

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/

2008 WINTER vol.7

take free

Quインタビュ
浜口茂外也

Many many thanks
秋の収穫祭

ワインのある暮らし。



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



浜口茂外也さんの
インタビューは
終始、和やかな雰囲気の中で
進められた。
それは
いいワインを口にした時と
同じ感覚だった。
全国民に愛された
昭和日本歌謡を代表する
作詞作曲家「ハマクラ」さんの
音と心は、
茂外也さんによって
21世紀に
引き継がれている。

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フレークがある。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⑥章

何と皮肉なことか、梅雨明けと共に雨が降り出すなんて。せっかくの7月の暑さが台無しになってしまうほど、8月は最悪の天気となってしまった。雨、曇天、時に低温、この傾向は9月上旬まで続いた。

得てしてこんなものだ。自然は人の思惑などには頓着しない。気紛れのように素晴らしい条件の年はあるが、ほとんどの年は人間にもっと知恵を出せ、もっと工夫しろと催促する。異常気象と言ってしまうえばそれだけだが、こんな年でも、知恵を出し工夫をし、一所懸命手入れをして、見事なぶどうを作り上げる栽培者も居る。勿論一所懸命さが違うのだが、その他にもどこかが違う。

それは言ってしまうえば「愛」だ。ぶどうそのもの、ぶどうを育てること、ぶどうを育む土、環境、そしてぶどうを育てる自分……。それらへの愛、思い入れ、その強さが素晴らしいぶどう、そしてワインを生み出す源なのだ。

冬が迫り来る季節の中で、来年初めて実を付け、初めてワインを造らせてくれるだろうピノ・ノワールの前で、偉大なぶどう生産者の方々に心から一年間の御苦勞に頭を下げている。

社長

濱口茂外也

ピノ・ノワール日記



8月下旬

秋号で紹介した摘み残っていた小さな房。あれはその後どうなったのか。と探しているが…、ありました!摘まれていなかったんですね。果皮が黒々と色付いて、小振りですが立派な「ピノ・ノワール」です。



9月中旬

朝晩の冷え込みが出てきて「秋」を感じてきました。葡萄の葉も少しずつ色付き始めてきました。8月後半に仕込みを開始した新酒がもうすぐ出来上がる時期です。新酒の仕込みが終って、白ワイン、そして赤ワイン用品種の収穫と仕込みが続いていく忙しい時期ですが、毎日この「ピノ・ノワール」の手入れに気は抜けません。



10月中旬

黄色に赤の縁取りが綺麗ですね。葡萄の葉同様、ワイナリー内や周辺の樹々も紅葉してきました。実りの秋に感謝を捧げた「収穫祭」も終り、一段と季節の移り変わりを感じる時期です。



11月上旬

モミジのように、こんなに赤く色付いた葉を見つけました。2008年もあと2ヵ月となりました。高島の大が雪で覆われる季節が到来します。この「ピノ・ノワール」も来年はいよいよ収穫、そしてワイン造りのための仕込みが出来ることを願い、期待を込めて、自社畑も徐々に冬支度が始まります。

風香る ワイナリー から

実りの秋が終り、 感謝の気持ちとともに 冬支度の始まりです。

今年も秋の実りに感謝して、10月の10日から13日までの4日間、「秋の収穫祭」を開催しました。今年で13回目を迎え、ご来場いただいたお客様も昨年を大きく上回りました。新酒の出来も素晴らしいとの評価を多くの方からいただきました。新酒（ヌーボー）は、秋の実りに感謝し、そして祝うためのワイン、ですが、まさにご家族で、お友達や恋人同士、みなさんがワインを満たしたグラスを片手に大に楽しく盛り上がっている様子が見受けられました。また時期を同じくして、最高のワインを造るための最高の葡萄を得るため夜中に葡萄を収穫する「ナイトハーベスト（夜摘み）」を行うなど、ワイナリーでは忙しい日々が続きました。

これから厳しい冬が訪れます。契約農家さんの畑では、今年もすばらしい葡萄を育ててくれた高畠の大地に感謝し、来年への希望を胸に新たな土作りと冬支度が始まります。

1月から2月にかけては、冬でも満開になる桜として注目されている「啓翁桜」を見学コース通路に飾ります。幻想的な桜回廊は私たちも歩くのが楽しみです。ワイナリーを訪れると身体も心も暖かい気持ちになれるようなおもてなしで、みなさまをお待ちしています。

