

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/

2008 SUMMER Vol.5

take free

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

南 佳孝

創刊一周年記念

お客様と読者とワイナリー

Quものの語り

だしの鶏肉ロール



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

風香る ワイナリー から

ワインと音楽に 酔いしれた ゴールデンウィークイベント

新緑が美しい5月、高島ワイナリーでは、恒例の「スプリングフェスタ」を開催しました。テーマは“ワインとおいしい料理を音楽とともに”。シンプルですが、スタッフの中でのもう一つのテーマが“原点回帰”。お客様に最高のシチュエーションでワインを楽しんでいただきたいというワイナリースタッフ全員の思いを結集させ、白ワインにも合う地元のこだわり手打ち蕎麦、国際コンテストで3度も金賞受賞の、これも地元のこだわりのお店のソーセージを入れたポトフや、ピザ、チーズ盛り合わせなどを用意しました。

今、植物が次々と花を咲かせています。そして高島ワイナリーも花がいっぱいにあふれています。「ウインター」「パティオローズ」「ネモフィラ」などがワイナリーに渡る風を清々しいものにしてれています。

これから、山形の名物「さくらんぼ」の季節が訪れます。高島ワイナリーでは、例年楽しみにしていただいている「さくらんぼワイン」に加えて新しく「さくらんぼスパークリングワイン」を発売しました。発泡性のほど良い刺激と甘酸っぱい香りが広がります。ルビー色に輝くお祝いの席にもぴったりのスパークリングワインです。ぜひお試しください。

それでは、風香るワイナリーでスタッフ一同、みなさまをお待ちしています。

01



1. スモークハウスファインのとってもなが〜いソーセージは、切り売りということでも注目のでした。2. 米沢牛入りのあったかいつけ汁。がセットになった蕎麦も大人気。3. 実力は本格派の弦楽合奏「キラキラ会」。4. デリケートなピノ・ノワール。6月中旬頃にはかわいい白い花を咲かせます。5. 丸ごと野菜たっぷりの巨大なべで作った特製「ポトフ」。6. 「寄植えコンテスト」にエントリーされた花々。7.8. ワイナリーのすみずみまで花を植えてお客様をお迎えしています。ワイナリーのどの場所か、いらっしゃった時にはさがしてみてください。

02



03



04



05

06



07



08



「芽かき」作業をする菅野さん

5月中旬から6月にかけては「芽かき」作業の時期。成長を促すため、またその枝葉の伸び方をきれいに揃えるため剪定する重要な作業である。当初は数名いたピノ・ノワール農家も今では菅野さんだけとなった。1990年から18年間、病気の手術をした年もあったが乗り越えて来た。「土壌のことを懸命に考えている」とやってみるが、去年がいかから今年も同じやり方でいかというところとまったく違う。毎日畑に立っていても難しい」との言葉に、菅野さんのこの努力が高島ワインの「ピノ・ノワール」をずっと支えてくれたのだと、感慨深い気持ちで取材を終えた。

園地巡回 4

菅野さんは、当ワイナリーの契約農家の中で、収穫できる樹齢の「ピノ・ノワール」を栽培する唯一の農家だ。とにかく「ピノ・ノワールは難しい」。もともと天候に左右されやすく、雨が多いと水を吸ってしまい、収穫の時期、粒が割れてつぶれてしまうことがあるのだ。



4月30日、東京 世田谷での南佳孝さんのインタビューを終えた後、南さんとごいっしょに近隣の呑川緑道を散策してみた。乾いた春の日差しの中でワインは心地よくのどを潤してくれた。

ピノ・ノワール種
フランスのブルゴーニュ地方を原産地とする最高級の赤ワイン用葡萄品種。深みのある青紫色の果皮を持ち、醸造したワインには独特の華やかなアロマとブーケがある。赤ワインの代表的な葡萄「カベルネ・ソーヴィニヨン」とは対照的な特性で、世界中のワイン通を魅了している。

