

Takahata Winery
2015 SPRING vol.32
Take Free



Qu. 空

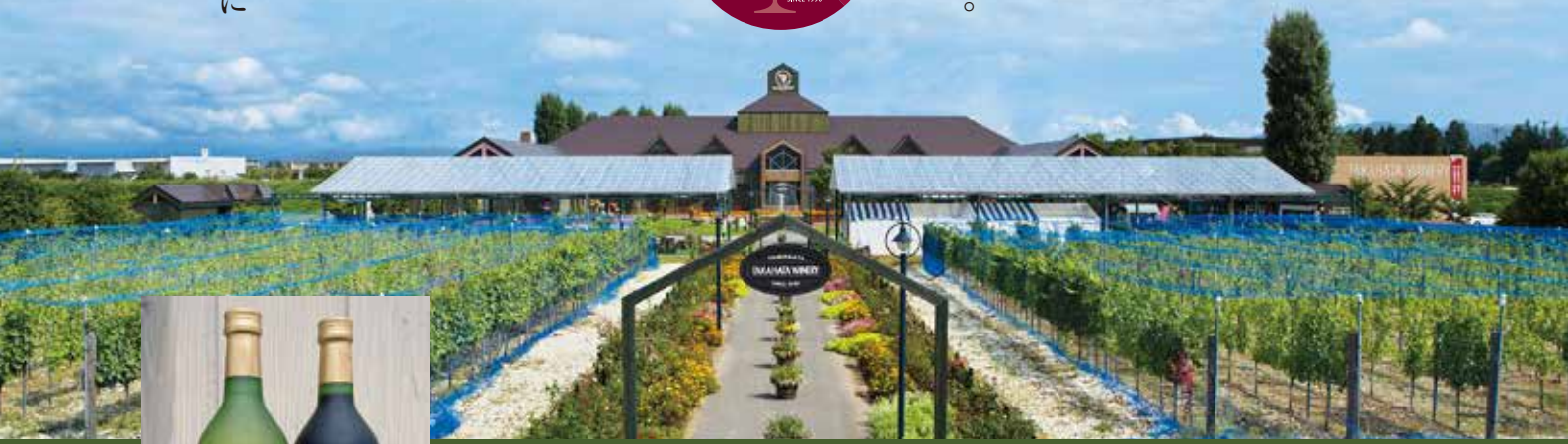


TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

高島ワイナリー創業25周年
春のイベント情報
2015新製品情報



1990年、明治時代の初頭から
歴史のあるぶどうの名産地として知られる
高島町にワイナリーを
創業させていただきました。
以来、試行錯誤の連続で朝から晩まで、
社員も社長もなく、全員が
ただただひたすらにぶどうを育て、
美味しいワインを造ろうと奔走致しました。
「高島」と名を冠するワインで、
世界に胸を張れる
ワインを造りたい。
そんな一心で、あつという間に
25年が過ぎました。
それでも、まだ25年。
まだまだ、これから。
目標とするところまでの道程は
遠く険しいですが、
これからもお客様に選んでいただける
ワイン造り、
楽しんでいただけるワイナリーとなるために
精一杯取り組んで参ります。



創業25周年記念ワイン

創業以来、不動の人気を誇る至福の甘口ワイン「まほろばの貴婦人」。
その「まほろばの貴婦人」の初代パッケージを忠実に復刻し、
創業25周年記念ワインとして、高島ワイナリーショップにて限定販売いたします。
まほろばの貴婦人／白・赤ともに／720ml 希望小売価格3,250円(税込)



〔高島ワイナリー便り〕

啓翁桜回廊

白銀からほのかな紅色へ

ワイナリー入口に特設した啓翁桜パネル。まだまだ啓翁桜の認知度はこれからですが、「どこで買えるの?いつ咲くの?」とお客様も興味津々でした。啓翁桜が見事に咲き誇った回廊では、あちこちでお客様の歓声があがります。



