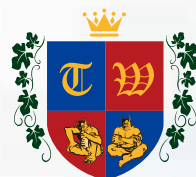


Qu.

高畠ワイナリーの広報誌です

2025 AUTUMN

空 VOL.72



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2025 TAKAHATA WINERY
Delaware NOUVEAU

将来を見据えて
自社圃場の取組み

特集
バレルテイスティング
& バレルセレクト

Focus
高畠ジャパネスク「モンド・ブリエ」

JAPAN WINE COMPETITION 2025
銀賞受賞

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



2025年8月5日、
本年度の醸造開始に向け、
良質なぶどうの収穫と醸
造期間中の安全を祈願し、
神事を執り行い、翌6日
より新酒向けのデラウエ
アから仕込みがスタート
いたしました。

今年2月の記録的な大雪。標高の高い地
域においては除雪もままならず畑にも行け
ない状況となり、大きな被害に見舞われ、
デラウエアだけでも5haもの園地が消失
した地区もありました。それ故、新酒や定
番向けの原料確保が大きな課題となってい
ます。早い時期から栽培担当責任者の四釜
が原料確保に向け奔走しておりますが、本
年は非常に厳しい状況です。量は少ないも
の、ぶどうの品質においては糖と酸のバ
ランスが良い健全なデラウエアが確保でき
ております。2月の大雪も大変な被害をも
たらし契約農家の方々にはご苦労をお掛け
いたしておりますが、6月中旬からの高温
と記録的な少雨が今後どのような影響をも
たらすのか心配でなりません。高島町は通
常、7月が年間で最も降雨の多い月で、過
去10年の平均から見ると月間155mm、1
mm以上の降雨がある日が14.1日となっ
ております。一方、今年の降雨量はなんと
15.5mm（ナパじゃないんだから）。
1997年から始まった定点観測において
最も少雨の年となりました。開花期から
ヴェレゾン期にかけての軽度な水分ストレ
スは、ぶどうの品質向上に有益だと言われ
ておりますが、この時期に深刻な水ストレ
スが発生すると収量低下や果実の成熟遅延

を引き起こし、現在のヴィンテージの品質
だけでなく、次年度の樹体の健康にも悪影
響を及ぼす可能性があると言われておりま
す。また高温による着色不良も心配です。
この夏の記録的な高温と少雨は単なる一時
的な異常気象ではなく、夏に限らず、気候
変動がもたらす極端な気象現象の頻度と強
度が増していくようなことを示唆している
ような気がいたします。これまでの常識が
通用しない新たな栽培環境への適応が喫緊
の課題となっており、品種等を含め模索し
ております。そんな中、契約農家の方から
の提案で15年ほど前に試験醸造を開始した
赤用の交配品種が毎年安定した品質で昨年
の様な気象条件の中でも色づきの良いしつ
かりしたものが収穫出来ました。ビジュ・
ノワールという品種です。山梨県果樹試験
場が開発した品種で、山梨27号（甲州三尺
×メルロー）とマルベックを交配して誕生
しました。2006年に正式に農林水産省
で品種登録されています。フランス語で、黒
い宝石、という意味で初めて見た時その色
の濃さに驚いた記憶があります。耐寒、耐
暑、耐乾に優れ結実してから熟する速度も
早く高島では9月中旬に収穫が行われま
す。弊社ではそのポテンシャルをいかせる
ように最良の抽出と長い樽熟成を行い仕上
げております。個人的な見解ですが、南仏
やカリフォルニアのジンファンデルの様な
ワインと似たニュアンスを感じておりま
す。このビジュ・ノワールですが品種の特
性からすでに全国で栽培されており、今後
様々な産地のものを楽しんでいただけ
うになるはずですが、ビジュ・ノワール、ぜ
ひ注目してみてください。

ワイナリー便り

2025
TAKAHATA WINERY
Delaware NOUVEAU

日本一の生産量を誇る
「デラウエア」の産地「高島」

10/7
出荷開始
予定

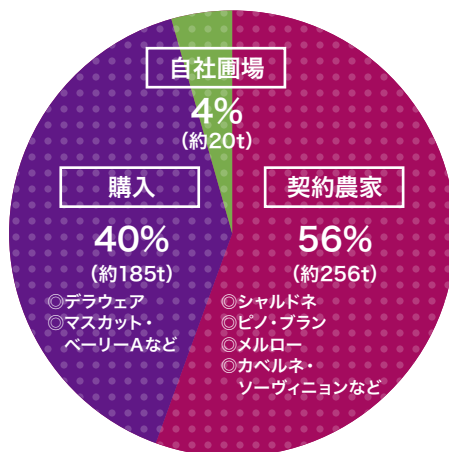
10/14
出荷開始
予定

DELAWARE
SWEET & DRY

DELAWARE
SPARKLING

将来を見据えて 自社圃場の取組み

原料ぶどうの受入れ状況
(2023年：総数約461t)



