

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2020 AUTUMN

空 VOL.52



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



高島町とデラウェア

日本最大にして
最高のデラウェア名産地、高島町

ワインを片手に

辰巳琢郎さん



まほろばの貴婦人・白(左)／まほろばの貴婦人・赤(中)
2018高島ジャパネスク リースリング・フォルテ(右)



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

村上 健



今年の梅雨は、長雨が続き農作物に大きな影響が出ましたことは、生鮮野菜の価格に明確に表れ、果ごもりで内食となっている家計にも少なからず影響があったことと思います。長雨も8月に入ると一転。猛暑と息苦しいマスクの着用で経験のない夏を過ごされた方が大多数だったのではないのでしょうか。

東北の夏はあっという間に過ぎていきます。9月になると暑さも一時期の猛威が衰え、高島の夜温が冷え込むことにより、果実に一段と美味しさが上乘せされていきます。9月12日にはワイナリー前に植栽している「ピノ・ノワール」の収穫体験を行いました。今年のピノ・ノワールは、着色も良く、糖度も20.5度程度あり、今後の醸造が大変楽しみです。期待しているところです。

さらに高島が誇るシャルドネの仕込みも始まりました。この後、ワイン専用品種の収穫が毎日続き、今が、仕込みと醸造の最盛期となっています。昨年は台風の影響で断念しました「ナイトハーベスト」は10月17日土曜日、早朝午前3時から収穫体験ご希望のお客様と共に収穫を開始いたします。

今回は主に「Facebook」等のSNSにて「ピノ・ノワール収穫体験」や「ナ

イトハーベスト収穫体験」の参加者募集をいたしました。例年以上にお客様のレスポンスが速く、募集開始後あっという間に定員に達し、残念ながら募集は即日終了せざるを得ませんでした。これも、外出自粛後の影響が色濃く反映しているのではないかと感じております。

当ワイナリーといたしましては、皆様のご関心がこれほど大きいことに感謝しながら、見逃された皆様にはまたの機会にご参加いただけますよう、今後とも様々な企画を提案して参りたいと思っております。

さらに、例年多くの皆様にお楽しみいただいております「秋の収穫祭」につきましては、現時点ではまだ安心してワインを楽しむ状況に至ってはいないと判断し、8月1日に中止のご案内をいたしました。昨年の秋は全国に大きな被害があった台風の影響で中止となり、今年は新型コロナウイルス感染拡大を防止するため、止むなく開催の中止といたしました経緯等をご理解いただければと思います。

コロナ禍の一日も早い収束を祈りつつ、ワイナリースタッフ一同、皆様の笑顔にお会いすることができますことを心より願っております。

ワイナリー便り

今年のおとう、どんな感じ?どんな出来?

栽培担当 四釜紳一 (9月末現在のレポートです)



◀デラウェア

収穫期に雨が少なかったために、例年よりも健全で熟度が高い(=フルーティ)状態で収穫が出来たと感じている。



◀ピノ・ノワール (自社農園)

着色が良く、みずみずしい状態での収穫となった。もともと栽培が難しい品種だが、比較的雨が少なく、収穫した果実は概ね良好だった。



▲メルロー、カベルネ・

ソーヴィニヨン(赤系)など

今年は、特にメルローが良い状態で生長していると感じる。今年の気候が合っていたのか、糖度も高く着色も良い。期待できそうな印象。カベルネは、まだこれからだが収穫が楽しみな品種だ。

ナイアガラ▶

今年の気候が合っていたのか、全体的に糖度の上りも充分で、酸の残りもバランスが良く、いいぶどうが収穫できている状況だ。



シャルドネ▶

今、収穫途中だが、雨の多かった昨年よりは期待できそう。日照時間は長くはないが、雨が少なかったという恩恵は感じている。



原点にして頂点・「まほろばの貴婦人」リニューアル

REBORN



まほろばの貴婦人



原点にして、ひとつの頂点、
至福の極甘口ワイン、
よりお求めやすく新発売

日本に合った最高の甘口ワインを造ろうと、高貴な甘さと華やかな香りを求めるものの、試行錯誤の連続でした。

満足のいくワインを求め、ぶどう品種も世界中を探し、貴腐ワインのぶどう原料として知られるフルミント種、遅摘みの甘口ワイン用ぶどうで知られるオーストラリアのオレンジマスカット種に辿り着きました。これらのぶどうに情熱を注ぎ、これまで培ってきた醸造技術により、山形・高島の風土が融け込んだワインとして生まれ変わりました。そんな「まほろばの里 高島町」を感じさせる至福の甘口ワインです。



