

# 空

Qu

[www.takahata-wine.co.jp/](http://www.takahata-wine.co.jp/)

2009 SPRING vol.8

take free

Quインタビュー

## EPO

有機農業の里、高畠

自然との共生を授かる

映像ソムリエコンテスト

受賞作品表彰式

ワインのある暮らし。



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990





聡明さと、少女のような  
ピュアな感覚をお持ちの  
エボさん。  
ミュージシャンとして  
セラピストとして  
ご活躍の様子に  
感銘を受けました。  
私たちも  
体を潤し心を癒す  
友となれるような  
ワインを造って  
いきたいものです。

**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

Pinot Noir

## 第7章

とにかく気候は狂い放しだ。  
何と言う暖かさだろう。12月の平均気温も非常に高かったが、1月に入っても寒いのはほんの短い期間で、山形の冬とは思えないほどに温暖。今の所は…  
先日もかなり強い寒気団が入り込んで大雪になると気象予報は声を大きくしていたが、空振り。ほんの1~2cmしか雪は降らなかった。  
こうなると、ぶどうの樹が早く目覚めてしまうのでは無いか、  
あまり早く目覚めて寒気で芽がやられたらどうしようか。  
病害虫が異常発生しないかと、どうしても心配が先に立つ。  
果樹や稲を育てる人はいつもいろいろな困難と戦って来たのだと、  
今更のように敬意を感じずにはいられない。  
先日、1959年ルロワのグランエシェゾーを飲んだ。  
並みいる銘酒、'84ペトリュース、'69シャトームートン、その他を  
むしろ上回る気品と凛々しさに満ち、深い感動を覚えた。  
ぶどうを作る人々の苦勞と誇らしさを同時に垣間見る思いがした。  
今年はピノ・ノワールの初めての収穫。  
どんな一歩が踏み出せるか、苦勞をしながら楽しみたいと思う。

社長

伊藤 敏也

ピ  
ノ  
・  
ノ  
ワ  
ー  
ル  
日  
記



### 11月下旬

2008年11月20日の朝、ワイナリーは初雪に覆われピノ・ノワールの樹々も雪化粧。葉っぱの残る、か細い枝の一本一本にも雪が付着して綺麗ですが、これからどんどん降り積もる雪に耐えられるのか?と、少し心配でもありました。

### 1月上旬

明け方の気温が氷点下10℃を下回った1月の朝、枝が真っ白な樹氷に覆われました。そして、空気中の水蒸気が凍って出来た氷の結晶が太陽の光に照らされる「ダイヤモンドダスト現象」が発生。しばらくの時間、畑は幻想的な空気に包まれました。



### 12月上旬

11月末からしばらく、雪が降らず積雪もとけた期間がありました。この間に、念には念を入れて再度、支柱とワイヤーへの枝留めの強化作業をしました。

### 2月中旬

今年は拍子抜けしてしまうくらい雪の少ない冬でした。この時期にもう葡萄樹のまわりには土が見えてきました。生育の環境を考えると、春の到来への期待よりも、上記の社長の文章にあるような不安要素の方が大きくなってきます。が、栽培管理スタッフの持つ経験とノウハウがあれば大丈夫!





# 風香る ワイナリー から



1. 山形は今「天地人・直江兼続」で盛り上がっています。ワイナリーの雪うさちゃんも愛の兜でお出迎えしました 2. 11月下旬、高畠に初雪が降り積もって、ワイナリーも雪化粧 3. 今年のクリスマスイルミネーションは、ツリーを増やしての飾り付けでバージョンアップ 4. 山形県で促成技術が確立され、今では生産日本一の啓翁桜の花回廊 5. 11年目を迎えた「まほろば百景絵画展」。童話作家・浜田広介記念館での表彰式 6. 高所作業リフトでタンクの上や見えない部分も丹念に磨き上げるスタッフ 7. 雪解けを待って春色をイメージした冬季限定ラベルのブラッシュワイン



