

Takahata Winery
2014 WINTER vol.31
Take Free

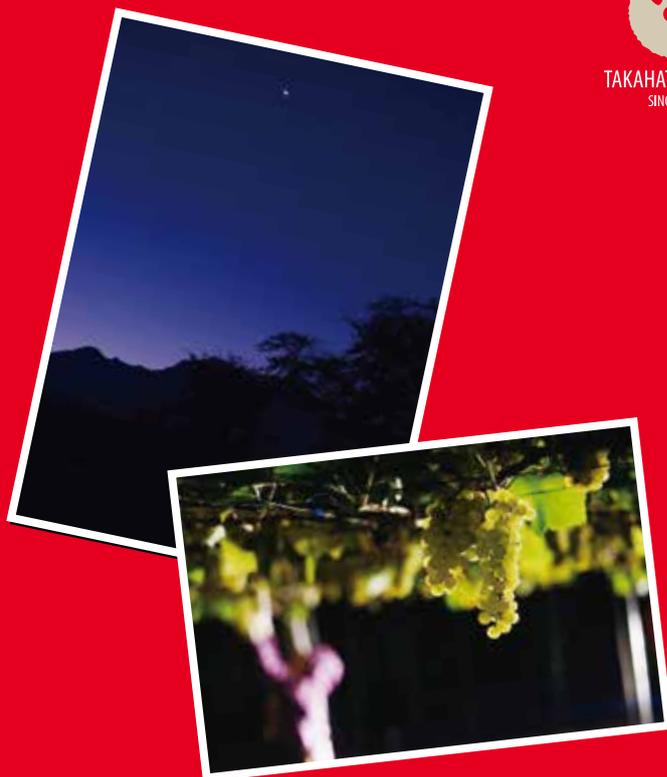


Qu.
空



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ナイトハーベスト
収穫祭報告
2014聖夜祭のご案内





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

イベントの前になると、大変気がかりになるのが開催期間中の天候です。

10月2日、マーシャル諸島近海で発生した熱帯低気圧が、翌日夜には台風に成長し、このまま予定進路を進めば、ワイナリー秋の収穫祭において、特に大勢のお客様にご参加いただく土日に直撃する様な雰囲気でした。

10月13日に鹿児島県に上陸すると、遠く離れた山形でも降雨となっていました。おかげさまで特に大きな影響もなく、6日間を無事終了することが出来ました。

今年の収穫祭は、昨年より「イベントスペース」と「フードコート」を分割し実施しましたが、よりスケールアップし「スイーツエリア」「バーエリア」「子ども広場」等の拡充、新規の食べ物店の増強など、ご来場いただく皆様により喜んでいただけるよう、ワイナリースタッフ全員の力を結集し運営に務めました。

ただ、久しぶりの長い開催期間の中において、特に初めの2日間の運営においては十分な対応ができなかったことを深く反省し、来春の「スプリングフェスタ」、そして「秋の収穫祭」では十分なおもてなしができるように努力を重ねて参ります。

私ども高島ワインは1990年に創

業し、翌91年に高島町内の27名のぶどう栽培農家の皆様と、高島ワインぶどう部会を設立させていただきました。本格的なヨーロッパ系ぶどうの栽培を始めました。慣れない品種の栽培に取り組んでいた農家の皆様には大変なご苦労をおかけし、現在では63名の会員の皆様も丹精を込め高品質な醸造用品種の栽培のため、雨よけハウスを架けていただき、安定した醸造用ぶどうの生産に努力いただいております。

特にシャルドネ種においては、他に例のない年間130トン前後の安定した生産を行っていただいております。今や私ども高島ワインの基幹アイテムとなり、ワインの各種品評会や国内外のレセプション等でご利用いただいております。

90年の創業から数え、来年には25年目、四半世紀を迎えます。大きな節目となる年を迎えられますことを、今日まで高島ワイナリーをご支援、ご指導いただいた皆様に深く感謝を申し上げます。

そしてこれから次の四半世紀に向け、さらなる高品質なワイン造りと、この地で育ったワインが、皆様の生活の一部となるように努力して参りますので、今後ともよろしくお願い致します。



秋の収穫祭
どこまでも広く、澄み渡る青空
大歓声と心ふるえる感動に満ちた高島の秋



第19回目となる高島ワイナリー秋の収穫祭が、今年は期間を延長し10月8日から13日までの6日間開催しました。お客様の笑顔と、収穫祭の大歓声が雨雲をどこかに吹き飛ばしたかのように、期間中は特に大きな天候の崩れもなく、収穫祭を終えることができました。



