

Takahata Winery
2016 AUTUMN vol.38
Take Free



Qu.空



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

受賞ワイン2016

ワインで素敵な宵を
新発売ワイン

エノログ川邊ワインアレコレ

ロハス、無添加、有機、自然派…



左／2016高畠新酒 白[甘口]
中／2016高畠新酒 白[辛口]
右／2016高畠新酒 スパークリング



風薫るワイナリーから

高島ワイン株式会社
代表取締役社長

村上 健



今年は、例年にならない酷暑と雨の少ない夏でした。ぶどうの生長も早く、現在は高島町特産のデラウェアやナイアガラを仕込んでおり、この号が発刊される頃にはシャルドネなど醸造専用品種の仕込みも始まっていると思います。

先般、ワイナリーの目の前にあります「ピノ・ノワール」の自社農園ぶどうの収穫を終え、仕込み作業を終えたばかりで、この夏の暑さに負けない甘さと爽やかな酸味を兼ね備えた美味しいぶどうが収穫でき、ホッと胸を撫で下ろしているところです。

また、秋雨前線が日本に停滞することなく、さわやかな秋が訪れる事を期待してやみません。

さて、この夏はワイナリーではイベントが目白押しとなりました。「肉祭り」では、米沢牛のステーキを数量限定ではありますが、提供させていただき、あつという間に準備数を完売するほどでした。また、「ふるさと夏祭り」で一晩限りのナイト営業を行うなど新しいチャレンジを盛り込み、ワイナリーにお越しいただくお客様にもお楽しみいただけたかと思っております。また、9月17日から9月25日までの祝祭日及び23日に、山形名物の「いも煮会」・山形

風牛肉醬油ベースと庄内風豚肉味噌仕立ての両方をお楽しみいただくイベントを開催致しました。

さて10月には年間最大のイベント「秋の収穫祭」も控えており、スタッフ一同準備打ち合わせを行い皆様のお越しを楽しみに、多くのお客様と収穫を祝いたいと考えております。

高島では、これから果樹の収穫のピークを迎えます。ぶどうを始め、ラ・フランスなどが全国に向けて出荷されます。まほろばの里、高島の大地で自然の恵みを受けて育ったフルーツは、どれも美味しく、自信を持っておすすめできるものです。

時期を同じくして、高島町産のデラウェアを使った「高島新酒」も9月末にはリリースされる予定となっております。本年も東北芸術工科大学の学生による応募作品の中から優秀な作品5点を「ワイナリーショップ限定2アイテム」「全国酒販店様用2アイテム」そして共通デザイン「新酒スパークリングワイン」のラベルにさせていただきます、発売を準備しております。

これからの季節は是非、高島・山形の美味しいものと高島ワインをご堪能いただきたく思っております。



雨が少なく、日照時間も多かった今年のおぶどうは着色も良く、とても美味しい状態で収穫することが出来ました。

ピノ・ノワール 9年目の収穫

ワイナリー「ふるさと夏祭り」の期間中、空まで届きそうな長い青竹に、たわわに実る稲穂のような赤いちようちんを吊るし、高島町の夏の風物詩「青竹ちようちん祭り」を再現してみました。さらに8月14日(日)には一晩限りのナイト営業。陽が落ちるとともにちようちんが真紅の光を放ち幻想的な雰囲気を醸し出します。夏の夜のひととき、ワインとフードを楽しむお客様とともに、ゆっくりと時間が流れていくようでした。

「高島ワイナリー便り」

ワイナリー ふるさと夏祭り



『ロハス、無添加、有機、自然派…』

「ロハス」という言葉を耳にしますが、これは「Lifestyles of Health and Sustainability（健康で持続可能な生活様式）」の頭文字で、「健康と地球環境意識」の高いライフスタイルを指す略語です。元々 1998 年に米国で生まれ、日本では、「健康と環境を志向するライフスタイル」と意識され、スローライフやエコに続いて広まり、これと併せて添加物を使用しない無添加、化学肥料や農薬を使用しない有機（オーガニック）、余分な手を加えず自然につくられた自然派など、健康指向の商品カテゴリーが市場に多く溢れました。



一般的にこれらカテゴリーにはルールがあります。お酒の場合、単なる無添加の表示は許されず、『酸化防止剤無添加』や『糖類無添加』など何が無添加か表示する義務があります。また、有機の基準は原料の栽培や飼育、製品の製造や保管などで厳しく定められ、それは認証団体ごとに若干異なります。私ども高島ワインの『有機デラウエア』は農林水産省が定める有機 JAS（日本農林規格）の認証で、これは米国、EU、カナダなどの有機認証と同等で、輸出すればその国でも有機の表示が可能です。



