

www.takahata-wine.co.jp/
2009 AUTUMN vol.10
take free



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

空

Qu

ワインのまなへんじ。

葡萄酒一献 かぶいて候

前田慶次

上杉伯爵邸

Quインタビュー

辛島美登里



PINOT



NOIR

ピノ・ノワールに想いを寄せて vol.9

信じる高島のポテンシャル

今年初収穫のピノ・ノワールに多くを期待するのは
どうやら無理のようだ。

極力、果房を減らして、毎日ぶどうに会いに行つて手は尽くしているが
天候だけは人智の及ばざる所。宮澤賢治のように雨を呪いたくなる。

日照が足りない。雨また雨。それが途絶えてみれば、早や秋の風だ。

私がこの会社に来て17年、未だ全ての品種が望み通りに熟し、

充分な収穫が得られた年は一度もない。それが、でもテロワール。

※ミルランダージュも考えようによっては

良いワインの条件ともなり得ると自らを励ます年となりそうだ。

まことに自然とは手強いものだ。

ムラムラと挑戦しようという気持ち湧いて来る。

小手先の技術ではなく、存在を賭けて素晴らしいぶどうを作ること
に

泥臭く立ち向かう。

いつかはシャンベルタンのようなワインを“と小さな声で呟いてみる。

高島ワイン株式会社 社長

高島 伸也

ピノ・ノワール
日記

厳しい夏を耐え抜いた強いピノ・ノワール いよいよ収穫の秋へ...



6月

ぶどうの開花は短い。よく見ないと分からないほどに控えめに咲いたぶどうの花。ぶどうの花が散ると、いよいよ高島の夏が始まる。本格的な夏の到来を前に、ぶどうの様子や畑の状態を確認していく。



7月上旬

ある朝、ぶどう畑を歩いていると、まるで赤ちゃんのようなかわいらしいぶどうの実がこっそりと結っていた。色も薄くて、まるまるとどこかたどたく生っている。しっかりと生長を見届けたい気持ちで、これからも応援していきたい。



8月上旬

今年の夏は、雨が多く日照時間も少ない。特に盆前は夏らしくない日が続き、ついには梅雨明けよりも早くお盆に入ってしまった。葉が黄色く色付き、個体差はあるものの果実にも濃い着色が見られてきた。小さくも、強く生きようとしているピノ・ノワール。



8月下旬

小粒ながら、独特に深い着色を見せるピノ・ノワール。今年、収穫・仕込みをするかどうかは微妙なところだ。まだ木が若いため、木を守るか、実を守るかの判断を迫られている。



夏はワイナリーが輝く季節、そして、実りの秋へと導いてくれる

※9月29日(火)発売予定



太陽の日差しを強く感じる季節、草木の緑も色濃くなります。ワイナリーを取り囲むすべての生命が、力強く躍動を始めた。お客様を迎える花々はそれぞれに彩り豊かなおもてなしを演出します。

徐々に朝晩のそよ風が涼しく感じるようになる。短い夏が終わわり実りの秋へと季節が変わります。

スプリングフェスタでアーティストの師岡貴文氏と子供たちで巨大キャンパスいっぱい描いた絵が2009高島新酒の限定ラベルになりました。白の甘口と辛口、各1000本限定でワイナリーショップまたは通信販売でお買い求めいただけます。

そして、高島ワイナリーのぶどう搾りかすを地鶏などの飼料として再利用する(エコフード)プロジェクトを行っている県立置賜農業高等学校の生徒グループが第16回「コカ・コーラ環境教育賞」にて「次世代支援部門」大賞に選ばれました。高島ワインは、環境にやさしいワイン造りを「地球への義務」と考え、今後もより高品質なワインを造って参ります。



MOTTAINAI地鶏を使った「鶏すきやき」。地鶏ならではの濃密な鶏の味わいと歯ごたえがGOOD。



高島町内で収穫されたピノ・ノワールの一房を手にとってみる。独特の深く濃い着色が美しい。



シャルドネの生長過程を入念にチェックする奥山社長。(2009年高島ワインテイasting会での模様)

四釜神の園地巡回 9 田制威さん(高島町屋代地区)

