

Takahata Winery
2016 SUMMER vol.37
Take Free



Qu.

空



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ガレージステ構想 第2章

醸造タンクが空を飛ぶ

エノログ川邊ワインアレコレ

UMAMI?

ショップ「夏のinformation」



2013 高畠
ARKADIA
セレクトハーベスト



風薫るワイナリーから

高畠ワイン株式会社
代表取締役社長

村上 健



前号では、この冬は雪が少なかつたためか春の訪れが早く、好天続きの中で春のイベントをご案内いたしました。日本列島は南北に長く、雪が少なく困った。雪が多くて大変だった。と6月になって今年の冬の状況に悲喜交々を感じております。

さて、4月14日に発生した熊本地震を目の当たりにすると、東北で事業を行う者として2011年の東日本大震災が思い浮かび、決して他人事ではなく被災された方々には、心よりお見舞い申し上げます。

高畠ワイナリーでは、熊本地震の翌週から募金箱を設け、ご来場いただいたお客様に義援金の募金をお呼びかけました。また4月28日より開催した春まつり、スプリングフェスタにおきましてチャリティイベントを実施し、その収益金とお客様から寄せいただいた募金の合計金額一三万三六七九円を、去る6月14日に、日本赤十字社山形県支部を通し寄付致しました。

当ワイナリーでの義援金の募金、チャリティイベントにご理解、ご協

力をいただきましたお客様のご善意に、心より深く感謝申し上げますとともに、被災地にお住いの方におかれましては、1日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

さて6月は、山形にとってさくらんぼの真っ赤な果実が収穫となる季節となります。

さくらんぼは今でこそ全国で栽培されていますが、特に山形では全体の約7割を生産しており、その中でも高級品種「佐藤錦」にいたっては約8割のシェアを持ち、山形の代名詞にもなっていることは間違いありません。

これからの季節、7月上旬まではさくらんぼが楽しめ、その後はすももやスイカ、そして私どもが丹精を込めて取り組んでいるぶどうの季節に入ります。

近年、天候が変わりやすく、これからの季節は冷害や爆弾低気圧など、異常気象が様々な災害をもたらします。充分にご注意いただき、今年が皆様安心して生活できる年になってほしいと願うばかりです。

熊本地震 震災義援金寄付のご報告

6月14日、高畠ワイナリーは、先の熊本地震における被災者の方の支援のため、日本赤十字社山形支部を通じ、義援金を寄付致しました。

高畠ワイナリーでは4月中旬より、ワイナリー内2カ所に募金箱を設置し、一日も早い震災からの復興を願い、募金のご協力を呼びかけました。また4月下旬から5月8日にかけて行われたワイナリーイベントではチャリティイベントを開催し、この度その収益金の全額を寄付致しました。

この度の募金にご賛同、ご協力いただきましたお客様のご善意にあつたため深く感謝申し上げます。



熊本地震 震災義援金	
総額	133,679円
ワイナリー内募金箱	36,885円
チャリティイベント	96,794円

左/日本赤十字社からの感謝状。 中/日本赤十字社山形県支部にて寄付致しました。

スプリングフェスタ2016 レポート

みつけた! 置賜の元気!



地元、高畠高校吹奏楽部による演奏発表。吹奏楽器には厳しい屋外での演奏にもかかわらず、元気で楽しくなる選曲で盛り上がりました。

また日本一、いや世界一の競技用けん玉の里、山形県長井市のけん玉大会。今も昔も、大人も子供も楽しめる、失敗するから面白い!というけん玉の魅力をお客様と楽しみました。



UMAMI?

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されて久しいですが、今回は“旨味”に関するお話しをします。

“旨味”とは、かの有名な『味の素』を開発した池田菊苗博士が、昆布よりグルタミン酸を抽出した際に創った「官能用語」で、酸味、甘味、塩味、苦味の四味に加えて五原味とされ、海外でも“UMAMI”と呼ばれています。

和食の旨味は肉食文化から生まれた成分とは異なり、昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸、シイタケなど茸類のグアニル酸、そして貝類のコハク酸から成り、それらの成分が舌の上で混在することで、感じる旨味が格段に増える相乗効果を生みます。これは海と豊富な山々に囲まれた日本が育んだ、独自の出汁文化と言えるでしょう。

さて、ワインに含まれる有機酸の中にも旨味成分のコハク酸とグルタミン酸などがあります。コハク酸の量はアルコール醱酵の酵母菌株が左右するので、酵母の選択で加減が可能です。コハク酸の量が高すぎるとワインの風味が重くなるので加減には十分な注意が必要ですが、ワイン中の旨味成分と料理のもつ旨味成分と合わさることで“マリアージュ”と呼ぶ相性が高まるという過程の中で、両者をつなぐ大事なキーと言えます。

