

Takahata Winery  
2014 SPRING vol.28  
Take Free



Qu. 

早春、白一色の世界から  
黒い土肌が見え始めると、いよいよ  
山菜の季節がやってくる。  
若緑色の美しい新芽をいただく  
山菜料理。  
オレンジ色のミモレットを添えて  
さあ、ワインを開けよう!



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

自然風土との対話とワインにかける情熱

ワイナリー冬仕事

Qu インタビュー

平松愛理



ミモレットチーズの一種



高島バリックシャルドネ極熟成



ぶどうがワインへと姿を変えるのは主に収穫の秋から冬にかけての間です。今回は、そんな極寒のワイナリーの冬仕事をご紹介します。

高島町の冬期間の平均気温はマイナスの日が多く、厳しい冬の寒さに見舞われます。そんな中、醸造スタッフが一番苦勞するのが、醸造場内の温度管理です。



## ワインにも人にも心地よく眠れる温もりを

マロラクティック醗酵の最大の難関は温度管理です。プレミアムワインは樽ごとに電気毛布で温度調整を行います。それ以外のワインも必要に応じてシートで簡易的に間仕切りし、適温を均一に保てるような環境を作ります。



## 安定供給という命題 需要・供給のバランスを先読み

お歳暮、クリスマスから始まる年末年始は大きな需要期です。特にスパークリングワインの人気は年々増加の傾向にあり、前もって需要を先読みし、出荷数量等の調整をします。



## 文字通り「掻く」作業の繰り返し、繰り返し

ワイナリーの冬は、雪との戦いであり共生でもあります。ぶどうの枝は雪に包まれるように眠っていますが、雪に包まれていた方が、極寒の空気にさらされずに済み、ぶどうの枝へのダメージは軽減されます。

外気温との温度差を考慮し、暖房を調整し醸造場内の温度を一定に保ち、オーク樽には個々に電気毛布を巻き、健全にマロラクティック醗酵が進むように最適な温度管理を徹底します。

造り手はワインが求める温度、空気などの条件を聞き取り、ワインは造り手の足音を聞きながら、美味しいワインへと成長していきます。

「寒さとの戦い、ワインとの対話」こそが、ワイナリーの冬仕事で最も重要な要素です。

こうして冬の間、地下セラーに通い、樽ごと、タンクごとのワインの特徴を細かくチェックし、複数の品種、同一品種でのロットをアッサンブラージュ(ブレンド)し、幾通りもの組み合わせをテストします。

数パターンの候補の中から、そのワインの方向性によって、ブレンド比率を1%単位で微調整し、合格したワインだけが市販に向けてゴーストインを手に入れます。

新しい高島ワインの誕生です。

山形・高島の冬は長く厳しい冬。高島ワインはこれからも自然風土と向き合い、ワインに情熱を注ぐことで、高島町産ワインの限らない可能性を追求していきます。

## 長く厳しい冬も、あつという間に次の季節へとバトンをリレーします

12月から始まる厳しい冬も、3月を迎えると春の足音が聞こえてきます。ぽたぽたとつららが融け、河川は雪融けでにわかにな水かさが増します。春から夏はそれまで情熱を注ぎこんだワインの新製品の発売時期であることが多く、造ったワインの出発点であると同時に、これから育てていくぶどうの出発点でもあるのです。

## マロラクティック醗酵を終え、ワインは少女から大人の女性になる

ワイン酵母が行うアルコール醗酵に対して、マロラクティック醗酵(MLF)は乳酸菌による醗酵を意味します。ぶどう由来のリンゴ酸が乳酸菌によって乳酸と炭酸ガスに分解されます。MLFによって、ワインの酸味が柔和になり、香味に深みが増します。さらにリンゴ酸が減少するために、ワインの微生物安定性≒長熟耐性も増します。ワインの本場フランスでも、「MLFを終え、ワインは少女から大人の女性になる」と言われるほどです。

