

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2012 AUTUMN vol.22
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

クインタビュ

織田哲郎

高畠スタイルへの羅針盤
2012受賞ワイン

ワインのある暮らし。





風薫るワイナリーから

高島ワイン株式会社
代表取締役社長 村上 健



今年の山形県は、太平洋高気圧に覆われ晴れの日が多く、しかも気温が高く日差しが例年以上に強く感じられました。特に高島町は、山形県の中でも上旬と下旬は気温がかなり高く猛暑日が続き、苦しいとさえ感じられる日が続きました。その結果、日照時間は例年の平均を大きく上回り、反対に降水量は例年になく少雨という状況でした。

さて8月17日から最良のぶどうがワイナリーに搬入され、今シーズンのワインの仕込みが始まりました。働く社員にとって苛酷な日照条件の中でのスタートです。9月に入り、醸造用ワイン専用品種「ピノ・ブラン」「シャルドネ」「ピノ・ノワール」「メルロー」「カベルネ」等、本当に胸高鳴るシーズンに突入致します。この好天がぶどうに恵みを与え、そして美味しいワインが出来あがるよう努力し、皆様に感動を与える事が出来ればと思う次第です。

さて、10月は高島ワイナリーの最大のイベントである「第17回 秋の収穫祭」が開催されます。期日は10月5日(金)、6日(土)、7日(日)、8日(月)の4日間です。多彩なゲストと美味しい食べ物やワイン仕込みの体験等、例年以上の内容で皆様方をお待ち申し上げますので、是非ワイナリーにおいて頂けますようお願い致します。

山形の秋は、松茸に代表される山の恵みを始め、美味しいお米やぶどうやりんご、ラフランス等のフルーツや、収穫の労をねぎらい河原で行われるいも煮会等楽しい事がたくさんあります。

是非、この機会に山形の秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。

ピノ・ノワール
日記

記録的に暑く、雨が少なかった夏から秋へ 高品質が期待される2012年ヴィンテージ、 いよいよ収穫へ。



6月中旬

ぶどうの花が咲き始めました。とても小さい花で、1週間ほどの期間しか咲かないので、見逃しがちですが、今年の新しいぶどうのストーリーがここから始まります。



8月下旬

収穫を目前に、防鳥ネットを畑全体に張ります。美味しいぶどうが欲しいのは鳥も人間も同じ。(?) ぶどうの完熟を見計らった鳥害を防ぐために、ぶどうの垣根の上も網羅。



8月

一足お先に着色しています。個体差とはよく言ったもので、ぶどう畑を見渡しても着色してるのは、この一粒だけ。何万、何十万粒の中の一粒。これから着色期に入ります。今年は「から梅雨」でしたので、夏の雨量が心配です。



9月上旬

9月に入り、朝晩がめっきり涼しくなりました。ピノ・ノワールの着色も順調に進んでいます。とにかく、今年は猛烈に暑い夏でした。雨も少なく、ぶどうは非常に良い状態です。収穫まであと約2週間。



2012年最初の仕込み。
皆さまの笑顔に会いたくて
今年も造りました。



あたたかな音楽

風がはこぶメロディ

じりじりと灼けるような日差しが続いた今年の夏は、お盆が過ぎても連日真夏日でした。ようやく初秋の涼しさが感じられた9月上旬でしたが、それでも日中の気温は30℃を上回り、暑さとの戦いが続きました。

やがて蝉の鳴き声ややみ、田んぼの稲穂が黄金色に輝きました。高島の収穫の秋到来です。

今年もワイナリーで年間最大のイベント、秋の収穫祭が開催されます。収穫祭の一番人気はなんといつも新酒です。

5月の連休に行われたスプリングフェスタで、イラストレーターの師岡貴文氏と子どもたちで巨大なキャンパスいっぱいに描いた絵が、今年も新酒のラベルに華を添えます。

今年のテーマは、やさしくいたわる気持ちを大切にというメッセージが込められた「あたたかな音楽」と、夢や希望を持つて前を向いて歩いて行こうというメッセージの「風がはこぶメロディ」の2つです。

新酒を片手に皆様と共に乾杯できますことを何よりも楽しみに、スタッフ一同お待ちしております。

四釜紳一の園地巡回

20



9月に入り、高島ワインの前に自社農園で栽培しているピノ・ノワールは真っ黒に色づいています。今年は例年より残暑が厳しく暑い日が続いています。水が不足しているように見えるので、気温の下がった夜間、毎日少しずつ灌水しています。

一方契約農家さんの園地では有機栽培「デラウェア」が収穫間近になっています。このデラウェアは1998年から減農薬のぶどうを栽培しようと始まり、2004年JAS有機の認証取得に向けて取り組み、2006年にぶどうでは全国初の認証を取得しました。認証を依頼しているJONAと言う認証団体は、海外への輸出もオーガニックで出来る認証団体で国内では唯一、世界基準で認証する事が出来る機関として認められています。しっかりとした基準で栽培されたぶどうは、ぶどう本来の美味しさを持っていると思います。その美味しさを伝えられるようなワインになって欲しいと思います。いつ、今年も仕込みを行っていきます。

受賞ワインにみる“高畠スタイル”への羅針盤。



国産 ワイン コンクール 2012

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。



ジャパン ワイン チャレンジ 2012

通称：ジャパンワインチャレンジ
インターナショナル
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1350点。

国産ワインコンクール2012 銀賞
ジャパンワインチャレンジ2012 BRONZE
2011-yoshi-スパークリング
ピノ&シャルドネ

好評発売中!



