

www.takahata-wine.co.jp/

2007 SUMMER vol.1

take free

ワインのある暮らし。

空
Qu

インタビュー
小室等
創刊特集
私たちの百年計画
ワインコンクール
受賞コレクション



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



もうひとつの高畠ワイン

超ロングセラー「まほろばの貴婦人」が味も容量もさらにグレードアップして新登場。
高畠ワインの最高峰、ヴィンテージ&ヴァラエタルシリーズでの
最高の技術を投入し、日本にはない
海外の葡萄品種とのコラボレーションにより生まれ変わった
新「まほろばの貴婦人」にご期待ください。

夢の融合——至福の極上甘口ワイン

誕生。

ELEGANT & SWEET

高畠ワイン株式会社 <http://www.takahata-wine.co.jp/> E-mail info@takahata-wine.co.jp

■本社/〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町大字糠野目2700-1
TEL: 0238-574800(代) FAX: 0238-573888



まほろばの貴婦人「白」

白いバラとマスカットそしてハチミツなどの
香りが絡み合い、
深く優雅な香りを醸し出します。
ハチミツの様なしっとり絡みつく
やわらかな甘味と
柑橘系のしっとりとした爽やかな酸味の
ハーモニーが特徴です。
湖面に光り輝く月の様に照りのある黄金色は
透明感のある幻想的な輝きを放ち
深く静かに滲みこむ極上の味わいを持つワインです。

750ml
希望小売価格 3,300円(税込)
JANコード4920205505147

まほろばの貴婦人「赤」

赤いバラ、カシス、ベリー、マスカットなどの
香りが絡み合い、
深く優雅な香りを醸し出します。
ハチミツの様なしっとり絡みつく
やわらかな甘味と、
カカオ・ビターチョコの様なコクのある苦味との
絶妙なハーモニーが特徴です。
ブラックルビーに似た魅惑的な深みのある赤が
情熱的な輝きと共に深く静かに滲みこむ
極上の味わいを持つワインです。

750ml
希望小売価格 3,300円(税込)
JANコード4920205505154



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

私たちの 百年計画。

まほろばの地のチカラ、
人のココロザシ。



私たちの百年計画。

山形県高島町は古くから「まほろばの里」と呼ばれ、実り多き豊かな里として知られている。

そのまほろばの高島町に私たちは山形県産の葡萄を原料とする地場ワインの製造と販売を目的に、平成2年9月「高島ワイン」を設立した。

ここ10年間で国産ワインも各ワイナリーの研鑽と情熱とで、外国産にくらべても遜色のないものが続々と誕生してきた。確かに歴史的にはまだ浅く、始まったばかりかもしれないが、逆にいつてみれば「だからこそオモシロイ」。

今私たち高島ワインは根源的なチャレンジを始めている。我々造り手さえ、こんな可能性があったのかと驚くようなワインも登場してきている。

ハードの面では酵母に命を吹き込むために温度管理を徹底し、風味をそこなう加熱処理をせず、ミクロ単位の濾過器を使い生詰めのワインを提供している。

また樽貯蔵にかかせないホワイトオークはフランスから輸入、どの地域のどの焼き方でどのメーカーの樽がどの品種と適合性が良いのか、さらにその年の葡萄の作柄による使い分けも考慮すると、組み合わせは多様であり、可能性もまた複雑だ。

そして高島ワインが何よりも大事に考え、全力を挙げて挑戦しているのは葡萄

づくり。畑に入って葡萄の樹に接していれば、実に多くのことを葡萄の樹が語りかけてくるのを感じる。いい葡萄、成熟度の高い葡萄ができない限りいいワインは100%できない。当ワイナリー試験園ではさまざまな実験を行なってきた。土壌の改良、病気への対応、収穫制限、葡萄房に日光がより多く当たるための工夫などである。そこで得られた知識は主