一方、グルタミン酸はブドウに含まれるアミノ酸ですが、アルコール醱酵中に酵母が消費するので、若いワインではグルタミン酸の量は僅かとなります。しかし、ブルゴ



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)

ーニュのシャルドネなどでみられる、酵母の滓とともにワインを熟成する「シュール・リー製法」で、酵母由来のグルタミン酸が溶け出すこと、また赤ワインでは醸造中に果皮との接触期間が長いと、グルタミン酸の量は増えることが解っています。この他、現在ではワイン醸造における様々なプロセスが、コハク酸やグルタミン酸以外の旨味成分の量に影響することが解っています。

かつては、ワインを基に料理を合わせる「パッシブ・マリアージュ」が主流でしたが、ワイン醸造法を詳しく理解することで料理に合うワインをスタイリングできる、「アクティブ・マリアージュ」が可能になります。少し前まで、ボルドーなど海外のワイン産地では“UMAMI”という「官能用語」には真っ向から否定的でした。しかし、昨今の和食ブームとともに、“UMAMI”をセールスポイントに和食の旨味との相性を売りにする輸入ワインも試飲会等で散見されるようになりました。

「本物の和食」に囲まれた毎日、時間と言語の差がなく、その旬にちなんだ美味しさを分かち合える日本ワイン生産者として、これからも皆様とともに更なる美味しさのマリアージュを創りたい想いでいっぱいです。

品質の保持と効率化をボックス・ローテーターで解決!



出荷準備完了



180度回転



さらに丁寧に



まずは90度



ゆっくりと



函が逆さま

高島ワイナリーの製造ラインには、無数の知恵や工夫が取り込まれています。今回は、ボックス・ローテーター(函反転機)をご紹介します。

通常、コルク栓のワインは、コルクの乾燥を防ぐため函の中で瓶を逆さまにして、ワインの品質維持に努めるのが常識です。これまではワインを函詰めした後に、女性スタッフが600函以上もの数を手作業で反転していました。

そこでこの度、製造ラインをさらにコンパクトに、より多機能に再設計するに当たり、このボックス・ローテーターを特注でデザインし、ロボットにより通常通りコルクを上に向けた状態で函詰めを行い、その後、ゆっくり丁寧に反転させることに成功しました。この製造ラインは国内では初の導入です。

ワインの品質の保持、作業の効率化は二律背反の条件ですが、ワイナリーでは双方を高次元で達成すべく常に理想のワイン造りに向き合っています。

醸造タンクが空を飛ぶ



ガレージステ
ワイナリー構想
第2章スタート



ワイナリー正面右側のクレーンの動きを、目を凝らしてご覧ください。



左 / 手作業のひとつ、攪拌作業
右 / 密閉型の小仕込みタンク



十分な「時間」がワインを育てる

第2章のスタート

高島ワイナリーでは、数年前よりガレージステ・ワイナリー(小ロット小仕込み)構想の下、秀でたぶどう原料には徹底的に手をかけ、これまではなかったプレミアムワインを醸造してきました。

「ガレージにあるような小規模醸造」という意味合いのガレージステ構想は、誤解を恐れずに言えば、高島ワイナリーの中にもう一つのワイナリーが存在することを意味します。

巨大タンクの引越は、少年の日の「夢」に似ていた

まずは限られたスペースを有効に活用し、小仕込み醸造スペースを確保するために醸造タンクを整理し、7本の巨大タンクを外に出しました。

3トン〜4トンともいわれる巨大な醸造タンクが空を飛ぶ様子は、まるで子どもの頃に見た近未来、

SFの世界でした。

これまでも「マクロヴィン」という小仕込み専用の開放型の専用容器で、ガレージステ構想の神髄ともいえる手作業により、地道にコツコツとワイン造りを行ってきました。

しかし今回のリニューアルにより密閉型の小仕込みタンクが導入され、緻密なワインの温度管理も可能となり、長期の醸し期間を得ることができるようになりました。

特にカベルネなどの長期熟成タイプの赤ワインを造る際には、これまで以上に強力な「武器」になることでしょう。

さらに高島ワイナリーでは、来年以降もワインの高品質化に向けた、更なる設備投資を計画しています。

できる事はまだまだある

これからも人智を尽くし、これまで以上に美味しいワイン、安心してお飲みいただけるワイン造りに取り組んで参ります。

製造

いきものであるワインの成長を守り、育てる。

製造部 渡部 敦



私は主に収穫されたぶどうを搾汁し、醗酵が終わってからの澱の処理、ブレンド、ろ過、瓶詰めまでの工程を担当しています。

アルコール醗酵を終えたワインが「酵母」と仲良くお別れするために、様々な機器や手段を用いて製品化されます。出来上がったワインは加熱処理することなく、徹底した衛生管理の下で造られるため、果実本来の味わいや香りを楽しむことができます。