田制さんは現在ぶどう部会の副会長を務めている。栽培面積は25アールでシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンの3品種の栽培を行っている。他にもデラウェア、田んぼを作る農家さんだ。高島ワインとの契約をしている園地は以前、デラウェアを栽培しており、40年前、田制さんが小学3年の頃、ご両親が手作業で開墾し棚を作った畑だそう。急斜面、急勾配で所々に高島石が顔を覗かせる畑に立ち、田制さんは「昔の人のパワーはすごいですね」と当時を振り返る。

「結婚して、生食のデラウェアからシャルドネに変えたとき、醸造用だから楽になるかなと思っただが、いいものを作るのに手がかかるのは同じでした(笑)」

ぶどう部会への入会は平成9年からで樹齢10年以上の樹が植栽されている。雨除けハウスで覆われており、病害虫も少なくなっているが、試行錯誤しながら、日々研鑽を重ねている。

最近会社員の息子さんに「家の仕事を継ごうかな」と相談されたことが一番うれしかったと話す田制さん。高齢化、跡継ぎがない現代の農業の中で、こういう若者がいる事をうれしく思う。



左から奥様、四釜、田制さん

この地に生きた

もののぶ

武士達の、

義と友と愛に捧ぐ

東北のイメージは、何か活気が無く、余り陽が照らず地味な所といったところか。冬は寒く、人々は背を丸めて、無口で。一般的にはどちらかと言うとモノトーンの世界。しかし、この地は古代から人間が躍動的に銜くはいなく生きてきた、まさに北の豊かな大地なのだ。大らかな縄文の人々の心を受け継ぐ地、米・果実など豊かな稔りの地、古代から今に至るまで、山懐やまなごに抱かれ、とても住み易い地。まほろばの里・高島。

私たちのワイナリーは、この地の人々とともにこの地でワインを造って来た。明治の初めにぶどうはこの地に持たされたと言う。ぶどうの生産量では日本でも三指に入るこの地に、1990年、ヨーロッパ系品種を植えた。

ぶどうを育てることは決して簡単な事では無かった。人と同様、ぶどうだって移り住んだ地で見事な実を实らせるには時が要る。寒い冬を耐え、雪融けの春に目覚め、夏の眩しい太陽を浴び、秋の清涼に熟したシャルドネを、その瑞々しい鮮烈な酸を喜び醸し、ヨーロッパで

100年近くも生きたホワイトオークの樽で1年の熟成の時を過ごさせた。そして瓶に詰め、再び5年余りの長い熟成、満を持して、この地に生きた惚れ惚れとする武士の衣裳を纏い、いざ出陣とあいなった。私にとって、このワインにはいっぱい想いが詰まってる。

私は20年も前に原先生の『花の慶次』を読ませていただいた。まさか、このような形で再会、ともにお仕事が出来るとは夢にも思わなかった。

前田慶次の「かぶき」とは、封建の時代が終わる、ある意味ルネッサンスのような時代、それを最も象徴的に謳歌する生き方だったのでは無いだろうか。大らかで、人間を(男も女も)心から愛し、因循姑息、卑劣を嫌い、正に義と友と愛に生きた人、なんと素晴らしいではないか。

私は、いつも「素晴らしいワインを造るのには100年ぐらいの時間がかかる」と言い続けている。是非、この遠い道程の一理塚とも言うべきこのワインをみなさまに飲んでいただきたい。きっと凛としたものを感じていただけるのではないだろうか。

文／奥山徹也



葡萄酒一献
かぶいて候

前田慶次 ©隆慶一郎・原哲夫・麻生未央/NSP 1990, 版權許諾証 EH-509

『花の慶次～雲のかなたに～』は、隆慶一郎作の歴史小説「一夢庵風流記」を原作とした原哲夫氏の歴史漫画。原哲夫漫画の代表作は、『北斗の拳』。絵本『森の戦士ボノロン』のプロデュースも手がける。