に地元の約50軒の農家との契約栽培へと還元され、葡萄の品質の向上へと繋いでいる。

私たちは頻繁に「園地巡回」をする。契約農家の葡萄畑をスタッフが訪れ、葡萄の生育状況を見てまわるのだ。契約は収穫量と収穫時の糖度を基準にしていたが、昨年から葡萄棚の下の明るさを契約条項に加えた。まさに「照度」という数値が葡萄の質を左右する。

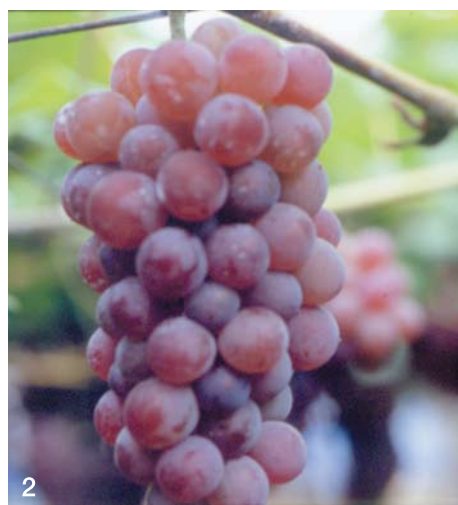
「これから100年ぐらいかけて、(ワインの本場)ヨーロッパに匹敵するものを造っていききたい。今はまだワインの最高峰という山が見えてきたばかり。や」と山のふもとにたどりついただけ」と社長

長の奥山は語る。

「この地(高島)でワイン造りを続けてきた志を受け継ぎ、これから担う若い人たちが『百年計画』という目標に向かって一歩ずつ進んでいってほしい」

私たちが目指すのは、『日本』の一流のワイン。日本人のテイストに合った文化としてのワイン造りである。熟成という魔法はワインのみならず、私たちもこのワイナリーとともに己を磨き、成長を

していかなばならない事を教えてくれる。



1.ようこそ、高島ワイナリーへ。2.高島町はデラウェアの栽培面積、出荷量ともに日本一を誇る。3.樽からテイスティングする栽培醸造部門責任者の畑貴嘉。4.右から嘉Yoshiスパークリングシャルドネ(白)、まほろばの貴婦人(白)、2002高島カベルネソーヴィニヨンプレミアム(赤)。5.数メートルもあるタンクに登り、攪拌をする。酸素をどれだけ取り込ませるのか、神経を使う仕事だ。6.季節の花を大切に育てお客様をお迎える。7.館内のコーナーにある樽のオブジェ。8.黄金色に輝く至福のシャルドネ。9.館内の長い回廊、ヨーロッパの街の路地を思わせる。かたわらのイスにかければ工場の生産ラインが見られる。10.いよいよ収穫の時のシャルドネ畑(和田地区)。雨避けのビニールが棚栽培の畑を覆う。

音楽家 小室等

ワインに嘯く。

ワイン造りも音楽も五感を研ぎすまし、余韻をいざなう。

その時ひとはだれしも詩人となる。

日本の吟遊詩人 小室等さんにとって
高畠ワインとはどんな存在なのだろう。

※うそぶく[嘯く] (物事に感じて) 詩歌を口ずさむ。

毎年秋に開く『収穫祭』に小室さんをお迎えして早くも数回になる。あこがれの小室等さんを、始めてワイナリーの畑にご案内した時の思い出を小室さんは「おもしろかった」と懐かしがる。

「畑を見てね、高畠産の葡萄だけで(ワインを)造ったとしても、海外のワイナリーなどに比べてね、(高畠の葡萄が)無尽蔵にあるわけではない。それだからこそ、大事に造っているんだなと思った。この葡萄で自分たちの納得するワインを造ろうとしている。ここに目的があるんじゃないかという気がした。そういう意味での『身の丈』の仕事を高畠ワインはしているんだな、とね」