01



02



03



04



07

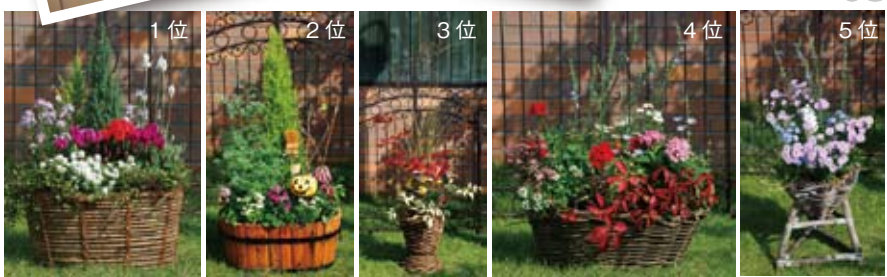
05



06



08



木村幸雄さん(高畠町蛭沢地区)

園地巡回

6

葡萄栽培を始めて43年の木村さん。栽培農家さんの高齢化が進み、急斜面の畑での葡萄栽培が少なくなっている中、木村さんは今年もすばらしい「シャルドネ」を作り上げた。作業を効率的に行なうポイントは、横にのびる平らに近い部分を見つけること。横に移動しながら作業をし、端まで来たら下に降りる。私たちにはその足場となる道のような部分をなかなか見分けられなかった。

一番の苦勞は、雨除けとなるビニールを覆った後に、風などで剥がれないようにするための紐を結んでいく作業だという。急斜面を登ったり降りたり繰り返しが、体力を奪うからだ。この「雨除け」を蛭沢地区でいち早く取り入れた木村さんは、「やるからには、きっちりやること。他の人には負けない覚悟で取り組むこと」が信条だ。水はけが良いことぐらいが利点かもしれないという急斜面の畑で、毎年葡萄栽培を続ける理由がそこにあったのだ。

「シャルドネ」以外に「デラウェア」も栽培しているが、さらに葡萄以外に「食用菊」も栽培しているので、雪が降る直前まで休みなく忙しい日々が続く。葡萄の葉が色付き、雪が降るまでの時期、剪定作業が始まる。毎年同じ位置に葡萄の房が成るようにするための重要な作業である。

一枝一枝丁寧に剪定していく木村さんの真剣な眼差しに、来年の「シャルドネ」もきっと最高の品質になることだろうと、期待を胸に取材を終えた。



上：それぞれの急斜面が、右側に写っている部分を見ると分かる。右：左手で身体を支え、バランスを取りながらハサミを持つ手をのぞき、剪定作業



第13回 高畠ワイナリー
秋の収穫祭
2008

10月10・11・12・13日の4日間、ステージを彩ったミュージシャンの方々と、ワイナリーにお越しいただいた来場者の皆様との境界線がなくなり、一つになった瞬間が何度も訪れました。ワイナリー全体が音楽で包まれ、その高まりとともに大いに盛り上がり、感動が訪れ、時に静かな旋律に耳を澄ます場面もありました。

「つい最近タイムカプセルを開けて9年

の時を経た高畠ワインを味わいました」
と嬉しいお話をしてくださった方、創業
から数えて300万人目のお客様を、収穫
祭の期間中にお迎えできた喜び、その
他、さまざまなサプライズがありました。
2008年高畠ワイナリー・秋の収穫祭にお
いでいただいたたくさんのお客様、本当
にありがとうございました。そしてまた
2009年の実りの秋にお会いしましょう。



