

Takahata Winery  
2014 AUTUMN vol.30  
Take Free



# Qu.

空



手のひらにのせてみると  
意外に小粒なシャルドネ。  
霜降の秋に、完熟した果肉は  
宝石のように透きとおる。  
時を紡ぎ、歓喜のグラスに  
そそがれる瞬間、  
それは私たちの  
希望となる。



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990



2013 高畠シャルドネ樽醗酵  
ナイトハーベスト



# 風薫るワイナリーから

村上 健

高島ワイン株式会社 代表取締役社長

今、日本の制度が変化しようとしています。これは、所得税法や消費税法とはまた違うもので、「ワイン法」を制定し日本ワインの競争力を向上させ、世界に発信できる態勢を整えていこうとするものです。

この「ワイン法」とは、「国産ぶどうを原料に醸造し、出来上がったワインが一定の基準を満たせば、国が産地を認定し品質を保証する」という制度で、来年の通常国会に議員立法案件として提出を目指しているとの事です。

昨年7月には、酒類業組合法に基づき「山梨県産ぶどう100%使用」などの基準を満たしたワインに限り、産地指定を行い「山梨」ブランドとして国内外で販売されています。

そういえば、今年の春に政府関係者と会食し、日本ワインの課題や問題点を話し合い、今後のあるべき姿について討議した事を思い出しました。国から産地認定の品質保証をいただけるなら、ぶどうを栽培し、ワインを醸造する者にとつては幸いなことであります。

しかし同時に農業政策についての問題点が山積みされている今、農業の魅力を創造し、安定して働ける改革を早急にお願ひし、この高島町で若手就農者が希望を持って、ぶどうを栽培していける環境を作っていただきたいと願っています。



エノログ川邊  
ワインアレコレ

vol.3



# 泡と軍艦

川邊久之

高島ワイン製造責任者・エノログ



シャンパーニュに代表される発泡性ワインは、古くから海軍で好まれました。パーティーの始まりに瓶の首をサーベルで切り、ガスの圧力で栓を『ポン！』と景気づけに飛ばす儀式を、サーベラージュと呼びますが、これは中世のフランス海軍の出航式で、航海の無事と戦いの勝利を祈り、戦地に赴く兵士を鼓舞するために始まったものです。

では、なぜ発泡性ワインが海軍で好まれたのでしょうか？一般的に炭酸水は炭酸ガスが液体に溶けているので普通の水に比べ酸を生み抗菌性が高く、特に冷涼地で造られるシャンパーニュは特に酸が多く日持ちが増します。また、ガスで瓶内の圧力が高くとカビや細菌は育ちにくく、これも日持ちに寄与します。風まかせの長い洋上勤務で、憩いのひと時を与えてくれる貴重品が痛んではシーマン（海軍軍人）の士気も半減するので、常に新鮮な泡を放つ黄金色の飲み物は、正に金に等しいものだったでしょう！

海軍が好んだ泡ものは発泡性ワインだけではありません。あまり知られてませんが、あのペリー提督率いる黒船にはラムネが積まれ、『ポン！』と栓が開く音を、幕府の役人は鉄砲と間違え腰の刀に手をかけた逸話が残っています。近代的な水処理技術が整うま

で、欧米では日持ちのする炭酸水が安全な飲料水として飲まれ、今でも炭酸水の割合が多い国もあります。

軍艦と炭酸水の関係は日本海軍にも引き継がれ、昭和以降、全ての艦艇にラムネの製造設備が備わりました。これは重油が船の燃料になり、火災時に炭酸ガスで酸素を飛ばし消火するため、炭酸ガスのボンベが容易に転用できたからです。

戦後、ラムネに親しんだ人々が復員し、市場はサイダーなどの炭酸飲料で溢れます。さらに第二の黒船ことコカ・コーラも、アメリカから進駐しました。そして、お酒の世界でも、発泡性ワイン、ビール系飲料、チューハイ、ハイボールなど、現代でも炭酸王国と言っても過言ではありません。