小室さんは、当ワイナリーに訪れて以来ワインが飲めるようになったという。

「僕は酸味の強いのが苦手だね、ワインも飲めないでいたの。それがね、ワインってただ酸っぱいだけのお酒じゃないんだ、目から鱗って感じがした」最近は酸味があってもおいしいと感じられるようになってきた。

「最初の一口でね『なんだ、これは俺にも飲める』、二口目はもう『うまい』っていう感じ(笑)」

どんなワインとどういう出会いをするか、ワインを楽しむ遊びがここにある。

さてギリシャ神話に出てくるバックラス(酒の神)とミューズ(芸術の女神、ミュージックの語源といわれている)のように音楽と酒の相性は格別のようなだが、小室さんはお酒をいただきながら音楽を創ることはあるのだろうか。

「僕の場合はなかったの。日本酒はもち

小室 等

Komuro Hitoshi

1943年東京都生まれ。多摩美術大学彫刻科卒業。高校時代に「キングストントリオ」の歌に感銘し、音楽を始める。1972年、第2回世界歌謡祭にて、「出発の歌」(上條恒彦と六文銭)で、グランプリを獲得。1975年泉谷しげる、井上陽水、吉田拓郎と「フォーライフレコード」を設立。現在は、ソロ・コンサートを中心に、様々なジャンルのミュージシャンとのジョイント、またコンサート・プロデュースなども多数。最近では、NHK総合放送「鮮しぐれ」(原作 藤沢周平)の音楽や、連続テレビ小説「まんてん」の挿入歌を担当。2005年には8年ぶりのアルバムCD「NO GOOD WITHOUT YOU」を発売。(プロデューサー:谷川俊太郎、撮影:荒木経惟)



2002 カベルネソーヴィニヨン プレミアム
2006国産ワインコンクール(カテゴリー欧州系品種赤)
銅賞受賞ワイン

この人に
この1本



このワインは選りすぐりの葡萄と高畠町の風土、高畠ワインの丁寧な造りによって生まれた。豊かな酸やスパイシーな香りがワインに軽快さを感じる中に上品で繊細な味わいがあり、料理を選ぶことなく単独でもゆっくりと楽しめる。このワインの本領はまだこれから。小室さんにはこれから輝きだす原石のように、ゆっくりと磨きあげながら飲んでいただきたい。

ろん、焼酎もウイスキーもパフォーマンスしている時飲めるお酒ではない。ところがワインは違うの。僕のパフォーマンスはだいたい2時間ぐらいい。ちょうど真ん中が終わったあたりから(ワインを)飲み始めて、最後の方ではいい感じになるの(笑)」「小室さんにとってパフォーマンスとワインは相性がいいらしい。

「ワインがね僕にね『いいよ』って言うてくれたの。僕の場合、特に最近ではスタンダードナンバーを日本語にして歌うレパートリーが多いんだけど、ワインはそこに気分を持っていくのにとってもいい」

それまでの小室さんとお酒は、ただ酔えばいいというようなつきあい方だったかもと振り返る。そういう時代から年月を重ねたということもあって、(酒の)量もいかなくなった分、違う感覚を愉しんでいるようだ。

「今までね、舌の中でふせていた味覚というか、のどを通り過ぎていくだけのものに、『まだ出ていってもしようがない』と言ってたものが、『ほらな』って、舌先や鼻のあたりに香りを感ぜさせてくれるようになった。そうすると『酔う』っていうのじゃなくて、ちょっとチーズを舌のせてもじゃまにならないっていうのがわかってきた。ただね、残念なのはパフォーマンスしている時にはそれができないの(笑)。そんな時は(ワインは)軽からず重からずがいいのね。いやちょっと重いとところに行きかかっているのがいいな」さてさて小室さんのお話は、ワインと会いまみえたパフォーマンスのごとく、ゆったりと素敵な時間を演出してくれた。

ワインが僕に「いいよ。」と言ってくれた。



国産ワインコンクールとは日本の各地域のワイン酒造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（エントリー数518品）を完全なブラインドテストイング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。

