

空

Qu

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

ブレッド&バター

霜降の午前4時

ナイトハーベスト

風香るワイナリーから

感謝の「収穫祭」



風香る ワイナリー から

さわやかな秋空の下
お客様の笑顔の花が
咲いた4日間。

青空に恵まれた10月5日(金)～8日(月)に「秋の収穫祭」を開催致しました。

今年で第12回を迎える収穫祭。今回のテーマはECO&チャリティで、巨大鍋料理にはECO容器を使い、売上金の一部を高島町の青少年教育のためのチャリティに充てるというものです。また、地元の置賜農業高校の生徒さんによる「MOTTAINAI研究会」の発表もあり、資源の有効活用法はとても興味深いものでした。

目玉となるグラスワインコーナーには、ワイナリーでしか飲めない希少ヴィンテージのワインや、醸造の現場でしか味わうことのできないワインが日替わりで並び、お客さまの長い列が続きました。

また、恒例のスペシャルミュージックライブでは、8組もの豪華アーティストのステージが日替わりで繰り広げられ、澄みわたる秋空に響く歌声と、会場を包み込む生演奏に心を奪われました。

4日間、延べ2万人のお客様にご来場頂き、大盛況のうちに2007年の収穫祭は幕を閉じました。言葉では伝えきれない収穫祭のあの熱気、あの感動。

高島の実りに感謝して、お客様に感謝して。来年の秋も、一人でも多くのお客様をお待ちしております。

「まほろばの里農学校」の運営もする新江さん。そんな新江さんの作る来年の葡萄も楽しみである。

01.大盛況だった花の寄せ植えコンテスト。個性豊かな30作品が出展 02.「かんたんフレンチ」料理教室。料理の方法は9ページで 03.子供たちにも大人気。ポッキーマサさんの白熱のパフォーマンス 04. 澄みわたる青空に、どこまでも響く歌声(南佳孝さん) 05.心に届く歌声やメッセージに涙してしまうお客様も・・・06.収穫祭限定のグラスワインコーナー 07.今年は「キノコたっぷりクリームシチュー」。300食分のチケットは即完売 08.置賜農業高校の生徒さんによる「MOTTAINAI研究会」の研究発表。限りのある資源を大切に作る素晴らしい発表でした



ピノ・ノワール種
フランスのブルゴーニュ地方を原産地とする最高級の赤ワイン用葡萄品種。深みのある青紫色の果皮を持ち、醸造したワインには独特の華やかなアロマとブーケがある。赤ワインの代表的な葡萄「カベルネ・ソーヴィニヨン」とは対照的な特性で、世界中のワイン通を魅了している。



ピノ・ノワールに 想いを寄せて Pinot Noir

第2章

ピノ・ノワールと言われて、最初に思い浮かぶ光景は、1980年の*ジャンベルタン村。まだ夜が明けたばかりで、迎り一面は霧に覆われていた。その年は天候が悪く、収穫が1ヶ月近く遅れていた。道路の端から畑の麓では収穫の出稼ぎに來たのであろう粗末な身なりの若者たちがチーズの塊と紙で栓をしたワインとパンの朝食を摂っていた。

ミュージニー、クロ・ド・ヴァージョ、ロマネ村へと私の旅は続いた。ボーヌの美しい街並みと貧しい収穫の人々。しかし、その人たちの表情は一樣に明るく輝いて見えた。これまで、数々の有名なピノ・ノワールのワインを飲んできた。「ロマネ・コンティのように」などと、おこがましいことは言わないが、自分が90歳になる頃に、20年くらい熟成させた自分のピノ・ノワールを飲んでみたい。そんな想いで挑戦していこうと思っている。

2007年10月23日 ナイトハーベストを終えて
社長:奥山徹也

*フランス、ブルゴーニュ地方の北部に位置するコート・ドール最大の村。数百年の歴史のある世界でも有数な「ワインの聖地」。

ピノ・ノワール日記



9月1日～9月10日
お盆を過ぎても、まだまだ猛暑が続いている。気温も湿度も高く、人間は参っているが、ピノ・ノワールは葉を大きく開いて、日々成長しているのが分かる。



9月11日～9月20日
雨が少なく、刺すような暑さが続く。ピノ・ノワールの個体差が大きくなり、110cm近いものも増えてきた。葉の色が綺麗な緑色になり、成長は順調な様子。



9月21日～9月30日
9月の下旬というのに、週の半分が30℃近い晴天。ピノ・ノワールの成長の勢いは安定してきた模様。朝夕が少し冷え込んできたので、ようやく秋を感じてきた。



