

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/
2009 SUMMER vol.9
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

ワインのあるくらし。

Spring festa 2009

かの香織
増川大輔

ワインの中に高島がある

西洋葡萄酒

Quインタビュー

映画監督 村川透

PINOT



NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.8

信じる高島のポテンシャル

三年目を迎えたピノ・ノワールは、3月23日に冬眠から目覚め、5月2日に芽吹いた。例年に比べ少々早め。

このところ、冬は暖かく雪も少ない。大寒の最中に雨が降ったりと驚かされる。かと思ふと春の初めは非常に寒く、今年など5月の初めに高い山には雪が降った。早くぶどうに起き出されると、それなりに心配も多いのだ。

今、ピノ・ノワールは順調にすくすくと育っている。花芽もたくさん付けている。今年はお初収穫、初仕込みが出来る。ぶどうの声を聞きながら、ぶどうがして欲しい事を敏感に感じながら、様々な天候の変化や異常気象と戦いながら、実りの秋まで一緒に過ごして行く。子供どころか、それ以上に気を配りながら。どんな実が結実し、どんなワインがもたらされるのか、ワクワクしながら秋へと進む。

先日、娘の結婚式で1986年の「シャンベルタン・クロ・ド・ベース」を飲んだ。

高島ワイン株式会社 社長

高島 敏也

ピノ・ノワール
日記

葡萄の芽は、春、そして初夏の訪れを、まるで、見て、聞いて、感じとっているかのよう・・・。



3月下旬

3月25日、季節外れの雪です。この冬は、雪の降る時期や温度の変化などに予想外の状況が発生し、葡萄樹の成長を見守るスタッフも気がきではない時期を過ごしました。



4月下旬

春です。樹液が登ってきて、枯れたようになっていた固い枝の先端に水滴が膨らみ、今にも滴り落ちそうです。雪の下で静かに息遣いをしてきた樹が目に見えて活動し始めました。



5月上旬

ゴールデンウィークイベントの最終日、何気なく目を向けると、芽が膨らみ始めていました。ワイナリー内の他の花木同様、これからぐんぐん成長を遂げる季節になりました。



5月中旬

一週間でこんなに成長しました。この冊子がみなさまのお手元に届く6月には、よく見ないと分からないぐらいの小さな花が開花し始めるでしょう。その可憐な白い花の開花期間は、わずか一週間ほどです。



初夏のまばゆい太陽と 涼しい風が 畑を吹き渡る ワイナリーから・・・。

ワインと音楽と 風を感じて。

周囲には菜の花やたんぽぽが咲き、ワイナリー内にもいっぱいの花が咲き始めた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。普段は販売していないワインも楽しめるグラスワインコーナーやワインに合う軽食、そして屋外で新緑の季節の風を感じながら聴く様々なジャンルの音楽。来場者のみなさまの楽しそうな笑顔とおいしそうにグラスを傾ける姿をたくさん見ることができて私たちスタッフも大変有意義な時間を過ごすことができました。

これから、葡萄をはじめフルーツの季節が訪れます。高島ワインのラインナップの中でも山形の名物「さくらんぼ」を使った「さくらんぼワイン」そして夏の季節にもぴったりの「さくらんぼスパークリングワイン」はぜひおススメです。

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。



ワインアドバイザーのワインミニ講座の後、来場者の方に特定ワインを当てていただく「テイスティング大会」も盛り上がり。



イベント限定「グラスワイン」。名物「巨大なべ」料理は、赤白どちらのワインにもぴったりの「チキン・カチャトゥーラ」でした。



天気にも恵まれ、噴水のある中庭の芝生でくつろぎながら、ワインと音楽に酔いしれた3日間でした。

Spring Festa 2009

園地巡回 8

早川寛彦さん(高島町大立地区)

葡萄栽培を始めて35年になる早川さんは、「垣根」方式と「柵」方式の両方で「メルロ」を栽培している。それぞれの栽培方式に合わせての工夫や注意点がある。柵栽培の方に覆っているビニールハウスの地面には、少しの日光も無駄にしないようにシルバーの「反射板」を一面に敷く作業を徹底している。赤ワイン用品種はなるべく陽光を当て色付きと熟度を高めることが重要なのだ。垣根栽培の方は、湿度が高くと発生する「べと病」を防ぐために、雨が降ってきたら準備を始めて、雨が上がったらすぐに防除作業を行なうこと。生食用葡萄に比較するとワイン用葡萄は雨に弱く細心の注意が必要だという。