2007年度の予定は7月25日～27日、山梨県にて審査会、表彰式は8月25日。高畠ワインは今年度もエントリーする。



2006国産ワインコンクール銀賞
カテゴリー賞
JAPAN WINE COMPETITION 2006

嘉 yoshi スパークリングシャルドネ BRUT (2005 白・辛口)

高畠町産のシャルドネを100%使用しました。華やかでフルーティーな香り、高畠町の葡萄の特徴でもある豊かな酸がしっかりと引き締まった味わいを与えてくれます。和洋を問わずどんな料理にもしっかりと合うタイプです。

750ml / 1,793円

2006国産ワインコンクール銅賞
JAPAN WINE COMPETITION 2006

高畠カベルネソーヴィニヨン プレミアム

(2002 赤・ミディアム)

高畠町産のカベルネソーヴィニヨン100%使用しました。14ヶ月の樽熟成期間を経て、しっかりとしたタンニンと凝縮した果実味がある力強いワインに仕上げました。

720ml (ギフト箱入り) / 4,200円



2006国産ワインコンクール銅賞
JAPAN WINE COMPETITION 2006
ジャパンワインチャレンジ2006入賞
Japan Wine Challenge 2006

フレッシュ&ドライシャルドネ (2005 白・辛口)

高畠町は恵まれたシャルドネの産地です。その良質な葡萄をフレッシュでドライなワインに仕上げました。樽を使わずにシャルドネの風味を生かした、華やかでフルーティーな香りと、澄んだ味わいをお楽しみいただけます。日本料理ともしっかりと合うワインです。

720ml / 1,593円



2006国産ワインコンクール銀賞
JAPAN WINE COMPETITION 2006

高畠シャルドネ樽熟成 (2001 白・やや辛口)

樽で12ヶ月間の熟成をおこないました。色調は艶やかな黄金色です。熟した桃の様な香り、爽やかな柑橘系の果物の香りや香ばしい香りが複雑に絡み合い豊かに広がっていく調和のとれたワインです。

720ml / 2,643円



2006国産ワインコンクール銅賞
JAPAN WINE COMPETITION 2006

熊ノ前シャルドネ (2005 白・やや甘口)

高畠町熊ノ前地区は山から吹き抜ける風で涼しい地区で、火山性の岩石を含む土壌です。桃にも似たような香りを持っており、酸味と果実の甘味を楽しんでいただける、やさしい味わいのワインです。

750ml / 2,000円



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・テイスティングの主催者として著名なスティーブン・シュバリエとマスターオブワイン協会長のジョン・エブリーをコアチエアー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。

※限定数量のため、品切れの際はご了承ください。※価格は全て税込小売価格です。
※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。

Quもの語り。 WINE DAYS

いつもの時間に、ワインを開けて。

ワインと過ごす時間は
時として、
季節との語りこであったりする。



風が変わったな、と感じたら、同時に大地からは、いまカラダが欲しがっている旬の贈り物が届く。微妙なほろ苦さや自然の薫り。大地の傑作が、やさしさという人の技でさらに豊かな味わいになる。

夕暮れ時になって、なんだかゆつたりした時間の流れが欲しくなると、ワインを開けたくなる。「上和田ピノブラン」、涼しげな薫りと、りりしい酸味。すーっと喉を通っていく。となると、やはり旬のつまみだ。いつもはビールに枝豆の

ところを、枝豆も、ちよつと気取って、ムース仕立てにする。ひんやりとなめらかな舌触り。もう一つは、丸茄子漬け。ワインとコラボレーションさせてみる。茄子漬けの塩味とブチトマトの酸味、それをモzzarellaチーズにまとめさせて。3つが口の中で、主張し合いながら、仲良くなる。そこへ、ワインを。

地のものを、地のワインで。素材の良さに加えて、贅沢な時間と巧みな人の技が出逢うと、素晴らしい「空」が生まれる。空間であったり、止まった時の流れであったり、友との程よい距離であったり…。