10月1日～10月10日
10月に入ると朝晩の気温差が一気に大きく感じる。雨量も増え、ピノ・ノワールは安定した成長を続けている。大きいものは130cm以上の背丈で子供たちに並ぶ。



10月11日～10月20日
日中の気温が20℃前後の過ごしやすい季節に入る。ピノ・ノワールの緑の葉が薄っすらと黄色く色付いてきた。高島を囲む山々も徐々に紅葉を始めた。



10月21日～10月31日
雨が多く、朝晩の大きな気温差を感じる。最低気温が一桁の季節の到来。ピノ・ノワールの葉は黄色くなり、高島の冬がそう遠くない事を感じさせる。



葡萄畑で作業をする新江さん

園地巡回 2

新江洋一さん(屋代地区)

10月下旬、葡萄の葉が黄色に色づく新江さんの畑を訪ねた。新江さんといえば「一文字の短梢剪定」。これは、前年伸びた枝の基部から1〜2芽残す剪定方法で、毎年同じところに芽が出るので品質の管理がしやすい。西日本で広く行われているが、ここ山形ではおそらく、新江さんが第一人者だろう。

栽培で気を使うところは、との質問に「腐敗果の除去作業と雨に気をつけることだな」と新江さん。特に、ぶどうの花かすが軸の周りに付くとそこから病気になるってしまうため、丹念に水で除去していくのだそうだ。畑の土壌分析をし、自らPCで肥料設計もする。土によって葡萄の味が全然違う、とこだわりをもって日夜研究の日々。「たかはた共生塾」で、「まほろばの里農学校」の運営もする新江さん。そんな新江さんの作る来年の葡萄も楽しみである。

*たかはた共生塾の「まほろばの里農学校」6月(前期)と9月(後期)に、農村体験の機会を提供するとともに、農業を教えている。今年で開校16年目を迎える。

霜降の10月23日午前4時、ナイトハーベストのはじまりです。

Night Harvest

1
2



5
6



1、午前4時、まだ森も葡萄も眠っている。ライトを当てると透き通る様な黄褐色のシャルドネ 2、夜明け前の高畠を囲む山々。グレースケールの重なりが美しい 3、手塩にかけられた葡萄を選果しながら一房ごと大切に摘んでいく 4、ワイナリー醸造場前にて。朝日で輝く収穫したばかりのシャルドネ 5、葡萄が運ばれるとすぐに選粒作業に入る。人も葡萄も休憩はない 6、うっすらと周囲が白み始める。和田地区の朝は幻想的で空気は澄み渡っている

午前4時、周囲はまだ真っ暗で歩く事さえままならない。車のライトと投光器を頼りに社員総出の収穫が始まった。今年は和田地区の大浦さんと時沢地区の羽田野さんよりご協力を得て、10月に3回実施したナイトハーベスト。

ナイトハーベストとは気温の冷え切った真夜中に葡萄を収穫し、気温が上がる正午前までに果実の圧搾を行うことで、葡萄が本来持っている「ちから」を引き出す収穫方法。葡萄を含めて一般の果実は日中に太陽の光を浴びて栄養を蓄える。気温の冷え切った夜は、言わば葡萄が高い糖度を内に秘めて眠っている状態。その最も状態が良い時期に収穫を行い、日中気温が上がる前に選粒・圧搾まで行う。摘みたての果実をすぐに搾ることで、新鮮な果汁は香り高く濃厚な味わいとなる。昔から「朝摘み」の野菜が美味しいのは一般的に知られているが、ナイトハーベストも同じ意味合いを持つ。

大浦さんのシャルドネは1ヶ月前に訪れた時よりも熟成度合いが増していて、まさに完熟と呼べる状態であった。今年は糖度が24度を超えた大浦さんのシャルドネ、一粒摘めば、そのクオリティの高さに頷ける。高い糖度もさることながら、しっかりと管理の行き届いた大浦さんや羽田野さんの葡萄畑は、その整然とした美しさに感動を覚える。

2005年にこの畑で穫れたシャルドネからは、今年の国産ワインコンクールで銀賞を頂いた「シャルドネ樽発酵ナイトハーベスト」が生まれた。今年のシャルドネは、トロピカルフルーツのような甘い香りも身に付けており、醸造担当者からは「こんなシャルドネは初めてだ。」という声が聞こえてきたほど。

東の空が白みだす前に収穫を済ませ、すぐにワイナリーへと戻り選粒から始まる仕込みの準備に取り掛かる。選粒には社長も取締役も手伝いに入り今年のナイトハーベストの出来を確認するように果実を選びすぐっていく。

