

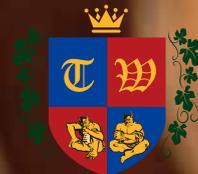
Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2024 SPRING

空

VOL.66



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

Japan Women's Wine Awards 2024

ゴールド賞受賞

まほろば百景絵画展 表彰式

ぶどう部会出荷反省会

挑戦 vol.21

自社圃場から
世界に伍する品質のワインを目指す

ワイン科学士までの道標 vol.2





風薫るワイナリーから

株式会社高島ワイナリー
代表取締役社長

高橋 和浩



本年1月1日(月)に発生した令和6年能登半島地震において、亡くなられた方々に深く哀悼の意を表するとともに、被災された方々、そのご家族及び関係の皆様にご心よりお見舞い申し上げます。また、被災者の救済と被災地の復興支援のために尽力されている方々に深く敬意を表します。

今期の冬は長期予報でも暖冬と予想されておりましたが、見事の中。雪国に暮らす者にとってはこんなはずはない、いつかいつもの冬が必ずやってくると戦々恐々としておりましたがこの時期まで来ますと(現在2月中旬です)このまま春を迎える事が出来るのではないかと期待してしまいます。逆にこうなると葡萄の芽が早く目覚めてしまい寒気で被害に遭うのではないかと、病害虫が異常に発生しないだろうか等、どうしても心配が先に立ってしまいます。果樹を育てている方々はいつもこんな困難と対峙しているのだと思うと改めて敬意を感じざるおえません。

さて、ワイン造りにおけるこの時期の風物詩といえるのが醸造場におけるバレルテイステイングです。ボルドー系4品種を品種別、グレード別、樽毎にサンプリングを行い製品に落とし込

むためのブレンドテストの為の準備です。その数や約200樽です。立場上社内にいる事が増え、こんなわくわくするような現場にも立ち会える機会が増えたのですが、グレード、樽毎の味の違いは明らかに違っている分、そのの、製品毎にどんな組み合わせが最適かと考えるにいたっては全く想像し難いものです。醸造責任者松田、醸造担当小原は一樽一樽丹念にメモを取り味を記憶し、サンプリングしたワインをマイクロピペッターを使いグラスレベでブレンドを繰り返し一つ一つの製品を創り上げていきます。2021年ヴィンテージ、すごいワインが出来ています。皆様にご紹介できる日が来るのが楽しみです。

遅くなりましたがご報告があります。この度、株式会社高島ワイナリーは、ショップ及び通信販売の運営を担って参りました子会社の株式会社VINEX高島を2月1日付で吸収合併し、同じ志を持つもの同士が製造から販売まで行う組織に生まれ変わりました。新生高島ワイナリーは畑、醸造の現場により近い情報、お客様にご満足いただける環境とサービス、そして美味しいワインをご提供し続けることをお約束いたします。

ぜひこれからも変わらぬご愛顧のほどよろしく願いたします。

ワイナリー便り

「まほろば百景絵画展」表彰式 高島町青少年健全育成事業への取り組み 2023.12.9



今回で第25回を迎える「まほろば百景絵画展」。

高島町の自然や文化を独自の視点で捉え、高島町の素晴らしい一面を表現する場を提供し、高島町青少年健全育成事業の一助として貢献できればと考え開催。

2023年は高島町内6つのこども園、保育園、幼児園と6校の小学校、中学校と一般応募計314作品の応募を頂きました。その応募の中から今回計42作品が入選となり、12月9日表彰式を執り行いました。審査員の講評の中で、本年は色彩鮮やかな絵が多かったというお言葉があり、明るく元気に絵を描く様子の子供たちの姿が目に見え、嬉しく感じました。

The 11th
SAKURA

第11回 サクラワインアワード2024



アジア最大の
ワインコンペティション
“女性審査員が選んだ
世界のワイン”



2022高島
バリックシャルドネ樽熟成

750ml/白・辛口 ALC.14%
高島町産シャルドネ100%

高島町産のシャルドネの中でも熟度の高いぶどうだけを集め、ぶどう破碎時にスキンコンタクトを行い、フレンチオーク樽内での発酵、マロラクティック発酵、11カ月の樽内熟成。樽熟成由来のバニラやトースト香に白桃やかきんのような華やかな香りが融合。豊かな酸とふくよかである華やかな味わい。高島ワイナリーのシャルドネの品質を知る上で味わっていただきたいワイン。