ワインは特別なものではない。いつもの暮らし方に「空」をくれる。

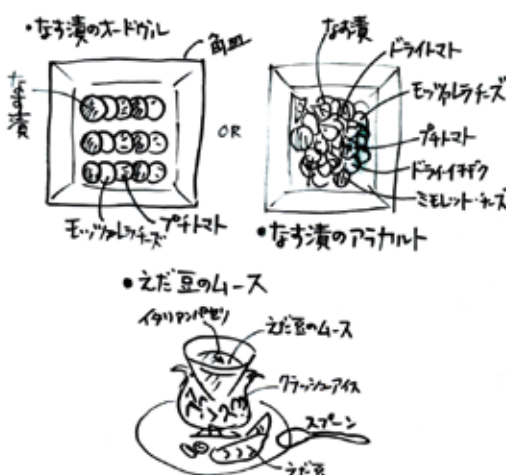
文◎青木実



丸茄子漬けのオードヴル



枝豆のムース



丸茄子漬けのアラカルト



丸い茄子漬けは、塩と砂糖とミョウバンとで漬ける山形県置賜地方の夏の味。茄子紺色の鮮やかさが、涼しさと食欲をそそります。
●協力／掬亭(高島町・三奥屋) ☎0238-57-3841
●料理制作／space5watts Cafe(東京・世田谷区深沢) ☎03-3704-0702 <http://s5watts.exblog.jp/>

枝豆のムース

- 4人分 …… 枝豆250g・生クリーム100cc
- 1.枝豆をいつもよりややわかに塩ゆでします。
 - 2.あたたかいうちに、豆をサヤから出す。
 - 3.フードプロセッサー(ミキサー)でまわす。
 - 4.ボールに入れて、氷をあてて冷やす。
 - 5.生クリームを7分立てにし、ピューレ状の枝豆と合わせる。塩で味を調えます。
 - 6.ピューレを牛乳でのばせば、冷ポタージュスープに。

丸茄子漬けのオードヴル

丸茄子漬け・モzzarellaチーズ・ブチトマト。
茄子漬けは、薄く4等分くらいにスライスする。モzzarellaチーズは、茄子漬けと同じくらいの厚さにスライスし、丸く型抜きします。トマトも、スライス。順番に少しずつずらしてお皿に盛りつけます。

丸茄子漬けのアラカルト

丸茄子漬け、ブチトマト、クルミ、モzzarellaチーズ、乾燥イチジクなどのドライフルーツ。
お皿に、こんもりと盛りつけます。

いろんな味を楽しみながら、ワインと一緒に。

毎年人気の「秋の収穫祭」や映像作品の募集など、 高畠ワイナリーはみなさまとともに響きあいます。

秋の収穫祭

2007年10月5日(金)～7日(日)

※駐車場には限りがございます。できるだけ公共交通機関をご利用ください。(高畠駅より徒歩10分)
運転者、未成年者の飲酒は法律で禁じられています。酒類の持ち込みはお断りいたします。



ワインを造る喜びと、ワインを心待ちにしてくださる方々へ感謝を込めた「秋の収穫祭」。

多くの方に支えられながら、おかげさまで今年で12回目を迎えることになりました。

爽やかな秋空の下、新酒の出来を確かめたり、秘蔵のワイン、地元の美味しいものを味わいながら、音楽をはじめ様々なステージをお客様とともに楽しむのは格別なひと時です。また“ワインまつり”といった愛称で呼ばれ、楽しみにしてくださるお客様もいらっしゃるようで、うれしいかぎりです。中には北は北海道、南は石垣島からおいでくださった方も!