そうしたなか、常に議論的になるのが自然派とよぶカテゴリーです。これらは、市場で『ナチュラルワイン』や『ヴァン・ナチュール』などとよばれますが、そこには明確な定義やルールがなく、「限りなく自然に造った（人為的操作を行わない）ワイン、化学肥料や化学薬品を使っていないワイン」、また「ブドウ栽培が自然農法や無農薬農法、野生の酵母や



vol.11

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）

乳酸菌による醗酵、酸化防止や制菌作用のある二酸化硫黄を極力使わない、補糖・補酸・ろ過をしない」など、栽培地・ブドウ・収穫年の特徴を尊重するため、可能な限り手を加えないで造られたワインとも捉えられます。



私は、自然派ワインを真っ向から否定しませんが、28 年間ワイン造りに携わるなかで、「人為的操作を行わずにワインを造る」が如何に難しいか熟知しています。かつて住んだ米国のナバ・ヴァレーのように春から秋に雨が降らない産地でも、気を抜くと畑でブドウは腐り、また自然由来の微生物による醗酵は気まぐれで、かつ二酸化硫黄を低減すればワインの品質は一気に劣化します。それゆえ、高温多湿な日本はワイン造りに極めて不利な環境だと肝に銘じ、人為的な製造技法を適切に用いる必要があります。



確かに、海外には情熱溢れる造り手による高品質の自然派ワインが存在します。「情熱」とは「情」：信じる哲学と、それを実現する「熱」：技術力や設備力などの力量から成ると私は信じます。「ロハス」のような生活様式のもと、様々なワインのカテゴリーが生まれましたが、不動のカテゴリーは「高い品質のワイン」と「低い品質のワイン」の二つだけで、それを左右するものこそ情熱の差と言えるでしょう。

仕込み場の新設で、より高品質なワイン造りへ。



高島ワインの
挑戦
VOL.3

高品質なワイン造りにも大きく役立つものと期待しております。

高島ワイナリーでは今年、念願の「仕込み場」を新設しました。豪雪対応の堅牢な設計で、特に荒天時の仕込みには威力を発揮しそうです。

これまでは毎シーズン、醸造場横に臨時の「仕込み場」を設置していましたが、今年からは、より効率よく新鮮ままの果汁を醸造場へ送り届けることができるようになります。私たちが目指す高品質なワイン造りにも大きく役立つものと期待しております。



昨年までは、シーズンインすると、屋外にビニールシートと単管パイプを組み合わせて仮設の仕込み場を作り、ぶどうを仕込んでいました。
(左)写真は昨年末の様子

ジャパン・ワイン・チャレンジ Japan Wine Challenge

受賞ワイン
2016

日本ワインコンクール Japan Wine Competition

2014 高畠 ジャパネスク ベリーズ ブレンド



Japan Wine Challenge 2016
シルバー受賞
Japan Wine Competition 2016
国内改良等品種赤部門
銅賞受賞

国内改良ぶどう品種であるマスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、ベリー・アリカントAをブレンド。複雑で深みのある味わいで、欧州系の赤ワインとは一味違った魅力を持つ赤ワイン。
赤・ミディアム / 720 ml
1,817 円(税込)



2014 高畠 2014 高畠ラクロチュア エレクトリック La Clôture Électrique en Kamiwada Chardonnay



Japan Wine Challenge 2016
ブロンズ受賞
Japan Wine Competition 2016
欧州系品種白部門
銀賞受賞

熟度の高いぶどうを厳選し、凝縮した味わいが樽熟成を経てスモーキーで、とろけるような口当たり、豊富なミネラル感を感じます。1年の瓶熟成を経て、飲み応えが増したワインです。当ワイナリー白ワインのフラッグシップです。
白・辛口 / 750 ml
4,320 円(税込)



2015 高畠 クラシック シャルドネ



Japan Wine Challenge 2016
シルバー受賞
Japan Wine Competition 2016
欧州系品種白部門
銀賞受賞

使用するワイン酵母の構成を変え、シャルドネの持つフルーツ感を高め、より骨格のあるしっかりした味わいを目指しました。完熟したぶどう由来のフルーティーな香りとお楽しみいただけます。
白・辛口 / 720 ml
1,670 円(税込)