### [2013年収穫 主なぶどうの現在の状況]

ぶどう品種(ワイン銘柄)	現在のワイン状況
新酒 デラウェア	2013高島新酒として発売済、完売しております
有機栽培 デラウェア	1月より氷結搾りデラウェアとして発売済み
亜硫酸無添加 シャルドネ	12月より亜硫酸無添加シリーズとして発売済です
クラシック シャルドネ	シャルドネ:醸造タンクにて熟成中
バリック シャルドネ	シャルドネ:オーク樽にて熟成中
シャルドネ ナイトハーベスト	シャルドネ:樽醗酵後、オーク樽にて熟成中
クラシック ピノ・ブラン	ピノ・ブラン:醸造タンクにて熟成中
バリック ピノ・ブラン	ピノ・ブラン:オーク樽にて熟成中
自社農園 ピノ・ノワール	ピノ・ノワール:オーク樽にて熟成中
バリック カベルネ・ソーヴィニヨン	オーク樽熟成中(今後アッサンブラージュ予定)
バリック メルロー	オーク樽熟成中(今後アッサンブラージュ予定)
マスカット・ベリーA	オーク樽熟成中(今後アッサンブラージュ予定)
マスカット・ベリーA	2月よりクラシックMBAブラッシュ:発売済です
ベリー・アlicantA	オーク樽にて熟成中(ベリーズブレンド用)



# 高島 四季折々の ワイナリー 便り



今年の冬は記録的な大雪こそ免れたものの、例年通りの厳しい冬でした。特に1月から2月にかけて雪の量が多く、ワイナリーを見学されたあと、外で雪遊びをされているお客様を多く見受けました。良く晴れた翌日は、放射冷却現象でかなり冷え込むのが相場です。ワイナリーの木々の葉は凍てついて、真っ白いキャンパスに映えるオブジェのようでした。夏暑く、冬寒い、高島町は四季の移ろいをはっきりと肌で感じるすることができます。



毎年恒例の「啓翁桜回廊」を1月中旬旬よりディスプレイしました。ワイナリーの見学通路には、3m〜4mの特大サイズの啓翁桜が約80本。「この桜のトンネルが見たくて来たのよ」とおっしゃる遠方からのお客様も。桜の香りが漂う、一足早い春を楽しみました。



今年で16回を迎える「まほろば百景絵画展」の審査会、表彰式を行いました。本年は高島町内の全学校から出品があり、230点の応募作品の中から厳正なる審査を行い、各個人賞と団体賞として、なかよし保育園、高島小学校、高島第四中学校に、優秀団体賞を贈呈しました。

ぶどうを育て、ワインを造り、お客様をお迎えし、ご贖戻くださるお客様の手に、私たちのワインを。

営業

製造

ショップ

## 日本の食卓に、もっと日本のワインを

取締役営業部長 佐藤 充弘



営業部の活動を通し、高島ワインをお取り扱いいただいている全国の小売店や百貨店、飲食店を回って感じる事は、ここ数年のうちに「日本ワイン」に特化した店が急激に増えているということです。

この背景には、もちろん国産ワインの品質の向上もありますが、もう一つ、国内のワイナリーならではの魅力があると思います。

造り手の顔が見える、ワイナリーに会い(見)に行けるという国内のワイナリーならで

はの安心感があるのかもしれませんが。

南は鹿児島県から北海道まで、地元のワイナリーを中心とした売場作りや飲食店とのコラボレーション企画等、出張に何う度に新しく日本のワインを楽しめる場所が増えていて、私がこの業界に入った頃からは大きく様変わりをしています。

今後もこの流れはまだまだ続くと思えます。日常の食卓にもっとワインが浸透できる様なお手伝いが出来ればと考えております。

営業

製造

ショップ

## 国産ワインコンクール金賞効果大きく

製造部チーフ 伊藤 昇



今冬のワイン造りで大変だった事と言えば、昨年の国産ワインコンクールでの金賞受賞ワイン(嘉-yoshi-スパークリングシャルドネ、高島クラシック マスカット・ベリー A ブラッシュ)などが受賞効果で人気が高まり、特に年末年始にかけてスパークリングシャルドネが品薄になってしまったことでした。

ワインメーカーとしてうれしい悲鳴でしたが、ボトリング〜ラベリングが追い付かず、品切れ等でお客様に極力ご迷惑をかけないよ

うに生産本数と出荷本数、在庫数量などを見ながらの生産調整に苦労しました。

さて、久しぶりに春の新製品の出荷が控えています。ワイナリーショップ限定販売の「氷果のひとしづく」シリーズです。リースリング、ナイアガラ、デラウェアを凍らせて搾った氷結搾りタイプの甘口ワインです。ワインを手をされるお客様の笑顔のために、一本一本念入りに仕上げます。

