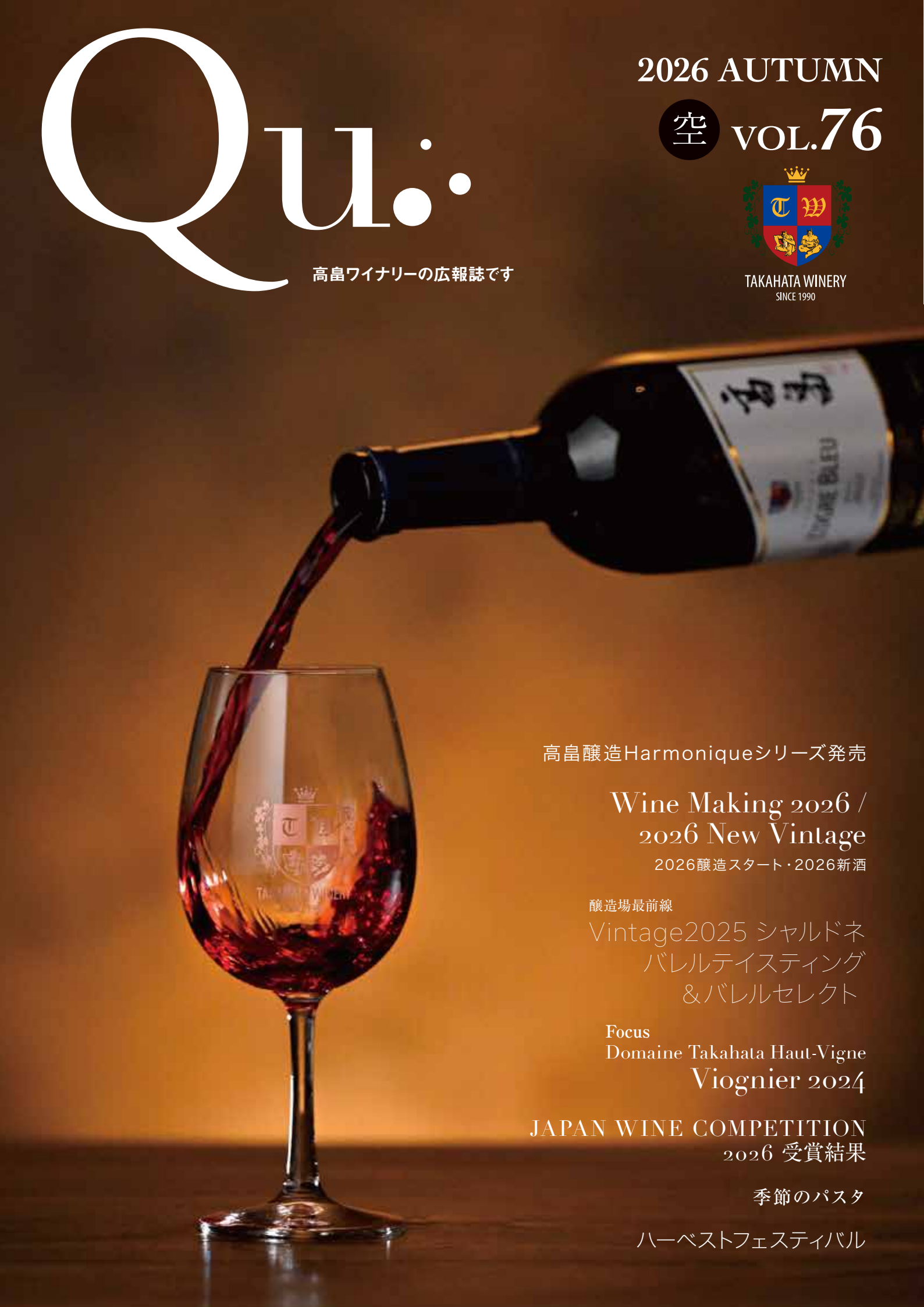
Qu::