巡る季節

樹の表情が変わります

今年の冬は例年に比べ大雪でした。12月2日の初雪が根雪となり、12月～1月にかけては、晴れた日が数えるほどしかありませんでした。2月も下旬になると、冬の寒さも少し和らいで、3月には、春の足音が聞こえるような陽気が続きました。



3/28(土) ▶ 4/5(日) 25周年創業祭

感謝のきもちを込めて



● 今月のイチオシ商品

ワインクッキー チョコサンド (12枚入り1,080円)

サクサクのウェハースに、香り高い高島ワイン「ナイアガラ」(白・甘口)をふんだんに使用。甘さ控えめのチョコレートを5層にサンドした大人仕様のスイーツです。ホッと一息のティータイムや、ワインとあわせて是非お楽しみください。



ゴッツォナール高島
3月28日(土)オープン
(営)10:00~16:00

※写真はイメージです

お客さまの笑顔が、
ショップに春の陽気を
届けてくれます。



● 春のお知らせ

ワイナリーショップを リニューアルしました

これまで以上の充実した品揃えで、より一層お楽しみいただけるよう店内改装いたしました。



● ワイナリー25周年

創業祭記念プレゼント

期間中、お買い上げ金額10,000円以上のお客様にオリジナルトートバッグをプレゼント。先着250名様限定。



気持ちを新たに
お客さまをお迎えします



ワイナリーショップ
加藤百華

ワイナリーを覆っていた雪も融け始めて季節は着々と春に向かっていきます。暖かい陽射しが降り注ぎ、ショップ内の雰囲気も自然と明るく、朗らかになってきました。

ワイナリーショップでは、4月からソフトクリームと、ゴッツォナール高島の営業が再開します。ゴッツォナール高島では、この春よりゴッツォナール高島オリジナルのホットドックなど、新しいメニューもお披露目します。

今年はワイナリー創業25周年の節目の年です。気持ちを新たに、お客様に楽しんでいただけるように、一層努力してまいります。

4月中下旬になると、ワイナリーの周囲を桃色の桜が彩り、とてもきれいな季節になります。

是非、高島ワイナリーの春を満喫しにお越しください。



金賞受賞：2013高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト(右)
銀賞受賞：2013高島バリックシャルドネ樽熟成(中)
2014嘉-yoshi-スパークリングピノ・シャルドネ(左)



審査員が全員女性の サクラアワードにて今年も 金賞、銀賞を受賞!

SAKURA 2015 AWARD Japan Women's Wine Awards

国内唯一の審査員すべてが女性である「Japan Women's Wine Sakura Awards」において、本年も2013高島シャルドネ樽醗酵ナイトハーベストがゴールド賞を受賞しました。また、2013高島バリックシャルドネ樽熟成2014嘉-yoshi-スパークリングピノ・シャルドネの2アイテムがシルバー賞を受賞しました。

5月25日(月)
発売開始



2013高島バリック 上和田ピノ・ブラン樽熟成(左)

厳選した上和田地区産のピノ・ブランをオーク樽にて熟成。乾杯からメインの料理まで、これ一本で幅広い食事やシーンに対応するべくデザインされた「重宝する」白ワインです。

白・辛口/750ml/2,357円(税込)

2014嘉-yoshi-スパークリング ピノ・シャルドネ(右)

ピノ系ぶどう(ピノ・ブラン、ピノ・ノワール等)とシャルドネのアッサンブラージュ。ほんのりと淡い薄紅色が上品なドライタイプのスパークリングワインです。

白・辛口/750ml/1,915円(税込)

山形セクション ワイン部門で 認定を受けました。

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クションに、2銘柄のワインが認定されました。

山形セクションは、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。



山形ヴァンダジェ2015

今年で3回目の開催となる「山形ヴァンダジェ」は、山形県産ワインと山形県産の食材を広くPRし、ワインも含めて「山形」を全部知って、楽しんで、酔いしれていただくイベントです。



