



高-yoshi- スパークリング ロゼ
.....

高-yoshi- スパークリング
ピノ・シャルドネ
.....

穂-minori- スパークリングシャルドネ
.....

亜硫酸無添加スパークリング
マスカット・ベリーA
.....

亜硫酸無添加
スパークリングナイアガラ
.....

Qu:空

夕暮れ時、縁側やデッキにて
暮れゆく空を眺めながら
スパークリングを開ける。
爽やかな泡の刺激がのどにうれしい。
陽が落ちると、
ぶどう畑を通り抜ける風は
少しひんやりしてくる、
高田のなつだね。



ぶどうの花が咲き始めました!

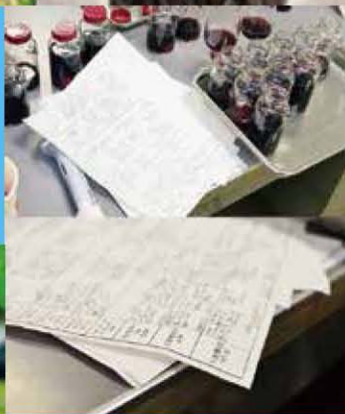
スパークリングに枝豆のムース!



高畠 四季折々の ワイナリー 便り

TAKAHATA WINERY

↑ぶどうの新芽が芽吹くころ、地面を覆う草花も色鮮やかに活動を始めます。立体的な枝振りが、いきもののように見えませんか?龍?ゾウ?それとも…



↓山形・高畠では桜の開花とたんぽぽの開花がほとんど同時にやってきます。→やがて梅雨に入り、ぶどうの新葉も一雨ごとに大きく生長します。まるで空に向かって手を振っているかのようです。



↑赤ワインのブレンド比率を決めるいくつかのサンプルと、一樽ごとに味や香りの特徴を記した「松田メモ」。緻密にワインのデザインを進めています。これから、ヴァンテージワインのリリースラッシュです。
※松田(製造部チーフ)



1

1位/高井様



2

2位/近田様



3

3位/後藤様



↓チャリティーコンサートで盛況のステージ前イベントコーナー。沖縄出身のD-51(アーティスト)の軽快なトークと、そこからは予想できない歌声のハーモニーで会場は熱気ムンムン!多くのお客様がグラス片手に手を振ったり踊ったりのひとときでした。

↑2014スプリングフェスタ 第4回チャリティーコンサート。今年は、グラスワインブースとワイナリー製造部のブースを合体。営業部、製造部の合同チームでグラスワインブースは大盛り上がり!
←花の寄せ植えコーナーでは、1位と2位が大接戦!わずか数票の差でした。



氷果のひとしずく

高島ワイナリー限定一数量限定

高島ワイナリー限定販売の極甘口ワイン、その名も「氷果のひとしずく」。

山形県・高島町が全国一の出荷量を誇るデラウェアを始め、リースリング・フォルト・リオン、ナイアガラ、そのそれぞれの特徴を活かし、ぶどう果実の美味しさを最大限に引き出すために「氷結搾り」と、瓶詰めの際に過熱処理をしない「非加熱製法」を取り入れました。

また、ワイナリー女性スタッフたちの女性目線が反映され、高島ワイナリーラインナップでは珍しいカラフルなブリント瓶を採用。ワインの味わいや香りを「かわいい」イメージでデザインしました。

極甘口でとても飲みやすいので（低アルコール）、これからの季節、アイスやスイーツ等と一緒に楽しめます。ワイナリーショップだけの限定販売とさせていただきます。



氷果のひとしずく
デラウェア

山形県産デラウェア
山形が生んだ珠玉のデラウェア、凝縮した甘さの奥から湧き出る心地良い酸味と、白桃やアプリコットを思わせる長く上品な余韻が楽しめます。

白・極甘口
500ml/1,800円(税込)



氷果のひとしずく
リースリング

山形県産リースリング・フォルト・リオン

山形県の気候にも似たドイツ由来のリースリング系ぶどうのワインです。清らかな甘さがキレい酸と共に爽やかな重なりとろけるような飲み心地です。

白・極甘口/500ml/2,100円(税込)