【まほろばの貴婦人】は、当ワイナリー創業以来、不動の人気を誇る看板娘です。

まほろばの貴婦人・白【極甘口】

720ml 3,300円(税込) / 360ml 1,800円(税込)
アルコール分 11.5%

濃厚で高貴な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。粘性を感じる、とろけるような甘さで、はちみつや紅茶のような特徴的な香りが楽しめます。甘さの中に上品さも含んだデザートワインに仕上がりました。

まほろばの貴婦人・赤【甘口・ミディアム】

720ml 3,300円(税込) / 360ml 1,800円(税込)
アルコール分 11.5%

濃厚な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。バラやカシスのような香りにチョコやカカオの香りが絡まり、コクのある甘味とやわらかいタンニンを感じる特徴的な甘口の赤ワインです。

受賞ワイン



インターナショナル・ワイン&
スピリッツ コンペティション2020
国内最多受賞!



1969年にイギリスで設立された著名な審査員によるブライントーティングと科学的な分析で選考され、「産地」「種類」「スタイル」「ヴィンテージ」など各カテゴリー別に分類され、金・銀・銅賞があたえられます。



※ワイン画像はイメージです

シルバー賞

- 2018高島ゾディアック ピノ・ノワール
- 2017高島バリック ピノ・ノワール 樽熟成
- 2018高島バリック シャルドネ 樽熟成
- 2019高島クラシック シャルドネ

ブロンズ賞

- 2018高島ゾディアック シャルドネ
- 2015高島醗泡ブリ・デ・ムース シャルドネ
- 2018高島フニクリ・フニクラ・デ・木村 シャルドネ
- 2017高島ローゲル ブルー メルロー&カベルネ
- 2017高島アルケイディア セレクトハーベスト
- 2018高島シャルドネ樽熟成〜ナイトハーベスト〜
- 2018高島ラクロチュア・エレクトリック・エン・上和田 シャルドネ
- 2017高島バリック メルロー&カベルネ・ソーヴィニオン 樽熟成
- 2017高島ローゲル ルージュ カベルネ&メルロー

こだわり抜いた、赤も白も
世界で認められるために



2020デキャンター
ワールド・ワイン・アワード
国内最多受賞!



イギリスのワイン雑誌「デキャンター」主催の世界最大の国際ワインコンテストにおいて、高島ワイナリーが国内では最多の賞を獲得。世界のワイン市場を席巻するイギリスのエディターたちにシャルドネの高島を印象付けた受賞です!



※ワイン画像はイメージです

シルバー賞

- 2015高島醗泡ブリ・デ・ムース シャルドネ
- 2018高島シャルドネ樽熟成〜ナイトハーベスト〜
- 2018高島バリック シャルドネ 樽熟成

ブロンズ賞

- 2018高島フニクリ・フニクラ・デ・木村 シャルドネ
- 2018高島ゾディアック シャルドネ
- 2018高島ラクロチュア・エレクトリック・エン・上和田 シャルドネ

