

www.takahata-wine.co.jp/
2013 SUMMER vol.25
take free

空
Qu

クインタビュール

白井貴子

2013 Takahata Wine Select Series

世界に胸を張れるワインを
高畠から



ワインのある暮らし。



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



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



今年は積雪、雪融けともに例年並みでしたが、4月の気温が上がらず桜の開花も4月下旬に大幅にずれ込み、5月の連休にも花見が出来るかと期待されました。その後の気温上昇も緩やかだったため、高島では4月末に満開を迎え、5月の1週まで桜を楽しむことが出来ました。

恒例のスプリングフェスタでは、これまでご不便をおかけしていた点を考慮し、イベントスペースとフードコートを分離し、より多くのお客様にお楽しみ頂けたと思っております。またお客様に大きな事故もなく、ほっと胸を撫で下ろしております。

さて、3月より改修工事を進めていた「ワイナリーショップ」が4月12日にグランドオープン致しました。これまで以上に広い店内、ショッピングが楽しめる店内レイアウト、そして対面式の試飲カウンターを設け、より多くのお客様にワイン選びやお土産選びをお楽しみ頂けるように全面改修致しました。

これから7月に向け山形県では「さくらんぼ」の収穫のピークを迎えます。観光シーズンの幕開けでもあり、当ワイナリーでもこれまで以上に多くのお客様をお迎えたく、ワイナリーをより充実したものにして参りたく存じます。

もうすぐ、可愛いぶどうの花が咲き誇る季節になります。皆様お誘い合わせの上、自然豊かな緑に彩られたワイナリーに皆様是非お越しください。



長く厳しい冬を乗り越えたピノ・ノワール いよいよ夏を迎える。

4月上旬

4月に入っても気温が上がらず、まだ雪が残っています。しかし、さすがに春の陽気。ぶどう畑に少しずつ緑が戻り始めました。今年も、美味しいぶどう、美味しいワインが造れますように。



4月下旬

春の剪定を終えたピノ・ノワールの枝。まだ切り口が乾いています。もう少しすると地面の水分を吸い上げて、切り口に水が回りまわります。ぶどうの木の活動が、いよいよ本格的に始まる季節です。



5月中旬

ぶどう畑では「芽かき」と「誘引」の作業が続きます。(左頁の栽培日記参照) 季節柄、とても過ごしやすい気温になりました。新鞘がグングン伸び、新しい葉が出来る展葉(てんよう)の季節です。



6月上旬

ぶどう畑に行くとき小さなぶどうの房が出来ていました。もうしばらくするとかわいらしいぶどうの花が開花します。ぶどうの花は、よく見ないと気付かないほど、白くて小さい花なのです。

高畠 ワイナリー 便り



澄み渡る青空に響く歌声 春のフェスタは連日大盛況でした

毎年恒例のスプリングフェスタ 第3回チャリティーコンサート。今年は、天候にも恵まれて過去最多のお客様で賑わいました。

(写真は 大澤 蒼志 さんのステージ、フードコートの模様)



東北芸術工科大学学生による
2013年のラベルデザインコンペ
1位～3位の作品。
上位作品は今年の
ワインラベルに。



たかはたブランドに 認定されました

「さくらんぼワイン」と「ラフランスワイン」が今年度のたかはたブランド認定品に認定されました。



山形県産ワインがズラリ 91銘柄

山形県内の11ワイナリーが計91銘柄のワインをテイスティング。一般公開も含め、約60名の関係者が1本1本を真剣に採点しました。同研究会は山形県産ワインの高品質化、情報交換、技術の研鑽を目的に今年で18回目を数えます。



「芽かき」と「誘引」
今年の冬も雪が多く剪定のスタートが遅れ、また4月の平均気温も平年より低く、ぶどうの生育も遅れていました。5月になって芽が出はじめる時期も少し遅れましたが、今ではどんどん新しい芽が出ています。また最近、朝晩は冷えますが、日中は高温になる日が多く、ぶどうの芽が一斉に伸び始め遅れを取り戻しています。しかし、昨年の夏の高温、乾燥の影響があるのか、契約農家さんの園地では一部、芽が出て来ない樹も見受けられます。
現在は「芽かき」という作業と「誘引」を行っています。この「芽かき」と「誘引」を怠ると、ぶどうに満遍なく日が届かなくなるため品質が下がり、さらには風通しが悪くなり病気にかかりやすくなります。この誘引作業は自社農園では8月になるまで続きます。
6月下旬には、ぶどうの花の時期になりますが、同時に梅雨も訪れます。今年のぶどうも無事収穫が出来るように、梅雨の時期を乗り切れるように努力していきます。

