

空
Qu

ワインのあるくらし。

佐藤清吉×畠貴嘉

空創対談

夢を描くカテゴリー
嘉 Yoshi.

尾崎亜美
小原礼

Quインタビュ



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

風香る ワイナリー から

春の訪れが
待ち遠しい季節。
ワイナリーを
花いっぱいに彩りました。

高畠ワイナリーは、「季節の花が楽しめるワイナリー」としてお客様に喜ばれています。私たちは雪の積もっている冬でも、花いっぱいのワイナリーでお客様をお迎えしたいと考えて、1月12日～2月11日の間、ワイナリー内に冬でも満開になる桜として注目されている「啓翁桜」を飾り、ショップでは桜色が綺麗な特別限定ブランチ(ロゼ)ワインを用意しました。

同時に、ここ高畠の他、周辺エリアの桜の名所の写真パネルも展示して一足早い「お花見」気分を盛り上げました。

さらに2月1日～11日は「まほろば冬咲きぼたんまつり」が開催され、高畠ワイナリーも会場の一つとなりました。「菰(こも)」という、わらで作った小さな雪団の中に牡丹の花を飾り楽しむお祭りです。真っ白な雪の中にワイン色やピンクの花を咲かせている牡丹は可愛らしくも凛とした美しさでした。

これから、雪解けを待って植物が次々と芽を出し花を咲かせていきます。そして高畠ワイナリーにも花いっぱいの季節が訪れます。春一番に飾られる花々は「パンジー」「ノースポール」「マルチコロ」などです。花香るワイナリーで、お客様お一人お一人の好みに合ったワインを探していただけるようショップも充実させ、スタッフ一同、みなさまをお待ちしております。



ともさんは、真ん中に、右が一子さん、左が千恵さん。ともさんは持っているのは昨年の収穫祭でお求めいただいた、ひ孫さんの似顔絵ラベルのワイン。



01



02



03



04



05

1.見学コースいっぱいに並んだ啓翁桜、まさに「桜回廊」。みなさん立ち止まつては「全部本物なの?」と驚かれていきました。2.JR高畠駅・太陽館を中心に高畠町内が色鮮やかな冬咲きぼたんで飾られました。3.「やまと舞子とまほろば銘酒の宴」でのワンショット。舞子さんが手にすることは和食にも合う辛口スパークリングワインの「嘉(yoshi)スパークリング・ブラン」。4.高畠町はラフランスの産地。桜が散つたあとに、白い可憐な花が野山を彩ります。今から楽しみです。5.これからだんだんと花々が咲き始めるワイナリーには、ゆったりくつろげる芝生やエントランスがあります。ピクニック気分でいらっしゃって下さい。6.4月になれば「葡萄の子っこ」=新芽が芽生え始めます。



06

園地巡回③

佐藤ともさん(上和田地区)

佐藤さんは、高畠でも数少ない「ピノ・ブラン」栽培農家の一人だ。ご主人を手伝い葡萄栽培を始めてから55年目というから、高畠の葡萄の歴史の半分を見てきたことになる。

「主人、息子は会社勤めで家計を支えてくれている。私はいろんな人においしい葡萄とワインを飲んでもらえるよう葡萄栽培を支えていく」と、25年ほど前からは主に娘さん(二子さん)と二人で栽培に取り組んで来た。

丁寧な管理法と栽培技術の高さから、当ワイナリーでは「メルロ」そして昨年からは日本での栽培は非常に難しいとされる「ピノ・ノワール」の栽培を新たにお願いしている。

今年もすばらしい品質の葡萄ができるだろうと、三人の笑顔を見ていて期待がいっぱいにぶくらんできた。

最近では、作業に孫のお嬢さん(千恵さんが加わり、「女三代」)の葡萄作りとなつた。

ともさんは真ん中に、右が一子さん、左が千恵さん。ともさんは持っているのは昨年の収穫祭でお求めいただいた、ひ孫さんの似顔絵ラベルのワイン。

ピノ・ノワールに
想いを寄せて
一信じる高畠のポテンシャル

Pinot Noir 第3章

今までこそラングドックやルーションでバラエタルワインが造られカベルネソーヴィニヨンやメルロ等の単一品種があるがボルドー系のワインは本来、その年々のブドウの出来によってブレンド比率を変えながらワインを造ってきた。ブルゴーニュは基本的に白はシャルドネ、赤はピノ・ノワールの単一セパージュのワインが多くを占める。ブレンドをしたワインはその年々でブレンド比率を変え、個性的ではあるけれど、ピノ・ノワールを補ってくれるものはない。ピノ・ノワールは色もテイストもとてもグレイスフルだ。