営業

製造

ショップ

## リニューアル1周年を迎え、気持ち新たに

ワイナリーショップ 店長 成瀬 正利



今冬は最低気温マイナス13度となる日もあり、とても寒い日が続きました。現在は雪もほとんど融け、少しずつではありますが、新しい春の息吹を感じ始めています。

冬期間はお休みさせていただいておりました人気のソフトクリームコーナーは3月21日より再開しております。

また、4月下旬よりワイナリーショップ限定販売の氷結ワイン3種類を新発売の予定です。ワイナリーショップ改装後1年になり

ますが、引き続きお客様のご来場を心よりお待ちしております。



続けられると嬉しいこと

# 平松愛理

89年アルバム『REASURED』、シングル『青春のアルバム』でデビュー。92年、シングル『部屋とシャツと私』がミリオンセラーとなり、日本レコード大賞作詞賞などを受賞。平成のブライダルソングとして今もなお歌い続けている。93年、シングル『マイセレナーデ』もう笑っしかな『Single is Best』をリリースし、働く女性や何気ない日常の心理描写が多くの共感を得る。また同年発表のアルバム『Single is Best』がミリオンセラーとなり、第24回日本歌謡大賞放送音楽プロデューサー連盟賞などを受賞。作家として数多くのアーティストに楽曲提供や執筆も行っている。96年、『がんばらや We love KOBE』キャンペーンソング『美し都』が『がんばらや We Love KOBE』(作詞：阿久悠／作曲：平松愛理)を発表し、同年より阪神淡路大震災復興支援を始め平松愛理主催のライブイベント『KOBE MEETING』を神戸にて毎年1月17日に開催。このライブの収益金は震災&交通遺児支援施設「レインボーハウス」を通じて東北レインボーハウス設立基金へ寄付するなど東日本大震災の復興支援活動も積極的に行っている。今年でデビュー25周年を迎えた。

この人にこの一本  
高島バリックカベルネソーヴィニオン 樽樽発成



昨年、スプリングフェスタのチャリティーライブにご出演いただきました。

野外のスローライブって感じがいいですね。風がすごかったですが(笑)。ワインもお飲みになっていらっしやるんでしようけれど、お客様のマナーがよくてほんとうにびっくりしました。理想的でした。ぜひ毎年続けてほしいですね。

「SLOW ROOM」というライブも展開されていますね。

スローとはゆるゆるというより、じっくりという感じ。自分があるままでいられる時間や空間で平松の音楽を聴いてもらいたい、それが「SLOW ROOM」。世界的な音響設備のホールでもやりましたし、カフェや小さなライブハウスでもいい。普段なかなか気づくことのない日常のことや、ふと自分に立ちかえることができるような時間にしてもらえたらというライブです。

高畠ワインもとてもおいしかった！ワインは人生の節目に飲んでいますが、大なり小なりですが(笑)。たとえばミュージシャン仲間が遊びに来たときにはシヤンパンを開けたり、きょうは家でひとり映画鑑賞となれば必ずワインです。

さらに、飲みたいけれど今日あったすごくいい出来事はちゃんと記憶にとどめておきたいというときには白。赤はただただほじきたい、リラククスしたい、もつれたのも固まったのも緩やかにしたいときによく飲みます。

神戸から東京に引越すときに、車を船で運んだんです。その甲板の上で飲んだ赤ワイン。夕日と海を渡る風と水平線と

ワイン、最高でした。

いいですねー。ところでお酒やワインがきっかけでできた曲などはありますか。

『Roseの花束』かな。恋人の気持ちがすでに自分にはないのを知りつつ、彼の誕生日をシヤンパンで祝うんですが、最後は笑顔で彼と一緒に新しい恋人のもとに送り出したいと思っている。『もう笑うしかない』もお酒を少々いただいたきながら作った曲です。

時代を生きる女性たちに共感を呼んだんでしようね。『部屋とYシャツと私』の歌詞にもドキッとします。メロディも歌声もやさしいしジーンとしますが(笑)。

あれはちょっとスパイス効かせたいという、関西人特有のサービスピ精神からきているのかも(笑)。少しきついというか、ぐっと刺さる感じを書きたかった。特にあのころはバブルの時代でなんでもあつてみんなお金持っていて、だから飽和状態の中に、どこかぴりりとしたものが刺激としてほしかったのかもかもしれません。