葡萄の他に、お米とさくらんぼも作っている早川さん。収穫の秋は作業が重なって忙しいのではとたずねると「たしかに稲作の方は大変。でも、さくらんぼの方は、実は二人のかわいい孫に食べさせたくて作っているようなもので、何よりも楽しみな作業となっている」と満面の笑みで教えてくれた。

今年から「高島ワインぶどう部会」の新会長になつていただいた早川さんに、会長としての意気込みを聞くと、即座に「いい葡萄を作つて、そして、高島ワインさんにはいいワインを造つていただく。とにかくいい葡萄を作ることが我々、生産者の使命。だと考えている」と、芯の通った力強い言葉をいただいた。



右:成長を促すための「芽かき」は5月末から6月にかけての重要な作業。上:強風で剥がれた雨除け用ビニールハウスを修復する作業。



※「べと病」とはべとべとと粘着質の白いカビが繁殖し、やがて繁殖部が枯死する病気。



生まれた土

スプリングフェスタ2009でお会いした

地に招かれて

アーティストたちの土壌



かのかおり ◆透明感溢れるハスキーボイスで現在まで10枚以上のアルバム発表。シンガーとして、作曲家、サウンドプロデューサーとして、CM、映画など活動の幅を広げ、近年では食にまつわるプロデューサーでも話題に。初の料理本『素食が賢沢/グラフ社』を発表。冬には造り酒屋『はさまや酒造店』12代目として自ら酒造りをする蔵人【泉薫子】というもうひとつの顔をもつ。最新作は2枚組ベストアルバム『エンジェルソングス』、アルバム『C/ ツェー』、初のサントラアルバム『MUSIC☆MISSION』。
OFFICIAL WEB SITE → www.caolina.net



かの香織さんが作る、素材をいかしたシンプルな料理には「フレッシュ&ドライ シャルドネ」がぴったり。*利き酒。をしていただくと、「果実味があってクリアな味ですね!」。そこには蔵人 = 泉薫子の顔があった。

※かの香織さんによる「利き酒セミナーと蔵王フードパーティ」参加者募集中! 6月13日(土)~14日(日)/問合せ「ゆと森倶楽部」☎0224-34-2311

「もの作り」はいのちの力

かの香織 *Cano Caoli* ミュージシャン・日本酒蔵人(泉薫子)

江戸時代から続く造り酒屋(宮城県)に生まれ、蔵人たちによる酒造りの世界で五感を磨かれ、多感な少女時代を過ごした、かの香織さん。時代の流れの中で酒蔵を閉めることになったとき、その火を消したくないとあらためて酒造りに携わる。蔵人 泉薫子の誕生である。かの香織さんにとって、音楽も酒造りもそして料理も、もの作り のひとつ。それは、自分が喜ぶとともに、みんなにも喜んでもらいたい というメッセージとなる。

「生きていくものと対峙する喜び。いのちへの思い。米や水という自然の恵みがあって、お酒として醸されていく。ワイン造りも同じだと思います。」

若い頃は古めかしい酒蔵での生活に反発し、音楽の世界に飛び込みました。でも実際に酒造りに携わってみると、ベースにある、いのちの力 というところに帰っていく。いのちある生きものという素材を相手に、自然と作曲やもの作りをしていったわけです」

ふるさととは、かの香織さんの音楽にどんな影響を与えているのだろうか。

「生まれ故郷のことを具象的に表現するのではなく、ここでしか吸えない空気、懐かしいようなあったかいような心象を、言葉や旋律に置き換えたりしてい

高島町の大地を味わう

2008フレッシュ&ドライ シャルドネ 1,593円 720ml / 白・辛口 / 12.5度
2008年高島産シャルドネ100%

地区によって様々な特徴を見せる高島町のシャルドネを、熟知した上でバランスよく醸造したワインです。新鮮で良い房だけを選び、フレッシュで爽やかな辛口ワインに仕上げました。フルーティーな香りと澄んだ味わいは、どんな日本の料理にもしっくりとくるワインです。

*かの香織2枚組ベストアルバム ANGEL SONGS ~THE VERY BEST OF CANO CAOLI~/Sony Music Direct/MHCL-1081/3,150円(税込み)好評発売中!

