

Qu

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2011 AUTUMN vol.18
take free



ワインのあるくらし。

Quインタビュー

小室 等

今年も感謝をこめて

受賞ワインラインナップ



PINOT NOIR



ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.17

信じる高畠のポテンシャル

今年は千年に一度、或いは一万年に一度の年かも知れない。

こんな手酷い目に遭わされるほど我々は驕っていたのだろうか。

高畠ワインに来て20年が経ち、役職定年を迎えるようとする今、

自らへ毎日のように問い合わせている。

そして、何が出来るだろうかと。

この稿を以って、「ピノ・ノワールに想いを寄せて」は終了します。

いつか又、ワインに対する想いを語る時が来るでしょう。

ワインは私のライフワークと思っています。

何時の日にか、きっと日本の地で、出来れば山形の地で、

ヨーロッパのワインに匹敵する素晴らしいワインが

出来ることを夢見ています。

今年の夏も天候に恵まれ、ワイナリーの前の

ピノ・ノワールは順調に育っています。

いささか夜温が高すぎたのでしょうか、着色不良の粒も見られますが、

収穫までには何とかなるでしょう。

今年も多くは造れませんが、

ピノ・ノワールを仕込む事が出来そうです。

神様がくれた北の大地、山形、高畠に心から感謝しながら、

筆を置きます。

皆さん、又お会いしましょう。

高畠ワイン株式会社
社長

ピノ・
ノワール
日記

雨も少なく、理想的な夏。 いよいよ、セカンドヴィンテージ収穫の秋へ。

2010年に続き、今年で2回目の収穫



6月中旬

ほんの1週間ほどの期間ですが、ぶどうの花が咲き始めました。とても小さな花なので、つい見逃しがちですが、ぶどうの新しい生命のストーリーがここから始まります。



8月

ぶどうがほんのり色付いてきました。今年はとにかく日中の気温が高く夜温も高い。そして、雨が少ないので特徴。そのおかげで、ぶどうの病気等の心配も少ない珍しい年です。



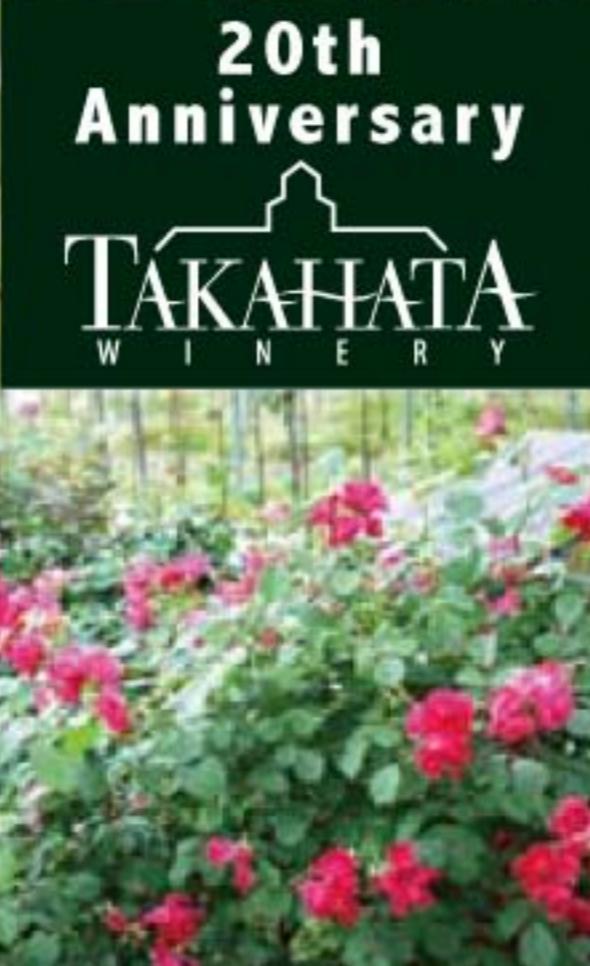
7月中旬

開花が終わると、徐々に房の果実が膨らみ始めます。大きい粒や小さい粒がまばらな状態で、まだまだ青くて固いぶどうですが、しっかりと育っています。今年の夏は天候も順調で雨が少なく期待も膨らみます。



8月下旬

お盆を過ぎると、ぶどうの着色が一気に進みます。鈴なりに生(な)っている房の方が良いのかと思いきや、意外にもパラパラに生(な)っている方が良いとのこと。まばらな分、日光にも当たるし、病気も少ないんだとか。