この黄褐色に輝くシャルドネを2～3年後には「2007シャルドネナイトハーベスト」としてリリースする予定である。これから醸造部門は、この素晴らしい葡萄と向き合い、強い期待と重責を感じながら、ひとつの夢を紡いでいくように、ゆっくりと時間をかけて丁寧に醸造していく。

※霜降とは太陽を黄道上の位置によって、一年を二十四に区分した(二十四節)、中国伝来の陰暦の季節区分のひとつ。陰暦では九月中、陽暦では10月24日ごろをいう。

最高品質の白ワイン

高島ワイナリーにおける



■高島町和田地区立石
大浦氏産シャルドネ100%

辛口

2005 シャルドネ樽発酵
～ナイトハーベスト～
750ml
5,000円(税込)

最高のシャルドネを造りたい一心で「霜降」という晩秋の冷え込む時期まで葡萄が完熟するのを待ちました。高島町和田地区立石、契約農家の大浦氏に協力いただき、深夜1時過ぎから果実が冷え込んでいる状態で一斉に葡萄を摘みました(=ナイトハーベスト)。日中に高い糖度を蓄えて眠っている最高の状態での「収穫」、収穫後すぐに時間を置かず、果実を「搾り」、時間をかけて大切に「醸造」を行いました。

樽の中でゆっくりと発酵したワインには、深い旨みと完熟した良質のシャルドネが持つ溢れんばかりの果実感を充分に感じいただけるワインとなりました。

アルコール度数	13.5度
樽熟期間	3ヶ月
瓶熟期間	1年7ヶ月
生産本数	1981本

ナイトハーベストを始めた理由。それは高島のシャルドネで世界に誇れる白ワインを造るため、それが原点。2005年は深夜1時過ぎに、2006年は2時過ぎに収穫を始めました。実際は2005年以前も収穫する最高の時間帯を模索しながら試験的にナイトハーベストを行ってきました。試行錯誤の末、収穫の時間帯は朝4時に始める事が果実に最も良く、気温的にも理想的な事が分かってきました。朝摘みの葡萄が含む良質な果汁を、出来上がったワインの味わいの深さや香りからハッキリと感じ取ることが出来ました。

大浦さんや羽田野さんを始め、幸いなことに高島には多くの優秀な葡萄農家の先輩がいます。「最高の葡萄」を作ってもらった事に感謝しながら、最高の白ワインを目指し、これからも出来ることを尽くして真摯に葡萄と向き合っていきたいと思っています。

醸造責任者・エノログ
(醸造技術管理士)
畑 貴嘉



特別インタビュー 熱田 貴さん

社団法人日本ソムリエ協会名誉会長



あつたたかし●千葉県佐原市生まれ。昭和32年に日之出汽船株式会社(現日之出郵船株式会社)に入社。7年を海の上で過ごす。昭和39年ホテルニューオータニ入社。昭和43年より退職し、オーストリア、ドイツ、フランスボルドーなどのワイナリーにて研修。48年復職。昭和59年「トゥールダルジャン」東京支店のエグゼクティブシェフソムリエを務める。平成3年「東京グリーンツینگ」を開業。平成9年には社団法人日本ソムリエ協会会長に就任。現在社団法人日本ソムリエ協会名誉会長。現代の名工にも認定される。主な称号に「シュヴァリエ・ドゥ・タストヴァン」「フランス共和国農功労功勳章」、著書に「真実はワインの中に」「ソムリエ讃歌」がある。

ワインは自然の贈り物だから、
碧空や太陽の下ではまた格別の味わいだ。

「秋の収穫祭」最終日に熱田貴・日本ソムリエ協会名誉会長が会場にいらっしやってくださったので、お話を聞きました。

「葡萄」というものは土地を選ぶ。氣候風土の恵まれた土地の力を借りて、人間が少しだけ手伝いをする。ワインが好きで、ワインを知っている人じゃないといいものは造れない。だから(高島ワインが)この地を探して、10年100年という長い時間をかけて、うという意志にはやはり「リーダー」の英智が反映するのではないかと思う。またこの収穫祭で忙しいのに、影では(葡萄)畑に行っている人、仕込みに精力を傾けている人がいる。葡萄は耳を持っているという。『今日も畑に来てくれている』、足音が聞こえているという。雨の日も、風の日も、だか

