

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2008 AUTUMN vol.6
take free

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

遊佐未森

地と空から

エナジーをいただく

Prizewinning Wine Collection 2008

2008年受賞ワインコレクション



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ピノ・ノワールに 想いを寄せて

—信じる高畠のポテンシャル—

Pinot Noir

第5章

昨年、一昨年の7月は日照が極めて少く、一昨年などは寒い夏と言いたいほどだった。雨こそさほど多くはなかったが、それにしても2年続きで温暖化が進む中、異様な天気だった。お陰様でデラウェアで作る新酒は、素晴らしく爽やかな酸に恵まれ、特筆すべき出来映えとなった。

ぶどうと雨は天敵のように言われる。あたかも砂漠が適地であるかの如く言う人がいる。それはいくら何でも無知と言うものだろう。果物の中で最も多汁質なぶどうは水が無ければ生命維持や結果が出来ないのは自明である。過去にあったほとんど雨の降らない夏では、ぶどう樹は自らの生命維持のために実を落とすと言う事を教えられた。でも棚でピノ・ノワールを植えると降り続く雨は間違いなく天敵となる。当社が契約した農家の方に育てていただいたピノ・ノワールは6年間全く収穫出来なかった。7年目にしようやく2トン程度収穫出来た。とても満足出来る品質では無かったが、この地でピノ・ノワールは出来ると思わせてくれた。収穫を実現させたのは、この前

年から町と農協と共に補助金を出して進めた雨除けテントのお陰だった。この年からピノ・ブランの品質も飛躍的に良くなって行った。

今、全く別の方法で場所を選び、土壌を選び、クローンを選び、ピノ・ノワールを垣根仕立てで育て始めた。今年の7月は祝福するかの如く、久し振りに暑い日差しが照りつける夏となった。今年は花も咲き、実も少し成りそうだったが、ぶどう樹を健康に育てるために全て落した。来年は多くは無いが、初めて収穫をし、ワインを仕込む事が出来るだろう。

8月にはDRCの'90グランエシエジーを飲んだ。'85のサントネも飲んだ。いつごろ自分達の育てたピノ・ノワールを味わう事が出来るだろうと、偉大なピノ・ノワールを飲む度に想っている。

社長

田中 敬也

遊佐未森さんは、
そのうた、創りの中で
一つ一つ大切に
音を紡ぐように、
ワインの造られた場所や背景、
そして造り手のことまでを
想い描いてくださっている。

葉の色づく秋の始まりに
うれしいお話がっぱいの
インタビューでした。

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・ノワール日記



6月

梅雨入り宣言後も、雨が少なく真夏日が続きました。ジメジメした感じがなく、スカッと晴れる日々。でも雨が少ない天候は葡萄には良いみたいです。病気も少なく、子どもの背丈ほどに育っています。(120cm~140cm)



7月上旬

いつものように、成長日記用の写真撮影。心地良いこの瞬間。しばらく葡萄を観察していると…摘み残した葡萄の小さい房を発見!!。2年目のピノ・ノワールに実った初葡萄です。摘んでしまうのが惜しい…。(150cm~170cm)



7月下旬

すくすくとかかに巻きつきたいようにクルクルと伸びる枝。ある葡萄農家の方の言葉を思い出しました。「この頼りなく伸びて巻きついてくる葡萄の枝が、まるで子どものようにたまらなく可愛いだろう」と。(160cm~180cm)



8月

連日の猛暑。昨年まで日本の最高気温の記録保持県だった山形の夏はとても暑い。ピノ・ノワールは大人の背を裕に追い越し、葡萄の葉も大きくなってきた。8月是一日一日が葡萄の成長が見てとれるほど成長が著しかった。(170cm~200cm超)

風香る ワイナリー から

01



1. 試験農場の「カベルネ・ソーヴィニヨン」畑から見るワイナリー 2. 「ピノ・ノワール」が隠れてしまうほど咲き誇るバラ 3. 「高畠ワインテイスティング会」での一コマ 4. 葡萄の葉が黄色に染まる秋 5. 収穫を待つ若きシャルドネ 6. 新名物のウィンナーは、「スモークハウスファイン」さんへの特別発注オリジナル品 7. 試験農場での防鳥ネットを張る作業 8. 成長した「ピノ・ノワール」の枝を誘引して垣根仕立にする作業

02



03



04



06



05



07



08



葡萄や花木の成長の季節から、 いよいよ収穫の秋へ。

緑深まる6月から8月にかけては、葡萄にとってもワイナリーを彩る花々にとってもぐんぐん成長を遂げる季節です。高畠ワイナリーでは、今年6回目となる「高畠ワインテイスティング会」を開催しました。「空」夏号の表紙を飾った「浜田広介記念館」併設のホールに、出版社、ホテル、レストラン、流通業界、酒販店や、ジャーナリスト、ソムリエの方々などにご出席いただき、ナイトハーベスト(夜摘み)のシャルドネや有機栽培デラウェアの無添加ワインなどをテイスティングしていただき、最後は葡萄畑(園地)の見学で締めくくりました。