戦国時代末期
ここに天下一の
傾奇者がいた。
その漢の名は
前田慶次。



原哲夫先生からの
message

今回作っていただきました『花の慶次』ワインは、爽やかで明るく、ちょうど僕が描いた慶次の風流な部分をうまく捉えて頂いたのではと思います。
先日、前田慶次の終焉の地である山形の堂森山を、朋友・角田信朗さんと訪れました。到着した瞬間、それまでくすついていた曇り空から青空がのぞき、木々が風でざわめきました。慶次の地に迎えてもらうことが出来たのでしょうか。
今後も様々な『花の慶次』の商品化の企画がございます。是非ワインと共に傾奇者の世界に触れてみて下さい。

原哲夫

前田慶次

智将直江兼続とともにおのれの義に戦い抜いた漢

華やかで男らしい傾奇者、前田慶次。前田利家の甥であるにも関わらず、加賀百万石を捨て、親友である直江兼続とともに上杉のために戦い、その後ともに米沢に移り住む。

京都伏見を出て米沢に着くまでの二十六日間の道程を日記と一里単位で書いた日記が『前田慶次道中日記』である。現在市立米沢図書館に保管してある。

慶次は生涯にわたり妻を愛し、近隣の人々と親しく交わり、和歌や連歌を詠むなど自適の生活を送ったと伝わっている。

景勝公が会津から米沢へ移った翌年慶長七年四月二十七日、直江兼続の主催で亀岡文殊堂(高島町)において漢詩や和歌合わせて百首を詠じ、それを文殊堂に奉納した(慶次が詠んだのは五首)。この漢詩や和歌は、今も大切に保管されている。

※傾奇者(かぶきもの)とは異風を好み、派手な身なりをして、常識を超えた行動に走る者たちのこと。その行動および趣味志向は一種の前衛芸術とも言える。後にその美意識は、歌舞伎という芸能の中に受け継がれていくことになる。



前田慶次 ©隆慶一郎・原哲夫・麻生未央/NSP 1990, 版權許諾証 EH-509



伝前田慶次所用甲冑

朱漆塗紫糸素掛威五枚銅具足南蛮笠式

兜は編笠形で頬当には長い鬚を立てている。袴の様に肩の張った肩当と金色の鱗形袖はなんとも異風である。(宮坂考古館蔵)

※(財)宮坂考古館：故宮坂善助前館長が80余年の生涯をかけて蒐集した米沢・置賜地方を中心とした約700余点の貴重な資料を収蔵。

米沢市東一丁目2-24 TEL 0238-23-8530



亀岡文殊

高島町にある亀岡文殊堂は日本3大文殊のひとつ。大同2年(807年)、この地を訪れた徳一上人が建立したといわれている。



2002年 高島シャルドネ樽発酵
前田慶次

限定 3,880本
完全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。熟成を感じさせる1本。
750ml 2500円(税込)



2002年 高島シャルドネ樽発酵
花の慶次

限定 4,720本
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。
750ml 2000円(税込)

前田慶次 ©隆慶一郎・原哲夫・麻生未央/NSP 1990, 版權許諾証 EH-509

辛島美登里

Maori Karashima



この人この本

辛島美登里(からしみどり)

鹿児島県出身。国立奈良女子大卒業後、ソングライティングの勉強を経て、作家として活動を開始。永井真理子をはじめ多くのシンガーに楽曲を提供。その後才能が認められ、アーティストデビュー。代表曲は「サイレント・イヴ」、「愛すること」など。2009年12月からは更なる飛躍を求め新たなコンサートをスタートさせる。一方、トーク&ライブなど多彩なコンサートも行い、自作の詞・曲、のびやかなヴォーカルのみならず鋭い感性のトークが、同年代の主婦層やOL層を中心に根強い支持を受けている。エッセイ集『「半熟女」でちょうどいい』、2008年鹿児島県立霧島高校の校歌(作詞・作曲)をてがけ、新聞や雑誌の連載エッセイ等、音楽以外の分野にも活動を広げている。今年デビュー20周年。公式HP: <http://karashimamidori.com>

「あまり飲めないですが」とおっしゃる辛島さんに、「2002嘉シャルドネ樽熟成」をお薦めすると「樽の香りがします。今日みたいな暑い日は白ワインだとすっきりしていいですね。日本のワインとしては古酒といえるこのワインは、酸が少なくなめらかな舌触りが特徴。鹿児島女性のらしい強さと、優しさをお持ちの辛島美登里さんと、日本をて高島のテロワールに乾杯!