新酒は山形名物芋煮に相性抜群

秋の果物やスイーツと楽しむデザートワイン

また高畠ワインは今年創業20周年を迎えました。これもひとえに、御愛飲頂き、育て励ましてくださった皆様のお陰と、心より感謝するとともに、これからもより一層美味しいワイン、お客様に寄り添つたサービスの提供ができることを努めています。

今年のテーマは、思いやりを表した「あたたかいところで」と、夢や希望を表現した「ほしをいだいて」の2つです。

5月の連休に行われたチャリティコンサートで、アーティストの師岡貴文氏とともにたちで巨大なキャンバスいっぱいに描いた絵が、2011年高畠新酒のラベルになります。

そして、収穫の秋へと季節が変わります。

お盆が過ぎ、朝晩の風が涼しく感じるようになります。それは高畠の短い夏が終わりを告げるサインです。

日に日に太陽の陽射しを強く感じるようになり、高畠でも連日のように30℃を超える真夏日が続きました。お客様をお迎えする花木の水やりにも例年以上に気を遣いました。

お盆が過ぎ、朝晩の風が涼しく感じるようになります。それは高畠の短い夏が終わりを告げるサインです。

花木の水やりにも例年以上に気を遣いました。



大切なぶどうを鳥害から守るために、防鳥ネットを張りました。ぶどうが一番美味しい時期を知っているのは鳥なんですね。



国産ワインコンクール授賞式&公開ティスティング。謎の?!高畠ハッピ隊。山梨の会場で一際目立っていました。



時沢地区自社農園のピノ・ノワールぶどう園にデュポン社製の特殊素材のシートを導入。土壤へ雨の浸透を防ぐ半面、水蒸気は逃がし、更に太陽光を反射し日照時間もUPさせます!

有機栽培では化学農薬を使用することができないので、葉を食い荒らす青虫をひとつひとつ手で取り除く等、手間ひまのかかる根気のいる仕事が続きます。しかし自分の畑の管理だけでは終わらないのが有機栽培の難しいところです。周りの園地からの農薬飛散（ドリフト）を防がなければ完全とはいません。しかし長年ここで（高畠町時沢）ぶどう作りをしてきた羽田野さんは、近隣の農家さんからの理解と協力があり、制約の多い有機栽培が成り立っています。

9月上旬には糖度が上がり本格的な収穫を迎えますが、今年も羽田野さんのぶどう園は栽培管理が行き届いており、後は完熟するのを待つだけの状態でした。

「有機栽培は大変だけど、力強いぶどう本来の味わいがする。」と羽田野さんがおっしゃるように、今年の有機栽培、デラウエアも期待できそうな気配です。



VINEYARD 2011

羽田野千代一さん(高畠町時沢地区)

四釜紳一の園地巡回

17

この人にこの一本

2010高畠バリック
プレミアムロゼ樽仕込み／右頁

上和田ピノ・ブラン／左頁



テインに乗つかって演奏をしていたかもしれない僕たちに、一回一回の演奏が「かけがえのないもの」、「ないがしろにできないもの」だとすることをもたらしてくれた気がします。

高畠では放射性物質の直接の影響は小さく、ぶどうは順調に生長しておりますが、農業と共に仕事をしている私たちにとっても他人事ではなく、今後とも一企業という「存在」として出来る限りの支援を続けていきたいと思っています。小室さんも地震などで被災した障害者を支援する団体「ゆめ風基金」や「JCF日本チエルノブリ連帯基金」で活動されているようですが。

運動や政治にダイレクトにかかわり合うということを抜きにして、音楽を成立させたい気持ちも確かにあります。しかし音楽家は音楽家である前に、社会の一員です。

自分のありようを考えれば、社会にいる一員は政治やら運動やらと無関係ではありません。障害を持つている人たちというのは、災害を前にすると一番弱者になりますから、そういうところに橋渡しをする役割が音楽にもあるだらうという主旨でお手伝いを始めたのが「ゆめ風基金」です。また理事として応援している「JCF日本チエルノブリ連帯基金」を通して、チエルノブ

イリの子どもたちに対してもサポートしてきました。医療を「福島」で多いに役立ててもらいたい。不幸なこともありますが、目を背けず、積極的に今後もかかわりあっていきたい。

これは「音楽表現をどうしていくのか」という「ミュージシャンだけの問題ではない」と福島第一原発の事故を前にした全ての人間の問題だと思います。ひとりひとりがどう生きようとしているのかという、自

