

Takahata Winery
2015 SUMMER vol.33
Take Free



Qu.

空

スパークリングワイン
瓶内二次醗酵始動
新 ヴィンテージ

連載●川邊久之
酵母は土着から接種へ



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



2013 高畠 バリック カベルネ 樽熟成 / 右
2013 高畠 バリック メルロー 樽熟成 / 左



風薫るワイナリーから

村上 健

高畠ワイン株式会社 代表取締役社長

1990年にワイナリーの社屋がこの地に完成し、同年秋のデラウェアの醸造から、高畠ワインの歴史が始まったと言えます。

当時、一緒に働いていた社員を含め役員までが総出し、搾りたてのデラウェア果汁にワイン酵母を投入したことや、記念すべき第一号のワインの醗酵を、当時の醸造責任者「髭の増子さん」（増子敬公さん）が何とも言えない笑顔で見守っていたことを、今でも思い出します。

その2年後に、当時の町や農協など多くの皆様のご協力のもと「高畠ワインぶどう部会」が設立され、ワイン醸造専用品種の栽培が始まりました。まさにワイン醸造において「不可欠」なぶどう、良質なぶどうを20年以上の長きに渡り生産いただいていることに、ただただ感謝・感謝であります。

先般高畠町文化ホール「まほら」にて、日頃から大変お世話になっている方々、特に地元関係者をお招きし、創業25周年祝賀会を開催させていただきました。あらためて25年間を支えていただいた皆様や、創業当時から携わっていただいた諸先輩方に感謝を申し上げます。

また毎年恒例のスプリングフェスタも、多くのお客様にお越しいただき感謝申し上げます。今年も特に大きな事故もなく、無事終了することができ、一安心しています。

さて、ぶどうの生育はと申しますと、4月の下旬から続く異常とも思える好天に恵まれ、さらには30度近い高温が続き、夏日を通り越し、もはや真夏日の様子を呈しております。比較的光照りには強いぶどうですが、これだけ好天が続くと昨年、一昨年の集中豪雨が頭をよぎります。

これからの暑い夏をつつがなく過ごし、皆様とともに実り豊かな季節を迎えられますよう心より願っております。

〔高畠ワイナリー便り〕

スプリングフェスタ

スプリングフェスタは15周年!

今年でスプリングフェスタは15周年。期間を例年の3日間から6日間に延長し、過去最長のロングランで開催しました。天候にも恵まれ、例年以上のお客様でにぎわいました。初めての試みの「子どもお絵かきコーナー」、長井の「けん玉レジェンド」、地元バンド、ミュージシャンの演奏など盛りだくさんの内容でした。ゲストの花*花さんと高畠高校吹奏楽部の共演も、ムーニーさんとジャグバンドの共演も大盛況でした。



高畠ワイナリー限定販売ワイン

氷果のひとしずく

ナイアガラ、デラウェア、リースリング、グリオン&フォルテと3種類の贅沢な氷結搾りタイプの甘口ワイン。完熟したぶどうを凍らせて、水分以外の甘いところだけを使用。ぶどうが持つ凝縮した味わいや香りをお楽しみいただけます。



高畠ワイナリーオリジナルサイダー

写真はラフランスサイダーです



さくらんぼサイダー
ラフランスサイダー
赤ワイン風サイダー
白ワイン風サイダー

季節限定ワイン

さくらんぼワイン さくらんぼスパークリングワイン

数種類のさくらんぼをブレンドすることにより深い味わいと、さくらんぼ特有の爽やかで甘酸っぱい美味しさをお楽しみいただけます。

さくらんぼワイン/720ml 1,422円(税込)

さくらんぼスパークリングワイン/750ml 1,543円(税込)

お子様やドライバーの方にもお楽しみいただける、アルコールを含まないサイダーを新発売。赤ワイン風サイダー、白ワイン風サイダーには「高畠ワイン」を使用しておりますが、ノンアルコール製法で作っておりますので、ご安心してお飲みいただけます。

各/245ml 300円(税込)

ゴッツォナーレ高畠

Gozzonare
ゴッツォナーレ
高畠

高畠ホットドック

ソーセージの本場ドイツで認められた「スモークハウスファイン」のソーセージを使用した「高畠ホットドック」。ソースを「プレーン」と「イタリアン」から選ぶことができ、オリジナルブレンドのコーヒーとのセットもごさいますので、軽めのランチにいかがでしょうか。



山形県内限定発売!

