Takahata Winery
2016 WINTER vol.39
Take Free

Qu:

空

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

たかっき はたっき 誕生秘話

満月に映る
ナイトハーベスト

選ぶのがたのしい冬 SHOP

左／2014 高畠バリック たかっき
カベルネ・メルロー樫樽熟成
右／2014 高畠バリック はたっき
メルロー・カベルネ樫樽熟成

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

この文章を書いている時点（11月10日）で、今年の仕込みは95％が終了し残るは氷結搾りのナイアガラだけとなりました。

今年は極めて少雨の梅雨が過ぎ、その後8月下旬まで好天が続きぶどうは例年にない当たり年になるかと思われましたが、9月に入り秋雨前線が停滞し、山梨、長野を含めほとんどのワイン産地は収穫期の長雨と大雨に頭を抱えたことと思います。

また北海道では未曽有の台風災害で農産地だけではなく、甚大な被害があったことは記憶に新しく、心よりお見舞いを申し上げます。

さて私ども高畠ワイナリーでは、醸造専用品種のぶどうについては雨除けハウス栽培をしているため大きな影響もなく、特に9月下旬からの遅摘みについては糖度、酸度、旨味のいずれも非常に良いぶどうを収穫することが出来ました。

7月末に建設が完了した原料仕込み棟で、ほとんど毎日ワインの仕込みを効率良く、かつ衛生的に行うことができ、更なる高品質なワインの製造に取り組んでおります。

一方、今年で21回目を迎えた「秋の収穫祭」は2日目が雨、3日目は少し風もあり、あらためて屋外でのイベントの難しさを痛感しました。しかし、ほぼ例年並みの多くのワイナリーファンにお越しいただき、大きな事故もなく皆様と楽しい時間を過ごすことが出来ました。

収穫祭の翌週、10月の16日と23日の両日は、一般参加者も募りナイトハーベストを行いました。ワイナリーに午前2時30分に集合いただき、町内でも最も標高が高い上和田地区の大浦氏、佐藤氏のシャルドネ圃場に向かいました。両日共、雨にたたられることもなく、明け方の気温は約5℃と寒い朝でしたが、多くのお客様にご参加いただき、非常に質の高いシャルドネを収穫することが出来ました。

収穫後、ワイナリーに戻り朝食代わりの温かい芋煮とおにぎりを皆様にお召し上がりいただきました。今年は高畠町名産の「まつたけ」が豊作らしく、製造スタッフの家族が収穫した「まつたけ」を芋煮にもふんだんに使い、大好評でした。

さて、年末も近付き、街はアメリカの大統領選挙の話題で一色ではないかと思います。私共ワイナリーでは醗酵管理や濾過、瓶詰など、息の抜けない仕事がまだ沢山ありますが、スタッフ一同、皆様に楽しくお飲みいただけるワインの製造に日々邁進しております。

最後に、皆様におかれましては今年が良い年でありましたこと、また来る2017年が幸多く、美味しくワインをお飲みいただける時間が増えます事をお祈り申し上げます。

［高畠ワイナリー便り］

秋の収穫祭

今年の収穫祭は、前半は強風の日や雨の降る日が多く、天候としては厳しいものがありましたが、後半は天気も持ち直し、最終日は何とか快晴の内に幕を閉じることが出来ました。悪天候の中、お越しいただいたお客様に心より感謝申し上げます。

そんな中、最も心配していた初日のシャルドネ収穫体験ですが、この日は天気も良く、ワイナリーのスタッフとしてお客様と一緒に収穫ができるという、とても貴重な体験でした。

春にはスプリングフェスタが待っています。花咲くワイナリーでお客様にお会いできることを楽しみにしています。

ワイナリーの収穫祭の定番。いろんなワインが楽しめるグラスワインブース。

開催前半は雨模様でしたが、時にはきれいな青空が顔を出す瞬間も。

川邊エノログによる第2回プレミアムワインサロン。

初めてのお客様参加型企画、自社農園シャルドネの収穫体験ツアー。

Think Globally, Act Locally.
～世界的に考え、行動は足下を固める～

たかっき はたっき 誕生秘話

Barrique

平成27年10月に「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」が告示され、3年間の経過措置を経て平成30年10月30日以降、市場に出される国産の果実酒における表示の基準が大きく変更されることになりました。