2015 高畠 クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ



Japan Wine Challenge 2016
ブロンズ受賞
Japan Wine Competition 2016
ロゼ部門 銅賞受賞

厳選したマスカット・ベリーAのみを使用した非常に香り高いロゼワインです。ドライタイプで、幅広いお食事に合わせる事が出来ます。
ロゼ・辛口 / 720 ml
1,375 円(税込)



2015 嘉 -yoshi- スパークリング ピノ・シャルドネ



Japan Wine Challenge 2016
ブロンズ受賞
Japan Wine Competition 2016
スパークリング部門 銅賞受賞

2015ヴィンテージは、ピノ・ノワールの比率を高めたことにより、これまで以上に美しい、ロゼ色に近い色調のワインになりました。赤い果実やスパイスを思わせる奥行き感のあるスパークリングワインに仕上がりました。
白・辛口 / 750 ml
1,915 円(税込)



2014 高畠 クラシック マスカット・ベリーA



Japan Wine Challenge 2016
ブロンズ受賞
Japan Wine Competition 2016
国内改良等品種赤部門
銅賞受賞

日本を代表する赤ぶどう品種、マスカット・ベリーAを主体とした凝縮感のある深い味わいの赤ワインに仕上がりました。ほのかな樽香が心地良い高級感のある赤ワインです。
赤・ミディアム / 720 ml
1,749 円(税込)



何がちがうの？2つのJWC？



Japan Wine Challenge

Japan Wine Challengeは今年で19回目を迎えるアジア最大級のワイン審査会の一つで、国産のワインのみならず、日本国内に流通する輸入ワインを含めたワインを対象としています。今年は世界30か国から1600点を超えるワインの出品がありました。外国人審査員が多いのが特徴で、世界でも名立たるワイン専門家や、非常に見識豊かな審査員が多く招聘されています。



Japan Wine Competition

Japan Wine Competitionは、今年で14回目を迎える「国産のぶどうを100%使用して造られたワイン」だけを対象とするワインコンクールです。近年では700を超えるワインの出品があり、日本の気候・風土のなかでより高い品質のワインを造り出すことを目的に、日本ワインの品質向上およびワイン産地の振興を図るものです。審査員は、名国内外のワイン専門家、有識者、各ワイン生産組合からの代表者など。

嘉 -yoshi- スパークリング シャルドネ



Japan Wine Challenge 2016
ブロンズ受賞

淡いレモンイエローの中に、繊細な泡がきめ細かく持続的に立ち上がり、高級白ワイン醸造品種の代表格「シャルドネ」らしい華やかな香りやフルーティーでキレのある爽やかな酸味が特長的なドライタイプのスパークリングワインです。
白・辛口 / 750 ml
1,845 円(税込)



2015 高島 クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ

厳選したマスカット・ベリーAのみを使用した非常に香り高いロゼワインです。ドライタイプで、幅広いお食事に合わせる事が出来ます。

ロゼ・辛口 / 720 ml
1,375 円(税込)

好評発売中



2015 高島 パリック プレミアムロゼ

高島町産のメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドを厳選して使用し、樽熟成を施したドライタイプの本格的なロゼワイン。

ロゼ・辛口 / 750 ml
2,200 円(税込)

好評発売中



ワインで
素敵な宵を
新発売の
お知らせです



2015 高島 ラスティック マスカット・ベリーA

山形県産のマスカット・ベリーAを使用し、地域特性の豊かなぶどう原料を丁寧に醸しました。良質なぶどうから造られるワインの素顔とも言える、赤ワインのスタンダードです。

赤・ミディアム / 720 ml
1,749 円(税込)

10月上旬
発売予定



2015 高島 クラシック マスカット・ベリーA

日本を代表する赤ぶどう品種、マスカット・ベリーAを主体とした凝縮感のある深い味わいの赤ワインに仕上りました。ほのかな樽香が心地良い高級感のある赤ワインです。

赤・ミディアム / 720 ml
1,749 円(税込)

10月上旬
発売予定



2014 高島 クラシック メルロー&カベルネ

高級赤ワイン醸造専用品種である高島町産のメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンをういたミディアムボディの本格的な赤ワインです。

赤・ミディアム / 720 ml
1,800 円(税込)

