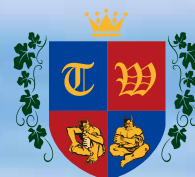


Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2024 WINTER

空 VOL.69



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2024 Harvest Festival

新たなスタート

自社圃場ブランド

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne

重要な役割

栽培担当責任者四釜の仕事をレポート

JAPAN WINE CHALLENGE 2024 受賞

季節のパスタ





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



2024ハーヴェストフェスティバルにご来場いただきましたお客様、イベント開催にあたりご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。本当にありがとうございます！

イベント実行委員会が半年ほど前に立ち上がり、通常の仕事の傍ら定期的に打合せを重ねアイデアを出し合い何とか開催にたどり着きました。とにかくワインを介してお客様に楽しんでもらうにはどうしたら良いかということが大前提でした。手作り感満載のイベントでしたがお客様が笑顔が答えだと思っております。（社内アンケートに「社長が一番楽しそうだった」とありました。これは良いのか…）

さて毎年天候に悩まされるのですが、本年も大変苦労が絶えない年でありました。そんな中ですが、構想から約12年、準備と研鑽を重ね、更なる高みを目指す弊社の意気込みをご覧いただけるシリーズをやっとご紹介出来る運びとなりました。「DOMAINE TAKAHATA（Haut-Vigne）（ドメーヌたかはたオー・ヴィーニュ）」です。パスツールが語った「一瓶のワインのなかには、すべての書物よりも多くの哲学が詰まっている」という名言があります。高島でワインを造り始めて来年で35年を迎えようとしております。現時点での私たちが培ってきた全てを感じていただければと思います。本誌で詳しくご紹介させていただきますのでご一読いただければ幸いです。私たちは新たな章と位置付けております。

もう一つ皆様にご報告がございます。9月にFB等でお知らせいたしておりました2024 IWSC（インターナショナルワインアンドスピリッツコンペティション）におけるホワイトワインプロデューサー・ロワイのノミネートですが残念ながら今回はノミネートだけで受賞とはなりません。飲料界のオスカーとも言われる最高の舞台で世界の7社の一つに選ばれ、ブルゴーニュのグランクリュから造られたワインと競い合うことが出来ただけでも光栄に思います。（あこがれるのは、やめましょうとはいきませんでした）これに慢心することなくステップアップ出来るよう次のステージに向け取り組んで参ります。ロンドンで開催されたセレブレーションの報告は、次号でご報告させていただきます。



2024

Harvest Festival

2024.10/12・13・14

10月12日（土）・13日（日）・14日（祝・月）の3日間、最高のイベント日和となり多くの皆さんにお越しいただきイベントを無事終了することが出来ました。

「秋のひとときをワイナリーで」にうってつけの秋空の下、会場では音楽ライブを聴きながらワイングラスを片手に、お仲間やご家族など、楽しんでいる姿が印象的でした。

事前予約制の「自社園場探訪ツアー」の他、今年は新たに「テイスティングコンテスト」や「ワインボトル輪投げ」などの

お客様参加型イベントを行うなど、大いに盛り上がりました。フードコートでは、約20種類のグラスワインと削りたての生ハムやカキの蒸し焼など、多彩なフードメニューを揃え、3日間ともに満席の状況となりました。

全国から多くの皆さまがワイナリーイベントにご来場いただきましたことに感謝申し上げます。次回2025年5月のゴールデンウィークの春祭りで、また皆さまとお会いし、乾杯できることを楽しみにしております。



新たなスタート

自社圃場ブランド DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne

高畠ワイナリーの原料ぶどうは、ほぼ契約農家の方々から供給をいただいている。その原料を使用し高畠ワイナリーブランドのフラッグシップ「ARKADIA」とは一線を画す、世界基準のワイン造りを目指すスタッフの高い志と想い、自分たちで手をかけ、自社圃場で収穫されたぶどうからワインを造るという試みがスタート。

遡ると2012年、ワイン造りの原点回歸として、手間暇と不効率さをワインのおいしさに反映させることで、高畠ワイナリーの新たな榮章を彩りたい。ガレージのようないくつな小さなワイナリーを醸造場の一角に設け、「高品質」、「小ロット」、「非安定供給」という大量生産とは真逆を行く「ガレージ」テ構想を掲げました。