Many many thanks



高島シャルドネ・ブドウ園
2006年産750ml 赤ワイン

丁寧な歌う楽しさを
リズムにのせて

浜口 茂外也

MOTOYA HAMAGUCHI

はまぐち もとや

1951年作詞作曲家・浜口庫之助氏の長男として東京に生まれる。中学1年よりギター、フルートを始め'69年早稲田大学理工学部在学中、ニューヨークに渡り Jeremy Steig (Flautist) に師事。さまざまなジャンルの音楽を体験。'75年細野晴臣氏に誘われ、ティンパンアレイのツアーに参加。吉田美奈子、細野晴臣、井上陽水、松任谷由実 etc. 各氏のレコーディングやライブを経て、スタジオミュージシャンとして活動。レコーディングに参加したアーティストは松田聖子、山口百恵、中島みゆき、ちあきなおみ、徳永英明、竹内まりや、五木ひろし、その他多数。
'90年エスニックミュージックに対する日本のアイデンティティーを民謡に求めて、アルバム「TAKARA-MONDE」を発表。2000年「大人のための新しい踊れる歌謡曲」を目指して、従来のスタジオワークの他に、歌手としても本格的に歌い始める。ギター弾き語り等によるライブ活動を開始。ソロアルバム「Din Don」を発表。
2008年 NHK みんなのうた「昆虫コンジャ」（歌・戸田恵子）の作曲・編曲。9月20日、「月影の恋」を発表。[TAKARA-MONDE]も同時再発売。



この人にこの1本

2006高島シャルドネ樽発售
ナイトハーベスト
5,000円税込750ml

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できました。赤ワインが大好きという浜口茂外也さんにぜひ飲んでいただきたい、当ワイナリーの最高の白ワインです。

—— 浜口さんのワインとの出会いは？

僕が十代後半の頃、親父（浜口庫之助氏）が六本木飯倉片町の、有名なイタリアンレストランの裏に住んでいたんです。そのワインの名前を冠したお店によく連れて行ってもらいました。初めて口にしたワインはその名のとおり「キャンティ」でした。だからかな、僕はどちらかというと赤が好きです。若い頃は、レコーディングが終わってから、だいたい夜の10時から11時頃ですが、音楽仲間と西麻布あたりに繰り出しました。若者ですから、フレンチじゃなくてリーズナブルなイタリアンです。飲み友達のレストランからは、ワインとチーズとハモン、そしてパリのフランスパンというシンプルな組合わせの美味しさを教えられました。例えば、赤カビ青カビのチーズと赤ワイン、それが口の中で変化していく、ワイ

ンとチーズってそういう面白さがあるんですよね。

—— 印象に残ったワインはございますか？

ジュブレシャンベルタンかな。結婚した頃、ホテルニューオータニの高島屋サロンので、なんと！ジュブレシャンベルタンのワゴンセールをよくやっていました。まとめ買いをしてかみさんと二人で、また友人を招いて飲んでいました。親父もそうだったように、我が家ではときどきさやかなホームパーティーを開きます。男の手料理、パエリアやクリスマスのスタッフドチキンが僕が作ります、下ごしらえはかみさんですが（笑）。そして嬉しいことにお客様の手土産ナンバー1はワインなんです。

それから、やはり二十数年前、「撮影で使ったものがあるから飲みにおいで」と友人に誘われて、ロマネコンティを初

めて口にしました。でもなぜか「美味しい」とは思えなかったんです。ロマネコンティが分からなかった!?という点で印象に残っています。

—— ロマネコンティといえど、年代で味が異なりますからね。このナイトハーベストはいかがですか？

香りもいいし、甘味と酸味が心地いいです。このナイトハーベストは発酵した感じでやわらかさがあってとても美味しいですね。白をあまり飲まなかったのは、単に美味しい白と出会わなかったということかな（笑）。これまで外国産のワインばかりでしたが、高島で日本のワインの素晴らしさを知りました。これは大きな喜びです。

—— うれしいですね。白は複雑でない分、難しいのです。ところで浜口さんはいろんな楽器を演奏されてますね。

ギターやフルートもやるんですけど、レコーディングスタジオでの僕の仕事のメインはパーカッション（ドラム以外の打楽器）。僕のバートだけ譜面に書いてないことが多いんです。だから、まずみんなの演奏を聴きながら、どんな楽器で味付けするかを自分で決めてしまします。僕はスパイスなんです。でも僕の演奏が前に出すぎちゃいけない。曲全体のグルーブ（ノリ）を作ることもあるし、歌が引き立つようにメロディとメロディの合間の「おいしい」ところにポツ、ポツと音を配置することもあります。それがボクの妙技（笑）。それと最近アラブの音楽にはまっているんですけど、（レコーディングの時に）アラブの楽器を出