「秋の収穫祭」最終日に熱田貴・日本ソムリエ協会名誉会長が会場にいらっしやってくださったので、お話を聞きました。

「葡萄」というものは土地を選ぶ。氣候風土の恵まれた土地の力を借りて、人間が少しだけ手伝いをする。ワインが好きで、ワインを知っている人じゃないといいものは造れない。だから(高島ワインが)この地を探して、10年100年という長い時間をかけて、うという意志にはやはり「リーダー」の英智が反映するのではないかと思う。またこの収穫祭で忙しいのに、影では(葡萄)畑に行っている人、仕込みに精力を傾けている人がいる。葡萄は耳を持っているという。『今日も畑に来てくれている』、足音が聞こえているという。雨の日も、風の日も、だか

「秋の収穫祭」最終日に熱田貴・日本ソムリエ協会名誉会長が会場にいらっしやってくださったので、お話を聞きました。

「秋の収穫祭」最終日に熱田貴・日本ソムリエ協会名誉会長が会場にいらっしやってくださったので、お話を聞きました。



奥山(高島ワイン社長)

潮騒と海の眼差し。 そしてワイン

Bread & Butter [ブレッド&バター]

岩沢幸矢（いわさわさつや）
7月11生まれ（蟹座）AB型
岩沢二弓（いわさわふゆみ）
2月23生まれ（魚座）AB型

1969年のデビュー以来現在までに37枚のシングルと25枚のアルバムをリリースし、美しいメロディと心地よいハーモニーで多くのファンを魅了し続けている。スティービー・ワンダー、井上陽水、松任谷由実など内外のミュージシャンとの交流も幅広く、日本の音楽シーンの基礎を作ってきた第一人者と言っても過言ではない。代表曲は「あの頃のままだ」「ピンクシャドウ」「マリエ」「野生の馬」など。
2007年8月29日に最新アルバム「海岸へおいでよ」が発売された（ソニー・ミュージックダイレクト）。CMソングや番組のテーマ曲なども数多く手がけてきたが、幸矢はCMや番組のナレーションを数多く担当、また二弓は証券会社のCMに出演するなど活動は多岐にわたる。
[official web site] <http://www.bread-n-butter.net/>



2007秋の収穫祭にて、お兄さんの幸矢さん（左）と弟の二弓さん（右）。

海風のように爽やかなハーモニーの兄弟デュオ・ブレッド&バターのライブステージは「秋の収穫祭」最終日。今まさにライブを終えたばかりのお二人に、お話をうかがった。

「こんなところであるのかな！っていうほど素敵な空間でした。お客様みなとひとつになつて（ワインを）飲む。『ひとつだぜ！』っていう感じで歌わせてもらいました。とても気持ちよかったです！」
晴天が続いた収穫祭でしたが、この日は少し雨模様。

「ちょっと心配しました。でもみなさん雨具なども用意されてるようで、ご夫婦でいらつしゃつていらっしゃる方も多かったのではないかな。そこがまたワインのいいところですよ。『あの頃のままだ』を聞いてくれていた世代の方々なのかな。ステージから見ても、とてもいい雰囲気でした。音楽を聞きながらワイングラスを手にして、（ワインを）大事に飲んでらっしゃる。これが紙コップだったらこうはいかないのね」

ワイングラスは、毎年オリジナルグラスをご用意させていただいている。今年は銀色の「幸福を呼ぶ鳥」のデザイン。

「（秋の収穫祭は）今年で12回目ということですが、こんなに大勢のお客様と、それを支えるワイナリーの皆さんの細やかな気配りにも感激しました。また収穫祭を通して、高島ワインさんのワイン造りに対する（気）みたいなものを感じましたが、それが奥山社長のおっしゃる（志）なのかなと感銘しました」
ところでブレバタさんといえば「海」。

太陽の光をうけてきらきらと輝く海を眺めながら、普段はどんなワインライフを過ごしていらつしゃるのだろう。

「その海でね、お酒はね、僕は昼間から飲むこともあるの（笑）。波の音を聞きながらビールもいいけど、そこにおいしいワインがあったらすぐにでも飲みたい（笑）。ワインは特別なものじゃないけど、気持ちとしてはオシャレな気持ちね。それにワインだと楽しい会話になるの。不思議だよ」

そうそう、収穫祭の期間中に、ワイナリーを訪れてくださったお客様みなさんが、和やかな笑顔で、楽し気に会話をされているようで、私たちスタッフもとてもうれしかった。

「僕らは（神奈川県）茅ヶ崎育ち。僕らが小さかった頃の湘南の海岸はともきれいだつた。裸足で砂浜を駆けまわっていた。でも70年代後半から海岸が汚れてきた。だからね『裸足で歩けるきれいな海と海岸にしよう』をテーマにした運動をしている（幸矢）。音楽を通して、何かを伝えていきたいなと思っている。加山雄三さんが会長なんです。きれいな浜辺で音楽を聴きワインを飲むのも、また格別ですよ」