そして何より、自分たちが栽培に手をかけた自社圃場のぶどうだけを原料とした「高品質なワイン」。特に、上質で凝縮感のあるボルドースタイルの赤ワインを造りたいと考え、ガレージステ構想の実現に向け、その準備を進めてきました。

自社圃場においては、晩熟型で天候に左右され栽培リスクの高い品種、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルローの赤ワイン醸造用品種を露地栽培・垣根仕立てで植栽。2017年に自社圃場を拡張し、将来に向けた準備を進めました（植栽

2025年春 ● 自社圃場カベルネ・ソーヴィニヨン植樹予定。

2024年12月 ● DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne New Releases.

2024年 ● たまご型小仕込みタンク用温度管理設備設置。
小型サーマルタンク導入。

2023年 ● 赤ワイン醸造用小仕込みタンク（オリジナル設計）2基、
たまご型小仕込みタンク2基導入。
自社圃場樹齢24年カベルネ・ソーヴィニヨン伐根し、改植の準備。

2020年 ● “カベルネ・ソーヴィニヨン”を植樹。
選果機付除梗機ともろみポンプを導入。

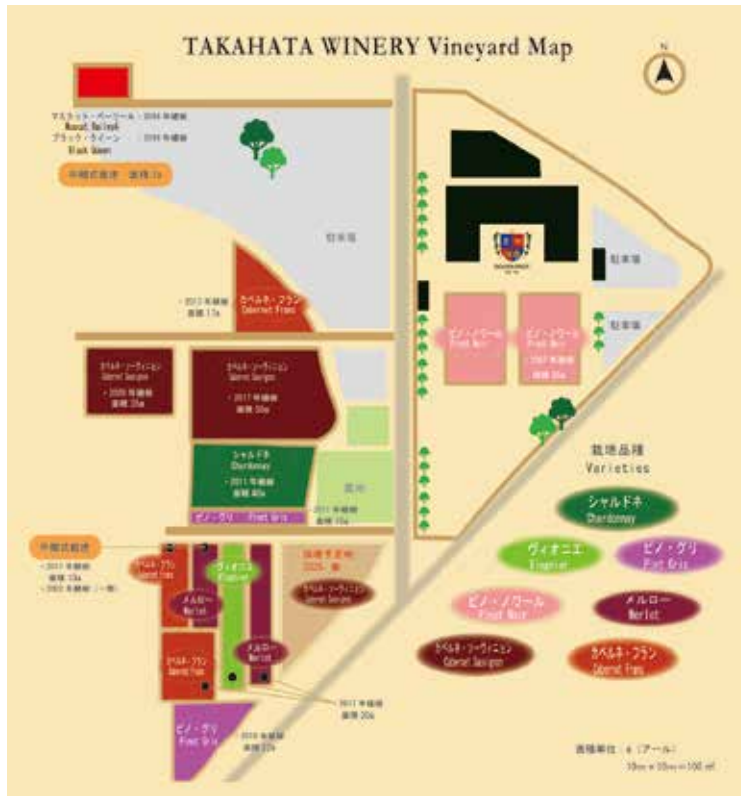
2019年 ● “カベルネ・フラン”、“マルベック”を植樹。

2017年 ● タンク全体に温水を循環し、醗酵温度を管理可能とする設備を導入。
長期の醸し期間を得る事が可能となり、長期熟成タイプの赤ワインを造る際の武器となる
自社圃場の準備開始のため拡張（約1ヘクタール）。
“カベルネ・ソーヴィニヨン”、“カベルネ・フラン”、メルローなどの赤ワイン醸造用品種を植樹。

2014～2016年 ● 密閉型小仕込みタンクの導入とタンクレイアウト変更。

2012年 ● “Garagiste Winery 構想”（“Garagiste Winery 構想”に向け、畑・設備の準備をスタート）。

DOMAINE TAKAHATA
Haut-Vigne



から3年〜4年後から醸造用に使用可能。
醸造設備面では、2014年には温度管理の出来る「密閉型小仕込みタンク」。2017年にはタンク全体に温水を循環し発酵温度の管理が行えるように整備。さらに、2020年には「選果機付き除梗機」と「もろみポンプ」を導入し、2023年には赤ワイン醸造用の「小仕込みタンク（オリジナル）2基」と「たまご型タンク2基」を導入いたしました。