ピノ・ノワールに 想いを寄せて 一信じる高島のポテンシャルー Pinot Noir

第4章

昨年、社員皆で植えたピノ・ノワールは9本ほど積雪にやられてしまったが、残りの全ては春の訪れと共に眠りから覚め若々しい緑色の葉を風に靡らせている。ミネラルが豊富で窒素分の少ない土壌のせい、節間は狭く、太らず、順調に(と言うよりは思い通りに)生育している。いくら優秀なクローンであっても、理想的と思える条件を整えたと思ってもぶどうの実が成って見なければ成否は分からない。投機的と言ってしまうえばそうかも知れないが、ここは一番、開き直って、100年の悠久の中に思いの限りを試して行くしかない。力まず、泥臭く、頭デッカチにならず、自然にぶどうと対話しながら、それが100年続けられたら神様が素晴らしいピノ・ノワールをプレゼントしてくれるかも知れない。今、初夏の心地よい風を感じながら、そんな事を考えている。

社長

山崎 敏也

ピノ・ノワール日記



4月上旬

さあ、高島の大地に春が訪れました。燦々と輝く太陽を仰いでピノ・ノワールの葉は少しずつ遅くなっていきます。今年の積雪の多い冬を乗り越えたピノ・ノワール。ちゃんと芽が出るか、ちゃんと葉が出るか心配で何度も見に行きました。



4月下旬

太陽の恵みと大地の力強さを受け、ピノ・ノワールにも沢山の葉が付き始めました。小さい葉っぱで太陽の恵みを精一杯に受け、日々成長しています。4月は温暖で過ごしやすいたが続き、ピノ・ノワールは安定して育っていました。



5月上旬

5月に入ると天候は一転し、真夏のような暑さに見舞われました。GW連休中は25℃を超える日も少なくなく、ピノ・ノワールはどんどん成長していきました。天候にも恵まれて、ピノ・ノワールは健康なまますくすくと育ちました。



5月下旬

5月の中旬を過ぎると平年並みの過ごしやすいた候に戻りました。ピノ・ノワールは大人の腰ほどの高さまで成長し、葉もだいぶ大きくなりました。朝の出社時や天気の良い昼下がりには、社長がピノ・ノワールを気にかけています。

南佳孝

時の旋律に土地の匂いが聴こえる



——南さんは、よくお仕事や旅行などで海外においでになるそうですが、海外でのワイン体験などはいかがでしたか。

「忘れられない旅がある。横浜から日本を出てウラジオストクに渡って、そこから三カ月かけて車でイスタンブールまで行ったユーラシア大陸横断の旅。」

その旅で思い出すのは、ウクライナのオデッサという町で飲んだワイン。この町は『戦艦ポチョムキン』という映画の舞台にもなっているところで、重要な貿易港だけに旧ソビエトを初め多くの民族や国家支配の歴史を持つている。乳母車を押して歩いていた母親が銃で撃たれて、乳母車だけが（階段を）落ちていつてしまう映画シーンで有名な（オデッサの階段）と呼ばれる石段などもあった。ここで飲んだワインは、極東からずつと旅をしてこの町に着た僕にとつては、ヨーロッパの香りがした。すごく文化が深いなと感じた」

——葡萄とワインの発祥はコーカサス地方らしいのですが、南さんはワインがアジアに伝わってきたルートの逆を行かれたようですね。

「その旅ではもうひとつタシケントとか、ウルクチ近くの中国領の少数民族の小さな町で飲んだワインが印象深い。連日の暑さと乾燥の中の辛い旅を続けていた僕たちに、あのワインはとても美味しかったし、何か原始的ワインのような不思議な感じがした。その町はゴビ砂漠も近くあまり水が無いところで、葡萄の生育に必要な

水は地下を流れる地下水脈からとつていると聞いたけど、すごく印象に残っている」

——貴重な体験をされていますね。普段は（飲まれる酒類は）ギネスが中心とお聞きしましたが、ワインはどのようなものがお好みですか。

「クロ・ド・ヴージョঁとか、やつぱりブルゴーニュが好き。先日レコーディングでブラジルに行ったけど、結局むこうでもフランスワインを飲んでたね。ブラジルの人たちはピンガなどに比べるとワインの消費は少ない。対してお隣のアルゼンチンではワインはたくさん飲むようで、ブラジルでもアルゼンチンに近い地域ほどワインは美味しいし、ワインに合う食材も豊富らしい」

——ブルゴーニュの話が出ましたが、印象に残っているワインはありましたか。

「ジユブレ・シャンベルタン。それからブルゴーニュではなくアメリカワインだけれど、カレラを飲んだときは衝撃だった。ふくよかな感じがすごく良かった」

——ワインのエージング（熟成）のタイミングや温度などが合うと、そのワイン本来の味覚と香りが出ます。それに会えた経験なのでしょう。ワインの歴史が長いフランスなどでも、普段はあまり銘柄にこだわらずにワインを楽しんでいます。