夏から収穫までの時期、当ワイナリーの醸造家は頻繁に「園地巡回」を行い、葡萄の生育状況を見ながら契約農家の方の作業をお手伝いしたり、じっくりと話し合いをします。高畠ワインのテーマは“おいしいワインはおいしい葡萄から”。品種ごとに違う、葡萄それぞれの最高の状態である収穫のその日まで息が抜けません。

デラウェアの収穫が始まり、お盆明けからいよいよ新酒の仕込みがスタート。そして10月、高畠ワイナリーでは新酒を祝う「収穫祭」を迎えます。最高の葡萄で造られた最高のヌーボーワインを用意して、スタッフ一同みなさまをお待ちしています。

園地巡回

5

我妻重晴さん(高畠町小郡山地区)

我妻さんは50年続く葡萄農家の三代目。当ワイナリーの契約農家になっていただいたのをきっかけに「垣根栽培」を始めて15年が経った。垣根方式で栽培する農家は高畠町ではまだ少ないほうだ。今回取材した畑の「メルロ」の他に「シャルドネ」「カベルネ・ソーヴィニヨン」も栽培。「棚栽培」では「マスカット・ベリーA」「ブラック・クイーン」、さらに今年は「甲州」の苗を植えたという我妻さんは、常に新しいものに挑戦してみたいという志の大変強い人である。日本で始めて有機JASの認定を受けた「デラウェア」も垣根栽培している。

8月中旬から9月にかけては「摘房(てきぼう)」と「除葉(じょよう)」作業の時期。一つの枝に複数なっている房を落として残した房の成熟を促す摘房と、適度な陽光を当て色付きと熟度を高める除葉は重要な作業である。「とにかくいいもの(葡萄)を作り続けたい。そして、去年の葡萄はよかった。今年もぜひ我妻さんの葡萄がほしい」という言葉を聞くのが一番うれしい。それがこの仕事を支えるやりがい。

様々な品種や栽培方法に取り組んでいるため忙しい我妻さんも、予想外の雨が降って作業が出来ない日などは、お気に入りの骨董店を訪ねて気分転換をしているとのこと。葡萄について話す真剣な目差しとはまた違った表情に我妻さんの人柄が垣間見られた。

果皮の色付きを見て繰り返される「摘房」作業の後、10月上旬、いよいよ「メルロ」の収穫時期を迎える。



身長の高い我妻さんが垣根の畑で作業をしている風景は、まるでヨーロッパの葡萄畑のようだ。



※有機JAS=平成11年のJAS法改正を受けて、有機農産物や有機農産物加工食品の日本農林規格を制定し、統一的な基準に基づいて合格と認められたものだけが「有機」や「オーガニック」などと表示することができるようになりました。

「地」と「空」のエネルギーをいただく

空気が少しひんやりとしてきた初秋に、東京・深沢でフレンチ・カフェをプロデュースする青木実氏が（本誌「Q」もの語り」のページでおなじみ）山形・高島町の自然派レストラン・オーナーシェフの佐藤孝夫氏を訪ねました。
山形の自然や大地が育てた野菜や料理、ワインについて高島の畑や風を感じながら語り合うシリーズです。

取材・文 青木実



山の斜面にへばりついたブドウのビニールハウスを車窓から眺めながら山道を走っていく。蔵を改造したレストラン「フルール・ドウ・ソレイユ」に到着。「こんにちは」とニコニコしながら佐藤氏は手を差し伸べた。軽く握手をすると、気取らないやさしい人柄が伝わってきた。

薪を積み重ねたアプローチ、グラントビアのある店内、サンルームのような個室、そして窓の外にはブドウ棚……。ここまで見ただけで、うーむ、やられた！という印象。
東京の、車が行き交う道路に面した狭いウチの店のことが頭に浮かぶ。

「以前はホテルで働いてまして、生まれ育ったブドウ農園の実家に戻ってきたんですよ」とテラスのブドウ棚の下を歩きながら、ちょっと照れた様子で野菜畑まで案内してくれた。「この野菜は、母が作ってくれてるんですよ。収穫して、さうと料理してテーブルに。野菜は全部この畑でまかします」。



●フルール・ドウ・ソレイユ

東置賜郡高島町時沢527
☎0238-52-1155
Lunch 12:00～14:00
Dinner 18:00～20:00
要予約



フルール・ドウ・ソレイユ
佐藤孝夫氏

「太陽の花」という名のレストランのオーナーシェフ。小さい頃から物づくりが好きで、店内も手作り。食材にこだわり、遠方から車でのお客様も多数。ご夫妻で暖かく迎えてくれる。

「自分の目の届いた素材を、お出しできる幸せ、いいですね」ボクが言うと「そうですね。野菜たちがおいしい顔をして、どんな料理にしてくれるのかな、って話しかけてくれるんですよ」。うらやましい。ボクの東京の店も、山形から毎週、野菜を取り寄せている。野菜本来の味が違うのである。気候や土や、丁寧に育てて収穫してくれる人の顔が浮かぶのが、山形の野菜だ。