白ワインの原料として国内では貴重な高畠町産のピノ・ブランを主体に、高級ワイン原料のシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グリをアッサンブラージュした「高畠ワイン」ならではのスパークリングワインです。爽やかなキレが心地良いクリスピーなピノ・ブランに、ふくやかなシャルドネと赤い果実感のピノ・ノワール、僅かなスパイス感を加えるピノ・グリが一つに融合したエレガントで奥行きのある味わいです。

- 白・発泡性辛口
- 内容量750ml
- 1,793円(税込)

受賞ワイン2012

世界基準へのチャレンジ ～ワインコンペティションの役割～

スポーツ同様、ワインの世界にもコンペティションやコンクールがあります。

スポーツのそれと同じく「一定のルールで複数の審査員が点数を付ける」「いくつかのカテゴリに分けて評価する」「さらに「公平性を期すために、ブラインド方式(銘柄を明かさないうでテイスティング)等を行います。ワインメーカー毎の独自基準で作られているワインを評価する上で、これほど明解なものはありません。

またワインは1年に一度しか造ることができませんから、その出来を客観的に判断するための貴重な機会でもあります。

ですから、我々造り手は、たとえ受賞しても喜びに浸っている時間はなく、コンクールという「一つの実験結果」を冷静かつ真摯に分析し、次のワイン造りのための糧とするのです。

一方、受賞を逃した時にも落胆することなく、ぶどう栽培や醸造の記録を遡って反省点を探るのは勿論、上位入賞したワインの解析に取りかかります。

当ワイナリーでは、例えば100年かかって世界に伍するワインを造るという「高畠ワイン100年構想」を掲げています。

高畠ワインが海外の優秀なワインと比較され、世界レベルの舞台で揉まれていく事こそが、100年構想という長い航海の中での羅針盤となります。

それがひいては、ローカルからグローバルへと挑戦する若き後継者のモチベーションにもなっていくのです。

地元根差すワイン造りを支えるためにも、コンペティションへの挑戦を続けていくことも高畠ワインのミッションです。

国産ワインコンクール2012 銀賞
2011 高島 ジャパネスク
ベリーズブレンド



好評発売中!

ジャパネスク・ベリーズブレンドは欧州系のワイン専用品種では表現する事が難しい山形・高島の地ワインとしてのワインを目指しました。高島町産のベリー・アリカントA種、マスカット・ベリーA種、ブラック・クイーン種のブレンドが織り成す凛とした和の味わい、濃厚な赤い果実の華やかな香り、厳選した酵母を使い引き出された奥行のあるヴォリューム感をお楽しみください。



- 赤・ミディアム
- 内容量720ml
- 1,700円(税込)

国産ワインコンクール2012 銀賞
2009 高島 バリック
カベルネ檜樽熟成



好評発売中!

高級赤ワイン醸造用品種カベルネ・ソーヴィニオンを主体に、メルロー、プティ・ヴェルドが織りなすスパイシーで深みのある味わいが広がります。男性的な骨格を持つカベルネ・ソーヴィニオン特有のアタックと、ブラックベリーのような果実や、ブラックオリーブを思わせる香りとフレーバーが豊富なタンニンと融合した、全く新しいフルボディスタイルの赤ワインです。



- 赤・フルボディ
- 内容量750ml
- 2,500円(税込)

国産ワインコンクール2012 銀賞
ジャパンワインチャレンジ2012 BRONZE
2011 高島 シャルドネ
樽醗酵 ナイトハーベスト



好評発売中!

当ワイナリー白ワインにおけるフラッグシップワイン。ぶどうの美味しさを巧くとらえるために最も気温の低い夜間に収穫を行い、入念に搾汁後、伝統的製法によりフレンチオークの木樽で醗酵、熟成され、高島町産シャルドネのポテンシャルを放つスタイルのワインに醸されました。熟した林檎や黄桃を思わせる果実感に、ヘーゼルナッツ、スモーク、トーストのフレーバーが幾重にも重なり合う奥行の深い味わいを満喫ください。



- 白・辛口
- 内容量750ml
- 4,000円(税込)

Think globally, Act locally.