特に古酒の味わいには格別なものがある。

熟成した味わいを知れば、ワインのほぼ頂点に立っている素晴らしいを充分に納得することができるだろう。

20年ほど前、私は酒類卸問屋に勤めていた。当時山形でロマネ・コンティを扱っていたのは私だけだった。そのころは小売価格でも10万円ほどで買ったものだ。最近は、その10倍もある。呆れると共に、本当にワインを好きな人愛して止まない人が飲んでいるのだろうかと疑問になる。私はいつも本当にワインが好きで愛する人に、当社のワインを飲んでいただけるようにと願っている。

社長
尾
山
敏
也

ピノ・ノワール種

フランスのブルゴーニュ地方を原産地とする最高級の赤ワイン用葡萄品種。造られたワインには独特の華やかな香りと濃い果皮を持ち、青紫色の果皮を有する。ロマネ・コンティは、カベルネ・ソーヴィニヨンのヨーロッパ的な特性で、世界中のワイン表アラ。

* ラングドック地方、ルーション地方は、地中海沿岸に広がる地域で、全フランス生産量の約4割を占めるフランス最大の産地。

* ロマネ・コンティ(Romanée-Conti): グラン・クリュ(特級格付け)のピノ・ノワール種から造られる赤ワイン。ワイン界の最高峰「偉大なるワイン」等と呼ばれ、当たる年のワインは100万円を優に超えた値段で取引される。

ピノ・ノワール日記



12月

高畠の大地は一面の真っ白い雪に覆われて若きピノ・ノワールはか弱い姿で寒さに耐えている。雪の中は意外と暖かいというが…がんばれ…。冬来たりなば春遠からじ…。毎朝、葡萄畠が心配で気になって見に行きました。



1月

2008年。高畠の新年は澄み渡る冬空のもと、始まりました。年始の3日間で高畠は70cmを越える積雪を記録しました。その後は天候も落ち着き、ワイナリーの屋根も葡萄畠も冬化粧をして、空には冬の青空の綺麗な日が続きました。



2月

年末から続く例年以上の積雪で、ワイナリー前からピノ・ノワール畠が全く見えないほど雪。それでも子どもたちが雪遊びをしたり、いつの間にか雪だるまが作られていたり。冬の間、高畠は平地でも最低気温がマイナス2桁の厳寒の地になります。



3月

厳しい冬こそ園地への巡回では新しい発見があります。すでに大人の腰の高さほどに降り積もった雪に、大切な葡萄の木が埋もれてしまわないようにやさしく手で雪を掘り起こします。

畠 貴嘉が今、あらためて 嘉 Yoshi カテゴリーにて 夢を描く。

文=Z・K



「すぐれたもの」「美」「よろこび」と
などを表す「嘉」

国内という枠に限らず、
海外にまで葡萄原料を求め
魅力あふれる独創的な
ワインを造りあげる、
高畠ワインの醸造技術の枠を極める
ワインカテゴリー、嘉-Yoshi-。

2001年、高畠ワイナリーの醸造場はそれまでにない緊張感に包まれていた。「自分たちの醸造技術は海外の葡萄でも通用するのか、と」「どん挑戦しよう」という想いがあった。そのチャンスに巡り合えた年が2001年だった」と畠は振り返る。それから7年経つた現在では平均年齢が32歳という若さの醸造部だが、ワイン造りにかける想いは熱い。

1990年の創業以来、貫して高畠の風土を表現できるワインを標榜して造ってきた。その10年で培ってきた醸造の技術を何かの形で試してみたかった。「造り手」が本当に造りたいワイン、嘉-Yoshi-というカテゴリーは醸造にかける熱意の究極の形かも知れない」

その挑戦は、遠く海外のカリフォルニアのローダイで栽培されたカベルネソーヴィニヨンで造る赤ワインから始まった。

「日照時間の長いローダイの乾燥した気候で育ったカベルネには果実の凝縮感がある。高畠の葡萄は、乾燥した大地で育った葡萄にはない酸味がしっかりと残っていて、収穫するときにも繊細な味わいが感じられる。それぞれに良いところがあつて、醸造といふのは、それを表現することだと思う」

2001嘉 カベルネソーヴィニヨン アンフィルタード ジャパンワインチャレンジ2005 アプローチアル受賞	2001嘉 メルロー & カベルネソーヴィニヨン アンフィルタード ジャパンワインチャレンジ2005 ブロンズメダル受賞
カリフォルニア州ローダイ地区で栽培されたカベルネソーヴィニヨンを生葡萄のまま輸入し、丹念に醸造した国内では非常に稀なチャレンジ精神に溢れたワイン。	高畠町産のメルロー75%、ローダイ地区産のカベルネ25%をバランスの良い調和と心がけて醸造した本格的な赤ワイン。柔らかでありながらも、しっかりとしたコク、酸、タンニンのバランスも良好。