ワイナリーのトレーラーカーも出動! 収穫祭の盛り上げに一役買いました。



写真は、ヨーデルチロリアン様のステージ上的一幕。長〜いヨーデルホルンが、ワイナリーの雰囲気にとってもマッチしていました。

『命の水』と『焼いたワイン』



川邊久之

高島ワイン製造責任者・エノログ

※エノログ(ワイン醸造技術管理士)



朝のNHKの連続テレビ小説『マッサン』、国産ウイスキーの父、竹鶴正孝とスコットランド人の妻リタの夫婦愛をもとに、国産洋酒の創世記も忠実に描かれ大人気です。原作の『ヒゲのウキスキー誕生』は、主人公がスコットランドに渡ったように、私の背中をアメリカに押しつけてくれた学生時代の心に残る一冊です。

ウイスキー市場は番組の開始より急激に伸び、最近では国産ウイスキーが、英国の権威あるウイスキーガイドブックで1位に輝き、それが『マッサン』に登場する、初の国産ウイスキーを生んだ聖地のモデルとなった地に建つ蒸留所で生まれたことより強い絆を感じさせ、ハイボールで盛り上がる日本のウイスキーを一層本格的な嗜好に向けてと期待されます。

さて、ウイスキーは大まかに言うと、酵母で糖分をアルコール分に換えた『醸造酒』のビールを釜で加熱し、蒸発した高いアルコール分を冷やして集める、『蒸留』という工程が生む『蒸留酒』を樽熟成したものです。

このウイスキーは、ゲール語で『命の水』を表す『ウイスゲ・ベール』が時を経て訛り『ウスケボ』、『ウイスカ』に由来します。かつて、錬金術師が冷えた蒸気から滴る高いアルコール分を放つ液体、更にこれに薬効成分があるので命の水と呼び、それを表すラテン語で『アクア・ヴィタ

エ』、フランス語で『オー・ド・ヴィー』、ロシア語で『ウォッカ』の語源となる『ジズナヤ・ヴァダ』と呼び、使う醸造酒は違えども命の水は各地で愛されました。

また、『ウォッカ』など特にアルコール分の高い蒸留酒を『スピリッツ』と呼びますが、これはアルコールを人の命に見立て、蒸留で昇華したものが再来し永遠の『スピリッツ…魂』になる哲学に由来します。

一方、蒸留酒の名称を工程の描写から、『焼いた酒』に由来させるものもあります。醸造酒のワインを蒸留すると、ご存知の『ブランデー』になり、フランスでは『オー・ド・ヴィー・ド・ヴァン…ワインの命の水』と呼ばれます。

英語の『ブランデー』は、英語で『焼く』を意味する『ブランド』より『ブランドド・ワイン』：焼いたワイン、オランダ語で『ブランド・ウエイン』に由来します。ブランデーの蒸留機を『アランビック』と呼びますが、『アンビック』と呼ぶ蒸留機を生んだギリシアからアラブ諸国を経た名残です。

メソポタミアが発祥の焼いた酒は、東洋にも広く伝播し、中国の『焼酒』：シャオジュウ、更には『マッサン』のヒロイン『エリー』が渡る遠い日本では、『アランビック』が訛り『蘭引』：らんびきから滴る『焼酎』：しょうちゅうへ・・・『Now, You Know the Rest of the Story.』(そして、物語の続きはご存知でしょう)



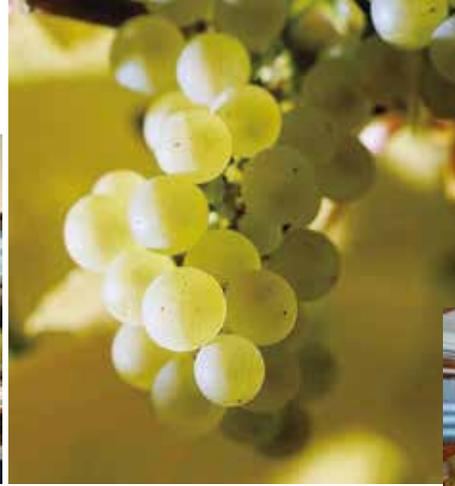
秋風が、真っ赤に染まった落ち葉をいたるところに運びます。冷たい風で、誰も座ることないベンチにも落ち葉が降ってきます。