白井貴子

シンガーソングライター



この人にこの一本
2010高島アルケイディアセレクトハーベスト

しらいたかこ

1959年神奈川県生まれ。1981年デビュー。『CHANCE!』がヒットし『白井貴子 & CRAZYBOYS』として女性ポップ・ロックシンガーの先駆者的存在に。2年間のロンドン生活を経て、帰国後NHK『ひるどき日本列島』レギュラー担当。06年デビュー25周年を期にバンド活動を再開。11年、映画『TAKAMINE〜アメリカに桜を咲かせた男〜』の主題歌『SAKURA SAKURA 幸せのかけ橋』4月リリース。神奈川県環境大使、横浜市YESアンバサダー、10年からは小田原ふるさと大使なども務める。小田原に住んだ北原白秋にちなみ童謡のフィールドレコーディングを行うなど、各地で日本の原風景溢れる「童謡」を歌う活動も行っている。

公式HP <http://www.takako-shirai.jp/>

昨年末の聖夜祭にご出演頂きありがとうございます。ございました。

お料理とワインと音楽との組合せが最後の一滴まで完璧な会でした。実は私が飲むお酒の中の9割はワインなんです！聖夜祭で頂いた高島ワインのメルローは、割烹着が似合うお母さんが飲んでいてもぴったりくるようなふくよかさがありません。優しい大きな味がしました。

そう言って頂けると嬉しいです。さつそくですが、ときどき伊豆の森の中で生活されているとお聞きしたんですが。

オフの時間は必ず森に行くようにしています。2001年頃、互いにミュージシャン（ご主人は本田清巳さん）なので音楽を作る時に近所に迷惑にならないような場所を求めて神奈川県内で土地を探していました。「ビーチコーミング」と言って、ビーチクリーンナップをしながら作品を作るのにはまっていた時期です。ところが湘南エリアは地価が高く、三浦半島は畑が多く、どんどん南下して伊豆にたどり着きました。そこで海に近い3千坪の森を紹介され、とても気に入って購入してしまいました。

そうこうしている間の2006年に『CRAZYBOYS』の復活劇があり、都内に頻繁に通わなければならなくなり、そこを家を建てるのはもったいないということでした。トレーラーハウスを買ったんです。トレーラーハウスなら不要になったら売ればいいし、仲間に譲ってもいい。

最低限の文明の利器である電気と水道は引きましたが、今でもリビングは野外です（笑）。そこで火をおこしてワインを飲んでみると、路を歩き交う人たちや地元の人た

ちが「何しているんですか」なんて来てくれる。その土地で採れた海幸山幸を持ってきてくれて、いつのまにか宴会になってしまふ（大笑）。

天のもとで火を焚いてご飯を食べてワインを飲んで、好きなだけ語りあったりする時間や自由を森からいただく。自然と戯れ、感動すれば曲ができるというような生活を10数年やってきました。

「プリミティブ」という言葉が好きで、たべものも野草や山菜が大好き。そういうものと野太いワインの組合せとか、大昔の人々が食べていたようなものを味わえるというのは本当に幸せです。

森林保全などの活動にも尽力されているようです。

丹沢山系ではシカが増えすぎて農業被害や生態系の破壊をもたらしている。そこで森の保全を学んでもらったうえで、捕獲されたシカのジビエ料理とワインを頂くパーティをやったことがあります。まだまだシカを食すということがありません。まだまだ多いとは思いますが、森を守っていくきっかけになればいいと思います。

森というのは厳しくもあり恐ろしくもある。だからこそ若者たちには、私たちを育ててくれる森を守っていく男気を出して、新縄文時代^{*}を築いていってほしい。

大震災で陸前高田では7万本の松を失いましたが、その松で楽器を作ったり太鼓を作ったりできないかと思い陸前高田を訪ねたら、そこにはボランティアに来ていたたくさんの子供たちがたくさんいたんです！感動しました（大笑）。キラキラ輝いていて、それこそ縄文人みたいでした（笑）。