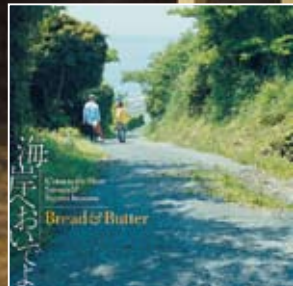
先日、今年8月29日にリリースした『海岸へおいでよ』を聴いた。「裸足の自分になれる」というフレーズが心に響いた。ブレバタさんの歌には、人生への肯定の眼差しと本物の優しさを感じた。（収穫祭の）ライブの間中、ワイナリーはまるで（共感）という潮騒に包まれてるような、心地よいひとときであった。

2001嘉-yoshi-シャルドネ樽熟成 750ml 2800円(税込)

このお二人にこの1本
黄金色に輝く夕暮れの海で、このワインをぜひブレバタさんに。2001年の高島シャルドネの中でも特に選りすぐった良質なシャルドネにこだわったのが、2001年嘉-yoshi-シャルドネ樽熟成。長い熟成期間を経てワインと樽香が調和してきました。実り豊かな高島を思わせるミネラル感と引き締まった酸味を兼ねる樽熟成ならではのワインに仕上がりました。



高島ワイナリー、ワインセラーにて



ブレッド&バター「海岸へおいでよ」
「あの頃のままだ」から30年、ターミナルであった友達は今どうしているのだろうか？ 新たな出会いや別れが幾つかあり…そして、いつしか家族もふえて、子供達が育ての自分達のように歩いている…。時は確かに流れたけれど、見わたす環境や自然は変わって行くけれど、自身は変わらずに、そのままに、歩いてこれた…。そして、これからも自分を歩いていく。そんな世代が、ゆとりを持って柔らかな日々を次なる人生を謳歌できる作品。永遠なる兄弟デュオブレッド&バターが、皆の仲間達の書下ろし作品をラッピングし改心の素晴らしい作品が完成しました。

家族や仲間が集まったらワインを開けて 「かんたんフレンチ」でおもてなし

「秋の収穫祭・料理教室」で大好評だった「かんたんフレンチ」を
東京・深沢 space 5watts Cafe の本木シェフに教えていただきました。
ワインにぴったりのメニューで、クリスマスや年末年始のテーブルがより楽しくなりますよ。



野菜のマリネ 半熟たまご添え

材料 (4人分)
ニンジン 1本、大根 1/3本、タマネギ 1個、タカのツメ 少々、リンゴ酢150cc、白ワイン 200cc、塩 少々、ニンニク 少々、オリーブオイル 少々、タマゴ4個、塩 少々、酢 少々

作り方 **野菜のマリネ**:鍋に、オリーブオイル、ニンニク、タカのツメを入れ香りを出す。切り分けた野菜を、タマネギ→ニンジン→大根の順に炒めていく。リンゴ酢を入れ、強火で酢をとばす。白ワインを入れ、ひたひたになるまで水を足す。アクを取り、フタをして、弱火で6分煮る。タッパーに移し、冷めたら冷蔵庫で冷やす。**半熟タマゴ**:2つの鍋を使用。片方の鍋にタマゴを入れ、常温にもどしておく。もう片方の鍋で、お湯を沸かしておく。(塩と酢も入れておく)タマゴの入っている鍋に、沸騰したお湯を一気に入れる。中火で5分、かき混ぜながらゆでる。氷水にとり、冷めたら冷蔵庫で保存

メルローの香りは、
贅沢な冬の訪問者だ。

Quもの語り。
WINE DAYS
いつもの時間に、ワインを開けて。



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

山形牛のサーロインステーキ 赤ワインソース

材料:赤ワイン200cc・タマネギ1/2個・フォンドヴォー(またはビーフコンソメ)100cc・バター少々

1. タマネギをアッシュ(みじん切り)し、サラダ油で炒めます。
2. 赤ワインを加え、タマネギが表面に見えてくるまで煮つめ、次にフォンドヴォーを加え、さらに5分弱火にかけます。これでネタの出来上がり。

サーブ時に、
小鍋に赤ワイン50cc位を入れ、火にかけ煮つめたら、作っておいたネタを入れ、さらに火にかけ、バターモンテ(バターでとろみをつける)で仕上げます。ステーキにかけてサーブします。