奨励賞

- 2016高島アルケイディア セレクトハーベスト
- 2017高島ゾディアック ピノ・ノワール

ワインを片手に「第3回」

辰巳琢郎 さん

日本ワインの応援団長として
全国のワイナリーを旅する辰巳琢郎さん。
美味しく飲んで食べて、楽しい会話のひとつときを。

『日本ワインを愛する会』から
『日本のワインを愛する会』へ

村上 辰巳さんといえば、俳優として文化人として多方面でご活躍ですが、『日本のワインを愛する会』の会長さんの要職も担っておられます。

辰巳 まず『日本ワインを愛する会』というのは、2003年に、より多くの人に日本ワインを飲んでほしい、そのよさに気づいてほしい、造り手を応援したいという趣旨で発足した会です。その副会長を十五年間やりました。日本ワインを意識して飲み始めたのもこの会がきっかけでした。当初の目的は、日本ワインという言葉を浸透させ、使っていこうという運動だったんです。お店に日本ワインがあったら必ず飲もうよ、置いてなさい、それでも「日本のワインはありませんか」とたずねてみる、そういう一声運動などを続けてきました。それが実ったのか、平成27年（2016年）に国税庁によりついに「国産ぶどうのみを原料とし、日本



国内で製造された果実酒を「日本ワイン」とする」という趣旨の通達が出され、平成30年（2018年）には施行されるとい嬉しい結果につながったんです。それでこの年、会の目標でもあった「日本ワイン」というものが正式に定義づけられ、使命も終わったということですが後継会長になると同時に一旦解散しました。そして直ちに『日本のワインを愛する会』を発足。この「の」の意味を説明しなければなりませんね。

日本ワインを飲むことが造り手への一番の応援

辰巳 「日本ワイン」はブームだと言われている。メディアにも頻繁に取り上げられるようになりました。国内のワイナリーの数も300軒を越えた。でも日本ワインを日常的に飲む人はごく少数です。それを増やしたい。だから日本ワインだけにとどまらず、日本のワイン文化、日本の食文化や、地方文化、それから農

業ですね、第一次産業、観光業もすべてつないでいきたいんです。「日本のワイン」というものを一つのアイコンにして。ワインというのは何か難しいものとか、いまだにお金持ちが飲むものとか、知らない飲んではいけないものという先入観が大きい。そういう今までワインに見向きもしなかった「とりあえずビール」の人たちにも、ワインのおもしろさ、楽しさを発信していくことが大切だと考えています。

身近にあるいいものそれを飲みながら会話を

村上 以前から日本のワインを応援していただき心強く思っておりますが、日本ワインならではの魅力というのはどういうところにあるとお思いますか。
辰巳 一番は誰でもワインを飲みながら会話ができるということです。自分の国の知っている地域のものですからハードルが高くない。さらにそのワイナリーに

行ってみたいなど思ったら、すぐに行くことができる。ラベルも当然ですが全部日本語で書いてある（笑）。フランス語なんてなかなか読めないですよ。身近にこんなにいいものがあるんだから、まずはそれからでしょうということ。日本人というのはどうも海外から評価されないとダメみたいところがあります。そうではなく、自分たちの文化、食文化、ワイン文化、酒文化も含めてですけれども、もっと自分の国のものや、地域のものに自信を持ってほしいという運動でもあるんです。

こんなに多様性のあるワイン産地は日本だけ、そこにおもしろさがある

辰巳 ワインというのは、造り手やワイナリーによってアプローチの仕方は違います。高畠ワイナリーさんなら高畠ワイナリーさんの方針があつて、それに則ったポートフォリオができています。文化の一番大事なことは多様性だと思っております。こんなに多様性のあるワイン産地があるのは日本だけです。もちろんイタリアやギリシャなどにも長い歴史があり、多様性もすごいものがあります。でもワイン先進国とされているフランスですと、ある程度その中で競争して淘汰され、レベルは高いし、世界的な評価も得ていますがほとんど出来上がっていて、あま

りおもしろくはないですよ。日本の場合は歴史が浅い分、何でもありません。

生食用のデラウェアで造るワインこれこそ日本のワイン

辰巳 例えば高畠町はデラウェアの生産量が日本一とお聞きしましたが、生食用ぶどうでこれだけクオリティの高い美味しいワインが造れる国はないですからね。それだけでもものすごく珍しいことです。マスカット・ベリーAは、日本で交配された日本独自のぶどうですが、デラウェアも今や日本特有の「日本のワイン」と言えるのではないのでしょうか。