## 春の訪れを待って、 花いろいろ、イベントいろいろ

高畠ワイナリーに届くみなさまからのお便りやお葉書の中で、ワインに関するエピソードやご意見と同様に多いのが「季節の花々がきれい」というご感想です。

真っ白な雪に覆われる冬でも花いっぱいワイナリーでお客様をお迎えしようと、1月10日～2月15日の間、ワイナリー内に冬でも満開になる桜として注目の「啓翁桜」を飾り、ショップでは桜色が綺麗な特別限定ブラッシュ（ロゼ）ワインを用意しました。さらに2月7日～15日には「高畠町まほろば冬咲きばたんまつり」が開催され、高畠ワイナリーも会場の一つとなりました。わらで作った小さな雪囲いの中に、赤やピンク色の牡丹の花を飾るお祭りです。

また秋から冬にかけて、ワインを楽しむ大人の方々だけでなく、子供たちの豊かな感性にも応えたいという思いから「まほろば百景」と題した絵画展を開催しました。

雪が解け、春が訪れ、いよいよ葡萄畑の新芽が誕生するのも間もなくです。醸造場でも新しい季節に向けて、タンクや機械を丹念に磨き上げました。

今年度も私たちは美味しく、そして安心して飲んでいただけるようなワイン造りに取り組み、みなさまをお待ちしております。



## 園地巡回 7

### 山木隆さん（高畠町亀岡地区）

葡萄栽培を始めて40年近くになる山木さん。「テラウエア」栽培からスタートして、現在では高畠ワイナリーの「メルロ」「シャルドネ」生産者の重要な一人である。

山木さんの畑のある亀岡地区は「粘土質」で水はけが良くない土壌のため、排水対策には特に力を入れている。苦労している点についての質問に「大変な苦労は感じていない」と笑顔で答える山木さん。「灰カビ病などの原因になる菌が付かないように常に清潔に保つこと。日当たり、風通しを良くすること。計画通りに新芽が成長するように確実な剪定をすること。この基本をきっちり押さえれば大丈夫。そして、夫婦二人三脚で頑張ること」この明快さと明るさと夫婦円満が、40年近くの葡萄栽培を支えてきたのだ。

雪が積もる前の選定作業を終え、春先の「雨除けビニール」を覆う作業が始まるまでの間は、おじいちゃん畑を遊び場に行っているというかわいなお孫さんを連れて温泉に行くことが楽しみの一つ。屈託のない人柄がにじみ出ている山木さんの笑顔を見ながら、来年の「メルロ」も「シャルドネ」も、きつとお孫さんを可愛がるようにやさしく育てていただけるのだらう、そして最高の品質になることだらうと、期待が膨らんで温かい気持ちになり、取材を終えた。



山木さんが丹念に栽培した葡萄を使った「高畠 4 地区テロワールシリーズ「亀岡シャルドネ 2006」」の味わいよりも、お孫さんの笑顔にご満悦！







会長/生産行程管理責任者

大野  
正敏さん

ぜったい安全!!ぜったい安心の  
ひとしずく。  
心にしみる有機栽培葡萄を使  
ったワイン。本物の味を今、お  
届け致します。



副会長

羽田野  
千代一  
さん

有機栽培にはいろいろな苦労  
がありますが、大変おいしい葡  
萄ができます。  
その葡萄でできたワインをぜひ  
お試しください。



我妻  
重晴さん

手間ひまを惜しまず栽培してい  
る分、自信を持って提供してい  
る葡萄です。  
その葡萄を使って造ったワイン  
を、ぜひ味わってください。



山木  
美智子  
さん

農業に頼らず葡萄を栽培する  
のは苦労の連続ですが、みなさ  
んに安心してお飲みいただき、  
喜んでいただけるよう頑張っ  
ています。



## 自然との共生を授かる

高畠の大地にふりそそぐ太陽の光と山間に吹き抜ける風、そして恵みの雨。  
ワインの中に、高畠の風土を表現したい。



「有機栽培を反映した『デラウェア』の初  
収穫は2006年、高畠町時沢地区の樹  
齢50年近い契約畑からだった。葡萄の有機  
栽培は当ワイナリーにとっての挑戦であ  
る。その原点である畑で造ったワインに畑  
貴嘉は「ミネラル感が充分表現されている。  
高畠の土壌の個性を反映した葡萄を作れ  
る可能性を実感した」  
「美味しいワインを造るには、健康な土壌  
と健康体の葡萄樹を育てる栽培方法が重  
要だ。虚弱でもだめだし、栄養過多でもい  
けない」  
まだ雪解けが始まったばかりの、春の訪  
れを待つ白い畑を愛おしそうに見つめる醸  
造家・畑貴嘉の挑戦は続く。

