

Takahata Winery
2015 AUTUMN vol.34
Take Free

Qu.
空



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

アジア最大規模のワイン審査会
第18回 ジャパン・ワイン・チャレンジ2015

国内最高賞
「トロフィー」受賞

2013 高畠 バリックシャルドネ 樽熟成

& ゴールド賞2銘柄受賞





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

2015年高畠ワイナリーでは、「創業25周年」を記念して、春の「創業祭」「スプリングフェスタ」「さくらんぼフェア」「串焼きフェスタ」「肉祭り」「いも煮会」と様々なイベントを開催し、多くのお客様にご来場いただき、誠にありがとうございました。またワイナリー最大イベントである「秋の収穫祭」や、その後に開催予定の「ラフランス祭り」等を楽しみにされていらっしゃる皆様にも、重ねて感謝を申し上げます。

さて高畠町では、来春4月に4つの中学校が統合され、高畠中学校として生まれ変わります。環境の違っていた4つの中学校の生徒たちが、一つの学び舎で新しい学園生活を過ごしていくためには、先生をはじめ、保護者様や地域の皆様の温かい眼差しが大きな励みになっていくのではないのでしょうか。

そこで高畠ワイナリーでは、社会貢献活動の一環として、10月2日に、高畠町内の4つの中学校のすべての生徒の皆様に向けた、高畠ワイナリー「創業25周年 記念講演会」を開催する運びとなりました。この春の企画の段階からこれまで、高畠町や高畠町教育委員会ははじめ、多くの皆様のご尽力を賜りましたことに、厚く御礼を申し上げます。

当日は、鶴岡市の加茂水族館の「くらげ館長」として大変有名な「加茂水族館名誉館長 村上龍男氏」にご講演をしていただく予定になっております。高畠町内の中学生の皆さんに、地域社会の一員として、未来ある若者たちの交流の一助として、また今後の社会生活の糧になるご助言等をいただけるのではないのでしょうか。

また高畠ワイナリーでは、皆様に楽しんでいただける空間を創造しようと、少しずつ施設の改修を行っております。この「空」が発刊される頃には、今まで25年間使用してありました「噴水」回りの改修がほぼ完了し、今後は新たな空間で楽しいイベントを提供できるものと考えておりますので、是非お楽しみにご来場をお待ち申し上げます。

【高畠ワイナリー便り】

おかげさまで25周年

食のイベントを毎月開催

ワイナリー創業25周年の感謝を胸に開催した毎月のイベント。肉祭りの目玉「米沢牛のステーキ」は今年も一番人気。中には家族で2枚オーダーされる方も…。串焼きフェスタのアスパラは、牛串焼きと比べても存在感バツグン。トレーラーカーでのグラスワインも多くのお客様で賑わい、会話が弾みました。



ピノ・ノワール

待ちに待った収穫

ワイナリー前のピノ・ノワール、待望の収穫です。ワイナリーにお越しのお客様が「お、いよいよかぁ」とお声をかけてくださいました。今年の梅雨時期は少雨で病害虫の被害も少なく、2015年の高畠ピノ・ノワールはかなり期待できそうです。



氷果のひとしづく カベルネソーヴィニヨン

高級赤ワイン用ブドウ、カベルネソーヴィニヨン種の氷結搾りロゼワイン。凝縮した甘さ、赤い果実の香りと爽やかな酸味が合わさったフルーティーな味わいです。

各 500ml / 2,000円(税込)



ワイナリーショップ

高畠ワイナリー ショップ限定

氷果のひとしづくシャルドネ
高級白ワイン用ブドウシャルドネ種の氷結搾り白ワイン。はちみつをも思わせる凝縮した甘さが口の中を支配する。とろけるような飲み心地です。



2014オリジナル
上和田ピノ・ブラック
爽やかな清涼感溢れるワインです。今までにはない高い果実感を持つワインに仕上がりました。

各 500ml
1,350円
(税込)

ゴッツォナーレ 高畠



ゴッツォナーレ高畠では9月19日より「マロンジェラート」を新発売いたします。栗風味の濃厚なマロンジェラートをベースに、栗の甘露煮をトッピング。高畠の初秋を感じる逸品です。
季節限定 400円(税込)