さくらんぼ でん六豆

山形県の吉村美栄子知事が提案した、山形を代表するお菓子「でん六豆」のさくらんぼバージョンです。山形県産の佐藤錦(さくらんぼ)の果汁を使った、淡いピンク色で甘酸っぱい風味が特徴。山形県内限定発売なので、旅のお土産にぴったりです。



夏が近づいて、暑い日々が続いています。私は高畠町生まれの高畠町育ち。毎年夏になると町内で行われる「青竹ちようちんまつり」で「おばこや(昭和縁結び商店街)」の、氷がフワフワしているかき氷を頬張って育ちました。

本当に高畠町には美味しいものがたくさんあります。ワインと合わせて、ぜひ高畠巡りをしてはいかがでしょうか?

さて今年ワイナリーでは7月には「串焼き祭り」8月のお盆前後には「肉祭り」と「ふるさとフェア」など、ワインと美味しい食べ物を楽しめるイベントをたくさん予定しております。

夏の行楽に、帰省の際にはぜひ高畠ワイナリーと高畠の夏の味覚をお楽しみいただきたいと思います。



ワイナリーショップ
本田実紗子

ワインとともに
高畠巡りの旅は
いかがでしょうか

ピノノワールの 畑から

連日の28度超え。真夏日になることも何度あった6月。昼夜の気温差が大きく、人は体調を崩しやすくなりますが、それでも、ぶどうは健やかに育っています。ふと目をやると、ピノノワールが開花していました。



「一足お先に」と言わんばかりに、先客がいました。小さな蜂でした。



よほど気にしないと目にも留まらない小さな花卉です。ここからピノノワールの房になります。



スタッフ総出での手作業による洗瓶、充填、打栓。1本1本に特別な想いと期待が封じ込められます。これから先は静かなワインセラーで二次醗酵を迎えます。

瓶内 二次 醗酵

高島ワインでは初となる、瓶内二次醗酵のスパークリングワインの瓶詰を行いました。すべて手作業による限定醸造ですが、よりスペシャルなスパークリングワインとしてリリースしたいと考えております。

これから瓶内にて二次醗酵を迎えます。販売開始時期については、まだ未定ですが、高島ワインの瓶内二次醗酵スパークリングワイン…今まさに、新しい1ページが始まったばかりです。ご期待ください。

2015高島新酒ラベルアートコンペティション

1位



中村 優希さん

2位



菅原由美香さん

3位



佐藤美穂さん

4位



佐藤紀穂さん

5位



米内ほなみさん

今年もスプリングフェスタ期間中に、2015高島新酒のラベルアートコンペティションを開催しました。総投票数は1,000票を越え、過去最高の盛り上がりを見せました。2015高島新酒は例年9月下旬に発売を予定しております。

製造

おかげさまで二十五周年

製造部 甕岡とく子



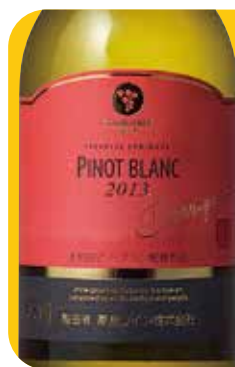
当時金融機関で働いていた私に、地元高島にワイナリーができるという情報が舞い込んできました。ワインという嗜好品の癒し効果に興味があり、日本有数のぶどうの産地高島から、ワインを通して日本や世界に何かを発信できるであろうという大きな夢を感じ、入社させていただきました。当初は少ないスタッフでしたので、いろいろな業務に携わりました。さらにどのようにしたら多くの人に高島ワインを知っていただけるのか思案の日々でした。

あれから25年、少しずつ周知していただき、感謝の日々を送っております。

今私はワイン造りの原点である製造業務に携わっております。日々ワインと向き合いながら思うことは、高島ワインを飲んでくださる人々にとって、私たちが造ったワインが、少しでも癒しの空間や時間を過ごすことのお手伝い如果能たいいなということです。そして子どもや孫たち、その次の世代までも、もっともっと末永く愛されるワイナリーになってほしいと願っています。