2002嘉 yoshi シャルドネ樽熟成
750ml / 2,800円(税込) [白・辛口] 高島町産シャルドネ100%

辛島さんはソムリエの田崎真也さんの番組『田崎BAR (BS・TBS)』にご出演されていらっしゃるそうですが、ワインをはじめお酒は以前からよくお飲みになられていたんですか？

最初はあまり飲めなかったんです。でも飲めないわりには、背伸びするような気持ちでつくった『赤わいん』という歌があります。ある本の中の『赤ワインには、生娘と熟女が混在している』という一文に感動して、まだワインの味がわからなかったにもかかわらず言葉のイメージでつくりました。それに歴代のマネージャーが酒豪ばかりで、だんだん鍛えられてきたんですね(笑)。(番組の中で)田崎さんが「日本のワインもいいものがたくさん出てきている」と私に薦めてくださったのが『ナイトハーベスト』という名前、熊本のワインでした。高島でいただいた『ナイトハーベスト』の印象を覚えていて、何か近いものを感じました。

今は九州各地でワインが造られていますが。熊本ワインは私どもと系列のワイナリーなんです。

そうだったんですね。ワインの歴史あるヨーロッパの各国と肩を並べるものができつつあるんだということがわかって、誇らしく思いました。

辛島さんの最近の活動についてお聞かせください。

もちろん創作もありますが、コンサートがメインになってきています。20代、30代のころと音楽の伝え方が違ってきていますね。それまでは自分がつくった作品を、聴いて聴いて!!の思いが強かったんですが、出会いとか、ああ会えた」ということが大事になってきました。以前は「ファンが少ない」とか、「年長者が多い」とか「私の歌聴いたことないだろうな」とか、気にしていましたが、今はそういう所にこそ行きたい。歌っていればこそ出会えるという喜びです。シンガーソングライターとしてやらなかった他の人の曲も歌うようになってきました。(きっかけは)女子刑務所を慰問するようになったことなんです。

エッセイにお書きになってましたね。

私にとっては大きな出来事でした。怖がっていたというか、見ないようにしていた所に、感動があることを見つけられたのはすごく大きな収穫でした。音楽は出会えるために、コミュニケーションをとるためにあった。伝えるものがあるというところは幸せなことだなと。音楽やっているとハングリーじゃなきゃいけないかのようなことを言われますが、私は普

通の人や普通の暮らしの中にあることを音楽にしていきたいんです。



去年まで毎年12月にフルオーケストラでコンサートをやってきました。ポップスとクラシックのバリアをなくしていきたいという、私なりのアプローチでした。それから10年経って、これからは家族みんなで楽しんでもらえるような、だからといって単なる子ども向けではない、演出とかを含めた良質なものを届けたいという考えでいます。各地の交響楽団の方々とこのコンサートもいいますね。

そういう意味では高島ワインさんの収穫祭のような、お客様と青空の下でのコンサートって、原点です。蝶々が飛んできたり、子どもたちの歓声や、時には赤ちゃんの泣き声が聞こえてくるような和やかな雰囲気の中で、曲の合間に大人の人はゆっくりとグラスを傾ける。野外は天候に左右されることもありすが、それだけに終わったあとの夕焼けが

きれいだとか、家族の深い思い出に残るひとときになると思うのです。

創作活動については、たとえばワインなどはヨーロッパで何百年という長い歴史の中で培われてきたものですが、それを感じとっていく日本人の舌って素晴らしいし、お料理にしても日本人にしか感じとれない繊細な感覚がそこにはある。その感覚をもつてすれば、やがてすごいワインができるのではないのでしょうか。

音楽に関しては、厳しい言い方かもしれませんが、日本では民謡と演歌以外はいまだに「文化」というものの枠で守られているような気がします。その枠を出ると、どうしてもモノマネになってしまう。そこところがすごく難しい。でも、モノマネになってしまっただとしても、自分をしっかり持ってブレンドしていくことが大切。先ほどの日本人の味覚の話のような「和の心」、これだけは譲らずにということですね。