余談ですが、シャンパーニュを愛しすぎたのか？その後のフランス海軍は大敗北を喫し、リベンジに向け大造艦計画のため国内の樫の木を管理下におきます。然しながら、船の足は風から石炭そして重油へ移り、残った樫の木は？そう一年月を経て真っ直ぐ太く育ち、ワインを美味しく熟成するフランス産の樫樽になりました・・・  
『Now, You Know the Rest of the Story. (話の残りは皆さま方がご存知でしょうか！)』

**肉祭り** 米沢牛ステーキに舌鼓! 8/9(土) 8/10(日)

お盆直前のワイナリーイベント!肉まつりなんと、あの米沢牛のステーキを130グラム、250グラムの2種類をご用意。どちらのサイズも大好評でした。また地元JAの産直農産品も初出店。その他、ソーセージや牛串焼きなど、赤ワインとの抜群の相性を誇る肉料理を中心に、とっても美味しいお盆前のサプライズでした。



**いも煮会** 秋の風物詩、いも煮とワインを満喫! 9/13(土)~15(月・祝)

一足早い秋の風物詩“いも煮”をワインと一緒に楽しみました。今では多くの方が全国的に河川敷でもいも煮を楽しまれています。牛肉×醤油ベースの山形・内陸風いも煮と、豚肉×味噌ベースの庄内風いも煮、の2種類をご用意。締めさせていただく「いも煮カレーうどん」も大人気。即日完売でした。



食用の高級大粒ぶどうや、シヨップ限定のワインも人気でした。

**高畠** 四季折々の  
**ワイナリー**  
**便り**



**花のワイナリー**  
ワインの仕込みも最盛期、ワイナリーを彩る花々も秋の風情に衣替え

ワイナリー前のぶどう畑に目をやると、ワイナリーも花々も「こっちも見て行ってね」と言っているかのように咲き誇っていました。お客様通路に植えてある花々も今が見ごろです。

# 第19回 秋の収穫祭 2014

9:00 ~ 17:00  
入場無料 雨天決行

今年は **6日間** 開催!

10月 **8水** **9木** **10金** **11土** **12日** **13月**

収穫祭オリジナルグラス付き  
グラスワインコーナー

**有 料** 毎日開催

2014高畠新酒  
ヌーボーテイasting

**無 料** 毎日開催

**11土 12日 13月**

コメディーパーフォーマー  
マスター

ジャグリングとマシンガントーク炸裂!!

**8水 9木 10金** 当日申込

ワイン仕込み見学ミニツアー  
午前中4回実施(各15分程度)

毎日開催

さらに充実!  
フードコート & ワインバー

**10日/KoKuBoX**  
featuring 奥本めぐみ

**11日/小室等**

**12日/雨佳孝**

**13日/EPO**

※イベント内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。

**ご注意**

●飲酒運転、未成年の飲酒は法律で固く禁止されております。絶対にお止め下さい ●アルコール類の会場内へのお持ち込みは酒税法上禁止されております ●ノンアルコール飲料、ビール飲料等のお持ち込みはお断りさせていただきます ●食品衛生上の観点から、会場への食料品等の持ち込みはお断りさせていただきます ●カメラ、デジカメ、携帯電話等でのライブ、コンサート撮影は固くお断り致します ●期間中は会場近辺が大変混雑する事が予想されます。公共の交通機関のご利用をお勧め致します ●野外イベントの特性上、ミュージシャンの出演時間帯、演奏楽曲のお問い合わせにはお答えできない場合があります。



ピノ・ノワール、9/12に  
いよいよ収穫しました!