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。

山形新幹線「つばき」で、高島に向かっている。前回は、秋の収穫祭で、料理教室のスタッフと訪れた。広いワイナリーの中庭に大勢の人が、記念グラスを片手に高島ワインを飲んでいる。僕たちも新酒をいただいた。取れたてのブドウがいろんな人の手と心と技に出逢って、このグラスの中から主張して、キラキラと輝いていた。

冬の始まりに、いつも思うのだけれど、部屋で過ごす時間がゆっくりと進んで、なんだかトクをした気分になる。一人で過ごしても、仲間と騒いでも、「時間はたっぷりあるぞ」という感覚。ワインもいつもより、時間をかけてじっくり味わえる。コルクを抜いて、閉じこめられていた香りが拡がり、グラスの中の深い赤が揺れて。いい演出です。いいシーンです。

山形牛をジュースと焼いて、丁寧に仕込んだ赤ワインソースをかけて、高島ワインのメルローを開けて。冬の始まりに、贅沢な時間がボクのグラスの中から拡がり始めます。そんな時は、誰かを呼びたくなります。メールが届いた。「すぐそばにいるけど何してる?」「おいしいワイン、開けたよ」「すぐ行く」てな具合にね。

オリーブ入りおにぎり

アンチョビ入りオリーブを細かくきざんで、炊きたてのごはんにまぜる。その時に、オリーブ缶の汁も少し加える。にぎる時には少し塩をつけ、小さめににぎる(ごはんの量は通常のおにぎりの半分位がいい)



Chef:本木一成さん



塩豚と大豆の煮込み 山形野菜添え

材料 (4人分)
豚肩ロース 1kg、大豆 200g、タマネギ 1個、ニンニク 1片、ローリエ

作り方 豚肩肉は、前日に塩とこしょうをし、よくすりこんで、漬けておく。大豆も水洗いして、3倍位の水に一晩つけてもどす。ニンニクはみじん切り、タマネギは大きめのコンカッセに切る。鍋に油をひき、ニンニク、タマネギを入れよく炒める。次に大豆を入れ、豚肩肉を塊のまま入れ、水をひたひたになるまで入れ、強火にする。アクをとり、ローリエを入れ弱火で1.5時間〜2時間くらいフタをして煮る。竹串がスッと刺さればOK、冷えたら冷蔵庫で保存。食べる分だけあっためて、軽くボイルした季節の山形野菜とマスタードを添えて(とろみは水溶き片栗粉で調節する)どうぞ

※コンカッセとは具材を四角に切ること





天元豚 特製 ロースハム

100g
580円(税込)



カルボネールCarbonell
オーガニック・エキストラバージン
オリーブオイル1866



オリーブの栽培から搾油、瓶詰めまでEUの有機農産物規定に従って作られ、スペイン・アンダルシア州有機農業委員会(C.A.A.E)の認証を受けたオリーブオイル。つけあわせの野菜に合わせると、いっそう野菜の味が引き立つ。

1400円(税込)

シニアワインアドバイザーの高橋がチョイスした『2001シャルドネ樽発酵』
おすすめのマリアージュは、「天元豚特製ロースハム」。薄い塩味で、柔らかい
ロースハムには気分でブラックペッパーをふりかけても、一味違ってくる。好みによ
ってはオーガニックのオリーブオイルをかけても良い。奥深い旨みを含んでいる
上質な脂に相性抜群の「シャルドネ樽発酵」。引き締まった酸と、切れ味の良
いシャルドネが口に含んだ時の芳醇な香りやとろける脂を引き立てる。おすすめ
の組み合わせで「しあわせのひと時」。

高 畠 ワイン ワインアドバイザー Wine Adviser Vol.1

(財)日本ソムリエ協会認定



高橋 和 浩

● シニア
ワインアドバイザー

4年前にスタートしたワインアドバイザー資格獲得プロジェクト。初年度は私が講師を務め、次年度からは合格者が引き継ぐというやり方で2007年現在、高畠ワインには7名の有資格者が在籍しております。当初、ジュヴレシャンベルタン村で迷子になってしまったような者もありましてどうなることやらと思っておりましたが、今では持論を主張するまで成長しております。私達の役目は高畠ワインの美味しさを多くの方に伝えること(当然売上と共に)そのために幅広い情報とワインへの愛情を持ち続けることが大事だと思っています。私の場合、ワインへの愛情表現は量を通じて行っておりますが。そんな私の今一番お気に入りのワインは2001年シャルドネ樽発酵です。若いヴァイン