映画『おくりびと』で、主演の本木雅弘さんにチェロの指導をされた山形市在住のチェリスト増川大輔さん。

「ちゃんと弾きたい」という本木雅弘さんのたつての願いにたつた1ヵ月、ほぼ一からの出発でした。練習は撮影の後、夜8時から11時位まで、毎日でもいいから(チェロの指導に)来てほしいと言われ、庄内に通いました。普通では考えられない期間ですが(本木さんの)役者魂、オーラ、プロ意識がなせる技と感銘しました。納棺師が亡くなられた人を抱くような姿勢が、チェロを奏でる時のかたちに似ている。チェロの音色や波動、音域などが人の情緒に響き合う。それが主人公とチェロを結び付けたと聞いています。11歳から(父に)チェロの手ほどきを受けて、こういう機会に恵まれた。縁」というものにとっても感謝しています」

厳しいレッスンの翌日には(前日教えたことが)ちゃんとできるようになっていたという本木さん。それ以来、増川さんのチェロ教室での指導にも変化が。

「楽器に不可能はないと思った。楽器はものではなく、とても不思議な存在。演奏者の心が試されているような感覚

の時があります。本木雅弘さんとの出会いは、チェロ教室の生徒さんとの関わりにも影響を与えていただきました」

独奏よりも合奏やアンサンブルが好きという増川さん。主にソプラノ、チェロ、ピアノの「トリオ・アラモーレ」として山形県を中心に活動。

「山形には私たちの活動に共鳴し、理解してくれる(音楽の)土壌があります。

私たちはただ譜面通りに演奏するのではなく、独創的なアレンジと多彩なレパートリーがあり、チェロが歌えばソプラノが声の伴奏をするなど、演奏スタイルの意外性も楽しいんですよ。小学校などでは(体育館の)壇上ではなく生徒たちの真ん前で演奏することもあります。スプリングフェスタでの演奏はとても気持ちよかったです。目前に広がる風景も素敵だし、お客様のあたたかい反応がうれしかった」

人の視線に触れるチェロの音色。お薦めした2006高島シャルドネ樽発酵〜ナイトハーベスト〜の芳醇な香りとともに。

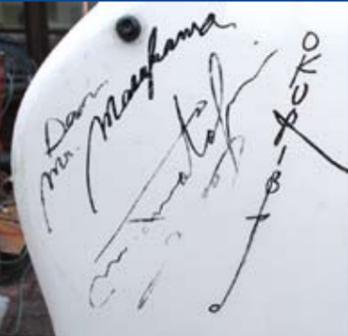
まずかわだいすけ ◆山形東高卒業後、渡米。日本を代表する世界的チェリスト・岩崎流氏に師事しアメリカのイリノイ州立大学を経て、ダラス・サザンメソジスト大学メドウズ音楽院卒業。山形県内外の各種コンサートやイベント等に多数出演し、チェロの魅力を普及に努める。2000年、ソプラノ高橋まり子、ピアノ須藤恵美子とともに「トリオ・アラモーレ」を結成。自主コンサートの他、イベントや学校などでコンサートを展開中。



ピアノの須藤さんと



ナイトハーベストの香りとともに



チェロのケースには本木雅弘さんのサインが

チェロの指導を通して学んだもの

本木雅弘さんから

増川大輔 *Daisuke Masukawa*
チェリスト

高島から 世界に誇れる白ワインを

2006高島シャルドネ樽発酵 ~ナイトハーベスト~
5,000円 750ml / 白・辛口 / 13度
2006年高島産シャルドネ100%

最高の葡萄を最高の状態で摘み醸造するために「霜降」という10月下旬までシャルドネの完熟を促しました。果実も気温も冷え切った真夜中の2時過ぎ、葡萄が寝静まった状態での収穫、日中の外気温が上がる前の速やかな仕込みで、より味わい深く香り高いワインが完成しました。製造部渾身の業、当ワイナリーの最高の白ワインです。

むらかわとおる ● 32年山形県村山市出身、72年映画「白い指の戯れ」で監督デビュー。映画「蘇える金狼」「野獣死すべし」「遊戯」シリーズなど、松田優作と組んだ作品を監督。テレビドラマでも人気作品「探偵物語」「西部警察」「あぶない刑事」はみだし刑事情熱系など、多くの作品でメガホンをとっている。現在はテレビドラマを主に手がけるが、日本映画界の黎明期の熱を現在の邦画ブームに伝える希有な才能である。映画テレビを問わず、ますますの活躍が期待される。