「映画のなかの（ジャン・ギャバン）がそうだったね。僕も、高くなくても美味し

いよく知り合いに紹介されたギリシャのワインがすごく美味しかった記憶がある」

——これからの音楽活動などのお話を聞きたいのですが。

「今年はデビュー35周年でもあり、ブラジル録音のベストアルバムをリリースする予定だが、その一方でネットでの楽曲配信の展開を考えている。ネットはスピード感があっていい。（ON（オン））な若いクリエイターに会ったり、彼らの柔軟な感覚のアイディアとのやりとりワクワクしている」

——楽しみです。その音楽とともに、ぜひまた高島にいらしてください。

「もちろん！（笑）昨年ステージ前日に高島に着いてワインをごちそうになって、いよいよイベント当日の朝、ホテルの窓を開けたら二面の霧だった。思わず外に出て歩いてみた。何も見えない霧の中に一本の道だけがのびていて、あんな光景は見たことがなかった。そんな不思議な体験の後のステージは、霧も晴れ渡り気持ち良く演奏できた。」

こうしてワインを飲みながら話をしていると、人って、分母の大きさだなと思う。ワインも音楽もそうだと思うけど、こんなものを創りたいという高い理想や大きな夢を描くのは、その人の心の分母が大きいからだと思う。奥山社長が生きている間に、これはと思えるワインを造りたい、と言われたが、ワインを飲んでそういう話をするのって本当に楽しいね」

2004高島メルロプレミアム
（2008年10月下旬発売予定）商品番号[要問い合わせ]
※受賞記念ラベル100本先行発売（WEB通販のみ2008年6月中旬以降発送）

この人にこの一本
2004年の恵まれた天候を受け、プレミアムワインになるべく専用の葡萄畑区画で大切に育てられた葡萄。黒いベリーの香りや果実香が深い、梅香との相性も良くスパイシーな香りが印象的。凝縮感のあるしつかりとしたボディ感を感じながら高島産メルロならではのやわらかなタンニンや深い旨みを感じることが出来る。2004高島メルロプレミアム。魂を感じる孤高のミュージシャン精神に、高島の大地の力を強くしなやかに表現するこのワインを。



みなみよしたか

1950年、東京都生まれ。中学時代よりオリジナル曲を作るバンドを結成し、大学時代にはシンガー・ソングライターとしての活動を開始する。73年に、はっぴいえんどを解散したばかりの松本隆プロデュースによる『摩天楼のヒロイン』でデビュー。その後、キャラメル・ママやムー・ンライダースの作品に参加したり、Y.M.O.とのコラボレーションによるアルバムを発表したりと、意欲的に活動。また90年代に入ってから、電気グルーヴ、かせきさいだぁといった若い世代のアーティストたちとハツラツとした共同作業を見た。そして99年までに20枚のアルバムをリリースし、2001年にジャズのカバーアルバムNUDE（VOIVE）、2003年にはボサノバのカバーBLUE NUDEを発表。04年5/21にシングル「遙かなディスタンス」7/21にアルバム「ROMANTICO」をリリース。代表的ヒット曲「モンロー・ウォーク」「スローなブギにしてくれ」など。最新作は2008年6月25日にユニバーサルミュージックより発売のブラジル・リオデジャネイロでレコーディングされたアルバム「ボクのこころ〜メウ・コラソン」。大人向けのJ-POPを代表するシンガーである。また他者への楽曲提供も優に100曲を超えている。

「ボクのこころ〜メウ・コラソン」ボサノバ誕生50年、南佳孝デビュー35年に当たる今年彼自身初のブラジル・リオデジャネイロでレコーディングされたアルバム。アレンジにはジョタ・モラレス、マリオ・アジネ、セルソ・フォンセカを起用。リオの空気を十分に取り込んだ仕上がり。モンロー・ウォーク、スローなブギにしてくれのポルトガル語バージョンも収録。ボサノバ50周年のオマージュとしてボサノバ第一号「想いあふれて」の作曲者アントニオ・カルロス・ジョビンの孫ダニエル・ジョビンとの共演も実現。湘南の風景が浮かび上がる新曲「Rute 134」は秋本康の作詞。クオリティが判る大人のためのアルバムが完成しました。