高畠ワイナリーの広報誌です

2026 AUTUMN

空 VOL.76

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



高畠醸造Harmoniqueシリーズ発売

Wine Making 2026 / 2026 New Vintage

2026醸造スタート・2026新酒

醸造場最前線

Vintage2025 シャルドネ
バレルテイスティング
&バレルセレクト

Focus
Domaine Takahata Haut-Vigne
Viognier 2024

JAPAN WINE COMPETITION
2026 受賞結果

季節のパスタ

ハーベストフェスティバル

風薫るワイナリーから

株式会社高畠ワイナリー
代表取締役社長　高橋和浩



本年7月28日に発生した令和8年熊本地震において、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。

ヨーロッパにおいては熱波が続きフランス、スペインでは深刻な森林火災に見舞われ、特にボルドー地区においては火災による煙害も懸念されているようです。一刻も早い鎮火を祈るばかりです（7月末記）。日本でも暑い日が続いておりますが、いよいよデラウェアの集荷も始まり仕込みの季節となります。7月31日、良質なぶどうの収穫と醸造期間中の安全を祈願し、神事を執り行いました。今年は早い春を迎え、気象データの数値だけを見れば平均的な4カ月を過ごしておりますが、生育は例年より早い状況です。契約栽培の農家さんの畑については地区によって多少状況に違いはあるようですが、自社畑、ドメーヌタカハタオー・ヴィーニュは今のところ病気の発生も見られず健全な状況にあるようです。さて、そのドメーヌタカハタオー・ヴィーニュですが、今秋ニューフェイスが加わります。お待たせいたしました、ヴィオニエです。2017年に定植し2023VTは上和田のヴィオニエと混醸し昨年試験的に販売させていただきました。壜詰前にテイスティングした際、醸造責任者の松田君に「凄いよこれ、完璧にヴィオニエだ！粘性があればシャトーグリエみたいになるかも」と私としては最大級の賛辞（本音です）を述べたものの彼からは「飲んだことないんで分かりません」と自分が成しえた成果を理解していないような口振りに「じゃ、今度飲んでみようね」と軽く返してしまった記憶があります（結構なお値段のワインです）。

そんなやり取りから時を経ずして、業界紙のドメーヌタカハタオー・ヴィーニュの取材時に、このヴィオニエをテイスター役で来られた誰もが知る実力派ソムリエK氏に試飲していただいたところ「ヴィオニエだ、完璧！品種特性がしっかり出ててうまい」との反応に松田君は「でしょ！」と一言（おいおい、同じこと私も行ったよね）。ちょうど、自社畑100%の2024VTのヴィオニエがドメーヌタカハタオー・ヴィーニュと成るべく、樽内で発酵中の時期でした。結果に将来性を感じたことから自社でのヴィオニエの増産を決め、2025年に垣根ではなく平棚一文字仕立てで栽培をすることとし、63本の苗木を定植したことは本誌72号でご紹介させていただいております。2024VTは発酵及び熟成を樽内で1年、壜熟1年を経て今年10月に発売させていただく運びとなりました。高畠で育むヴィオニエ、今後もご注目ください。



ワイナリー便り

高畠醸造Harmoniqueシリーズ
9月1日発売

Harmonique
— 重なりが生む、ひとつの味わい。

山々が重なり合い、ひとつの風景になるように。
風土、季節、そして時間もまた、静かに重なり合い、
ひとつの味わいへと結実していきます。

Harmonique　それは、異なる個性が響き合い、
調和という美しさを生み出すということ。
日本各地の風土が育んだぶどうを、
高畠ワイナリーが長年培ってきた醸造技術と品質管理によって、
ひとつのワインへと丁寧に融合しました。
土地ごとに異なる素材の魅力を活かしながら、
やさしく、親しみやすく、自然とグラスが進む味わいへ。

ラベルに描かれた山並みは、
異なる風景が響き合い、ひとつになる——
その調和のかたちです。

TAKAHATA JYOUZOU | Harmonique
| NIAGARA | BLANC | ROSÉ | ROUGE | 720ml | 360ml





Wine Making 2026 / 2026 New Vintage

2026醸造スタート・2026新酒

theme 01

36回目仕込みがスタート

当社のワイン造りは、年間約500トンの仕込み量を誇ります。その1年の幕開けを飾るのが、市町村単位で日本一の生産量を誇る「デラウェア」です。

高畠町特有の昼夜の寒暖差と、太陽の恵みをいっぱいに浴びて美しく色づいたデラウェア。口いっぱいに広がる糖と酸の絶妙なバランス。そしてキャンディーのような甘い香り、フレッシュでフルーティーな甘酸っぱさをダイレクトに楽しめるワインへと造り上げていきます。Vintage2026 デラウェアは10月初旬に発売予定です。