そのなかの変更の一つとして、ワインに使用された原料ぶどうの品種表示は以下のように変わります。

☆ぶどうの品種名の表示は、国内産ぶどうを100%使用した「日本ワイン」に限り、品種名を表示するぶどうの合計が、現行の自主基準で定められた75%以上から、85%以上に上げられ、そのルールに沿った「日本ワイン」のみが表示を認められる。

こうした中、ご愛顧頂いております「高畠バリック Cabernet Sauvignon 樫樽熟成」および「高畠バリック Merlot 樫樽熟成」は、この度リリースしました2014ヴィンテージより当該基準の変更を見越して、ブレンド比率を見直すとともに、新たなブランドとして「高畠バリック“たかっき”樫樽熟成」および「高畠バリック“はたっき”樫樽熟成」にリニューアルいたしました。

いままでは業界の自主基準の表示ルール（75%以上）に従い、Cabernet Sauvignon、Merlotをそれぞれ75%以上使用し、それにMerlotおよびCabernet Sauvignon、さらにはPetti Verdotを僅かにブレンドすることで、品種表示をして参りましたが、今般のルール変更で、弊社のフラッグシップ製品である ARKADIA同様に、メインの品種のブレンドを65～75%とし、より本格的なブレンドになっております。

因みに、2014年ヴィンテージにおいて“たかっき”では、Cabernet Sauvignonが70%、“はたっき”では、Merlotが67%程度となっており、従来のブレンドより、Cabernet Sauvignon主体のものは更にふくよかな厚みを感じ、Merlot主体のものは更に骨格を増したスタイルになっております。

こうして、高畠町のキャラクターで常に向かって左に立つ「たかっき」は、我々が目指すボルドーの左岸スタイル、また常に向かって右に立つ「はたっき」は、我々が目指すボルドーの右岸スタイルとして新しく生まれ変わり、裏ラベルにもそのキャラクターがあしらわれています。

高畠町が生んだ童話作家、“日本のアンデルセン”こと浜田広介の『泣いた赤おに』にちなんで、このバリックシリーズの“たかっき”と“はたっき”、さらにバリックの上位に位置する、マジェスティックシリーズの“L'OGRE ROUGE”赤おに、“L'OGRE BLEU”青おにと、創業以来の弊社のモットーである「100年構想; Century-Long Dream」の下、世界の銘酒に並べるよう精進します！

左／ 2014 高畠 バリック たかっき カベルネ・メルロー 樫樽熟成
右／ 2014 高畠 バリック はたっき メルロー・カベルネ 樫樽熟成
共に3,000円（税込） 本体2,778円

高畠ワインの挑戦 VOL.4

「ガレージステ ワイナリー構想」を担う小さなタンク

小仕込み専用のタンクをご紹介します。頭上高くそびえる15～20kℓクラスのタンクではなく、1000ℓの人の背丈ほどの小さなタンクです。

一見可愛らしいサイズですが、今後のヴィンテージワインの新機軸「ガレージステ ワイナリー構想」における非常に重要な役割を担っています。

「ぶどう栽培家が愛情をこめて育てた優れたぶどう原料は、出来る限り手間をかけ丁寧に醸し、その特性を最大限に放つワインとしてお客様に届けたい」というコンセプトの下、それぞれの栽培家のぶどうの収穫量に合わせるべく登場したのが小仕込み専用タンクです。

徹底したコストカット、効率化が求められる昨今の製造業からすると逆行した動きのようですが、これこそが「ガレージステ ワイナリー構想」の真髄なのです。

【新発売】

これからの季節は、爽やかに弾ける
スパークリングワインと、和食にもぴったりのワインで
カジュアルにおうちワインを楽しみましょう

嘉 -yoshi- スパークリング ロゼ ブリュット

750㎖／1,845円（本体1,708円）
ロゼ・発泡・辛口

マスカット・ベーリーAを主体とした香り豊かなドライタイプのスパークリングワインです。上品な白檀のような香り、フルーティーなキャンディのような香りが泡いっぱいに広がります。

