

Takahata Winery
2015 WINTER vol.35
Take Free



Qu.
空



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

第20回 秋の収穫祭
ナイトハーベスト2015
冬のワイナリーギフト



樹水のしずく
左／シャルドネ 右／カベルネ・ソービニオン



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



朝の気温が5℃を下回り、濃い霧で幻想的でもあるまほろば高畠は、晩秋から初冬を迎える季節となりました。

創業25周年記念を掲げて今年一年間、毎月一回以上のワイナリーイベントを開催して参りました。先般の「ラ・フランス祭り」で今年の大きなワイナリーイベントは終了しましたが、ワイナリーショップでは「クリスマスフェア」や「お歳暮、ご年始のギフト特集」など今後も様々な企画を予定しております。

さて、おかげさまで第20回目を迎えた「秋の収穫祭」も無事終えることが出来ました。

今年は、お隣り米沢市の米沢工業高校によるミニSL機関車の乗車体験を始め、地元高畠高校の吹奏楽部の演奏や、長井の「べにばなレジェンド」によるけん玉のパフォーマンス等、例年以上に子どもから大人まで楽しめる催し物をご提供出来たかと思っております。

またフードコートでは、庄内の海産

物や、新規参入のフードサプライヤー様にも魅力的なおすすめメニューを提供いただき感謝申し上げます。食の祭りとしても少しずつ充実してきているのではないのでしょうか。お客様の評判もまずまずのようでした。

しかしながら、まだまだご不便をかける部分もございましたので、今後とも皆様にお楽しみいただけるようなワイナリーイベントを目指し、スタッフ一同努力してまいります。

ここでお知らせがございます。今冬の1月下旬より3月末まで、ワイナリーの見学通路を含む一部改修工事を予定しております。それに伴いワイナリーショップは、1月から3月末の期間、冬時間（10時～16時30分）での営業となり、毎週水曜日を定休日とさせていただきます。

お客様には大変ご迷惑をおかけしますが、来春のリニューアルオープンをお楽しみにお待ちしておりますようお願い申し上げます。

秋の収穫祭2015

[高畠ワイナリー便り]



産直のぶどう・農産物は、今年も大好評。また庄内の海鮮も初登場でワインとの相性も抜群です。ミニSLには大人から子どもまで夢中に！



毎年収穫祭が終わるとホッと安心する反面、ものさみしい気持ちに…。高畠特産の産直「まつたけ」は即完売！プレミアムワインサロンも好評でした。

ワイナリーが一年で一番輝く日、
お客様と、ぶどうの恵みに感謝して
多くのお客様と、広く晴れ渡る空の下
楽しみや感動を共有させて頂きました



上和田自然酵母仕込みワイン

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)

酵母のお話しは今回で3回目となり、いよいよ佳境を迎えます。

一般的に、世界中のワイナリーでは、各地で優良選抜された乾燥タイプの酵母を用いることで、安定した醗酵管理を行います。これは近代醸造技術による恩恵で、お陰で品質の高いワインを誰でも簡単に醸造できます。

その一方、近年はブドウ産地に由来する酵母でワインを仕込む、いわゆる『自然派ワイン』と呼ばれるカテゴリーの製品が市場を賑わすのも散見されます。

『自然派ワイン』には大きく分けて二種類あり、微生物学や醸造学を充分に理解して造られたものと、そうでないものがあります。過去に、私は海外で産地由来の酵母で上質なワインを造る生産者を訪問し、その緻密な取り組みを目にしました。

また、審査員をつとめる品評会では、『自然派ワイン』のカテゴリーを設けているのに反して、『近代醸造技術』が生むワインが多数

を占めるカテゴリーで、金賞を獲得したワインにも出会いました。

しかしながら、依然として、感知できる欠陥を伴う『自然派ワイン』を、市場で少なからず目にするのは残念な事実です。

話は清酒の歴史に飛びますが、今のようには醸造技法も体系化し、且つ優良な選抜酵母ができる以前の遙か昔、酒造元が採用する醸造学を修めた帝国大学出身の新卒者は、女中さん付きの借家に住めるほど高給をもらう『技師』と呼ばれる特別扱いでした。

このことから、自然の条件に依存して健全な酒を醸すことは、非常に高い技術が求められ、現代の宇宙開発技術に並ぶハイテクであったかが伺えます。

さて、今回の『上和田自然酵母プロジェクト』で、私たちは、健全なブドウを選抜、これに酸、亜硫酸、またアルコールを添加し、欠陥の原因となる果実由来の汚染微生物を抑制するとともに、アル

コール耐性の無い非ワイン酵母が育たない環境を整え、高島町の上和田地区で産地由来の酵母を捕えしました。それを培養して醗酵を進め、アルコール度数を上昇させ、健全なワイン酵母になるまで淘汰を続け、マスカット・ベリーA品種ブドウで満たした醗酵槽へ添加することで健全な醗酵へと導いたのです。

この一連の流れの中、フランスで近代ワイン醸造の大家とされた、エミール・ペイノー博士が書かれた文献が大いに役に立ちました。『温故知新』を感じる古いものですが、限られた環境の中で生まれた博士の信念を、新たな高島ワインの風にできる日も間近です。

Let's see how it goes...