どうぞお楽しみにお待ちください。

theme 02

山形県におけるデラウェア栽培、100年以上の深い歴史

もともと県内（現在の南陽市周辺）では、江戸時代から在来種の「甲州ぶどう」が栽培されていましたが、明治時代、政府の「殖産興業」の一環としてアメリカから雨に強いデラウェアなどの苗木が導入されました。当時の山形県令（知事）によって置賜地区に試験植樹されたのが、すべての始まりと言われています。

大正時代に入ると、高畠町の和田地区で地元の救済・開拓事業として本格的なぶどう栽培がスタート。現在も上和田地区には「大正十三年 和田葡萄出荷組合」の名が刻み込まれた記念碑が残り、100年を超える挑戦の歴史を今に伝えています。

その後、昭和30年代後半からの種なし化の技術（ジベレリン処理）の導入や、昭和40年代からのハウス栽培の普及を経て生産体制が強化され、ついに「市町村単位でのデラウェア生産量日本一」の地位を確立するに至りました。

100年以上前、先人たちのあくなき挑戦から始めた高畠町のぶどう栽培。現代まで脈々と受け継がれてきたこの高品質なデラウェアを使用し、今年も36回目のワインの仕込みを迎えられることに感謝。

本年が良き葡萄に恵まれ、無事醸造が終わることを祈願。

これからの醸造期、自然の恵みである2026年のブドウと向き合い、その良さをひきだせるようワイン造りに励んで参ります。

2026新酒
まほろばの里「たかはた」から、
今年もフレッシュなワインをお届けします。



DELAWARE | SWEET

2026高畠デラウェア【白甘口】

720 mℓ | 希望小売1,580円（税込）

2026.10.7 出荷予定

デラウェアのフルーティーな風味
そのままの果実香あふれる
甘口タイプ



DELAWARE | SEMI-DRY

2026高畠デラウェア【白やや辛口】

720 mℓ | 希望小売1,580円（税込）

2026.10.7 出荷予定

デラウェアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした
やや辛口タイプ



DELAWARE | SPARKLING

2026高畠デラウェアスパークリング

750 mℓ | 希望小売1,780円（税込）

2026.10.14 出荷予定

デラウェアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした
スパークリングワイン

Vintage2025 シャルドネバレルテイスティング&バレルセレクト

ワインは1年に一度しか仕込むことが出来ません。その年に収穫されたブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、妥協は許されません。

仕込みが終わってからが、醸造現場の本当の闘いです。日々の発酵管理、品質チェック、機器のメンテナンス。そして何より、当社のポートフォリオ（銘柄の体系）を体現する理想の一本へと導くバレルテイスティング、さらにブレンドの作業は気が遠くなるほどの緻密さと体力を要します。世界に評価されるワインへと昇華させるためのブレンド作業は、文字通り「途方もない」プロセスとなりました。

本号では、高畠の代名詞と言えるシャルドネ、松田醸造責任者が思い描き仕上げた2025年ヴィンテージのワインをご紹介させていただきます。

本号で紹介したワインは、ワイナリーで壜熟成を経たのちに、来春、皆様のお手元に届けれます。今しばらくお待ちください。





◎01／松田醸造責任者と小原醸造担当◎02／ピペットで樽からワインをグラスへ◎03／コメントをメモする松田醸造責任者

高畠のシャルドネの品質を世界のワインの一つとして

季刊誌空 QuVol.74の記事2025年の概況でも報告の通り、同年のブドウは果粒肥大期の少雨や、降水日数の少なさによる長い日照時間、そして8月中旬以降の平均最低気温も例年より冷涼になったことで、病害も少なく比較的良好なヴィンテージとなった一方で、例年にない積雪となり、雪害による栽培面積の減少や、夏の干ばつの影響による小ぶりな房の増加が重なり、収穫量は極めて減少した年となりました。特に当社の代名詞と言えるシャルドネは、100tを下回る収穫量となり、生産本数も限られることから2025ヴィンテージは貴重な年となりそうです。その貴重なシャルドネの中から、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、その特徴に合わせフレンチオーク樽のメーカーや種類、酵母を選択し、樽発酵スタイルで醸造された72樽のバレルテイスティングが6月29日から7月3日まで行われました。