やっと原料ぶどう（収量は少ないが）と設備面の準備がおおよそ整ったこと、更に仕込みの過程においては、「選果機付き除梗機」の導入により果粒での選果から、人員を配置し、取り除くことが出来なかった「ぶどうの軸」、そして未熟果・腐敗果を更に手作業で排除する仕込みを開始した結果、一

段と酒質が向上したことを確信したことから、高畠ワイナリーの中にもう一つのワイナリーがあるイメージ、ガレージステ構想から実現へ一歩踏み出すことにいたしました。それが、DOMAINE TAKAHATA（Haut-Vigne）（オーヴィーニ）。

山形県高畠町まほろばの里々として知られるこの地は、「丘や山に囲まれた豊かな



シャルドネ
Chardonnay



ヴィオニエ
Viognier



ピノ・グリ
Pinot Gris



ピノ・ノワール
Pinot Noir



メルロー
Merlot



カベルネ・フラン
Cabernet Franc



カベルネ・ソーヴィニオン
Cabernet Sauvignon

実りをもたらす住みよい場所」としてその名を馳せています。ここは、複雑な地層と昼夜の温度差がもたらす、まさに葡萄栽培に理想的な土地。

自社農園で愛情深く育て上げた葡萄から厳選し、心を込めて醸造されたこのワインは、時の流れ、大地の恵み、そして風の息吹によって育まれた、真のプレステージワインの誕生を告げます。

いよいよ新たな楽章の始まりです。是非、DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne 私たちの想いを感じていただけたら嬉しく思います。

Logo mark

シンボルマークは、「高畠を囲む山並み」を表しつつ、同時に寒暖差のある気候を表現。



Vigne: 「ぶどう」「ぶどう畑」
Haut: 「高い」「最上位」「上の」

写真①／選果機付き除梗機（2020年導入）②／手作業にて更に選果を開始（2021ヴィンテージから）③／ぶどうが溜まった時に動き出すセンサー付きもろみポンプ④／温度管理が可能⑤／たまご型タンク／小仕込み用タンク／サーマルタンク（2024年予定していた設備を導入）





Vintage 2023 Night Harvest Chardonnay

品種	シャルドネ 100%
収穫	垣根・露地栽培 2023.9.30 早朝
仕込日	2023.10.05
発酵	スキンコンタクト製法、 フレンチオーク樽発酵 樽内マロラクティック発酵
熟成	樽内9ヶ月 新樽比率75%
Alc	13.5%
生産本数	1,131本
タイプ	白／辛口／ 厚みとコクのある風味
コメント	パインアップルなど熟した果 実と樽由来のパニラやナッ ツなどの香り、上品な酸味 と複雑で強い味わい。
価格	11,000円



Vintage 2022 Pinot Gris

品種	ピノ・グリ 100%
収穫	垣根・露地栽培 2022.9.12
仕込日	2022.9.19
発酵	フレンチオーク樽発酵
熟成	樽内12ヶ月
Alc	13%
生産本数	285本
タイプ	白／辛口／ ボディ感のあるスタイル
コメント	洋梨やはちみつのような香 りで厚みのあるリッチなボ ディ。
価格	6,050円



Vintage 2020 Cabernet Sauvignon

品種	カベルネ・ソーヴィニオン 90.5% メルロー 5.5% プティ・ヴェルド 4%
収穫	垣根・露地栽培 2020.10.21・22・27
仕込日	2020.11.2
発酵	ステンレスタンク発酵、 ボンブオーバー、 醸し期間32日
熟成	樽内24ヶ月 新樽比率55%
タイプ	赤／辛口／ミディアムフル
Alc	14%
生産本数	1,966本
コメント	熟したプラムやカシス、ブ ラックチェリー、樽熟成によ るパニラやトースト、チョコ レートのような香がバランス よく調和。スパイシーさと優 しいタンニンが特徴。
価格	11,000円