鮮やかな秋、マッサンはどう？



寄せ植えコンテストと川邊エノログによる「ワイン講座」。今年は、平日にも収穫祭をお楽しみいただけるよう、参加型のイベント、見学ツアー等を企画しました。



ヘッドライトに照らされると、日中に目にするよりも一粒一粒により透明感を感じるシャルドネ。



ナイトハーベストツアー

ナイトハーベスト(夜間収穫)体験ツアーは、JR東日本とのタイアップで実現。ワイン講座、町内での会食を経て、真夜中の2時にワイナリーに集合です。午前2時30分頃から5時過ぎまで、町内で最も標高の高い上和田地区のシャルドネ畑にて、黄金色に輝くナイトハーベストシャルドネ専用のぶどうを収穫します。

ナイトハーベスト(夜間収穫)前の晩餐会。もちろん、食中酒には「高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト」もご用意しました。とても良い雰囲気、食事の後は、ナイトハーベストに備え、早めの就寝です。(そのまま盛り上がり、徹夜組もいたとか...)。

ナイトハーベスト(夜間収穫)の前に、川邊エノログからワイン講座のレクチャー。ワインの基本やワインのテイステイングのコツなども。



細心の管理と配慮で造る

晩秋は、白ワインの品種の仕込みから赤ワインの仕込みへとバトンタッチ。

ぶどうの美味しさ、風味を最大限にワインへ抽出するために、徹底した選果・選粒や醗酵時の温度管理など、多岐にわたる細やかな配慮が求められる作業が続きます。

今年も高島町内の有機栽培のデラウェアを氷結して仕込みました。デラウェアならではのやさしい甘みと酸味が、さらに濃厚に感じられました。



見事なまでにディープなワインレッド。醸造担当の松田チーフご自慢の赤ワイン。企画段階ですが「特別な赤ワイン」に、との想いから敢えて小仕込用醸造タンクで醸しています。



シャルドネのスキンコンタクト仕込み。白く見えるのはドライアイス。ぶどうの特性や風味を最大限に引き出すため果皮を果汁に浸けこみます。

製造

糖度、着色、酸とも最高の出来の黒系ぶどう

製造部 原料担当 四釜 紳一



いよいよ収穫の秋の季節がやってきて、製造部は一年で最も忙しい季節となりました。契約農家さんのぶどうの収穫は全て終わり、今年の収穫は自社農園のカベルネ・ソーヴィニヨンを残すのみです。(10月末現在)

気になる今年のぶどうは特に黒系のぶどうがとても良く、糖度、着色、酸とも最高の出来ではないかと思っています。現在は専用の醸造タンクと樽の中で醗酵しており、日々、醸造スタッフが適切な作業を行い管理してい

ます。ワインの出来上がりが楽しみです。

一方、収穫を終えたぶどう園では紅葉が始まり、きれいな黄色や赤色の葉が見られます。これから雪害対策に向けて、少しずつ剪定の作業が始まります。

自社農園の垣根栽培では剪定は雪解け後の春に行いますが、園地が壊れないように棚を補強したり、肥料が足りないぶどうの樹に来年のために施肥をしていきます。

魚介類に合う!

亜硫酸無添加

2014亜硫酸無添加シャルドネ(白・辛口)

高島町産のシャルドネを厳選して使用したフレッシュでフルーティーな白ワインです。シャルドネ品種特有の芳醇な果実感とスッキリとキレの良い味わいが特徴です。

1

1,699円(税込)

2014亜硫酸無添加スパークリングシャルドネ(白・辛口)

高島町産のシャルドネを厳選して使用したフレッシュでフルーティーなスパークリングワインです。シャルドネ品種特有の芳醇な果実感とスッキリとキレの良い味わいが特徴です。

2

1,905円(税込)

2014亜硫酸無添加スパークリング ナイアガラ

山形県産のナイアガラを厳選して使用した爽やかなワインに仕上げました。ナイアガラ特有の華やかな香り、やさしい甘みとすっきりとした酸味が調和したスパークリングワインです。

3

1,591円(税込)

2014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)

厳選したマスカット・ベリー-Aを使用した珍しい赤ワインのスパークリングワイン。渋みが少なく、バランスのとれたやや甘口のスパークリングワインです。

4

1,797円(税込)

2014亜硫酸無添加 マスカット・ベリー-A(赤・ライトボディ)