Cabernet Sauvignon

高畠ワイナリーが1年間にワインとして使用する原料の量は、約461トン(2023年)。その受入れ内訳は、契約農家56%、購入40%、そして自社圃場は僅か4%(約20トン前後)。

自分たちで手を掛け、全てのリスクを背負い、造りたいワインのために取組むことができる自社圃場。同圃場で収穫されたぶどうを醸し、納得のいく品質となったワインだけが昨年12月に新ブランドとして立ち上げた「DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne」の名を冠することができます。

今回将来を見据え、2つのぶどう品種の植樹を行いました。

一つは、カベルネ・ソーヴィニヨン。特に上質で凝縮感のあるボルドースタイル(ブレンドスタイル)の赤ワインを造りたいという想いへのアクション。本年4月に一般のサポーターの方々にもご協力いただき苗木を植

樹。太陽の軌道に合わせ、畝の方向を南北に変更。そして3種類の苗木634本を植樹いたしました。

二つ目は、ヴィオニエ。2017年に植樹を行い2022年に初ヴィンテージとしてリリース。アロマティックな香りが特徴の品種であるが、2024年は約300kgと収量が少ないこともありフレンチオーク樽(225リットル)での樽発酵スタイルで醸造。この地での同品種への将来性、更に品種の特性であるアロマティックな香りを最大限に引き出すための仕込みが可能な収量を確保することを目的に、63本を植樹、平棚一文字仕立てにて栽培を行います。

苗木を植え、ワインの原料として使用できるまでには3〜4年と長い時間を要します。

高畠の風土、この地に順応し生育

◎写真上から／カベルネ・ソーヴィニヨン植樹の風景
／カベルネ・ソーヴィニヨン植樹時の状況／カベルネ・ソーヴィニヨン状況

Viognier

◎写真上から／ヴィオニエ苗木名札／ヴィオニエ植樹／ヴィオニエの状況／ヴィオニエ植樹圃場

するか否かもわかりません。そして、ここ数年の気温の高い気候とどのように向き合っていくのかも大きな課題です。

しかし、準備をしておかなければ原料となるぶどうが確保できず、ワインを醸造することすら出来なくなる可能性もあります。そんな不安もある一方で、ぶどうが育ち、そのぶどうからどんなワインが出来るのかという将来への楽しみ、ワクワクする一面もございます。

将来を見据え準備したことが次の世代に継承されていくことを願い、ワインの礎となるぶどう栽培に真摯に向き合い取組んで参りたいと思います。



Chardonnay Barrel Fermentation Vintage 2024

シャルドネは白ワインに使われるぶどうとしてもっともポピュラーな品種。世界中で広く栽培され、日常的なワインから超高級ワインまで幅広くそのスタイルは様々。

当社にとってシャルドネは、契約農家原料ぶどう年間総出荷量約272トン（※2024年度）の量に対し、約40%を占めている。この数量はシャルドネの全国生産量1,432トンの8.1%、山形県生産量223トンの51.8%を占め、1社の生産者の取扱量としては多いと思われる。それ故、発泡性から軽やかなスタイル、そして芳醇なタイプと様々なスタイルのワインをリリー



バルセルセレクト



2024年も和田地区の原料で仕込んだ樽からの選抜となった。2023年は新樽100%と充実した仕上がりだったが、2024年は新樽率25%と果実のフルーティーさを重視したスタイルになった。D254という甘み成分を造る酵母とDAMYという甘いバニリンが特徴な樽をメインで使用。甘みを感じる中にどっしりとした酸味を感じてバランスが良くグイグイ飲んでしまいたいような味わいになった。ARKADIAのブレンドテストは、味わいの方向性からそのスタイルを確立させていくまで相当な回数をこなすこととなり、今回も一番多くのサンプルを造ることとなった。

ARKADIA Select Harvest シャルドネ



収量が少なく、たった4樽のみとなり全てブレンドしたかったところだが、悩みに悩んだ末、3樽のみ使用することにした。2023年も良かったが、2024年はタイプは違えど、酸がしっかりとっているうえに味わいが濃く飲みごたえのある仕上がりとなった。新樽率100%。

DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne シャルドネ



comment

醸造責任者
松田氏コメント





5



6



7

◎01/バレルテイスティングを行う醸造責任者松田◎
02/テイスティング作業風景◎03/樽からピペットでワインを汲みグラスへ◎04/ピペットからグラスへ◎05/テイスティング作業風景◎06/松田メモ(樽ごとの特徴をメモ)◎07/銘柄ごとにブレンドテストを行い最終の味を決める作業へ



3



4

スしている。また、近年においては、世界のワインコンクールにおける受賞など、高畠のシャルドネの品質を高く評価していただき、当社にとっても重要な品種と言える。

2024年のシャルドネ総仕込み数量約117トン(契約農家115.5トン+自社圃場1.5トン)の中から、栽培地域や特徴のある契約農家圃場の良質な原料を選び抜き、その特徴に合わせてフレンチオーク樽や酵母

を選択し、仕込まれ発酵・マロラクティック発酵を終え樽で育成された56樽のバレルテイスティングが6月26日から行われた。

一樽一樽、ピペットでグラスに注ぎ、色調・香り・味わいを確かめる。赤ワインのブレンドテスト同様、びっしりとコメントで埋められた醸造責任者松田メモ。そのメモをもとに製品ポートフォリオ毎の銘柄に相応しい樽を選択。更に選択した数種の樽を更にグラスの中でブレンドし最終の味わいを決定する。このような味わいを決めるバレルテイスティング、そしてブレンドの作業を経て、2024ヴィンテージのワインがまとめられ、7つの銘柄として誕生いたします。

フラグシップシリーズARKADIA Select Harvest、ブルゴーニュスタイルをイメージしたMajesticシリーズ3銘柄、栽培者の名前を掲げるに相応しいViticultistシリーズ、そして、

Barrique.更に自社圃場シャルドネ'DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne'として相応しい品質が否か、そして製品化を行うかの判断が行われる。今回行われた2024Vintageのバレルテイスティング&バレルセレクトから誕生するワイン。その選定やブレンド、銘柄ごとの仕上がりについて、醸造責任者松田に尋ねました。

佐藤清吉 シャルドネ

こちらはワイナリーショップ専用の特別なワインということで2本のみ樽を選別して造るという選択タイプのブレンドテストを行った。一番おいしい一樽に他の15本をブレンドしてみても一番おいしかった組み合わせを選んだ。今までのような樽を強く感じるワインではなく、フルーッが前面に感じる新しいスタイルに挑戦する造りを選択した。

バリック シャルドネ

本来、ブレンドに選ばれなかった樽をバリックにするのだが、バリックのクオリティーが毎年上がっていることもあり、一本一本のコンディショニングを再度チェックし、バリック用のブレンドテストを行ったうえで、29本の樽を選



レトロワシゾードオオウラエン
カミワダ シャルドネ
2024年の大浦亮一氏のワインは大変緻密で過去にない想像を超える味わいとなった。生産量も1,800本と充実した数量が出来たので、何にも例えようのない、ただただ素晴らしい球体の質感を多くの方に味わっていただきたい。

ラクロチュア エレクトリック エン カミワダ シャルドネ

同じ和田のシャルドネのロットだが、ARKADIAがエレガント系だとするとこちらはシャルドネのお手本の味わい。THE CHARDONNAY 2024年はD254酵母100%でいくことにした。果実の旨味と樽の旨味がふんだんに詰まった味わいで、ブレンドテストも割とすんなり決まった。それだけまとまりのあるスタイルに仕上がったため、皆さんの評価を期待したい。

フニクリフニクラ デキムラ シャルドネ

「木村さんのシャルドネはいつも神秘的な味わいだよね」と話すことが多い中、2024年は過去一リッチでインパクトが大きいと感じながらテストを重ねた。樽の数も多いこともあり、こちらも相当な数のサンプルを造ることとなった。新樽率が50%といつもより高くなり、樽と果実の融合性が高く、深みがより増した感じで多層的な味わい。今まで飲んでいただいていた方でも初めての方でも驚きを感じていただけるような旨味を秘めたワインだと思います。



ジャパネスク

Japanesque

高畠ジャパネスク 「モンド・ブリエ」

Photo:大浦農場
「モンド・ブリエ」

日本では数社、山形県では宮城県、岩手県の生産者でワインとして醸造している白ワイン用の品種。山梨県において2016年3月7日に品種登録された「シャルドネ」に「カユガ・ホワイ」※米国・コーネル大学で交配され、1972年に発表された複合品種（シュイラーとセイベルブランを交配したハイブリット品種）を交雑組み

合わせた白ワイン用の醸造専用品種。樹勢はシャルドネよりも強く、耐寒性そして耐暑性も強いと言われ果汁糖度も20〜23%と高く、果実はマスカット香を有する。成熟期は9月下旬から10月上旬。ワインは香り豊かなワインになると言われている。