上和田産のマスカット・ベリーAに、上和田生息の自然酵母をセレクトし注入します。



白ぶどう、赤ぶどうを住み家にして、自然酵母を瓶の中で培養します。



Frag Ship

ナイトハーベスト

眠れる森に息づく感謝のたまもの

ここは高島町上和田地区。
厳選した単一区画のぶどう畑
で行うシャルドネ・ナイトハー
ベスト。

外は気温5度前後、冷え切つ
た、正に「眠れる森の」シャル
ドネをそつと収穫します。

ゆっくりと圃場に車を乗り入
れて、ヘッドライトでぶどうを
照らします。

完熟を迎えたシャルドネは透
き通るようなイエローグリーン
で、果皮の中に確かに種子を確
認できるほどです。吐く息白
く、身体を動かさないと手足も
痺むために、次第に収穫作業に
集中していきます。果実はどれ
も濃厚で、甘味、酸味ともにト
ップクラスのクオリティです。

しかしながら、この厳選した
圃場のシャルドネ・ナイトハー
ベストの内、真のフラッグシッ
プ・ワインになるのは、特に優
れた一部のロットだけです。

それほどまでにストイックで
厳しい「自主基準」が、当ワイ
ナリーの最上級ワイン、「高島
シャルドネ樽醗酵ナイトハー
ベスト」には当たり前のように課
せられています。

冬の足音



10月中下旬からのワインの
仕込みは白系品種が終わり
つて、次第に黒ぶどう品種が氷
結搾りが多くなります。この日
は高島町産の有機デラウェア
の氷結搾りを行いました。
ぶどうを凍らせて、濃厚な果
汁だけをワインにします。



この日は朝からワイン
の仕込み場周辺の清
掃です。今年一年お
世話になった収穫コ
ンテナをきれいに洗
浄します。また来年の
収穫シーズンまで、し
ばしのお別れです。

製造

想定外が想定内の、気候とぶどう栽培

製造部 四釜紳一



今年のぶどう栽培を振り返ると、
生育期の前半、お盆頃まではとに
かく雨が少なく、気温も高く推移
し乾燥状態が続き、病気の被害は
あまり見られませんでした。

しかし、8月下旬のベレーゾン
(着色期)を迎える頃には雨が降
り続き、それに伴い日照時間も不
足し、糖度の上昇も鈍かったよう
に感じられました。

一方では収穫を遅らせた一部の
園地では、例年並みの糖度と品質
のぶどうが収穫されるなど、あら
ためてぶどう栽培は気候に大きく
左右されることを痛感させられま
した。今年も色々な課題が浮き彫
りになった一年でした。