もし暗い曲を、暗い感じ、悲しい曲を悲しい感じで歌えば、詩のインパクトが薄れてしまう。詩のスパイスが効かない。わりと明るいメロディに失恋の歌を載せるとか、失意の歌詞も明るいコードに載せてそのかけ合わせで両方が生きてくるんです。

今年25周年でしたね。

デビューしてから四半世紀ですので、この節目にふさわしいアルバムを作りた。今までの延長線上+っえっこんな感じもあつたんだという意外性のあるもの。昨年フジTVの『ハモネプ』という

テレビ番組に出場したときに「平松さんてこういう歌も歌うんだ」といろんな人に言われました。デビューしてからの25年間まっすぐ歌う、日本語をきっちり伝えるということに徹してきたんですけど、歌唱法も含めて今まであえてやってこなかったものにチャレンジしてみたい。それから私なりの解釈での英語の歌も入れてみたいです。また、東京、名古屋、大阪あたりのツアーもやりたいと思っています。

娘がこの春大学に進学しまして、長い18年間のお弁当作りもこれで終止符打ち(笑)、人生の節目の新たな一歩を踏み出そうとしているところでもあるんです。自分の創作活動をより豊かなものにするためにもう一度音楽の勉強をしたいし、それからある日の朝、思い立った所があつたらそこに行ってみたい。何かがきつと呼んでいる！そういう旅もしてみたいです。

『KOBEMETING』や『花サカスプロジェクト』についてお聞かせください。

阪神淡路大震災で自分が生まれ育った家が全壊し知人も亡くなりました。震災後毎年1月17日に『KOBEMETING』というチャリティーライブをやっています。続けるということがほんとうに大切だと思のですが、使命感だけでは難しい。それができたのは私は神戸をこよなく愛しているという気持ちはずっとあつたからです。1995年から足かけ19年です。

震災後のしかも被災地のご真ん中でのライブには反対の声も多かった。少しず

つ受け入れられたと感じたのは8年程たったあたりからです。

そして3年前の東日本大震災。私はあえてすぐにはアクションを起こしませんでした。その間ファンの人たちから「なんで！なぜなの！」というメッセージもありましたが、「ちょっと待てよ、ちゃんと続けられることが見つかるまで動かないぞ」と。続けて行くために必要なものが自分の心に整うのを待ったんです。

やがて気づいたのが神戸のコスモスでした。夏に蒔いて秋に咲く。そして1年に2回被災地に行くことになりました。神戸で生まれ育った種だから、阪神淡路大震災を経験している人たちの、東北への応援の気持ちがある人たちの、東北へ。それが『花サカスプロジェクト』です。風に乗って飛んでいくコスモスの種。やがてがれきやつぶれた車の下で咲いているのを見つめる。災害の心の傷の深さを知っているものがフォローできることのひとつだと信じています。



取材 / 村上健 撮影 / 浦川一憲 (IKKEN!)  
協力 / 5watts wine and dining (東京都世田谷区深沢3-5-14)  
TEL 03-3704-0702 / 月曜定休



# コルクとキャップ

## 自然コルクか、品質主義のスクリーキャップか

文=川邊久之

高島ワイン製造責任者・エノログ



ワインの栓として使われるコルクはコルク樅という木の樹皮から作られます。この樹皮がコルクを形成するのに十分な厚さに生長するには8〜9年間を要し、その後樹皮を剥がし加工してコルクとなります。そしてまた8〜9年管理され剥がされる、そのサイクルが繰り返されるのです。

自然コルクから生まれるコルクの栓には品質の等級が様々あり、高島ワインではカリフォルニア州ナパ・ヴァレーより調達した、非常に高い品質のものを使用しております。

ナパ・ヴァレーにはフランスに本社を置くコルクメーカーの米国工場があり、卓越した管理技法によりOpus OneやCannusなど、名立たる名門カリフォルニアワイナリーが使用するコルクが作られており、それらと同等のコルクが入手できるのです。

その他にコルクを細かく粉碎したものと、樹脂でつくられた形成コルクや100%樹脂でつくられたコルク形状の栓もアイテム毎に使用しております。

しかしながらコルクにも弱点はあります。その一つはブシヨネと呼ばれる異臭問題です。コルクは自然の樹皮から作られているので、カビが原因で自然コルクの成分を変性し、TCA（トリクロロアニソール）というカビ臭を移り香としてワインに付着させ、品質を損なってしま