おかげさまで
完売いたしました。



畠 貴嘉
(はた たかよし)

昭和46年石川県生まれ。
山梨大学工学部化学生物工学科
醸酵生産学科卒業。
1996年 高畠ワイン入社。
1997年頃から本格的に醸造を始める。
ワイン醸造技術管理士・エノログ。



高畠の風土を表現する自信作
大地のミネラル香を感じとれる拘りのワイン。



さわやかな酸味と柑橘系の華やかな香り

稀な極甘口の独創的スパークリング。

嘉2001高畠シャルドネ樽熟成

2001年は質の良いシャルドネに恵まれた。高畠の土壤からくるミネラル香の存在感が強く、樽香とのバランスの調和に長い時間を必要とした。収穫から6年の歳月を経て、まほろばの大地、高畠を表現するワインのひとつになった。

3,300本限定 希望小売価格 2,800円(税込)

テロワール、その土地・土地の自然条件やあらゆる事象と深く結びつく「その土地ならでは」の概念。

嘉スパークリングオレンジマスカット

オーストラリア産ならではの凝縮された果実感と、上質な甘さをもつオレンジマスカット種から造った。キリッと冷やした時に舌を刺激する心地よい発泡感も相まって、デザートワインとしてのバランスが調和してくる。パーティーの席に「祝いのスパークリングワイン」。希望小売価格1,793円(税込)

嘉スパークリングシャルドネ

適度な酸味を残し、フレッシュな果実香を大切にした。一方で、味わいの繊細な和風料理を引きたてるため、ワインの厚みとも言われる酵母香をあえて控えることで、幅広い料理とのマリアージュという調和をめざした、「高畠らしさ」を表現する代表的スパークリングワイン。希望小売価格1,793円(税込)

*2006年国産ワインコンクール銀賞および最優秀カテゴリー賞をW受賞。

葡萄の栽培や醸造の取り組みに関して、ようやく自分たちの歩んできた方向性が間違ってはいなかつたと思えてきた、と少し照れながらいう。そういうた自信が出てきたのはジャパンワインチャレンジでの受賞が大きなきっかけだったという。

「ジャパンワインチャレンジ2005では単一セバージュのカベルネも力強さがありアプローチアル受賞ができた。またカベルネ25%、高畠メルローを75%ブレンドした『2001嘉メルロー&カベルネ』は全方位でバランスが良いという評価もありブロンズ賞を受賞。調和を重視するのもワインの特徴だし、何かを突出させるのもワインの魅力になるのがワインを造つていて面白いところ」

良いワインは良い葡萄から。言葉で表すと簡単なようで、実はそれが難しい。葡萄100%で造られるワインは、圧倒的に葡萄の質がワインの質に跳ね返る。

「高畠の強みは、まず土壤に恵まれた地質があることと、地道な取り組みを続けている優秀な葡萄農家の大先輩方が多いこと。自分たちがやっていかなければならぬう手助けがあったからこそ、今までの経緯があることも忘れてはいけない。」

高畠の葡萄にはまだまだ可能性が眠っている。これからもその可能性を信じて、自分たちがやっていかなければならないことがたくさん残っている」

今も雪の下では葡萄が春を待ちながら耐えている。高畠の大地で雪に耐える人々や葡萄のように、「これからも地道に一步歩を大切に歩んでいかなければならない」と普段は寡黙な畠の真っ直ぐな眼差しに、

嘉-Yoshi-カテゴリーは熱意の形。

いろんな葡萄に触れて、
醸造技術を研鑽してきた。
最終的な探求の答えは
もちろん此処高畠に求めてゆく。(畠貴嘉)

夢を追う熱き醸造家の一端を見た。

尾崎亜美・小原礼

ワインも
音楽料理も
マリアージュという
お料理



「尾崎亜美のうちごはん」

日常をスペシャルにするための魔法には「タネも仕掛け」も要らない。ひらめきと愛と遊びのあるお皿を食卓に置くだけいい。いつもの食材をちょっとスペシャルな料理に手早く変身させる、カジュアル感あふれるレシピを初公開。(講談社)



2005 シャルドネ樽発酵
ナイトハーベスト
750ml 5,000円(税込)

プロフィール
尾崎亜美●京都市出身。'76年「冥想／冬のボスター」でデビュー。代表曲として「マイ・ピュア・レディ」「初恋の通り雨」「21世紀のシンデレラ」「My Song For You」「蒼夜曲(セレナーデ)」など。またデビューや3年目より他のアーティストに楽曲提供を始め、いわゆる現在のプロデューサーの草分け的存在。主なヒットは香里「オリビアを聴きながら」、高橋真梨子「あなたの空を覗びたい」、松田聖子「天使のウインク」、観月ありさ「伝説の少女」など日本のミュージックシーンを支えている。'97年にはベーシストの小原礼と結婚。'06年アルバム「三重マル」をリリースし、小原礼も参加してツアーを開始。'07年2月には初の料理本『尾崎亜美のうちごはん』を講談社より発売。趣味は料理(趣味の域を越えている)、工作、スポーツ観戦、NBA(レイガード)の超ファン。