ジャパンワインチャレンジ2012 APPROVAL

2009 高島 クラシック メルロー&カベルネ
2011 高島 ジャパネスク ベリーズブレンド
2010 高島 マスカットベリーA&メルロー
2010 高島 バリック シャルドネ
2009 高島 バリック カベルネ檜樽熟成
2009 高島 アルケイディア セレクトハーベスト



ジャパンワインチャレンジ2012 BRONZE

2011 高島クラシック シャルドネ
2011 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン
2011 高島バリック 上和田ピノ・ブラン
2009 高島バリック メルロー
2011 高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト
2011 嘉-yoshi-スパークリング ピノ&シャルドネ
2009 穰-minori-スパークリング シャルドネ
嘉-yoshi-スパークリング シャルドネ
2011 高島 氷結搾りデラウェア
2011 樹水のしずく シャルドネ



国産ワインコンクール2012 銅賞

嘉-yoshi-スパークリング シャルドネ
2009 穰-minori-スパークリング シャルドネ
2011 高島 樹水のしずく シャルドネ
2011 高島 氷結搾りデラウェア
2010 高島 マスカットベリーA & メルロー
たかはたナイアガラ
2009 高島バリック メルロー檜樽熟成
2011 高島クラシック シャルドネ
2010 高島クラシック マスカットベリーA ブラッシュ

今年4月にロンドンで行われた International Wine&Spirit Competition (IWSC) で「2010 高島 シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト」が銀賞を受賞しました。海外で行われるコンペティションという「アウェイ」な条件での吉報であり、造り手にとって強い励みとなった受賞でした。



高島ワインにとって品評会
は大きな意味があります。
『高島』という地域の名前を
冠にいただいた我々は、受賞を
通じて地域の認知度を高め、
またワインの品質を証明する
ことで、原料のぶどう栽培とい
う地元が誇る産業への恩返し
ができると思います。品評会
での受賞を通して『長くコッ
ツ』とワインの品質を証すとい
う、愚直にも思えるこの繰り返
しが、高島というぶどうの産
地を形成する唯一の方法だと
信じています。

取締役
製造部長・エノログ
川邊久之



ブームをくぐりぬける

織田哲郎

シンガーソングライター
プロデューサー

織田哲郎(おだてつろう)

東京都出身。シンガー、作曲家、プロデューサー。1983年、アルバム『VOICES』でソロデビュー。デビュー当初からCMや他のアーティスト達の音楽制作に携わり、数々の楽曲提供やプロデュースを行う。作曲家としては、TUBEに提供した『シーズン・イン・ザ・サン』が大ヒット。その後『世界中の誰よりきっと』『チョット』『負けないで』『世界が終わるまでは…』『僕の背中には羽がある』など数多くの大ヒット曲があり、トータルで4,000万枚以上のシングルセールスを記録。90年にはB.B.クイーンズに提供した『おどるポンポコリン』がレコード大賞を受賞した。プロデューサーとしては、相川七瀬、BLACK CATS、河村隆一、西城秀樹

などを手がける。'92年に発表した自身のシングル「いつまでも変わらぬ愛を」はボカリスエットのCMソングに起用され、ミリオンセラーを記録。2010年には同曲をコブクロがカバー。現在「いつまでも変わらぬ愛を2011バージョン」をiTunes他で配信中。2007年にはアルバム『One Night』を14年振りに発売。これまでに通算19枚のアルバムをリリースし、日々多忙な作家活動の中、自身のライブ活動も精力的に行っている。

オフィシャルサイト

<http://www.t-oda.jp/>



この人にこの1本
2009 高島バリックカベルネ樽熟成

大荒れの天気の中、スプリングフェスタ
ご出演ありがとうございました。

あいにくの天気でしたが、お客様のあ
たたかい気持ち伝わってきて、とても
楽しく演奏をさせて頂きました。

『シーズン・イン・ザ・サン』や『いつ
までも変わらぬ愛を』などの他に、聞き
覚えのある曲がいくつかありました。

作曲家としては作曲数は少ない方です
が、幸い売れた曲が多いんです。打率が
高いんですね(笑)。皆さんが覚えてくれ
ている曲になったのが、わりと多いん
です。

アイドルへの提供なども、秘かに色々
やってます(笑)。作詞家や作曲家とい
うのはよほどブームにでもならなけれ
ば、さほど意識されることはない。それ
はある意味ありがたいことなんです。

「ブーム」というのは危険なんです
必ず去るわけですから。『ブーム』が去
った時に時代遅れになってしまう。だか
らブームに乗り切らないように、逆にブ
ームをくぐり抜けながら、というのが昔
からのポリシーなんです。