「大地や空のチカラやエネルギーをいばいいんだいて、私がちょっと手を加えてお出しする。お客様にゆつたりとした時間をここで過ごしてもらい、帰り際に笑顔をいただく。幸せですね」と佐藤シェフ。おとなりで「コツとやさしく微笑む素敵な奥様。またまた、うらやましい」。

「ね、佐藤さん、山形や高島町のこと、野菜のこと、料理のこと、食事を楽しくしてくれるワインのことなど、もともとたくさんお話ししましょ」と約束した。



フライパンに油をひき、みじん切りのニンニクを入れ、香りを出します。バターを加え、弱火で生パン粉をキツネ色になるまでじっくり炒めます。

いつもの時間に
ワインを開けて

WINE DAYS



じゃがいも（アキアカネ）、ズッキーニ、紫たまねぎ、ししとう、なす、それに中が透き通って見えるほどに完熟したミニトマト。佐藤さんの畑から、野菜たちの歓喜の歌が聴こえてきそうな美しさです。



このお料理におすすめ
2007フレッシュ&ドライシャルドネ
720ml 1,593円（税込）



サンマのプロヴァンス風 & 秋野菜のミルフィーユ仕立て

作り方

キリッと冷えた高島の白ワイン「シャルドネ」と、熱々の魚と野菜。

1. サンマは、3枚におろし、小麦粉を両面につけて、フライパンで皮目から弱火でじっくり焼きます。2～3分くらい火が通ったら裏側もさっと焼きます。サンマに炒めたパン粉をのせ、オープンで約5～6分くらい焼いて出来上がり。

2. 素揚げまたはフライパンで軽く焼いた秋野菜、ナス・ズッキーニ・ジャガイモを順に重ね並べて、上にラタウイユ、とろけるチーズをのせて、オープンで焼きます。

3. 熱々をお皿に並べて、テーブルに。魚は、アジ、イワシなどでも。野菜は季節のいろいろな野菜で工夫を。



プロデューサー
青木実氏

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、パティシエ、タレント、企業コンシェルジュとして活躍。山形食材、ワインを愛する。

2004 高島カベルネソーヴィニヨン

4200円税込750ml 先行リリース限定ラベル品

2004年の高島カベルネソーヴィニヨンを贅沢に醸したミディアムボディ、高島ワインのフラッグシップ赤ワイン。プレミアムワインは専用区画の葡萄畑で大切に栽培された葡萄だけで手間暇を惜しまずに造り上げる逸品。専用のオーク樽で静かに熟成を深めたカベルネ特有の豊かな香りと、深く優雅な色合いは、これからの熟成の可能性を期待させます。アンフィリタード。10月22日リリース予定。

友との歳月のように深く

この人にこの一本

ゆさみもり

仙台市出身。幼少の頃から日本歌曲や童謡など音楽に親しみ、国立音大在学時から音楽活動を始め、88年シングル・アルバム、同タイトル「鹽水晶」(ひとみすいしゅう)でデビューする。透明感溢れるヴォーカルと彼女が創る独創的な音世界で注目を集め、聴いて幸せになれる音楽"をテーマに優れた楽曲を発表し続ける。89年にリリースした 3rd シングル「地図をください」がカップノードルの CM に起用され幅広い人気を博す。以来、多くの国内・海外のアーティスト達とコラボレートし、ロンドンをはじめカナダ、オーストラリア、イタリア、オレゴン、アイルランドそしてスコットランドなど様々なフィールドで アルバム制作を行う。また同時に、コンサート等のライブ活動も活発に行い、ステージでの優れた表現力にも定評がある。
<http://www.mimoriyusa.net>



「スイート檸檬」

ヤマハミュージックコミュニケーションズ
¥2,940-(税込) YCCW-10042



遊佐末森コンサートスケジュール／mimori yusa concert tour ソングトラベル ～冬支度編～◇11/1(土)名古屋Blue Note 11/3(月・祝)札幌KRAPS HALL 11/8(土)広島ゲバントホール
11/22(土)原宿クエストホール 12/5(金)福岡Gate's7 12/6(土)金沢21世紀美術館シアター21 12/14(日)仙台retoro Back Page 問い合わせ◇ヴァーゴミュージック03-6825-3434

遊佐末森

Mimori Yusa



—— さっそくですが、遊佐さんはワインが大好きとお聞きしましたが。

「はい、好きです。友人たちとだったり一人で飲むことも。海外でのレコーディングで、作業が終わった後にみんなで飲むような時もありますね」

—— 赤と白どちらが好みですか。

「ワインを飲み始めた頃はどちらもだったのですが、最近は赤が好きです。コンサートがあった夜などに、風邪をひいている訳でなくても少し喉がスースーしていて、声も少し変わってしまったようなことがあります。そんな時は赤ワイン。緊張がほぐれて、ワインがしみ込んで行く感じが好きです」