小原礼●東京都生まれ。父は日本映画を代表する映画監督。3歳の頃からクラシックピアノを始める。青山学院中等部時代に初めてベースを手にする。'71年、加藤和彦氏の誘いによりサディスティックミカバンドに参加。その後、村上秀一、ロン・ウッド、キース・リチャーズなど国内外の著名アーティストと共演。'06年、サディスティックミカバンド再々結成し、10月にはアルバム「ナルキッソス」をコロムビアエンターテインメントより発売。また'07年にはNHKホールでのサディスティックミカバンドのコンサートを収録したアルバム「LIVE IN TOKYO 523」を発売。近年は尾崎亜美、奥田民生のツアーに参加するなど、コンサートを中心に精力的に活動している。現在ベーシスト、作曲家、音楽プロデューサーとして活躍中。



このお二人にこの1本
2005年、最高のシャルドネを作りたい一心で「霜降(そうこう)」という晩秋の冷え込む時期まで葡萄が完熟するのを待ちました。お話ををお聞かせいただきました。
—普段はどんなワインを飲まれているんですか。

尾崎 以前は赤が多かったんですが、最近は泡ものも白もバランスよく、枯れたものもいいし、ピチピチしたワインも好き。海外のも国産のも、いいワインがつたらチャレンジしたい。自分の感覚を信じたいし、それが楽しい。

小原 ワインに対して柔軟になつてきましたね。最近では高畠ワインを始め日本のワインもいいものが出てきましたよね。

尾崎 —お料理はよく作られるんですね。

小原 基本的にはうちで作って食べます。

つて、プランを練つてね、ある程度の「テーマ」があるんです。

尾崎 日本にはいろんな行事がありますよね。もうすぐ梅や桜のお花見の季節です。じゃあ梅だつたら「白和え」がいいかな。これにはシャルドネがいいね、でも終わりは赤にしたい、となると(お肉を)煮込んだものがほしいねとか。そこに向かってドラマをつくっていく。

小原 たくさん作つて、いっぱい飲みたい時はお客様をお呼びするんです。

尾崎 日本の料理も、ちょっとした工夫でワインに合つてしまふ。肉じゃがなんか作り方によつてはとても赤に合いますね。昨年出版した『尾崎亜美のうちごはん』という料理本の中でも紹介しているんですが、うなぎの蒲焼きのタレに赤ワインをいれて煮詰めて洋風にしたり、で、今日はこんなふうに考えているのよ

つて、小原さんに伝えると(ワインセラー)選んできてくれる。

尾崎 我が家のソムリエです(笑)。グラスもピカピカに僕が磨きます。それと塩にもこだわっていて、海の塩、山の塩、何十種類あるかな。むずかしいのは二人だけで食事をする時、1本ぐらいしか飲まないので、最初から最後まで(お料理に合うとは限らない時ですね)。

尾崎 はずれてもいいと思うの。そういうことも許しながら楽しんでいく。料理はプロじゃないから、下ごしらえが大変でも無責任に(笑)遊べる。逆に音楽は責任があるから楽しい。

尾崎 音楽と料理作りの接点というのは? おもてなしの気持ちというところが似て

いる。どのくらい驚いてくれるとか楽しんでくれるとか。そのドラマをプロデュースしていくというのが、とても好きなんです。私たちには「音楽」という基本があるから、お料理にもこの素材とその素材をハモさせてみよう、という発想が出てくるのかな。

尾崎 名ソムリエの田崎真也さんがお声をかけてくださいました。私はただのノミリエ(笑)なだけなんですが。この本(尾崎亜美のうちごはん)も田崎さんと小原のたくらみ(笑)なんです。

小原 うちではパーティなんかだと、10品くらい作るのであらかじめメニュー表などを書くんです。それがない時はこんな料理だつたねとメモしておいたりして、それを僕がとつといたんですよ。

尾崎 ワイナリーの素敵なおーブンスペースで、始めからみなさんにこにこ顔で座っている。幸せつてもしかしてこうい風景かなつていう中で、歌わせてもらいました。キーボードとベースという二人のでのライブもあの時が初めてでした。小原 楽しかったね。こんどまたぜひひなりーに遊びに行きたいですね。

2005年でしたね。



1.引き締まった空気と静寂の中に蕎麦を打つ音が響く 2.水の冷たさが一段と蕎麦を美しくする 3.上和田ピノ・ブランと上和田蕎麦のコラボ 4.絶品の蕎麦を大切に味わう畠