私たちにとって、皆さまの笑顔がワインを造る大きな原動力になっております。今年も張り切って美味しいワイン、楽しいイベントを用意してスタッフ一同お待ちしております。

2006年収穫祭より 1.イラストレーター岡貴文さんとこどもたちの『ライブペインティング』。絵の具だらけになってもみんな楽しそう。2.小室等さんのパフォーマンスはワインとともに。3.悪天候にもかかわらず石井聖子さんの歌声が風に響く。4.2006年収穫祭オリジナルグラス。毎年グラスのデザインが変わります。5.おまかせの大鍋料理。6.3日目は快晴!抜けるような青空の下で、ワインと山口岩男さんのライブに酔いワインに酔いした。7.岡貴文さんとこどもたちの絵、2005年収穫祭の作品一部。

映像ソムリエコンテスト

募集期間

2007年6月1日(金)～2008年5月31日(土)

「高畠町」「高畠ワイン」を
題材とした
映像作品を募集します。

◇応募資格:年齢・国籍は不問。配給・販売を目的に制作した作品を除く◇出品条件:「高畠町」「高畠ワイン」を題材もしくは内容に入れ込んだ作品であること、「高畠町」「高畠ワイン」のイメージを損ねない作品であること。作品時間数は全編で20分以内と規定。未発表作品に限る。出品料は無料◇選考方法/映画・テレビなどの映像界や文化・芸術の分野でご活躍の審査員の方々によるグランプリ作品および準グランプリ作品、審査委員特別賞の選出◇各賞と賞金◎グランプリ/1作品/賞金150

万円◎準グランプリ/1作品/賞金100万円◎審査委員特別賞/1作品/賞金/50万円◇申し込み方法:応募は所定の応募用紙またはホームページ(www.takahata-wine.co.jp/)からプリント。応募は郵送か宅急便(差出人支払い)。作品オリジナルフォーマットはフィルム・ビデオ等問わず◇詳細および作品送付、問い合わせ先:高畠ワイン「映像ソムリエコンテスト」事務局:(株)サンセットスタジオ内/TEL023-624-3511/FAX023-642-3411/E-mail:sunset@ma.catv.ne.jp

イベントの情報

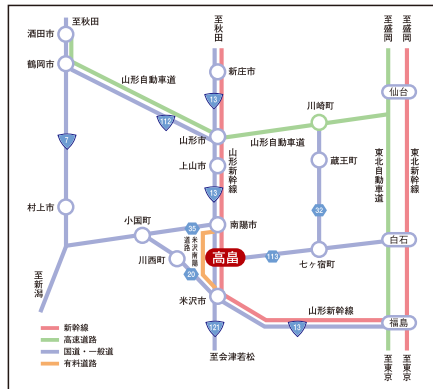
西日本

6/2～6/8 松山三越「美味紀行」物産展
地下催事場
6/7～6/13 近鉄百貨店阿倍野店「グルメフェア」
7F催事場
6/13～6/19 名鉄百貨店名古屋本店「山形物産展」
7F催事場
6/19～6/25 沖縄リウボウ百貨店「東北六県展」
6F催事場

東日本

5/31～6/5 東武百貨店船橋店「宮城・山形の物産展」
6Fイベントプラザ
6/6～6/12 高島屋横浜店「紅花の山形物産と観光展」
8F催物会場
6/12～6/17 日本橋三越本店「とっておきの山形展」
本館7F催物会場
6/7～6/13 東部宇都宮百貨店「青森・秋田・山形物産展」
5Fイベントプラザ

※以降の情報はHPにて随時お知らせいたします。



アクセス ガイド

JRご利用/JR奥羽本線または山形新幹線高畠駅下車徒歩10分●お車ご利用/国道13号線に道案内の看板あり。米沢駅、赤湯駅より15分。

高畠町は、奥羽の美しい山並みに囲まれ、盆地には肥沃な耕土が広がる四季折々の多彩な風景が展開される町である。
『泣いた赤おに』で有名な童話作家浜田広介も、この高畠町で幼少時代をすごした。
日本三文殊の一つの亀岡文殊堂は、学問の神様として知られ入学などの合格祈願に訪れる人があつとを絶たない。
貞観2年(860年)、慈覚大師が豪族、安久津盤三郎の協力で阿弥陀堂を建てたのが始まりと言われる安久津八幡神社は、苔むす石畳の中に端麗な姿の三重塔、舞楽殿、本殿がある。その