テージでありながら熟成と称するワインが増えている昨今、長い時を経て絶妙な樽のニュアンスと酸の旨味を堪能出来る、王道を行くワインだと思っています。

良質な葡萄と造りの確かさでこんなすごいワインを7000本近く造ってしまうというのが高畠ワインです。自信を持ってお奨めします。最後に、飲み残すというワインに対する非礼は減多に行わない私ですが、出張が続いて酸化させてしまったりすることがあります。そんな時美味しく飲む方法をご紹介します。大きめのグラスに酸化したワインを注ぎ、少量のレモンを搾ります。氷を入れてガスの強いサイダーを加え軽くステアして完成です。赤でも白でも美味しく頂けます。お試しください。

●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。



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



【新発売!】
2003
高畠カベルネソーヴィニヨン

2003年の恵まれた天候において、ゆっくりと成熟した高畠町産カベルネ ソーヴィニヨン100%で作ったワイン。10月の下旬まで収穫を待った遅摘みのカベルネは、果皮が深く着色し、重厚感のある赤ワインになりました。長期熟成も楽しめるミディアムボディ。ローストビーフやラムステーキ、ビーフシチューなどの料理と相性抜群です。主に肉料理や、味噌を使った料理などと美味しく組み合わせることが出来ます。750ml 3200円税込

Movie Sommelier Contest

高畠ワイン
映像ソムリエ コンテスト

募集期間:2007年9月1日(土)ー2008年8月31日(日)

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/>

お問合せ:高畠ワイン「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.catvy.ne.jp

Qu love
倶 楽 部

小誌へのご意見やご感想、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

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、文章を変えずに文章を書き換えさせていただいたり、一部内容を割愛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らぬ方は、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。

聖なるクリスマスを彩ります。

「クリスマス・イルミネーション2007」

12月22日～24日まで(予定)
店内メインのイルミネーション装飾。

「ただワインが好きなだけ」
それが一番大切なこと。

「クリスマス・ワイン教室」

12月22日～24日まで(予定)
気軽に気楽に、難しくないワイン教室

ワイナリーいっぱいの啓翁桜で新年を祝う

「啓翁桜の森 ～さくらのトンネル～」

1月12日～2月上旬頃まで
ワイナリー内にアレンジして展示致します。

ワイナリーのイベント情報は随時webにて詳しい情報をお伝え致します。

■ イベントの情報

東日本

- | | |
|----------|---|
| 12月1日～2日 | 調布パルコ 「高畠ワインフェア」(試飲即売会)
B1お酒売場(ヴィーノ・メルカート) |
| 12月6日～8日 | 東武百貨店 船橋店B1 お酒売場
「高畠ワインフェア」(試飲即売会) |
| 12月8日～9日 | 調布パルコ 「高畠ワインフェア」(試飲即売会)
B1お酒売場(ヴィーノ・メルカート) |

西日本

酒売場イベント

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 11月21日～27日 | 阪急百貨店 大阪うめだ本店 |
| 11月23日～29日 | 京阪百貨店 京橋店 |
| 11月23日～29日 | 京阪百貨店 ひらかた店 |
| 11月28日～12月4日 | 井筒屋 小倉店 |
| 12月8日 | 阪神百貨店 梅田本店8F 「シャンパン祭り」 |
| 12月12日～18日 | 阪急百貨店 大阪うめだ店「ワイン売場イベント」 |
| 12月22日～25日 | 京阪百貨店 京橋店「クリスマスイベント」 |

物産展イベント

- | | |
|------------|---------------------------|
| 1月9日～15日 | 阪急百貨店 大阪うめだ本店7F 「東北六県物産展」 |
| 1月24日～30日 | 近鉄百貨店 上本町店9F 「東北六県物産展」 |
| 1月31日～2月6日 | 近鉄百貨店 奈良店6F 「東北六県物産展」 |

※以降の情報はwebにて随時お知らせいたします。

■ 高畠町のイベント

- | | |
|----------------|---|
| 12月9日(日) | 人形劇フェスティバル
会場:浜田広介記念館
問合せ:0238-52-3838(浜田広介記念館) |
| 1月14日(祝) | たかはた冬まつり
「わらじこしとお斎灯焼き」
会場:昭和縁結び通り商店街他
問合せ:0238-52-4482(高畠町商工観光課) |
| 1月25日(金) | 亀岡文殊星まつり
会場:亀岡文殊
問合せ:0238-52-0444(大聖寺) |
| 2月1日(金)～11日(月) | 冬咲きばたんまつり
会場:太陽館他
問合せ:0238-57-3844(高畠町観光協会) |