瓶詰め工程以外では、微生物的に最も気を遣うパートなので、日常的な殺菌・洗浄作業にも余念がなく、常に細心の注意を払っています。

それ以外にも、飲んで美味しいのはもちろん、安心して選んでもらえる安全なワインを造るために、様々な配慮や工夫を取り込んで、ワイン造りに向き合っています。

一人でも多くのお客様に高島ワインを楽しんでもらいたいです。

※ワインの醸造場は夏でも温度管理上、寒いために上着を着用しております。あしからずご了承ください。

新発売



2015 高島
クラシック
シャルドネ

2015ヴィンテージのシャルドネは果実感高め、より骨格のあるしっかりとした味わいを重視しました。桃や梨のような香りと、柑橘系の香りが融合し、ボリューム感のある味わいです。
白・辛口/720ml
1,670円(税込)



2015 高島
クラシック
上和田ピノ・ブラン

高島町上和田地区の冷涼な気候で育ったピノ・ブラン。ぶどう本来の味わいを忠実に引き出しました。フレッシュな味わいとキレのある酸味がお楽しみいただけます。
白・辛口/720ml
1,571円(税込)



2013 高島
ARKADIA
セレクトハーベスト

厳選した畑で収穫したぶどうを畑ごとに仕込み、6割超の新樽で21か月もの長期熟成を施しました。特に2013ヴィンテージでは良質なメルローの比率を上げたことで力強さと柔らかさが合わさり、香りと味わいに厚みを感じます。
赤・フルボディ/750ml
4,909円(税込)

高島ワイナリーの新酒シリーズには東北芸術工科大学の学生によるデザインを採用しています。

ほぼ全国に流通する「高島新酒」の顔として、また、学生の創作した作品も同じく多くのお客様に見ていただきたいという主旨の下スタートし、今年で4回目を迎えます。

これまで以上に自由な発想でデザインしてもらいたいという事で、ワイナリー前のピノ・ノワールの花が咲く6月中旬に学生20名を迎え、醸造責任者の川邊部長よりレクチャーがあり、その後グループに分かれ、ワールドカフェ風の“ブレーン・ストーミング”を取り入れ、正に新酒のようなフレッシュな価値観が創り出されました。



東北芸術工科大学による
新酒ラベルアート
コンペティション
ミーティング



第2回 日本ワイン MATSURI 祭

at 豊洲公園

6月3日(金)～6月5日(日)の3日間、東京の豊洲公園で行われたイベントにブース出店しました。国内ワイナリーだけのイベントで、全国各地51のワイナリー自慢のワイン10,000本が飲めるという大規模なワインのお祭りです。

「ずっと前から、高島の嘉-yoshi-を飲んでるよ」「あのワインが品切れで買えなかったよ」「今年こそは高島に行きたいな」など、山形・高島でのワイン造りにエールをいただいたり、激励いただいたり。多くの日本ワインファンの方と接することで、とても良い刺激になりました。



営業

高島ワインにおけるフラッグシップワインの追求

取締役営業部長 佐藤充弘



高島はこのところ毎日のように晴天に恵まれ、自社農園の「ピノ・ノワール」の新枝もみるみる生長しています。
さて最近のトピックとして、5月21日に仙台市で開催された「G7財務大臣・中央銀行総裁会議」の晩餐会にて、食中酒として当ワイナリーの「2014フニクリ・フニクラ」キムラシャルドネが提供されました。このワインは、高島町内の木村幸雄氏のぶどう畑で収穫された高品質なシャルドネだけを厳選して使用し造ったプレミアムワインです。
今後も、ぶどう生産者のキャラクターを活かした、小仕込み醸造による、圃場別のプレミアムワインの発売を予定しております。
プレミアムタイプのワインはすでに「シャルドネ樽醗酵ナイトハーベスト」を筆頭に、「アルケイディア」や「ゾディアックシリーズ」等をリリースしております。今後も高島ワインのフラッグシップワインとして、更なるクオリティを追求して参ります。

※木村氏の圃場が急斜面にあることから「登山列車が必要なくらい」という意味を込めて「フニクリ・フニクラ」と命名。

夏のショップ information



季節限定

フレッシュなマスカットと
上品で爽やかなライチの香り
夏にぴったりな微発泡の
やや甘口のフルーツワイン

夏のワイン マスカット&ライチ

【本坊酒造 山梨マルスワイナリー】
微発泡・やや甘口
500ml/881円(税込)