ロックンローラーであり、学園祭の女王と言われている白井貴子さんですが、森や自然を大切に暮らしたくなったきっかけをお聞かせください。

17歳でデビューし、翌年事務所の先輩である佐野元春さんの『SOMEDAY』をカバーすることができました。

『SOMEDAY』は都会的なおしゃれな歌。いい曲でしたが、あのころの私にはちょっと遠いなという感覚がありました。宿命だったのかもしれませんが、自分の肌にあった歌を歌うという欲びというのは真逆でした。そのような状況から少しでも早く羽ばたきたいと思うエネルギーが、ロックの女王という位置へ引き上げてくれたのかもしれない。でもこの歌が自分にとっての一番大切な音楽の原点を探すきっかけになったのは事実ですので、佐野元春さんには深く感謝をしています。

しかしその後は順調に売れてばかりではなかったんです。ビジネスライクな音楽業界で限界も感じてすごく悩みました。無理をしていたんですね。そこで自分の持っているフィードバックを再確認するために、お休みをとってロンドンに行きました。

ロンドンではイギリス人の祖国へのプライドに圧倒されました。英語ひとつとっても、私が「can」って言うの「This is not English」それ英語じゃないわよって注意をされる（笑）。衝撃でした。私は日本の国や言葉をそれだけ大切にしたりプライドを持って生きているだろうか。今までロックロックって言いながら洋楽を聴き、世界デビューしたいと夢は膨らんでいたんですが、2年後一旦それを閉じて日本に戻りま

した。祖国にプライドを持って生きるという事はプライドを持てるような生活をしなければならぬ、やり直したいと思ったんです。見渡せば日本はまだパブルの時代でした。

その後縄文の世界にも興味を持たれた。縄文の人たちは栗やドングリなど、天から頂く恵みを最大限に大切にしながら暮らし一年近くも続いたようです。縄文の生活は天に命を返していく所（死者を埋葬する場所）を母体としてその周りに住居がある。その在り方にも惹かれました。

高島町も縄文の地であるという事ですが、何が導びてくれた気がします。これからの活動をお聞かせください。

『あの素晴らしい愛をもう一度』や『戦争を知らない子どもたち』を作詞された北山修さんから、『ザ・フォーク・クルセイダーズ』の曲を歌い継ぐ歌姫を探していると声をかけて頂きました。8月にはそのライブをやりま。今は責任の重い嬉しさでいっぱいです。

来年にかけての計画もありますので、これから末永く応援をお願いします。



世界に胸を

張れるワインを、

ここ高島から。

高島ワインのラインナップを、というご要望にお応えする、高島ワインが誇る精選シリーズ



1 嘉-yoshi- スパークリングシャルドネ
白・辛口 750ml / 200ml

2 嘉-yoshi- スパークリング オレンジマスカット
白・甘口 750ml / 200ml

【スパークリング】

Sparkling



3 嘉-yoshi- スパークリング ロゼ
ロゼ・やや甘口 750ml

4 穰-minori- スパークリングシャルドネ
白・辛口 750ml

5 嘉-yoshi- スパークリング ピノ・シャルドネ
白・辛口 750ml
ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、シャルドネ



6 高島 ジャパネスク ベリーズブレンド
赤・ミディアム 720ml
ベリーアリカント、マスカット・ベリーA、ブラックイーン

7 高島 マスカット・ベリーA&メルロー樽熟成
赤・ミディアム 720ml
マスカット・ベリーA、メルロー

8 高島 アロマティック シャルドネ ミュスカ
白・やや甘口 720ml
シャルドネ

9 氷結搾りデラウェア 有機栽培ぶどう
白・極甘口 720ml
有機栽培デラウェア

Flag Ship

【フラッグシップ】

妥協を許さない造りで
ワイン技術の粋を表現。

11
高島シャルドネ樽醗酵
～ナイトハーベスト～
白・辛口 750ml
シャルドネ(夜間収穫)



白と赤の
フラッグシップ
ワイン。

10
高島アルケイディア
～セレクトハーベスト～
赤・フルボディ 750ml
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ブティヴェルド

高島ワインナリー
百年構想のDNAを受け継ぐ、
高島ワインヴェンテージシリーズ。



Barrigue

【バリック】

バリックとは225ℓの樽の意。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。贅沢な品質、樽熟成の風味と強い果実味を生かしたスタイル。