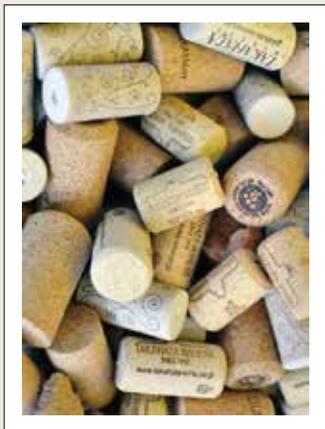
うことがあります。

主な対応策としては高品質のコルク栓を選抜する以外ありません。そこで近年は自然コルクを特殊処理したものの、または全くそれに依存しないタイプのコルク栓を使用するのが主流となっております。

さらにはスクリーキャップで栓をするものも非常に多くなってきており、高価格帯ワインであっても使用されているものも散見されるようになってきました。それは、自然コルクで発生する可能性の高いブシヨネを回避し、大切なワインの品質を守ることを優先している品質主義によるものです。

多くの方々は、コルクを通してワインが呼吸し瓶内で熟成すると信じているかもしれませんが、健全な瓶内熟成を望むのであれば、コルクを通して呼吸をしない方がベターです。先日、1947年製のワインを飲む機会があり、その若々しさに驚きましたが、このワインは一定温度のセラーの中で動かされなかったものでした。そのため、ワインの膨張収縮が最小限でありコルクを通しての呼吸もほぼなく、67年の時を経てフレッシュユナ一面を魅せてくれたのでしよう。

今後はコルクの栓が自然コルクでなく、またスクリーキャップであっても懸念されず、素直にワインの美味しさを楽しまれることを願っています。



コルクにはURLやワイナリー名などを刻印しています



当ワイナリーでこれまで使用してきた色とりどりのスクリーキャップ



催事イベントでスタッフが作ったコルク君(非売品)。スパークリングワイン用のコルクとワイヤーを使用



今後のワイン造りに活かされていく確かなものを頂戴した、貴重なイベントでした。

「山形県産ワイン、もともと頑張り！」と背中を押されたような気がしました。

去年は前売チケットが2週間ほどで完売するほど大盛況でしたので、今回は午前・午後の2部制にて約300名ものワイン愛好家や山形食材ファンにお楽しみいただきました。

ワインの造り手も慣れない手つきでお客様にワインをサービスし、ワインの話、山形の話で大盛り上がり。お客さまからの生のお声や熱いエールが飛び交い、「山形県産ワイン、もともと頑張り！」と背中を押されたような気がしました。

今年で2回目を迎える山形ヴァンダジエは、ワイン・ヴァンと山形弁の「だぜ」を指す「ダジエ」とをかけて、「山形のワインだぜ！」と、県内の造り手11社が1日限り東京に終結したイベントです。豊かな風土がはぐくんだワインと、馴染み深い地元食材を楽しんでいただけたのではないのでしょうか。

山形 3月9日  
東京hue plus117  
ヴァンダジエ



催事のご案内

■大阪

阪神梅田本店 8階催事場「大ワインフェスタ」  
4月30日(水)～5月6日(火)7日間  
高品質でリーズナブルな美味しい商品をご紹介します

■東京

日本橋高島屋 8F催事場「第12回やまがた展」  
5月14日(水)～19日(月)6日間  
おすすめ/まほろばの貴婦人、さくらんぼワイン

■宮城

エスパル仙台 B1インフォメーション前広場にて  
5月22日(木)～25日(日)4日間  
甘酸っぱくて美味しいさくらんぼワインのご紹介

■広島

アルパーク天満屋 3階催事場(初出展)「東北の物産展」  
5月28日(水)～6月2日(月)6日間  
さくらんぼワインとさくらんぼスパークリングワインがおすすめ!