ワイナリー前のピノ・ノワールも今年  
は順調に生長し、着色、糖度とも  
非常に良い状態で収穫に臨み  
ました。特にお盆過ぎは晴れた  
日が多く、着色も順調に進まし  
ました。見た目には小ぶりの果実  
ですが、ぶどうの品質的な観点で  
みるとあまり肥大化させずに栽  
培するのが難しいのだとか。



デラウェアの仕込みが  
終わると、ナイアガラの  
仕込みです。

当ワイナリーではお盆頃からデラ  
ウェアの仕込みを始め、それが終  
わると徐々にナイアガラなど、他品  
種の仕込みにシフトしていきます。  
ナイアガラはとて華やかで「ぶ  
どうらしい」香りで、仕込みをして  
いると周囲が、とても幸せな香り  
に包まれます。食べても美味し  
い、ワインも美味しいぶどうです。

# 実りの秋

The harvest season

## 実り豊かな高島に 今年もワインの季節が訪れました

### 有機栽培デラウェア の収穫

高島町時沢の契約農家さんの  
畑を見学に行ってきました。相変  
わらずきれいに、しっかりと管理さ  
れているぶどう畑です。見学のタ  
イミングが良く、実は翌日には収  
穫してしまった模様。デラウェア  
は見た目も、香りも味わいも、と  
てもやさしく、どこを取っても角が  
ない、まさに可愛らしいぶどうです。



時沢地区の山沿いの道をくねくねと車を走  
らせると、高島町を見下ろす絶景ポイントに  
たどり着く。眼下にはU字型に大きくカーブし  
た農道が巡り、斜面を覆うぶどうの雨よけが  
白く光る。遙かには美しい田園風景とともに  
高島の町並みが広がる。かつて、このあたり  
を「東洋のアルカディア」と形容したイザベ  
ル女史が見たであろう世界がここにある。

### 製造

## 一年で一番忙しい時期を丁寧に

製造部 分析担当 大越 久美子



8月中旬、今年も仕込の時期が始まりま  
した。同時に醗酵管理の始まりです。毎朝、  
比重や糖分、アルコールなどを測り、ワイ  
ンの様子を見ながら栄養管理や温度管  
理、赤の場合は他にポンプオーバー（果皮  
から色素やエキス分を抽出するために行  
う液循環のこと）や樽入れ作業などを行  
います。樽入れとは樽棒と呼ばれる長い棒  
を使って、ワインの醗酵を促す作業です。労

わるようにやさしく丁寧にしっかりと樽入  
れを行い、ワインの醗酵を手助けします。

製造部はこの時期一年で一番忙しい時  
期ですが、タンク一  
つつ丁寧に愛情  
を持って作業して  
います。その成果を  
お客様にお届けで  
きる様がんばります。



新発売

2013 高畠 シャルドネ樽醗酵  
ナイトハーベスト



2013年のナイトハーベストは満月の夜に行いました。正にフルムーン・ナイトハーベスト。晩秋の早暁、高畠町内で最も冷涼な上和田地区。一日で最も気温の低い時間帯、“ぶどうが眠っているうち”にそと収穫を行いました。高畠シャルドネのポテンシャルを最大限に引き出すべく造られた、最高峰の白ワインです。数量限定1,900本 750ml 4,909円(税込)

2014高畠新酒

新酒/白[甘口・辛口]

生き生きとしたデラウェアの香りとやさしい甘みを豊かに感じる甘口タイプ、新鮮なぶどうならではの爽やかな酸味と甘さがバランス良い辛口(中口)タイプ。各720ml 1,120円(税込)

2014 高畠新酒 スパークリング デラウェア  
デラウェアの甘酸っぱさをそのまま活かし、フレッシュに弾ける果実の風味が爽やかなスパークリングワインです。750ml 1,340円(税込)

2014 高畠新酒 シャルドネ  
高畠町は、高級白ワイン醸造用品種シャルドネの生産量がデラウェアと並び日本一を誇ります。新酒シャルドネは、選りすぐりのシャルドネのフレッシュな果実感をお楽しみいただけます。720ml 1,420円(税込)

9月26日  
発売予定



新酒/甘口

9月26日  
発売予定



新酒/辛口

9月26日  
発売予定



スパークリング  
デラウェア

11月上旬  
発売予定



新酒シャルドネ

営業

互いの良さを認め合うことで、よりよい市場形成へ

営業部 高橋 和浩



首都圏の営業を担当している高橋です。既にベテランと言われる年齢に達しながらも、腰が落ち着かず、ネタを入手すると興味が先走り、アポなしで突撃してしまうという悪い癖は治りようがないようです。