旅する謳人



お客様 1. 福島から、松浦さまと加藤さま。「高島ワインは2回目です。『空』は福島だとどこで手に入りますか?」。お客様 2. 福島市から中村さんご家族。真ん中は真緒ちゃん。「高島ワインは今回で2度目です」。お客様 3. 米沢市から。今野さま、渡辺さま、本間さまご家族。出演者の山本のりこさんたちもごいっしょに。お客様 4. 山形市から銀輪クラブのみなさん。「川西町から米沢と走って、高島ワインに。ワインは残念ながら飲めないけどソフトクリームがおいしい」。お客様 5. 米沢市から、友人家族 (NOMIKKO くらぶ、小形さま、丸田さま、長沢さま)。ときどき集まる仲間です。お客様 6. 山形市から加藤様ご夫妻。「スプリングフェスタは初めて、秋の収穫祭は5〜6回はきています。シャルドネなど白ワイン中心にいただいています」。お客様 7. 栃木県から、栗崎さまと館野さま。「蕎麦が期待以上のおいしさです!辛口のシャルドネとともあいます」。お客様 8. 仙台市から森山さまご夫妻。「高島ワインには何回もきています。きょうは瀬木さんのライブを聴きに」。9. 「グラスワインコーナー」ではワインアドバイザーが元気いっぱいお客様に対応しました。10. 「スプリングフェスタ2008」「ゆっくリング2008」限定ミニバッジ。



空・Qu 創刊一周年記念企画 お客様と読者とワイナリー

“ワインのある暮らし。”を表紙に冠してスタートした「空・Qu」。「私たちの百年計画」は始まったばかり。でも、確実に手応えを感じています。

お問い合わせできる喜び、心に響くお便りの数々

いにしへの時代から、美しく実り豊かな「まほろばの里」高島。この場所で、日本の、そして何よりも高島の風土、文化、美しさをワインに表現したい、というのが高島ワイナリースタッフ全員の一番の願いです。

創刊号で宣言した「私たちの百年計画」は、百年かけて造っていく、というよりも、百年かけてでも造っていきたい、という強い思いの表れです。

契約農家の畑への園地巡回をはじめ、夜中に収穫し早朝仕込むナイトハーベスト(夜摘み)の試み、独自設計の発酵タンクで醸造するプレミアムワイン、「嘉」を冠したワインカテゴリーの検証、和食に合うワインの模索。こうした取り組みは、ワインをお飲みいただいているみなさまの「ワインのある暮らし」に、どのような形で息づいているのでしょうか。

これまで届いたハガキは数えないほどです。みなさまの声は、高島ワイナリーの今を見つめ直すことにつながり、私たちの新たな活力となります。「空」一周年を記念して、再度お便りに目を通し、「スプリングフェスタ2008」で出会ったお客様の笑顔の数々とともに、ご紹介させていただきます。

私は24年生まれの83歳。ワインとの最初の出会いは貿易の仕事で訪れたヨーロッパの地です。アメリカに滞在中も、ビールよりもワインを飲むことが多かった。国内では高島ワインが最高だと思っています。高島ワインに出会ったのも山形出身の家内のお土産が最初でした。今後とも良いワインづくりに努めてください。日本のロマネコンティーといわれるような・・・。

名古屋市昭和区 幸村さま
2007冬号

※2007年の冬にいただいたお便りです。

私のワインの楽しみ方といえば1年に一度行く仲間とのスキー旅行です。これぞと選んだ1本を持っていき山頂に埋め、滑った後に飲むシャンパンのおいしいこと!!そのまま雪の上に倒れ込み、ゆっくりと顔と体のホテリを落ち着かせます。今年はそのセレクトワインに赤の無添加スパークリングマスカット・ベリーAを持参したいと思います。

川崎市麻生区 Greenさま
2007秋号

高島ワインを購入した私に海外のワインばかり買っていた夫が「なぜ日本のワイン?」と言いいながら、一口飲んだら夫も驚き!!とにかく海外のワインにとっても近い味。加えて繊細さがバランスよく引き出されています。基礎がきちり成立しててそこにけって上品さを忘れていない。これが私たちが高島ワイナリーさんのワインが好きな理由です。