かまやつひろしさんから頂いた言葉な
んですが「波が来たときは潜る」と。「さ
すが、かまやつさん！」と思いました。
思い入れの大きい曲はありますか？

一番最初の大ヒット『シーズン・イン・
ザ・サン』ですね。*チューブとは事務所
が同じで、彼らがまだアマチュアの頃か
ら仲間としてずっと一緒にやってきたの
で、大ヒットした時は感慨深かったです。
いまだに夏になるとあの曲が流れてくる
し、歌が残っているというのは、作った

人間としてとてもうれしいことです。

片や『おどるボンボコリン』。対照的で
あり、全然ジャンルの違う曲ですよ。

もともと、子供の頃から音楽のタイ
プにこだわらない聴き方をしていました。
ポップス、ロック、クラシックだろうが、
演歌だろうが。だからなのかなあ。
中学生の頃、イギリスにお住まいになっ
ていたということですが。

ちょうどその頃イギリスではグラムロ
ック全盛の時代で、自分の中ではロック
はグラムでした。本当はメイクしないと
ダメなんです(大笑)。デヴィッド・ボ
ウイとか、T・レックスとか。光る服を
着て化粧をするのがロックだったんで
す。やってみたんですけどね(大笑)。
似合わなかったんです、猛烈に！(笑)。
和食が好きなようですが、晩酌は？

ワインでしたら赤が好きですが、日常
的に晩酌を「たしなむ」ということはし
ません。飲むときは意識をなくすために
飲む。本当にべろべろの酔っぱらいにな
るために飲むんです。さすがに最近は何
に一回だけにしてますが、それをやらな
いと発散できないという「何か」がまだ
あるみたいで。一旦飲みだすと止まらな
い。でもさほどたちの悪い酔っぱらいで
はないようですよ(笑)。

音楽を創る作業って基本的に一人でや
っている事が多い。プロとして演奏家と
して、楽器の練習もしなければならな
い。へたすると今日一日誰とも口聞いてい
ないということもあります。だからしゃべ
りたくなるんですよ。酔ってしゃべって
何か発散できるまで、全部出す！(大笑)

でもいいかげん、そろそろそういう飲
み方もやめなきゃと思っているんですけ
どね。

音楽のイメージが湧くというのは、どん
な状況の時が多いですか？

しいていうならば、移動している時か
な。電車や飛行機に乗るとか、車とか。
もしかしたら飛行機や電車では、磁場が
変わるというようなことが影響があるの
ではないかと。そのために飛行機に乗っ
て海外に行くこともあります。

海外ではどこが好きですか。

ギリシャのサントリーニという島です
ね。自然も建造物もすべてがあいまって、
自分が知っている限りのものでは地球上で
一番きれいな景色だと感じています。食
事も、イタリア、スペイン料理だとすぐ
に飽きてしまうんですが、ギリシャ料理
だと不思議とオツケーなんです。

ギリシャで飲むワインは大好きでし
た。ちょっとシエリーっぽいというか、
トロツとして甘みが強くて。それを日本
に送って飲んでみたんですが、なんか違
う。酒とか料理とかはその土地の気候風
土の中でこそ、というのがありますよね。

ご出身は東京とお聞きしましたが。

産まれたのは高知の病院ですが、その
後、東京、名古屋、イギリスと移り住み
ました。ただ、イギリスから僕一人だけ
高知に帰り、中三と高一の二年間、学生
寮に入りました。親の実家が高知ですか
ら「帰る」というのは高知であり、高知
の人間という意識はあります。酒を飲み
ながら坂本龍馬や幕末の高知の話にな
ると、色々熱くなるんですが(笑)。

今後のお仕事についてお聞かせください。

3年前に、あるご縁でアニメの「劇伴」
というものをやらせて頂きました。元々
映画音楽も好きだったのでやってみた
らほんとうに楽しくて。そして今回『武
装神姫』というアニメの音楽の依頼を受
け、劇伴と主題歌も含めた音楽プロデュ
ースを、突貫工事で必死でやっている最
中です。10月からの放送予定です。

それから来年でソロデビュー30周年に
なりますので、ぜひアルバムを出したい。
そのレコーディングもじわじわと進んで
います。ライブもやっていきたいですね。
今度は、晴れ渡った高畠ワイナリーでや
れたらいいですね。



秋の収穫祭

第17回

10月 **5金** **6土** **7日** **8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。

5金



遊佐未森

15:00~

6土



上風
(from 上々颱風)

13:00~

6土



南佳孝

15:00~

スペシャル
ミュージックライブ

※イベントの内容は
変わることがあります
最新情報はHPで

7日



庄野真代

13:00~



花*花

15:00~

8月

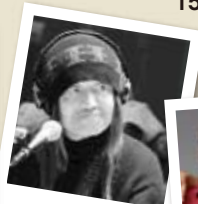


谷川賢作

13:00~



小室等/こむろゆい



かまやつひろし

15:00~



ブレッド&バター

大道芸

ミス
サリバン



似顔絵
コーナー

連日開催



花の寄せ植え
コンテスト

巨大鍋料理

有料

チャリティー
樽オークション

高島新酒
ヌーボー
テイasting

収穫祭
オリジナルグラス
ワイン
コーナー

有料



2012 高島新酒・白甘口
720ml 1080円(税込)



2012 高島新酒・白辛口
720ml 1080円(税込)



収穫祭の楽しみ方
ココがポイント♪



① 気の合う仲間や家族、恋人、ご夫婦、みんなで楽しもう!

