

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2018 SPRING

空 VOL.44

TAKAHATA
WINERY



サクラアワード2018 白部門最高賞

ベスト国産ワイン賞

同時にダブルゴールド賞、ゴールド賞2アイテム
シルバー賞4アイテムを受賞!



高島ワイン株式会社から
株式会社高島ワイナリーへ



左から: 2016高島バリック シャルドネ極樽熟成
2016高島バリック プレミアムロゼ極樽熟成 / 2014 高島アルケイディア セレクトハーベスト





Japan
Women's
Wine
Awards

サクラアワード受賞ワイン

出品総数(世界34ヵ国)4,342アイテム中

部門最高賞

ベスト国産ワイン賞(白)

同時にダブルゴールド賞、ゴールド賞2アイテム、シルバー賞4アイテムを受賞!

女性たちに
選ばれた
とっておきの
ワイン

女性が審査する日本最大級のワイン審査会。
世界各国のワインを女性ソムリエ、バイヤーなど
ワインの専門家によって選ばれました。

ゴールド賞



2014
高畠
アルケイディア
セレクト
ハーベスト

2014 Takahata Arkadia
Select Harvest

赤・フルボディ

750ml / 4,909円(税込)

栽培・醸造技術の
粋を尽くした
最高峰の赤。



発売中

ベスト
国産ワイン賞
~白~

ダブル
ゴールド賞



2016
高畠バリック
シャルドネ
極樽熟成

2016 Takahata
Barrique Chardonnay

白・辛口

750ml / 2,700円(税込)

日本一の
シャルドネの
銘醸地、高畠。
世界基準を
標榜する
本格的な白。



発売中

ゴールド賞



2016
高畠バリック
プレミアムロゼ
極樽熟成

2016 Takahata
Barrique Premium Rose

ロゼ・辛口

750ml / 2,200円(税込)

幅広い料理にも
合う、ドライな
樽熟ロゼ。



発売中

サクラアワード シルバー賞

2016 高畠ラ・クロチュア・エレクトリック・エン上和田シャルドネ
白・辛口 / 750ml

発売未定

2016 高畠フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ

白・辛口 / 750ml

発売未定



2016 高畠クラシック マスカット・ベリーA ブラッシュ
ロゼ・辛口 / 720ml / 1,375円(税込)

発売中

2014 高畠ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン

赤・フルボディ / 750ml

発売未定

この度の最高賞ダブルゴールド、そして数ある
国産ワインから「ベスト国産ワイン賞・白」に選
ばれたことをとても嬉しく思います。

中でもシャルドネで造る樽仕込みのワインが
3アイテム受賞したことは、町内4地区合わせ
て140トンものシャルドネに様々な醸造法を
取り入れ、量・質ともに日本一を自負している
高畠ならではのこだわりや、日頃の創意工夫を
醸造に反映し、ワインの高品質化に取り組ん
できたことが報われたような思いです。

バリックシャルドネは、正に高畠の高品質な
シャルドネの良いところ取りのワインです。ワイ
ンとしての味わいのバランスも良く、それでい
て飲み応えもある、そのようなところが高く
評価されたのではないのでしょうか。

また、アルケイディア、ゾディアック・カペ
ルネなどの赤ワインもゴールド賞、シルバー賞
を受賞しました。2014年頃から赤ワインの
造りを抜本的に変え、試行錯誤を繰り返して
きたことに対して、ようやく一定の評価をいた
だけるようになったことは大きな励みになり
ます。

これらの評価を支えに、ワインの高品質化に
不可欠な設備投資や、高価格な新樽の購入等
を行い、これまで以上に理想的な醸造環境が
整いました。この恵まれた環境に対して、造り
手としてどのように応えていけるのかを考え
ると、身の引き締まる思いです。

高畠ワインをお飲みいただいている全国のお
客様、ぶどうを作っていたいてる契約農家
の皆様、多くの関係者の方々に感謝をし、これ
からも良い賞をさらに多く受賞できるよう、
ワイン造りに取り組んでいきたいと思えます。