らのグランドデザインそのものを突きつけられているような気がしました。同時に、この震災はこれまでともすると毎日のル

酸味が苦手な人間でしたから、一番飲まないお酒がワインだったんです。

大きな声で言えるほどのことではないん

ですが、僕は月に一度ある句会に、麹谷宏さん（ワインに造詣の深いグラフィックデザイナー）といっしょに参加しています。

その句会では俳句の点数が一番になった人が、二次会でスパークリングを開けるとい

う暗黙の約束事があります。ワインは麹谷さんが選んでくれるのですが、昔はそれでさえ他の方にお譲りしていたのに、今では率先していただくようになりました（笑）。

スパークリングといえば、50周年のコンサートの時に、お祝いのスパークリングワインをいただきありがとうございました。

収穫祭などで何度もおじやましている（谷川）賢作さん、田代耕一郎や佐久間順平など

どのミュージシャンとスタッフで20数人、おかげさまで「あつ」という間に空になりました。僕の隣にいた坂田明さんに「たくさんいたからジャンジャンやってください」と言ったら、「えつ、そんなにあ

るの？それじゃ、どうしても1本かみさんには持つて行つてあげたい」と言っています。

ところがどんどんなくなっていく。それを見ていた坂田明さんが「俺に一本よこせ」といつて、自分の懷にしまい込んで（大笑）

最後まで守り抜き、奥さんのために「お持ち帰り」されてました。（大笑）

50周年、そしてこれから、どのような音楽活動をされていますか。

現在「50周年ライブ」の様子を収録したCDを10月の下旬に発売できるように進めているところです。「50周年ライブ」に出演していただいたミュージシャンは、僕の

7月11日、東京の全労済ホールでの「小室等音楽活動50周年ライブ～復興～」、私も聴かせていただきました。すばらしいコンサートでした。

くしくも震災からちょうど4ヶ月でした。3月上旬に企画が上がつて、直後にあの大震災。僕には同時に二つの気持ちがありました。

ひとつは「それでも僕はパフォーマンスをし続ける」ということ。地震や津波だけでなく、原発事故による長期的な灾害ですから、4ヶ月後ミュージシャンとして僕たちがどういう心構えでその時（7月11日）いる」んだろうかということを確認したいといふものでした。「パフォーマンスをし続ける」とは、「生き続ける」というこ

小室等

僕自身が存在する意味



1943年 東京生まれ。
1968年 グループ「六文銭」を結成。
1971年 第2回世界歌謡祭にて「出発の歌」(上條恒彦と六文銭)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。
現在は、自身のコンサートを中心に活動する中、谷川賢作(pf)とのセッション、さがゆ
き(vo)とのユニット「ロニセラ」、娘であるこむろゆい(vo)とのデュオなどのライブ活動
も。また他ジャンルのミュージシャンとのコラボレーションやイベントプロデュースも多
数。テレビドラマ(NHK金曜時代劇「蝉しぐれ」、TBS「高原へいらっしゃい」「遠い国
から来た男」他)、映画(ドキュメンタリー「ナーディヤの村」他)、舞台(ミュージカル「スパ
イ物語」、他)などに音楽を提供するなど幅広く活動している。

普段の活動の中でも折にふれてコラボレー
ションしている人たちで、今後も続いてい
くと思います。ただ当然、肉体的な部品は
劣化しますから、昔のようにはいかない。
武満真樹さん(故武光徹氏のお嬢さん)
からは「60周年を期待してますけど、とり
あえず5年刻みにした方がいいんじゃない
んですか」と、非常に的確なアドバイスも
いただけています。(大笑)

ですから、かつての自分が100%で今
50%というのではなく、今50%残っている
のであれば、それを100%と考え、お客
さまに聴いていただける間は続けていく。
それだけが僕自身の存在する意味です。

Wines Lineup

2011受賞ワインに感謝をこめて



ジャパンワインチャレンジ2011金賞
国産ワインコンクール2011銅賞

**2008 高畠 Classique
メルロー&カベルネ**

720ml 予定価格 1,700 円(税込) 9月9日発売予定

マウスフィール(口に含んだ時の飲みやすさ)と深い余韻をともなう飲み応えとのバランスを追求しながら、1樽1樽のイメージを膨らませながらテイスティングを入念に行なうことでバランスの良い調和を迎え、ブレンドが完成しました。完熟した果実と櫻樽熟成による香りの調和、味わいに厚みを与えるタンニンなど、世界基準でみると完成度の高い赤ワインを目指した結果がここにあります。高畠町産の厳選したぶどう原料を用い、並みいる海外の有名ワイン銘柄と比較しても遜色のない高評価を頂きました。