② できるだけ電車・公共の交通機関を使おう。(高島駅徒歩10分)
運転手は絶対、お酒を飲んじゃダメ!

③ まずはグラスワインコーナーで数量限定の2012記念グラスをゲット!(初回はグラス付きの値段で楽しめます)



0から楽しめる! 収穫祭だから!

④ 美味しいものたくさん! フードコートでお好きな食べ物を吟味。ワイナリー収穫祭名物、大鍋フライパン料理のメニューもチェック。

⑤ ここだけの美味しさ、大人気のワインソフトクリームを堪能しよう。

⑥ 連日の豪華ゲストによるスペシャルライブ、1日2回の大道路芸は迫力満点。

⑦ ワイナリー独自イベント、収穫祭でしか買えないワインなど、大人からお子さままで一日中楽しめます。

お酒は20歳になってから。飲酒運転はやめましょう。



ワインをまん中に。

人と人とを結ぶ。おいしいものを結ぶ。

山形の秋といえば「芋煮会」。
東京から、わくわくの初体験ツアー。

自由が丘のいつものバーで話していると、そばにいた若者達が「食べたことない」「ぜひ行きたい」ということになり、早朝の新幹線で東京を出発。ボクは芋煮は食べたことあるが、河原でやる芋煮会は初めて。今回同行したのは、アシスタントのクボタカズくん、ウェブプログラマーの根元悠輔くん、そして、米沢から合流のクボタの高校時代の親友で山形大学生の上杉くん。

山形市馬見ヶ崎川の河原。山口さんの野菜のお話を聞きながら芋煮会。ボクたちを出迎えてくれたのは、笑顔の素敵なシニア野菜ソムリエの山口美香さん。高畠ワイン秋の収穫祭の司会でおなじみのフリーアナウンサー山内智香子さん。そして、トリオ・アラモールで活躍中のピアニスト須藤恵美子さん。

ボード演奏！芋煮会コンサートです。芋煮会には、白ワイン。忘れずに。河原で飲むワイン、ほんとと格別です。高畠の新酒、テラウエア白を開けました。生き生きとした香りと豊かな甘み、フレッシュ感があふれます。芋煮と、だしをかけた豆腐、丸なすの漬物、これが合うんですね。

シニア野菜ソムリエの山口さん「これからは、里芋、金谷ゴボウ、蔵王カボチャがおすすです。お客様にいつもニコニコと、野菜のことを伝えていきたいですね」。

山形の豊かな大地から生まれた野菜、そして高畠ワイン。川風に吹かれてみんなで芋煮会。これから、あちこちでこんな風景が広がりますね。



左 / 2012高畠新酒【辛口】
右 / 2012高畠新酒【甘口】

今回のゲスト■山口美香さん：シニア野菜ソムリエ。ベジフルビューティーセルフアドバイザー、んまい！山形農と食の応援隊としても活躍。地元の野菜のこと、食べ方や効用を広く提案。お店「グリーンショップはらだ」は、山形県第1号の『日本野菜ソムリエ協会認定果菜取扱店』に。

■青木実(アオキマコト)：電通でコピーライター、プロデューサーを経て、パーティを主催したり、企業コンセプターとして活躍。山形の食材、ワインを愛す。毎回ゲストを迎え、ワインパーティをレポートします。

■facebook お友達申請をどうぞ。
「空」を見たとコメントを。

<http://www.facebook.com/aokimac>



新発売

フラッグシップ、バリック、クラシック。高畠ワイン秋の自信作です。

2011高畠シャルドネ樽醗酵 ナイトハーベスト

当ワイナリー白ワインにおけるフラッグシップワイン。ぶどうの美味しさを巧くとらえるために最も気温の低い夜間に収穫を行い、入念に搾汁後、伝統的製法によりフレンチオークの木樽で醗酵、熟成され、高畠町産シャルドネのポテンシャルを放つスタイルのワインに醸されました。

750ml [白・辛口] 4,000円(税込)



2009 高畠アルケイディア セレクトハーベスト

赤ワインのフラッグシップワイン。ARKADIAとは、理想郷という意味。高畠町産のカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルドの3種類のぶどうを融合させ、複雑な奥行きを持たせた逸品です。黒い果実、スパイス、チョコレートに思わせるアロマと凛々しいタンニンが織りなすフレーバーをお楽しみください。