畠貴嘉



佐藤清吉さん

上和田葡萄農家・蕎麦打ち愛好家

上和田地区産の葡萄にこだわって造ったワインとその醸造家がいて、上和田地区で技術と土壌にこだわり続ける葡萄生産者がひたむきに打つ蕎麦がある。

佐藤さんは、山形県高畠町上和田地区に約百年続く葡萄農家。高畠ワインの契約農家として、毎年高い品質のワイン専用品種の葡萄を育てている。
佐藤さん 十年ぐらい前から蕎麦も栽培し始めて、数年前からは自分で蕎麦打ちを始めた。打つのは葡萄作りが休みになる冬の期間が多いんですよ。蕎麦の旨味をさらに豊かにする「寒さらし(蕎麦の実を冷水にさらす事)」をするための清流もすぐ近くを流れている。

畠 蕎麦屋の職人だって「すべて自前で手作り」はなかなかできないことじゃないかな。それを自然にやっている。(ものづくりをするすべての)職人から

する「こんなに羨ましい」とはないだろう。しかしこれが「食べ物を作り、食す」との本来の姿かもしれない。

佐藤さんのお宅で蕎麦打ちを披露して頂いた。打ち始めてから切り終るまで約30分。さっそく奥様に手際よく蕎麦を茹でていただきた。

畠 つやつやと透明感があつて輝いている。これが繋ぎ粉なしの十割蕎麦かと驚く歯ごたえの良さと喉ごし。シャルドネでも、メルロでもこの蕎麦でも、何を作つても佐藤さんのものになつてゐる。佐藤さんの「経験」や「感覚」が誰のものでもない、佐藤さんの葡萄なり、蕎麦を生み出している。

佐藤さん ポイントをつかんでくると「自分のもの」になつてくる。そうすると大きな失敗はまづなくなる。それは葡萄にも蕎麦にも共通して言えること。

畠 それは佐藤さんのように「経験」と「技術」がしっかりとベースにある場合。いくらこだわった素材を使つても必ずしも美味しいものが出来ることは限らない。「思」だけでは生み出せないものがあるのかも。

佐藤さん 葡萄作りもそう。技術を高めていくことをやりながら、もう一方私の畠の土壤はどういう性質なのかを知り、その性質に適した管理方法を確立するために試行錯誤をしてきた。今後も畠さんを始め、高畠ワインさんからアドバイスをもらひながら、より良い葡萄を作つていきたい。

畠 和田地区は高畠の中でも標高が高い、昼夜の温度差が大きい場所。粘土質の層と砂と小石の層がある土壤が育つことがわかつてきた。これからも共に研究していくましょう。

今回用意したのは、上和田地区産100%のピノ・ブランで造り上げた、やや辛口の白ワイン「2006上和田ピノ・ブラン」。若々しい緑色を帯びた色と青りんごを思わせる清々しい香りが特徴で、豊かな酸味と清冽なキレ味が印象的なワイン。

佐藤さん 蕎麦仲間が集まつた時には、蕎麦と一緒にいろいろなお酒を楽しむが、やはりワインのいいところは「離れが良い」ところのよくな気がする。

畠 そう、口の中にベタベタした感じが残つたりしない。だから蕎麦の繊細な味や香りも、次の瞬間にちゃんと感じ取ることが出来る。そして蕎麦もさっぱりしているから次の「口のワインも味わうこと」が出来る。ピノ・ブランは蕎麦に合うことが言われているけど、よく分かつた。これが「相性がいい」ということなんだ。生産者の顔が見えない、どこから運ばれてきた蕎麦じやない、そしてワインもここ上和田地区でこだわりを持って育てられた葡萄で、丹誠込めて造つたもの。相性が悪いはずがないよね。

Quもの語り。 WINE DAYS

いつもの時間に、ワインを開けて。

文／青木実(あおきまこと)

広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。料理人、パーティ・ケータリング、企業コンセプターとして活躍。山形食材、ワインを愛す。



ほんわか春の陽射しに、 ほんわか酔つたりして…。

雪が少しずつとけて土が見え始め、新緑の小さな芽が息吹き始めると、なんだかウキウキしてきます。

といっても、ボクは東京に住んでいるので、仕事や旅行で山形を訪れた時にそんな季節にぶつかると、ここに住んでる人たちがうらやましくてしようがない。

自由が丘の南口に遊歩道がある。昔の九品仏川が緑道になって桜並木だ。ボクは毎日、犬の散歩で歩くのですが、つい先日までの寒さが嘘の様に、ぽかぽかな散歩なんですね。ウチの犬の長次郎も、なんだかのんびりと歩いて、ボクは途中でベンチに腰掛けで、春の陽射しを浴びてます。ティクアウトのコーヒーを片手に、他の犬の散歩やベビーカーの自由が丘ママのおしゃべりを聞きながら、「みなさん、春ですよ。ほら、小さな芽が顔を出しますよ」と教えてくなります。