ジャパンワインチャレンジ2011銀賞
国産ワインコンクール2011銀賞

2008 高畠プレミアムブレンド

750ml 予定価格 3,200 円(税込) 年内発売予定

フラッグシップ赤ワイン。メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンにブティヴェルドを加えた重厚感あるワイン。

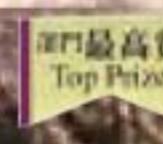


ジャパンワインチャレンジ2011銀賞
国産ワインコンクール2011銀賞

**2008 穂-minori-
スパークリングシャルドネ**

750ml 2,300 円(税込) 好評発売中!

シャルドネを樽醸成の後、樽熟成を経て奥行感のあるリッチなボディをもつスパークリングワイン。



ジャパンワインチャレンジ2011銅賞
国産ワインコンクール2011最優秀カテゴリー賞・銅賞

**2008 高畠
マスカット・ベリーA&メルロー**

720ml 1,600 円(税込)

好評発売中!

甘くふくよかな赤い果実の香りと心地良い樽香が調和。樽熟成による品格のある雰囲気が特徴。



ジャパンワインチャレンジ2011銀賞
国産ワインコンクール2011銀賞

**2010 高畠シャルドネ樽醸成
～ナイトハーベスト～**

750ml 予定価格 4,000 円(税込) 年内発売予定

厳選した一区画のシャルドネのみを使用。真夜中に収穫し、早朝そのまま仕込みに入る、全てが特別な最上級の白ワイン。



高畠新酒
ヌーボー
ティスティング

巨大鍋料理

パフォーマー
ミス サリバン
スペシャル
ミュージックライブ

似顔絵
コーナー



収穫祭
オリジナルグラス
グラスワイン
コーナー



花の寄せ植え
コンテスト



チャリティー
樽(オーク)ション

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。
ライブ中の写真やビデオ等の撮影は固くお断りしています。未成年者の飲酒は法律で禁じられております。高畠ワイン製品以外のアルコール(ビール、発泡酒、焼酎など)の持ち込みは固くお断りさせていただきます。



←青木さんも仕込み体験をした
待望の新酒が
収穫祭に向けて新発売!



2011高畠新酒・白辛口
720ml 1080円(税込)



2011高畠新酒・白甘口
720ml 1080円(税込)

絵:ほしをいだいて

絵:あたたかいこころで

Takahata Winery 20th Anniversary おかげさまで20周年

第16回 秋の収穫祭

10/7 金 8 土 9 日 10 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。
ご家族で、お友達で、みんなで楽しく盛り上がりましょう!

7 金 庄野真代

9 日 鈴木康博/
小室等&こむろゆい&八木のぶお

8 土 ブレッド&バター/山本潤子

10 月 カルメン・マキ/
タケカワユキヒデ

エノログ
川邊流

収穫祭 ここが楽しむポイント♪
ワイン博士も夢ではない(?)かも。



2011年
9月26日
発売予定

2011年産の高畠町産デラウェアを選房・選粒し、造りました。デラウェアの瑞々しい香りや豊かな甘みが美味しいフレッシュな甘口と爽やかな酸味と自然な甘みをほのかに感じる辛口の2タイプを9月26日発売予定です。イラストレーター師岡貴文さんと子どもたちの合作がラベルになりました。

"Joy of Wine"
自分の好みにあったワインとフードで、心よりEnjoyし、芝生と花に囲まれて心身ともにRichな休日が楽しめることが絶対です!

バケット型プレスで搾った高畠町産のシャルドネ果汁を飲める貴重な体験。製造部スタッフの話も聞けて、収穫祭後はあなたもワイン博士も夢ではないかも?

美しい乙女&だった方!またチビッ子による足踏みぶどう漬し。エネルギー満点の男性陣には、濃縮した果実香を嗅ぎながら醸酵中の赤ワインの搾入れ作業でエンヤコラ!

チビッ子が大好きな大道芸パフォーマンス!普段テレビなどで観るより、ライブで観るのは迫力満点です。もちろん大人も充分に楽しめるレベルで参加もできるから最高!