「ヴァンダジェ」とは、「ヴァン」=「ワイン」と「ダジェ」=山形弁で「だぜ」の意味を掛け合わせたもので、「これが山形のワインだぜ!」と言わんばかりに、県内の12ワイナリーが自慢のワインを引っ提げて1日限り集結するもの。例年の大好評を受け、今年も2部制で約450名のお客様をお迎えしました。

醸造家など、ワインの造り手も慣れない手つきでお客様のサービスに努め、多くの山形県産ワイン愛好家や山形食材のファンのお客様より喜びの声を頂きました。「本当に美味しかった、感動した」、「来年も、また来るよ」、「山形のワイン、これからも応援してるよ」と、嬉しい激励のお言葉も頂き、今後のワイン造りに反映される確かな手ごたえを感じた貴重な体験でした。

製造

ワインの造りだけではなく、ボトルやラベルにもこだわります。

製造部 井田政英



製造部で、ワインの製品化ラインの担当をしています。

ワインを製品化(キャップシール・ラベル貼りから箱詰め)する工程である通称「製品場」は大きなガラス張りになっています。日々、そのガラスを通して見ているワイナリーの中庭や、目の前に広がるピノ・ノワールの畑の景色が、白一色からようやく木々や土の色へと変化してきました。やっと、やっと春が訪れる、という感じです。

春は新年度の始まりですので、様々な会食やイベントの多い季節かと思えます。ワインの中身はもちろんですが、お客様が最初に手に取るボトルやラベルもデザイン性が高い、質の良いものと感じていただけたら製品化に携わる私もうれしく思います。

ワイナリーショップには、あまり他では見かけない特徴のあるラベルが貼られた限定ワインもあります。ご来場の際はぜひ手に取ってみてください。

新発売

ぶどう品種の果実感を
素直に表現した
ベーシックブランド。



Classique [クラシック]

2012年に国産ワインコンクールで金賞をいただき、12、13年ヴィンテージはあっという間に完売してしまいました。2014年はよりこだわった造りで、甘酸っぱいぶどうのうまみを引き出しました。是非お楽しみください。

2014 高畠クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

ロゼ・辛口 720ml
マスカット・ベリーA(ブラッシュ製法)
1,375円(税込) / アルコール分13.0%



好評発売中!

2014 高畠クラシック 上和田ピノ・ブラン

白・辛口 720ml
上和田地区ピノ・ブラン
1,571円(税込) / アルコール分13.5%

2014年産のピノ・ブランは、熟度の高いぶどうが多く、凝縮感が高いのが特徴です。例年のフレッシュなテイストよりは、グレープフルーツやオレンジのような味違った味わいに仕上がりました。



4月27日(月) 発売開始

2014 高畠クラシック シャルドネ

白・辛口 720ml
高畠町産シャルドネ
1,670円(税込) / アルコール分13.5%

2014年のクラシックシャルドネは、味のスタイルを柑橘系の香りを残しつつ、肉厚な果実感を表現してみました。どうぞお楽しみください。



4月1日(水) 発売開始

Fruit Wine

4月1日(水) 発売開始



果物王国やまがた、季節限定商品です。

さくらんぼの甘さを生かしながら発泡性にする事で、きめ細かな泡が一層爽やかに感じさせてくれるスパークリングワインです。ほど良い刺激とフルーティーな香りが広がります。

さくらんぼスパークリングワイン

甘口 750ml
甘味果実酒 / 1,543円(税込) / アルコール分7%



※さくらんぼの写真はイメージです

営業

スパークリングを片手に春の空気を満喫してください。

営業部 齋藤浩行



山形県内を主に担当しています。

私ども営業部は普段外回りの営業活動がメインですが、年に数回の高畠ワイナリーでの屋外イベント(スプリングフェスタ、秋の収穫祭等)では、主にグラスワインコーナーを担当しています。希少なワインを日替わりでお出ししたり、ワイナリー以外では飲むことができない醗酵途中の“もろみ”など、ワイナリーのイベントでしか味わえないワインもご提供しています。