してちょっと試してみる。するとアレنجヤーには耳新しい音色なので「これいいねえ、おもしろいねえ」となる。僕がアレنجヤーをインスパイアすることもあるんです。音楽というのは演奏家がお互いに聴きあい、刺激しあい、調和させることによって、ひとつのものになる。ワインに例えるなら、ひとつのボトルに入る「って感じでしょ」うか。絶妙のブレンドで芳醇なワインになるように。

—— 興味深いお話ですね。私たちのワイン造りも葡萄の種類、収穫の時期や年、産地の違い、単一だつたりブレンドしたりと、ワインの無限の可能性のお手伝いをさせてもらうことなんです。ところで9月に出されたCD「月影の恋」、思わずステップを踏みたくなりました（笑）。

「大人のための踊れるラテン歌謡」ですから。僕は音楽もワインも親父から学びました。親父の音楽のテイストがとても好きです。親父は元々歌手。僕の耳に、今でも親父の声や歌い方が残っています。実に丁寧に曲を書き、丁寧に歌っていました。僕は長いことレコーディングの裏方をやってきましたが、最近は歌うことも面白くなってきたんです。歌うことによって、更に音楽の味とか色を強く感じることが出来るようになったんです。丁寧に歌うことによつてメロディの良さ、詞の良さを表現していくことを、僕も心がけています。高島ワイナリーさんのワイン造りと同じですよ。これからは歌手としてももっと活動していきたいと思っています。自分のブランドのワインを造っていくみたいに。遅ればせながら・・・ですが（笑）。



歌手としてのソロアルバム第二弾! 浜口茂外也が歌う「洗練された大人のための踊れるラテン歌謡」。細野晴臣の「ザ・ワールド・シャイネス」のメンバーとしても知られる、鉄壁にして魅惑のパーカッション&フルート奏者。そして歌手としての新作が遂に登場。細野晴臣、徳武弘文も参加!
http://www.geocities.jp/motoya_hama/
「月影の恋」
BRIGE-Inc.
¥2,625—(税込)EGDS-31

2008年10月8日、9日

未明から早朝にかけて 「ナイトハーベスト」実施

10月8日は屋代地区の新江さん、9日は和田地区の大浦さんの畑で、白ワイン用品種「シャルドネ」を夜間に収穫する「ナイトハーベスト」を製造・醸造社員総出で実施した。「ナイトハーベスト」とは、気温の冷えきった夜明け前に葡萄を収穫することで、日中に蓄えた栄養を逃がさず、鮮度が落ちないようにそのまますぐにワイナリーに運び込み、早朝のうちに仕込んでしまう醸造法だ。この方法だと葡萄が本来持っている力を最大限に引き出すことができる。「最高のワインを生み出す」ために「最高の葡萄を得たい」という思いから、最初は試験的に始め、2005年に本格的に開始してから4年目を迎えた。

今年は、8月中旬までの高温とその後の低温の影響で葡萄の成熟が進み、昨年より2週間ほど早い収穫となった。

畑に乗り入れた車のヘッドライトで照らされた瑞々しい「シャルドネ」を、一房一房丁寧に手に取るその瞬間、高島ワイナリーにおける最高の白ワインの誕生にかかわる原点の作業なのだという感動と喜びと熱い思いが、一人ひとりの表情に表れていた。

「今年のシャルドネは非常にいい。酸味と甘みのバランスが取れた、例年以上の味が期待できる」と醸造責任者の畑貴嘉は語った。

「2008高島シャルドネ樽発酵ナイトハーベスト」は、2年後の2010年（予定）にリリースされる。



あがた森魚さんに シャルドネの仕込みを 体験していただきました Chardonnay

秋の収穫祭の最中、ワイナリーの仕込み場ではお客様の賑わいや笑顔を感じながら醸造部によるシャルドネの仕込み作業が行われていました。



快晴の秋日和。美しい黄みを帯びた緑色のぶどう（シャルドネ）がベルトコンベアに乗って運ばれてくる。

両側に8名ぐらいが立ち並び、肉眼でわかる痛んだ粒やゴミなどを取りのぞいていく。その作業に参加させてもらった。

人の手による選別を経過したぶどうはベルトコンベアの坂を登ったあと銀の四角い機械へと落ちていき、枝と房に分けられそれぞれ別の出口から出てくる。房の皮はむかないまましばらく流れるそう。あの皮の緑色がワインの色にも反映するのだ。こうやって、さまざまな行程を経て、ワインのしずくへと姿をかえていく。