収穫祭といえば音楽ライブ!
高畠のワインに抜群のマリアージュ(相性)をもつアーティストによる高い感性のステージで、皆さまは心よりフワフワと心地よい気分!

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。



今回の取材は、朝早くからということです。
前日からの移動となつた。

それならば、仙台に寄つてはどうかなど、新アシスタントのカズノリ君に提案すると「いいですね」。彼は、初東北で、ワクワク。東京駅は、まだ帰省の人で混雑していて東北新幹線も朝から満席。車中で横浜シユウマイ弁当の朝ご飯を食べながら仙台へ。仙台へ近づくにつれて、ブルーシートで補強した屋根が目立つ。震災の傷跡が痛々しい。松島海岸まで足を伸ばしたのだが、こちらもあちこちに震災の痕が…。うーむ。
……「がんばれ東北！」

**新酒づくりのための、今年最初の仕込み、
デラウエアの選果のお手伝いを体験した。**

朝9時、ワイナリーに着くと、もう作業が始まっていた。デラウエアがベルトコンベアで流れてくる。おとなりのおねえさんが、未熟果などを手際よく選果。そして房の茎を除く除梗破碎機に流れ、果汁を搾るプレス機に。搾られた果汁は、一晩静置され、上澄みと濁つたおりをきれいに濾過、

醸酵タンクへ。醸酵が始まり、果汁がワインへと生まれ変わっていく。
私たちは、良いぶどうが、良い仕事をする手助けをしているにすぎない。

畠担当の四釜さんと醸造担当の松田さんにお話を伺った。

「高畠町は、日本でも有数のデラウエアの産地。栽培段階から何度も園地巡回をし、契約農家の方々とともに、良い実をつける努力をおしまない」そして「醸造スタッフの熱い思いや願いが込められ、多くの行程を経て仕込まれていくのです」。

そして、秋の収穫祭でお客様に飲んでいただく、初々しい『高畠新酒』が誕生する。



丸なすとハムのTEMPURA
丸なすは、ヘタをとり、縦に2つに切り、さらに真ん中に切り込みを入れ、ロースハムをはさむ。軽く衣をつけて、油で揚げます。トマトソースで。

■料理：本木一成シェフ（東京・深沢 5watts Cafe）

2010 高畠 Barrique プレミアムロゼ樽仕込
[好評発売中] 2,100円(税込)



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、お待ちしています。

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。



「高畠ワイン 秋の新発売」



2010高畠クラシック 上和田ピノ・ブラン



好評発売中!

冷涼な上和田地区で育てられたピノ・ブラン特有の凛とした果実感、柑橘系の香りが特徴です。シトラスのような爽やかな香りと飲み応えのある味わいをお楽しみください。

〈白・辛口〉
720ml / 1,500円（税込）



2008高畠クラシック メルロー&カベルネ



9月9日
発売予定

豊かな果実味と深い香りのバランス、そして厚みのある味わいに寄与するタンニン。赤ワインとしての完成度を徹底的に追求した意欲作。

〈赤・ミディアム〉
720ml / 1,700円



2009高畠バリック シャルドネ樺樽熟成



9月9日
発売予定

高畠町産のシャルドネの中でも特に高品質なシャルドネ原料を用い、醸造後17カ月に及ぶ樺樽熟成を行うことで味わいに奥行感と複雑性が増し、豊かな果実感と心地よい香り、上質な余韻をお楽しみ頂けます。

〈白・辛口〉
750ml / 2,300円（税込）



高畠 Barrique [バリック]

樺樽の意味。原料の一部にフラッグシップシリーズと同ロットのワインも使用される贅沢な品質。樺樽熟成の風味と、豊かな果実味を活かしたスタイルが特徴。

Barrique

高畠 Classique [クラシック]

模範的な、クラス=格調ある、流行に左右されない優れたもの、という意味。原料となるセパージュ(ぶどう品種)の特性をそのまま活かし、果実感をストレートに表現するベーシックブランド。

Classique

2010高畠クラシック マスカットベリーA ブラッシュ

9月9日
発売予定

日本独自の赤ワイン用品種マスカットベリーAの新鮮な果汁だけを使用し、ブラッシュ製法で仕込みました。ほのかな甘みとやさしい酸味、美しいロゼ色が料理との組み合わせを楽しくさせます。