Vintage 2021 Cabernet Sauvignon

品種	カベルネ・ソーヴィニオン 100%
収穫	垣根・露地栽培 2021.10.27-11.2
仕込日	2021.11.4
発酵	ステンレスタンク発酵、 ビジャージュ、 醸し期間39日
熟成	樽内24ヶ月 新樽比率63%
Alc	14%
生産本数	2,328本
タイプ	赤／辛口／ミディアム
コメント	プラムやドライフルーツの香 りに樽由来のトースト香、ボ ディがしっかりしていてタン ニンも太く力強い味わい。
価格	13,200円



LINE UP

ワイナリーショップ先行販売

【12/21 発売予定】



Vintage 2020 Merlot

品種	メルロー 100%
収穫	垣根・露地栽培 2020.10.7
仕込日	2020.10.8
発酵	ステンレスタンク発酵、 ビジャージュ、 醸し期間31日
熟成	樽内24ヶ月 新樽比率50%
Alc	14%
生産本数	562本
タイプ	赤／辛口／ミディアム
コメント	ブラックチェリーやカシス、 プラムのような熟した果実 香に樽熟成によるパニラや トースト香が奥行きを与え ます。凝縮感があり、しなや かなタンニンが心地よい余 韻をもたらしてくれます。
価格	8,800円



Vintage 2020 Cabernet Franc

品種	カベルネ・フラン 100%
収穫	垣根・露地栽培 2020.10.20
仕込日	2020.10.21
発酵	ステンレスタンク発酵、 ビジャージュ、 醸し期間35日
熟成	樽内26ヶ月 新樽比率50%
Alc	13%
生産本数	565本
タイプ	赤／辛口／ミディアム
コメント	初収穫のヴァンテージ。若木 由来の凝縮した果実の味わ いを引き出しました。カベル ネ・フラン特有のミントやカ シス、樽由来のトースト香な ど複雑な香り、爽やかさと 凝縮感のある味わい。
価格	6,600円



Vintage 2021 Cabernet Franc

品種	カベルネ・フラン 80% メルロー 20%
収穫	棚・ハウス栽培、露地・垣根栽培 2021.10.22-25
仕込日	2021.11.5
発酵	ステンレスタンク発酵、 ビジャージュ、 醸し期間35日
熟成	樽内28ヶ月 新樽比率25%
Alc	13.5%
生産本数	1,171本
タイプ	赤／辛口／ミディアム
コメント	ブルーベリーやズミレの香 り、果実味が高く程よいボ ディー感で優しいタンニン が感じられます。
価格	8,800円



Vintage 2021 Pinot Noir

品種	ピノ・ノワール 100%
収穫	垣根・露地栽培 2021.9.7
仕込日	2021.9.10
発酵	ステンレスタンク発酵、 ビジャージュ、 醸し期間20日
熟成	樽内16ヶ月 新樽比率43%
Alc	13%
生産本数	2,031本
タイプ	赤／辛口／ミディアム
コメント	プラムやカシスが樽香と融 合して優しく香り、シルキー な舌触りで強めのタンニン が感じられます。
価格	8,800円

重要な役割

栽培担当責任者

四釜の仕事

リポート

Report



2024年は今までにない気候となり、契約農家の方々、そして当社の栽培担当責任者の四釜にとっても経験のない栽培年となった。そんな栽培担当責任者四釜の仕事の一部を紹介したいと思います。

その主な仕事は、

一つ目は、自社圃場の管理。

二つ目は、新酒の原料ぶどうとなる「デラウェア」の仕込み目標に向けた集荷。

三つ目は、約60軒以上ある4地区の契約農家さんの園地巡回。

四つ目は、収穫された葡萄を保管する果実専用冷蔵庫の管理と醸造現場との仕込みの日程調整。

五つ目は、その年の原料ぶどうの集計と評価。

六つ目は、高島ワインぶどう部会の反省会と契約農家の方々との情報交換、他。

今回、広報としては初めて、主な仕事の中の三つ目の契約農家の方々と園地巡回、そして四つ目の収穫された葡萄の管理をリポートします。

9月上旬、栽培担当責任者 四釜は、原料ぶどうの確保に向けた重要な役割を担い、朝・夕以外は、外を飛び回っています。

2024年9月6日、高島の主要ぶどう栽培地区の一つ、高島の栽培地区の中では300〜400mと一番標高が高い地区となる「和田地区」の園地巡回に同行いたしました。

この地区で栽培されている主なワイ

ン用品種は、「シャルドネ」「ピノ・ブラン」「メルロー」「カベルネ・ソーヴィニヨン」「シラー」「ビジュ・ノワール」「モンド・ブリエ」「リースリング・フオルテ」が栽培されています。