Japan Women's Wine Awards 2024

“家庭の食卓に合うワインを探す”、“ワインの消費量を増やす”、“ワイン業界で働く女性の活躍の場を広げる”ことを目標とするサクラアワード。2024年度は27ヶ国から4023アイテムのエントリーとなり、アジア最大のワインコンペティションと言われるようになりました。今回は総勢430名の女性が審査を行い、高島ワイナリーからは、高島の代名詞といえる「シャルドネ」と醸造責任者松田が情熱を注いでいる「カベルネ・ソーヴィニオン主体ボルドースタイル」の赤ワインの2アイテムがGoldおよび特別賞を受賞しました。



2020高島マジェスティック
ローグル・ルージュ赤おに

750ml/赤・フルボディ ALC.14%

高島町カベルネ・ソーヴィニオン73.3%、
メルロー22%、プティ・ヴェルド4.7%

高島町産の小粒で高熟度のカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、プティ・ヴェルドをそれぞれ小仕込みを行い個別に熟成。マロラクティック発酵100%、24カ月の樽内熟成、新樽比率52%。熟したプラムと樽由来のバニラやトーストの香りが調和し、やわらかで濃厚で豊かな果実の甘さを感じることができる骨格のしっかりとしたボディ感のある味わい。小仕込みした様々な樽のロットを確認・見極め、入念なブレンドテストを納得いくまで繰り返し造り上げたワイン。



未発売
2020高島ジャパネスク
ベーリーズ・ブレンド

720ml/赤・ミディアム
ALC.12.5%

高島町産ベリーアlicantA60%、
マスカット・ベリーA23%
ブラックイーン17%



2022高島ジャパネスク
リースリング・フォルテ

720ml/白・やや甘口
ALC.12.5%

山形県産リースリング
・フォルテ種

Grape Section Review Meeting

2023年度 高島ワイナリー
ぶどう部会出荷反省会
契約ぶどう農家の方々と共に

2023.12.19



現在63軒の契約農家の方々と原料ぶどうを供給していただいています。毎年12月、山形おきたま農業協同組合、契約農家、高島町農林振興課生産振興係、弊社が集い、令和5年度の生育経過、出荷実績、次年度に向けた課題と対策などの報告が行われました。

その後、契約農家の方数名より、弊社の製品価格の設定や輸出への考え、現在の原料高による資材・ビニールのコスト高に対する対策、農家の後継者・担い手の問題、労働力不足への対応、苗木の購入・確保など質問・意見交換を行うことができました。

改めて、契約農家の方々と共に協力をしながら、多くの課題への対策を考えていかなければならないことを再確認した反省会となりました。

そして自社圃場から新たなブランドを

自社圃場から 世界に伍する品質のワインを目指す



◎大写真／自社圃場の風景（奥にワイナリー施設）

◎小写真上／自社圃場垣根仕立てシャルドネ

◎下／自社圃場平棚式仕立てメルロー

**ぶどう栽培に適した
条件の一つ、気温の日較差**

糖分をつくるために日中活動していた葡萄は、夜温が下がることでその活動を休め、日中蓄えた糖分の消費を抑えることでしっかりと糖分を蓄積。また、赤ワイン用品種の重要な着色。ヴェルゾン（着色）期におけるアントシアニン色素の果皮への蓄積。この2つの蓄積に、気温の日較差は大きな影響を及ぼします。

**「証」の一つ
ぶどう栽培地としての**

現在でも日本一の生産量を誇る「テラウエア」の産地、「高島」。特徴は、甘みと酸味のバランス。そして果皮の着色に表れています。その特徴を引き出す要素は、「日較差」が大きいこと。日本の主要産地と比較すると、最高気温はどの主産地も近似した気温であるが、高島の8月～10月の平均最低気温は1～3℃程度低い。このことから