12
高島バリック
プレミアムロゼ樽熟成
ロゼ・辛口 750ml
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ブティヴェルド

16
高島バリック 上和田
ピノ・ブラン樽熟成
白・辛口 750ml
上和田地区ピノ・ブラン

15
高島バリック カベルネ
樽熟成
赤・フルボディ 750ml
カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー、ブティヴェルド

14
高島バリック メルロー
樽熟成
赤・フルボディ 750ml
メルロー主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、ブティヴェルド

13
高島バリック シャルドネ
樽熟成
白・辛口 750ml
シャルドネ

Classique

【クラシック】

19
高島クラシック
上和田ピノ・ブラン
白・辛口 720ml
上和田地区ピノ・ブラン

20
高島クラシック シャルドネ
白・辛口 720ml
高島町産シャルドネ



ぶどう品種の果実感を
素直に表現した
ベーシックブランド。

17
高島クラシック
メルロー&カベルネ
赤・ミディアム 720ml
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

18
高島クラシック
マスカット・ベリーAブラッシュ
ロゼ・やや辛口 720ml
マスカット・ベリーA(ブラッシュ製法)

まほろばの
貴婦人

気品と優雅さ。
甘さ、極上。

21 まほろばの貴婦人・赤
赤・甘口
750ml / 360ml

22 まほろばの貴婦人・白
白・極甘口
750ml / 360ml

Fruit Wine

23 さくらんぼワイン (甘味果実酒) 甘口 720ml

24 ももワイン 甘口 720ml

25 ラ・フランスワイン 甘口 720ml

26 スパークリングごワイン 甘口 750ml

27 さくらんぼスパークリングワイン (甘味果実酒) 甘口 750ml

果実の恵みは
饒舌な余韻。
山形は果樹王国。それぞれの特徴を生かしたワインです。





31 亜硫酸無添加シャルドネ 白・辛口 720ml

32 亜硫酸無添加スパークリングシャルドネ 白・辛口 750ml

33 亜硫酸無添加スパークリングナイアガラ 白・やや甘口 750ml

34 亜硫酸無添加スパークリングデラウェア 白・やや甘口 750ml

insulfited

【アンサルファイテッド】

魚介類との相性のよさで、和食とワインがもつと楽しくなる。



28 亜硫酸無添加スパークリングマスカット・ベリーA 赤・やや甘口 750ml

29 亜硫酸無添加メルロー&カベルネ 赤・ミディアム 720ml

30 亜硫酸無添加マスカット・ベリーA 赤・ライト 720ml

ワインの中の亜硫酸が、魚介類の生臭いにおい、苦味、不快味を強く感じさせることが科学的研究にて示唆されております。このワインは原因となる亜硫酸を一切使用していません。

良質素材



38 たかはたナイアガラ 白・甘口 720ml

39 高島ルオールカベルネ&メルロー 赤・ミディアム 720ml/360ml

40 高島ルオールシャルドネ 白・辛口 720ml/360ml

ブラン&ルージュ



35 高島ルージュ・赤 赤・ライト 720ml/360ml

36 高島ブラン・甘口 白・甘口 720ml/360ml

37 高島ブラン・辛口 白・やや辛口 720ml/360ml

日々に。

デイリーワインとして、いつもの食卓に。

たかはた倶楽部

1975年9月16日生れA型。2005年、ネイビ&アイボリーのポーカーとしてメジャーデビュー。その年の日本有線大賞新人賞を受賞。デビュー曲「指輪」はウエディングソングの定番曲として人気を集め、これまでに200万ダウンロードを記録し、超ロングヒットとなっている。昨年ソロでリリースした動物愛護チャリティCDで「売り上げは全額寄付」ボランティア活動も積極的にを行っている。好きな食べ物・カレー、唐揚げ、カブリコいちご味、ビーマン。嫌いな食べ物・生魚、生肉、生卵。好きなスポーツ・バスケットボール。好きなこと「一人に優しく、自分に厳しく、時には甘く笑う」。

僕は沖縄県宮古島という、山形から遠く離れた南の島の出身です。

沖縄といえば皆さんもご存知だと思いますが、泡盛というお酒が有名です。

そういう事もあり、『お酒＝泡盛』という意識が強かったのですが、そんな僕も東京に上京して18年、泡盛を飲む機会はめっきり減り、今ではワインを飲む事がとても増えました。

なのでGWに高島ワイナリーさんで唄わせて頂けた事は、とても嬉しく、美味しい(笑)贅沢な時間を過ごすことができました。

お天気にも恵まれ、皆さんが芝生に座り、笑顔でワインを片手に音楽を楽しむ景色は、ハッピーオーラに包まれていて、僕も幸せに酔いしれて唄う事ができました。

ステージ後、ライヴの余韻と一緒に味わったワインはまた格別!