同日、和田地区ぶどう集荷場に集合。この巡回は、これから醸造用品種の収穫に向け、圃場ごとのぶどうのコンディションを確認し、今後の対策・対応を判断する上で重要な仕事の一つです。そして、契約農家の方々との情報交換の場でもあります。

2024年は過去になくぶどう栽培にとっては難しい年と農家の方々は口をそろえて言葉を発した。気候面では、高



◎01／契約農家と意見交換をする四釜

◎02・03／上和田地区大浦進氏圃場シャルドネ



温傾向、特にお盆以降の夜温が例年より高いということ。そして、湿度の高い日が続いたこと。ぶどうの生育状況面では、シャルドネ品種の単為結果が多いということ。

今回巡回した上和田地区においては、シャルドネ栽培地区の中では比較的収穫も遅いことから、単為結果部分を放置しておく腐朽につながるため、その部分を取り除くなどの労力が必要となる。

単為結果の発生の原因として考えられることは、ぶどうの樹のクローンの問題、そして、開花時期の高温と乾燥が推察される。

クローンの問題に対しては、すでに対策を講じている農家さんもある。新たな苗木を植え、改植に向けた準備を進めている。一方、開花時期の気候の問題は、自然相手のため対策があるのかわからない。



◎04／ぶどうの糖度を確認する四釜
◎05／園地巡回時の様子



04

05

そんな中、特にシャルドネ品種においては、単為結果を取り除くなどの対策を講じた農家さんにおいては、比較的健全な状況を保っていたが、対策を講じられなかった農家さんにおいては、腐敗が進み、大きく収量が減る状況となるとともに、腐敗が進行する前での収穫となるため、糖度がのらない（18〜20前後）状況での収穫となった。

弊社の購入基準の「糖度」にかかわり、

契約農家の方々の収入にも直結してくる話にもなる。また、労働力不足も大きな課題と言える。

一方、契約農家の方々が口をそろえて言っていたのは、赤ワイン用品種はいい状況で生育しているということ。2023年の状況と逆の現象であることが言える（9月6日時点での状況）。

栽培品種の状況、収穫のタイミングの相談・指導、収穫までにできる対策、そして課題や改善の要望、さらに契約農家の皆さんとの情報の共有と交換の場である。

もう一つの仕事、収穫されたぶどうの管理。今年は今までにない気候により、ぶどう栽培には苦戦を強いられた年となった。そのため、タイミングを計りながらの収穫となり、高島町亀岡地区にある果実用冷蔵倉庫には収穫された葡萄が集まってくる。今年のような年には、大活躍！



06



07

◎06／亀岡地区集荷場を集められたシャルドネ◎07／亀岡地区集荷場にある果実用冷蔵倉庫内◎08／和田地区ぶどう集荷場に集めた契約農家の方々



ここでの仕事は、入荷したぶどうの状況や糖度確認のサンプリング（契約農家・品種ごと）。そしてサンプリング後のぶどうのランク付け。その後、醸造責任者松田との仕込み日程の調整など、農家の方々が大切に栽培した原料ぶどうを醸造担当へ引き継ぐ大事な仕事を行っている。

ワイン造りの基礎となる「原料ぶどう」。有限な原料ぶどうを確保するため、とても重要な役割を担っていることを実感。

この記事が出る頃には、今年の収穫は終了している頃であるが、さらに収穫された葡萄の実績を取りまとめる業務が栽培担当責任者四釜には控えている。そして、今年の課題をクリアするための対策を考えながら、来年の準備へ。