厳選したマスカット・ベリー-Aを使用したライトボディの赤ワイン。フレッシュ&フルーティー、軽やかで渋みが少なくバランスのとれた赤ワインです。

5

1,473円(税込)

2014嘉-yoshi- スパークリング ピノ・シャルドネ (発泡性・辛口)

高島町産のシャルドネ、ピノ・ワール、ピノ・グりをアッサンブラージュ(調合)したスパークリングワイン。心地よい泡と共に、赤い果実やスパイスを思わせる奥行きのある風味をお楽しみいただけます。



1,915円(税込)



新
発
売



亜硫酸無添加ワインは酸化防止剤として亜硫酸を一切使用しておりません。このため相性が困難と言われていた生の魚介類を合わせた場合でも、生臭いにおいや不快感を感じることがありません。(ごくわずかに自然にできる亜硫酸が含まれている場合があります)

2014高島新酒デラウェア ラベルアートコンペティション表彰式

今年も高島新酒デラウェアシリーズを対象に東北芸術工科大生によるラベルアートコンペティションを行い、応募作品をワイナリーに展示しました。その投票結果を反映し、入賞作品を新酒のラベルデザインのモチーフとして採用しました。



一夜限りの特別にグルメな新幹線 ワイン列車「とれいゆつばさ」

山形から米沢まで、ゆったりと2時間かけてワイン旅を楽しむ特別な新幹線。ワイン列車専用の特製洋風駅弁に高島ワインのマリアージュ。「やっぱり、新幹線の中で楽しむワインは一味違うね〜」。お客様との会話も弾みます。



営業

ワインを通して山形・高島をお届けします

営業部 木村英男



宮城県と近畿エリアを担当している木村です。美味しいワインをお薦めするため、全国色々なところへ伺わせていただいております。お届けしているのは、ワインはもちろんですが、山形の美味しいもの情報や、歴史・気候や習慣等、「高島」という土地の話をお届けできるよう心がけております。

代わりにお客様から同じ様に、その土地の貴重な情報をいただけるのが、何よりの楽しみです。世界中の人と語り合える飲み

もの「ワイン」を通じて、もっとたくさんの方々と出会い、色々なことを知り、それをまたたくさんの方々に伝えられるよう、これからも努めていきたいと思っております。

これからの季節には熱々の鍋にきりっと冷やしたスパークリングワインがおすすめです!!





ワイナリーショップイベント情報

クリスマスデコレーション

天井高く広がるクリスマスツリーをはじめ、サンタクロースやトナカイ達がお出迎えます。キラキラに輝くイルミネーションをお楽しみください。

期間：2014年11月15日(土)～12月25日(木)

御歳暮ギフトコーナーを新設

期間：2014年11月中旬より12月まで

冬に愛でる春の調べ「啓翁桜回廊」

白銀の季節に啓翁桜の桜が咲き誇ります。小柄で可憐な啓翁桜からは、爽やかな香りが漂います。

期間：2015年1月中旬～2月中旬



※写真はイメージです

※冬季(12月～3月)営業時間のお知らせ／10:00～16:30

※年末年始休業のお知らせ／12月31日、1月1日

ワイナリー ショップ便り

やまがたを巡り、おいたまで便りを出し、たかはたで綴る。

店内限定で発売中の「やまがた巡り」、「おいたまで便り」、「たかはた綴り」がさらにお求めやすい価格になりました。

山形、高島の旅の思い出と一緒に、ワインをお楽しみください。



全て720ml／1,600円(税込)

今月の一押し商品 ワインチーズケーキ



※写真はイメージです

クリスマスケーキは何を食べようか、迷ってしまう方もいらっしゃるのでは。そこでおすすめなのがワインを含んだ大人の「ワインチーズケーキ」です。

赤ワインを使用したレアチーズケーキと、白ワインを使用したバイクトチーズケーキをご用意。ワインはもちろん当社のワインをふんだんに使用しています。

販売価格：バイクトチーズケーキ 5号／1,836円(税込)

レアチーズケーキ 5号／1,620円(税込)