米沢牛ポテトスティック
ステーキ風味
濃い目の味でアルコールが進みます。米沢牛の旨味がやみつきに！



145g
540円(税込)



2014オリジナル シャルドネ
柑橘系の華やかでフルーティーな果実のフレーバーと、躍動感ある豊かな味わいです。



1,080円(税込)

フルーツピネガー
ぶどう果汁を主体とした飲みやすい味わいのフルーツピネガーで、爽やかな酸味と自然な甘みをお楽しみいただけます。

情報発信の場としての ワイナリーショップ

ワイナリーショップ 店長 高橋直彦



昨年11月よりワイナリーショップの店長を務めております高橋です。
日増しに秋も深まり、いよいよワイナリーでは2015年新酒の発売や、秋の収穫祭の時期を迎えることになりました。
現在、ワイナリーの来場者数は年間約25万人と、多くのお客様にご来場いただいております。ワイナリーショップはワインはもちろんのこと、少しずつではありますが、「高畠」「山形」の特産品・清酒などについても情報を発信していく場所になれるよう、スタッフ一丸となって取り組んでおります。
是非、ワイナリーの秋を満喫しにお越しください。スタッフ一同、お待ちしております。

THE 18th Japan WINE CHALLENGE

2015

アジア最大規模のワイン審査会 | ジャパン・ワイン・チャレンジ

Asia's oldest and most Prestigious wine competition.

Trophy for Best Japanese White Wine

国内最高賞「トロフィー」受賞

& ゴールド賞 2銘柄受賞



ジャパン・ワイン・チャレンジ2015 Gold (部門最高賞)

2013 高島 バリック シャルドネ 榎樽熟成

完売御礼 2,500円(税込) 白・辛口

2014 高島 Funiculi, Funicula
de Kimula Chardonnay

名前の意味「木村園場のフニクリ フニクラ」(登山列車)「崖淵力のぶどう農園」である木村幸雄氏の厳選したシャルドネのみを使用。特に小粒の完熟房のみを選果し、妥協を排し徹底して「木村園場」のシャルドネのポテンシャルを表現する白ワインの新しいスタイルです。

ワイナリーショップ&通信販売限定/年内発売予定



ジャパン・ワイン・チャレンジ2015 Silver

2014 高島 La Cloture Electrique en Kamiwada Chardonnay

ワイナリーショップ&通信販売限定/年内発売予定



ジャパン・ワイン・チャレンジ2015 Bronze

2014 高島 ラスティック マスカット・ベリーA

発売日未定 - 赤・ミディアム

2014 高島 クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

発売中 1,375円(税込) ロゼ・辛口

2013 高島 バリック カベルネ榎樽熟成

発売中 2,700円(税込) 赤・フルボディ



2013年のシャルドネは天候にも恵まれ、特有のミネラル感溢れる品格のある味わいがあり、プレミアムワイン専用の新樽からくるバニラやナッツに表現される心地よい香りが幾重にも重なり、優雅な余韻をお楽しみいただけます。



2013 高島
バリック
シャルドネ
榎樽熟成

第18回ジャパン・ワイン・チャレンジ 2015にて高島ワイン「2013 高島バリックシャルドネ 榎樽熟成」が白ワイン部門国内最高賞「トロフィー」を受賞しました。皆さまのご愛顧、ご指導を賜り、悲願の最高賞「トロフィー」をはじめ、「ゴールド賞」を2銘柄、計17銘柄が受賞しました。ジャパン・ワイン・チャレンジとはアジア最大級のワイン審査会です。国産ワインはもちろん、日本国内に流通する輸入ワインもエンタリー対象で、文字通り「世界に通用するワイン」の指標となるものです。高島ワイナリーは、今回の受賞を更なる飛躍のバネとし、世界に胸を張れる高島ワインを標榜し、今後とも「より高品質」で「安心」してお飲みいただけるワイン造りに努めてまいります。

ジャパン・ワイン・チャレンジ2015 Seal of Approval(奨励賞)