東京都豊島区 古谷さま
2007夏号

主人は高島ワインのお手軽値段の赤をよく買ってきます。おいしくて、手軽で、大好きです。でも、自分たちの記念日には「まほろばの貴婦人」でも飲んでみようかなあ...ワイナリーまでは遠いのでなかなか行けないのですが、年に一度くらいは寄らせていただいています。いつもどちらが運転して帰るかでもめてしまうんですよ。今度は新幹線で出かけようかな。

最上郡真室川町 井上さま
2007冬号

※掲載させていただきましたお便りは、レイアウトの都合上、文意を変えずに内容を省略または割愛させていただいた所もあります。ご了承ください。



1.「チームエレファント」が先導してスタート。2.こんな最新の自転車も。3.子どもたちもはりきってGO! 4.「ゆっくリング」の往路最終地点、安久津八幡神社の三重塔と菜の花の前で記念ショット。5,6.子どもたちの自由な発想は大人にはマネのできない、すばらしい芸術品を生み出します。7.子どもたちのために、高島の未来をがんばってよいものにしていきたいと、あらためて思う(右、当ワイナリー社長)。

ワイン造りを通して
人と地域に繋がっていく。

ワインを楽しんでいただいている大人のお客様だけでなく、そのお子さんたちとの接点を求めて、高島ワイナリーでは、様々な取り組みをしています。

子どもたちの創造力をサポートしたいという思いから、毎年「まほろば百景絵画展」を主催して今年で11回を迎えます。園児、小学生、中学生の視点で「まほろばの里」高島を表現してもらいます。ワイナリーの長い回廊に展示し好評を得ています。

また「スプリングフェスタ」では、元F1レーサーの片山右京さんが監督の自転車チーム「チームエレファント」女子部の方々と一緒に高島のサイクリングロードを走る「ゆっくリング」、イラストレーターの師岡貴文さんとともに、畳四枚分の大きさの巨大キャンバスに思いっきりして自由に絵を描く「ライブペインティング」を開催して交流を深めました。

私たちはこれからも、山形・高島の「葡萄酒」にこだわり、品質日本一の「ワイン」造りに取り組んでいくとともに、地域との交流を深め、地域に根ざしたもののづくりに励み、地域の発展、地域の子どもの未来を見守る企業であり続けたいと考えます。



大学進学のため高島を離れて4年目の東京暮らしです。4年前と比べて「高島ワイン」の名前を知っている人も多くなり、高島町出身者としてうれしくなります。就職は都内に決まり、高島に帰るのは年に数回しかありませんが、帰省した時に家族で高島ワインを飲みながらの食事が楽しみです。

東京都府中市 斎藤さま
2007冬号

*2007年の冬にいただいたお便りです。



潮風の渡る日本海の港から、仲間とマイボートで釣り行きへ。船出の時、スパークリングワインの泡はスクリューが巻き起こすシュプールラインの水しぶきのようだ。海には高揚と挑みの白ワインが最適だ。このすばらしい自然の恵みを育む高島の大地と吹く風、ぶどう畑の傾斜地を90度の角度で照らす太陽に感謝しよう。

山形市長町 遥かなる影さま
2007秋号



ワインにチーズはつきもの!!
ギョーザの皮にたこ、エビ、その他をのせ、カマンベールチーズや、ピザ用ソースをのせてオーブントースターで焼いてたべたりしています。プロセスチーズの韓国のり巻きもおいしいですよ。

仙台市太白区 美味名さま
2007秋号

Quもの語り。 WINE DAYS

いつもの時間に、ワインを開けて。

野菜のチカラと、
さわやかなワインの夏だ。

だしの鶏肉ロール

だしの鶏肉ロール

材料:だし(山形夏野菜のつけもの)

鶏胸肉1枚

- 1 鶏胸肉は、厚みを均等にします。塩・コン
ヨウで下味を。
- 2 胸肉の内側に包丁で切れ目を入れ、だ
しを挟み込み、皮を表に巻き込みます。
- 3 熱したフライパンに油を入れ、鶏肉を弱
火でじっくり焼きます。
皿に盛り、お好みで、しょう油をかけて。

文／青木実 (あおきまこと)

広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、
現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。
料理人、パーティ・ケータリング、企業コンセプター
として活躍。山形食材、ワインを愛す。

毎週水曜日、山形から宅配便が
届く。段ボールの箱を開けると、
中から新鮮な野菜たちが「白鷹町
から上京しました。よろしく」と
飛び出してくる。シェフは「どれ
どれ、今日は何が入っているのか
な」と旬の野菜たちと語り始め
ます。東京・深沢の5ワットカフェ
のキッチンでの光景です。