今冬は例年以上に雪が多い高畠でしたが、ようやく春めいてきました。創業祭を皮切りにいよいよ今年のイベントも始まります。天気の良い日に外で飲むスパークリングワインは最高においしく、楽しいです。

ちなみにグラスはお持ち帰りいただけますので、おうちで使えますよ。

また、各地の物産展にも参加します。ぜひ高畠ワインの社員に会いに来てください、お待ちしております。



エノログ川邊
ワインアレコレ

vol.5



『國破れて山河あり』

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)

連続テレビ小説『マッサン』で、日本の洋酒文化が『生みの苦しみ』だったとお解りでしょう。大正時代に芽を吹いた国産洋酒の製造は当時の嗜好に合わず、また清酒や焼酎にない『長期熟成』が費用をかきみ、堅固な屋台骨をもつ企業でも苦しい事業でした。

しかし、第二次世界大戦の勃発で洋酒の輸入が滞ったことで、国産洋酒は貴重品として軍の保護下におかれ、また、高濃度のアルコール製造は、資源の乏しい日本では火薬の原料や医療用として大切な生命線となり、皮肉にも暗い時代に救われました。

さらに、葡萄酒は酒石酸という葡萄由来の酸を含むので、これからロッシェル塩という結晶ができ、その物質特性を生かすことで水中音波探知機の部品や、海水を真水に変える脱塩剤となります。そこで、生産者はロッシェル塩を目的に葡萄酒を仕込み、残った葡萄酒よりアルコールを製造しました。現在、山形県には12場のワイナリーがありますが、この

頃は、近隣の置賜郡内だけで60場近くの生産者があつたようです。

そして戦後、軍による洋酒の需要はなくなりましたが、時代を潜り抜けた日本の洋酒文化は、量も品質も格段なる伸びとともに大きく開花しました。いまでは、日本の葡萄から生れる『日本ワイン』をはじめ、国産洋酒は堂々と『國酒』と呼ばれ、伝統ある和酒の清酒や焼酎とともに海外からの国賓を歓待し、光栄にも高島ワイナリーで造られた『日本ワイン』もリストに加えていただいております・・・

“Now, You Know the Rest of the Story.”
(そして、物語の続きはご存知でしょう)

國酒



ワインを愉しみ、くらしを楽しむ Qu love くらぶ、読者の皆様からのお便りです

薪ストーブの前でチーズや野菜スティックをつまみながら、ゆっくと夫婦でワインを飲むのが大好きです。夫は甘めのワイン、私は辛口ワインと、好みは違うけど年に数回高島ワイナリーにもお邪魔しています。これからも夫婦でワインがある時間を楽しんでいこうと思います。

那須塩原市／阿部さま
(50代女性)

ワインは、そのまま常温で飲むだけではなく、種類によっては冷やしたり、ホットワインにしたり、いろいろ楽しめるのが良いですね。前号で紹介された「冬はアツアツの鍋物に、キリッと冷やしたスパークリングワイン」というコメントも参考になりました。

青森市／A・Kさま
(20代男性)

9月に念願の高島ワイナリーにお邪魔しました。ワイナリーの前に広がるぶどう畑と、ワインの豊富さに感動しました。日本のワインはお料理を引き立てる優しさを感じます。買ってきたワインも料理と一緒に楽しみました。来年は是非ナイトハーベストに参加しようと思います。

品川区／Jun1206さま
(50代女性)

TAKAHATA
WINERY

9:00～17:00
入場無料/駐車場無料
雨天決行

スプリングフェスタ2015

さらに充実!
フードコート&
ワイン・バー

第5回 チャリティーコンサート
MAY 5/1(金) 2(土) 3(日) 4(月) 5(火) 6(水)