バレルテイスティング後の銘柄への組み立て、仕上がりや特徴など、松田醸造責任者に尋ねました。

松田醸造責任者から見た、シャルドネの2025年ヴィンテージの全体的な総評は？

「今年の出来栄えは過去最高だと自負しています。2023年も非常に良かったですが、それをさらに上回る印象ですね。ただ、収量が少なかった分、さまざまな工夫を凝らして造り上げたため、ひときわ思い入れの強いヴィンテージになりました」

頭の中には、ブドウの特徴を完璧に把握した上で「この果汁にはどの樽とどの酵母を合わせれば狙った味わいになるか」という明確な設計図がありましたが、ワイン造りは一筋縄ではいかないと実感。

「狙い通りにいかない部分もありましたが、それが『良い意味での裏切られ方』をしてくれた樽もありました」。特に自社畑のブドウは収穫が少なく、わずか2樽分ほどの仕込みにとどまりました。

「本来なら複数の味わいの樽を造り、それらをブレンドして複雑味を出したいところですが、2本しかありません。どの樽を選択すべきか大いに悩みましたし、1つの樽に対して2種類の酵母を使い、それぞれの効果を引き出すなど、限られた条件の中で試行錯誤を重ねました」。

自社シリーズに関しては、「もしもうまくいかなければ、今年は壜詰めしないという選択肢さえ頭をよぎりました」が「あのときの試行錯誤がすべて良い方向に転んでくれて、何とか製品化を決意することができました」。

一方、契約農家のブドウを使用したシリーズについては、対照的な手応えを語る。

「農家さんのシリーズは、ブレンドテストが一切迷うことなくスムーズにはかどりました。味わいのメリハリが非常にハッキリとしており、それぞれの素材が持つ良いところを絶妙なバランスで組み合わせ、完成させることができました」

「今年は本当に濃密なプロセスを経て造り上げました。皆さんからどのような評価をいただけるのか、今から楽しみでなりません」。







comment

松田醸造責任者コメント



Domaine Takahata Haut-Vigne Night Harvest Chardonnay

通常であれば3トンを収穫できる畑において、2025年は過去最低となるわずか0.6トン（平年の約20％）にとどまりました。最大の要因は、7月の極端な少雨です。これによりブドウの粒が十分に肥大できず小粒となりましたが、同時に、野鳥などの食害も重なり収量が激減しました。

しかし、自然の厳しさがもたらしたこの小粒のブドウは、旨味と成分がギュッと詰まった圧倒的な凝縮感を備えていました。この力強いブドウのポテンシャルを最大限に引き出すため、2025年ヴィンテージでは「DAMY（ダミ）社」の樽を選択しました。その理由は、ワインに豊かな甘みとまろやかなニュアンスをもたらす特徴の樽で知られていたからです。また、凝縮感の際立つブドウの骨格に対し、あえて新樽率100％で贅沢に仕上げることで、樽由来の芳醇なアロマと甘美な質感を完全に融合させました。力強くも濃厚で、奥行きのあるスタイルのワインに仕上がりました。



ARKADIA Select Harvest Chardonnay

フラグシップワイン「ARKADIA」の誕生には、一切の妥協なき挑戦と、熟練の緻密な技が注ぎ込まれています。高級樽メーカー「TARANSAUD（タランソー）」の樽を主軸に据え、気品あふれるエレガントさを極限まで追求しました。幾度となく重ねたブレンドテストのなかで、もっとも悩み、もっとも時間を費やした特別なキュヴェです。幾度もの試行錯誤の末にたどり着いたのは、すべてが美しく調和する「奇跡の50％」という黄金比でした。

新樽率50％：タランソーの樽がもたらす極上の複雑味と滑らかな口当たり
D254酵母50％＆CY3079酵母50％：異なる酵母の個性を引き出し、圧倒的な奥行きと立体感を演出。ブレンドの迷いをすべて昇華させ、造り手の情熱と自然の恵みが完璧な均衡（バランス）で結実した奇跡の味わいです。



レトロワ シゾード オオウラ エン カミワダ シャルドネ

前年の2024年は9樽分という豊かな生産量を誇り、今ヴィンテージも「たくさんの方に届けたい」という強い想いがありました。しかし、目指したのは量ではありません。

契約農家大浦亮一さんがブドウの栽培から醸造まで、一粒一粒、一工程一工程に妥協なく「こだわりにこだわり抜いた」結果、生まれたのはわずか4樽分のみ。生産量は前年の半分以下となりましたが、そのぶん圧倒的な味わいの質と深みを追求した、まさに芸術品のような仕上がりとなっています。