—— どんなワインが大好きですか。印象に残っている銘柄などありますか。

「濃いめのボルドーが好きです。力強く深い味わいで枯れ葉の匂いとか、その場所の香りがするようなもの。今まで飲んだワインの中で一番印象的だったのは、シャトー・レオヴィルラスカーズ。花や森や日の光、土などいろんな香りがして感動しました。それから2年ほど前に南イタリアに行った時に、ネグロアマローという地元の葡萄品種で造ったワインをデイリーワインとして飲んでいました。最近では無農薬栽培の葡萄で造ったピオワインなども」

—— いいワインをお飲みだし、いい楽しみ方をされていますね。

「日本のワインも時々飲んです。特に昨年春(スプリングフェスタ)で高島ワインさんにおうかがいして、緑多い素敵な環境の中でライブをさせていただいた後、いろん

な(高島)ワインをいただいて、日本のこの土地で若い造り手によるこのワインがあり、ここ高島に集う人たちに愛されているということを深く感じました」

—— ありがとうございます。私たちも、世界に名だたるワインを造りたいと望み努力をしておりますが、一方では日本のワインとして日本の食文化や日本人の感性に合うものを造っていく。それが日本において美味しいワイン、その土地のワインであると考えております。

「私もそう思います。ふだんは重い(ワイン)が好きで飲む機会がないような(タイプ)のワインでも、(南イタリアの)オリブ畑が広がるあの風景の中をドライブしてきたりすると、その場所では地元のワインが本当に美味しい。南イタリアはシーフードが豊富で、生ウニが出た時にはびつくりしましたし、牡蠣なども本当に美味しかったです。そのレストランはアドリア海に面した断崖絶壁にあり、波の音を聞きながらワインとお料理を楽しみました。私たち日本人にも合う、オリブオイルオンリーのような比較的シンプルな味つけだったので、いろんなものを美味しくいただきました」

—— 宿泊は昔は大きな農家のお屋敷であったのをホテルにしたところで、私の部屋は納屋だったそうですよ。でもとても素敵な空間でそんな環境の中では、その土地にはその食材とそのワインが一番だということ、自然に感じさせられました」

—— 美しい情景ですね。遊佐さんの音楽の感性の在りかを感じます。そんな遊佐さんにとってワインとは？

「長く付き合える友人と言う感じでしょいか。いろんなワインがあつて、奥深くて、安心する感覚があつて。それは友人と会つて、お茶を飲んで和んでいる時のような気持ちと似ています。ワインがとんどん熟成していくのは、友とのお付き合いの深さのように思えます」

—— 海外でのレコーディングのお話やこれからの活動を教えてください。

「スコットランド、イギリスやアイルランドなどでレコーディングすることが多いです。イギリスでは一緒に演奏したミュージシャンたちはフランスワインを飲んでいました(※ボルドーはかつてイギリス領だったことがある)。今年は10月の高島ワインさんの収穫祭におじゃまします。昨年のスプリングフェスタでは二人でピアノの弾き語りでしたが、今回はギターリストと一緒の演奏です。昨年は、芝生に座って聴いていくくださる方々がみんな笑顔でした。お天気にも恵まれましたし、とても心地良いスペースなんですよね。ああ、人間本来の姿だなあ、と思いました。ワイングラスを片手に、ゆつくり音楽を聴くゆつくりの時間がそこにはありました。広い会場ですが、お客様とは間近なステージなので、和やかで自然や秋に合うような演奏をしようと準備をしています」

—— それから、今年はデビュー20周年。全国7カ所でコンサートツアーをします。東北では仙台です。またそのツアーと同時に並行でレコーディングをし、来春にはニューアルバムのリリースを計画しています」

—— 今後もいいワインを楽しみながら、いいお仕事をお続けください。

Prizewinning Wine Collection 2008

山形の逸品としてのお墨付き、国産ワインコンクールでの入賞と今年もうれしい「ニュース」が届きました



国産ワインコンクール2008奨励賞
Japan Wine Competition 2008



国産ワインコンクール2008銅賞
Japan Wine Competition 2008



国産ワインコンクール2008銀賞
Japan Wine Competition 2008
ジャパンワインチャレンジ2008ブロンズ賞
Japan Wine Challenge 2008
平成20年度認定 山形セレクション
YAMAGATA SELECTION

2004高島 UNFILTERED カベルネ・ソーヴィニヨンプレミアム

2008年10月下旬発売予定



厳選した葡萄を使用することはもちろん、プレミアムワイン専用区画の葡萄畑をから収穫された選りすぐりのカベルネ・ソーヴィニヨンから丹精込めて造りました。完熟を促したカベルネは非常に深い着色と豊かな酸、凝縮した果実感が感じられ、収穫から4年の歳月を経てようやくワインと樽香のバランスが調和してまいりました。

750ml 4,200円(税込)
アルコール度数9.5度

2006 高島シャルドネ樽発酵 ナイトハーベスト

2008年12月中旬発売予定



当ワイナリーの最高の白ワイン。最高の葡萄を最高の状態で摘み醸造したい一心で「霜降」という10月下旬まで専用区画のシャルドネの完熟を促し、果実も気温も冷え切った真夜中の2時過ぎから収穫を始めました。葡萄が寝静まった状態で収穫を行い、日中外気温が上がる前に速やかに仕込みに取りかかる事でより味わい深く香り高いワインが出来ました。