現在、高畠ワイナリーが力を注いでい  
るのが「有機栽培」による葡萄作りである。よ  
り風土に根ざし、より高品質で安全なワイ  
ン造りを目指すための取り組みだ。  
1997年より無農薬栽培の研究をス  
タートして、その後「高畠ワイン有機ぶどう  
研究会」を設立、2003年には有機栽培  
を導入し、2006年には、JAS(日本  
農林規格協会、JONA(日本オーガニ  
ク&ナチュラルフーズ協会)の有機認定証明  
(日本で初めて)を取得した。  
認定されるには、細かい栽培上の記録提  
出が義務づけられている。栽培醸造責任者  
の畑貴嘉は当時を振り返る。  
「特に苦労したのは隣接する非オーガニ  
ク畑との関係だった。規定で決められた隣  
接地との距離を守り、境界線はビニールを  
使って遮断しなければならない」  
作業内容によっては事前に隣接の農家  
に連絡し、必要な場合は証明書を出して  
もらわなければならない。  
「隣同士、農家さん同士、我々ワイナリー  
と農家さんとの良い関係作りが出来てい  
ないと、日本では有機栽培ができないと痛感



### 2008酸化防止剤無添加 デラウェア[白・甘口]

高畠産[有機JAS認定]デラウェア100%  
[アルコール度数10度] 720ml/1,700円

有機JAS認定(日本初)デラウェア  
は豊かな果実味が特徴で、その葡萄  
を高畠ワイン独自の非加熱・低温醸  
造で造りました。優美な甘さとしっか  
りした酸味をお楽しみ頂けます。要冷  
蔵でお早めにお召し上がりください。

### 2008氷結搾りデラウェア [白・極甘口] (8月発売予定)

高畠産デラウェア100%  
[アルコール度数10.5度] 720ml/2,118円

自然と人との共作とも言える葡萄  
の良さを表現するため、凍結させた  
葡萄をシャーベット状態のまま搾り、  
濃厚な果汁だけを低温でゆっくりと  
発酵させた贅沢な造りのワインです。



# EPO

ミュージシャン  
セラピスト

厚なチョコレートケーキ）が出ることもあるんです。すごく甘いんですが意外や意外、これに深い赤が合うんですね（笑）。  
——そういうマッチングはともおもしろいし、先入観を持たずに楽しむと思いがけない発見があったりもします。

1999年、日本のワインを日本の食材でいただくという企画の番組（NHK『日本ワイン紀行』）に、ソムリエの田崎真也氏と出演させていただきました。日本のワインはたくさんありますが、その土地の土壌の成分、たとえばミネラルや石灰質が多いということが葡萄のでき具合やワインに大きな影響を与える。そのワインと地元の豆腐やほうとう、お味噌を使ったものなどがいかに合うかという体験をさせていただきました。日本のワインの楽しみ方がものすごく広がりました。

前回収穫祭にお招きいただいた時にも、「米沢牛のすきやき」と「高畠ワインの赤」という組み合わせに感動しました（笑）。すごくおいしかったです。

それからロンドン滞在中の夏休みにスペインに行つたとき、なんでも屋さんのような小さな店の片隅にワインの樽が置いてあって、ラベルの貼つてない瓶がいくつか並んでいるんです。280〜300円ぐらいで売っているんですね。（ワインに対する）あの気軽さ気負いのなさ、カジュアルな感じがすごく楽しかった。また裏道に入つて職人さんや土地のおじさんたちが入りびたるようなレストランでも、ワインとオリブとバルミジャーノなどが最初からテーブルに置いてある。ワインも飲み放題という感じ。そういう旅の中のワインの光景が

印象に残っています。  
——ヨーロッパは乾燥してますから（ワインは）水かわりなんですね。ところでワインの香りは心をリラックスさせるといわれていますが、エポさんは「声」を使ったヒーリングの勉強もされているそうですね。