2012高島ゾディアック ピノ・ノワール	2014高島クラシック 上和田ピノ・ブラン
2014高島yoshi-スパーキングピノ&シャルドネ	2014高島バリック プレミアムロゼ
2013高島ジャパネスク ベリーズブレンド	2013高島バリック メルロー-榎樽熟成
2014高島クラシック シャルドネ	2013高島バリック上和田ピノ・ブラン榎樽熟成
2014高島クラシック マスカット・ベリーA	2012高島アルケイディア セレクトハーベスト
2013高島クラシック メルロー&カベルネ	

製造

機械音の異常をすばやく察知する

製造部 福田高志



ワインの瓶詰がある日は一日中充填室で作業しています。機械を立ち上げたら、その後異常が出ないか確認していますが、今では機械の出す音で大体の異常箇所が分かるようになってきました。

「シューッ」というガス漏れの音は、瓶の異常かセンサーの異常なので、充填不良です。次にコルカー(コルク打栓機)から「カン」となれば、これもセンサー不良なので、

ラインには打栓されていない瓶が流れてくることが確認できます。

充填室での作業はそれ以外にも沢山ありますが、全てはお客様に安心して美味しいワインを飲んでいただくための重要な行程です。

これからも作業中の「音」に細心の注意を払いながら、ワイン造りに携わっていきたいと思っています。

愛好家部門 ゴールド賞

2014 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

発売中 1,571円(税込) 白・辛口

2012 高島アルケイディアセレクトハーベスト

発売中 4,909円(税込) 赤・フルボディ

2012 高島バリック カベルネ・シラズ熟成

完売 2,700円(税込) 赤・フルボディ

2013ヴィンテージ発売中



愛好家部門 シルバー賞

2013 高島バリック シャルドネ・シラズ熟成

2013 高島バリック 上和田ピノ・ブラン・シラズ熟成

2012 高島ゾディアック ピノ・ノワール



第5回
日本で飲もう
最高のワイン
—テロワールから食卓へ—
2015

専門家部門 シルバー賞

2014 高島クラシック シャルドネ

2013 高島バリック シャルドネ・シラズ熟成

2013 高島バリック 上和田ピノ・ブラン・シラズ熟成

2014 高島クラシック 上和田ピノ・ブラン

愛好家
ゴールド
3銘柄
受賞!



国産ワインや輸入ワイン或いはブドウ品種ごとの評価ではなく、日本国内で手に入る全てのワインの中から一番美味しいワインを、何の先入観も持たずに探してみようという新しい試みのワイン審査会です。愛好家部門ゴールド3銘柄を始め、全部で10銘柄を受賞しました。