先日も友人から、老舗の洋食店が新店で日本ワインも揃えたいという話を聞きつけ、すぐさま訪問するという暴挙に出ました。同業他社にとつたら迷惑かもしれませんが、その場で日本ワインリストが出来てしまいました。業界の偉人である

故麻井宇助先生がある著書の中で「産地は一社では形成されない」と書いておられます。私はマーケットも同様と考えており、お互いの良さを認め合うことがこれからの日本ワインの存在感をより高め、より良い物をお客様にご提供できる市場形成が出来ると信じ、日々仕事をしております。その中心に常に弊社が居られればと思います。皆様、これからも応援よろしくお願いたします。

ちなみに私の趣味は子供の追っかけ、特技は出張です。

## ワイナリー ショップ便り

高島ワイナリーショップでは、味覚の秋を迎え新商品を多数導入いたします。ワインはショップ限定販売である氷果のひとしづく“シャイン・マスカット”を新たに発売し、9月末より待ちに待った新酒デラウェア“甘口”“辛口”“スパークリング”を発売いたします。また、“2013 高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト”は9月1日にリリース、週末に限り有料試飲も行います。商品に関しては地元・山形のフルーツをふんだんに使用したデザートや、全国でも有名な3大和牛の1つ、米沢牛の加工食品など多くの新商品を取りそろえ、お客様をお待ちしております。



## ワインセミナー開催のご案内

高島ワイナリーショップでは9月の土日祝日に“ワイン初心者セミナー”を行います。(9/13、14、15日を除く)。開催内容は以下の通りです。

テーマ：ワインの楽しみ方、選び方  
(テイasting2種類含む)

ご自宅で飲むワインの選び方や楽しみ方をわかりやすくご説明いたします

講師：JSA(日本ソムリエ協会認定)  
ワインアドバイザー：成瀬、山口

参加料：無料

時間：各日 13:00～、15:00～の2回(約30分程度)

募集人数：各回 10名様

当日、またはお電話でご予約ください。

## 今月の一押し商品



秋晴れの下、清流で鍋を囲む芋煮会は山形の風物詩です。今回ご紹介する“いも煮”は第46回全国推奨観光土産品審査会において農林水産大臣賞 食品の部において最高賞を受賞した逸品です。大きめの里芋、米沢牛がふんだんに入っており、やや甘めの味わいで、ご家庭でお気軽に芋煮を楽しめます。

販売価格:1,080円(税込)560g(2人前:レトルトパウチ食品)

いよいよ秋本番、ワイナリーでは2014年産の新酒が続々と登場、そして10月には規模を拡大した秋の収穫祭の開催とワイナリーの真骨頂とも言える時期を迎えております。

ワイナリーショップにおいても、ショップオリジナルワインの人気の『氷果のひとしづく』シリーズに新たに、シャイン・マスカットを新発売しました。日本において生食用として最高級のぶどう品種を凍結させ仕込んだ氷結搾りのワインです。芳醇な香りが特徴の極甘口ワインとなっております(初回1180本リリース)。

また、土日限定でワイナリーの畑から製造ラインを案内するツアー並びに、9月は初心者ワインセミナー(午後2回・無料)を実施いたします。

是非、遊びにお越しいただきワインの秋を満喫してください。



ワイナリーショップ  
店長補佐  
山口 洋

# 行楽の秋、 ワインの秋

GOZONARE  
ゴッツォナーレ  
高島

ゴッツォナーレ高島から～

高島ワイナリーに、この春新しくオープン（4月2日）して以来、6カ月が過ぎようとしています。ご来店の皆様には、ご利用いただき、誠にありがとうございます。さて、ゴッツォナーレ高島では、季節に応じたオリジナルのジェラートを提供しています。地元素材にこだわった5月の「ミルク及びブドウジェラート」、6月の「いちごジェラート」に続き、サクランボ狩りシーズンの「サクランボワインジェラート」、8月から「ももジェラート」を発売いたしました。作りたてのジェラートは、風味が生きており、フレッシュな味わいが楽しめます。その他、オリジナルのアイス・ホットコーヒーに加え、ジェラートのトッピングを加えてお楽しみいただけます。山形県は、食素材の宝庫。特にフルーツ王国と言われるだけあってジェラートの素材には事欠きません。