生産量は、わずか4樽限定。量よりも「最高峰の味わい」を重視しました。こだわり抜いたからこそ表現できる複雑味や繊細なニュアンスの調和。今しか出会えない特別な一杯を、ぜひ試して頂きたいです。



ラクロチュア エレクトリック エン カミワダ シャルドネ

2025年ヴィンテージは、和田地区で仕込んだロットと、大浦亮一さんのブドウで仕込んだロットを巧みにブレンドして仕上げました。

非常に優れたポテンシャルを持つ「FRANCOIS FRERES（フランソワ・フレール社）」の樽をメインで使用。その気品ある樽のテイストを軸に据えながら、豊かな果実味とフレーバーの調和を追求し、幾度ものテストを重ねてベストなバランスへと昇華させました。新樽率63％というこだわり抜いた比率がもたらす立体的な味わいは、グラスの中で幾重にも重なる複雑味として見事に表現されています。緻密な構成力とエレガンスを兼ね備えた、特別な一本をぜひご堪能ください。



フニクリ フニクラ デ キムラ シャルドネ

当社創業35周年式典の折、木村さんから「裏ラベルの栽培者のところ、親父（幸雄）の名前ではなく俺の名前にしてくれ」という強い想いを託され、2025年ヴィンテージからは「幸治（ゆきはる）」へと表記を変更いたしました。

そうして迎えた2025年の木村さんのワインは、特筆すべき非常に高いクオリティーに仕上がっています。醸造においては「ROUSSEAU（ルソー社）」の樽をメインに使用。木村さんが丹精込めて育て上げた凝縮感のある果実味と樽との相性が抜群に良く、ブレンドテストの段階から心躍るような素晴らしいシナジーを生み出してくれました。

お陰さまで2,000本の大台という記念すべき生産量を達成することができました。造り手の情熱とこだわりが詰まったこの味わいを、ぜひ多くの方々にお楽しみいただきたい一本です。



佐藤清吉 シャルドネ

清吉さんのブドウで仕込んだ樽はどれも非常にクオリティーが高く、いつも選定に頭を悩ませるほど魅力的です。通常は2樽のみをブレンドして製品化してきましたが、2025年ヴィンテージにおいては「どうしても3樽をブレンドした味わいで表現したい」という強い想いとこだわりを持って仕上げました。

そうして生まれたワインは、他のどのロットとも異なる、深みと奥行きのあるコクのある味わいに仕上がっています。



バリック シャルドネ

2025年ヴィンテージは、十分な生産数量を確保するために樽発酵の本数を増やすという挑戦を行いました。幸いにもブドウの出来栄えが非常に良く、豊かな味わいを損なうことなく生産量を増やすことができた、記念すべき素晴らしい年となりました。

特にトップクラスのワインをとことんこだわり抜いて造り上げたことで、上質な新樽がバリックのほうにも回るようになり、バリック全体のクオリティーも一段と向上しています。

樽数にして計36本、総数10,000本超えという圧倒的なスケールで送り出す、造り手の情熱と技が結集した力作です。



【圃場情報】
自社 ヴィオニエ圃場
面積：10アール 植樹 2017年
（樹齢9年）露地・垣根式栽培
収穫時期：2024年10月3日

Domaine Takahata
Haut-Vigne

Viognier 2024

New Item

難興の品種「ヴィオニエ」を高畠の地で。ワイナリーの情熱が詰まったエレガントな一本。

自社圃場であえてリスクを背負っても私たちが挑戦したかった品種を、栽培から醸造まで一貫して手掛ける。限られた原料ぶどうから、手をかけて小ロットで出来上がったワインの中から、納得のいく品質として認められたものだけに与えられる称号――それが「Domaine Takahata Haut-Vigne」です。

フランス・ローヌ地方原産の「ヴィオニエ」は、その栽培の難しさから一時は絶滅の危機に瀕したこともある〝幻のブドウ〟。

このブドウの特徴は、アプリコットや白桃、ライチなどのエキゾチックな香り、そして味わいは甘い果実味と滑らかな飲み口。そんな品種に、2017年より自社圃場に植樹を行い、4回目のヴィンテージとなるワインをリリースいたします。