村川透

映画監督

何もしないよりはしたほうがいい。
やるのが正解だから。



この人この一本
嘉yoshi Sparkling Chardonnay
750ml / 1793円(白辛口)
高島町産シャルドネ100%



白のジャケットで、凜とした空気とともにお出でくださった村川さん。映像や人生へのほどばる情熱をさりげなく涼しさで包み込んでいるかのよう。そんな村川さんには、程よく冷やした「嘉Sparkling Chardonnay」がよく似合う。さっそくグラスに注ぐと、その泡立つ様をじっと見つめ続けた。

——当社主催の「映像ソムリエコンテスト」ではたいへんお世話になりました。1回目で至らない部分もありましたが。

「私はどのようなものであっても成功できなかったと思っていますし、ものすごく楽しかった。まず最初にやるということは相当なエネルギーですよ。何しろ、見えない先に進んでいくわけですからね。何でもそうですよ、最初に「ほとん」と(水面に)落とされて初めて、波がしだいに広がって行く。それが面白い。

日本に映像が入って来て100年を越えています。最初は興行として扱われ、その後映像の独自性や芸術性、作家性など際立って来ているピークを迎え、次にテレビが映像の主流になっていきました。今は映画が商業的になっていて、作家性が多少薄れていっていると私は感じています。だから、地方で映像コンテストを行なうということは、その失われた作家性を地方で吸い上げてくれる、見出ししてくれることになりそうです。これから新しい大きな流れとして変わっていくよう

な気がしています。

それに奥山社長のおっしゃる「百年計画」は私には本当に良く分かる。ピンピン響いてきます。そういう精神でもって、単に明日のことではない、百年後のことイコール明日なんです。明日が百年後だと思えばいい」

——ところで、村川監督は海外にもよく行かれるとお聞きしましたが。「ヨーロッパが多いですね。30年位前に初めてフランス・パリを訪れた時には、かなりのカルチャーショックを受けました。まるで水のようにワインを飲んでい

る。そして誰もが1時間半は昼食の時間をとる。豊かだなあ」と思いました。それがワイン初体験ですね。また映画「トラ・トラ・トラ！」に、私は日本側の総チーフとして関わっていたのですがアメリカのスタッフたちが飲むワインに驚きました。当時の日本ではまだ赤玉ポートワインがワインの時代でしたから。また私は横浜が好きで、よく映画の撮影場所に選んでいたのですが、とあるレ

ストランでドイツワインのテイストに驚き、しばらくその店に通ったことがありました。このようないろんな国のワインを知って初めて、映画「蘇える金狼」のラストシーンの「夢想」の中で、松田優作に「ジュブレシャンベルタンを飲みたい」と言わせることができたんです」

——村川監督の現在とこれからのお仕事についてお聞かせください。「私はプロになって50年が経ちましたが、かつては映画会社も監督である我々にすべてを任せてくれましたし、我々も本気になって応えて結果を出してきました。残念ながら、今はその精神がどうも失われている。その中で、それならむしろテレビだ！」と考え、今はテレビに軸足を

おいています。先ほどまで、小説家・西村京太郎さんの「十津川警部」シリーズの撮影をやっておりました。テレビは厳しいですよ、面白くなければ10秒、15秒でチャンネルを変えられますから。テンポ・時代性、そして多少の作家性、今の私にはこっち

の方がよっぽど面白いですね。映画で儲けてはダメなどと言うのではありません。私が今までにかかわった作品は、商業的に赤字はありませんし、スケジュールも遅れた事はありません。それが私なりの生きる術かと。私は与えられた仕事にスピードを大事にしています。決断と実行ですよ。これを心がけると、みんなも新しい創造とはなにか?ということを考えられるようになります」

——お生まれは村山市でしたか?「私の家は昔から十数代続く楢岡(現在の山形県村山市楢岡)の商家でした。父は多趣味な人で歌舞伎の研究をしていたり、国文学者でしたし、歌も詠んでいました。家には世界文学全集や音楽全集、そして幻灯機もありました。幼い頃に見

た兄の幻灯機の映像が私の原点です。映画では都会を描くことが多いですが故郷は大好きです。登場人物の出身地を山形にすることもよくあります。そして私を生んでくれた両親と、育ててくれた山形、楢岡に深く感謝をしています」