一滴の中に込められているものの重さ。大切に味わいたい。

文 ● あがた森魚

あがたもりお
1948年北海道・留萌市生。1972年「赤色エレン」にてデビュー。20世紀の大衆文化を彷彿とさせる幻想的で架空感に満ちた作品世界を音楽、映画を中心に展開。アルバム近作に『佐藤敬子先生はザンコクな人です』（01）『タルボロ』（07）。2008年還暦を迎え、全国縦断ツアー「惑星漂流60周年」を展開中。高島ワイナリー08秋の収穫祭でのツアーカウントライウムも盛況だった。





アオキマコト&フルール・ドウ・ソレイユ

「**地力**」で育った野菜。

ゆっくり幸せにしてくれる。

山が彩りを増し、

自然のすべてが冬を迎える準備をしている。

前号に引き続き高島町の

自然派レストランのシェフ

佐藤孝夫氏を訪ねた。

取材・文＝青木実



いつもの時間に
ワインを開けて



作り方

白菜をさつと茹でて、一枚ごとに。ハンバーグの具を、タワラ状に丸め、白菜で巻きます。鍋に、巻いた白菜を隙間なく並べ、コンソメでコトコト弱火で煮ます。トマト缶を入れ、塩・コショウで味をととのえます。旬の野菜を添えて。

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。



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。ご夫妻で温かく迎えてくれる。

高島駅に降りたつたたん、頬がキュッと引き締まるような澄んだ空気に包まれた。佐藤氏のレストランに着くと、軒先には柿が吊るされ、柔らかな陽の光をゆっくり浴びている。ブドウ棚は、名残の実がぼつんと。いいな、自然の中のおいしい隠れ家。

「こんにちは、きょうは野菜の話をしてしよう」。収穫されたばかりの野菜が、待つてましたとばかりにボクを迎えてくれた。

「ここは、地力が違います」と先制攻撃。「え、チリヨク？」とボクが興味を示すと、佐藤氏は当たり前の様に「古くから、有機農法や改良を重ねた土づくりで、いろんな野菜を作ってますから……」。

そうか、澄んだ空気や、メリハリの利いた気候や、大切に育てた土壌が、やさしい味覚をくれるんですね。常に活性化された土のチカラと、人のチカラ。いいなあ。

「おろぬき野菜、おいしいですよ」と、佐藤氏はまたボクをうらやましがる。間引き野菜の事だ。「疎抜」と書く。大根やカブの葉など、柔らかくてやさしい味。旬の前の、作り手だけの特権です。

旬の野菜、地の野菜、足下の野菜……。地力をたっぷり蓄えた山形の野菜を主役に、おいしい高島の地のワイン、さっそく開けよう。

このお料理におすすめ
2004高島メルロプレミアム
750ml 3,200円(税込)

ロール白菜のポトフ風





噂の逸品

高畠ワイナリー・ショップの売れ筋

「まほろばの里 高畠バター」



高畠産100%の厳選された生乳を使った数量限定手造りバターです。生乳から分離させたクリームを一昼夜低温で寝かしてエージング(熟成)させるという手間をかけるため、完成までに二日間かかります。クリームを熟成させることで、なめらかな舌ざわりとすっきりした風味、バターの持つ特有の香りが強いバターになりました。高畠町内の乳牛から取れる生乳の特徴として、その出来上がったバターは、これがバターかと思わせるほど真っ白な色をしています。手造りのため、一回の製造で140g入り瓶250個(1tの生乳からわずか35kg)という少量生産品です。ひと味違う「まほろばの里」のバターをぜひ味わってみませんか。「JA山形おきたま」推薦品。

680円(税込) 内容量140g 商品番号[60309]

高畠ワイン ワインアドバイザー Wine Adviser Vol.5

(社)日本ソムリエ協会認定

「出会い」には幾つもの偶然やタイミングと、出会うべき運命があると思います。何気ない景色に感動したり、美味しいレストランを見つけたり、運命の人に巡り会えたり。

ワインの周りにも沢山の「出会い」があります。楽しい会話や美味しい料理に素敵な音楽、感動的なワインに出会う事もあるはずです。そんな時にちょっとだけ出会いのヒントがあると、より幅広く面白いめぐり合わせがあるかもしれません。