〈ロゼ・やや辛口〉
720ml / 1,300円（税込）



2010高畠クラシック シャルドネ



9月9日
発売予定

高畠町の4地区で栽培されたシャルドネをそれぞれに仕込み、丹念にブレンドする事で新しい“高畠クラシックシャルドネ”が誕生しました。フルーティーで華やかな香りと躍動感のある豊かな味わいが特徴です。〈白・辛口〉
720ml / 1,600円（税込）



たかはた俱楽部

リレー
エツセイ
vol.10

RIKUO
リクオ



高畠ワイナリーが毎年企画する野外イベント「秋の収穫祭」に2度参加させてもらつことがあります。自分のステージが終わると、毎回、客席に加わって、出演者としてだけでなく、お客様としてもイベントを楽しめてもらうのが恒例です。

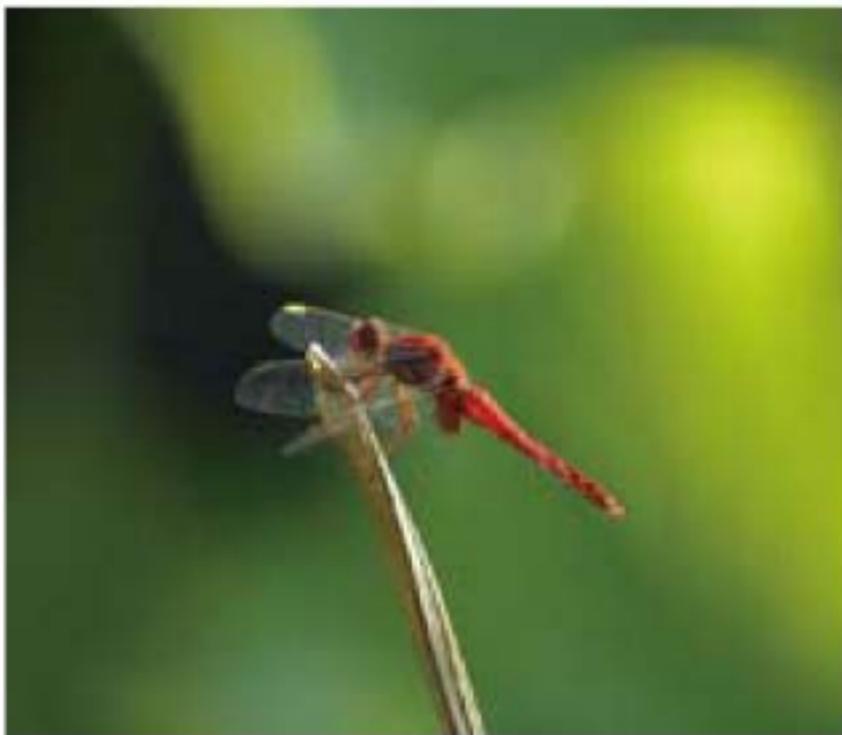
それまで、自分にとつてワインは、ビールや焼酎に比べると、少し敷居の高い、かしこまったくお酒というイメージでした。けれど、高畠ワイナリーのイベントに参加させてもらって、その認識が少し変わった気がします。

こんな風に野外で、太陽の下、いい音楽を聴きながら、皆と一緒に盛り上がりながらいただくなワインの、なんと美味しいこと。ワインって、元々、自然と人々の暮らしに寄り添つたお酒だったんだと思います。高畠ワインは、高畠の大地でしか育まれることのない香りと味がします。人々や自然との繋がりを感じながらいただくワインは最高です。「秋の収穫祭」で、そのことを実感しました。

RIKUO(リクオ)
京都出身。ニューオリンズピアノ、コロア、ブルース、ジャズ等に影響を受けたグルーヴィーなピアノスタイルと、ソウルフルなウォーカル、切なさのつづを押さえた楽曲で、注目を集めます。年間120本を越えるライブツアーで鍛えられたファンキーなライブパフォーマンスは、世代・ジャンルを越えて熱狂的な支持を集め、いつしかローリングピアノマンと呼ばれるようになります。10年1月には完全ピアノ弾き語りスタイルでのカヴァー・アルバム「RIKUO & ピアノ」をリリース。アルバム中唯一のセルフカヴァーである「胸が痛いよ」は忌野清志郎氏との共作。11年に入つてからはウルフルズのウルフルケイスケとコラボを組んでの全国ツアーや大きな反響を呼んでいます。

