がたくさんの「愛すべき日々」で彩られることを願っています。

ワインとともに生きる私たちの一年の営み、自然との関わりをカレンダーにしました。師岡さんの素晴らしい感性を得て、ワイナリーの四季や、人や自然への優しさを表現できたように思います。このカレンダーの売り上げの一部は、困っている人々の救済のために使っていただこうと企画しました。

社長 / 奥山徹也



1,000円(税込)[申込番号460526]

見開きA3サイズ(イラスト部分A4横+カレンダー部A4横)

お問い合わせは通信販売: 0120-148-009

売上・収益金の一部を「山新放送 愛の事業団」に寄付させていただきます。

たかはた倶楽部



辛島美登里



焼酎の本場鹿児島出身なので、ワインと聞くとなんだか急におめかししなくては! と思ってしまうのですが、さすがに焼酎よりワインのほうが歌にはなりやすいですね(笑)。

別れた男性を誘惑する女から、「日曜の朝はパンを焼くね」と甘える恋人まで、そりゃもう、ワインを中心に女性性は七変化します。

びっくりするほど高価なワインも、飲んでしまえば身体を巡ってそれで終わる。手応えがあったのか、安価だったけど二度と巡り逢えないほど美味しかったのか、逆に値段の割に出来ないワインだったのか、どれも同じ赤や白の液体なので、その評価は当人にしかわかりません。恋愛と似てますね(笑)。

ワインの年代を辿れるところが好きです。ヌーボーからヴィンテージまで「あの頃の自分はこうだった」「あの人はどうしてるかな」と、想い出を微笑みながら、旅することが出来ます。年々、一年が早く感じられるのが残念なこの頃ですが、ワインを傾ける時だけは、時計の針もちょっと佇んで、夜明けを待つてくれる気がします。

からしまみどり/鹿児島県出身。国立奈良女子大卒業後、ソングライティングの勉強を経て作家として活動を開始。永井真理子をはじめ多くのシンガーに楽曲を提供。その後才能が認められ、アーティストデビュー。代表曲は「サイレント・イヴ」、「愛すること」など。2009年12月からは更なる飛躍を求め新たなコンサートをスタートさせる。一方、トーク&ライブなど多彩なコンサートも行い、自作の詞・曲、のびやかなヴォーカルのみならず鋭い感性のトークが、同年代の主婦層やOL層を中心に根強い支持を受けている。エッセイ集「半熟女でちやうどいい」、2008年鹿児島県立霧島高校の校歌(作詞・作曲)をてがけ、新聞や雑誌の連載エッセイ等、音楽以外の分野にも活動を広げている。公式HP: <http://karashimamidorii.com>

ワイナリーの四季

花の寄せ植えコンテスト



お客様の投票で決まる 毎年人気のコーナーです

「今年は猛暑の影響で、花を育てるにはとにかく大変な年。寄せ植えの素材を集めるだけでも例年よりも大変だと思いました。それでも例年以上に作品のレベルが上がり、力作揃いのコンテストとなりました」(あぶらや米穀店園芸部)

マリアージュなお店

カフェ&グリル深沢 1136



僕の私の町の カフェ&レストラン

いつでも美味しいコーヒーが飲めて、美味しいご飯が食べられて、美味しいワインが飲める。いつもの店員さんがいて、なじみの友達がいる、楽しそうな恋人同士がいる、賑やかな家族連れがいる。バスに乗る前に一杯のコーヒー、子供が学校の間にママ友同士でおしゃべりランチ、昼からワインの休日。あるといいな、があるレストラン深沢 1136。値段も手頃で、ワインは自然派と純国産のワインのみを取り扱っている。またもっと美味しいものを、もっと違うものを、家庭で、家族で楽しんでもらいたいから、レストランで取り扱うワイン、コーヒー、お肉、生ハムなどの食材の販売もしている。

東京都世田谷区深沢 1-13-6
TEL: 03-6321-8571 定休日: 元旦
<http://www.fukasawa1136.jp/>

表紙の小径

山形県郷土館 文翔館



山形市の中心街で ヨーロッパ風情を愉しむ

「文翔館は県庁舎と議事堂の2棟からなるイギリス・ルネサンス様式を基調としたレンガ造りの建物で、設計は米沢市出身の中條精一郎を顧問として、東京都出身の田原新之助が担当。昭和50年にその役目を果たすと、昭和59年に旧県庁舎と県会議事堂は国の重要文化財に指定される。そして昭和61年から修復工事が始まり、10年の歳月をかけて平成7年に完成、山形県郷土館『文翔館』として新たにスタートした」(文翔館資料より抜粋)

文翔館の外壁は堅牢な石で覆われ壮麗な印象を受けるが、一歩中庭に入ると表とは別な表情を見せてくれる。柔らかい静けさに包まれた石畳とレンガ造りの建物のこの空間は、ヨーロッパの都市を訪ねたような気分だ。陽射しが短くなり空気が冷たくなってきた。待ち合わせの恋人たちも、真っ赤なバラと赤ワインがあれば寒さなんかへっちゃらだ。山形県山形市旅籠町3丁目4番51号

TEL 023 (635) 5500 FAX 023 (635) 5501
※館内は飲食禁止ですが、ワインは特別に許可を頂いて撮影しております。

「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: ☐ 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 ☐ 受取済み

☐ たかはた倶楽部に入会する(入会金・年会費無料) ☐ 入会済み

ご希望の場合は□内にチェックを記入してください

いただきましたお便りを掲載させていただく場合は、編集の都合上、文意を変えずに文章を書き換えさせていただきます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。また、ペンネームをご希望の方や本誌掲載をご希望なされない方は、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。