前々から心と体の関係について興味はあったんです。パトナーの宮川雅彦さんは俳優ですが、役者も歌い手も声や体を使う、その体と心の関係をエネルギーレベルで教えてくれるところがないかなと探していたところ、アメリカのマイアミにバーバラ・ブレナン・ヒーリング・サイエンスという代替医療の大学があるのを知って、「これだ」と思い、3年前に入学しました。

今は、2ヶ月に一回、日本とアメリカを行ったり来たり。そこでは、人生をいかに楽しむかということが、私たちの心や体



にもものすごい影響を与えているんだということ、改めて教えてもらっています。  
——さて、今レコーディングに入っているということですが今後の活動のお話を。  
今年の5月27日に新しいアルバムをリリースします。オリジナルは8年ぶりです。その準備に入っている段階です。大人のためのコンテンツポラリーな音楽なので、ワインを飲みながら楽しんでほしいような内容です。完成後はツアーもしていく予定です。それと平行して、先ほどお話ししたヒーリングの勉強もしていきます。

また2005年から始めた「MUSIC & DRAMA」という、音楽と朗読をミックスした舞台のツアーを（今年は）沖縄からスタートしていきたいと思っています。

音楽をみんなの健康のためにどういうふうに生かしていけたらいいのか、その人が本来持っている土壌の中で一番合っている「実や花」がちゃんと咲くように、音楽が「母」や「風」のような役割ができるのではないか。それが今通っているヒーリングの大学の学びの中でカタチになってきたのが「ボイスヒーリング」なんです。そのコンサートを7月12日に東京で開催します。

最近になって、自分がこれから人生のなかでやっていきたいなということが、いっぱい出てきたんです。ひとつを知って初めてわからないことがたくさん出てくるんですね。勉強するってそういうことなのかなと感じました。この一生では終わりにきらないかもしれないけれど（笑）飽きずにやっていくと思います。

たぶん、おばあさんになっても！

## 2004高畠メルロプレミアム

ややオレンジがかっている優しい赤色に輝き、黒いベリーーの香りや果実香、樽香との相性も良いスパイシーな香りを放ちます。プレミアム専用区画の最良のメルロ果実だけを贅沢に使いました。しっかりとしたボディ感、やわらかなタンニンや深い味わいを感じることができます。様々なワインとの出会いを体験してこられたエポさんにお薦めの赤ワインです。  
750ml/3,200円(税込)アルコール度数12度



人という土壌、声のヒール



EPO(エポ)  
1980年『DOWN TOWN』でデビュー。『うふふ』『音楽のような風』『土曜の夜はパラダイス』など、数々のヒット曲を持つ。『声』という楽器を通じて、LIVEを中心に、国内外で活動中。全米催眠療法協会認定のセラピスト。心理療法に音楽を取り入れる形で、多くの人たちの心の問題に関わっている。現在、米国MIAMIにあるBBSH代替医療専門大学に在籍。

5月には、eponica Recordより、8年ぶりのNew Album『AQUANOME』を発売予定。大人のためのこのAlbumには、音楽療法としての声のエネルギー技法もふんだんに取り入れられている。聴く人をしばし、今まで体験したことのないような異空間に連れていってくれるに違いない。

<http://www.eponica.net/>





## ワイン造りの風景

葡萄畑やタンクのならぶ醸造場、地下セラー以外に醸造責任者・畑貴嘉が「高畠ワイン」を生み出すもう一つの場所、それが回廊の角にある「試験室」だ。

地下セラーでロウソクの火に赤ワインのグラスをかざす姿、醸造タンクの上蓋を開けて発酵中のワインを確認する作業、畑の手入れなどが「醸造家」のイメージだが、化学的に分析した成分の確認、安全性の検証などの行程が、他の作業と同様に絶対不可欠なものとなる。

この日は、山形の名産「ラ・フランス」を使ったワインの「味わい」を決定するための重要な分析をする日だった。ラ・フランスは「果実の女王」と称されるほど果実王国山形を象徴するくだもの。その特徴である甘く高貴な香りと上品な味わいを表現しなければならぬ。そのため畑貴嘉はだれよりも早く試験室にこもっていた様子で、出社してまもなく試験室をのぞいた時にはすでに、最終調整のためのチェックはほぼ終了していた。