大学時代の友人の太田のおやじ
が地元の野菜を吟味して送ってく
れます。本木シェフとアシスタ
ントの加山君が下ごしらえして、山
菜やホウレン草やクキタチやミズ
やトマトのアイコなどが、おしい
フレンチになります。

野菜のチカラは偉大です。特に
山形の旬の野菜は格別です。訪れ
るお客様から「野菜がこんなに
おいしいなんて、びっくり」と大評
判。ワインがすすみます。澄んだ
空気や水、大地の香り、農家の方
の顔が浮かんできます。

主役は、もちろんワインです。
地元の食材には地元のワインが
いいですね。「高畠ワイン、ありま
すよ。シャルドネ、いかがですか」
おいしいものに出会ふと、みんな
いい顔になり、会話が弾みます。
ワインがすぐに空になります。

ほくは、それを見ながら白鷹の
畑や、高畠ワイナリーの作り手の
畑貴嘉さんや、大切につくられた
ワインの香りを思い出します。き
っと今頃、山形はいい季節だ。

●料理制作／space5watts Cafe(東京・世田谷区深沢)
☎03-3704-0702 <http://s5watts.exblog.jp/>

山形の「だし」：なす、きゅうり、みょうが、大葉、長ねぎなど山形の夏野菜を細かく刻んで水にさらし和えた山形の郷土料理。
納豆昆布やオクラでねばりを出し、削り節や醤油などで味を付けたら、ご飯や豆腐にかけてどうぞ。



盛りつけ(例)



噂の逸品 ● ショップの売れ筋 「さくらんぼカレー」

630円(税込) 内容量 200g(1人前)
商品番号 [60155]



テレビ番組で一躍有名になった
「さくらんぼカレー」
全国(珍)グルメ紹介で第4位に。
「うまかわい!!」と評判の
ピンク色のカレーは、
これからの季節にもぴったりです。
まろやかな味わいのやや甘口。
さくらんぼの果実も
ちゃんと入っています。
新発売の
「さくらんぼスパークリングワイン」と
合わせたい注目のアイテムです。

高 畠 ワイン ワインアドバイザー Wine Adviser Vol.3

(社)日本ソムリエ協会認定

2000年に高畠ワインに入社し、当初は東京での勤務をしていました。百貨店でのプロモーションでは高畠ワインのことは当然お客様に説明できましたが、海外のワインのことを尋ねられた時、お客様のご要望に応える対応が出来ませんでした。もっとワインのことを学ばなければいけない、ワインのスペシャリストでありたい。そういう想いもあり、自社ワインの説明だけでなく世界のワイン全般を深く知ることがこの仕事を続けていく上で不可欠と思い、ワインアドバイザーの資格を取得しました。

資格取得後変化したことは、お客様との会話の幅が広がったことでワインを通して新しい出会いが増えたことです。これからも高畠ワインの「造り手」としての想いや情熱、そしてワインの美味しさや楽しさを一人でも多くのお客様にお伝えしていきたいと思っています。

さて今回私がお勧めするワインは、5月にリリ

ースとなった「2007年フレッシュ&ドライシャルドネ」です。当社では年間約100tもの高畠産シャルドネをワインに使用しています。その中でも良質で健全な葡萄を厳選し、丁寧に搾り、木樽を使用することなく醸造しました。高畠シャルドネの特徴を素直に表現したいという考えと、和食との幅広いマリアージュをコンセプトに造り上げられたのがこのワインです。華やかで青リンゴの様な爽やかな香りを持ち、味わいは、少々葡萄のもつやさしい甘味を感じることがありますが、若々しい酸味が味わいを引き締めてくれるフレッシュなワインです。

これからの暑い季節に、キリッと冷やして(ビールではなく)枝豆、特に地元高畠名産の「秘伝豆」や山形県庄内地方で有名な「だだちゃ豆」と気軽に合わせて夜のひと時を過ごすのも良いでしょう。豆のもつ自然な甘味と香りを、このワインが引き立ててくれるのではないかと思います。



高 橋 直 彦

シニアワインアドバイザー

2000年 高畠ワイン株式会社入社。
約4年間の実務経験を経て、
2004年にワインアドバイザーに挑戦。
それからさらに4年の実務経験、
およびワインの経験を積み、
2008年春、シニアアドバイザー試験に挑戦。
1回目のチャレンジで見事合格を果たす。