まさに、和の感性ですね。海外のワインと無理に肩を並べようとするのではなく、日本の土地であることを忘れずに、このワインを極めていくことが一番美味しいワインを造ることになっていくのでしょね。本日の素敵なお話の続きを、今度ぜひワイナリーの庭でお聞かせいただければと思います。

ありがとうございます。高島の夕焼けを見るのを楽しみにしております。

歌っていればこそ出会える。



～いつもの年より少し早く、今年も新酒の仕込みが始まりました～

今年最初の仕込みは過去最速の8月6日に行われた。8月に入っても梅雨があげず、長雨の影響で粒割れしたり着色が不十分なぶどうが多かった。そのため早い段階で集荷が行われた。いつもなら8月末ごろから仕込みが始まり、9月上旬までデラウエアの仕込み行われるのだから、今年は異例の年。最初の仕込み分は酸が高く、糖度は19度とまずまず。



ワイン造りの風景



良いぶどうでは20度を超す甘さで、食べてもかなり美味しい。時々未熟果や腐敗果がみられるので、選果の人数を増やして対応。お盆あげも順調に入荷し、8月で新酒の仕込みが終わりそうな勢いだ。早めに仕入れた分、低温でゆっくり発酵を進めることができる。香りが立ち、甘味と酸味のバランスがとれた飲み応えがある新酒になりそうだ。高島ワインのデラウエアは、加工用で出回って

いるぶどうを業者から買うのではなく、自社のコンテナを農家さんへ運び、高島ワイン専用収穫してもらっている。今年は時期が早いこともあり、私達も収穫へ出向いた。集めたぶどうはすぐにワイナリーに運び、仕込みが行われる。除梗し、プレスされた果汁は、1日おいて清澄させ、2週間ほどの発酵期間を経て、ワインになっていく。

日本一のデラウエアの里、「高島」をそのまま感じていただけるはず。(製造部 松田旬一)



たかはた倶楽部



岩沢 幸矢



次回は～尾崎亜美さん～

10年前くらいかな！「イルカと一緒に泳ごう」と言うテレビの仕事で、ニュージーランドへ行った時、現地のスタッフと、一日の仕事が終わると、よく白ワインを飲んだ。

僕は赤ワインが飲みたかったのに何故かいつも白だったから、ある日、その理由が解った。車を運転するから、白ワインを飲むと言うのだ。

白は酔わないからオーケーなんだそうだ。僕は、その時そんなアホなと思うよりも、のんべは何処の国でも自分に都合のいい理由をつけるもんだと、ちょっと感心してしまった。

ところが今じゃ僕も、そのフレーズをよく使う。もちろん車じゃない時だけど、仕事を交えた飲み会等のときには、じゃ白ワインを頂きますとか言って控えめにするのだが、結局、好きなワインを一杯だけとはいかずいつの間にか赤に変わったりして、何杯も飲んでしまう僕であります。

さあ今夜は日本食で、赤のメルローだー。
お次は亜美ちゃん、あんたやでー。

BREAD&BUTTER (パンとバター)
岩沢幸矢 (いわさきゆきや) 岩沢幸矢 (いわさきゆきや) 1969年のデビュー以来、美しいロケ地やハイモーターで多くのファンを魅了し続けている。元々、俳優、モデル、俳優、カメラマン、そして、細野晴臣、井上陽水、松任谷由美など内外のミュージシャンとの交流も幅広く、日本の音楽シーンの基礎を作ってきた。数人者と言っても過言ではない。CM、テレビ、ラジオ、番組のテーマ曲なども数多く手がけている。

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
2008フレッシュ&ドライシャルドネ
720ml / 白・辛口 / 1,593円(税込)



郷土料理 上杉伯爵邸

Uesugihakushakutei

〒992-0052 山形県米沢市丸の内1丁目3-60
電話番号 / 0238-21-5121
FAX番号 / 0238-21-5122
開館時間 / 午前10:00～午後9:00
休館日 / 毎週水曜日(4月～11月まで無休)