ワイナリーの四季

風物詩、野を飛ぶとんぼ



短い夏、深まる秋

ワイナリーの夏は、四季の中でも最も華やかな時期。6月から薔薇の最盛期が始まり、その間に合わせて花の植え替えや手入れを行います。

通常の散水等の手入れはワイナリーのスタッフが毎日朝晩、長靴を履いて交代で行います。今年は、雨が少ない猛暑日が多かったので、いつもよりも多めに水をやりました。

やがて、ぶどうが結実し、房が大きくなる頃にはまた違った種類の花々がワイナリーのエントランスを彩ります。お客様が花々に囲まれたエントランスで写真撮影をするのも、定番になってきました。

空が一段と高くなってきて、とんぼの回遊も始まる気配です。とんぼの目を指でくるくるする親子連れも楽しそうです。

マリアージュなお店

CAFE GLADYS



音楽を聴きながら家庭料理を。 おかえりなさい、グラディスへ。

「自分の子どもや家族に作ってあげるようなお料理をお客様に提供したい」。「自分の家で食べるようにくつろいでいただきたい」とおっしゃるグラディスのオーナー夫妻。栄養バランスを考えた手作りの料理には定評がある。店内には奥様の古いオルガンやピアノがあり、不定期でライブも開いていて、こちらも好評。

今号のインタビューに登場いただいた、小室等さんとお嬢さんのこむろゆいさんも何度か演奏をしている。20種ほどのワインの他、3種類の生ビールもある。

ちなみに店名の「グラディス」はアメリカのドラマ『奥様は魔女』に出てくる、いつも好奇心いっぱいのおばさんの名前だそうだ。店のマークのかたつむりのように、ゆっくりと過ごしてみたい店だ。

東京都豊島区西池袋5-13-10(車椅子OK、ペットOK)
TEL03-3985-5525 (日・祝定休)

表紙の小径

ピノ・ノワールの畑から臨む 高畠ワイナリー



高畠ワイナリーは、おかげさまで 創業20周年を迎えました。

おかげさまで高畠ワイナリーは今年創業20周年を迎えました。これまで御愛飲頂きましたお客様、お越し頂いたお客様にあらためて感謝を申し上げます。

当ワイナリーは1990年にこの地に設立され、1991年より操業を始めました。高畠町は当ワイナリーが設立されるずっと以前から全国でも有数のぶどう産地で、特にデラウェアに関しては全国でもトップクラスの出荷量を誇っています。そんな高畠の農の力を原点に、契約農家数も徐々に増え、ワイン醸造用品種の生産量も年々増えてきました。現在では白ワイン用高級品種のシャルドネも全国トップの生産量です。

また「百年構想」の一環として、5年前に土壌の入れ替えから始め、社員総出による苗木の植樹を行ったピノ・ノワール畑も昨年から本格的な収穫～仕込みを行い、今年も9月下旬～10月初旬にはセカンドヴィンテージの収穫を予定するに至りました。

「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書きください。



高畠ワイン ヴィンテージシリーズ ラベルを全面刷新しました



クラシックシリーズは、金色をベースに、それぞれのセパージュを表現した艶のあるラベルに。クラシック上和田ピノ・ブランは、その特徴である柑橘系の香り、シトラス系のイメージを表現しています。

バリックシリーズは和紙をモチーフとした落ち着いた印象のラベルに。

今後、ヴィンテージシリーズを中心にクラシック、バリックシリーズのリリースを予定しております。ラベルデザインにもご注目ください。

■ その他のイベントの情報

9月22日(木)～25日(日)

はせがわ酒店 二子玉川店 「試飲即売会」

10月14日(金)～16日(日)

マレイ 北千住マルイ店 「試飲即売会」

10月19日(水)～25日(火)

大丸 東京店 11F催事場 「世界の酒とチーズフェスティバル」

10月27日(木)～31日(月)

金沢 大和百貨店 香林坊本店 7F催事場

「がんばろう東北 東北物産展」

11月9日(水)～15日(火)

名古屋 松坂屋名古屋本店 8F催事場 「東北六県展」

12月14日(水)～19日(月)

山口県 下関大丸 6F催事場 「東北六県の物産展」

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

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

たかはた俱楽部に入会する(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、文章をえりに文書を書き換えさせていただしたり、一部内容を削除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本誌掲載をご希望なさらない方は、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。



2011年9月1日発行
高畠ワイン株式会社
〒999-12176 山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
電話 0238-57-4800