他名所として犬の宮、猫の宮、日向洞くつなどが見どころ。
高畠町の祭りとして1月『わらじみこしまつり』、5月には『安久津八幡神社春の例大祭』、8月『青竹ちようちんまつり』、10月『クラシックカーレビュー in 高畠(2年毎)』などがある。散策するのに最適なサイクリングロードを、ゆっくりと巡るのがお勧めのコース。
また高畠町は果物などの農産物も豊富だ。春の山菜に始まり、さくらんぼ、ぶどう、りんご、ラフランス、そして米。厳しい気候の中で稔る力強さを、農家の人々の努力と研鑽が支える町である。

童話、果物、印象的な神社仏閣、 花の小道のサイクリングロード。

「まほろばの緑道」を“ゆっくリング”



高畠ワイン・ツール&ボタ自転車ライド「ゆっくリング」は自転車でふるさと「たかはた」をゆっくり満喫するという企画。今年は5月26日27日に元F-1レーサー片山右京が監督を務める「チームUKYO」女子部「チームエレファント」といっしょに新緑の中を走る、約3時間の自転車ライド。ワイナリーでは「フラワーフェスティバル」も開催されライブや花の寄植えコンテスト、限定!スパークリングソフトも登場。



上/四季折々の彩りが美しい安久津八幡神社の三重の塔。下右/浜田広介記念館の丸い屋根は広介の故郷高畠の小山をモチーフにしている。童謡コンサート、小石コンテストなど楽しいイベントも。下左/「まほろばの緑道」は電車道跡にできた遊歩道。太陽館からのレンタサイクルもいい。



ワインショップ高畠



心ゆくまでゆったりと、 テイスティング。

お客様に満足のいくテイスティングをしていただけるように、ゆったりとしたスペースに数多くのワインをご用意。木樽の香り漂うテイスティングルームで、フレッシュなワインをミニグラスを使ってご試飲いただけます。数あるワインの中からお客様のお好みの逸品をお探しください。また高畠町ならではの名産、特産品も数多くご用意しております。

大人気ワインソフト



ここでしか味わえない 大ヒットソフトをどうぞ。

当ワイナリーオリジナルのワイン入りソフトクリーム。白ワインソフトはデラウェアのワインを使ってさっぱりとしながらも香り豊か。赤ワインソフトはマスカットベリーAのワイン入りでほんのり赤く色づいている。甘さの中に赤ワインの風味が効いた大人の味わい。アルコールが苦手な方やお子様、ドライバーの方には葡萄ソフトをご用意、1個300円。

見学のご案内



ワインの誕生を ご覧いただけます。

見学時間/4月～11月9:00～17:00
12月～3月 9:00～16:30
試験農場/優良醸造品種見学
醸造工場/ワイン製造工程の見学
予約/団体の場合ご予約ください。
一般の方はフリーです。
申込受付/TEL 0238-57-4800
入場料/無料
駐車場/大型バス15台
乗用車100台収容可能