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。

天地人で盛り上がる山形・米沢へ。そこには、凛とした館と、郷土料理の達人が。

山形新幹線が米沢駅に着くと、大きな米沢牛がホームで出迎えてくれる。銅像である。記念撮影をして、駅から車で向かったのが「上杉伯爵邸」。こんなりっぱなお屋敷で食事！とわくわくしながら邸内へ。明治二十九年、元米沢城二の丸跡に、上杉家十四代茂憲(もちのり)伯爵邸として建造され、昭和五十四年に上杉記念館に。資料の展示や郷土料理を味わえる館として市民や観光客に開放された。

広大できれいに手入れされたお庭を見な

から玄関に。支配人の来次氏と料理長の朝倉輝良氏が出迎えてくれた。朝倉氏は、平成十五年十月「醤油の日」に開催された第一回醤油名匠・大賞を受賞。全国の醤油料理人のトップになった方だ。

朝倉料理長は、米沢の郷土料理の原点である「かてもの」を伝えている。

約二〇〇年前、上杉家第九代藩主鷹山公が飢饉に備えて、食の手引書「かてもの」を編纂。主食のかてになる食材や料理等が郷土料理として受け継がれた。

朝倉氏は、東京銀座の天ぷら店で修行、平成四年から上杉伯爵邸に。目の前に出さ

れた御膳には、冷や汁、丘ひじき、おみ漬、塩引鮭寿司、いも煮、うこぎご飯などがにぎやかに並んでいる。「私が子供の頃に食べたおふくろの味なんですよ」と朝倉氏。おだやかに微笑む顔は、まさに優しい郷土の味覚そのもの。

伝統の料理を守って行くこと、そして自分

らしい味をつくるのが課題ですね。

「ちょっととした心遣い、私の顔がみえる料理、気持ちのこもった味を」と朝倉氏。窓の外のお庭を眺めながら、米沢の味覚と、高島ワイン・シャルドネが、幸せな時間をゆつくりと演出してくれました。



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。



2009
第14回高畠ワイナリー

秋の収穫祭

10/ **9**金 **10**土 **11**日 **12**月

似顔絵コーナー

ジャグラー
オオツカタカシ

香植えコンテスト

巨大鍋料理

グラスワインコーナー

花の寄植えコンテスト 大道芸ジャグリング グラスワインコーナー 巨大鍋料理 似顔絵コーナー テイクアウトフードコーナー

<p>9金</p> <p>小室等&谷川俊太郎&谷川賢作</p>	<p>10土</p> <p>ブレッド&バター マユミーヌ</p>	<p>11日</p> <p>友部正人 遊佐未森</p>	<p>12月</p> <p>リクオ ショーロクラブ</p>
--	---	------------------------------------	--------------------------------------

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!

※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。ライブ中の写真やビデオ等の撮影は固くお断りしています。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

高畠ワイン 2009 シルバーウィークイベント

sat sun mon tue wed
9月19日20日21日22日23日

地元アーティスト、インディーズアーティスト、
アーティストの卵たちの
熱いパフォーマンスをお楽しみください。

<p>2008フレッシュ& ドライシャルドネ</p> <p>厳選した高畠町産シャルドネを使い、フルーティーな香りやフレッシュな果実味を引き出した程よい辛口の白ワイン。しぼりたてのシャルドネを思わせる瑞々しい味わいが特徴の爽やかな飲み口のワインです。</p> <p>720ml/1,593円(税込) アルコール 12.5%</p>	<p>2002嘉yoshi シャルドネ樽熟成</p> <p>天候に恵まれた2002年のシャルドネは、熟成を感じさせる黄金色に輝き、グレープフルーツやハーブの香りが特徴的。樽香とのバランスも良好で、なめらかな舌触りが印象的な白ワインに仕上がりました。</p> <p>750ml/2,800円(税込) アルコール 12.0%</p>	<p>2005高畠カベルネ ソーヴィニオンプレミアム</p> <p>深く赤い濃厚な色の中に、熟成を感じさせる色合いをもち、レーズンやジャムなどの甘い果実の香りやターメリックのようなスパイスな香りを複雑に合わせ持っています。凝縮された味わいの中にしっかりとしたタンニンを感じ、より明確なストラクチャーを感じることができる赤ワインです。</p> <p>750ml/3,200円(税込) (今秋発売予定)</p>
---	---	--