豊穡の秋に魅力溢れるワインの新発売



高島シードル

山形県産の
完熟りんご果汁を使用
爽やかで
フルーティーな香りと
瑞々しい味わいを
お楽しみ
いただけます

1,550円(税込)
750ml/発泡・やや甘口



2012高島 ゾディアック ピノ・ノワール

徹底的に拘った
自社農園の
ピノ・ノワールから造る
「高島ワイナリーの
ロマン」でもある
赤ワイン

4,000円(税込)
750ml/赤・ミディアム



2012高島 アルケイディア セレクトハーベスト

厳選した
醸造専用品種の
黒ブドウを
3種類ブレンドし
複雑で奥行きのある
フラッグシップ
赤ワイン

4,909円(税込)
750ml/赤・フルボディ



2014高島 シャルドネ・シラズ熟成 ナイトハーベスト

専用のブドウ園
夜間収穫
特別な仕込みを
経て造る
高島ワインの
フラッグシップ
白ワイン

4,909円(税込)
750ml/白・辛口

2015高島新酒 スパークリング デラウェア

デラウェアの
甘酸っぱさを
そのままに
果実の風味が弾ける
爽やかな
スパークリングワイン

1,400円(税込)
750ml/発泡・やや辛口
10月5日発売予定



2015高島新酒 シャルドネ

高島町産シャルドネを
原料に
華やかな香りと
キレの良い味わい
フレッシュで爽やかな
白ワインです

1,480円(税込)
720ml/白・やや辛口
10月29日発売予定



2015高島新酒 白・辛口

デラウェア特有の
爽やかな酸味の中に
ほのかに自然な
甘みを感じる
中口の白ワイン

1,200円(税込)
720ml/白・やや辛口



2015高島新酒 白・甘口

デラウェアの
生き生きとした
ブドウの香りと
フレッシュで
豊かな甘みが
美味しい白ワイン

1,200円(税込)
720ml/白・甘口



営業

自分のキャラクターを生かしてお客様と身近に

営業部 佐藤健太郎



営業の佐藤健太郎です。私は、宮城県の一部と西日本(岡山県～沖縄県)という広い範囲を担当しております。

生まれも育ちも高島町ですが、写真を見ていただければと思うのですが、どちらかというと南国系の濃い顔立ちですので、西日本エリア、特に九州～沖縄エリアのお客様とほとんど違和感なく打解けております。

また出張が多く高島にいる機会より、西

日本のどこかにいることが多々ありますので、もし見かけていただきましたら遠慮なくお声をおかけください。

ワインのこと、山形のこと、高島のことはもちろん、高島の方言なども交えて、お客様との新しい出会いを楽しみに、これからも「高島ワインの伝道師」となるべく、広く日本を駆け巡り、日々美味しいワインをお届けしてまいります。



エノログ川邊
ワインアレコレ

vol.7

酵母は何処に？



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)

前回に続き、今回もワイン酵母のお話をします。

酵母とは、微生物分類学上の名前だけでなく「一生をほぼ単細胞で過ごし出芽や細胞分裂で増える真菌類」で、簡単に言うとな生物界の「哺乳類」の様なものです。この中で、ワイン酵母はサッカロミセスという仲間で、そのごく一部が、醗酵で糖よりアルコールと炭酸ガスを沢山つくり、酒類製造や製パンに使われます。いわば、哺乳類に属する「働き者のヒト」みたいなものです。

サッカロミセスは、ブドウの果皮に居るとされてきましたが、その可能性は極めて低く、果皮に混在する酵母群は、非サッカロミセスの、哺乳類でいう馬や鼠などの「獣」です。「ブドウの皮に棲むワインの天使」は、まあお伽話ですね！収穫したブドウを潰して容器におくと、先ず非サッカロミセスが醗酵を始めます。それからは正

に「生き残りゲーム」で、微量のアルコールができる醗酵の序盤、増殖する酵母群と減少する酵母群による交代劇の末、大気中から降りるサッカロミセスが、大多数を占める「酵母の与党」となり、ゲームを制します。そして、アルコールが10%を超える頃から、さらに選ばれた「サッカロミセスの鉄人」が醗酵を完了しワインができます。

「わぁ自然って凄い！」と思いますが、醗酵の序盤で交代劇を演ずる非サッカロミセスの「馬や鼠など」が、馬小屋や鼠の尿の様な悪臭をワインの中に痕跡として残り、それが欠陥となり品質を大きく劣化します。

その解決策として、選抜収穫し潰した健全なブドウに「馬や鼠など」が生えないよう、亜硫酸とワインを加え、サッカロミセスを呼び込む環境を整えて天に祈ります。すると問題の「馬や鼠など」の邪魔

が入りにくいなかで自然界からのサッカロミセスで構成される「酵母の与党」が、安定政権を樹立し、「きれいな醗酵」を早期に実現します。

「まほろばの里」、高畠に育った人々が、この地でブドウとワインを育てています。その高畠の誇り、美しい大自然に漂うサッカロミセスからワイン酵母を分離できる日が、さほど遠くはありません。昨年、有機米の郷である上和田で得た酵母でワインを造りました。今後とも我々のプロジェクトとして、高畠酵母でワインとパンやピザ生地等を創れる日を夢に描きつつ、弛まぬ挑戦を続けていきます。

Let's see how it goes...

2015高畠ワイナリー秋のイベント

トレーラーカーフェスタ

10/3(土) 4日

ワインと楽しむ「食」をテーマに、トレーラーカーやキッチンカーがワイナリーに登場。

新酒祭り 10/3(土) ▶ 12月(祝)

ワイナリーショップでは、秋の恵みと2015高畠新酒デラウェアを中心とした新酒フェアを開催!

ワイナリーショップ限定ラベルの新酒を販売!

20th
アニバーサリー!
年間最大級の
ワイナリー
お客様感謝イベント!