*1970年日米合作、20世紀フォックス配給、監督:舛田利雄、深作欣二 *ナポレオンが愛したといわれているフランス、ブルゴーニュの赤ワイン *山形交響楽団創立名誉指揮者・村川千秋氏

ワイン造りの風景

現在、世界中のワイン雑誌やワインライターたちが注目しているニュージーランド・ワイン。その造り手に出会いたい、その造りの現場を訪れてみたい。多くの可能性を秘めたワイン造りを体験するため、高島ワイナリーの醸造家・畑貴嘉が、今春、約一ヶ月におよぶニュージーランドのワイナリーでの研修に挑んだ。

劇的な成長を遂げているNZワイナリーの醸造家が何を考え、何を目指して仕事をしているのか。彼らの思いを知り、考えを理解したい。畑（貴嘉）独自の感性でつかみ取るための時間は今回充分にあった。醸造されるワイン自身が環境に対して何を望んでいるのかを五感で感じたり、カんで土壌の力を生かすのではなく、純粹な、自然の力を素直にワインに表現する取り組みや考え方などはもちろん、今回の滞在では、細身の畑の

ニュージーランドのワイン醸造の歴史は古い。1819年に最初の葡萄の木が植えられ、イギリスからの移民・ジェームズ・バスビーが最初のワインを造ったのが1836年というから、その年月は170年を超える。今やワイナリーの数は600を越え、これからも増え続けていく様子である。現在、ニュージーランド・ワインの可能性に魅せられたフランス、イタリア、ドイツ、アメリカなどの醸造家たちがニュージーランドの各地でワインを造っているそうだ。



倍もあるような体格の収穫スタッフたちの作業姿に驚き、日本とは異なる作業パターンには戸惑い、そして作業を終えた夕べのひと時に豪快に振る舞われる羊肉料理とワインの宴に酔いしれ、大作映画のロケ地としても有名な、日本とはスケールが違う自然の風景に出会い、醸造家としてだけでなく一人の人間としても大きなものを得たと感想を語った。ニュージーランドでの日々の話を聞いた後に「これを飲んでみてよ」と言ってグラスに注いでくれたワインをテイステイングさせてもらって、素晴らしい風景と人ひとの思いと風土の香り、味わいが、どっと押し寄せてきた。

南半球で一足早い収穫と仕込みを終えてきた畑（貴嘉）は、こんどはここ高島でそれを迎える。花が咲き、実りの時期を迎えるのはもうすぐである。



～多くの可能性を秘めたニュージーランド・ワインに魅せられて～

たかはた倶楽部



たかはた倶楽部キャプテン

小室等



今回は～岩沢幸矢さん～
BREAD&BUTTER

僕がワインを飲めるようになったのは50歳を過ぎてから。それまで？、酸味の苦手な僕は、ワインは酸っぱくて飲めなかった。おまえが飲んでたワインは駄酒だったのだと言われれば、確かに飲んでたのは駄ワインだった、が、他に飲んでた日本酒だって洋酒だって、僕の飲んでた酒はみんな駄酒だったけど、それらはみんな飲めていたのだから、ワインの酸っぱさは僕の味覚には特別なものだったのだ。それがどうだろう、酸っぱくないワインがあるじゃありませんか。いや酸っぱくないわけじゃない。適度に酸っぱくなきゃあね。酸味はワインの命、酸味のないワインなんてワインじゃない。てなことを偉そうに言っておりませんが、ま、未だにワインのことは分からない。分からないけど、ワインは、ホント、うまいな。60歳を過ぎてワインが楽しめるようになってるなんて、万歳。

同い年だけど酒格は僕よりずっと年上の幸ちゃん、いつも幸せそうにワイングラスを口に運んでなに考えているの？

小室等（音楽家）

43年東京生まれ「P.P.M.フクロワズ」を筆名を経てソロ。75年泉谷しげる、井上陽水、吉田拓郎と「ワイナリーレコード」を設立。ソロ活動の方谷川俊太郎ら多くの詩人アーティストと組んだ音楽活動多数。