製造部チーフ／松田旬一

2016 高島バリック シャルドネ 檜樽熟成

サクラアワード2018

ベスト国産ワイン賞(白)・部門最高賞 ダブルゴールド賞



吉村県知事を表敬訪問 国内最高賞獲得を報告



3月9日、吉村美栄子山形県知事を訪ねて山形県庁に赴きました。常日頃「乾杯は県産酒で」を合言葉に、地元県産品の愛用を推進している知事から、「地元高島町産ぶどうで造ったワインがこのような賞を受賞したことは、県産品を振興する県としても喜ばしいこと」と、嬉しいお言葉を頂戴しました。普段からワインを嗜まれるという吉村知事は、若い頃は白ワインがお好みでしたが、最近は赤

ワインが増えてきたそうです。その後、村上社長と醸造責任者のエノログ・川邊部長と共に、「どうやったら自宅でも美味しく飲めるか?」、「美味しく楽しめるワインの温度は?」などのワイン談義に花が咲きました。

サクラアワード授賞式

Japan Women's Wine Awards



3月6日、ようやく高島でも雪融けが始まり、晴れた日にはぽかぽかとあたたかな日差しを感じるようになってきました。この日、幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN2018」(第43回国際食品・飲料展)にて、サクラアワード特別賞「ベスト国産ワイン賞」の発表と表彰が行われました。当ワイナリーからは村上社長が出席し、春一色の煌びやかな特設ステージに登壇し授賞しました。特別賞の証、木曾漆器のプレートを同アワードチェアパーソンであり、ワインエデュケーターとしても活躍しておられる田辺由美さんから授与されました。また来年もこのステージに立ちたいと誓った素晴らしい授賞式でした。



高島ワイナリーでは「嘉スパークリングシャルドネ」を始めとする安定して高品質な「スパークリングワイン」で、10年余りの間市場をリードするとともに、一定の評価をいただいていたが、この度、さらに新たなステージへ進み出しました。

その名も「2017 ヴィンテージ 高島醗泡(はつぽう)プリデムースデラウエア」です。これは一般的には「シャンパーニュ製法」と言われるもので、高島が造る伝統的製法「壘内二次醗酵」によるスパークリングワインです。この春のリリースに合わせて、その醸造秘話の一部をご紹介します。

プリデムースデラウエアは、原料にワイン醸造用に栽培された種有デ



高島が造る伝統的製法 壘内二次醗酵 プリデムースデラウエア



高島ワイナリーのぶどう作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

ラウエアを100%使用し、通常の種無デラウエア(食用)と比べ、水分の比率が低いために、凝縮した味わいの果汁を得ることができます。

「壘内二次醗酵」を行うにあたり、当ワイナリーでは数年前から試験的な醸造を開始し、試行錯誤を繰り返してきました。小さな容器でのワイン酵母の培養や、従業員総出による手作業での壘詰め作業、ワイン専用の保管庫を設けたりと、まさに手塩にかけたワイン造りで、生産性を度外視し、自分たちが本当に造りたいワイン、お客様に届きたいワインをめざしました。

壘内二次醗酵によって生み出される炭酸ガスは心地よい醗泡感で、クリーミーな泡と一緒にワイン中に残された酵母由来の「トースト香」を感じることができ、通常の炭酸ガス充填のスパークリングワインとは一味違った趣きを味わうことができます。

ワインはよく冷やし、最初の1杯目はグラスに少な目に注ぎ、グラスと馴染ませるようにして飲み、2杯目以降の印象と比べてみて下さい。全く違った味わいが感じられるはずです。

サクラアワード2018受賞ワインを始め、お待ちかねの **新発売**

バリックシリーズ、高畠醗泡、氷結搾り

2015高畠バリック たかつき カベルネ・メルロー 樽熟成

白・辛口 / 750ml / 3,000円(税込)

高畠町産カベルネ・ソーヴィニヨン主体とし、オーク樽にて丹念に熟成させた贅沢な造りの赤ワインです。黒い果実、熟したブルーベリーなどを思わせるフレーバーと、オーク樽が放つバニラ、コーヒーの香りなど凝縮感があり、ふくよかで厚みのある味わいや果実感がお楽しみいただけます。



2016高畠バリック プレミアムロゼ樽熟成

ロゼ・辛口 / 750ml / 2,200円(税込)