氷果のひとしずく
ナイアガラ

山形県産ナイアガラ

山形の冷涼な気候で育ったナイアガラの華々しいアロマと透き通るような飲み心地、キラリと光るような濃した果実香と濃厚な甘み、爽やかな酸味が特徴の上品なスイーツを思わせるワインです。これからの季節にピッタリの極甘口の白ワインです。

白・極甘口
500ml/1,800円(税込)



好評
発売中

2013高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

高島町でも冷涼な上和田地区のピノ・ブランを使用。ぶどうの果皮を果汁に浸け込む「スキンコンタクト」技法により、ピノ・ブランのもつ果実感である柑橘系の香りを引き出しました。シトラスのような爽やかな香りと、飲みごたえのある味わいをお楽しみください。

720ml/白・辛口
1,543円(税込)



7月1日
出荷開始
予定

2013高島ジャパネスク ベリーズブレンド

山形の地ワインとして、ヨーロッパ系のワイン専用品種では表現できないワインを目指しました。山形県産のベリー・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香り、厳選した酵母を使い引き出された奥行きのあるボリューム感をお楽しみください。

720ml/赤・ミディアム
1,817円(税込)



好評
発売中

2012高島バリック メルロー極樽熟成

シルキーなタンニンをもつ良質のメルロー種を主体に80%以上ブレンドし、カベルネソーヴィニオン種で太い骨格を保たせ、僅かなプティ・ヴェルド種で複雑性を加えてボルドーの右岸（サンテミリオン、ポムロール）産のワインをイメージしたスタイルにしました。黒い果実とパニラを思わせる柔らかな樽の香りが溶け込みます。

750ml/赤・フルボディ
2,571円(税込)



好評
発売中

2012高島バリック カベルネ極樽熟成

強い骨格をもつカベルネソーヴィニオン種をベースにメルロー種、プティ・ヴェルド種でブレンドを構成し、凝縮されたタンニンと奥行きのある質感を併せもつワインです。男性的な輪郭で表現されたスタイルはボルドーの左岸（メドック）産のワインをイメージし、黒い果実とスパイシーな樽の香りがバランス良く融合しています。

750ml/赤・フルボディ
2,571円(税込)



“偶然と必然”が生んだ泡

Now, You Know the Rest of the Story.

文=川邊久之

高品質ワイン製造責任者・エノログ

フランスのこの地方は北緯50度（樺太と同緯度）、パリの北東に位置し、年間平均気温は10℃で冬が厳しく、ぶどう栽培の北限といえる低温です。このワインは、低温でぶどうが完熟せず軽い酒質になり、遅く南に位置するブルゴーニュ地方が造る高級ワインの足元にも及びませんでした。こんな悪条件で古くから造られていたワインは、17世紀の終わりまでは並み以下の品質で無名な非発泡性（泡なし）ワインでした。

シェイクスピアが名を馳せた16世紀の後半、多くのワインは樽で英国に送られ瓶詰めされていました。

理由は当時の英国はフランスに比べ瓶とコルクを製造する技術が多分に勝っていたからで、特に瓶に至っては英国産のガラスは石炭の高温火力で焼くため、木炭の低温火力で焼くフランス産に比べ強度がありました。

更に、色つきガラスを製造しようと鉄とマンガンを添加したところ、偶然にも更に高い強度を生み、フランス語で“Verre Anglais”（英国産のガラス）と呼ばれる、高い圧力耐性を誇る瓶となりました。

その頃、この地方では冬の寒さでワインのアルコール醗酵が停止し、春に再醗酵が起きて発泡するのが通常でした。そ

の結果、無理に瓶詰めすると、醗酵が作る炭酸ガスで瓶が割れて厄介な欠陥として頭を痛めていました。

一方、英国で瓶詰めされたワインでも同様に再醗酵が起き発泡性になりましたが、偶然にも欠陥への文句とは逆に人気を博し、ロンドンの社交界では17世紀の中頃からすっかりした発泡性のあるワインを飲むことが大流行し、その後も人気は衰えませんでした。この偶然には英国が誇る、炭酸ガスで割れない瓶と固いコルク栓が寄与したことは言うまでもありません。