## Movie Sommelier Contest

### 高畠ワイン 映像ソムリエ コンテスト



### 表賞式

2月15日(浜田広介記念館)

この場所(高畠・映像ソムリエコンテスト)が新しい文化、新しいコミュニケーションを創るきっかけの地になってほしい。映像というのはそのひとつの始まりだ。(奥山徹也)

受賞作品がWEB上でご覧になれます。

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

※奨励賞は、今後のさらなる映像コンテストの発展を願って、審査委員会によって決定された賞です。映像コンテスト事務局では、今後のコンテストの開催の予定につきまして詳細を検討中です。

ここがスタート地点、  
もっともっと「熱情」を持って  
創り続けていってほしい。

審査委員長：村川透(映画監督)



審査委員特別賞

『ワインワイン』

制作者：ママザメ  
小林智、日比野久枝



審査委員特別賞

『在りし日の詩』

制作者：岡田昭憲



奨励賞

『HOMEWARD』

制作者：窪田長久

|       |           |        |
|-------|-----------|--------|
| 審査委員長 | 映画監督      | 村川 透   |
| 審査委員  | 音楽家       | 小室 等   |
| 審査委員  | 映画プロデューサー | 小形雄二   |
| 審査委員  | 映画監督      | 山川 元   |
| 審査委員  | 舞踏家       | 森 繁哉   |
| 審査委員  | 高畠町長      | 寒河江 信  |
| 審査委員  | 活動弁士      | 佐々木亜希子 |
| 審査委員  | 高畠ワイン     | 奥山徹也   |



アオキマコト&フルール・ドウ・ソレイユ

## 春は、野菜も、ワインも、 はずんで、スパークリング。

少しずつ春の便りが聞こえてきます。  
ちょこんと芽を出した山菜や  
なんだかぽかぽかしてきた陽射し。  
そうです、シユワツとはじける  
スパークリングワインが似合います。



いつもの時間に  
ワインを開けて

取材・文 青木実

このお料理におすすめ  
嘉スパークリング  
シャルドネ  
750ml 1,793円(税込)



プロデューサー  
青木実氏

広告代理店でクリエイター、ブ  
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ロデュ  
ース。料理人、パティ・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。

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  
ら車でお客様も多数。ご夫妻  
で温かく迎えてくれる。

### 作り方

●若鶏は、焼いて、ウスターソース&  
ケチャップをぬり、パン粉を散らす  
●白身魚は、焼いて、マヨネーズ&  
カレー粉をぬる ●ホタテは、さっと  
湯通しまたは焼いて、マヨネーズ&  
ケチャップをぬる ●それぞれオーブ  
ンで焼いて、春野菜を敷き詰め  
た皿に盛りつけます。

## 若鶏とシーフードの3色グラタン 春野菜仕立て

東京から新幹線で高島に向かう。  
最後のトンネルを抜けると、あたりに  
白い世界が広がった。豊かな大自  
然が、雪の下で密かに春を待ちわ  
びているのだ。ワイナリーの中庭や  
ブドウ畑も、少しづつ土が顔を出  
して「もうすぐ、一気に弾けますよ」  
と語りかけてくる。

フルール・ドウ・ソレイユの室内  
から、雪の中のブドウ棚を眺めなが  
ら、佐藤氏と生命の息吹を蓄えた  
春野菜の話題で盛り上がった。

毎年のことなんだけど、コゴミや  
フキノトウや菜の花やタラの芽やコ  
シアブラが待ち遠しい。きつと野菜  
たちも早く顔を出したくて、むず  
むずしているに違いないのだ。

「お皿の上いっぱい、春の野菜を敷  
き詰めましょう。ほら、華やかで  
しょ」と佐藤シェフ。オーブンで若  
鶏と帆立と白身魚が焼き上がって、  
春の宴が始まります。

とくれば、シユワツとスパークリ  
ングワインを開けなくては…。

高島ワインの貴公子・醸造責任  
者エノログの畑貴嘉さんの名を冠  
した「嘉スパークリング・シャルド  
ネ」。華やかでフルーティな香りが、  
料理とのマリージュを約束する。