「モンド」はフランス語で「輝く」「ブリエ」は「世界」を意味。世界にかがやく白ワイン用品種になるようにと、この名がつけられた。

高畠でこの品種にいち早く取り組んだのが、TWSCやTWCなど世界のワインコンクールで受賞している銘柄「レトロワシゾードオオウラエンカミワダシャルドネ」の原料となる高品質なシャルドネを栽培している上和田地区の大浦亮一氏である。現在の樹齢は6〜10年。きっかけは試みに2本植樹したことからのこと。この2本の樹から実ったぶどう自体の華やかな香りに魅力を感じたと大浦氏は言う。その魅力ある香りを生かしたワインが出来ないかと当社醸造責任者松田にぶどうを持って行き意見を求めたと話

す。そして醸造責任者松田自身もその香りに魅力を感じ現在に至っている。栽培面においては、樹勢が強く、白ぶどうとしては果粒が密着せずバラ房になるのが特徴。比較的単為結果が多いが、それを起因とした腐敗が少ないのもこのぶどうの特徴のようだ。

現在のワインのスタイルは、まだ収穫量が少ないこともあり、樽発酵スタイルで仕上げています。今後は、収穫量も増える見込みのため、このぶどうの特徴である華やかな香りを生かせる醸造スタイルへ取り組んでいく方向で現在考えています。

2022年ヴィンテージ

：樽1本分、生産本数279本。

2023年ヴィンテージ（現在販売中）

：樽3本分、生産本数841本。

そしてこれからリリースをする2024年ヴィンテージは、樽4本、生産数量1,120本。

大浦亮一氏がぶどうの香りに魅力を感じ、大切に育てあげたこの品種への魅力について、醸造責任者松田に尋ねました。

2024 高畠ジャパネスク モンド・ブリエ

720ml / 白 / 辛口
発売日：年内予定

ワイナリーショップ・
公式通販クラブ高畠ワイナリー限定

白桃やグレープフルーツ、マスカメロンなどの果実香とはちみつのような甘い香り。果実の優しい甘さに爽やかな酸味を感じるとことが出来るクリアな味わいの辛口白ワイン。

【Japanesque（ジャパネスク）シリーズ】

日本固有の国内・国内改良品種の熟度の高いぶどうだけを厳選し、その品種の持つ特性や特徴をいかして醸造した地味※豊かなワイン ※地味とは、その土地の味、高畠という地の味という意。



醸造責任者
松田氏
コメント

正直、最初にこのぶどうを味わった時のインパクトは強く「なんだ？この濃いぶどうは」って、ハッとしました。味わい深く、ただ甘いだけではないアロマティックな感じが、絶対良いワインが出来るかと確信しました。実際に造ってみて、量が少なく、最初はうまくいかなかったのですが、それでも品種特性が誰にでも感じられる味わいをもっている、マスカットが特別のように「モンド・ブリエ」もそのぶどうが放つ香りや味わいが独特で面白い品種であるという印象を受けました。毎年様々な取り組みを行い、複数の樽と酵母を使っただんな仕上がりになるか多くのデータを収集したり、スキンコンタクトでぶどうの味わいをより抽出したりと、その造りのスタイルによってさまざまな味わいが生まれてくるので魅力を感じています。原料ぶどうの収量が増え、更にその造りにも発展性が出てくるので、今後期待している品種です。



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ただきます。

初秋の爽やかさを纏う

『サーモンと卵黄、ライムのスパゲッティ』

暑い夏を抜けて、ひと息つける初秋の風を感じる今季ご紹介するのは「サーモンと卵黄、ライムのスパゲッティ」。カルボナーラをベースにしながらも卵黄とマスタード、ライム果汁、生クリームで仕上げたクリーミーなソースに、香ばしく焼いたサーモンが絡み合います。ライムの爽やかな酸味が夏の名残りを感ぜさせながら、サーモンの豊かな脂が秋への移ろいを表現した、季節の変わり目にふさわしい一皿です。この繊細な味わいのパスタには、高畠ワイナリーの「ジャパネスク モンド・ブリエ」を合わせました。上和田地区で育てられた日本生まれの品種「モンド・ブリエ」から造られたこの白ワインは、グレープフルーツなどの柑橘系の香りとはちみつのような甘くアロマティックな香りが特徴です。「世界に輝く」という名を持つこの品種の爽やかで優しい酸味が、ライムのフレッシュな酸味と見事に調和し、サーモンの濃厚な旨味を引き立てます。9ヶ月の樽熟成により生まれた凝縮した厚みのある味わいがクリーミーなソースの豊かさと絶妙にマッチし、果実味あふれるリッチな仕上がりとなりました。夏の疲れを癒し秋への期待を膨らませるこの特別な組み合わせで、季節の移ろいを味わってください。日本生まれの品種が織りなす、新しい季節への扉を開く爽やかで上品なマリージュをお楽しみいただけることでしょう。