来年の天候が恵まれることを祈願。



08



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していきます。

手羽先・れんこん・キノコの 黒糖赤ワイン煮込みソースのスパゲッティ



2019 高島バリックメルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン



先月行ったYAMAGATA FUSION。前回お届けした季節のパスタとワインをリアルイベントで提供したところ大盛況に終わりました。参加者の皆様からは「和の要素を取り入れたラザニアと高島ワイナリーのシャルドネの組み合わせが新鮮だった」といった嬉しい感想をいただきました。

今回ご紹介するのは、寒い冬に心も体も温まる「手羽先と根菜の赤ワイン煮込みパスタ」です。手羽先、レンコン、エリンギという冬の食材を、赤ワインと黒糖、醤油で芳醇に煮込みました。和の調味料を効かせた濃厚なソースが、この一皿の特徴です。

このパスタに合わせて選んだワインは、2019 高島バリックメルロー&カベルネ・ソーヴィニヨンです。2019年は収穫期の好天に恵まれ、色づきの良い高糖度の葡萄が収穫できた当たり年。丁寧な樽熟成を経て造り上げられたこのワインは、奥深い味わいの逸品です。パスタの具材である手羽先のコクと旨みが、ワインの力強い果実味と見事に調和します。レンコンのほっくりとした食感とエリンギの香りが、ワインの奥深い味わいにアクセントを加え、そして黒糖と醤油で仕上げたソースが、ワインのタンニンと絶妙にマッチし、全体を芳醇にまとめ上げます。

2024年最後の季節のパスタとなりましたが、来年はより多くの方々に高島ワイナリーの素晴らしいワインと私のパスタのペアリングを体験していただけるよう、新たな企画を展開してまいります。皆様との出会いを心待ちにしております。



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。



パスタ「手羽先・れんこん・キノコの黒糖赤ワイン煮込みソースのスパゲッティ」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。

ワインコンクール受賞のお知らせ

27th JAPAN WINE CHALLENGE 2024



Best Japanese Sparkling Wine
Best Japanese Wine
GOLD



Chardonnay
Prise de Mousse 2018

シャルドネ プリデムース2018

750ml/発泡性・白・辛口
高島町シャルドネ100%
堀内醸造スパークリングワイン
堀内熟成期間4年8ヶ月
デゴルジュマン2024.2.19～



GOLD



ARKADIA
Select Harvest 2020

アルケイディアセレクトハーベスト2020

750ml/赤・フルボディ
高島町カベルネ・ソーヴィニヨン55%
メルロー40%/プティ・ヴェルド5%
堀内熟成期間/24ヶ月
新樽比率76%



SILVER

ジャパネスク リースリング・フォルテ2023
自社園圃 カベルネ・ソーヴィニヨン2020 ※
自社園圃 カベルネ・ソーヴィニヨン2021 ※
※DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne
※Sales Coming Soon



BRONZE

クラシック上和田ピノ・ブラン2023
ジャパネスクベリース・ブレンデ2020
バリック上和田ピノ・ブラン2021
バリックメルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン2019
積プリデムース2022
ローグ・ブルー 青おに2020
ローグ・ルージュ 赤おに2021
フニクリ・フニクラ・デ・キムラ シャルドネ2022

今回で27回目を迎えるジャパン・ワイン・チャレンジ (JWC) は、日本では最も歴史があり、今やアジア最大級の最も権威のある専門的でプロフェッショナルなワイン審査会の一つです。世界26ヶ国から1,000点を超す出品があり、国内外からワイン業界の著名人が集まり、厳正なる審査を行い、ベスト・オブ・ショーを含むトロフィー賞26点、ベストバリュアール賞19点、プラチナ賞19点、金賞70点、銀賞151点、そして銅賞353点が選出され受賞となりました。その中で、当社は、昨年の“2019高島マジェスティックローグ・ブルー青おに”のベストジャパニーズレッドワイン賞の受賞に引き続き、“Chardonnay Prise de Mousse 2018”が“ベストジャパニーズスパークリングワイン”と“ベストジャパニーズワイン”の2つのトロフィーを受賞するなど、GOLD2点、SILVER3点、BRONZE8点を受賞する結果となりました。