そうだ、こんな春の光を浴びながら、おいしいワイン、飲みたいな。ちょっと冷えた白ワイン。ブドウの香りがふわっとひろがり、まだ少ししか飲んでないのに、なぜか、ほんわかいい気持ちになつて。

そういえば、去年の春、若い人たちがここ のテーブルとベンチで、ワインをかけて、ちゃんとワイングラスに注いで、ワインランチをやっていた。「おじさんも仲間に入れてください」、今年は声をかけるぞ。

春の山菜サラダと 山形牛のブルーステーキ

●料理制作／space5watts Cafe(東京・世田谷区深沢)
☎03-3704-0702 <http://s5watts.exblog.jp/>



1. 牛肉ブロック(500g)に、塩・コショウをします。
2. フライパンをよく熱し、牛肉を入れたら弱火にして片面ずつゆっくり焼きます。レアよりすこし柔らかな状態(ブルー)に焼きます。
3. 山菜は、それぞれ、さと茹でて、氷水にとり、水気をペーパータオルでとります。
4. 塩・コショウ・オリーブオイル・レモンでざっくりあえ、こんもりと盛りつけます。



牛スネ肉を赤ワインでじっくりと丁寧に煮込んだ濃厚なソースは、県産黒毛和牛の旨味が溶け込んでいて、自然と赤ワインが欲しくなる逸品。材料のスネ肉は半分以上がソースに溶けてしまうほどに柔らかく煮込まれ、その分は「神様の試食」と納得し感謝と愛情を込めて仕上げている。もちろん、赤ワインは高畠ワインを使用。



「黒毛和牛 赤ワイン煮」
1050円(税込)
[ワイナリーショップにて販売]

高畠ワイン ウィンアドバイザ－ Wine Adviser Vol.2

(財)日本ソムリエ協会認定

私にとってのワインの魅力は「料理とのマリアージュ」(相性)です。数年前にフランスに行った際にワインと料理を楽しんだことがきっかけです。それまでは、ただチーズやサラミをつまみにして楽しんでいるというだけでしたが、今では同じチーズでも白・青・ウォッシュタイプや肉料理でも牛肉・豚肉・鶏肉とそれぞれの特徴を生かしワインを合わせて楽しむようになりました。

ヨーロッパでは、地方色豊かな料理にはその土地で生まれたワインを組み合わせるのが一般的。長い歴史の中で理想的な地産地消の仕組みが息づいています。ここ高畠でも、創世期時代より培った「まほろば」の風土と盆地ならではの微小気候や傾斜角度・日当たり等がワインにより多くのミネラル分を与えてくれています。当然、同じ高畠で育まれた野菜や食べ物との組み合わせが最高のマリアージュかと思います。

●ワインの選び方や、ワインの楽しみ方などを多くの方に伝えていくことが私たちの仕事です。



高橋和浩
シニアワインアドバイザー



渋江智広
ワインアドバイザー



木村英男
ワインアドバイザー



高橋直彦
ワインアドバイザー



伊藤昇
ワインアドバイザー



山口洋
ワインアドバイザー

さて私の一番のお薦めは「2002高畠ピノ・ノワール」と高畠赤ワインで煮込んだ「黒毛和牛赤ワイン煮」。木イチゴ、ブルーベリー、黒すぐり等の華やかな香りと爽やかなピノ・ノワールの酸味が芳醇で深くまろやかなソースを、より一層引き立てます。ピノ・ノワールは非常に栽培が難しく、少しの天候不順にも影響を受けやすいデリケートな品種にも関わらず、しっかりとした品質のワインをここ高畠で造ることができました。

赤ワインを飲むときの一番の注意点は温度。お薦めは夏は約14°C、冬は約18°C。特に冬はどうしても低い温度で飲みがちですが、冷蔵庫からワインを取り出し常温で2時間ほど置くと香りも華やかになり、渋みも心地よく飲むことができます。

彩の豊かな四つの季節をもつ日本。その風土で育まれ作られる日本の食に、高畠ワインが合わないはずがないと思っています。ぜひご堪能ください。



近野浩一

ワインアドバイザー

昨年10月にワインアドバイザー試験に見事合格。中学3年、高校3年のお子さんと机を並べての勉強、慣れないフランス語、イタリア語に四苦八苦の毎日だったとか。なぜワインアドバイザーをめざしたのかとの問い合わせに「子供たちに父親の背中を見せたかった」と少し照れながら答へていた。

あなたに一番近いワインをめざしました。



4月上旬発売。

—ワインでもっと楽しくなる—
新シリーズ **F-éf-** 誕生

720ml／1,180円(税込) ハーフサイズ360ml／630円(税込)