フラッグシップクラスの赤ワインと同様、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドの3種をオーク樽毎に醗酵させました。メルロー特有のやさしい味わい、カベルネの力強い果実味、プティ・ヴェルドのスパイスを加えた味わいに、厚みと奥行きのあるスタイルのロゼワインです。



2016高畠バリック シャルドネ樽熟成

白・辛口 / 750ml / 2,700円(税込)

MFL醗酵により、一段上のグレードを感じる風味が加わり、完熟した果実感に新樽由来のトースト、バニラ、ナッツなど心地よい香りが感じられます。プレミアムワインに求められる含み感、余韻でのフレーバーの質と量における一貫性が感じられる上品なワインに仕上がっています。



2017高畠醗泡 プリデムス デラウエア

白・泡・辛口 / 750ml / 1,800円(税込)

高畠が育むワイン醸造用デラウエアを使用し、試行錯誤を重ねて醸し、堀内二次醗酵したスパークリングワインです。グラスに注いだ瞬間から香りが立ち上がり、フレッシュな果実味が弾けます。きめ細やかでクリーミーな醗泡感と柑橘系の果実のような爽やかな香りが楽しめます。



2017高畠 氷結搾り デラウエア

白・極甘口 / 720ml / 2,250円(税込)

完熟を促し収穫したぶどうを凍結し、その後ゆっくりと解凍しながら搾汁し濃厚な果汁だけを抽出しました。凝縮感と高い糖度を求めるために、搾汁量を制限。低温で長時間醗酵することで更なるエレガントな香りを実現しました。自然の恵みがもたらす上品な味わいをご堪能ください。



2016高畠バリック 上和田ピノ・ブラン 樽熟成

白・辛口 / 750ml / 2,357円(税込)

上和田地区で育てられたピノ・ブランをオーク樽で丹念に熟成し、特有の青リンゴや洋ナシ、ハーブや白い花を思わせるアロマに、樽熟成ならではの芳醇な果実味溢れるフレーバーと長い余韻をお楽しみいただけるワインです。これ1本で幅広い料理とのマリアージュを可能にします。



ワイナリーの
圃場から

垣根の頭しか見えなくなるほどの雪。枝や幹もよく耐え抜きました。

高畠でも寒さが少しやわらいでワイナリー前のピノ・ノワール圃場では、栽培担当の四釜がぶどう垣根の雪かき(正しくは雪掘り)に精を出しています。今年のような雪深い年は、外気温が上昇すると雪が溶ける時に固く締まり、その重みがぶどうの枝や幹を圧迫して折ってしまうリスクがあるので、溶け出すと同時に雪を掘り起し、ぶどうを露出させるのです。硬く締まった雪を引力に逆らって取り除くのは体力的にもとても厳しく、腰にもハードな作業です。それでも、ぶどうを我が子のように大切に思うが故のハードワークです。「もう降らないといいなあ...」。大丈夫!高畠の春はもうすぐそこまで来ています。



第18回

スプリングフェスタ 2018

5/3祝木・4祝金・5祝土・6日

9:00～17:00
入場無料／雨天決行



チャリティーBINGO

BINGOの収益金を「チャリティー」として活用させていただく企画です。ハズレなしの参加賞、豪華景品もご用意しています。ワクワクドキドキしながら、ぜひご参加ください。

毎日開催



特設フードコート

ワインに合う自慢の味が集結!

ワイナリーイベントの醍醐味のひとつ。味自慢の地元サプライヤーが集結します、ワインと一緒に楽しみあれ。飲食スペースも充実しています。

毎日開催



オリジナル
ワイングラス

グラスワインコーナー

これぞワイナリーイベントの醍醐味! いろんな種類のワインやぶどうジュースをグラス単位のお手頃価格にてお楽しみいただけます。オリジナルワイングラスはお持ち帰りください。

毎日開催



3祝木

参加者
特典あり

スモークハウスファイン 手作りソーセージ体験

世界で一つだけのオリジナルレシピ! 共同作業のため、2名1組以上でお申し込みください。保護者同伴なら小学生でもだいじょうぶ!