「特別の時だけじゃなくて、もっと  
気軽にスパークリングワインを開け  
たいですね」と佐藤氏からの提案。  
さあ、春は弾けましょ。



高畠ワイナリー・ショップ限定  
「スパークリングジュース マスカット」  
Muscat Sparkling Grape Juice  
Non Alcohol Sparkling ,Grape Juice100%



気品あふれる優雅な大人のジュースとして召し上がっていただきたく高畠ワインがご用意した限定品です。澄み渡る青空の下、オーストラリアの広大な大地で太陽の恵みをたっぷり受けたマスカット葡萄の新鮮な果汁をそのままスパークリングジュースにしました。葡萄果汁100%ならではの果実感、気品に満ちた甘さと酸味、そしてあふれるフルーティーな香りと清涼感をお楽しみください。もちろんお子様にもおいしくお飲みいただけます。

750ml / 1,500円(税込) [アルコール度数0度]  
商品番号[60287]

プレゼントにおすすめ。

高畠ワイン ワインアドバイザー  
Wine Adviser  
Vol.6

(社)日本ソムリエ協会認定

高畠ルオール シャルドネ  
白・辛口  
720ml / 1,593円(税込み)



伊藤 昇

ワインアドバイザー

高畠ワインに入社して以来、製造一筋で来ましたが、もっとワインの知識を身に付けたいという一心からアドバイザーの資格を取ろうと考えました。各国のワインの歴史や料理との組み合わせなど、普段の仕事からは得られない情報にたくさん触れ、知識の蓄積ができ、大変勉強になりました。お客様を接客する機会はありませんが、高畠ワインを多くの人に分かってもらえるように、製造の現場でワイナリーを支えたいと考えて日々努力しています。

さて、私がお薦めするワインは「高畠ルオール・シャルドネ」です。高畠の葡萄産地は4地区に分かれており、同じシャルドネでもそれぞれ個性の違う良質な葡萄が収穫できます。契約農家さん

の畑に作業や収穫のお手伝いに行く事がありますが、栽培管理に曖昧さを許さない仕事に厳しい方が多く、良質な葡萄ができるのうなずけます。その丹念に作り上げられた「シャルドネ」をブレンドし、木樽を使わないでフレッシュなワインに仕上げました。青リンゴのようなフルーティーな香りとシャープな酸が特徴のワインです。料理は鶏肉、魚料理など何にでも合いますし、葡萄の持つ高い品質からみれば価格はリーズナブルな設定なので気軽に飲んでもいただきたいワインです。

これからもお客様の様々なニーズに応えられるようワイン造りに自分なりの理念を持ちながら、そしていつか、ワインが「日本の文化」になることを願ってワイン造りに取り組んでいます。

山形県川西町出身  
1992年高畠ワイン株式会社入社  
2005年「ワインアドバイザー」資格取得  
「自分の信条を貫く」ことを崩さず  
「業務は計画通りに確実に遂行」する厳しい  
仕事スタイルで、他の社員からも「目置かれる存在  
「ワインこそ好きな仕事」と冷静ながら熱く語る

●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



木村英男  
ワインアドバイザー



山口 洋  
ワインアドバイザー



**2008年 山形セレクトション認定**

「山形セレクトション」とは、数多くの山形県産品・サービスの中から、県独自の高い基準「山形基準」に基づき厳選されたものを「山形の宝」として全国・世界へと発信していく取組です。

# 山形ブランド

**2004 高島メルロ プレミアム**

メルロ畑の中でもプレミアムワイン専用区画の果実だけを贅沢に使用。しっかりとしたボディ感とやわらかな深い味わいが特徴です。

750ml/3,200円(税込)

**嘉スパークリング シャルドネ**

高島町産シャルドネを100%使用。華やかでフルーティな香りが特徴。和食にも合わせやすい白・辛口のスパークリングワインです。

750ml/1,793円(税込)

**2006 高島シャルドネ樽発酵 ～ナイトハーベスト～**

果実が冷えきっている真夜中に摘み、朝のうちに仕込みまで行なう特別な方法で造った高島ワインの最高峰の白・辛口ワインです。

750ml/5,000円(税込)