日較差が大きいことがわかる（※気象庁過去の気象データ年平均値参照）。

気温の日較差の大きい高島では、特に8月下旬以降夜温が低くなる。

このことが利点となり、白品種シャルドネは比較的収穫のタイミングを遅らせることが可能となり、例年の最終収穫は10月下旬と高糖度で熟した葡萄を収穫することができる。

一方、収穫時期が遅くりリスクがあることで栽培量が少なかった欧州系赤ワイン用品種。この気候の特徴を活かすことでメルローや晩熟型のカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培に適しているのではないかと考え、2000年以降契約農家の方々に苗木を配り植栽を進めてきました。その結果、現在ではメルローに次いで、カベルネ・ソーヴィニヨンの収量も増え、良好な着色の葡萄を収穫するまでに至りました。

今では、ワインコンクールにおいて高島の代名詞と言える「シャルドネ」のみならず、2021年WSC（ワールド・ワイン・セレクト）ハーベスト。同

年の Decanter、ローグル・ルージュ赤おに。そして2023年 JMC、ローグル・ブルー青おにといった、ポルドール・スタイルの赤ワインでの金賞受賞などからも葡萄の品質の良さを証明してくれているのではないだろうか。

これもひとえに良質な葡萄を供給していただいている契約農家の方々の協力なくしては成りえず、当社のワイン造りにおける基盤となっております。

リスクを負ってでも様々な取組みをできるのが自社圃場

一方でワインを造るものは自ずと理想を求めてしまうものです。

契約農家の方々の収入にかかわる原料の生産とは一線を画す位置づけとなる自社圃場。契約農家の畑とは違い、自社圃場であればリスクを負ってでも行いたい事ができる。そんな自社圃場の現在までの取組みもご紹介したいと思います。

現在までの自社圃場の取組み

白品種においては、高島の代名詞と言える「シャルドネ」。2005年から世界に胸を張れるシャルドネのワインを造りたいと取組みを開始したナイトハーベスト。ハウス栽培とは違い果皮

が厚く、日射をダイレクトに捉えミネラル豊富で味わいの濃いシャルドネからフラッグシップを造り、そのポテンシャルを世界に向けて発信したいという想いをもとに、2020年に契約農家の平棚式栽培の圃場から場所を移し、露地栽培垣根仕立ての自社圃場に行いました。

2023年で4回目となる収穫。同年は天候に恵まれ、小粒で水分量も少なく凝縮した葡萄となり、収量も1.5トンと前年の半分となりました。

一方、今後の気候変動による品種選択の試みも含め、フランス南部ローヌ地方で主に栽培されている、ヴィオニエを栽培（凝縮した甘いフルーツ香と花のニュアンスが特徴）。

他方、ピノ・グリの栽培にも取組み、2021年以降は、醸しを行うなど、新たなスタイルの醸造方法を取り入れ醸造いたしました。

両品種の収量は少ないため、ワイナリーショップでの限定ワインとしてリリース。

赤品種においては、どこまで本場のピノ・ノワールに迫れるかという世界への挑戦から、2007年に敷地内試験圃場の土を約40〜50cm掘り出した上で、地下に排水用の暗渠を埋設30〜40cm盛土を行い、その上に高島の碎石を入れ社員総出で苗木を植樹。3年後ようやく実を結んだ初めての収穫から2023年で16年、13回目の収穫は黒く輝くほど着色した健全な葡萄を収穫することが出来ました。

そして、世界に伍する品質のワインを目指す上で欠かせないのがポルドールスタイルの本格的な赤ワイン。前述した高島の気候の特徴である「日較差」の利点を活かし、リスクの高い、カベルネ・ソーヴィニオンを主体に、メルロー、カベルネ・フランの植樹



◎1・2/ナイトハーベスト収穫風景◎3/ヴィオニエ品種。◎4/ピノ・グリ品種。◎5/ピノ・ノワール収穫2023.9.9◎6/自社圃場ピノ・ノワール

◎1/自社圃場樹齢3年のカベルネ・ソーヴィニオン◎2/樹齢6年カベルネ・ソーヴィニオンの収穫(栽培担当責任者四釜)◎3/樹齢24年のカベルネ・ソーヴィニオン圃場◎4/樹齢24年のカベルネ・ソーヴィニオン伐根後の圃場(右側が平地)◎5/カベルネ・ソーヴィニオン