ワインの中に、 高島がある。

「うらやましいな」とアオキマコトが訪ねる
高島町あたりのおいしいお店、素敵な暮らし。



このお料理におすすめ
2001高島シャルドネ樽発酵
720ml / 白・辛口 / 3,200円



欧風レストラン
西洋葡萄
Seiyobudo
南陽市鍋田1833-1
☎0238-40-3581
AM11:00~PM10:00
第一、第三火曜日定休

地元の旬の素材で、素敵なおもてなし。

「西洋葡萄」さんに初めて伺ったのは、ツララがオブジェのように光ってた昨年の冬の日。今回が二度目の訪問だ。

オーナーシェフの山口彰一さんは、東京の「東京会館」で修行され、高島町にもどられて27年。すっかり地元ファンに愛されている欧風レストランです。

「やりたいこと、やるべきことをちゃんと決めて、がんばってききましたね」と奥様の洋子さん。自分の畑で育ったキュウリやトマトやルッコラなど旬の野菜たち。素材を見ながらその日のメニューが決まるそうです。

今日の料理は『庄内豚のロールカツ』

チーズと生ハム、そしてオカヒジキを巻き込んでサクッと揚げたカツ。たっぷりのサラダを添えて。オカヒジキのシャキッとした食感がいい。

高島産シャルドネ100%でつくられた「2001高島シャルドネ樽発酵」の爽やかなのどごし。これまた、いいなあ。

「おいしい料理といっしょにワインを飲んでいただいで、すっかりワインが好きなようになったお客様もいらっしやるんですよ」と嬉しそうなお客さん。そうです、料理&ワインは、特別な世界と時間を創りだしてくれますからね。

「ヴァイオリンの演奏を聴きながら、デイナーパーティを開きました。

若い人たちが気軽に楽しめるパーティを企画できたらいいなと思います。

お客様の会話が弾んで、素敵な時間と食を楽しむ場になればいいですね」と西洋葡萄のお二人からの提案です。

お土産にいただいた山菜の「あまごころ」を食べながら、高島町あたり、いいな！地元の人たち、うらやましいな！



LINK!

<http://takahataqu.exblog.jp>

「空」と、あなたをリンクするブログです。ご意見やコメント、お待ちしております。

プロデューサー 青木実 (アオキマコト)

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。





山形県高島町産 濃厚万能ソース 「たかはたソース」 新商品発売のご案内

四季折々に豊かな表情を織りなす山形県「まほろばの里、たかはた」。恵まれた自然環境のなかで収穫された野菜や果実を主原料にして、じっくり時間をかけ煮込んで仕上げた万能タイプの濃厚ソースです。高島ワインの赤ワインも使用しています。



210g / 494円(税込) [賞味期限18ヵ月]
商品番号[60371]

※料理写真はイメージです。

高島町産のトマト、玉ねぎ、りんご(ふじ)、ラ・フランス、人参、ワインを使用したフルーティなソースです。(100gあたり111kcal)

高島ワイン ワインアドバイザー Wine Adviser Vol.7

(社)日本ソムリエ協会認定

2008年フレッシュ&ドライ シャルドネ
1,593円 / 720ml / 白・辛口 / 12.5度



山口 洋

ワインアドバイザー

山形県高島町出身
1999年高島ワイン株式会社入社
2005年ワインアドバイザー資格取得
7年間の営業職を経て、
現在シヨップ担当としてお客様に接している。
「お客様の目線」に立ち、ワインを取り巻く
「文化」を伝える。そして「日々改善」。
常に初心に帰ることを忘れない、
何事にも熱い思いで取り組むワインアドバイザー。

高島ワイナリーショップには日々多くのお客様がいらっしゃいます。ショップを担当して2年、ご来場していただくお客様から「ワインは何からできているの?」というすぐにお答えできるものから、「ぶどうを栽培している土壌の性質は?」とより専門的なことまで幅広いご質問をちょうだいします。お客様のワインに対する知識や思い入れは様々ですが、おいしいワインに出会った時の表情の素晴しさは皆さん一緒であるなど感じながら、毎日仕事に取り組んでいます。

さて、今回私が紹介するワインは『2008年フレッシュ&ドライ シャルドネ』です。厳選した高島シャルドネで造られる同シリーズ、2008ヴィンテージは口に含むと柔らかな甘味が舌を覆い、そし

て新鮮なぶどうの瑞々しい味わいと共に高島の風土由来のキレのある酸味が現れ出ます。高島シャルドネが本来持っている甘味と酸味のバランスの良さをそのまま味わえるこのワイン、これから迎える盛夏に、キリリと冷やし、採れたての茄子やオクラをカラッと揚げた夏野菜のフリットと一緒に楽しみたいワインです。ぜひお試しください。