オリジナルグラス付き
グラスワイン
コーナー



お気に入りの寄せ植えを選んでください
花の寄せ植え
コンテスト



レアもの続々!
チャリティー
オークション



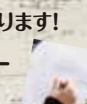
子どもたちに大人気!
大道芸
パフォーマン



ワイングラスを片手に
ミュージックライブ



芸工大の学生さんががんばります!
似顔絵コーナー



その他の
ワイナリー
イベント

3月28日(土)～4月5日(日)

25周年創業祭

5月16日(土)～17日(土)

春のワインセミナー

5月23日(土)～24日(土)

春のワインセミナー

6月中旬～

さくらんぼシーズン



催し物は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

25th
ANNIVERSARY
2011-2015

高畠ワイナリーはおかげさまで創業25周年を迎えました。そこで、これからもよりおいしいワイン造り、より楽しいワイナリーにするための、みなさまからの25周年応援メッセージをいただきたくご案内申し上げます。

高畠ワイナリー応援メッセージ

お寄せいただきましたメッセージは、後日、ワイナリーインフォメーションルームにてご紹介させていただきます。

ペンネーム： ☐ ご紹介不可

☐ 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

いただきましたお便りをご紹介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ご紹介をご希望でない方は、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

高畠の春祭り



レンタサイクルオープン

自転車で、まほろばの里めぐり。
春のまほろばの緑道は、桜並木が続く
「まほろば桜回廊」です。
高畠町太陽館／4月上旬～



安久津八幡神社春の例祭

奈良春日大社での舞と同系のものといわれる
「倭舞」を巫子8人で舞う。
高畠町／5月3日(日・祝)



ひろすけ子ども祭り

童話「泣いた赤鬼」で有名な高畠町出身の
童話作家・浜田広介の記念館で開催される
「童話まつり」。
高畠町／5月3日(日・祝)～5日(火・祝)



道の駅たかはた「さくらんぼフェア」

高畠町のおいしいさくらんぼを中心とした
農産物を豊富にそろえ販売します。
高畠町／さくらんぼシーズン



催事のご案内

■福岡

博多阪急 地下酒売場「4周年記念イベント」

3月20日(金)～31日(火)12日間

■福岡

小倉 井筒屋「全国有名駅弁とうまいもの大会」

3月25日(水)～31日(火)7日間

■大阪

京阪京橋店 B1階 グルメステージ「春の行楽特集」

4月2日(木)～8日(水)7日間

■神戸

そごう神戸 9階 催事場「第9回東北六県の物産展」

4月8日(水)～14日(火)7日間

■宮崎

宮崎山形屋「東北6県物産展」

4月8日(水)～14日(火)7日間

■広島

福山天満屋「第8回東北物産展」

4月22日(水)～29日(水)8日間

■大阪

阪神梅田本店 8階 催事場「大ワインフェスタ」

4月29日(水)～5日(火)7日間

■鹿児島

鹿児島山形屋「東北物産展」

6月10日(水)～16日(火)7日間

■大阪

京阪京橋店 B1階 グルメステージ「山形フェア」

6月11日(木)～17日(水)7日間

■広島

そごう広島「夏の全国うまいもの大会」

6月17日(水)～6月30日(火)14日間(予定)

■沖縄

沖縄 リウボウ「第18回東北物産展」

6月23日(火)～29日(月)7日間

※催事の内容は変更になる場合があります。

プレゼント

さくらんぼ
スパークリングワイン

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5月31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。

編集後記

真っ白な世界から、徐々に緑や青
空がきれいな季節に移りかわりま
す。少しずつ雪の融ける音が大き
くなってきます。何も動きがない
場面で「がさっ!」とか「びしょん!」
っと大きな音がしたらそれは、雪

が融けている証。ちゃんと春は一
歩一歩近づいてきています。これ
までどこに居たのか、小鳥のさえ
ずる声も日に日に増してきました。
さあ、春です。高島ワイナリー、25
回目の春を迎えます。(Z.K)

高島ワイナリー 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。

表紙写真 瀬野広美(FLOT) © 高島ワイナリー 2015 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
ます
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
高島ワイナリー内

空・Qu編集部 行

2015 Spring

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?