家やお店で飲むワインも良いですが、高島の青空の下、ワイン片手に音楽を聴くってやっぱりこの上ない贅沢ですよ!

また皆さんにお逢いできたら嬉しいな。



下地正晃

navy & ivory

4月12日

ワイナリーショップ グランドオープン

Grand Open



▲ 大きく間取りされた対面式の試飲カウンター。新発売や、ワインアドバイザーおススメのウィンテージワインを試飲することができます。



▶ 山形県産、高畠町産の特産品、お土産などをまとめたブースを特設致しました。ジャム、ドレッシング、食肉加工品など、ワインと一緒にどうぞ。

より広く、より明るく
ワイナリーショップが
生まれ変わりました

この春、高畠ワイナリーショップが
装いも新たにグランドオープン致しま
した。

年間約35万人ものお客様で賑わう観
光ワイナリーとして、お客様により快
適にショッピングを楽しんで頂きたい、
じっくりとお好きなワインを選んで頂
きたいとの思いから、ショップ店内を
一から見直しました。

第一に売り場面積の増床を行いました。
おかげさまで6月からのさくらん
ぼシーズンを始め、行楽シーズンには
多くのお客様で賑わいます。せっかく
おいで頂いたお客様に、貴重な時間を
ゆっくりと過ごして頂くために、通路
を広めにとり、商品等の陳列を最適化
しました。その結果、改装前より30%
程広いショップが完成しました。

さらにお客様からのリクエストにお
応えしたのが、対面式の試飲カウンタ
ーです。店内の3名のワインアドバイ
ザーに高畠のこと、ワインのことをぜ
ひご相談ください。お客様にじっくり
とテイステイングをして頂きながら、
お好みのワインを見つけるお手伝いを
致します。

2010 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、複雑な奥行感を持たせた逸品です。黒い果実、スパイス、チョコレートを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・フルボディ] 4,000円(税込)



New!



ももワイン
7月上旬発売



果物の名産地である東北地方の白桃果汁を使用。完熟した桃の芳醇な香りと奥深い味わいをお楽しみください。

720ml [甘口] 1,278円(税込)

New!

限定販売

さくらんぼワイン

「果物の宝石」さくらんぼ果汁をより深い味わいと甘酸っぱいおいしさを活かしたワインに仕上げました。行楽のおともにもどうぞ！



微発泡

300ml [甘口]
600円(税込)

「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。



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。

表紙の小径 山形の初夏を彩る さくらんぼ



山形の初夏を代表するもの、それは言わずと知れた「さくらんぼ」。その一粒一粒を輝く宝石のように育てるには、多くの人手や労力、出荷時期を考慮した管理が重要だという。今回お世話になった東根市の鈴成果樹園では加温栽培の「紅秀峰」という品種が収穫直前の完熟状態。その後「佐藤錦」へと続いていく。露地物は6月中旬から7月中旬が最盛期である。高いところの収穫作業は主に男性が担当し、細やかな気遣いが必要な箱詰めは、やはり女性ならではの仕事だという。さあ、さくらんぼの旅「山形」へようこそ。

■ イベントの情報

- 7月10日(水)～16日(火)7日間 名古屋 JR名古屋タカシマヤ B2F ワールドリカーにて試飲即売会
- 7月10日(水)～16日(火)7日間 うめだ阪急 9F 祝祭広場 「山形県の観光と物産展」
- 7月23日(火)～29日(月)7日間 そごう広島店 B1F 「和洋酒売場 夏のおすすめイベント」
- 8月1日(木)～7日(水)7日間 京阪京橋店 B1F 中央イベントエリア 催事 出展
- 8月10日(土)～18日(日)9日間 JR仙台駅スタンドグラス前催事場にて 「かんぱろう東北 東北ギフト&地酒フェア」
- 8月10日(土)～19日(月)10日間 山形県米沢市 上杉城史苑 「夏のおすすめワインのご案内」
- 8月28日(水)～9月3日(火)7日間 阪神梅田本店 8F 大催事場 「東北六県物産展」
- 8月29日(木)～9月3日(火)6日間 高知大丸 5F 催事場 「東北六県のうまいもの市」