収穫、仕込と続きましたが、畑
での仕事はまだまだ終りではあり
ません。これからもっと良いぶど
うが収穫出来るように今は、積雪
に備えて剪定しているところです。

1年を想い、新年を迎える新発売



樹氷のしずく カベルネ・ソーヴィニヨン

2,000円(税込) 500ml ロゼ・極甘口／右

完熟したイチゴ、ジャムを思わせる凝縮感溢れる香りと、ぶどうがもつ芳醇で上品な甘さを堪能いただけます。

樹氷のしずく シャルドネ

2,000円(税込) 500ml 白・極甘口／左

完熟した白桃、ハチミツを思わせる凝縮感溢れる香りと、ぶどうがもつ芳醇で上品な甘さを堪能いただけます。



2014 高島バリック シャルドネ 桜樽熟成

2,500円(税込) 750ml

高島シャルドネ特有のミネラル感あふれる味わいと、オーク樽由来の心地良い香り、上品で長い余韻をお楽しみいただけます。



2014 高島 ラスティック マスカット・ベリーA

1,749円(税込) 720ml

非常に手の込んだ造りを取り入れ、華やかで蜜のような香りと、深く凝縮した味わいです。今季おすすめのアイテムです。

おせち料理や
シーフードに
ぴったり、
亜硫酸無添加
ワイン。



2015アンサルファイテッドシリーズ

2015 ④ 亜硫酸無添加 スパークリング マスカット・ ベリーA

1,797円(税込)
750ml／赤・やや甘口

和食にも合う貴重な赤ワイン、やや甘口のスパークリングです。

2015 ③ 亜硫酸無添加 マスカット・ ベリーA

1,473円(税込)
720ml／赤・ライトボディ

和食にも合うライトボディの赤ワイン(辛口)です。

2015 ② 亜硫酸無添加 シャルドネ

1,699円(税込)
720ml／白・辛口

特に魚貝類料理や、繊細な味わいの和食とも相性良好な白ワイン。

2015 ① 亜硫酸無添加 スパークリング ナイヤガラ

1,591円(税込)
750ml／白・やや甘口

明るく華やかな香り、爽やかな味わいのスパークリングワインです。



12月10日発売予定

発売中

発売中

営業

さまざまな媒体を通してお伝えしたいこと

営業部 加地浩三



通信販売を担当しております、加地浩三です。
主に、オンラインショップの管理やダイレクトメール(DM)の作成、メールマガジンの配信などを行っております。
以前はワイナリー内のショップに勤務しており、直接お客様と接することが大好きな私ですが、現在はパソコンとにらめっこをする毎日です。
しかしながら電話やメールなどでお客様とのコミュニケーションも楽しく、オンラインショップやDMを通して、どのようにしたらお客様のご要望にお応えできるような、魅力的でわかりやすい高島ワインの情報を配信できるかを日々考え事に励んでおります。
これからも、1人でも多くのお客様に弊社ワインを知っていただき、よりおいしいワインをお届けしてまいりますので、何卒よろしくお願い致します。

Takahata Winery Shop

年末年始のギフト
お歳暮特集

クリスマス一色に染まるワイナリーで
スタッフ一同皆様のお越しを
心よりお待ちしております。

冬季期間の営業について
(1月～3月末まで)
定休日／毎週水曜日
営業時間／10:00～16:30まで



最も贅沢な
ワインの組み合わせ
**まほろばの貴婦人
赤・白ギフトセット**

白・極甘口×赤・ミディアム・甘口
6,789円(税込)



これからのお祝いや
パーティーにぴったり!
人気のスパークリング
ワインギフト

**嘉-yoshi-
スパークリングシャルドネと
オレンジマスカットのセット**

シャルドネ発泡・辛口
オレンジマスカット発泡・甘口
3,806円(税込)



不動の人気!
**まほろばの貴婦人(白)と
高島オール(赤)のセット**

白・極甘口×赤・ミディアムボディ
5,143円(税込)

嘉-yoshi-スパークリングシャルドネと
辯天 純米大吟醸原酒 夢錦720mlのセット

3,800円(税込) 数量限定品

**店長
イチオシ!**

クリスマスや年末年始
にはこのお酒のセットが
お勧めです。地元酒蔵
の純米大吟醸夢錦は、
濃厚でありながら喉越
しの良いキレが楽しめ
る逸品。祝事の「嘉」に
「夢錦」。なんとも、良い
夢が見られそうな組み
合わせです。

高橋店長



ぶどう&ラ・フランジュースセット
国産果汁100%使用で安全、美味しい
ワイナリーショップ限定のジュースセット
ノンアルコールでお子様にもとても
人気のジュースセットです

2,800円(税込)
※ワイナリーショップ限定商品



他の季節とは一味違う、真っ白
な雪に包まれたワイナリーに是非
お越しください。

ワイナリーショップではギフト
セットも販売しています。定番の
「まほろばの貴婦人セット」から、
地元山形の味覚が詰まったジュー
スの詰め合わせなど、種類も豊富
です。お好きなワインやジュース
のセットも承ります。日頃お世話
になった方への感謝の気持ちを込
めて、贈り物にもお勧めです。

日を増すごとに気温が下がり、
吐く息も白くなって、山形にも冬
が近づいてきたなあと感じます。
クリスマスにお正月、バレンタ
インデーと、年の瀬から新年にか
け、イベントが目白押しです。家
族や友人と集まることも多い、そ
んな時に美味しいワインはいかが
でしょうか。