新 ヴィンテージ

吹き抜ける爽やかな風にのせて
高畠ワインの新ヴィンテージのリリースです



**2013
高畠バリック
上和田ピノ・ブラン
樽熟成**
2,357円(税込)

青リンゴや洋ナシ、ハーブを思わせるアロマとオーク樽で熟成した芳醇なフレーバーと長い余韻が楽しめる白ワインです。



**2013
高畠バリック
メルロー
樽熟成**
2,700円(税込)

完熟した高畠町産のメルローを主体にした重厚感のあるフルボディの赤ワインです。例年よりも新樽を多く用いました。



**2013
高畠バリック
カベルネ
樽熟成**
2,700円(税込)

凝縮されたタンニンと奥行きのある質感に加え、黒い果実とスパイシーな樽の香りが楽しめるフルボディの赤ワインです。



**2013
高畠
ラスティック
マスケット・ベリーA
樽熟成**
1,749円(税込)

新樽を多く使い熟成し、完熟したベリーAの柔らかいタンニンとまろやかさ、スパイシーさと木樽の甘みを付加しました。



**2014
高畠クラシック
マスケット・ベリーA
ブラッシュ**
1,375円(税込)

2012年に国産ワインコンクールの金賞を受賞。2014年も品質にこだわった造りで、ぶどうの美味しさを引き出しました。



**2014
高畠バリック
プレミアムロゼ
樽熟成**
2,200円(税込)

フルーティーな香りと味わいを醸し出すメルローの比率を増やし、骨格のあるカベルネ、プティ・ヴェルドでバランスを整えました。

春のワインセミナー開催報告!

6種類のワイン、チーズ、オリーブなどを合わせ、食とワインのマリアージュをテーマに開催。少数集中型のセミナーでしたがテイスティングルームの中は、ワインと美味しそうな香りで満ち満ちた状態。春の陽気とともに、大盛り上がるワインセミナーでした。



山形ヴァンダジェ2015 in じもとダジェ

県内12のワイナリーが一斉に集結し、地元飲食店等32店舗の料理とワインを楽しむ「山形ヴァンダジェinじもとダジェ」が山形駅西口広場で開催されました。会場では延べ約5,000名のお客様がワイングラスを片手に美味しい料理を楽しんでいました。



営業

米沢牛とのマリアージュが最高!

営業部 大越 誠



北東北、福島、新潟、北関東エリアを担当している大越です。いろいろな所に出回っていますので、この顔を見かけたらぜひ声をかけてください。

日々暖かい日が続き、つめたく冷した「嘉-yoshi-スパークリング」などが、とても美味しい季節になってきましたが、今回私がご紹介したいワインは、6月発売の「高畠バリックカベルネ」、「高畠バリックメルロー」です。

緑豊かなまほろばの里高畠で作られたカベルネソーヴィニヨン、メルローを樽で丹念に熟成させたフルボディの赤ワインです。美味しい米沢牛とのマリアージュはかなりのオススメです。

Barrique





エノログ川邊
ワインアレコレ

vol.6



酵母は土着から接種へ

川邊久之

高畠ワイン製造責任者・エノログ ※エノログ(ワイン醸造技術管理士)

昨今のトレンドで「自然派」というワイン醸造法が話題を呼んでいます。現在広く使われる乾燥酵母の代わりに「天然」、「自然」、「野生」と称した酵母でアルコール醗酵を行い、それが産地のテロワール(風土)を忠実に表現している、との評価も散見されます。

かつて住んでいたカリフォルニアでも1990年代に全くこれと同じことが起っており、その際に酵母の定義づけがなされました。ここでは「ワイン用の乾燥酵母は本来、世界のワイン産地で自生する『自然』または『野生』の酵母を選抜したもの」と定義したのと併せ、ワイン醸造に使われる酵母は、広い意味で「乾燥酵母」、「自生酵母」を問わず「天然の産物」と捉えられました。

このため「自然」、「天然」、「野生」の表現は紛らわしくなり、その結果としてこれらの酵母は、「土着」、「自生」、「自然発生」の酵母とし、乾燥酵母は、土着や自生以外の選

れた酵母を接種することから「選抜」または「接種」の酵母であると定義されました。

ワイン醸造は「土着酵母」に依存して始まり、長い期間それが続きました。その後、優良菌株がフランスのパスツール研究所などで選抜され、やがて近代的醸造技法が完成されました。それは1950年〜60年代に米軍が携行食製造のため開発した凍結乾燥法(フリーズドライ)によるもので、それにより現在広く使われているパン酵母と同じワイン用の乾燥酵母が生まれたのです。

乾燥酵母の接種における第一の目的は、ワインの出来映えをある程度予想できることです。これにより、ブドウの栽培地や品種の特性と収穫年度の特徴を高い解像度でワインに反映させることが出来ます。

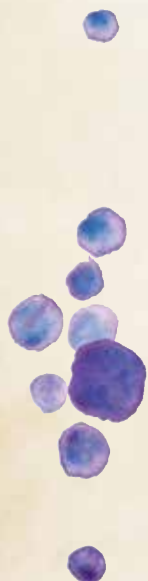
なぜなら自生酵母によるアルコール醗酵の場合は、ブドウの成分や周囲の環境などにより大きく出来栄えが異なってくるため、毎年の味