高畠町特有の「昼夜の大きな寒暖差」が、ヴィオニエ特有のエキゾチックな香りを最大限に引き出し、日本ワインらしい繊細で綺麗な美しい酸を綺麗に残しています。

本来なら香り高い品種ですから、その特徴を最大限に引き出すため、樽を使用せずステンレスタンクで発酵・熟成をしたいところでありますが、2024年は防鳥ネットを設置する前にムクドリの鳥害を受け収穫量はほんの416kg。

この量を安定して発酵させ仕込む容器がないため、225リットルのフレンチオーク樽での樽発酵スタイルでヴィオニエの特性を引き立てた造りが出来ないか挑戦しました。

出来上がったワインは、樽由来の穏やかなニュアンスと、ブドウ本来のアロマが見事に調和し、クリーミーな料理や出汁の効いた和食とも相性抜群。

シャルドネで培った樽発酵の造りの経験から生み出された至高のジャパニーズ・ヴィオニエをお楽しみください。



生産本数：250本
小売価格：6,600円（税込）
発売予定日：2026年10月10日（土）
※ハーベストフェスティバル開催時

松田醸造責任者コメント comment

ヴィオニエを醸造するにあたり、何人かの方からコンドリューなどの本場の味わいを試飲させていただきました。その独特の雰囲気や、柑橘系の香りとキリッとした酸味、豊かな果実味のバランスにとても良い印象を受けました。

高畠で栽培されたヴィオニエは糖度が高く、酸もしっかり残る優秀な品種だと感じています。実際に口にしてもアロマティックで香りが強く特徴的で、シャルドネよりも華やかでインパクトがあるため、「面白いワインができるだろう」と確信を持ってワイン造りに臨んできました。

今までは農家さんのブドウと自社ブドウを混醸し、「バリックシリーズ」として製品化してきましたが、2024年はついに自社ブドウのみで造ることに。「オーヴィーニュシリーズに加えられるか?」と、非常に緊張感のある醸造となりました。416kgという少ない収穫量だったため、2樽に分けて発酵させ、その後1本にまとめて1年間樽熟成を行いました。

これまではMLF（マロラクティック発酵）を行っていましたが、フレッシュな酸味が売りのヴィオニエを生かすため、2024年はMLFなしで挑戦しました。

出来上がったワインをテイスティングしてみると、まさに「お手本のような味わいの THE VIOGNIER」。ジューシーで飲みごたえもありながら爽やかなテイストで、誰が飲んでも批判的なコメントが出なそうな万能な味わいに仕上がりました。その結果、「オーヴィーニュシリーズ」への仲間入りを即座に決断し、社長をはじめとする役員にも直訴しました。それほどの自信作ですので、皆様ぜひ楽しみになさってください。

今後、自社農園でも栽培本数を増やしていく品種ですので、これからの展開にもぜひご期待ください。



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。

ペンネ・クワトロフォルマッジ

～胡桃（クルミ）と蜂蜜、ディルを添えて～



Domaine Takahata Haut-Vigne Viognier 2024

朝夕に涼しさが混じり、空の高さにふと秋の気配を感じる季節になりました。あたたかいものが恋しくなる、そんな夜の一皿をご紹介します。

パスタは食事の主役という印象がありますが、ペンネのようなショートパスタは、じつはワインのお供としてとても頼もしい存在です。フォークでひとつ、またひとつとつまめる気軽さ。伸びる心配もないので、グラスを傾けながらゆっくり味わえます。

今回は「ペンネ・クワトロフォルマッジ」。四種といっても特別なチーズは使いません。クリームチーズを土台に、ゴルゴンゾーラをほんの少し、パルミジャーノで輪郭を整え、茹で汁だけで乳化させます。生クリームを使わないぶん軽やかに。仕上げに蜂蜜をまとわせたモッツァレラと、香ばしい胡桃を散らし、ディルをひとつまみ。乳の甘さにナッツの食感と青い香りが差し込む、奥行きのある一皿です。

合わせるワインは「2024 オー・ヴィーニュ ヴィオニエ」。自社農園のヴィオニエから生まれた、白桃や杏、白い花を思わせる華やかなキュヴェです。穏やかな酸と、蜜のようなとろみのある質感。チーズの乳脂と静かに溶け合いながら、蜂蜜と胡桃の甘い香ばしさに、ワインのアロマがそっと重なります。

山形の葡萄と、秋の入口の食卓。少しだけ夜を長くして、ぜひお試しください。



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。

『ペンネ・クワトロフォルマッジ～胡桃と蜂蜜、ディルを添えて～』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。