## 高島ワイナリー・イベント情報

冬が終わり、高島の大地は新緑の季節。  
**スプリングフェスタ2009 inワイナリー**  
**5月3日(日) 4日(月) 5日(火)**

おだやかな春の日ざしの中、  
 花のワイナリーをゆっくりとお楽しみください。  
 ミュージックライブやグラスワインコーナー、  
 テイクアウトフードなど盛りだくさんのメニューで  
 お待ちしております。



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。



「高島鉄道・山形交通  
 高島線」その廃線を整備  
 し完成したのが「まほろ  
 ばの緑道」です。沿道には  
 700本もの桜の木が植  
 えられ、満開ともなれば  
 桜のアーチをくぐり抜け  
 るちよとした異空間に  
 なります。その緑道を春  
 の風を切りながら自転車  
 で走っていくと、菜の花畑  
 の向こうに壮麗な三重の  
 塔が見えてきます。安久  
 津八幡神社です。黄色黄  
 緑桜色、そこには春の色  
 合いに包まれた柔らかい  
 風景が広がります。  
 乾いた春の空気の中、  
 自転車を降りたらキリッ  
 と冷やしたスパークリン  
 グでひと味違ったお花見  
 はいかがでしょうか。

a cover  
 story  
 2009 spring  
 ワインのある暮らし。

「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。

春  
 Qu love  
 くらぶ

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：

☐ 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

### ■ イベントの情報

#### 東日本

- |            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 3月3日～6日    | 幕張メッセにて 「FOODEX JAPAN」            |
| 3月5日～11日   | 京急百貨店上大岡店 B1F酒売場にて<br>「世界のワインフェア」 |
| 3月13日～15日  | 北千住マルイにて 「試飲即売会」                  |
| 3月18日～24日  | 横浜高島屋 B1F酒売場にて 「山形物産展」            |
| 3月19日～25日  | 京王百貨店新宿店 7F大催事場にて<br>「滋賀・山形の物産展」  |
| 3月28・29日   | 調布パルコ B1Fヴィーノ・メルカートにて「試飲即売会」      |
| 4月4・5日     | 調布パルコ B1Fヴィーノ・メルカートにて「試飲即売会」      |
| 4月29日～5月3日 | JR名古屋高島屋 B2Fワールドリカーにて<br>「試飲即売会」  |
| 5月26日～6月1日 | 高島屋日本橋店 8F催事場にて「山形物産展」            |
| 5月27日～6月3日 | 東武百貨店船橋店 6F催事場にて<br>「宮城・山形物産展」    |
| 6月3日～9日    | 横浜高島屋 8F催事場にて 「山形物産展」             |
| 6月9日～15日   | 三越日本橋本店 8F催事場にて 「山形物産展」           |
| 6月17日～23日  | 川崎さかい屋 6F催事場にて 「山形物産展」            |

#### 西日本

- |            |                      |
|------------|----------------------|
| 3月18日～23日  | 大丸心斎橋店にて 「山形県物産展」    |
| 3月24日～29日  | 高松三越にて 「東北六県物産展」     |
| 4月16日～22日  | 阿倍野近鉄にて 「東北六県物産展」    |
| 4月29日～5月6日 | 広島県福山天満屋にて 「東北物産展」   |
| 6月16日～22日  | 沖縄リウボウデパートにて 「東北物産展」 |

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。



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。

皆様からのお便り



毎

年、ボージョレー解禁を祝ってワインパーティーをします。いつも私はお気に入りのワインを会費とは別に持参するのですが、今年は秋の収穫祭で一口いただいですっかりこのこになった「嘉スパークリング・オレンジマスカット」を選びました。そしてパーティーが始まってびっくり!! 同僚のステキなお宅の冷蔵庫には「嘉スパークリング」のオレンジマスカットとシャルドネがボージョレーと共に私たちを待っていてくれたのです。同僚も「嘉」の大ファンでした! その晩、私たちは酔い... しまったのは言うまでもありません。

山形市 みーひやさま

病

気で入院していた時、友人が「まほろばの貴婦人赤」を持って来てくれました。「早う良くなつて飲んでね」と! 早速ベッド横にレイアウト。回診に来られる主治医の先生が毎日「おいしそうですね! いいなあ」とボトルをニヤニヤ笑いながらくりくり回していました。退院して半年ぶりに「ちびいっつ」と飲んだあのやさしい味わいは6年たった今も覚えてますヨ。