750ml 5,000円(税込)
アルコール度数13度

※ワイン外観が若干変更になる場合がございます。

2007上和田ピノ・ブラン



国内でも非常に珍しい白ワイン用醸造品種、ピノ・ブラン。高島町内で最も標高が高く、朝晩の気温差が大きい上和田地区産葡萄を100%使用しました。青林檎のような爽やかな香りと、キレの良い酸味が特徴で、幅広い料理との組み合わせが可能。特に、繊細な味わいを持つ和食とのマッチングがお勧めです。

720ml 1,500円(税込)
アルコール度数12.5度



ジャパンワインチャレンジ2008
アブローヴァール賞
Japan Wine Challenge 2008
平成20年度認定 山形セレクション
YAMAGATA SELECTION

2007フレッシュ&ドライシャルドネ



高島町は全国有数のシャルドネの産地です。その中でも良い房のシャルドネを贅沢に選り、木樽を使うことなく醸造したのが、フレッシュ&ドライシャルドネです。あえて樽熟成をしないことで際立つフレッシュでフルーティーな果実感を大切に、程よい酸味と搾りたての葡萄を思わせるような瑞々しい味わいになりました。

720ml 1,593円(税込)
アルコール度数12.5度

ジャパンワインチャレンジ2008
アブローヴァール賞
Japan Wine Challenge 2008

2001 高島シャルドネ樽発酵



厳選した高島町産の完熟シャルドネをフレンチオークの樽で約1ヶ月間発酵させた後、8ヶ月のシュール・リーを行いました。完熟シャルドネならではの華やかな果実香と樽発酵ならではの芳醇で奥深い味わいが特徴です。幅広い料理とのマッチングも良好で高島シャルドネのポテンシャルが伝わってくるワインになりました。

720ml 3,200円(税込)
アルコール度数12.5度



国産ワインコンクール2008銅賞
Japan Wine Competition 2008
ジャパンワインチャレンジ2008
Japan Wine Challenge 2008
アブローヴァール賞

2004 高島メルロプレミアム UNFILTERED



2008年10月下旬発売予定

メルロプレミアム専用の区画の最良のメルロ果実だけを贅沢に使いました。じっくりと時間をかけて、手間ひまを惜しまずに醸しました。高島メルロならではの柔らかな酸と、葡萄由来の華やかな香りが特徴で、樽香との相性も良く、ベリー系の香りやスパイシーな香りがワインを一層引き立たせます。収穫から4年の歳月を経て、ようやくワインと樽香のバランスが調和してまいりました。

750ml 3,200円(税込)
アルコール度数11.5度

国産ワインコンクール2008
Japan Wine Competition 2008

国産ワインコンクールとは日本の各地域のワイン産地を組合で構成された国産原料葡萄を使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るとともにそれぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めるために開催しているコンクール。各ワイナリーから出品されたワインを完全なブラインド・テイastingによって専門家や有識者が審査し、採点する。優秀なワインには金賞、銀賞、銅賞が贈られ、またカテゴリーの中で最も優秀なワインにカテゴリー賞が贈られる。

ジャパンワインチャレンジ2008
Japan Wine Challenge 2008

ジャパンワインチャレンジは、98年から東京で開かれてきている国際コンペで、例年1200~1600銘柄のチャレンジがあり、その規模はアジア最大であり国内唯一のワインコンペでもある。審査団は、1976年のパリ・テイastingの主催者として著名なスティーブン・ジュバリエとマスター・オブ・ワイン協会長のジョン・エブリーをコア・チェアマンはじめ海外からの審査員と日本の醸造家・流通業者・日本ソムリエ協会のソムリエで構成されている。オブザーバー制を設けた厳正な審査方法を採用しており、いまや最も権威のある大会となっている。

平成20年度認定 山形セレクション
YAMAGATA SELECTION

「山形セレクション」は、全国・世界に誇り得る高い品質の山形県産品・サービスを生産する山形県独自の基準「山形基準」に基づいて厳選のうえ、「山形セレクション」として認定し、これらを戦略的にプロモートすることにより、山形県ブランドの確立をめざすものである。農林水産分野、加工食品分野、地場産業型工業分野、観光・関連サービス分野があり、当社は加工食品分野の認定を受けた。

新酒の「仕込み」が始まりました。

高島ワイナリーの今年最初の「仕込み」は、新酒造りのための「デラウェア」から始まる。

8月下旬の朝、仕込みに必要な作業機械のセッティングを開始。葡萄を選果するためのベルトコンベア、葡萄の房の茎の部分を除くための「除梗破砕機（じょこうはさいき）」、果汁を搾るための「プレス機」、そして葡萄を空けた後のコンテナを洗う洗浄機、それらを例年通り数センチでもずれないように共同作業で設置していく。最良の葡萄を選別して除梗破砕機に送り込む、しかもそれをすばやく効率的に行うための最適な配置作業なのである（1回の仕込み量は約10トン、16キロ入りのコンテナの数にして625ケース）。腐敗果、未熟果を入れない。これが良いワインを造るための絶対条件だ。