お客様それぞれの好みに合った「この一本」に出会っていただきたいという思いから、ショップでは常時様々な種類のワインをお楽しみいただけるよう試飲コーナーを充実させております。これからも、ワインアドバイザーとして、より多くのみなさまのワインとの出会いをサポートして参ります。

●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



高橋直彦
シニアワインアドバイザー



渋江智広
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

※お酒は二十歳になってから。※未成年者への酒類の販売は法律で固く禁止されております。
※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

新ヴァンテージ
ワイン



「2008 氷結搾り
有機栽培デラウェア」

高畠町産の有機JAS認定デラウェアを凍結させ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発酵させた贅沢な造りのワインです。

720ml / 2,118円

※製品の外觀は、細部が変更になる場合がございます。

新発売
ワイン



「フレッシュ&フルーティー
スパークリング」

完熟「ふじ」種に、希少な「紅玉」種をブレンド。瑞々しい味わいとフルーティーな香りを大切にしてスパークリングワインを造りました。

750ml / 1,300円

数量限定
ワイン



「2002年 高畠シャルドネ樽発酵
花の慶次」

ミネラル感がしっかり感じられる香り華やかで、凛とした白ワイン。シャルドネの銘醸地ならではの1本。

数量限定4,700本
750ml / 2,000円

数量限定
ワイン



「2002年 高畠シャルドネ樽発酵
前田慶次」

完熟シャルドネの凝縮した果実味。味わい深く、厚みある白ワイン。7年の熟成を感じさせる1本。

数量限定3,800本
750ml / 2,500円



「農」というものは、いきものとの共生でもあり戦いでもある。気をぬけばたくましい雑草はまたたくまに芽を出し、力強く仲間をふやす。根気強い畑のメンテナンスは、いい葡萄を育てるためには必要不可欠だ。
陽が西に沈みかけ、農作業を終えてほっと息を吐く。作業小屋のデッキに腰をおろし、ワインを開けて、オレンジ色の光線の後に続く、青い時間を仲間とともに無言で過ごす。
一汗かいた体に、ほんのり甘い口ゼのスパークリングがおいしい。夕食の前のひととき。土の香りや草いきれとともに畑は漆黒の夏の夜を迎える。

a cover story

2009 summer

ワインのあふらじ。

「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

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。

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14回 秋の収穫祭2009 in 高畠ワイナリー」

10月9日(金)・10日(土)・11日(日)・12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!!

●2009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、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!!



■イベントの情報

東日本

6月2日~7日 三越仙台店 本館7階ホール「物産展」
6月26日~7月1日 藤崎本店 7階催事会場「物産展」
6月4日~10日 横浜高島屋 8階催事場「山形物産展」
6月9日~14日 三越日本橋本店 8階催事場「山形物産展」
6月12日~14日 港北東急 「試飲即売会」
6月17日~23日 川崎さいか屋 6階催事場「山形物産展」
6月26日~28日 北千住マルイ 和洋酒コーナー「試飲会」

西日本

6月11日~17日 近鉄百貨店阿倍野店 新館9階催事場
「全国グルメフェア」
6月23日~29日 沖縄リウボウデパート 6階催事場
「第13回 東北物産展」

その他

6月15日~19日 中国ハルビン市にて
「中国ハルビン国際経済貿易商談会」

その他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。



2009年6月1日発行 通巻99号(2009年夏号)
 発行 高島ワイン株式会社 〒999-1217 山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1
 電話 0238(5)4800

編集 高島ワイン株式会社「空・Qu」編集部
 株式会社サンセットスタジオ

take free

く〜らぶは『空』を通して ワインを愉しみ くらしを楽しむ広場です。

Qu love
く〜らぶ

今から十数年前、独身同士の友人とはずいぶんワインを飲みました。ある夜「結婚式の司会してくれる？」と頼まれました。酔ったイキオイで「うん、いいよ」と返事をしたものの慣れない司会で大変でした。なんとか無事に式を終え、家で一人飲むワインは少しホロ苦かったような気がします。 宮城県山元町 きなこもちさま

親しい友人の結婚式ですから、笑ったり、時にはもらい泣きしたり、他のお友達と大いに飲んだり、といきたいところを、司会という大役は想像以上に大変だったのではないのでしょうか。お疲れさまでございました。「ホロ苦かった」の表現にすべてが凝縮されています。祝福の瞬間のワインも、その後の余韻の残ったひと時のワインも、味わい深いものですよ。