■宮崎

宮崎山形屋新館5階催事場(初出展)「東北の味と諸国味めぐり」  
6月11日(水)～16日(月)6日間  
さくらんぼワインなどの季節のおすすめ商品をご紹介します

■山口

下関大丸 6階催事場「行列の出来るグルメ店」  
6月11日(水)～16日(月)6日間  
今年も新商品を含めた美味しい商品をご紹介します

■大阪

京阪京橋店 京阪京橋店「山形フェア」  
6月12日(木)～18日(水)7日間  
「定番商品」と季節のおすすめ商品をご紹介します

■広島

そごう広島 9階催事場(初出展)「夏の全国うまいもの大会」  
6月26日(木)～7月7日(月)12日間  
夏”おすすめのいろいろどりのスパークリングワインをご案内いたします

■広島

福山天満屋 7階大催場「第7回東北の物産展」  
5月1日(木)～12日(月)12日間  
初夏のおすすめ商品をご紹介します

■三重

津松菱 6階催事場(初出展)「東北物産展」  
5月14日(水)～19日(月)6日間  
おすすめ/さくらんぼワイン

■千葉

東武百貨店船橋店6Fイベントプラザ「第12回宮城・山形物産展」  
5月22日(木)～28日(水)7日間  
おすすめ/氷結搾りデラウェア、さくらんぼワイン

■神奈川

横浜高島屋 8F催事場「第13回やまがた展」  
5月28日(水)～6月3日(火)7日間  
おすすめ/さくらんぼワイン、嘉スパークリング各種

■東京

日本橋三越7F催事物会場「第58回山形県の観光と物産展～とっておきの山形展～」  
6月11日(水)～16日(月)6日間  
おすすめ/バリックシリーズ、さくらんぼワイン

■愛知

名鉄百貨店 本店7階催事場「第43回山形県の観光と物産展」  
6月11日(水)～17日(火)7日間  
おすすめワイン30種以上をお持ちします!

■沖縄

デパートリウボウ 6階催事場「第18回東北物産展」  
6月24日(火)～30日(月)7日間  
今年も新商品を含めた美味しい商品をご紹介します

## みなさまからのうれしいお便りです

子どもが小さかったころ、サイクリングを兼ねてワイナリーによく行っていました。あれから20年、今では子どもたちも一緒にワインを楽しめる年齢になりました。特におめでたい祝い事のは、ワインを楽しんでいます。今年、初めて干し柿を作り、生ハムを巻いて、ワインにも合うおつまみを作ってみました。手軽でちょっとオシャレに作れますので、ワイン祭りに出品してみたいか

がでしようか？

米沢市ままたんさま(女性)  
米沢市高島間に総行程20キロほどのサイクリング道路があります。高島の桜の季節におすすめですよ。干し柿に生ハムとは、意外な組み合わせですが美味しそうですね。

普段から、できる限り無添加食品にこだわりのあり、長年その思いを胸に料理しています。ワインについても、無添加ワインは味わい深さと香りの点で難しいものがありました。

数年前、高島ワインの亜硫酸無添加シヤルドネと出会い、白ワインを安心して、美味しく飲むことができるようになり本当に嬉しいです。首都圏などで、高島ワインを提供しているお店を紹介していただけるとありがたいです。  
横浜市・北村さま(60代女性)

亜硫酸無添加ワインは、長期保存にこそ向かないものの「極力自然にぶどうの素顔が楽しめるワイン」というコンセプトで造られています。正に「生物」ワ

収穫祭にご参加いただきありがとうございます。人間もぶどうも生きていて、日々成長していくもの。おっしゃる通りですね。「ただただまます」とは食べ物に感謝するだけでなく、その食べ物「命」をいただいていて、自分の「命」を繋いでいることに対する感謝なのだなあ、と思いました。

「穰・minori」スパークリングシヤルドネは繊細な味わいで、和食にもとても合うまじりく日本のスパークリングワインだと思ふ。2年前に大腸を手術し、今では回復しているが、妻が作る純和風の料理と一緒にワインをいただいた。こんなにも和食に合うワインがあるとは思わなかった。以来、スパークリングワインは、ほぼ穰・minoriと決めています。 東京都・林さま(50代男性)

穰・minoriスパークリングシヤルドネは樽熟成、樽醗酵のシヤルドネを使用しており、昨年、国産ワインコンクールにて金賞を受賞した嘉・osunaスパークリングシヤルドネと並び非常に好評をいただいております。和食には、日本のお酒、日本のワイン。旅先でもその土地の食べ物には、その土地のお酒を選んでみる。こういう組み合わせは、とても自然で理にかなっていますね。