●ワインの選び方や、ワインの楽しみ方などを多くの方に伝えていくことが私たちの仕事です。



高橋和浩
シニアワインアドバイザー



近野浩一
ワインアドバイザー



伊江智広
ワインアドバイザー



木村英男
ワインアドバイザー



伊藤 昇
ワインアドバイザー



山口 洋
ワインアドバイザー

新ヴィンテージワイン
スパークリングワインが
新発売となりました。

さくらんぼ
スパークリングワイン

甘口・甘味果実酒

「果実の宝石」さくらんぼが持つほのかな甘酸っぱさを生かした発泡性のワインに仕上げました。きめ細かい泡がフルーティーな味わいや香りをより一層引き立てます。色鮮やかなルビー色はお祝いの席にもぴったりです。

750ml 1,500円(税込)
アルコール度数7度
商品番号[50559]



2007
フレッシュ&ドライ
シャルドネ

白・辛口

高島町は、シャルドネの優良生産地として広く知られています。徹底した選房・選粒を行い、きれいな果汁だけでフレッシュでドライなワインに仕上げました。シャルドネ特有の華やかでフルーティーな香りと澄んだ味わいをお楽しみいただけます。

720ml 1,593円(税込)
アルコール度数12.5度
商品番号[50561]



2007
上和田ピノ・ブラン

白・辛口

国内での評価の高い貴重な白ワイン醸造用品種のピノ・ブラン。高島町内でも標高の高い上和田地区のピノ・ブランだけで造り上げた辛口の白ワインです。若々しい緑色を帯びた色調と青りんごを思わせる清々しい香り。豊かな酸味と清冽なキレ味が印象的なワインです。

720ml 1,500円(税込)
アルコール度数12.5度
商品番号[50560]



Movie Sommelier Contest

高島ワイン
映像ソムリエ コンテスト

募集期間: 2007年9月1日(土) - 2008年8月31日(日)

各賞と賞金

- ◇グランプリ/1作品/賞金150万円
- ◇準グランプリ/1作品/賞金100万円
- ◇審査委員特別賞/1作品/賞金50万円

応募についての詳細は

<http://www.takahata-wine.co.jp/>

お問合せ: 高島ワイン「映像ソムリエコンテスト」事務局
〒990-2422 山形県山形市中桜田7-42 サンセットスタジオ内
TEL: 023-624-3511 FAX: 023-642-3411
E-Mail: sunset@ma.catv.ne.jp

Qu love

倶 楽 部

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。

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「お好きな高島ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。

ペンネーム:

☐ 本誌掲載不可

☐ 高島ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する
ご希望の場合は□内にチェックを記入してください

秋の実りに感謝して、
新酒を祝う「収穫祭」を今年も開催します。

「第13回 秋の収穫祭2008 in 高島ワイナリー」
10月10日(金)・11日(土)・12日(日)・13日(月)

9:00~17:00(入場無料・雨天決行)

青空のもと、ワインと音楽を楽しもう!!

●2008年新酒

フレッシュでフルーティな新酒ワインの出来をぜひお確かめ下さい。

●スペシャルミュージックライブ

連日ミュージシャンが集いステージを盛り上げます。

●グラスワインコーナー

自分の好きなワインをグラスで手軽に楽しめます。

●その他、巨大鍋料理(春のイベントでは「ポトフ」、パフォーマンスショーや花の寄植えコンテストなど盛り沢山!!



ワイナリーのイベント情報は随時webにて詳しい情報をお伝え致します。

■イベントの情報

東日本

- 5月28日~6月2日 日本橋高島屋「山形展」
- 6月4日~10日 横浜高島屋「山形展」
- 6月10日 福島県南酒販 展示会
- 6月17日 三越日本橋本店「山形展」
- 6月17日~23日 東武百貨店宇都宮店「東北3県物産展」
- 7月17日~23日 京急上大岡店「山形展」

西日本

- 6月11日~17日 名古屋 名鉄百貨店「山形物産展」
- 6月17日~23日 沖縄 デパートリウボウ「東北六県展」
- 6月19日~25日 大阪 近鉄百貨店阿倍野店「グルメフェア」
- 6月25日~30日 宮崎 山形屋宮崎店「全国うまいものめぐり」
- 8月16日~21日 大阪 京阪百貨店京橋店「中央フロア エスカ下イベント」
- 9月11日~17日 奈良 近鉄百貨店奈良店「東北六県展」