10月上旬
発売予定



2016 高島新酒 スパークリング やや辛口

デラウェアの甘酸っぱさをそのままいかした、爽やかなスパークリングワインです。

山形県産デラウェア
750 ml / 1,400 円(税込)



2016 高島新酒 白・辛口

デラウェアの甘酸っぱさをそのままいかした、爽やかな白ワインです。

山形県産デラウェア
720 ml / 1,200 円(税込)



2016 高島新酒 白・甘口

デラウェアの風味そのままの果実味あふれる甘口のワインです。

山形県産デラウェア
720 ml / 1,200 円(税込)



まほろばの里
「たかはた」から、
今年も
フレッシュな
ワインを
お届けします。

Takahata
Mouveau
2016

日本で飲もう最高のワイン2016



白ワイン
辛口部門



2014 高島ラクロチュア エレクトリック エン 上和田シャルドネ

愛好家部門ゴールド 専門家部門ゴールド
白・辛口 / 750 ml / 4,320 円(税込)

2014 高島フニクリフニクラ・
デ・木村シャルドネ
専門家部門シルバー
白・辛口 / 750 ml / 4,320 円(税込)



白ワイン
辛口部門



赤ワイン
ミディアム部門

2014 高島クラシック マスカット・ベリー A

専門家部門ゴールド
赤・ミディアム / 720 ml / 1,749 円(税込)

国産ワインや輸入ワイン
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
探してみようという
新しい
ワインコンテスト。



ワイナリーショップ この秋の おすすめ



ショップ
限定

オリジナルぶどうジュース

720 ml 税込 1,080 円
ワイナリーの秋と言えば、ぶどうこのジュースも濃厚な味わいで、とても美味しいと評判です。人気の定番商品です。



ショップ
限定

オリジナルぶどうジャム

145g 税込 648 円
可愛らしい小瓶サイズのジャムです。パンやクラッカー等に塗って良し、ヨーグルトに入れて良し。ちょっとしたお土産にも人気です。



山形ラ・フランスたと

6 個入り 税込 648 円
山形・高島の晩秋の味覚、とろけるような食感のラ・フランスの味わいや香りをお楽しみいただけます。季節限定商品。



山形ぶどうケーキ ～ホイル包み焼き～

9 個入り 税込 864 円
高島町産のぶどうジュースを使用したスティックタイプのケーキです。あふれる果実感をお楽しみいただけます。

とっておき梅酒 ♪

500 ml 税込 2,100 円
樽貯蔵焼酎ブレンドの本格的な梅酒でありながら、女性社員によるプロデュースで、華やかでキュートなパッケージを両立した限定商品。醸造元の田苑酒造とワイナリーショップでのみ購入可能。



オリジナル さくらんぼワインケーキ

税込800円
ワイナリーショップだけのオリジナルケーキ。さくらんぼワインの爽やかで甘酸っぱい風味をお楽しみいただけます。

New!



写真はイメージです



2016高島新酒 ショップ限定

2016高島新酒デラウェア
白・甘口 / 720ml 税込1,200円
2016高島新酒デラウェア
白・辛口 / 720ml 税込1,200円
ぶどうの房がインパクトを放つ、新酒甘口と、爽やかな色調のぶどうをイメージした新酒辛口の2パターンをご用意いたしました。ラベルデザインは甘口が東北芸術工科大学グラフィックデザイン学科4年、大橋智美さん。辛口が同大学グラフィックデザイン学科4年、鈴木星菜さんです。ワイナリーショップだけの限定販売です。おみやげにもオススメです。



米沢牛肉入りいも煮 (2~3人前)

650g 税込 1,296 円
山形が誇る郷土料理、芋煮をレトルトでお好きな時に楽しめる!国産里芋・米沢牛スープ使用でとても味わい深い逸品です。



たまちゃん一家

6 玉入り 税込 324 円
山形名物の玉こんにゃくが、持ち運び便利で可愛いお手軽パッケージになりました。低カロリーでヘルシー、食物繊維も豊富です。

写真はイメージです



〔甘口〕



〔辛口〕

今年もワイナリーショップ
限定ラベルで、
2016高島新酒
デラウェア2種類 新発売!

第21回 2016 高畠ワイナリー

9:00~17:00

入場無料
雨天決行

秋の収穫祭

最終日、特設フードコートの
ラストオーダーは16:00です

10/7 金 8 土 9 日 10 祝月

フードコート

- ・山形牛串焼き
- ・くるくるソーセージ
- ・特製いも煮
- ・ロースハムステーキ
- ・石釜 PIZZA 他

有 料

パフォーマンス
ジャグリング
世界チャンピオン

矢部 亮

毎日開催

TAKAHATA WINERY SPECIAL MUSIC LIVES!