「酒は文化」がモットーの私。日本酒、特に純米酒派でした。しかし、最近は地元根付いたこだわりのワイナリーも増えてきて「日本のワイン」と言えるものと出会えるようになりました。製

### 女性によるサクラインアワードにて 金賞と銀賞を受賞

“SAKURA” Japan Women's Wine Award 2014



金賞受賞：2012 高島バリック プレミアムロゼ樽熟成(右)  
銀賞受賞：2011 高島バリック カベルネソーヴィニオン樽熟成(中)  
2012 高島バリック シヤルドネ樽熟成(左)

日本の女性だけによる初めてのワインジャッジ・サクラインアワード2014が開催され、高島ワインでは3銘柄が受賞しました。秋の収穫祭などにもご出演いただきましたシンガーソングライターの尾崎亜美さん始め、国内の女性ワインスペシャリストが審査員として名を連ねました。これを機に当ワイナリーでも、女性ならではの感覚をより意識したワイン造りを心がけてまいります。

### 「山形の技と心を伝える」 山形セレクション



認定番号25-20205  
嘉-yoshi-スパークリング  
ピノ&シヤルドネ(右)  
原料品種:シヤルドネ、ピノノワール  
ピノブラン、ピノグリ  
原料産地:山形県高島町

認定番号25-20206  
2011 高島ARKADIA  
セレクトハーベスト(左)  
原料品種:カベルネ・ソーヴィニオン  
メルロー、プティ・ヴェルド  
原料産地:山形県高島町



高い品質はもちろん、安全性、環境への配慮等、独自の「高い審査基準」で審査される山形セレクションに、2銘柄のワインが認定されました。山形セレクションは、農林水産分野、加工商品分野など各分野についてそれぞれの認定基準を設け、県が指定する認定機関において第三者有識者、専門家による厳正な審査を行い認定しています。本年は4ワイナリーから、6銘柄のワインが山形セレクションの認定を受けました。

速報版 高島ワイナリー2014

# スプリングフェスタ

第4回 チャリティーコンサート

5/3(土) 4日 5月 9:00~17:00  
雨天決行  
 入場無料/駐車場無料

期間中出演ゲスト

3日 D-51  
 4日 水越けいこ  
 5日 藤原 聡子

楽しいイベントがいっぱい!

- 毎日開催 コイングラス付  
グラスワインコーナー  
高島ワイナリーのワインが、グラスワインでお楽しみいただけます!
- 毎日開催(予定) ジャグリングショー  
どんな技が飛び出すの目が離せない! ジャグリングパフォーマンスの華麗な妙技をお楽しみください!
- 特別 特製 大倉へ料理  
高島ワインとロマリアーシェも抜群な、手作り大倉料理。

盛りだくさんのメニューでお待ちしております

[www.takahata-wine.jp](http://www.takahata-wine.jp)

催し物に変更になる場合がございます。詳細はHPにて随時更新いたします  
 お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。駐車場300台完備



## From Readers

インです。お気に召されたようでないよりは。尚、高島ワインを取り扱いたいだいでいるお店は、当ワイナリーのホームページ等でご案内しております。

数年前に、転勤でお隣の米沢市に住んでいました。毎年、秋の収穫祭に参加し楽しい時間を過ごさせていただきました。宮地の実家へ戻ってからも、高島ワインが飲みたくなり、新酒は毎年購入しています。空Qを拝見し、製造部の方が「ぶどうの声を聞いています」というお話に感動しました。人間もぶどうも生きているし、一緒に成長していくものですね。今後はたくさんさんの恵みに感謝し、味わって飲みます!

仙台市・石川さま(40代女性)

造部の皆様、ステキですね。一口にワイン造りといっても、ぶどう原料があり、分析があり、醸造があり…。皆様の情熱が製品にも表れている気がしました。岩手県・ソルト&シュガーさま(50代女性)

「酒は文化」素晴らしい言葉ですね。日本酒はもはやのV&Mとして世界中で愛されていますね。国内でもワイナリーは年々増加しており、地域に密着した個性的なワイナリーが目白押しです。当ワイナリーでは、「日本のワイン」であることと同時に、世界基準のワイン造りを標榜しています。これからもオリンピック等と同じように世界の舞台でも堂々と活躍できる「日本のワイン」を造っていきたくと考えています。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高島ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。