5月3日のみ



参加者
特典あり

テイastingコンテスト

せっかくのワイナリーイベントだから、ワインのことをより深く知ってみてはいかが? ワイン好きのためのテイastingコンテストです。

◎場所: メインステージ前◎定員: 先着30名(各回)

毎日開催



◎場所: 高島ワイナリー内特設会場
◎定員: 先着15名(各回)

醸造家川邊久之と楽しむ プレミアムサロン

稀少なスペシャルワインを醸造責任者の川邊久之と楽しむ、少人数制のプレミアムなワインサロンです。

毎日開催

※参加お申し込み方法など、詳しくは高島ワイナリーHPをご覧ください。

SPECIAL MUSIC LIVE

3祝木



浜端ヨウヘイ

大きな体から放たれる大きく、美しく、切実な声。旅するシンガーソングライター。

4祝金



大島花子

命の美しさ・絆の大切さ・人権の尊さを歌に込めて手渡しでお届けします。

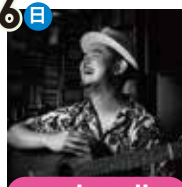
5祝土



藤原聡子

透明感のある美しい歌声で綴られるバラードが持ち味。福岡出身。

6日



saigenji

ギターを片手に見るものを熱くするライブパフォーマンスに乞うご期待。

バントマイム/
プラネット

みんなであつて
いっしょにプラネット
チカパン

3・4・5・6日
(1日2回公演)

CHICAPAN

似顔絵コーナー



芸工大の
学生さんが
描きます

毎日開催

●飲酒運転、未成年の飲酒は法律で固く禁止されています。絶対におやめください●期間中は会場近辺が大変混雑する事が予想されます。公共の交通機関のご利用をお勧め致します●アルコール類(ノンアルコールを含む)や、食品衛生上の観点から、食料品等の会場へのお持ち込みはお断り致します●野外イベントの特性上、ミュージシャンの出演時間帯、演奏楽曲等のお問い合わせにはお答えできません●カメラ、携帯等でのライブコンサート撮影、ドローン等での構内の空撮、特殊撮影は固くお断り致します●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。ご了承ください。

この他、多彩な企画で皆様のお越しをお待ちしております。詳しくは高島ワイナリーHPをご覧ください!

まほろば百景絵画展

第21回

美しい高島の四季・作品募集のお知らせ

本絵画展は、まほろばの里・高島の豊かな自然、風土、優れた文化などを対象とし、1998年に初めて開催し、これまでに多くの力作、魅力的な作品が生まれてきました。高島の緑道の桜並木、田んぼや山々の生き物たち、収穫の喜びあふれる秋の風情、雪におおわれ水墨画のようなふるさとなど、まほろばの里・高島町には今でも人々の心に響く感動の風景がたくさんあります。年代を問わず、家族で、親子で、友人と、高島町の美しい風景を皆様の豊かな感性で表現し、新たな魅力を再発見してみませんか。

● 幼児の部

(幼稚園・保育園・児童館等に在園中の幼児)

● 小学生の部、中学生の部、高校生の部

● 社会人の部 (18歳以上の方)

※専門学校生、大学生も含む

募集期間 2018年7月1日～8月末日まで(当日消印有効)

審査・表彰 2018年10月～12月頃(予定)

サイズ 画用紙の大きさは白色の四つ切り版
(38cm×54cm)※厚紙が好ましい

画材 クレヨン、水彩絵の具のみ
(毛糸や木の葉等の貼り絵、ちぎり絵、版画は対象外)

表彰式

1月21日(日) 高島町中央公民館



「第20回まほろば百景絵画展」の表彰式を行いました。会場には34名の受賞者の皆様、保護者の方、ご家族の方を含め約100名もの方々にお集まりいただき、終始和やかな雰囲気での表彰式でした。昨年20回目の絵画展から県内外の一般の方、子どもたちにも参加を呼びかけ募集いたしました。これをきっかけに、美しい高島の魅力を広くPRできればと考えています。

詳しくはホームページ、またはお電話にてお問い合わせください。
高島ワイナリー/TEL0238-57-4800 広報担当・今野まで

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「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。



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

☐ 高島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きます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。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。

高島町のイベント案内

4月28日(土)～30日(月・振休)、5月3日(木・祝)～6日(日)
赤ちゃんの手形を作ろう

参加料は500円。かわいなお子さんの手形をつくる、期間限定のイベントです。作品は焼き上げ完了(約2か月)後のお渡しとなります。
県立考古資料館/電話0238-52-2585