この地方のワイン造りに関する17世



紀の中頃の資料に、「発泡性ワインを造るため、近ごろ我々の醸造蔵では大量の砂糖を使用して云々・・・」と記され、一旦アルコール醗酵を行った後でワインに砂糖を加えて瓶詰めし、瓶内で発泡性にする技術の確立が伺えます。

あらゆる「偶然」を、必然に置き換え、市場のニーズにあった発泡性ワインを世界に先駆けて開発し、その生産地へ独自路線を歩んだ地方、その名も。シャンパニーニュ地方。が綴る、その後の輝かしいサクセスストーリーは？

“Now, You Know the Rest of the Story.”（みなさん誰もが「存知のことです。」）

ぶどうを育て、ワインを造り、お客様をお迎えし、ご最顧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

郷土料理と組み合わせる高畠ワインとの魅力

営業部チーフ 渋谷 智広



だし さくらんぼ

いま、山形県は“さくらんぼシーズン”真っ盛りです。この夏は「山形デスティネーションキャンペーン」も始まり、「お・も・て・な・し」の心でお客様に喜んでもらえるよう社員一同取り組んでおります。

そんな中で私たちにできることは、昨年世界文化遺産に登録され注目を集める「和食(日本人の伝統的食文化)」特に「郷土料理」と組み合わせる「高畠ワイン」との

新たな魅力を皆様にお伝えすることかと思えます。

ここ山形にはたくさんの美味しい料理、豊富な食材があります。これからの時期は“岩牡蠣”、“だだちゃ豆”、“丸なす”そして夏野菜で作る“だし”などが旬の味と言えます。そんな「夏」にぴったり合うワインを取りそろえておりますので、是非和食とワインを楽しんでいただければと思います。

営業

製造

ショップ

世界のワインとの出会いに感化される

製造部チーフ 松田 旬一



世界各國のワインがずらり!

ぶどうの収穫は秋ですので今の時期はラ・フランス、りんご、もも、さくらんぼ等、ぶどう以外のワインを造っています。

それとは別に営業のお手伝いにも出向きます。最近では「ワイン東京」など3つの試飲会に参加してきました。

どのイベントも出品数が1000アイテムを超え、世界各国のワインを試飲できるということで、自社のブースにいるより他の

ブースで試飲させていただく方が多かったかもしれません。改めて世界には様々なワインがあり、その中で当社のワインを選んでもらう難しさを痛感してきました。

また格付けワインやおいしいシャンパーニュに出会うことができ、このような機会を必ずワイン造りに活かしてやろうという強い気持ちで、今年もまたシーズンインします。

営業

製造

ショップ

夏のおすすめワインを笑顔で

ワイナリーショップ 赤木 良太郎



高畠ワイナリーは、山形名産さくらんぼのシーズンということもあり、たくさんのお客様にご来場いただいております。

現在ショップでは、さくらんぼワインを始め夏にぴったりスパークリングワイン、他ではご購入いただけないショップ限定ワインなど、数種類の無料試飲ワインでお客様をお迎えしております。

また、この時期限定でさくらんぼに関す

る商品をセットにした“さくらんぼセット”、ワインのお供に“おつまみセット”を特別価格にて販売中です。

おもてなしの心と明るい笑顔で、お客様にお会いできるのを楽しみにお待ちしております。



さくらんぼスパークリングワイン

さくらんぼスパークリングワイン



デラウェアと
昨年の仕込の様子

10月になると高島ではデラウェアの新酒の時期ですね。毎年店頭で飾られるのを楽しみにしています。私は高島生まれで、子どもの頃にはデラウェアを植えていて、そのぶどう畑に残ったぶどうを食べるのが大好きでした。甘さの増した完熟ぶどうの味は今でも忘れることができません。

山形市・長岡さま(60代女性)