わいや香りが変動してしまうからです。従って、そのワインの品質が栽培地や収穫年度から来るものかを読み切れず、比較や検証を困難にするデメリットが発生してしまうのです。

我々は高畠町で収穫されたそれぞれの品種と相性の良い乾燥酵母の絞り込みに長い時間を費やし、今もそれを続けています。収穫年度毎の特徴や、栽培や醸造の担い手のスキルの向上を比較し、今後の改善に役立たせるために、高い解像度でブドウの特性をワインに反映させていくのです。

然しながら今、その高畠ワインにおける近代的醸造技法の新たな展開が試みられようとしており、この高畠町に自生する酵母を捕えるチャレンジがすでに始まっています。次回はそこに触れますのでご期待ください。

To Be Continued...



高畠ワイナリー

夏のイベントスケジュール

さくらんぼフェア

6月13日(土)～7月5日(日)



串焼きフェスタ

7月18日(土)～7月20日(祝・月)



肉まつり

8月8日(土)～8月9日(日)



ふるさとフェア

8月13日(木)～8月16日(日)



いも煮祭り

9月19日(土)～9月27日(日)



写真はイメージです

高畠ワイナリー応援メッセージ

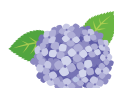
お寄せいただきましたメッセージは、後日、ワイナリーインフォメーションルームにてご紹介させていただきます。

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、文意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



高畠の夏祭り



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。
高畠町安久津／さくらんぼシーズン



全国ペット供養祭

犬と猫を祭る珍しい犬の宮猫の宮祭礼にあわせ、全国のペットを供養する。また希望者の供養も行う。
高畠町高安 犬の宮／7月25日(土)



勢至観音祭礼「ごんぼの実まつり」

「ごんぼ」とは方言で「ごぼう」のこと。夜、若者が集まり、トゲトゲな牛蒡の実を異性に投げ合う。その実が相手につけば恋が実るといわれている。
高畠町勢至観音／8月10日(月)



青竹ちょうちんまつり

高畠地区商店街で、各戸1～2本の青竹ちょうちんをつけ立て、千数百人の踊子が、新高畠、高畠花笠音頭を踊りパレードを行う。
高畠町／8月15日(土)16日(日)



催事のご案内

■沖縄

沖縄デパートサウボウ 催事場「東北物産展」

6月23日(火)～29日(月)7日間

■大阪

阪急梅田本店 B2お酒売場「試飲会」

6月24日(水)～30日(火)7日間

■大阪

あべのハルカス近鉄本店9階催事場「ワインフェスティバル」

7月9日(木)～15日(水)7日間

■仙台

仙台藤崎 催事場「東北展」

7月23日(木)～28日(火)6日間

■広島

広島そごう 地下酒売場「試飲即売会」

8月8日(土)～15日(土)8日間

※催事の内容は変更になる場合があります。

ここ数年、ワインにハマっています。いつも阪急や百貨店でイベントがある時に必ず行きます。特に高島のシャルドネやナイアガラが好きです。友達や親戚にも宣伝しています。これからも美味しいワインを造って下さい。応援しています。

大阪府／きょうちさま
(40代女性)

創業25周年おめでとうございます。初めて飲んだワインは「まほろばの貴婦人」。以来、高島ワイナリーのファンです。昨年はワイナリーにも伺うことが出来ました。これから季節も良くなるので、今度はいつワイナリーに行くかと母と計画を立てています。

新潟県／Nさま
(30代女性)

お酒に強い方ではありませんが、空Quや通信販売のパフレットを楽しみに拝見しています。そして、注文したくなって…ワイン好きの知り合いが多いので、時々プレゼントにも用い、高島ワインを贈っています。とても喜ばれますよ。

福島市／本田さま
(80代女性)

25

読者の皆様からの
応援メッセージ

プレゼント

さくらんぼ
ワインを

写真はイメージです



6

名様にプレゼント!

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8月31日(月)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

こちらの梅雨入りを待たずに、もう沖縄では梅雨明け宣言だそうで、なんだか変な感じの今年の初夏です。ほとんど全部が手作業という瓶内二次醗酵のスパークリングワインは、リリースが待ち遠しい限りですが、熟成の期間も必要なの

で、いつになることか楽しみに待つしかなさそうです。さて、いよいよ梅雨入りです。ここ何週間もまとまな雨が降っていないので、生き物は雨を待ちわびています。全然いやじゃなく、むしろ「梅雨が待ち遠しい」という珍しい年です。(Z.K)

高島ワイナリー 空・Qu編集部

TEL 0238-40-1840

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
高島ワイナリー内

空・Qu編集部 行

2015 Summer

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?