小誌へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ワインと楽しむご自慢の料理の写真とかんたんなレシピを募集します。掲載させていただいた方にはワインを差しあげます。お送りいただいた写真等はお返しできませんのでご了承ください。メールでも受け付けております… [rsc@takahata-wine.co.jp](mailto:rsc@takahata-wine.co.jp) まで

ペンネーム:  本誌掲載不可

高島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。

### ゴッツォナーレ高島 4月2日(水)グランドオープン

営業時間  
10:00~16:00



### オープニングメニュー

- ◎ ジェラート
  - つや姫
  - 紅玉りんご
  - だだちゃ豆
  - まほろばの貴婦人 他

シングル	350円(税込)
ダブル	400円(税込)
- ◎ 特製ホットコーヒー 200円(税込) 他

高島ワイナリーに、この春新しく「ゴッツォナーレ高島」がオープンします。「ゴッツォナーレ」とは、山形の方言で「ごちそうをどうぞ」という意味。ワイナリーのスイーツ処として、主にオリジナルのジェラート、コーヒーなどを提供いたします。晴れた日には、青空の下オープンテラスでジェラートやコーヒーをお楽しみください。



# 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



この号が出る頃は、早いところではお花見の季節かもしれません。山形・高島町の雪も大方消え、最近では春の足音が聞こえてくるようになりました。

今冬は特に大雪という程ではなく、例年並みの降雪量でした。とは言え、2月、3月上旬にかけては非常に厳しい寒さに見舞われましたが、3月中旬以降は時折、暖かい日や冬としては珍しく雨の日もありました。

逆に関東甲信越地方が例年にならない大雪だったようで、同じぶどうの産地として、山梨県のおどう畑の雪害が心配です。

さて春を迎えワイナリーのシヨップでは、お客様に大人気のソフトクリームの販売が再開しました。さらに今年はワイナリーの一角に、新しくオリジナルのジェラート、ブレンドコーヒーのお店「ゴッツォナール高島」をオープンいたしました。

ジェラートは山形県の特産品である「つや姫(米)」「ラ・フランス」を始め「だだちゃ豆」、「紅玉りんご」などお好みに合わせてお選びいただけます。またソフトクリームでも人気の「まほろばの貴婦人」を使ったワイナリーオリジナルのジェラートもございます。

ゴールデンウィークの3日間(3〜5日)は、第4回チャリティコンサート、「高島ワイナリー スプリングフェスタ」も予定しております。春の行楽に、ご家族、ご友人と皆様のお越しをお待ちしております。



山形県東置賜郡高島町大字一本柳2110番地 毎週月曜 休館  
TEL 0238-52-3838 FAX 0238-52-4588 祝日の翌日

## まほろば 童話の里 記念館

浜田広介は、山形県高島町出身の童話作家で「日本のアンデルセン」とも呼ばれています。日本の児童文学の先駆的存在で、作家人生50余年の間に、約1000編もの童話や童謡を世に送り出しました。代表作として「泣いた赤おに」「りゅうの目のなみだ」「よぶこどり」「むくどりの夢」などがあります。表紙撮影は広介生家にて。黒光りする板の間に障子戸越しのやわらかい春の日差しが、山菜の若緑色をより美しく照らします。

## プレゼント

さくらんぼ **爽やかな清涼感!**  
スパークリングを  
**5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2014年6月30日(月)消印有効です。  
ご応募はお一人様ハガキ1枚まで。  
発表は発送をもってかえさせていただきます。  
また応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

## 編集後記

ようやくぶらぶらと散歩できる季節になりました。雪が融け、そこかしこの小川にも冷たい雪融け水が一斉に流れ出します。ふと足元にはフキノトウが顔を出しています。世は花見、花見のニュースですが、雪国の春は、そうでない地域の春とはひと味違うように感じます。いろんな活動が制約され、寒さに身を守る=守りの

季節から一転、野に山に出掛ける=攻めの季節へと攻守が交代します。冬にしかできないこと、春から始めることが明確に分かれていて、それが雪国のDNAとして精神や身体のリズムにも知らず知らず組み込まれているように思います。さあ、春です。早めの春支度をして、2014年のスタートを切りたいと思います。(Z.K)

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  
http://www.takahata-wine.co.jp/



個人情報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。

post card

おそれいりませんが  
52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

2014 Spring

## プレゼントへのご応募

フリガナ	フリガナ	年齢	歳
お名前		性別	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?			