ありがとうございます。その時々で手づくりの限定メニューもありますので、是非お越しくださいませ。今は「いちご」のジェラートが美味しくて、ダブルで「いちご&ミルク」を試したいところです。店名は親しみを込めて「こちそうをどうぞ」というニュアンスです。標準語で言えば「さあ召し上がってね」というイメージでしょうか。是非、穴戸さまも「こっつおなれ」。

ジェラートショップ「ゴッソナール高島」オープンおめでとうございます。今度行くのが楽しみです。店名は「こちそうになつて行つてな!!」みたいな方言の意味が込められているのかなあーと想像していました。

福島県・穴戸さま(40代女性)



「ワイン」には、華やかな幸せがある、って良い表現ですね。生活にワインがどんなに馴染んでも、どこか特別な感じがあるのもワインの良いところかもしれません。やっぱり、ワインってちょうどいい距離感になってきたのでしょね。今では特別すぎないけど、それでもちよつと気分が上がる! ような。ゴルゴンゾーラのハンバークも美味しそうですね。嘉シャルドネは特にチーズ系、クリーム系の料理には相性抜群です。「まほろばの貴婦人」特集も検討してみます。

ゾーラをたづねかけた煮込みハンバーグーこれ最高! 妻の誕生日に開けた「嘉スパークリングシャルドネ」も美味しかったです。我が家で「貴婦人」は贈答の定番! 空Qで「まほろばの貴婦人」特集組んでもらえませんか?

山形市・阿部さま(50代男性)

なにかの広告で、東北物産展でワインを販売されていることを知り、買いに行きました。今まではスーパーなどでは買わなかったもので、店頭で試飲させてもらった時はすごく感動しました。

一期一会

営業グループ

木村英男

高島ワインの木村です。高島ワインの試飲即売会やイベントではお客様と直接お話をさせていただき、お好みのワインを伺いながら、楽しく販売をいたしております。

4月以降も消費税増税の影響を感じることはなく、日本でもワインは生活に溶けこんでいるんだなあと感じました。

特に好評だったのは、高島町産の有機栽培デラウェアを主原料とした「氷結搾りデラウェア」や、山形らしさ満点の「さくらんぼワイン」など、珍しい品種、フルーツのワインです。最近暑いので、キレの良い辛口の白やスパークリングワインもとても人気があります。

催事では全国各地にお伺いしますが、その土地の美味しいものを食べられることも楽しみの一つです。

今後、日本全国色々なところで当ワイナリーの催事の予定がありますので、是非お立ち寄りください。



催事のご案内

■大阪

京阪百貨店守口店 8階催事場「東北六県うまいもの」物産展
7月24日(木)~29日(火)6日間

■大阪

京阪百貨店京橋店 B1グルメステージ「お盆特集おすすめ商品のご案内」
8月7日(木)~13日(水)7日間

■高知

高知大丸 「東北六県味めぐり」物産展
8月28日(木)~9月2日(火)6日間

■広島

広島そごう 酒売場 「試飲即売会」
8月5日(火)~11日(月)7日間 盆前おすすめワイン!

■宮城

JR仙台駅2階「東北物産展」ステンドグラス前広場にて「たかはたフェア」
8月21日(木)~23日(土)3日間

果樹礼賛

フルーツワインファンの皆さまお待たせしました。



7月1日
出荷開始予定
ももワイン

果実の名産地である東北地方の白桃を厳選して使用。グラスに注いだ瞬間から、完熟したももを思わせる、やさしく芳醇な香りが広がります。なめらかな口あたりと果実感たっぷりのフルーティーな甘口ワインです。

720ml / 1,314円(税込)

**ラ・フランス
ワイン** 甘味 果実酒



厳選したラ・フランス果汁を使用し、非加熱製法で素材の美味しさを大切に引き出しました。まるでラ・フランスを食べているかのような、上品な甘みと高貴な香りをお楽しみいただけます。なめらかな口当たりのフルーティーな甘口ワインです。

720ml / 2,178円(税込)