◎写真上/小ロット小仕込み用タンクを導入
◎下/パレルテイस्टングを行い、樽ごと・品種ごとの特徴を確認し、ブレンドへ。

に向け、2012年から準備を始め、2015年に暗渠設備を設け植栽を開始。さらに2019年には高島町(農業委員会)の協力を得て拡張。特に、カベルネ・ソーヴィニオンを中長期的な視点で植栽を行ってきたことで、区画ごと、樹齢の違い等による同品種のポテンシャルを確認できたことに加え、現在では樹齢3年と6年の区画から約4.2トンの収量を確保するまでに至りました。

2023年収穫終了後、契約農家の葡萄とは一線を画す自社圃場100%のポルドースタイルの本格的な赤ワインを造ることを見据え、樹齢24年の区画の、カベルネ・ソーヴィニオンの改植を行うことを決意。2025年春の植栽に向け始動。自社圃場の様々な考え、取組みを経て、自分たちで手を掛け厳選した葡萄から大量生産の真逆を行く「高品質」、「小ロット」、「非安定供給」という小ロット小仕込みのワイン造りも始動し、今後自社圃場から新たなブランドとしてのワインを発信していきたいと考えています。楽しみにしてお待ちください。

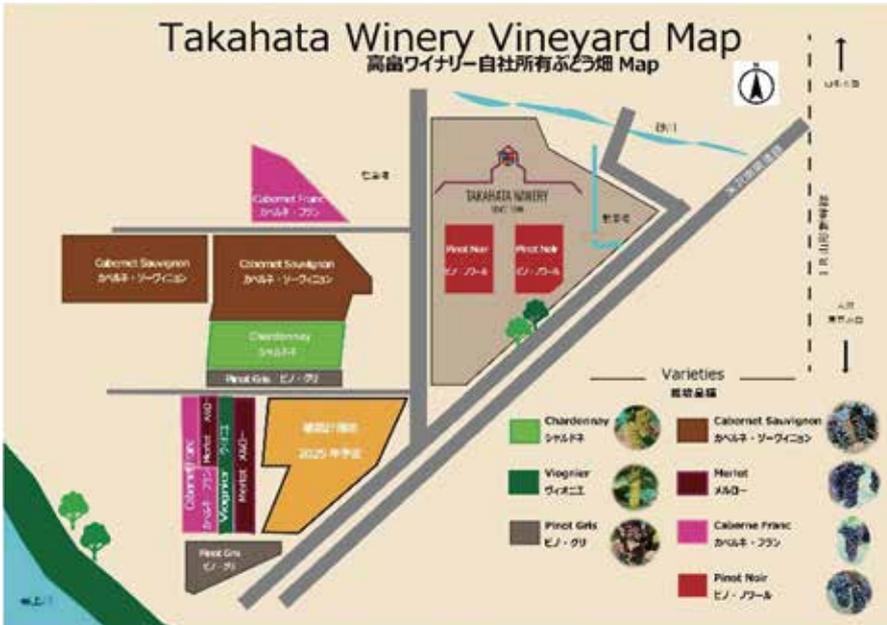
「高島」という地名が刻まれた
「ローカルワイナリー」
としての使命

ワイン造りにおいては創業33年とまだまだ道半ば、100年構想を掲げ「世界基準でワイン造りを捉え、世界に伍する品質のワインを造りたい」という強い想い。

これからも高島の代名詞と言える

「シャルドネ品種」を更に追求し高みを目指すとともに、リスクのあるカベルネ・ソーヴィニオンの栽培適地であることを証明することで「高島」が葡萄の産地としての認知が更に高まるよう努めていきたいと思えます。

高島の気候風土、四季折々に変化する葡萄畑の雰囲気味わいに、是非ワイナリーにもお越しくください。



自社マップ: 自社圃場には現在7品種のワイン専用品種を栽培

※気象庁過去の気象データ(対象期間1991~2020年)