嘉 -yoshi- スパークリング ピノ・シャルドネ

750㎖／1,915円（本体1,773円）
発泡・辛口

高畠町産のシャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワールの3品種が織り成す深みのある味わい。ピノ・ノワールを加えたことで、ほんのりと淡いロゼ色のスパークリングワインになりました。

2015 高畠 ジャパネスク ベーリーズブレンド

720㎖／1,817円（本体1,682円）
赤・ミディアム

厳選したベーリー・アリカントA、マスカット・ベーリーA、ブラック・クイーンをアッサンブラージュすることにより奥深くまろやかな味わいになりました。貴重な日本発祥ぶどうからなる「高畠」ならではの赤ワインです。

満月に映る ナイトハーベスト

2015高畠シャルドネ樽醗酵～ナイトハーベスト～

おせちや魚介類に亜硫酸無添加ワイン

～酸化防止剤として亜硫酸を使用しないワイン醸造～

2016 亜硫酸無添加 マスカット・ベーリーA

12月7日発売予定

720㎖／1,473円（本体1,364円）
赤・ライトボディ

フレッシュでフルーティーなスタイルの赤ワイン。果実の心地よい香りと柔らかなタンニンが感じられるライトボディの辛口ワインです。

2016 亜硫酸無添加 シャルドネ

11月29日発売予定

720㎖／1,699円（本体1,573円）
白・辛口

果実感が豊かでシャルドネならではの華やかな香り、フレッシュ＆フルーティでキレが良く、和洋問わず幅広い料理との相性が良好。

料理の写真はイメージです

2016 亜硫酸無添加 スパークリング マスカット・ベーリーA

12月7日発売予定

750㎖／1,797円（本体1,664円）
赤・発泡・やや甘口

珍しい赤ワインのやや甘口スパークリングワイン。穏やかなタンニンや渋みを抑えた味わいのバランス良好なスパークリングワインです。

2016 亜硫酸無添加 スパークリング ナイアガラ

11月29日発売予定

750㎖／1,591円（本体1,473円）
白・発泡・やや甘口

桃やメロンを思わせる明るく華やかな香り、ナイアガラ特有のやさしい甘みと酸味が心地よい発泡性と相まって楽しめます。

二十四節気で言うところの「霜降」に、高畠シャルドネのナイトハーベストを行いました。

今年は、一般のお客様からも参加を募り深夜2時30分にワイナリーに集合し、一路、上和田地区の大浦氏、佐藤氏のシャルドネ畑に向かいました。ここは高畠町でも最も標高の高い地区です。吐く息は白く気温は5℃前後。空にはきれいな満月が出ていました。

静寂の中に、充分に栄養と旨味を蓄えた黄金色のシャルドネが月に照らされており、ぶどうの樹を痛めないように細心の注意で果実を摘み始めます。朝採りの野菜が美味しいように、このナイトハーベストでのシャルドネには別格の美味しさがあります。

この日、最も理想的な状態で収穫されたぶどうはさらに果実専用の冷蔵倉庫で2日間冷やした後に搾汁し、数パターンの酵母をセレクトし、産地の違う10樽以上のオーク樽で、樽毎にワインの「顔」を変えていきます。ひとつの畑のシャルドネを何十人もの手で摘みとり、それを10種類以上の異なるワインに醸していく。

それらをブレンドすることで、まるで混声合唱のように豊かな奥行き感のあるハーモニーを奏でるのが、高畠シャルドネナイトハーベストのスタイルです。

ナイトハーベストにお集まりいただいたお客様と。仙台、首都圏からもお越しいただきました。

月結び

山形県南陽市熊野大社にて
ワインは高畠ワイン「月結び」

満月は月に一度の特別な夜。お隣の南陽市、東北の伊勢「熊野大社」では、満月の夜に月の光とうさぎに導かれ、良縁が結ばれるよう特別な縁結び祈願祭を執り行っています。また、西洋では満月の夜に、月にグラスをかざしてロゼワインを飲むと願い事が叶うという言い伝えもあるそうです。