秋には、恒例の高島ワイナリー「秋の収穫祭」が開催されますが、収穫の秋らしいジェラートを準備いたしますので、皆様のお越しをスタッフ一同、お待ち申し上げます。



「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。

ちょっと足を伸ばして  
高島の秋祭り

道の駅たかはた「秋の収穫祭」

秋の実りに感謝! 多彩なイベントを開催  
高島町・10月11日(土)～13日(月)



浜田広介記念館「ひろすけ祭」

コンサートや童話の読み聞かせなど、  
子どもに楽しんでいただけるイベント盛り  
だくさんです  
高島町・10月11日(土)～13日(月)



ゆうきの里まつり

ミニ講座や有機農産物直売、うまいもの  
コーナーでのんびりと「和田の秋」を満喫  
してください 高島町・10月下旬



クラシックカーレビューIN高島2014

- クラシックカーの展示
  - 町内クラシックカーパレード
  - 山形県警察音楽隊・交通安全啓発パレード
  - 前夜祭の開催・フリーマーケット・ふれあい市
  - クラシックカー人気投票コンテスト
- 高島町・2年に1回開催 今年10月19日(日)



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。

お待ち  
しています!

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、一部内容を削棄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されない方は、  
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。

催事のご案内

■大阪

京阪京橋店 B1階グルメステージ「秋穫祭”高島新酒&秋のおすすめ商品のご紹介”  
10月2日(木)～8日(水)7日間

■東京

大丸東京店 10階催事場「世界の酒とチーズフェスティバル」  
10月15日(水)～10月21日(火)7日間

■大阪

京阪守口本店 本館B1F売場「高島新酒&受賞ワインの紹介」  
10月16日(木)～22日(水)7日間

■大阪

阪神梅田本店 本館8階催事場「東北6県味と技紀行展」  
10月29日(水)～11/4(火)7日間

■大阪

阪神梅田本店 本館8階催事場「大ワインフェスタ」  
11月5日(水)～11日(火)7日間

■名古屋

松坂屋名古屋店 本館7F大催事場「第24回東北六県大物産展」  
11月5日(水)～10日(月)6日間

■大阪

うめだ阪急 9階催事場「東北六県の観光と物産展」  
11月19日(水)～25日(火)7日間

■山口

下関大丸 6階催事場「東北六県と新潟の物産展」  
12月3日(水)～8日(月)6日間

■愛媛

いよてつ高島屋 7階催事場 「大東北展物産展」  
12月10日(水)～16日(火)7日間

■福岡

博多阪急 8階催事場「ニッポン市 全国うまいもの・いいもの歳末祭」  
12月17日(水)～25日(木)9日間

■広島

そごう広島店 B1酒売場「クリスマスおすすめワイン」  
12月17日(水)～25日(木)9日間

■大阪

京阪京橋店 B1階グルメステージ「クリスマス”おすすめスパークリングワインの紹介”  
12月23日(火)～25日(木)3日間

■広島

そごう広島店 9階催事場「新春”全国うまいもの味紀行”  
2015年1月7日(水)～13日(火)7日間

※催事の内容は変更になる場合があります。

表紙撮影：大浦亮一さんのシャルドネ畑(高島町上和田)

いも煮とテラウェアの白ワイン  
山形流の「お・も・て・なし」 **新酒**

～おすすめマリアージュ～

山形の秋の味覚、いも煮にぴったりなのが高島が誇るテラウェアで造った新酒、白ワイン。テラウェアのほっとする甘みと、里芋のほっこりとした柔らかさ、牛肉と甘い醤油の汁とがぴったりとマッチング。これぞ山形ならではのマリアージュ。新しい出会いをお試ください!



プレゼント

新酒シャルドネを  
**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11月30日(日)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。



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 (FL0T) © 高島ワイン株式会社 2014 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card

おそれいりますが  
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 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?		