最高気温/最低気温 8月30.2°C/19.7°C、9月25.6°C/15.5°C、10月19.2°C/8.5°C、11月12.1°C/2.5°C

※高島石/ミネラルを豊富に含む保湿機能調整に優れ、水質改善や土壌改良に用いられるセオライドが豊富にふくまれている。

ワイン科学士までの道標

～松田の奮闘記～



入社以来、醸造現場で経験を積んできた醸造家の卵、松田が高島から山梨大学へ通うことに。より学術的にワイン醸造学を学び、高みに挑戦していくストーリーです。

いざ山梨大学の ワイン・フロンティアリーダー 養成プログラムへ〔前半〕

同大学ワイン科学研究センターという素晴らしい施設での講義がメインとなり、講師の方々には驚かせられました。ワイン業界では有名な同大学の教授やソムリエの方々などで、その偉大な方々の講義を受けられるだけでも有意義な時間となりました。

同プログラム受講のため、山梨に向くと1週間は、日中リモートでワイナリー業務を行い、その後夕方から大学での講義、20時頃にホテルに戻るというライフサイクルとなりました。

講義ではモル（物質量の単位）を使ったアルコール発酵の反応や分子量とモル濃度から求める果汁中のグルコース量など、専門的な科学から始まりポリフェノールの組成やアントシアニンの特性、ポリフェノールが体に及ぼす健康の話など多種多様な角度からの学びが繰り返され、正直ついていけないレベルでした。

特に大変であったのが、一講義毎に出されるレポート課題。その提出期限に追われクリアしながら一歩一歩ワイン科学士取得に向け、養成プログラムは続きます。

8月後半から10月の醸造繁忙期は、一旦プログラムが休止され、ワイン醸造業務へ専念するため高島へ帰還いたします（次に続く）。



◎1／養成プログラムカリキュラム◎2／ワイン科学士養成プログラムテキストとレポート（一部）◎3／ワイナリー実地研修（山梨のワイナリー）◎4／ワイナリー実地研修（テイスティング）



ご案内

ワインサーバー



ワイナリー来場の楽しみの一つ、テイスティング。できるだけコンディションが良い状態でハイエンドクラスのワインを味わっていただきたい。そのために導入したのが“サーバーワイン”。抜栓したワインの酸化を抑えながら、サービスに適した温度で、ボタンワンプッシュで決まった量を注ぐことができる優れたもの。ワイナリー限定ワインをはじめ、シャルドネやボルドースタイルの赤ワイン、コンクール受賞ワインなど、毎月テーマを決めてご提供しております。店舗での無料試飲では提供していないワインをテイスティングできますので是非ご利用ください。



ワインサーバーご利用方法

STEP 01 コインを購入（専用コイン）

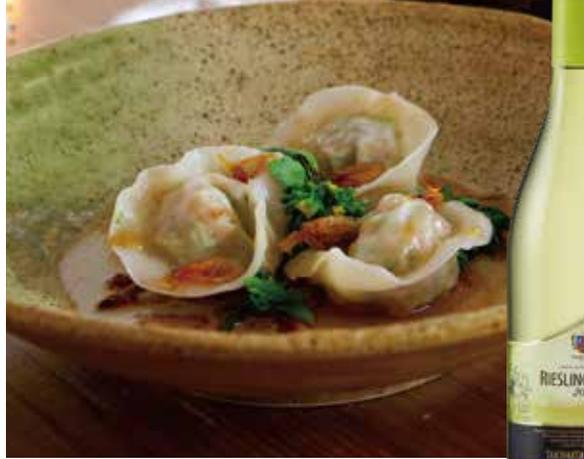
STEP 02 テイスティングしたいワインが入っているサーバー機器のコイン投入口へコインを投入

STEP 03 選んだワインの「ボタン」を押し、グラスに注ぐ

完了



Spring



高島ジャパネスク リースリング・フォルテ 2022



profile

パスタクリエイター
umetsu shingo
梅津 信吾さん

南陽市出身、大手レシピ会社で企業やメディアのレシピを手がける傍ら、パスタクリエイターとして活動中。国内最大級の料理コンペティション RED U-35 2021にてシルバーエッグ獲得。



Pasta di stagione

季節のパスタ



季節ごとに旬の食材を使って、ワインと合うパスタを紹介させていただきます。

【えびと菜の花のラビオリ えび出汁の効いた豆乳スープ】

この企画を担当してから早くも2年が経ち、3年目に突入しようとしています。今回を含めて13種類のパスタを作りました。私としてもQu誌に関わる度に毎回より深く季節を感じる事ができて嬉しいです。