ワインって人の心をなごませる薬みたいですね。昨年の秋の収穫祭で、初めて出会った人達とワインの話、料理の話で盛り上がりました。さらに、知り合った方に料理のチケットまでいただき、秋空の下、音楽を聴きながら、ワインを飲みながら味わう料理は格別でした。 山形県上市市 ノリリンさま

イベント開催期間中、私たち運営スタッフはお客様たちの楽しそうな笑顔を見るのが何よりの喜びに感じられます。でも、あまりにも美味しくワイングラスを傾け、食べ物に頼る姿に、思わずのどをコグリ、とさせていただきます。その夜は、みなさまの笑顔を思い出しながら「よかったよかった」とワインを思う存分楽しんだのは言うまでもありません。

主人はシャンパーニュ地方へ出かけてしまう程のシャンパン好き。個人で小さく作り上げているワイナリーも個性があってすばらしいとのこと。辛口が好みの主人はシャルドネ100%がお気に入り。そんな中、ふと近くの百貨店でシャルドネ100%のスパークリングを発見。しかも国産。さっそく得意料理のパエリアと一緒にいただきました。あー、こんな近くに求めていたスパークリングがあるなんて、よし嘉(よし)。 横浜市 ボラチヨさま

単なる観光ではなくワインを求めてフランスへ行かれるなんて、素敵です。そして、なんて羨ましいことでしょう。シャンパンに精通していらっしゃる方に「嘉スパークリング・シャルドネ」を選んでいただきまして大変光栄です。和食にも合わせやすい味わいです。和食を食べられる時にぜひお試しください。

何年前だったか、お土産に初めて高島ワインをいただきました。その美味しさにびっくり!それ以降高島ワインに出会うことはなく、私にとって幻のワインでした。ところが今日、百貨店で何年ぶりかで再会!担当の方にいろいろ高島についての話も聞き、ますます高島に興味を持ちました。もちろん赤も白も購入。今度はぜひ高島に行ってみたいと思いました。 神奈川県川崎市 林さま

葡萄の生育には畑の土壌の性質がダイレクトに反映されます。そしてその土壌を育むものは、その土地の気候、人びとなどの環境です。高島ワインとの再会とともにワインの故郷・高島にも興味を抱いていただいたこと、誠にうれしいです。これからも「ワインの中に高島の風土を表現したい」という熱い思いを持って造り続けて参ります。

「まほろばの貴婦人」が大好きだった父が天国へ旅立ちました。何かの記念日の折りにはいつもプレゼントしていたのでとても寂しいです。主の居なくなった実家に残された、昨年贈った「まほろばの貴婦人」を持ち帰ってきました。父を偲びながらゆっくりと味わいたいと思います。「空」を読むと、また山形を旅したくなります。風になって、父もついてくるでしょうか。 茨城県水戸市 貴さまさま

お父様はワインボトルを見る度に「なんて優しい子だ」と思い出しながらワインを飲んでいたのではないのでしょうか。ワインはボトルの中でも熟成していきます。誰の家でもなく、お父様のいらした家の空気に触れたワインで、これまでとはまた違った形でのお父様との語り合いを味わってください。

PRESENT

「さくらんぼワイン」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2009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。

EDITOR'S VOICE

スプリングフェスタは、今年も多くのお客様で賑わいました。GWが終わるといよいよ、田植えの季節。ワイナリー周辺の田圃にも水が張られてきて田植えのピークを迎えました。田植え前の水面に映る春は、儂も美しい風景を楽しませてくれます。この時期は農作物のスタート地点、今年も美味しい葡萄やお米が収穫できるといいなと思います。(Z.K)

日曜日の早朝、地元法人会の清掃活動ボランティアに参加。田植えが終わったばかりの水田に、空の青と樹々の緑が映えてきれいでした。帰宅するとまだ子供たちが眠っていたので、朝食の時間までのプチツーリングを楽しんだ。流れる景色は「ふるさと山、ふるさと川」。「まほろばの里・高島を大事に守ってほしい」と、風に向かって思わず独り言を言っていました。(M.I)

お問い合わせは

高島ワイン株式会社 空・Qu編集部
 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・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

© 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

おそれいりませんが
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 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 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。		
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?		