*商品のデザインは細部が変更になる場合がございます。ご了承ください。

Movie Sommelier Contest

高畠ワイン 映像ソムリエコンテスト

募集期間:2007年9月1日(土)～2008年8月31日(日)

各賞と賞金

- △グランプリ／1作品／賞金150万円
- △準グランプリ／1作品／賞金100万円
- △審査委員特別賞／1作品／賞金50万円

応募についての詳細は

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

お問い合わせ:高畠ワイン「映像ソムリエコンテスト」事務局
〒990-2422山形県山形市中桜田7-42 サンセッタスタジオ内
TEL:023-624-3511 FAX:023-642-3411
E-Mail:sunset@ma.catvy.ne.jp

Qu love
俱 樂 部

小説へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをぜひよせください。
また「私のワインの楽しみ方」など、ワインに関するエピソードなどもお待ちしております。

ペンネーム:

本誌掲載不可

冬が終わり、高畠の大地は新緑の季節。

「スプリングフェスタ2008 in ワイナリー」

5月3日(土)4日(日)5日(月)

おだやかな春の日ざしの中、
花のワイナリーをゆっくりとお楽しみください。

片山右京ひきいる「チームエレファント」との
高畠ワインツール & ポタ自転車ライド「ゆっくりング」で
「まほろばの緑道」の風になる。

*詳細は高畠ワインHPにて。



■ワイナリーショップイベント

4月13日(日)	かんたんワイン講座	10時から1時間	1,000円	20名様
4月20日(日)	チーズ入門教室vol.1	フレッシュ・モッツアレラ編	1,000円	先着20名様
4月27日(日)	お気軽寄せ植え塾	午前10時から1時間	3000円	ソフトクリーム券付き 先着30名様
5月11日(日)	かんたんワイン講座	10時から1時間	1,000円	20名様
5月18日(日)	お気軽寄せ植え塾	午前10時から1時間	3,000円	ソフトクリーム券付き 先着30名様
5月25日(日)	チーズ入門教室vol.2	白カビチーズ編	1,000円	先着20名様
6月1日(日)	かんたんワイン講座	10時から1時間	1,000円	20名様
6月8日(日)	お気軽寄せ植え塾	午前10時から1時間	3,000円	ソフトクリーム券付き 先着30名様
6月15日(日)	チーズ入門教室vol.3	青カビチーズ編	1,000円	先着20名様

■イベントの情報

東日本

3月14日～16日	マルイ 北千住店 ワイン売場
3月12日～18日	小田急百貨店 町田店 B1和洋酒売場
	展示即売試飲会
3月20日～26日	京王百貨店 新宿店 7F 大催事場
	「米と地酒の新潟・山形・宮城の物産展」(仮称)
3月29日～30日	調布パルコ B1和洋酒店 ヴィーノ・メルカート
4月5日～6日	調布パルコ B1和洋酒店 ヴィーノ・メルカート
5月28日～6月2日	高島屋 日本橋店 8F催事場 「やまがた展」

西日本

酒売場イベント

3月5日～12日	堺 北花田阪急
3月5日～12日	阪急百貨店 大阪うめだ店(ハーフボトル商品のみ)
4月23日～29日	ジェイアール名古屋 タカシマヤ

物産展イベント

4月24日～30日	近鉄百貨店 阿倍野店 「東北六県物産展」
4月29日～5月6日	天満屋 福山店 「東北物産展」
6月17日～23日	沖縄 リウボウ 「東北物産展」
6月中旬	名鉄百貨店 本店 「山形物産展」

他スペシャル

3月11日～14日	FOODEX JAPAN 2008 「第33回 国際食品・飲料展」幕張メッセにて 高畠町食品工業会ブース内にて展示
-----------	---

*以降の情報はwebにて随時お知らせいたします。

皆様からのお便り

くらぶクラブは『空』を通して
ワインを愉しみ
くらしを楽しむ広場です。

● 酒は埼玉県で暮らしておりますが、気忙しく働く中で高畠から届くワインは懐かしい山形の空気も運んでくれるような気がします。夜にやつと一息ついでワインで乾杯する時が、至福の時になりました。

埼玉県飯能市ピピちゃん

● 「ワインは水を一切用いずに葡萄だけで出来るお酒です。だからこそ、その土地で造られたワインはその土地を表現すると言われています。きっと、ピピちゃんさまのお飲み頂いたワインにも高畠の空気が詰まっていたのかと思います。これらも高畠の風土を表現するようなワイン造りに努めてまいります。