さて、今回は春らしいワインをいただきました。『高島ジャパネスク リースリング・フォルテ』、程よい甘味と上品な酸味を併せ持つワインは、出会いと別れが多い春にピッタリではないでしょうか。合わせたパスタはえびのラビオリです。過去にも一度ラビオリを取り上げた事がありましたが、今回は和中華の要素を兼ね備えた一品。日本人に馴染み深い菜の花、えびの出汁を聞かせた豆乳のスープ、そしてピリ辛く抽出した桜えびのラー油で今までにないアプローチに挑戦した、いわば和洋折衷のパスタです。ほのかな甘みがあるワインに、アクセントとして辛味を合わせることで口の中でバランスの良いハーモニーが生まれるでしょう。えびの出汁は今回殻を焼いてじっくり煮出したものを使用しましたが、ご家庭では缶詰や既製品のパスタソースを使っていただくと簡単に作ることが出来ます。大人数のパーティーも、いつもの食卓でも、お手軽に作る事が出来て美味しい最高のラビオリです。

*パスタ『えびと菜の花のラビオリえび出汁の効いた豆乳スープ』は、手に入りやすい材料と簡単な作り方で構成されています。レシピ動画としてnoteにて公開しているので、QRコードをスマホのカメラで読み取っていただければ幸いです。



高島ワイナリー

「高島ワイナリー春祭り2024」

2024年 5月3(金)・4(土)・5(日) 3日間

9:00~16:30 (終日)

※詳細決定次第Webにて告知

山形 上山城周辺・月岡公園 「山形ワインバル2024」

2024年5月11日(土) 11:00~17:00

2024年5月12日(日) 10:00~16:00

前売券 4,000円 / 当日券 4,500円

※山形ワインバル実行委員会 023-672-0839

やまぎん県民ホール前特設会場 (屋外) 「第3回日本一美酒県フェア」

2024年6月1日(土)・6月2日(日)

1部 11:00~14:00 / 2部 15:00~18:00

※日本一美酒県山形フェア実行委員会
023-630-3316

神奈川 横浜 高島屋 「第23回紅花の山形路 物産と観光展」

2024年5月22日(水)~5月28日(火) 7日間

10:00~20:00

山形を丸ごと詰め込んだ物産展です。

Event Information

催事のご案内

東京 日本橋 高島屋 「第20回やまがた展」

2024年5月8日(水)~13日(月) 6日間

10:30~19:30

20回記念のやまがた展。山形の食とワインを是非お楽しみください。

日本橋 三越 本店

「第68回山形県の観光と物産展」

2024年5月29日(水)~6月3日(月) 6日間

10:00~19:00 (最終日18:00 予定)

山形の美味しいものと共に、厳選したワインをお選びできます!

大阪 阪神百貨店 梅田本店 地下1階 ワイン売り場

「高島ワイナリー 春の試飲即売会」

2024年3月13日(水)~3月19日(火) 7日間

10:00~20:00

初春に飲みたい“春色ワイン”と新年度のギフトにもピッタリの飲み頃ワインをご紹介します

名古屋 名鉄百貨店 本店 7階催事場

「第51回 山形県の観光と物産展」

2024年5月29日(水)~6月4日(火) 7日間

10:00~20:00 ※最終日は18:00閉場(予定)

恒例の出張ワイナリーショップ!今回も自慢のセレクトでお邪魔します。

博多 博多阪急 地下1階 和洋酒売り場

「高島ワイナリー春の試飲即売会」

2024年3月20日(水)~4月2日(火) 14日間

10:00~20:00

新ヴィンテージから限定醸造ワインまで“春におすすめ”ソムリエセレクトでご紹介

博多 博多阪急 8階催事場

「東北物産大会」

2024年6月5日(水)~6月11日(火) 7日間

10:00~20:00 ※最終日は17:00閉場(予定)

高島が誇る受賞ワイン、果樹王国山形のフルーツワインが大集合

※上記の催事に関し、状況によって一部変更、または中止になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。