750ml [赤・フルボデー] 4,000円(税込)



2011 高畠 バリック 上和田ピノ・ブラン

高畠町上和田地区で育てたピノ・ブランを厳選し、樽で入念に熟成した贅沢なワインです。ぶどう原料がもつ青りんごや洋梨のような香り、ストーンフルーツとハーブや白い花を思わせるアロマに、良質な樽で熟成されたワインだけが織りなす芳醇な果実の風味溢れるフレーバーと長い余韻をお楽しみください。

750ml [白・辛口] 2,200円(税込)



山形セレクション



「山形セレクション」とは、数多くの山形県産品・サービスの中から、県独自の高い基準「山形基準」に基づき厳選されたものを「山形の宝」として全国・世界へと発信していく取り組みです。

2011高畠クラシック 上和田ピノ・ブラン

高畠町上和田産ピノ・ブラン種を使用。果皮を果汁に漬けこむ「スキンコンタクト」と呼ばれる技法で仕込むことにより、ぶどうの中でも最も美味しい果皮の裏側から、ピノ・ブランが持つ果実感である柑橘系の香りを引きだしました。シトラスのような爽やかな香りと、飲み応えある味わいをお楽しみください。

720ml [白・辛口] 1,500円(税込)



2009高畠クラシック メルロー&カベルネ

口に含んだときの飲みやすさと、深い余韻をともし飲みごたえのバランスを追求し、テイスティングを1樽、1樽、イメージを膨らませながら入念に行うことで、調合を完成させました。完熟した果実や熟成による香りのバランス、味わいに厚みを与えるタンニンなど、すべてをまとめあげることで完成度の高い赤ワインになりました。

720ml [赤・ミディアム] 1,700円(税込)



2009 高畠 バリック カベルネ樽熟成

高級赤ワイン用品種カベルネ・ソーヴィニヨンを主体にメルロー、プティ・ヴェルドが織りなすスパイシーで深みのある味わいが広がります。男性的な骨格をもつカベルネ特有のアタックと、ブラックベリーのような黒い果実や、黒オリーブを思わせる香りが、豊富なタンニンと融合した赤ワインです。

750ml [赤・フルボデー] 2,500円(税込)



WINE&ROSESの夢 大谷哲範

たかはた倶楽部



vol.14

1960年生まれ。80年代はじまり、スタジオミュージシャン、キーボードプレイヤーとして活動開始。リリイ、稲垣潤一、尾崎豊、TUBE、マリリン、鈴木雅之、松本孝弘B'z等、数多くのアーティストのツアー、レコーディングに参加。中でも織田哲郎とは、アルバム8枚のレコーディングとツアーに参加。ピーニング時代の様々なアーティストとのセッション、と関わりは深い。2009年、山形市に移住。音楽活動の他、心理カウンセラーとしても幅広く活動。2012年、社会貢献財団(後援、内閣府、総務省)より、「東日本大震災特別功労者賞」受賞。



Tetsuro Oda BAND

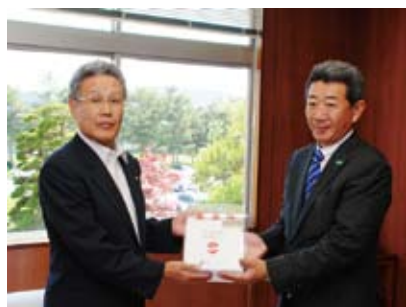
時は2011年、東北地方の港や浜には、ちぎれた夢が霧の中にふわふわしていました。メカネの青年は、「生まれて初めてトラックを運転した白ひげに、福生さんの青少年は、「山形の森に生息する怪しい男」として、お米やガソリンや長靴、おむつなどをせせとアリのように入っていました。二人とも、もう自分の夢のこととは話していませんでした。それは、誰かの夢をお手伝いするが自分の仕事だというまにかわかっていなかった。そして2012年春このワイナリーで演奏することになりました。夢のスタートから31年、ジャスト機の中のワインではなかったけれど、手にしたグラスの中のワインはそれまでのすべてを知っているような深い色と香りをしていました。かつての青年の歌と青少年のピアノの音色は何故か以前のまま、何も変わらずに、春の雨降るワイナリーに響きました。

「猫くさい牛乳のメカネの青年」……は、「福生さんに生息する青少年」……に、「ライブ良かったよ。ところで俺、今度デビューが決まってるさ、バンド集めてるんだ。目標はワールドツアーだ」「OK、自家製のジャスト機にワインのブルを作つて、両手のバラを毎回取り替えるんだ」こんなふうな話はまどまり、時は回り始めました。夢の神様は、ふくらんだり、しぼんだりする自然の法則を使つて、つかんだ幻や、なくしてしまふ不安に、ありがとうをあさつてに吹き飛ばしたりして、世界をシャッフルするのが仕事です。