5月3日(木・祝) 安久津八幡神社春まつり

本殿に向かう石畳の参道途中にある舞楽殿にて、倭(やまと)舞・田植舞が奉納される。巫女が舞手となり、農作業の安全と五穀豊穡の祝いとして気品高く、古式ゆかしく舞われる。 安久津八幡神社/電話0238-52-5990

5月3日(木・祝)・4日(金・祝) 春の太陽館まつり

高島の玄関口として皆様をお出迎えるのがこの太陽館。駅バル、フードコーナーをはじめ各種ステージイベントも開催されます。高島町太陽館(JR高島駅)(一社)高島町観光協会/電話0238-57-3844

5月3日(木・祝)・4日(金・祝)・5日(土・祝) ひろすけ子ども祭

童話「泣いた赤おに」で有名な高島町出身の童話作家・浜田広介記念館で開催される「童話まつり」です。
まほろば・童話の里 浜田広介記念館/電話0238-52-3838

5月3日(木・祝)・4日(金・祝)・5日(土・祝) 道の駅たかはたまつり

館内にはお子様が遊べるおもちゃスペースが設置(5月末まで開催)され、自由にご利用できます。まつり期間中山菜汁のふるまいをおこないます。
道の駅たかはた/電話0238-52-5431



安久津八幡神社



太陽館



浜田広介記念館



道の駅たかはた

日本全国の皆様にお会いできることを楽しみにしております

催事のご案内

■宮崎

宮崎山形屋「東北展」
4月3日(火)～9日(月) 7日間

■仙台

みちのく酒紀行「試飲会」
4月6日(金)～8日(日) 3日間

■東京

大丸東京「世界の酒とチーズフェア」
4月11日(水)～17日(火) 7日間

■東京

「日本ワイン祭」日比谷公園
4月13日(金)～15日(日) 3日間

■東京

京王百貨店 和洋酒売場「日本ワインフェア」
4月20日(金)

■横浜

トレッサ吉祥「日本ワインフェア」
4月21日(土)～22日(日) 2日間

■大阪…春にぴったりのワインを中心にコンクール受賞ワインもご紹介いたします

京阪百貨店 京橋店 B1グルメステージ「高島ワイン試飲販売会」
4月26日(木)～5月2日(水) 7日間

■広島

酒商山田 エディオン店「試飲会」
4月28日(土)～29日(日) 2日間

■大阪…世界各国のワインと共に20種の高島ワインをご用意いたします

阪神百貨店 梅田本店 8階催事場「阪神大ワイン祭」
5月2日(水)～8日(火) 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。

Qu 読者プレゼント 2017 高島醗泡 プリデムース デラウェア 6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。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。

締切：2018年6月20日(水) 当日消印有効



編集後記



今年は例年になく、寒く厳しい冬であった。厳しいというよりは激しいという言葉が似合うだろうか。とにかくこの冬は容赦ないものであった。とは言え、3月になれば誰がどういふわけでもないが、自然と陽の温かさも増えてきて、春の陽気を感じる日が増えてきます。白と黒の世界から、新緑や花々の色など、一気に生命感が爆発し、鮮やかな季節の到来です。(Z・K)

高島ワイナリー 空・Qu編集部
E-mail rsc@takahata-winery.jp
<http://www.takahata-winery.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にのみ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。

■東京

日本橋高島屋 催事場「やまがた展」
5月9日(水)～14日(月) 6日間

■東京

「東北ヴァンダジェ」 田町ヒュースタジオ6F
5月20日(日) あらかじめWEBにてチケット申込が必要です

■横浜

横浜高島屋 催事場「やまがた展」
5月29日(火)～6月5日(火) 8日間

■名古屋

名鉄百貨店 本店「第47回 山形県の観光と物産展」
6月6日(水)～12日(火) 7日間

■東京

日本橋三越 催事場「やまがた展」
6月13日(水)～18日(月) 6日間

■鹿児島

山形屋(鹿児島)「東北展」
6月14日(木)～21日(木) 8日間

■広島

そごう 広島店「全国うまいもの大会」
6月21日(木)～27日(水) 7日間

■沖縄

沖縄リウボウ「東北展」
6月26日(火)～7月2日(月) 7日間

post card



おそれいります
62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
2018 Spring

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？