ワイナリーショップ
山田 真理

高畠ワイナリー創業25周年記念事業

未来の仲間たちと ともにわかちあえる歓びを

高畠ワイナリー創業25周年記念事業の一環として10月2日
金曜日、高畠町内の四つの中学校の全校生徒約750名を招
待し、記念講演会を行いました。

高畠町の4つの中学校は来春には一つの中学校に統合され
る予定となっており、そのための交流の場を町内の中学生に
提供したい、という想いからこの企画が始まりました。

第一部の記念講演は世界一の「くらげ水族館」としても有
名な加茂水族館（山形県鶴岡市）の名誉館長村上龍男さん。

一時は閉館の危機に陥った水族館を、紆余曲折を経ながら
も、諦めない不屈の精神と発想の転換で、一躍全国でも有名
な行列のできる水族館に導いた力強い講話は、思春期の中学
生の心を強く揺さぶりました。

第2部の記念演奏会では、ヴァイオリニストの駒込綾さん、
ピアニストの大野木はるかさんに演奏いただきました。プロ
の演奏家による音色を耳だけではなく全身で感じ、どんどん
引き込まれていくようでした。

講演会、演奏会が終わると4つの中学校の3年生の代表か
ら在校生へ向けてメッセージが伝えられました。

「これまでは先輩方の作った伝統や歴史を先輩に引き継い
できました。来年からは4つの学校のそれぞれの伝統や歴史の上
に、新しい中学校の伝統や歴史を創り出して、引き継いでい
ってほしい。」

上級生から下級生への熱い想い、自分たちの母校への熱い
想い、上級生から後輩たちへの熱い想いが伝えられ、記念講
演会は幕を下ろしました。



高畠ワイナリー応援メッセージ

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。

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。

高畠ワイナリー啓翁桜回廊をお楽しみにされているお客様へ
来年1月から3月末までのワイナリー見学通路を含む一部改修工事に
伴い、今シーズンのワイナリー内の啓翁桜回廊はございません。
ご理解の程宜しくお願い申し上げます。



ちょっと足を伸ばして

高畠の冬祭り



冬の風物詩・・・1月10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

問／高畠町観光協会 TEL 0238-57-3844



真冬のお花見・・・2月11日(木・祝)～14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:高畠駅太陽館)

問／高畠町観光協会 TEL 0238-57-3844



催事のご案内

■名古屋

名鉄百貨店本店 メンズ館 B1F 和洋酒売場
「歳暮・クリスマスおすすめワイン試飲会」
12月2日(水)～8日(火)7日間

■愛媛

いよてつ高島屋「大東北展」12月9日(水)～15日(火)7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

■広島

そごう広島「地下酒売場試飲会」
12月17日(木)～25日(金)9日間

■仙台

仙台駅「クリスマスフェア」 12月19日(土)～25日(金)7日間

■横浜

KISSYO Select トレッサ横浜店
12月26日(土)～27日(日)2日間

■名古屋

ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場
「第5回 大東北展」
28年1月6日(水)～11日(月)6日間

■宮崎

宮崎山形屋「高島ワイン試飲即売会」
28年1月6日(水)～12日(火)7日間

■広島

そごう広島「高島ワイン試飲即売会」
28年1月7日(木)～13日(水)7日間

■鹿児島

鹿児島山形屋「高島ワイン試飲即売会」
28年1月7日(木)～14日(木)8日間

■熊本

鶴屋百貨店「東北六県の物産と観光展」
28年1月13日(水)～19日(火)7日間

■山口

下関大丸「全国有名うまいもの大会」
28年1月20日(水)～25日(月)6日間

■博多

博多阪急「東北六県うまいもの大会」
28年1月20日(水)～26日(火)7日間

■大分

トキワ本店 8階催事場「東北の物産と観光展」
28年1月28日(木)～2月3日(水)7日間

※催事の内容は変更になる場合があります。特に最終日は閉場時間が早い場合がございますので、ご注意くださいませ。

プレゼント

2015新酒 シャルドネを 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2016年2月29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

「今年は雪が降るのは遅そうって
言ってた」「もうスタッドレスタイヤに
交換した?」「雪囲いはいつする?」
そんな会話が聞こえてくる季節にな
りました。師走とは師も走り回るほど
忙しいと言う説もありますが、雪国
では11月(霜月)から冬支度にパタ
パタし始めます。霜が降り始める月
とは言ったもので、濃い霜が降りる
北国の幻想的な朝の美しさには目
を見張るものがあります。さて、いよ
いよ1年の締めくくりです、とは言え、
無理は禁物。寒くなりますので、ど
うぞ皆様ご自愛くださいませ。(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。



選りすぐりの
シャルドネの
フレッシュな果実感
をお楽しみ
いただけます。

post card

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 WINTER

プレゼントへのご応募

フリガナ
お名前 年齢 歳
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?