東京都小平市 佐竹さま

● 人生には様々なステージがあります。喜びや悲しみ出会いや別れ…そんなひとつひとつの瞬間にワインが傍にあって物語は生まれるのだろうと思います。嬉しい出会いの時、祝いの時…ワインが傍にあります。「こんな時、こんなワインで」という企画はどうでしょうか。

山形市祇迦堂 富塚さま

● 非常に動きのいい意見ありがとうございます。お酒は人ともにあって、人と人の間を和ませる効果があるように思います。時間とともに熟成を深めるワインは、他のお酒と比べても少し特別な感じがします。そんなひとつひとつのドラマにも空Quは注目していくたいと思います。

友 人から野菜をたくさん頂いたので、嘉高畠町 須藤さま

● スパークリングワインに生花で作ったラビングをして贈りました。ボトルの形が生花ラビングにとても良い形で、喜んでいただきました。

● 以前もスパークリングワインとクリスマスのリースを組み合わせがおススメですよ、とのお手紙を頂きました。あの独特的優しい曲線がワーフィットするのでしょうか。とても素敵なお贈り物ですね。

スパークリングワインの種類が増え、楽しみが増えました。シャンパンは少し値が張りますが、嘉スパークリングはリーズナブルに楽しめるので嬉しいです。

● 長い人生には様々なステージがあります。喜びや悲しみ出会いや別れ…そんなひとつひとつの瞬間にワインが傍にあって物語は生まれるのだろうと思います。嬉しい出会いの時、祝いの時…ワインが傍にあります。「こんな時、こんなワインで」という企画はどうでしょうか。

山形市祇迦堂 富塚さま

● いつもお疲れ様です。3人もお子様がいらっしゃるとの事で、ひとこと、素晴らしいです。将来の高畠を担ってくれる子どもさんですから、高畠ワインにとって大切なお客様です。ワインリースでは毎年高畠町内の幼稚園児から小学生を対象に「高畠まほろば百景」という絵画展を主催しております。高畠の子ども達の創造力の向上に少しでも貢献できればと考えております。

高畠町 3児のママ

● 「ワインは水を一切用いずに葡萄だけで出来るお酒です。だからこそ、その土地で造られたワインはその土地を表現すると言われています。きっと、ピピちゃんさまのお飲み頂いたワインにも高畠の空気が詰まっていたのかと思います。これらも高畠の風土を表現するようなワイン造りに努めてまいります。

埼玉県飯能市ピピちゃん

● 「ワインは非常に珍しいそうです。これから春のお花のシーズンにもピッタリかと思います。の春のお花のシーズンにもピッタリかと思います。

夜 子どもを寝かしつけてから静かに飲むワインは最高に幸せな気分。忙しい毎日の中で夫婦の時間を楽しむひと時です。特別な日には少し贅沢をして「まほろばの貴婦人」を飲みたいです。縁があるこの高畠に嫁ぎ、この地で造られたワインを飲めるなんて、すぐ得した気分です。

Information & Present

2006上和田ピノブランを
10名様にプレゼントいたします。

応募方法

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
締切は2008年5月末日消印有効です。
応募はお一人様ハガキ1枚とさせて
いただきます。
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。



2006上和田ピノブラン

Editor's Voice

平成20年、今年もよろしくお願ひいたします。昨年末から高畠は大雪に見舞われました。例年にない積雪の量で、和田地区のカマキリの巣は高い所に作って大正解。「備えあれば憂いなし」とは言ったもので、原油燃料に頼りっきりの人間は灯油の値上がりを始め、いろんな意味で厳しい寒さに見舞われました。近頃日中の寒さが和らいできて、高畠はこれから様々な新芽が息吹く緑色の季節を迎えます(Z.K)

「空創対談」に登場していただいた佐藤さんの蕎麦打ちを拝見していて、絶妙なタイミングで声をかけたり、道具を用意したりする奥様が、実はこの蕎麦打ちには欠かせない存在なのだと思いました。ここ高畠で「デラウェア」が栽培され始めて100年を迎めました。今では生産高日本一となった高畠の葡萄畠に、最初の苗木の一本を植えたのは、佐藤さんのおじいさんだったのかもしれない…(M.I)

高畠ワインへのお問い合わせは

tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
E-mail info@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 およ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
協力／高畠町鈴木農園

©高畠ワイン株式会社 2008 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

2008 Spring

プレゼントへのご応募

フリガナ

お名前

ご住所 テ

電話番号 () -

メールアドレス @

アンケート

1 「まほろばの貴婦人」(赤・白)を購入されたことはありますか?

ない 1~2回 年数回 毎月 もっと

2 「まほろばの貴婦人」の購入用途を教えてください。

自分用(家族用) お祝い用 パーティー用 贈答・プレゼント用

3 高畠ワイナリーに対するご意見・ご要望をお聞かせください。

※ご協力ありがとうございます。

ご希望の場合は□内にチェックを記入してください。