コンテナの中の葡萄の瑞々しさにおもわず手を伸ばし口にはおぼる。味を確かめるためでもある。それぞれの評価の声が飛び交う中、時には暑さを逃れて入り込んだカエルやバツがベルトコンベアに乗った葡萄から飛び出すと、緊張の「間」に笑いの声がわき上がる。

ワインが出来上がるまでにはまだまだ多くの行程が残っている出発点ではあるが、農家の方々の努力の結晶が収穫され、ワイナリーに運び込まれた葡萄と、醸造スタッフの思いや願いのすべてが一緒になって仕込まれていく一つの終着点でもある瞬間だ。

今年も自信を持って「高島ワインの新酒

です。ぜひお試し下さい」とお勧め出来るよう、

根気のいる仕込みの作業は、ワイナリー周辺の樹々が色付き、秋深まるまで続けられる。



9月下旬
発売
【数量限定】



12月上旬
発売
【数量限定】

山形県産デラウェア 100%
2008 高島新酒 [白・甘口]
2008 高島新酒 [白・辛口]

山形県産のみずみずしいデラウェアをゆっくりと低温で醸しました。爽やかな酸味と生き生きした葡萄の香り、まさに収穫したてのフレッシュさを味わえます。

各 1,068円(税込)

山形県産マスカットベリー A 100%
マセラシオンカルボニック

2008 高島新酒 [赤]

山形県産マスカットベリー A を華やかな香りを持つ渋みの少ないフレッシュ&フルーティーな軽やかな赤ワインに仕上げました。

1,068円(税込)



豪華ゲストによるスペシャルミュージックライブ

- 10金 小室等 & 谷川賢作
- 11土 朝丘雪路 & 小柴大造
- 12日 川口日出男 & ニューセッション
あがた森魚 & チンチョルズ
- 13月 近藤房之助 遊佐未森



朝丘雪路 & 小柴大造



遊佐未森

2008 第13回 高島ワイナリー 秋の収穫祭

10/ 10金 11土 12日 13月

9:00~17:00 [入場無料 / 雨天決行]

秋の実りに感謝して、
今年も「秋の収穫祭」を開催します。
ご家族で、お友達で、みんなで楽しく盛り上がりましょう!



巨大鍋料理

毎



大道芸パフォーマンスショー

日



花の寄せ植えコンテスト

開



グラスワインコーナー

催



2008高島新酒
テイasting

- ウルトラクイズワイン編
- コルク早抜き大会
- クイズラリー
- テイastingコンテスト...など

※イベントの内容は天候や出演者の都合により変更になる場合がございます。

収穫祭
限定
有償

期間・数量
限定発売**2007
氷結デラウェア**

凍結させた高畠町産の有機JAS認定デラウェアをシャーベット状態のまま搾り、濃厚で香り高い果汁だけを低温でゆっくりと発酵させました。原料となる葡萄から醸造方法まで全てが贅沢な造りの甘口の氷結ワインです。



720ml 2,118円(税込)
アルコール度数9度

11月中旬
発売予定**2004メルロ**

厳選した高畠町産メルロをじっくりと時間をかけて醸しました。やわらかな酸と、葡萄由来の華やかな香りが特徴で、樽香との相性も良く、ベリー系の香りやスパイシーな香りがワインを一層引き立たせます。



750ml 2,300円(税込)
アルコール度数11.5度

新発売

1999甲州

9年もの歳月を経てもなお甲州種特有のフレッシュでフルーティーな香りが残る端麗な辛口白ワインになりました。幅広い料理との組み合わせも期待できるキレのある酸味と、繊細な料理の味わいを引き立てる上品な香りと和食の席にもぴったりな白ワインです。



720ml 1,380円(税込)
アルコール度数12.5度

高畠ワイン ワインアドバイザー Wine Adviser Vol.4

(社)日本ソムリエ協会認定

私の祖父は高畠町でぶどうを栽培していました。主にキャンベルやナイアガラなどの生食用ぶどうが多く、子どもの頃の遊び場はいつも祖父のいたぶどう園でした。毎年楽しみにしていた夏休み、おやつは決まってデラウェアでした。紫色に輝く瑞々しいデラウェア。甘酸っぱくて、何房も頬張ったものでした。

いよいよ高畠ではデラウェアを使った新酒の仕込みが始まりました。祖父と過ごした幼少時代を思い出しながら、今年もどんな美味しいワインが出来あがるのかとても楽しみです。高畠町は全国でも有数のデラウェア産地です。その中でも選りすぐりのデラウェアで造った新酒は、自信を持ってお勧めできる一品です。瑞々しく、自然な甘みの特徴でとても口当たりが良い造りになっていますのでワインが苦手という方にも、是非お試しください。と思います。