ワインにおける出会いのヒント。それをお伝えするのが我々ワインアドバイザーの仕事だと考えております。

生産農家の方々が大切に育てた葡萄と、そのポテンシャルを最大限に生かす醸造技術。1本のワインに関わる全ての人達の想い・熱意が、たくさんの方と「出会える」事を楽しみにしながら、これからも一人のワイン好きとして色々な出会い

をご案内できればと思います。

そんな私のお薦めワインは、「F(エフ)・赤」です。「皆様の一番身近にありたいワイン」を造りたいという想いから生まれたこのワインは、新鮮で甘さのある赤い果実を連想させる香りがあり、穏やかなタンニンとすっきりとした酸がほんわかと幸せな気持ちにさせてくれます。お料理との相性も和洋問わず一年中楽しめるワインですが、これからの季節にはみんなで集まってわいわい作る鳥団子鍋などはいかがでしょう。様々な素材から出てくる旨みがワインと相乗して、美味しい時間をお楽しみ頂ける事と思います。

現在日本人成人一人当たりの年間ワイン消費量は、750ml ボトル換算で約3本(2.3ℓ)です。特別な日だけのものではなく、普段のちょっとした幸せのエッセンスとして気軽にワインを楽しんでみてはいかがでしょうか。



木村 英男

ワインアドバイザー

山形県酒田市出身。
2000年高畠ワイン株式会社入社
4年の実務経験を経て
2004年ワインアドバイザー資格取得。
「お客様からの要望や課題に対して、とことんまで真剣に取り組み回答していく」のを信条とし、日々、提案型のワイン販売を心がける。

●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



渋谷智広
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



12月中旬
発売



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

2006
高畠シャルドネ樽発酵
ナイトハーベスト

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)

※ワイン外観が若干変更になる場合がございます。



12月上旬
発売

[数量限定]

山形県産マスカットベリーA
マセラシオンカルボニック製法

2008 高畠新酒[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。

720ml 1,068円(税込)

高畠ワイナリー・イベント情報

聖なるクリスマスを彩ります。

「クリスマス・イルミネーション2008」

11月下旬～12月下旬まで(予定)



ワイナリーいっぱいの
啓翁桜で
新年を祝います。

「啓翁桜回廊」
ワイナリー内にアレンジ
して展示いたします。

1月中旬～2月中旬まで(予定)



高畠町の昭和縁結び
通り商店街に懐かしい
昭和を彷彿とさせる。モ
ノたちを展示する資料
館があります。その番号
館が、表紙の撮影のため
の時計やカメラをお借り
した金計堂さんです。
店先でアナログの世界
に誘ってくれたのは、ピク
ター犬で有名な「ツッパ
くん」。カメラは、時の一
場面をきりと、時計は
未来への一歩を刻みます。
瓶の中で、樽の中で、タ
ンクの中で眠るワイン。静
寂の空間に眠り、誕生の
時を待ちます。冬の高畠
に振り子の音が「チクタク
チクタク」、白い世界が
もうすぐやってきます。

a cover
story

2008 winter

ワインのある暮らし。

Qu love
倶楽部

「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。

小誌へのご意見や感想、ご質問、ご要望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

- | | |
|-----------|--|
| 11月26日 | 山形 食品試食商談会in香港
場所:香港日本人倶楽部
(Causeway Bay,HONG KONG) |
| 11月29日 | チャリティパーティー「ワインで乾杯 あなたにありがとう」
場所:高畠町文化ホール「まほら」
(国際ソロプチミスト高畠 主催) |
| 2009年 | |
| 1月 7日～13日 | 熊本鶴屋「東北六県物産展」 |
| 2月12日～18日 | 檀原近鉄「東北六県物産展」 |
| 3月24日～29日 | 高松三越「東北六県物産展」 |

■ 高畠町のイベント

- | | |
|----------------|--|
| 1月18日(日) | たかはた冬まつり
「わらじみこしとお斎灯焼き」
会場：昭和縁結び通り商店街他
問合せ：0238-52-4482(高畠町商工観光課) |
| 2月7日(土)～15日(日) | 冬咲きばたんまつり
会場：太陽館他
問合せ：0238-57-3844(高畠町観光協会) |



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。