キラキラと
白銀に輝く
ワイナリーで、
清々しい気分を



ワイナリーショップ
今野久美子

この季節になると、ワイナリーにお越しになるお客様も、コートの襟を立て、首をくすめるようにして入店される様子を多くお見受けします。

冬の陽が差す石畳のワイナリー見学通路を抜け、暖かい店内ではそれぞれお好みのワインを試飲され、ほっと一息ついていらつしゃいます。

さて、あくまで個人的な楽しみ方ですが、高島ワイナリーならではの「冬」の楽しみ方をご紹介します。

凛と張りつめた冷たい空気を体いっぱい吸い込みながら、澄み渡る青空の下、雪化粧をしたワイナリーを見ると、清々しい気分になります。

目の前に広がる世界に、「はあーっ」と、真っ白い息を吹きかけながら、ぜひ、冬のワイナリーをお楽しみ下さい。

高島ワインをご愛顧いただいているお客様との
ワインコミュニケーション

高島スタイル 2014 聖夜祭

Merry Christmas & Holy Night Party

2014.12.23 Tue

会場 **パレスグランデール**

お一人様 **16,000円**(税込) ペア(お二人様) **30,000円**(税込)

高島ワインがおすすめの特選ワインとパレスグランデールのコース料理をお楽しみください



ゲスト **鈴木康博**

伝説のグループ「オフコース」の元オリジナルメンバー
ソロでの代表曲は「TOGETHER」他

PROGRAM

17:30 開場
18:00 開宴 食事
19:30 鈴木康博
20:30 終了

※プログラム・時間帯等は予告なしに変更する場合があります

◎座席は全席指定です。お席は会場図も含め、当日会場にてご案内いたします◎チケットの引き渡し後、およびチケット発送後のキャンセル、払い戻しはできませんのでご了承ください◎当日は高島ワイン・ソフトドリンク以外の他アルコール類(日本酒、ビール、焼酎など)の提供はございません◎会場内、音楽ステージのカメラ撮影は固くお断りいたします◎ワインと音楽を楽しんでいただくイベントですので18歳未満(乳幼児含む)の入場はお断りさせていただきます◎飲酒運転は固く禁止されています◎お酒は20歳になってから



お問い合わせ:高島ワイン株式会社たかはた倶楽部聖夜祭係
tel0238-57-4800 fax0238-57-3888
e-mail : rsc@takahata-wine.co.jp

高島ワイン 検索

「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 まで

お待ち
しています!

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、一部内容を削除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。

ちょっと足を伸ばして 高島の冬祭り

安久津八幡神社三重の塔 ライトアップ2015

高島町/12月31日(水)~1月3日(土)
1月10日(土)~12日(月・祝)
2月7日(土)~2月8日(日)



大日如来わらじみこしまつり (たかはた冬まつり)

雪の降る中、「大わらじ」のみこしを裸の
若者がかついで町内を練り歩き、健康祈願
をする伝統行事。
高島町/1月11日(日)



亀岡文殊祭礼星まつり

亀岡文殊数百年伝統の行事で、厄難消除、
開運出世の祈祷が行われる。
高島町/1月25日(日)



まほろば冬咲きぼたんまつり

雪の夜、藁で編んだ「こも」の中にライトアップ
された牡丹の風情が幻想的
町内各所(主会場:高島駅太陽館)
高島町/2月7日(土)~11日(水)



催事のご案内

■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」
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

■大阪

うめだ阪急 9階催事場「阪急のワインフェア II」
12月17日(水)～25日(木)9日間

■広島

そごう広島店 B1階酒売場「東北六県と新潟の物産展」
12月18日(木)～25日(木)8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

■山口

下関大丸 6階催事場「全国有名うまいもの大会」
2015年1月21日(水)～28日(水)8日間

■福岡

博多阪急 8階催事場「東北物産大会」
2015年1月21日(水)～27日(火)7日間

■静岡

遠鉄百貨店 本館8階催事場「平成27年度 東北の物産展」
2015年2月18日(水)～24日(火)7日間

■静岡

静岡伊勢丹 8階催事場「日本の美味しいもの展」
2015年3月18日(水)～24日(火)7日間

■神戸

そごう神戸店 本館9階催事場「第10回東北六県の物産展」
2015年4月上旬(予定)

※催事の内容は変更になる場合があります。

プレゼント

亜硫酸無添加
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2015年2月28日(土)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。

おせちに
ひつたり!



編集後記

収穫祭が終わると、高島の秋は一気に冬へと加速します。10月の朝の気温が8℃～10℃くらいだったのがナイトハーベスト前後になると急に3℃～4℃になり、11月になると0℃～2℃くらいに。雪

こそ降らないもののお隣の福島県では積雪を観測したとか。四季の移り変わりが激しいですが、それを楽しめるよう身体を鍛えて、山形の冬を満喫したいと思います。(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にのみ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 Winter

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?