時は1981年、東京目黒の「鹿鳴館」は、昭和たぶりの、芝居小屋を改装したライブハウスです。まだ時代はこんな可哀想なニュースばかりの今と違つてお巡りさんまでが、どこか楽しそうに街を歩いていたりました。

ワイナリートピック

東日本大震災復興支援 高畠町へ寄付



復興の一雫のために

5月に行われた「高畠ワイナリー2012スプリングフェスタ〜第2回チャリティーコンサート〜」において、ワインの熟成に用いたワイン樽の他、同イベント出演者ゲストの私物や限定グッズをチャリティーオークション形式で販売した売上金を、6月26日に当社の地元である高畠町に寄付しました。被災地や今も山形県内、高畠町内に避難されている方々の一助になれば幸いです。

チャリティー寄付 総額：325,434円

- 高畠ワイン使用済フレンチオーク樽4樽 37,000円
遠方のワインファンも含め計4名のお客様よりご購入頂きました。
- 出演アーティスト・ミュージシャンチャリティー
(アーティスト私物・CD・書籍・限定グッズ等) 43,900円
- 高畠ワイナリー 巨大なベ料理 112,900円
- 高畠ワイナリー内募金箱 131,634円

マリアージュなお店

5watts Wine and Dining



東京・深沢の住宅地にある 隠れ家フレンチ。 「きれいな味」でおもてなし。

本木一成オーナーシェフと、プロデューサーの青木実氏とのコラボレーションで、深沢・駒八通りの名店に。地元のお客様をはじめ、遠くからわざわざご来店のリピーターに愛されています。

5年前のオープン当時のメニュー「タマネギのムース」「旬の野菜と魚介のサラダ」は、誰もがオーダーする絶品。昨年のリニューアルで、外の立ち飲みカウンターでのオイスターバーも人気。広島かなわ水産から直送の生牡蠣が一年中味わえる。

素材の良さと、本木シェフの丁寧な仕事、青木氏のおしゃべりが、和やかな雰囲気を作りだしています。

東京都世田谷区深沢3-5-14
TEL: 03-3704-0702 (要予約・月曜定休)

表紙の小径

高畠町ゆうきの里・さんさん 和田民俗資料館



収穫の感謝を込めて 豆名月「月見の室礼」

高畠町和田地区は、全国に知られる有機農業運動の盛んな地区。その一角にある「ゆうきの里・さんさん」には、人と自然が融合する新しいコミュニケーション広場として、ログハウス風の宿泊棟や今回表紙撮影にご協力いただいた、築230年以上の古民家である和田民俗資料館が立ち並ぶ。

旧暦の9月13日のお月さまのことを「豆名月(まめめいげつ)」あるいは「栗名月(くりめいげつ)」と呼ぶ。今年は新暦の10月27日にあたる。そもそも十三夜のお月見は、収穫の祝いと感謝の心を示すもの。丸いチーズを見月団子に見立て、古民家の美しい格子戸を開け、文机の上に月見の「室礼」をしてみた。豆名月では、ぶどうや豆類の蔓ものを盛ることもある。「蔓は万代に続く」といわれる所以である。

さて月のあかりで一献、今宵は風流といえますか。
ゆうきの里・さんさん管理事務所
山形県東置賜郡高畠町大字上和田1282
電話・FAX 0238-58-3060

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」
「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。



■ イベントの情報

- | | |
|---------------------|--|
| 10月3日(水)～9日(火)7日間 | 広島 そごう広島店 9F大催事場
「東北うまいもの紀行」出展 |
| 10月18日(木)～23日(火)6日間 | 広島 福屋広島駅前店 8F催事場
「第14回 東西味くらべ大会」 |
| 11月1日(木)～7日(水)7日間 | 大阪 京阪京橋 B1F催事場
「東北の物産展」出展 |
| 11月7日(水)～12日(月)6日間 | 名古屋 松坂屋名古屋店 7F大催事場
「東北六県物産展」出展 |
| 11月14日(水)～20日(火)7日間 | 大阪 阪神梅田本店 8F催事
「第3回 大ワインフェスタ」 |
| 11月21日(水)～26日(月)6日間 | 岡山 天満屋岡山店 7F大催事場
「東北の物産展」出展 |
| 12月5日(水)～11日(火)7日間 | 名古屋 名鉄本店メンズ館 B1F 和洋酒売場
「年の瀬 高畠おすすめ商品の御案内」 |
| 12月21日(金)～25日(火)5日間 | 広島 そごう広島店 B1F和洋酒売場
「クリスマスおすすめ商品のご案内」 |
| 12月22日(土)～25日(火)4日間 | 大阪 京阪京橋 B1F中央イベントブース
「クリスマスおすすめ商品のご案内」 |

※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 ☐ 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。