上、わらじこし 下、冬咲きばたんまつり

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。

秋

の収穫祭に初めて行きました。美味しいワインを片手にほろ酔い気分です。沢田さんの歌はとっても感動的でした。夫婦でお聴きいただけるのは、とても素敵なことだと思います。永瀬さんのお便りも、お一人の仲の良さが伝わってきて、こちらも嬉しくなりました。来年も是非いらして下さいね。仙台からでしたら電車もおすすすめです。

仙台市泉区 永瀬さま

夕

食の時に飲むワイン。それが私の明日への活力。平凡な言い方ですが、一杯の為に働いているのかも知れません。

大阪府富田林市 ルビーさま

●ルビーさま。毎日お疲れ様です！お客様を楽しませるワイン、元氣付けるワイン、共に語れるワイン、そんなワインを少しでも多く造れるようになれたら良いと思います。また、お客様のこういったご意見やご要望が、私たちのワイン造りの活力にもなっているのです。

ま

ほろばの貴婦人「ファンだった母と私。それ以外のワインはあまり飲んだことがなく、過ぎてしまいましたが、先日主人が誕生日プレゼントとして買ってきてくれた「嘉スパークリングシャルドネ」。とても飲みやすく、またお気に入りが増えました。それ以来、お祝い事の食事の時は、「貴婦人」と「嘉」を頂いています。県外の友人にも喜ばれていて、送ったこちらもうれしく思っています。 山形市西田 ももこ様

●ありがとうございます。スパークリングの嘉シャルドネは様々な料理にも合いますので、最近の当社の人気ワインの一つです。誕生日プレゼントの嘉スパークリング、さぞ美味しく感じたと思います。当社のスパークリングワインは何種類かございますので、機会がございましたら是非お試しください。

娘

縁あって仙台から高島に嫁ぎ、先日訪れたワイナリーはお花が素敵で、気に入りました。嫁ぎ先もワイン用の葡萄を作っているとの事で、今後が楽しみです。ちなみに挙式は12月。乾杯は「嘉スパークリングシャルドネ」が良いなと思っています。

仙台市青葉区 タエちゃんママ

●ご結婚おめでとうございませう。

これはこれは。偶然と言った方が必然と言った方が、驚きました。もしかすると弊社のワイン用葡萄もお願いしているかも知れませんね。12月には是非、嘉スパークリングで祝杯を！末永くお幸せに！

秋

の収穫祭に行ってきました。今年は天気も良く、新酒もおいしく、とても楽しい時間を過ごすことが出来ました。浜口さん、青木さんの歌には口ずさみ、沢田さんの歌には涙を流しました。来年も必ず行きます。

山形市成沢西ワイン好きさま

●収穫祭、お越しいただきありがとうございます。今年のスペシャルライブ、お蔭様で大変ご好評を頂きました。その日、そのアーティストで雰囲気は違いますが、多くのお客様に楽しんでいただけたかと思えます。来年も、もっと楽しんでいただけますように、企画・運営に努めてまいります。

昨

年も2度ワイナリー見学に行きましたが、きれいでスマートな設備とサービスで快適な時間でした。流通チャンネルだけでなく消費者を大切にする姿勢が素晴らしいと思います。ピノ・ノワールへの挑戦、結構な事ですね。世界品種への挑戦がなければ、日本ワインは狭く局限されると思います。今後に期待しています。カベルネやメルロも頑張ってください。

仙台市青葉区 佐藤さま

●お褒めの言葉ありがとうございます。今後、随時お客様のご要望に真摯に耳を傾けて、多くのお客様に愛されるワイナリーを目指してまいります。ピノ・ノワールを始め、カベルネやメルロにも力を注ぎ、「これぞ高島のワイン」と言っているように努めてまいります。

Information & Present

2003高島メルロプレミアムを
5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2008年3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。



2003高島メルロプレミアム

Editor's Voice

暖炉の熱の伝わりは丸くぼんやりしていて心に優しい。人はやっぱりアナログなんだなあ実感する。そこは、パソコンやデジタル製品に囲まれた生活の中にあるオアシスのように感じた。これから高島は冬支度。ナイトハーベストの時に見つけた異様に高い場所にあったカマキリの巣が気になる。(Z.K)【後日談】和田のカマキリは用心深く、毎年高いところに巣を作るらしい。

■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／岡岡信浩
協力／米沢市 パストラル(渡辺邸) ©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



おそれりますが
50円切手をお貼り
ください。

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 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 () -

アンケート

1 あなたがこの冬、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。