神戸市 小野田さま

病氣はつらいですし、入院生活は不自由で大変だったと思います。そんな時の友人のやさしさは心強いですね。いろいろな事が人生にはあります。当ワイナリーの醸造家が目指しているのも、それは、口に含んだ瞬間、様々な感覚、過去の思い出や体験、そして大事な人との出会いや、喜びの時」を呼び起こすようなワインを造ることなのです。

子

供の頃、いただき物の中によくワインがありました。「何かお祝い事があったら、一緒に飲もうね」母親の二言を信じ、とても心待ちにしていたのを思い出します。初めて口にしたらその味は... 渋味とアルコーにむせながらも、ちよ〜ぴり大人に近づくと

ことが出来たような、甘ったるい気持ち、が今も思い出されます。

宮城県名取市 蔭山さま

未知なるものへの期待、初めて味わったものの印象。年令とともに変化をいく中、多感な青春の一断面をきつちり心にとめていらつしやる事、素敵ですね。生活の中の折々の出来事、ご家族で交わした言葉、そうした数々の大切な思い出を人生に織り込んでいく、そして、それをいつまでもみずみずしく残すことが出来たら幸せですね。

北

海道から山形に転居してきました。ワインはいつもジンギスカン料理と組合わせています。野外が一番好きなので、が、冬期でも部屋を開け放つて賞味するのが定番です。ちなみに北海道では、ギョウジャニンニクを焼肉の具材として使います。

山形県米沢市 佐々木さま

いやー、豪快ですね! 時間をかけて作る手の込んだ料理はもちろん、ワインは素材そのものの味を楽しむ食事も合いますよね。「今夜は家でワインを飲もうか」家族でワイワイ楽しもうか! そんな会話が増えそうです。食事を楽しむ。生活を楽しむ。お酒を楽しむ。そんな時のワインに高島ワインを選んでいただけたら、ワイナリーとしてこの上なくうれしく存じます。

我

が家のエピソード。ドラマ化された「神の雫」。このマンガの影響で主人がワインにはまりました。「ペリーの味わい」とか「スミレの香り」などの感想を言いながら楽しんでる姿がうらやましい。子供が卒乳したら私も一緒にワインを味わいたい! そして「秋の収穫祭」には電車で行くぞ!!

仙台市 Qちゃんさま

ワインの香りを表現する言葉には、普段はあまり使わないようなものもあります。ワイン用語集を見ると「草刈り後の草」「なめし革」「ゴム」から「濡れた犬」まであります。以前、醸造スタッフから発売前のワインのテイastingコメントを求められ言葉を詰まらせていると「表現に困るくらい複雑な味わいや香りが絡み合っているのでは? それをそのまま表現すれば立派なあなただけのコメントになるんですよ。まさにこのワインは、複雑に絡み合っている」ところが最大の特徵。それが自負できるワインなんです」との言葉に教えられました。「秋の収穫祭」では、Qちゃんさまもいろいろな種類をお試しいだきね!

## Present

「1999甲州」を  
(どんな料理とも合わせやすい「白・辛口」)  
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2009年5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。



## Editor's Voice

こんな言葉を思い出します。「冬来たりなば春遠からじ」。高島の冬は2月の下旬になってようやく厳しさを感じるものになってきました。あまり明るい話題が多くない今日この頃ではありますが、雪融けの大地で、5月の高島で、今年も多くのお客様をお迎えできることに心から感謝します。新緑鮮やかな5月、スプリングフェスタで会いましょう(Z.K)

これまで「何かを得るためには、何かを失う」と漠然と考えていました。個人レベルにおいても、社会的な環境においても。このタイミングに有機農業への熱い思いに触れ、モノや食との「共生」、ものごとや生活を「ていねい」に考えることで「何かを得て、しかも、生み出す」ことができるのではないかと、ふっと考えさせられました(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  
(安久津八幡三重塔)

© 高島ワイン株式会社 2009 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  
50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  
高島ワイン株式会社内

空・Qu編集部 行

2009 Spring

### 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?<br>酒販店・スーパー・百貨店・通信販売・CVS・その他<br>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?                                                   |     |   |