※工場は時期によって稼働していない場合もありますので、ご了承ください。

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

Winery Calendar

6

June

開花期。ブドウの粒に1つのちっちゃな花が咲きます。粒の結実につながる大切な時期。梅雨に向けて病気が出ないようにしっかりと管理します。

◎まほろばの里 農学校

7

July

新梢(しんしょう)がどんどん伸びて畑は青々としてきます。まだ青くて硬い果粒も次第に大きく肥大します。

◎御水神様祭礼 ◎巖島神社大祭 ◎全国ベツ供養祭

8

August

果実は着色を始めます。収穫に期待を膨らませながら畑をまわります。待ちに待った新酒(デラウエア)の仕込みが始まります。

◎ごんぼの実まつり ◎青竹ちようちんまつり

9

September

収穫期。9月下旬から10月までブドウの収穫と仕込みで大忙しになります。蔵では発酵がゆっくりと進みフレッシュなワインが出来上がってきます。

◎まほろばの里 農学校 ◎高島ロードレース「まほろばマラソン大会」

10

October

待望の新酒を楽しみながら収穫を祝います(秋の収穫祭10月初旬)。遅摘みのシャルドネの収穫は10月下旬(ナイトハーベストにて収穫)蔵では発酵の温度などの管理や発酵の進み具合などをみるため毎日動きを調べます。

◎秋の収穫祭 ◎みちのくおとぎ民話フェスタ

11

November

畑は落葉期を迎えます。ブドウの樹に感謝しながら長い冬に向けて雪囲いを始めます。次第にワインができあがります。まだまだ若く荒い味わい。今年の出来を予想します。

◎ひろすけ童話賞贈呈式 ◎芸能フェスティバル

12

December

蔵ではワインの発酵が終了し、樽での熟成を始めます。ゆっくりとした時間の中で美味しいワインができあがることを期待します。

◎安久津八幡神社三重の塔ライトアップ ◎人形劇フェスティバル

1

January

高島の冬は長く厳しいもの。ブドウの樹は雪にすっぽりと埋もれてしまいます。

◎わらじみこまつり ◎亀岡文殊星まつり

2

February

まだまだ待ち遠しい春。毎日除雪をします。ワイナリーの中庭に寒牡丹を飾ります。雪に埋もれてひっそりと咲く姿はたいへん美しいです。

◎冬咲きばたんまつり

3

March

雪解け。日差しは暖かくなってきたものの畑にはまだ雪が残る中、樹の剪定をおこないます。

4

April

樹が動き出します。根から水を吸ったブドウの樹は枝の切り口から樹液がぼたぼたと出てきます。樹が動き始めた証拠。生命の躍動が感じられる時期です。

◎山形うまいもん市 ◎レンタサイクルオープン

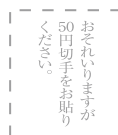
5

May

ブドウの芽が割れ、葉が出ます。今年もワイン造りが始まります。

◎浜田広記念館 春の童話まつり ◎安久津八幡神社祭礼

◎は高島町の祭りやイベント／問合せは高島町商工観光課 ☎0238-52-4482



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

プレゼントへのご応募

お名前	ふりがな	年齢	歳
性別	男・女		
ご住所	〒		
電話番号	()	-	
よく飲む酒類	ワイン・ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・他		

ご意見、ご感想をおよせください

Editor's Voice

生活の中にワインがいつも存在していても、まだ“特別なもの”という感じを受けるときがあります。でもお酒は“和”をうみだし、豊かな発想やひらめきを与えてくれるもの。美味しい! 楽しい!と感じたときの幸せな気分は、ささやかでも感謝のところでいっぱいになります。楽しみ方は、もっと無限にある様な気がします。これからも『空』を通して、ワインの楽しみ方を追求していきたいと思います(S)

撮影中、雨上がりの新緑の美しさに感動。爽やかな青空とやわらかい日差し、そこにワインがあって、好きな人と楽しく語らいながら過ごせたら幸せですね。もちろん美味しいものを食べながら。『空』の下、美味しいものを『食う』幸せ。その基本の「健康」と「笑顔」を大事に、ワインを通したいろんな「楽しさ」や高島にある「美しさ」を皆さんにお届けできるように頑張ります(T)

Information & Present

『空・Qu』創刊を記念して
2005上和田ピノブランを
15名様にプレゼントいたします。

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。締切は2007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。

『空・Qu』では
みなさんのお便りをお待ちしております。

小誌へのご意見や感想、ご質問、ご要望などをぜひお寄せください。また「私のワインの楽しみ方」などの話題もお待ちしております。

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・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。