JAPAN WINE COMPETITION

2026 JAPAN WINE COMPETITION

受賞報告

金賞

【部門：欧州系品種 赤】
L'OGRE BLEU Aooni 2022
ローグル・ブルー 青おに



銀賞

【オレンジ】
Domaine Takahata Haut-Vigne Gris de Pinot Gris2023
ドメーヌ タカハタ オー ヴィーニュ グリ・ド・ピノグリ



銅賞

【欧州系品種 白】
高畠 Classique Chardonnay 2025
クラシック シャルドネ



【欧州系品種 白】
Les Trois Ciseauxd' Oura en Kamiwada Chardonnay 2024
レトロワ シゾー ド オオウラ エン カミワダ シャルドネ







本年で22回目となる国産ぶどうを100%使用した「日本ワイン」を対象としたコンクールです。日本ワインの品質や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日本ワインの個性や地位を高めることを目的とし2003年から開催しています。7月15日（水）結果発表があり、当社から金賞1銘柄・銀賞1銘柄・銅賞2銘柄、計4銘柄が受賞いたしました。

Qu.
2026年9月18日発行　通巻76号（2026秋号）
発行　高畠ワイナリー　〒999-2176 山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1
編集　高畠ワイナリー「空・Qu」編集部
Take Free

ワイナリーに集い、楽しく乾杯！

HARVEST Festival 2026

ハーベストフェスティバル

2026年 Harvest Festival 記念グラス ※限定数量



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

事前申込　特別有料ワインセミナー

10(土) 11(日) 12(祝月) 高畠ワイナリー「体感（味わい・学ぶ・体験）」プレミアムセミナー

「味わい」「学び」「体験」、この3つをテーマに、ワインメーカー松田が高畠ワイナリーの「今」。そして未来へつなぐ取組みや想いを語ります。

●10月10日（土）、11日（日）13:30～15:10（予定）
●10月12日（祝・月）13:00～14:40（予定）
［参加料］8,000円　［募集人数］20名（各日）

10(土) 先行Tasting Chardonnay2025を味わう

全て未発売、高畠を代表するシャルドネの2025ヴィンテージをワインメーカー松田の解説と共に紐解きます！

●10月10日（土）10:50～11:50（予定）
［参加料］6,000円　［募集人数］20名

11(日) 垂直Tasting ARKADIA Select Harvest Red Wine

当社フラグシップワインARKADIA。4ヴィンテージの味わいをワインメーカー松田の解説と共に紐解きます！

●10月11日（日）10:50～11:50（予定）
［参加料］6,000円　［募集人数］20名

お申込みはPeatix（ピーティックス）より　詳細はHP・Peatixにて順次ご案内いたします。※募集人数に達し次第、受付を終了させていただきます。

有料 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も！多彩なお手軽グルメが集結！

地元ならではのフードメニューや定番の肉料理など、ワインのお供にピッタリのフードコート。
［ラストオーダー/16:00］
※最終日は15:45



有料 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！

今年のできたて新酒ワイン含め20種類以上のワインをお楽しみいただけます。お好みのワインを探してみませんか！
【場所】フードコート側
［ラストオーダー/16:00］
※最終日は15:45



DOMAINE TAKAHATA Haut-Vigne
［グラスワインコーナー］

自社圃場のぶどうだけを使用したプレステージワイン。イベント期間中グラスワインでお楽しみいただけます！
【場所】中央広場側

ステージイベント　当日参加可能

・テイスティングコンテスト
・ワイナリークイズ大会

ふうせんパフォーマー
ふうせんたけさん
●11日（日）・12日（祝・月）
【時間】11時/13時/15時
【場所】中央広場



施設内特設物販コーナー

ジャムやお漬物など、地元企業が出展。

ぶどうの直売コーナー

高畠ワイナリーの契約農家さんが丹精込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】13:00～　※演奏時間は前後する場合もございます。


10(土) ♫トリコ・デ・ムジーク


11(日) ♫楠瀬誠志郎・楠瀬大地・須藤満


12(祝月) ♫moco&遠藤龍一

ご注意

◎飲酒運転、20歳未満の方の飲酒は法律で固く禁止されております。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（ノンアル飲料を含む）のお持ち込みはお断り致します。
●会場への飲食料品等のお持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。

高畠ワイナリー
お問い合わせ　TEL 0238-40-1840　FAX 0238-57-3888
URL https://www.takahata-winery.jp/