さて今回私のおすすめするワインは【2007 上和田ピノ・ブラン】です。町内でも昼夜の温度差の大きい上和田地区で栽培したピノ・ブランを木樽を使わずに造り上げました。フレッシュなアロマとキレの良いシャープな酸、青リンゴを思わせる爽やかな香りには私自身魅了され続けております。このワインは和洋問わず、幅広い料理との組み合わせができますが、特に季節の食材に合わせると、より味わいが引き立ちます。これからの季節は豪華にまつたけの網焼きなどはいかがでしょう？

国産ワインコンクール4年連続受賞の実績と高畠の風土、品種の特性をしっかりと表現している上和田ピノ・ブランをぜひお楽しみいただければと思います。
(国産ワインコンクール 2008 銀賞)
(ジャパンワインチャレンジ 2008 ブロンズ賞)

**渡江 智広**

ワインアドバイザー

高畠町生まれ。幼少の頃から葡萄作りに親しんで育つ。
1995年高畠ワイン株式会社入社。
10年のワイン実務経験を経て
2005年ワインアドバイザー資格取得。
より幅広いお客様に高畠ワインを伝えるために「造り手」の想いをのせたワインの販売を心がける。

●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高橋直彦
シニア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

まほろばの貴婦人 ハーフ[白・赤]

山形県内
限定先行販売
取扱先限定商品

お客様の声にお応えて、まほろばの貴婦人ハーフボトルが発売になりました。

白は美しく輝く黄金色とハチミツを思わせるようなしっとり深く柔らかな甘みを、一層気軽に楽しめいただけます。

また赤は高級赤ワイン用醸造品種カベルネソーヴィニオンに華やかで香り高いオレンジマスカット種をブレンドした深く優雅な味わいと、スパイシーな中に、芳醇でしっとり甘さを感じさせる香りをお楽しみいただけます。

360ml 各1,780円(税込)
アルコール度数 [白]11度 [赤]11.5度



ももワイン

果実の名産地である東北地方の白桃果汁を100%使用しました。完熟した桃を思わせる芳醇で濃厚な香りと奥深い味わいを最大限に引き出すために低温・非加熱製法でゆっくりと醸造しました。香豊かでフルーティーな甘口フルーツワインです。

720ml 1,278円(税込)
アルコール度数7度



嘉スパークリングロゼ マスカットベリーA

厳選した国産マスカットベリーAを贅沢に使用、美しく輝くロゼ色の中にきめ細やかな気泡が漂います。心地よい発泡感がほのかな甘みと瑞々しく爽やかな酸味を引き立てるやや甘口(Demi-Sec)のスパークリングロゼワインです。

750ml 1,793円(税込)
アルコール度数11度



南仏の田舎町のような雰囲気の中、鮮やかな紅色でワインを引き立ててくれたのは秋風に揺れていたブラックベリー。棚の葡萄もはち切れんばかりに丸みをおびて、高畠は今、恵みの季節です。

空気が少し黄味がかつてきた高畠町時沢の夕暮れ時、「フルール・ドゥ・ソレイユ」の庭先で表紙の撮影をさせていただきました。「時間」という贅沢を味わえる空間。時沢という地名は偶然なのではないか。

a cover story
2008 autumn

ワインのある暮らし。

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」「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。

ペンネーム：

☐ 本誌掲載不可

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

■ イベントの情報

- | | |
|------------|--|
| 9月19日 | ワインガーデン in 高畠(高畠ワイナリー)
150名限定・チケット4,200円発売中 |
| 10月10日~13日 | 第13回高畠ワイナリー
秋の収穫祭 |
| 東日本 | |
| 9月7日 | 山形大芋煮会場で販売 |
| 9月14日 | 「庄子や 酒の会『くらのわ』」
江陽グランドホテル(仙台市) |
| 9月24日 | 山形グランドホテル「ワインを楽しむ会」 |
| 9月27日~28日 | 調布パルコ「ヴィーノメルカート」にて試飲会 |
| 10月4日~5日 | 調布パルコ「ヴィーノメルカート」にて試飲会 |
| 12月6日~7日 | 調布パルコ「ヴィーノメルカート」にて試飲会 |
| 12月13日~14日 | 調布パルコ「ヴィーノメルカート」にて試飲会 |
| 西日本 | |
| 9月11日~17日 | 近鉄百貨店 奈良店「東北六県展」 |
| 9月25日~30日 | 大分トキハ百貨店「東北六県展」 |
| 10月1日~6日 | 岩田屋 久留米店「東北六県展」 |
| 10月21日~27日 | 沖縄リウボウ百貨店
「みちのく・越後・信州うまいもの大会」 |
| 11月5日~11日 | 高知大丸百貨店「みちのく・新潟物産展」 |

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。

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さない方は、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。



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。

私 は年に二、三度、山登りに出かけます。昨年の夏には「まほろばの貴婦人」をリュックにしのばせて、エッチラオッチラ山頂へ。星いっぱい夜の空の下、みんなで飲んだワインは格別でした。重い思いをして持つて行った甲斐がありました。新潟市 小林さま