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



数年前にクリスマスシーズンに出会った「嘉」。息子の名前にも使っている漢字で、嬉しくて購入。「ほら、ほら」と1人ではしゃいでいました。飲んでみると美味しくて、バレンタインデーやクリスマスにしか買わず申し訳ないですが、毎年楽しみに飲んでいます。京都府・佐藤さま(40代女性)

ありがとうございます。「嘉」には、お祝い事という意味もあり、おめでたいシーンにぴったりのワインです。御子息のお名前に使われているとのこと、素敵ですね。ご存知かもしれませんが「嘉」シリーズはラベルをリニューアルしました。ご興味のある方は、どこが変わったかよく見比べてみてください。



「嘉-yoshi-スパークリングオレンジマスカット」を出産祝いと一緒に友達から頑張ったね、とプレゼントされ、卒乳祝いに子供の寝顔見ながら乾杯。それからというものの週末は子供の寝顔を見ながら薄暗いところで、このワインを飲むのが自分へのご褒美です。

宮城県・パンダコカナさま(30代女性)

今号はママさんからのお便りが多く、驚いています。ご卒乳おめでとうございます。これまではアルコールやカフェインを控えたり、いろんな制約があったかと思いますが、ちょっとずつワインもお楽しみ頂けるようで何よりです。そう!生まれ年のワインも今なら潤沢にお買い頂けると思います。お子様の成長と共に、ワインもお楽しみください。



我が家では夏休みに一週間程度休暇を取ってキャンピングカーで旅することが恒例となっています。そこで毎年立ち寄るのが高島ワイナリーです。旅行中に結婚記念日を迎えることが多く、今年も高島ワインにしようと自然に決まっています。決定的だったのは数年前の「嘉」との出会いです。大自然の中で米沢牛を焼きながら乾杯した時に、よく冷えた「嘉」の鮮烈な味に夫婦で思わず「んめえー!」と唸ってしまいました。

青森県・キング牧師さま(40代男性)

ロングバケーションで、しかもキャンピング移動中に結婚記念日を迎えるなんて、ロマンチックですね。大自然の中での米沢牛に「嘉」。これは、お店では味わうことが出来ない贅沢なひと時ですね。スパークリングワインは「一緒に飲む人」と「温度」が肝心。氷水や冷蔵でよく冷やして、心から「カンパニー」。これですよね。



現在29歳の私ですが、高島ワインを好きになって早9年。「まほろばの貴婦人」が大好きです。高島ワインとの出会いは9年前、私が大学生のころ…友人と車の免許を取るため自動車学校の免許合宿に参加、その自動車学校から無料のシャトルバスが出ていることを知り観光気分で行きました。試飲で飲んだ「まほろばの貴婦人」でした。あまりの美味しさに友人と驚きました。あれからお祝い事や特別な日には決まってこのワインを味わっています。昨年、その友人も結婚し、お祝いに高島ワインを送りました。思い出のワインは今も変わらず私たちを満足させてくれる大切なものです。

新潟県・佐藤さま(20代女性)

今でも、自動車学校の生徒さんが観光でワイナリーにいらっしゃいます。「芝生が気持ちいい」、「ワインが美味しい」と束の間の休息を楽しんでいかれます。そんな思い出を今でも大切にしているとのこと、とてもありがたく思います。今後とも、高島ワインを宜しくお願いいたします。



息子が山形県に観光に行き、お土産にワインを買ってきてくれたのが高島ワインを飲み始めたきっかけです。その後通販でも購入しました。沖縄では物産展をとて楽しみにしています。

沖縄県・平川さま(50代女性)

ありがとうございます。山形でも沖縄展や北海道展など、頻繁に行われています。同じ日本でも文化や食べ物の違いがあって、そこにはいつも新しい発見があります。沖縄で物産展があった翌月には空Quのお便りも沖縄の方から多く届くので、沢山読ませて頂いて嬉しいです。これからも宜しくお願いいたします。

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

2012高島新酒[白] 甘口・辛口2本セットを 5名様にプレゼント!!



付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
締切は2012年11月末日消印有効です。

応募はお一人様ハガキ1枚。

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

今回の表紙撮影では、ボール状のチーズをお団子に見立て、ワインを添えて、高島町でも最も高地の上和田民俗資料館をお借りして行いました。大きな古民家(と言うか、庄屋さまのお屋敷みたい)で、陽が沈みかける頃合いを待っていると…。撮影が終わる頃には

「もう帰りたくない病」に。高気密、高断熱の家もいいけれど、百年も昔からあるような、ちょっとした窓の隙間から蚊が入ってくるような古き良き日本民家も素敵だと思いました。「ゆるさ」で心癒される、そんな撮影でした。

(編集部・今野)

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/>

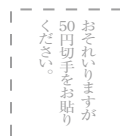


個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのためにのみ利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

表紙撮影/調所英太郎(FL0T)

© 高島ワイン株式会社 2012 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

2012 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?		