高畠ジャパネスク モンド・ブリエ



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『サーモンと卵黄、ライムのスパゲッティ』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。

【速報】 ワインコンクール受賞のお知らせ

JAPAN WINE COMPETITION 2025

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

第21回目となるJAPAN WINE COMPETITION（「日本ワインコンクール」）。国産ぶどう100%を使用した「日本ワイン」の品質を競うワインコンクールの審査会が7月9日～10日に執り行われました。本年は31の道府県から153のワイナリーが参加、「欧州系品種（白・赤）」、「国内改良品種（赤・白）」、「甲州」、「スパークリング」など12部門に860本が出品されました。当社は、銀賞3アイテム、銅賞5アイテム、計8アイテムが受賞いたしました。

【欧州系品種赤】
銀賞

2021 プティ・ヴェルド
アラエヴィンヤード



2021
DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne
カベルネ・ソーヴィニヨン



2021 LOGRE BLEU 青おに



銅賞

【欧州系品種赤】 2019 ゾディアック カベルネ・ソーヴィニヨン
【欧州系品種白】 2023 ARKADIA Select Harvest シャルドネ
【欧州系品種白】 2024 高畠クラシック 上和田ピノ・ブラン
【国内改良品種】 2021 高畠ジャパネスク ベーリーズ・ブレンド
【国内改良品種】 2022 高畠ジャパネスク マスカット・ベリーA



おかげさまで
創業35周年。
ワイナリーに集い、
楽しく乾杯！

ハーベスト フェスティバル



10/11(土) 12(日) 13(祝) 月 9:00~16:30 | 入場無料/雨天決行
※最終日は16:00まで

各回
20名様
限定

「有料事前予約限定」スペシャルテイastingイベント

高畠ワイナリーのハイエンドクラスワインがどのように誕生してくるのかを
醸造責任者松田が語ります。両テーマともに、未発売ワイン先行テイasting!!

午前の部

“Chardonnay Barrel Fermentation Vintage 2024”

～高畠のハイエンドクラス 先行テイasting～

- ◎時 間／11時～12時 ※受付は30分前から
- ◎参加費／6,000円(現地現金払い)
- ◎場 所／テイastingルーム

午後の部

“High-End Red Wine Vintage 2022”

～高畠のハイエンドクラス 先行テイasting～

- ◎時 間／14時～15時 ※受付は30分前から
- ◎参加費／7,000円(現地現金払い)
- ◎場 所／テイastingルーム

事前にネットにて要予約(Peatix ビーティックス) 詳細内容及び申込方法は、公式HP及びFBIにてご案内させていただきます。

特設フード&キッチンカーコーナー

ワインによく合う
地元メニューや
多彩なお手軽グルメが集結！



(ラストオーダー/16:00) ※最終日は15:45

ボトル&グラスワインコーナー

当社ソムリエ厳選のワインを
リーズナブルな価格で！
限定ワインやジュースもあります。

(ラストオーダー/16:00) ※最終日は15:45

創業35周年
記念グラスで
お楽しみ
ください！



ぶどう直売 コーナー

高畠ワイナリーの
契約農家さんが
丹精こめたぶどうを
直売します！

ミニ音楽ステージ

【場所】フードコート側ミニステージ
【時間】11時/13時 ※演奏時間は前後する場合がございます。



ふうせん
パフォーマー ふうせんたけさん
【時間】11時/13時/15時予定
【場所】ワイナリー中央広場
テイastingコンテスト
【場所】フードコート側ミニステージ

注意

- ◎飲酒運転、20歳未満の方の飲酒は法律で固く禁止されています。絶対にお止めください。
- ◎屋外イベントにつき、強雨・荒天の場合は内容が変更になる場合がございます。

- アルコール類(ノンアルコールを含む)のお持ち込みはお断り致します。
- 会場への食料品等のお持ち込みはお断り致します。
- お申込みが必要なイベントは定員に達し次第、締め切らせていただきます。
- 屋外がメインとなるイベントのため、日除け・雨具等は各自ご用意ください。

○20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。○妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児の発育に悪影響を与える恐れがあります。○お酒は適量を。○飲酒運転は法律で禁止されています