ワイナリーの四季 油屋商店園芸部



花のワイナリーにほころぶ お客様の笑顔がうれしい

「ワイナリーでの花仕事は、お客様の迷惑にならないように早朝から始めます。その日の計画や花のレイアウトを考えながら敷地に入ると広々とした葡萄畑のある風景が迎えてくれ、元気とやる気がわいてきます。花の成長はお天気に左右されますが、ワイナリーのみなさんも水やりや花がら摘みなどの世話をさせていただきます。夏にサルビアやマリーゴールドなどは色鮮やかさを増し、暑さを越えた頃グリーンで涼しげだったコキア（ほうき草）は紅葉を迎え、強い日ざしの中、種をまき成長を見守ってきたコスモスもやさしく風にゆれる季節です（あぶらや）」

マリアージュなお店 恵比寿ロビンスクラブ



緩やかな坂道を登りつめて 緑の丘に佇む優雅なひととき

緑に囲まれた恵比寿の小高い丘にある優雅でモダンな一軒家。260坪の敷地に建てられたウエディングケーキがモチーフのオフホワイトの洋館には、フレンチレストラン、チャイニーズレストラン、個室を始め、チャペルやガーデンもあり、会食、パーティ、レセプション、ウエディングなど様々なシーンに愉しく満ち足りたひとときを提供してくれる。
〒153-0061 東京都目黒区中目黒 1-1-29
tel:03-5704-7000 E-mail:info@robbins.co.jp

表紙の小径 上杉伯爵邸



上杉の漢達にまみえそうな 武家屋敷造りでかてもの、を

郷土料理の膳に添えられる箸袋裏の口上書きに「上杉記念館は元米沢城二の丸跡に、明治二十九年上杉十四代茂憲伯爵邸として建設され、その後の大火で類焼。大正十四年に銅板葺き、総檜の入母屋造り、庭園は東京浜離宮に倣って造園。かつて鶴鳴館と称され皇族の御宿所となり、文化価値のある館である」とある。
格式高い門をくぐり抜けると、重厚な玄関が見えてくる。大広間からは広々とした庭園が見え、中庭は枯山水様式である。今回「空」の表紙撮影にお借りしたのは、かつては「子供部屋」だったところ。大広間を抜け迷路のような廊下を通った奥にある平屋の建物である。
ここにはコンクリートもサッシもガラスもない。力強い柱や梁、障子や白壁とのコントラストが美しい空間で、鳥のさえずりを聞きながら昼寝ができたなら、きっと上質な夢が見られそうだ。

「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。

Qu love
くらぶ

高島ワイン新酒 2009



720ml / 1,068円(税込)

■ イベントの情報

東日本

- 9月6日 庄司や酒の会(仙台) 「第13回 からのわ 万福の酒 Special」
- 9月23日～28日 大丸札幌店「第76回世界の酒とチーズフェスティバル」
- 10月3日～4日 墨田祭り(東京・錦糸町)
- 10月21日～27日 大丸東京店「第76回世界の酒とチーズフェスティバル」
- 10月28日～11月3日 横浜高島屋 紅花会「みちのくの山形物産と観光展」

西日本

- 9月10日～16日 近鉄百貨店奈良店「東北六県展物産店」
- 10月20日～26日 沖縄リウボウデパート 「みちのく越後・信州物産店」

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。

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

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。

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。



今回は何回目の訪問なのか、もう分からないくらい高島ワイナリーには来ています。今回は「1999甲州」を購入。「きっちり冷やして和食と合わせてみては?」とのこと。何度来てても新しい発見があります。次に来るのは収穫祭かな。 仙台市・八島さま(40代女性)

毎度お越しいただきありがとうございます。秋の収穫祭もお待ちしております。「1999甲州」は、おそらく高島ワイナリーで造る最後の甲州ワインということで貴重な白ワインかと思えます。是非、食事と合わせてお楽しみいただきたいと思います。