ナイトハーベストと同じ月に照らされた、熊野大社の厳かな良縁祈願祭。きっといいご縁が訪れるのではないでしょうか。

選ぶのがたのしい冬SHOP

ワイナリー店内限定販売

特に優れた品質のぶどうだけを厳選し栽培家ごとの特性を最大限に生かした「栽培家限定醸造シリーズ」

栽培家 新江洋一 2012 カベルネ・ソーヴィニヨン

750㎖　税込3,500円

理想を追求し、完熟レベルのぶどうを厳選。緻密な醗酵管理を徹底することで重厚で骨格のあるタンニンを抽出し、樽熟成後の充分な瓶内熟成を経たエレガントで熟成感の漂うワイン。

栽培家 我妻重晴 2013 ビジュ・ノワール

750㎖　税込3,240円

高畠町産の黒い宝石：「ビジュ・ノワール」を丁寧に醸し、オーク樽にて16カ月熟成。リッチな果実香と重厚なタンニンが合わさった奥深い味わいの赤ワイン。

麹と果実 フルーツあまざけ

各180g　税込380円

6種類の味わいで人気の甘酒。（全てノンアルコール）人気の甘酒が麹とフルーツとのコラボで、より美味しく、ヘルシーになりました。見た目にも可愛らしい6種類のラインナップです。

和三盆 ごまらすく

8枚入り　税込 540 円

やわらかな味わいの和三盆糖が、ごまとバターの風味を引き立てる、洋の中に和が薫る、昔懐かしくも新しい味覚のラスク。

焦がしとうがらし醤油（赤）

130g　税込540円

焦がしとうがらし醤油（青）

130g　税込540円

キムチの素 130g 税込432円

寒い夜にほしくなる激辛醤油!!
ファン急増中?!

地場産のとうがらしを焦がした強烈な辛みと風味を引き出した万能スパイシー醤油。辛党には堪らない逸品。遠方から、この醤油を目当てにいらっしゃるお客様も。

鯉の甘煮 柔らか仕立て

140g　税込756円

鯉の甘煮 ことこと煮

150g　税込702円

かつて、雪国の貴重な栄養源として推奨された食用鯉。「ことこと煮」は、尾に近い部位を使用したアッサリ味。「柔らか仕立て」には鯉の腹部を使用しコクのある味わいになっています。

先人の知恵
冬の貴重な
栄養源

写真はイメージです

なべ付き チーズフォンデュ

200g　税込1,404円

エメンタールチーズを40%も使用した本格的なチーズフォンデュ。もちろんシャルドネなどの白ワインとの相性は文句なしの◎。

ゆっくりと楽しみたい
高畠ワイン使用

写真はイメージです

※このページに記載の商品は、高畠ワイナリー店内限定取扱商品です。通信販売ではお買い求めいただくことが出来ません。ご了承くださいませ。

第19回 まほろば百景絵画展

今年で19回目を迎える「まほろば百景絵画展」の入賞作品が決定いたしました。
高畠町内の全ての幼稚園、保育園、児童館、小学校、中学校施設を対象に217点もの作品が集まりました。個人賞に輝いた34作品の内、一部をご紹介いたします。出展された全作品は12月中旬より2週間ほど町内の4か所で展示の予定をしております。

主催者／高畠ワイン株式会社
後援／高畠町　高畠町町議会　高畠町教育委員会
高畠町商工会　高畠町観光協会　山形新聞･山形放送

特別賞
高畠ワイナリー賞
中学生の作品

特別賞 高畠町長賞
園児の作品

優秀団体賞
高畠小学校
亀岡小学校

審査員特別賞
中学生作品

花の寄せ植えコンテスト 2016収穫祭

お子様から大人の方まで多くのお客様から投票をいただきました。

5位 岩崎さま 作品名 ミッキーの庭

4位 後藤さま 作品名 秋色

3位 遠藤さま 作品名 心の裏表

2位 髙井さま 作品名 ハロウィン

1位 飯沢さま 作品名 My Little Garden

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「お好きな高畠ワイン」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らない方は、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。