●登山の醍醐味は、歩く、登るだけではありません。美しい景色を眺めたり、小林さまのように澄んだ空の下で美味しいものを味わったり、他にも沢山の楽しみがあると思います。雄大な自然に抱かれることで解放される、それは日常生活では味わえない感動と発見があるからだと思います。アウトドアに「まほろばの貴婦人」、実はベストマッチングなですね。

行 き付けの美容師さんが晴れて独立することになり、お祝いに「嘉スパークリング・シャルドネ」を贈りました。思えば、私が嫁いできて6年、彼女に髪をカットしてもらい、あれこれおしゃべりすることが楽しくその時間は肩の力が抜ける一時でした。再会した時には、また楽しくおしゃべりをして、乾杯したいと思います。

宮城県仙台市 今野さま
●独立された美容師さん、大変喜ばれたのではないのでしょうか。人と人との出会いは、ほんのちよつとしたきっかけですがそこから育まれたものは、何年かかってもとうてい言い尽くされるものではないですね。あの年月のひとときを。あの方があるに言ってくれた事、あなたがあの方におつづけた事、あの日の、あの時の、あの瞬間。今度はワインを片手に語り合ってください。

九 州男児のダンナさまは芋焼酎、義父は麦焼酎好きです。義母が時々ワインを飲むので、子供のおっぱいが卒業したら母と仲良くワインを楽しみたいなーと密かに考えています。「才のお祝いに、七五三のお祝いに」と何かしらのお祝いにワインを楽しみたいと思っているの頃です。

大分市 おっぱいママさま
●まずは、子育てお疲れさまでございます。そして、幸せいっぱい家族像が浮かび上がって来て微笑ましく思いました。お義母様、こんな思いを知ったら大変喜ばれることでしょう。ワインが、人と人との間、家族のコミュニケーションを深くするきっかけの存在になれたらこんなうれしいこととはありません。でもワインを楽しむお二人

を見て、九州男児のダンナさま達、うらやましがられるのでは？

母 は山形県上山市の出身です。93歳で7年前に亡くなりましたが、年を重ねてもワインを愛し、手料理にはよくワインを使っておりました。味覚を大切にしている人でした。そんな母を想い出すひとつがワインです。愛知県碧南市 市古さま

●現在、生産量日本一となったデラウェアが最初にこの高島の地に植えられたのは、ちょうどお母様がお生まれになった約100年前になります。山形県は、生食用葡萄の栽培に始まり、今では11ものワイナリーが日々ワイン造りに取り組んでいます。このような環境だからこそ、自然にワインを愛して下さったのでしょうか。

長 女が結婚する事となり、両家の顔合わせ、食事会と、始めての事ばかりでしたが、手土産には「まほろばの貴婦人」赤と白のギフトセットを準備し、なぜかこれだけは自信をもつて先方様にお渡ししたのが2年前の事です。あと何日もするとBabyが生まれる日を楽しみに、またワインで御祝しようと思っています。

福井県敦賀市 あやママさま
●家族の人生の大事な場面において高島ワインをお使いいただきまして誠にありがとうございます。娘さんの門出と、さらにお孫さんを望まれているお気持ちの中に、高島ワインを添えていただけている。そのような、みなさまの人生という旅に欠かれないような存在にいつまでもなっていけるよう、おいしいワイン造りに取り組んで参ります。

私 の晩酌はワイン。白の時もあれば、赤の時も。友達とプチパーティーをしたり、テレビでマラソンを見ながら。試験に合格してうれしい時も。そうして三十年過ぎて来ました。いったいどれくらいの量を飲んだらうか。これからも続けていこう。

秋田市 三浦さま
●ワインが身近にあるくらしを過ごされている三浦さま、文面を拝見し、ワインと供に人生を歩まれて来た事がダイレクトに伝わってきました。ちなみに、高島ワイナリーで一番大きな醸造タンクに入っているワインを、毎日ボトル一本ずつ飲んでいく、さて、どのくらい飲み続けられるのでしょうか？ 答えは、「Editor's Voice」。

Information & Present

2007上和田ピノ・ブランを
(国産ワインコンクール2008 銀賞受賞)
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11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上和田ピノ・ブラン

Editor's Voice

今回取材でお邪魔したフルール・ドゥ・ソレイユさんの語源は「ヒマワリ」や「キクイモ」だという。「キクイモ」の花言葉は「陰徳」。聞きなれない言葉だが「人知れず(地道に)積み上げる善行」という意味だそう。ITが発達して、真偽問わずに情報が氾濫している現代において「陰徳」という言葉の意味に尊さを感じた。
※「陰徳陽報」(「淮南子」人間訓より)(Z.K)

今年最初の新酒の仕込みは、8月22日(金)でした。その週は、インターンシップの学生さんを受け入れていた週で、その最後の日に仕込み作業が行われました。ワイナリーでの仕事には、売店や製造での瓶詰めなどいろいろありますが、最後に一番印象に残る作業を体験していただくことができて私達もうれしかったです。お疲れさまでした。
※Qu love倶楽部の答え「110年間!!」(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/フルール・ドゥ・ソレイユ

© 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 Autumn

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 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 ・ コンビニエンスストア ・ 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？		