※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。

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。



「氷結搾りデラウェア」を試飲し、すぐにファンになりました。超甘口なところが気に入りました。アルコール度数が低いのでしょうか、他のワインと違いたくさん飲んでも酔っぱらわないのもいいですね。
横浜市・プリティ・ママ (50代女性)

「氷結搾りデラウェア」はアルコール度数は9%と低めですが、デラウェア特有のフルーティーな香りや、蜜のように濃厚で上品な味わいが飲みやすさに繋がっているのかもしれない。

昔から甘めの泡(スパークリングワイン)が好きですが、「ワインを知らなさすぎる」という見方をされてきました。そこでワインを勉強し、ワインエキスパートの資格を取りました。いろんな美味しいワインがあることを知り、知識も増えましたが、今でも好きなワインは甘めの泡です。(笑)高島のスパークリングオレンジマスカットは、特に大好きですね。
東京都・匿名さま (40代女性)

「ワインエキスパート」取得、おめでとうございます。様々なワインを知り、品種を知り、ワインの世界観を広め、それでも自分が好きなのは今でも「甘めのスパークリングワインだ」と。とても感心しました。その姿勢、カッコイイと思います!

ワイナリーショップで、試飲して購入するのが自分のスタイルです。先月、ワイナリーで試飲した「樹氷のしずく」が極甘口で大変飲みやすく、自分好みのワインでした。ワインの古樽の加工品も購入しました。樽の加工品は、直売してもらえると嬉しいです。
いわき市・カズさま (50代男性)

確かに。蔵元(製造元)で直接利酒をして気に入った酒を買う。酒を買う上で、これが最も理想なのではないでしょうか。また、ワイン樽の加工品は、極少量生産なのでご容赦ください。実は私も椗樽のロング靴べらを狙っています。

日本酒が好きで、ワインは白、シャルドネと決めています。高島ワインの裏ラベルにシャルドネの生産量日本一と書いてあるのを見てびっくりしました。(山梨とか長野じゃないんだ)前号での氷結搾りの説明、良かったです。実に誠実な説明で、山形県人の職人魂を感じました。
盛岡市・劣化塾生70代さま (69歳男性)

高島町は、シャルドネ、デラウェアの生産量は日本一です。(市町村単位)シャルドネがお好きであれば、是非、高島町産の「ピノ・ブラン」もお試しになられてはいかがでしょうか。また氷結搾りは本当に贅沢な造りですが、逆に言うとも手間がかかっているワインです。特別な時に、特別な人とお楽しみ頂ければ幸いです。

コンビニ等でも、海外の500円前後のワインが売られています。でも実際に飲むと、ただ酔っぱらうだけでワイン本来の味や香りがありません。たまに2,000円クラスの御社ワインを購入すると、その違いがよく分かります。少々高くても美味しいワインの製造販売、応援しています。
山形県・0さま (30代男性)

ありがとうございます。誌中でも触れていますが、当ワイナリーでは「世界基準」をもってワイン造りに取り組んでおります。そこには「日本のワインだから〜」という臆惧や妥協はありません。お客様から「美味しい」、「買って良かった」と言って頂けるワイン造りに、これからも努力して参ります。やがて、ここ高島を「ぶどうの里」から「ワインの里」へ。

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

さくらんぼスパークリングワインを6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2013年8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

「果実の宝石」とは言ったもので、今回の表紙撮影のさくらんぼは正にルビー色の珠玉だった。イメージでは、夏の果物だが、ハウス栽培をしているところは、真冬からハウスの温度管理等で非常に神経を使うらしい。たった1℃、2℃の気温の差がさくらんぼの収量に大きな影響が出るという。なるほ

ど、それだけの手間と労力を割いているからこそその賜物ということか。特に高級なさくらんぼは、桐箱等に入れられて店頭並ぶ。「価値」とはプラスの普遍性をもつと考えられる概念の総称だが、今回の撮影では価値ある本物の「さくらんぼ」に触れた気がした。
(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/瀬野広美(FLOr) 協力/鈴成果樹園 ©高島ワイン株式会社2013 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

2013 Summer

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?