編集
高畠ワイン株式会社
サンセイタジオ
空・Qu編集部

take free

**Qu Loveくらぶは
『空』を通してワインを愉しみ
くらしを楽しむ広場です。**



3月11日の大震災で我が家も冷蔵庫・食器棚・テレビ等がすべて倒れ、そして壊れてしまいました。落ち込んでいて旅行どころではなかったのですが、娘が山形さくらんぼ狩りの旅行をプレゼントしてくれました。ワイン好きの私にはワイナリーでの工場見学と試飲は最高でした。山形には初めて行きましたが、山一面にぶどう畑があり驚きました。皆さまの復興応援、本当にありがとうございます。 会津若松市・井上さま(50代女性)

娘さまからのプレゼント、とてもやさしい贈り物ですね。高畠町は山形県でも福島県、宮城県寄りなので震災後も多くのお客様がいらしてくださり、さまざまなお話を聞かせて頂いております。これからの季節、山形は穂の秋・収穫の秋です。またお越し頂きたいと思います。

静岡市は海が近く、焼津港には美味しい魚が沢山あります。本マグロの中トロ、金目を3枚におろし、1つは刺身、1つはカルパッチョ、残りはアクアパッソアですべて残さず頂きます。それには、やっぱり白ワインが最高!アクアパッソアの締めには、リゾットがオススメですが、そこにも白ワインを少々…。コクがでて美味しくなります。 静岡県・稻葉様(20代女性)

焼津港、有名な漁港ですよね。読んでて思わずよだれが…。どれも美味しいです。魚介類の料理にも合う“Unsulfited”(アンサルファイテッド)※酸化防止剤無添加シリーズも是非試して頂きたいですね。魚介系の料理に、冷やした白ワインは格別です。

今お気に入りのワインのつまみはカマンベールチーズとクミンシード。お手頃かつオススメですよ。スッキリとしたシャルドネからフレッシュな赤、甘めの白ワインまで幅広くマッチしますよ。今年も8月の青森帰省に合わせて高畠ワイナリーに立ち寄らせてもらいます。 東京都・シュールストレミングさま(30代女性)

オススメのカマンベールとクミンシードの組み合わせ、早速試してみます。独特の香りとスパイシーな風味がチーズと合うんでしょうねえ。いろんなワインと美味しく楽しめそうで、どうぞ皆さんもお試しください。

何時も美味しいワインをありがとうございます。私は今年6月で91歳。ワインを飲んでいるから元気な毎日を送れる、そんな気がします。夜は何もかも忘れてぐっすり眠ります。好きなワインは「まほろばの貴婦人」、これは非常に美味。生きている間に、全商品を味わいたいと思います。よろしくね。 岐阜市・安藤さま(90代女性)

なんとチャーミングなおばあちゃんでしょう。ワインを飲んでいるから健康でいられる、何かをしてるから健康でいられる、とよく聞きますが、きっとそういう気持ちや心の余裕が大切なのだと思いました。これからもお元気で長生きしてください。

アボガドとトマトと山芋をポン酢で和える。旬のものを一品必ず用意して主に和食でワインを楽しみます。食前にワインを用意すると気分もハイカラになり、食欲が増します。一日の疲れがふんわりと飛んで行く気がします。 兵庫県・森さま(70代女性)

とてもオシャレな組み合わせの和食ですね。旬の食材を一品必ず用意するというのも素敵です。今はいろんな食材が季節問わずに流通している便利な時代ですが、やっぱり「旬」の食材は味わいも格別、栄養もあって良いですね。

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

2011高畠新酒・白 甘口&辛口セットを 10名様に!!

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

今年の夏は、まさに節電の夏となつた。電力が不足して、電気予報なる指標もできたほど。高畠町は山形県でも有数の暑い地域だが、ワイナリーの事務所ではほとんどエアコンを使用せずに夏を乗り切った。汗を拭き拭き、仕事をした。(それでも痩せる事はなかった…orz) そこにあるのが当たり前

で、ないと不便なものを我慢して、皆で節約に真剣に取り組むのは、おそらく初めてのことではないだろうか。きっと、もっと不便な方が人間にとっても、地球にとっても良いのかもしれない。便利すぎた生活のリスクとリターンが、身をもって具現化した夏だった。

(編集部・今野)

お問い合わせは

高畠ワイン株式会社 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のみ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 / 調所英太郎(FLOT)

© 高畠ワイン株式会社 2011 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card



999-2176

山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
高畠ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2011 Autumn

プレゼントへのご応募

フリガナ	年齢	歳
お名前	年齢	歳
ご住所	〒	男・女

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。(高畠ワイン以外でも可)

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?