ショップ
限定

ワイナリーショップオリジナルの
サイダーがパッケージも新たに新発売。
ラベルには、高畠町の公式マスコットキャラクター
の「はたつき」と「たかつき」が登場。

オリジナルサイダー

白ワイン風・赤ワイン風 (ノンアルコール)
ラフランス・さくらんぼ (県産果汁使用)
各245ml/300円(税込)



ショップ
新発売

山形県産の高級ぶどう品種
シャインマスカットを贅沢にも
氷結搾り製法で仕上げた
甘美なデザートワイン

氷果のひとしずく シャインマスカット

500ml/3,000円(税込)



オープンスペース



さくらんぼシーズンで
賑わう7月上旬までは
新設のオープンスペースでも
様々な物販や
試飲、試食販売を
行っております。

(期間は天候等により多少前後いたします)

「暑さ」の中でこそあじわってほしい山形の夏。

ワイナリーショップ 加藤百花

山形の夏は暑いですが、山寺などの観光スポットや、「冷たいラーメン」「冷たい肉そば」、そして郷土料理でもある「だし」や「だだちゃ豆」など、夏に美味しい「山形ならではの」食べ物もたくさんあります。
どうぞ暑さ対策を忘れずに、ぜひ「暑いだけではない」山形の夏を楽しむにお越しください。

まぶしい陽射しの中、プシュッと！という音とともに暑さで乾いた喉を潤しているお客様の姿を拝見すると、今年も夏がやってきたのだなあと実感できます。

山形は6月から7月にかけて、名産さくらんぼのシーズンが到来し、ワイナリーも多くのお客様でにぎわいます。
ショップではさくらんぼワインの
人気もさることながら、気温の上昇と共に清涼感のあるスパークリングワインや、オリジナルサイダーの
気が急上昇しています。





さくらんぼフェア

6月11日(土)～7月10日(日)
※予定 収穫期による

6月
June



山形県名産の果実「さくらんぼ」を中心としたワイナリー特設市場。(地元特産品、他)

ワイナリー肉祭り

7月16日(土)～7月18日(月・祝)

7月
July



ワインとステーキなど肉料理を主としたマリアージュ。数量限定米沢牛ステーキ等。

ワイナリーふるさと夏祭り

8月11日(木・祝)～8月16日(火)

8月
August



お盆や帰省に合わせ、地元の特産品や郷土料理を満喫! 14日はナイト営業も予定。

ワイナリー芋煮会

9月17日(土)～9月19日(月・祝)
9月22日(木・祝)～9月25日(日)

9月
September



山形の秋の風物詩「芋煮」とワイン。美味しい秋の実りを味わい尽くす7日間!

第21回 秋の収穫祭

10月7日(金)～10月10日(月・祝)

10月
October



ワイナリー年間最大イベント「秋の収穫祭」!! できたての新酒やスペシャルイベント目白押し!

ワイナリー実りのマルシェ

10月22日(土)～11月6日(日)
期間中土日祝のみ

11月
November



秋の実り、フルーツや産直の野菜など、フルーツワインや旬の味覚が大集合!

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高畠ワイン」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。

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。

高畠の夏祭り

ちょっと足を伸ばして

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23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(水)



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(月)16日(火)





催事のご案内

■ 仙台

仙台市役所前 勾当台市民広場「杜の都ワイン祭り」
7月16日(土)～18日(月)3日間

■ 福岡

井筒屋 小倉店(本店)「試飲会」
7月20日(水)～27日(水)8日間

■ 大阪

京阪百貨店京橋店 B1催事場「ワインの試飲販売」
7月28日(木)～8月3日(水)7日間

■ 広島

そごう広島店「試飲即売会」
8月9日(火)～15日(月)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。



花いっぱい、おいしいものいっぱいの高島ワイナリーでお待ちしております



プレゼント

さくらんぼ
スパークリングワインを

5 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8月31日(水)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

お気に入りのラーメン店は、スープをメニューごとに個別の鍋で調理して提供します。全てが、そうでなければならぬものではありませんが、緻密に計算して設計された極上の味わいには感慨深いものがあります。一方で、巨大な大鍋で「ごった煮」にする山形名物「日本一の巨大いも煮」も、それはそれで美味し

が凝縮されています。ガレージステワイナリー構想は、正に前者です。共通して言えるのは、効率よりもストイックに品質を求めた結果、ということかもしれません。素材を細分化して、それぞれに最適な手法で形を変える。ぶどうから果汁に、果汁から果実酒へ。今年からのワインが、これまで以上に楽しみです。(Z.K)

高島ワイナリー 空・Qu編集部

E-mail rsc@takahata-wine.co.jp

http://www.takahata-winery.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・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。



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

2016 SUMMER

プレゼントのご応募

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。

- 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。
- 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
- 主にどんな時にワインをお飲みになりますか?