From Readers

そうですね。新酒の時期ももうすぐです。早いものです。ワイン用のデラウエアはお盆あたりから収穫が始まりますので、毎年8月いっぱいまで収穫、9月に仕込み、9月下旬に発売というスケジュールです。完熟したぶどうの美味しさは何にも代えがたいものです。特にデラウエアの完熟したものは最高に美味しいですね。

「ワイン」は自分へのご褒美にふさわしい飲み物。「ビール」や「日本酒」にする乾杯とは一味違う華やかな幸せがある。そんなワインに合うのはやっぱりチーズ・シーザーサラダやジャーマンポテトが合うのはもちろんだけど、ゴルゴン

ワインもそうですが、ワインセラーも欲しいと思ったくらいです。また物産展がありましたら是非教えてください。

岡山県・かこさま(30代女性)

ありがとうございます。試飲即売会を含めた「催事」には全国津々浦々出店させていたいております。

確かに、実際に試飲をされて、ワインのお好みを確認しながら品定め出来るので、安心してご購入いただけますよ。『催事』情報は、空Qu誌を始め、当ワイナリーのフェイスブック、ワイナリー通販メルマガなどで随時ご案内しております。そちらも是非ご確認ください。

「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上げます。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 まで

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、文意を変えずに文章を書き換えさせていただきます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。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。

ゴッツォナーレに行ってみなれ!



「ゴッツォナーレ高畠」では、不定期ですが手づくりのオリジナルジェラートを開発しています。

6月のおすすめは「いちごジェラート」!撮影は「いちごとぶどうのダブル」にしました。すりおろしたいちごは、やさしい甘みと酸味がマッチし美味。ぶどうは濃厚な風味が、そのままジェラートに反映されています。他のおすすめは、「だだちゃ豆」「ミルク」「貴婦人」などです。

ジェラートはシングル350円、ダブル400円。オリジナルのブレンドコーヒー200円、ジュース類もございますので、是非一度お立ち寄りください。

ゴッツォナーレ高畠 / 4月~11月まで(営)10:00~16:00



風薫るワイナリーから

高畠ワイン株式会社代表取締役社長 村上 健



これから山形・高畠ではさくらんぼ狩り等、観光シーズンを迎えます。是非、高畠ワインとともに山形県産の瑞々しいさくらんぼもお楽しみいただきたいと思います。

4月からはワイナリーの構内にジェラートとコーヒーを提供する「ゴッツォオナーレ高畠」もオープンし、人気のソフトクリームコーナーと併せ、一層の賑わいを見せています。地元山形の食材にこだわりの限定ものの手作りジェラートも販売していますので、お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。

さて、恒例のゴールデンウィークのチャリティコンサート・スプリングフェスタでは、今年も多くのお客様にお越しいただきました。天候にも恵まれ、やや風が強い日もありましたが、3日間ともに快晴のままイベントを終えることができました。また、お客様にも大きな事故やトラブルも無く、その点でも良かったと、ほっと胸を撫で下ろしています。

今年の5月は全国的にも記録的な暑さで、最高気温が30度を超える日も多く、高畠の春としては汗ばむような日が続きました。しかし、雨が少なかったため、病害虫の発生も少なく、ぶどうや農作物にとっても理想的な気象条件で生育しています。

プレゼント

ももワインを 6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9月30日(火)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

5月。ワイナリーを囲む田には水が張られ、田植えが始まりました。田の水面に映る新しい新幹線は、とても精悍な顔つきで山形・東京間を往復します。さて、今年は特に5月下旬から異常なほどに暑く、連日の30度超え。4月までの肌寒さは一体何だったのか…。今年もヒーターを片付けられな

いままにクーラーを稼働させてしまいました。表紙撮影は、そんな中で行いました。ぶどう畑で見るスパークリングワインの泡はとても彩り鮮やかで、気泡はまるで太陽に向かって泳いでいくようにも見えました。ワイナリーを囲む眩いばかりの色彩に、いよいよ本当の夏の訪れを感じます。(Z.K)

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
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 (FLOT) © 高畠ワイン株式会社 2014 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

2014 Summer

おそれいますが
52円切手を
お貼りください。

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?