第20回 秋の収穫祭

2015

10/9(金) ▶ 12月(祝)

高畠高校吹奏楽部
10月10日(土) 11:00~
米沢工業高校ミニSL
10月10日(土)
けん玉レジェンド
10月12日(祝・月)

9:00
▽
17:00
入場無料
雨天決行

9(金)



ジャンク
フジャマ

10(土)

ジャンク
フジャマ



ブレッド
& パター

11(日)



久宝留理子
& 大澤誉志幸

小室等
& こむろゆい

12(月)



山下久美子



川村結花

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

フードコート

- ・山形串焼き
- ・ぐるぐるソーセージ
- ・ささえのつば焼き
- ・ロースハムステーキ
- ・石釜 PIZZA
- ・特製いも煮 他



大道芸パフォーマンス
スーパー
アイドル
星丸

毎日開催

芸工大生の似顔絵コーナー

有 料

こどもお絵かきコーナー

無 料

25th

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、これからよりおいしいワイン作り、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

ラフランス祭り

高畠町はラフランスの生産も盛んな地域。芳醇な香り瑞々しい果肉を堪能あれ。

10/31(土) ▶ 11/3(火) 祝 11/7(土) ▶ 8(日)

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お断り致します
- 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致します
- 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
- ドローン等の機材持ち込み、および構内の空撮、特殊撮影はお断り致します
- 期間中は会場周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します
- 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かねます
- イベント内容は変更になる場合があります。ご了承ください

ちょっと足を伸ばして 高畠の秋祭り

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
高畠町・10月10日(土)~12日(月・祝)

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
高畠町・10月10日(土)~12日(月・祝)

たかはた秋まつり

バザーや作品展、あったかいお料理に
おいしいスイーツなどなど出展・催事が
盛りだくさん!! たかつき・はたつきのショーもあるよ!
高畠町役場前・11月3日(火・祝)



高畠町マスコットキャラクター



たかつき

はたつき

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。

催事のご案内

■大阪

京阪京橋店

10月8日(木)~14日(水) 7日間

■東京

大丸東京店「世界の酒とチーズフェスティバル」

10月14日(水)~20日(火) 7日間

■北九州

井筒屋小倉店 「試飲会」

10月15日(木)~20日(火) 6日間

■広島

酒商山田幟町店 「試飲会」

10月17日(土)~18日(日) 2日間

■大阪

阪神梅田本店 「東北物産展」

10月21日(水)~27日(火) 7日間

■大阪

阪神梅田本店 「第39回 阪神大ワイン祭」

10月28日(水)~11月3日(火) 7日間

※催事の内容は変更になる場合があります。

■浦和

伊勢丹浦和店「世界のワインとグルメフェア」

11月1日(日)~3日(火) 3日間

■仙台

エスパル仙台本館 「たかはたフェア」

11月13日(金)~15日(日) 3日間

■大阪

阪急梅田本店 「元気東北祭」

11月18日(水)~24日(火) 7日間

■東京

東武池袋店 「山形県物産展」

11月26日(木)~12月1日(火) 6日間

■博多

博多阪急 「2015人気の物産アンコール大会」

12月16日(水)~25日(金) 10日間

■仙台

仙台駅 クリスマスフェア(予定)

12月15日(火)頃~25日(金)頃

■広島

そごう広島店 「地下酒売場試飲会」

12月17日(木)~25日(金) 9日間



写真はイメージです。

プレゼント

高島
シードルを

6名様にプレゼント!



写真はイメージです



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11月30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

「天高く馬肥ゆる秋」とは言ったもので、今日も高島の青空は澄み渡り、どこまでも素晴らしい秋の実りを感じる今日この頃です。天高く=空が広く見える、というのには諸説ありますが、秋は空気が乾燥して空が遠くまできれいに見えるというの

が有力だそう。さて、いよいよブドウの収穫も最盛期を迎えます。今年も美味しいワインが造れるように、また今年で20回目を迎える収穫祭が盛大で実りあるイベントになるように、(私は)身も痩せる覚悟で頑張ろうと思います。(Z.K)

高島ワイナリー 空・Qu編集部

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 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?