特に他県の仲間と飲む時は「まほろばの貴婦人」を持参します。とても喜んでもらえるので、つつい笑顔見込さに買ってしまいます。毎日のように飲めませんが、特別な大切な人たちと集う時、HAPPYな時には、やっぱり「貴婦人」です。 山形市・KOKOさま(40代女性)

確かに、その人の笑顔見込さに買ってしまふものってありますね。喜んでもらえる瞬間や気持ちはブライズレスなかも知れません。HAPPYな時間や場所に「まほろばの貴婦人」これからも宜しくお願い致します。

先日、月山に登り鶴岡に宿泊。米沢から高島ワイナリーにも寄りました。以前からファンだったので、楽しみに行きました。それに山形はお米も蕎麦もとても美味しく、人々は優しく良い思い出になりました。 釜石市・柏崎さま(50代男性)

山形には美味しいものがたくさんあります。日本酒・牛肉・豚肉・野菜・さくらんぼ・りんご...などなど。私も岩手にはよく旅行で行きます。その土地のものを何回か足を運んで知っていくのも楽しいものです。是非、2度3度とお越しいただければと思います。

雑誌に取り上げられていた嘉スパークリングシャルドネを購入。とても美味しかったので、その勢いで高島まで足を伸ばして来て「無添加デラウェア」を購入しました。重いので、他のワインは通販で買います。幼少の頃に愛読した浜田広介の記念館があって驚きました。出来たら、収穫の秋にまた来たいです。 愛知県・リヨンママさま(50代女性)

ワインの勢いで高島までお越しいただきありがとうございます。そのお気持ちに感謝です。日本のアンデルセン、浜田広介が育った高島は「まほろばの里」とも呼ばれ、古くから実り豊かで住みやすい場所。遺跡や史跡が多く点在する等、歴史探索も面白いかもしれません。

普段はワインは全く飲まずに、ビール党でした。初めて高島ワインに知人と行って試飲ワインの美味しさに感激しました。数本買ってきましたが、もったいないので家族にはごちそうしないで一人で飲むつもり。また行こうと思います。 宮城県・しずさま(30代女性)

もったいない、と言わずに家族やご友人と飲んでみてください。一人でワインを楽しむのも良いですが、せつかくのワインですから(和飲・話飲)その時間や喜びを是非どなたかと共有していただきたいものです。(笑)

山梨のワイナリー見学ツアーに参加して以来、すっかり日本ワインに興味を持ち、夫の退職後は「日本列島ワインの旅」をしたいと思っています。高島ワインの「スパークリングオレンジマスカット」はとても華やかな香りでお祝いの席にぴったりですね。高島ワイナリーにも近いうちに訪れてみたいと思います。

PS: 空QU誌を読むと写真もきれいでワインが飲みたくなります。 横浜市・ゲータママ(50代女性)

「日本列島ワインの旅」いいですね。国内にも100社を超えるワイナリーが点在しています。ご夫婦の長年の慰労を兼ねて、壮大なる「日本列島ワインの旅」の成功をお祈り申し上げます。

PRESENT

「花の慶次ワイン」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。

EDITOR'S VOICE

毎日、花に水やりを行っている、花やぶどうの生長を感じることが出来ます。時には花に話しかけて見えますが、まだ答えが返ってきません。それは、水やりを仕事のひとつとして行っていることを、花が感じているのかもしれませんが。楽しみながら水やりをやるようになった時、花から話しかけてくれるかも知れません。それを楽しみにしています(K.K)

東北地方の梅雨明け宣言が見送られた。今年も雨の多さや日照時間の少なさを異常に感じていた。異常気象が「異常」ではない昨今で、農作物の収穫等が心配になってくる。グローバルな観点で言えば、地球そのものの環境も。表紙撮影でお邪魔した上杉伯爵亭、旧き良き佇まいで、程よく気も引き締まる。それで、だろわか。何年かぶりに秋の京都に行ってみたくと思った(Z.K)

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/

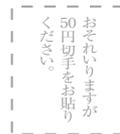


個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、メールアドレスなどの個人情報は、当社の商品発送、DMの送付、催事に関するご案内などのためのみに利用させていただきます。また第三者にその情報を提供する事は一切いたしません。

表紙撮影/空岡信浩

© 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



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 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・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?		