その他

- 6月27日~7月3日 台湾 台北市 太平洋そごう忠孝館「山形フェア IN 台北」

※以降の情報はwebにて随時お知らせいたします。

いただきましたお便りを掲載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本誌掲載をご希望ならぬ方は、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。

皆様からのお便り



く〜らぶクラブは『空』を通して
ワインを愉しみ
くらしを楽しむ広場です。

●高島には、子どもの頃から住んでいる私たちが
さえずりかかない素晴らしいものがたくさんあり
ます。その多くが自然の神秘であつたり高島の
恵まれた大地の力であつたり、住む人々によつて
形造られたものだと思ひます。誌面を通して、
様々な角度から見る高島の魅力を伝えることが
出来ればと思ひます。

●「樹木のしずく」を食前酒に、とは素敵です
ね。食前酒は食欲を増進したり、食事の際の会
話を弾ませるきっかけとして今では世界中で広
く親しまれているようです。手島さまご家族の
ようにワインで食前酒を楽しんでいただける方
が今後もっと増えると、家族団らんの時間も増
えるのかもしれません。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

●「まほろばの貴婦人」ご愛顧いただき、ありが
とございます。「まほろばの貴婦人」は夢の融
合というキツチコビーの基で日本に合った極上
の甘口ワインのあるべき姿を追い求めてきまし
た。ワインの本場フランスに行かれてもなお「まほ
ろばの貴婦人」を思っていたただけで「ワイン
の造り手」としてはこれ以上ない喜びです。

Information & Present

2007フレッシュ&ドライ
シャルドネを
10名様にプレゼントいたします。

■応募方法

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。
締切は2008年8月末日消印有効です。
応募はお一人様ハガキ1枚とさせて
いただきます。
発表は発送をもってかえさせていただきます。
※応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。



2007フレッシュ
&ドライシャルドネ

Editor's Voice

高島を囲む山々は日に日に緑を濃く
していきます。野の草花も爽やかな風
にそよいで、4月生まれの私は「や
っぱり春が一番だなあ」などと思っ
てしまいます。晴れた日には自転車
で通勤をしています。春の香りや気
温の変化を感じながら、心地よい風
を受けてのんびりと通勤する朝の
ひと時も楽しく感じる今日この頃
です。さあ、皆様もグッド・チャリ
ズム宣言!(Z.K) <http://www.cyclists.jp/card/>

今号の表紙は「日本のアンデルセン」
と呼ばれる高島出身の童話作家、
浜田広介の生家で撮影。広介童話
の「やさしさ」と、何ともいえない
余韻が残る「かなしみ」が好きだ。
「純粋に生きたい」と強く思わせて
くれる。通勤路の途中に「広介が
級友と通った田んぼのあぜ道」が
残っている。自転車を降りて歩い
てみた。しゃがんで子どもの目線
になってみた。いつもの高島の風
景が違って見えた。(M.I)

■高島ワインへのお問い合わせは

tel 0238-57-4800 fax 0238-57-3888
E-mail info@takahata-wine.co.jp
URL <http://www.takahata-wine.co.jp/>

個人情報の利用目的及び管理について およ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。

表紙撮影/瀬野広美
協力/浜田広介記念館(広介の生家) © 高島ワイン株式会社 2008 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

post card



999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行
2008 Summer

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 味わいについて/普段お飲みになるワインの味わいを白ワイン・赤ワイン共にお答えください。		
白ワインの場合	辛口	やや辛口 やや甘口 甘口
ロゼワインの場合	辛口	やや辛口 やや甘口 甘口
赤ワインの場合	フルボディ	ミディアムボディ ライトボディ
2 価格帯について/普段お飲みになることが多いワインの価格帯についてお答えください。		
1000円未満	1000~1500円未満	1500~2000円未満 2000円以上
3 ワインのラベルやデザインについて/ワインを購入する際に、ラベルのデザインやワインの外観について。		
重視する	少し重視する	あまり重視しない まったく重視しない
4 ワインの容量について/普段、購入されることが多いワインの容量は?		
360ml以下	750ml以下	751ml以上
5 その他、ご質問・ご要望ございましたら裏面にお書きください。 ※ご協力ありがとうございました。		