新酒です

毎日開催

2016新酒テイスティング 無 料

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

花の寄せ植えコンテスト 無 料

気軽に色んなワインを楽しめる!
グラスワインコーナー

有 料

毎日開催

9日

米沢工業高校ミニSL乗車体験

MANAMI 7金

高畠高校吹奏楽部 8土

沼倉希美 8土

クロストーク 9日

堀謙太郎 10祝月



奥本めぐみ



PONTA BOX featuring 未唯 mie



小室等&こむろゆい



太田裕美



Rikuo



山下久美子

「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。

小誌へのご意見やご感想、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の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。

収穫祭での注意
●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。絶対にお止めください。●アルコール類(ノンアルコールを含む)のお持ち込みはお断り致します。●ワイナリーショップ内にはワイン以外の他酒類の取り扱いもございます。●食品衛生上の観点から、会場への食料品等のお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。●屋外がメインとなるイベントのため、日焼け・雨具等は各自ご用意ください。●期間中は会場周辺が大変混雑する事が予想されます。公共交通機関のご利用をお勧め致します。●野外イベントの特性上、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ません。●屋外イベントにつき、雨天・荒天の場合は内容が変更になる場合がございます。

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

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!



ちょっと足を伸ばして

高畠の秋祭り

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。

浜田広介記念館 0238-52-3838

高畠町・10月8日(土)9日(日)

高畠の美味い!!を巡る「サイクリングツアー」

町内、まほろばの緑道やぶどうまつたけラインなどを
まわります。芋煮、フルーツ、スイーツ、つや姫など秋の
味覚のふるまいも。先着250名様。

10月8日(土) 高畠町産業経済課 0238-52-4482

クラシックカーレビュー in 高畠 2016

高畠町の昭和縁結び通り商店街を中心に
2年に1度の開催。往年の名車たちに会えます。

高畠町・10月16日(日)



催事のご案内

■大阪

京阪百貨店 守口店 B1酒売場「新酒試飲会」
10月6日(木)～10日(月)5日間

■東京

大丸東京店 10階催事場「世界の酒とチーズフェスティバル」
10月12日(水)～10月18日(火)7日間

■大阪

京阪百貨店 京橋店 B1催事場「新酒試飲会」
10月13日(木)～19日(水)7日間

■大阪

阪神百貨店 梅田店 8階催事場「東北六県物産展」
10月19日(水)～25日(火)7日間

■北九州

井筒屋 小倉本店「高島ワイン試飲即売会」
10月19日(水)～25日(火)7日間

■広島

酒商山田 幟町店「高島ワイン試飲即売会」
10月22日(土)～23日(日)2日間

■大阪

阪神百貨店 梅田店 8階催事場「阪神大ワイン祭」
11月2日(水)～8日(火)7日間

■仙台

エスパル仙台「たかはたフェア」
11月11日(金)～13日(日)3日間

■大阪

阪急百貨店 梅田店 9階催事場「東北六県物産展」
11月16日(水)～22日(火)7日間

■名古屋

名鉄百貨店 本店 地下1階 和洋酒売場
11月30日(水)～12月6日(火)7日間

■博多

博多阪急8階 催事場「物産展」
12月14日(水)～21日(水)8日間

■広島

そごう広島 酒売場「試飲会」※(予定)
12月19日(月)～12月25日(日)7日間

■仙台

仙台駅 クリスマスフェア 出店予定
12月中旬(予定)

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

2016高島新酒 スパークリングを

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11月30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

茹だる様な酷暑の夏が終わり、
ようやく冷房の要らない季節に
なってきました。朝晩の心地よ
い風を感じることで、秋の訪れ
を感じる昨今です。9月に入り、
顔馴染みの店で「冷やし中華は
いつまで出すの?」と聞くと「ん
ー、そのうちかなー。予告はしな
いよ、気温が下がると一気に注

文が減るからねー」という答え
が。確かにその通り。実は例年よ
りも好天が続いていただけで、
もう既に夏は終わっていたのか
もしれません。高島の夏は激し
く、暑く、そして気付くといつも
突然に秋へと変わってしまうの
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・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。



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

2016 AUTUMN

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。		
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?