青少年の健全育成のための寄付をしました

総額　196,249円
ワイナリーショップ内募金箱 …… 8,195円
チャリティーイベント収益金…… 188,054円
※チャリティー収益金は諸経費を抜いた収益金全額です

高畠ワイナリーでは、11月7日高畠町役場（町長寒河江信）にて「青少年健全育成のための寄付」を行いました。これらは「2016高畠ワイナリー秋の収穫祭」期間中（10月7日～10日）の「チャリティービンゴ大会」において、県内外のワイン愛好家のお客様や、ワイナリーファンのお客様からビンゴチケットを購入いただいた収益金と、ワイナリーショップに設置した募金箱に寄せられた募金を合わせたもので、地元高畠町の将来を担う子どもたちの健全育成のための寄付です。

ちょっと足を伸ばして 高畠の冬祭り

冬の熱気が溢れる・・・1月8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」のみこしをかついで裸の若者達が町内を練り歩き、健康祈願をする高畠町の伝統行事。
問／高畠町観光協会　TEL 0238-57-3844

真冬のお花見・・2月9日（木）～12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です。ワイナリーにも飾ります。
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

空・Qu 2016年11月20日発行 通巻39号（2016年冬号）
発行 高畠ワイナリー 〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
編集 高畠ワイナリー『空・Qu』編集部 株式会社サンセットスタジオ

Take Free

催事のご案内

■愛媛
いよてつ髙島屋「大東北展」
2016年12月7日（水）～12日（月）6日間

■博多
博多阪急「人気の物産アンコール大会」
2016年12月14日（水）～21日（水）8日間

■大阪
京阪百貨店 京橋店 B1催事会場「クリスマスフェア」
2016年12月15日（木）～25日（日）11日間

■東京
はせがわ酒店 東京ソラマチ「試飲即売会」
2016年12月16日（金）～18日（日）3日間

■宇都宮
東武百貨店 宇都宮店 お酒売場「試飲即売会」
2016年12月17日（土）・18日（日）2日間

■仙台
仙台駅2階 ステンドグラス前「クリスマスイベント」
2016年12月19日（月）～12月25日（日）7日間

■広島
そごう広島店 お酒売場「試飲即売会」
2016年12月19日（月）～12月25日（日）7日間

■横浜
KISSYO SELECT トレッサ横浜店 南棟1F「試飲即売会」
2016年12月24日（土）・25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6回 大東北展」
2017年1月6日(金)～1月11日（水）6日間

■広島
そごう広島店「新春全国うまいもの紀行」
2017年1月11日(水)～17日（火）7日間

■博多
博多阪急「東北六県うまいもの大会」
2017年1月18日（水）～1月24日（火）7日間

■大阪
京阪百貨店 京橋店 B1催事会場
2017年2月15日(水)～22日(水)8日間

■東京
伊勢丹 新宿店「世界を旅するワイン展」
2017年2月22日（水）～27日（月）6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

高畠シードルを りんごの発泡酒

5名様にプレゼント!

※りんごの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2017年2月28日（火）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

心地よく過ごせる穏やかな秋から、手足も凍えるような季節になってきました。空調が要らない快適な季節というのは短く感じます。さて昨年はこれまでに経験したことがないほど雪の少ない年でした。この辺りの俗説にはカマキリが高いところに巣を作ると大雪が降るとか、カメムシが多い年は雪も多いとか、他にも諸説ございます。ふとみると今年はカマキリの巣も高いところにありますし、カメムシも異様に多く感じています。どうなることやら。いずれにしても美味しいワインを適量飲んで、元気に冬を楽しみましょう。（Z.K）

高畠ワイナリー　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。

表紙写真／寒椿　撮影／瀬野広美(FLOT)

© 高畠ワイナリー 2016 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
山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
高畠ワイナリー内
空・Qu編集部　行
2016 WINTER

プレゼントのご応募

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。（高畠ワイン以外でも可）
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?