■高畠ワイナリーのイベント

ワイナリーショップ内

12月17日~18日

クリスマスイベント(ミニライブ)

1月中旬~2月上旬

高畠ワイナリー 啓翁桜回廊



■その他のイベントの情報

11月10~16日 大丸松坂屋名古屋本店 本館7F催事場にて
「東北6県物産展」

11月12~18日 藤崎 地下一階食品売場「秋の収穫祭」(仙台市)
11月21日 ザ・ペニンシュラ東京

「シルク・キュリネール 日本ワインテイスティング」
有料 要事前申込

1月18~24日 沖縄那覇 リウボウデパート 6F催事場にて
「第3回 みちのく・信州・越後物産展」

1月25~31日 高島屋岡山店 8F催事場にて「山形の物産展」

※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。



2010年12月1日発行 通巻15号(2010年冬号)
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 0238-574800

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

Qu Loveくらは『空』を通してワインを愉しみ くらしを楽しむ広場です。



今年初めて「収穫祭」に参加しました。米沢に住んでいながら、こんなに近くに素敵な場所があったなんて!と感激しました。地元の人も県外の人もグラス片手に幸せそう。来年は遠方の友達を呼んでみんなでワイワイ楽しみたいです。 米沢市・コンマチさま(30代女性)

高島ワイナリー「秋の収穫祭」へようこそ。来年はご友人も誘ってお越しください。春にはG.Wに「スプリングフェスタ」も開催しますので、5月の連休もお楽しみに。



空Quを読むと「高島、がんばってるなあ」と涙が出ます。私が高校時代まで過ごした故郷です。先日帰省した際には空Quの表紙にも載っていた「石切り場」に行ってきました。愛する故郷を美しく紹介してくれる空Quが大好きです。 神奈川県・NaoNaoさま(40代女性)

高島町には、もっともっとお伝えしたい美しい風景があって、さまざまな方面でコツコツと頑張ってる方が沢山いらっしゃいます。本誌青木さんの名コピー「ワインの中に高島がある」に倣って、「空Quの中には故郷がある」を目指して頑張ります。これからも空Qu誌、ならびに高島ワインをよろしくお願いいたします。



私にとって、ワインは普段飲むお酒、スパークリングワインは特別な日に飲むお酒です。パーティーやBBQに嘉-yoshi-スパークリングを持って行くと、大抵「これ美味しいね、どこのワイン?」と聞かれます。初対面の人もワインの話の切り口に仲良くなれたり、楽しい集いに花を添えてくれます。 東京都・ぴいさま(30代女性)

ワインは普段飲むお酒、スパークリングは…。素敵ですね。まさに「ワインのある暮らし」。パーティーにワインは定番と言えば定番ですが、最近はBBQにスパークリングワインというのが増えてきているようですね。最近リリースされた新スパークリングワイン「穰-minori-」もお楽しみに。



高島ワインに出会ったのは、私が結婚した2002年。結婚記念日には毎年高島ワインで乾杯です。「いつもありがとう。これからもよろしくね。」毎年の儀式はワインがなくては始まりません。今年は、どんなワインで乾杯しようか、贅沢なひと時を過ごそうかと夫婦で話し合っています。5歳の娘は高島ワイナリーの「ももジュース」にするそうです。 おかえでさん・秋田市(30代女性)

心が温まるようなお葉書、ありがとうございます。もしよろしければ、在庫僅少ですが2002年ヴィンテージの赤ワイン(カベルネ・ソーヴィニヨン)がありますよ。これからもワインと共に幸せなご家庭を育ててください。



秋の収穫祭に行ってきた、高島ワインのファンになりました。中でもシャルドネは大好きな銘柄です。これからの季節は鍋には、白!シャルドネがとっても良く合いますね。料理を引き立てくれるシャルドネは最高です! ワインママさま・栃木県(50代女性)

収穫祭にお越しいただきありがとうございました。シャルドネ、良いですね。豆乳鍋や水炊きにも合いますね。特にクリーム系の料理には相性が良いみたいです。



今年、初めて収穫祭に行きました。大盛況でびっくりしました。社長さんの話、ぶどうの出来やワイン造りの苦労など、とても勉強になりました。置賜農業高校のMOTTAINAIプロジェクトの発表は、エコに対する取り組み、姿勢が素晴らしいと思いました。みんな努力している姿は良いですね。 長山さま・宮城県(50代女性)

収穫祭にお越しいただきありがとうございました。いよいよ、待望のピノ・ノワールの仕込みも終わり、これからが楽しみなところ。MOTTAINAIプロジェクトチームは、本誌掲載の通り3R推進功労者等表彰で内閣総理大臣賞を受賞しました。発表に臨む高校生の目はキラキラ輝いていました。

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2011年2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

高島の隠れた宝石「松茸」。今年の夏は記録的な猛暑で、松茸どころか「きのこ」は全く期待できないとの予想でした。ですから、秋の食材に何を特集するか大変迷っていました。ところでこの地域には昔から「稲作が不良の年は松茸が豊作になる」という言い伝えがあります。そこで稲作農家に聞いてみると「今年は不良で特に一等米比率が例年になく悪い」とのこと。状

況が一転、期待できそうな気配がしてきた10月、今年は大豊作との声が町内に伝わり、また全国的にきのこ類の大豊作との報道。土壇場になって「松茸」を取り上げることができました。取材当日、部屋中に松茸の香りと歯ごたえの「シャキ、シャキ」という音が響き、全員が驚きと笑顔に包まれた瞬間でした。高島の食材の奥の深さを改めて感じた取材でした(編集部・近野)

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(FLOT) 協力/山形県郷土館 文翔館
© 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 Winter

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。		

- 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?