30周年記念スパークリングワイン

村上 ところで、これは弊社の30周年を記念して、2015年に収穫したシャルドネを（※）シャンパーニュ・メソッドで造ったスパークリングワインです。「シャルドネの高畠」と言われる程の高品質なぶどうを生産しており、様々なアイテムを造っております。
辰巳 今年リリースするために5年前に仕込んだんですね。

村上 特別限定醸造で、（※）ノン・ドサージュの逸品です。こちらは樽醗酵のシャルドネを約8カ月の（※）シュール・リー期間の後、瓶内醗酵を促しました。通常よ

世界的にも多様性のある日本ワインはそれぞれの地域文化、食文化と共にあるまさに「日本酒」とも言えるお酒だ。

りも1年長く熟成させることで、旨味にも深みが出たと感じています。

辰巳 おおお。(笑)ガスもちも良いですね。繊細で美味しい。ノン・ドサーージュは良いですね。シャンパンというのは甘いが多いから、ちよつと線が太すぎて。村上 テスト的に4種類ほど造って、みんなでテイastingしました。残糖がまったくゼロのもの(ノン・ドサーージュ)、ブリュットタイプのものなど。全員一致でノン・ドサーージュが一番美味しいというになりました。

食に合わせることで ワインの味わいがより広がる

辰巳 これまで全国の美味しいものを食べ歩いてきましたが、日本の料理や日本人が作る各国の料理、そういうものに合わせるのはやはり日本ワインが一番ですね。味わいというか、料理がデリケートですから。輸入ワインというのは単体では美味しくても料理に合わせると結構きつかったりすることもあります。一時期、京料理にシャンパーニュが合うと言われていたことがありますが、シャンパーニュですと京料理の味わいがマスクされてしまうことが多々あります。もちろん日本ワインにも色々あり、ワイン単体で飲むべきものも最近出てきました。でも、やはり食事に合わせると力を発揮します

ね。ワインは本来食中酒なんです。

村上 そういえば YouTube の「辰巳琢郎のお家deワイン #26」では、弊社のマスカット・ベリーAに親子丼を合わせていただきました。さらに7月26日放送のBSテレ東「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」(毎週日曜夜11時30分放送)という番組で、山形県の奥田シェフが作った月山筍や山形牛を使ったお料理が出てきました。が、山形の食材で何か印象的なものなどはございましたか。

辰巳 月山筍はコクがあり、少しだけお塩をかけていただくと、しっかりとワインにも合うと思いました。置賜おいたまの丸なすの漬物は酸味が少しあり、(※)MLFが効いた白ワインがドンピシャでした。米沢牛は、どう料理しても旨いですね。(笑)。いろんな食材のバリエーションがあり、しかもワインに合う。なぜ合うのか不思議。食材が豊富だということは、どんな良いワインができるということでもあります。あとは余談ですが、今回置賜おいたまを巡って、かなり美味しかったのはラーメンでした!!(大笑)

東北のワイナリー、山形のワイナリー

村上 辰巳さんは日本全国を廻られて、山形県のワイナリーについてどのような印象をお持ちでしょうか。

辰巳 一言で言うとなんか、山形のワイ



ンというのは東北の中の横綱ですね。その中で高島ワイナリーさんはこれだけ安定したものをきちんとしたお値段で提供し続けている。素晴らしいと思います。そして観光ワイナリーとしてのインフラも整ってるし、初心者にも案内しやすい。東北に行ったら一度は訪れてみたいワイナリーです。特にシャルドネのバリエーションは酒質も量もコストパフォーマンスもすごいいいと思います。地域的に

は、置賜おいたまという盆地の地形が最高。ぶどう産地としての歴史もあるわけで、ワインも観光も食も含めてすごいポテンシャルを持っていると感じました。日本ではワインと言えば勝沼と塩尻、そして北海道の余市です。この3つはすごい産地ですけれども、その次はどこかと言ったら僕はここだと思っています。

村上 ありがとうございます。私たちに

辰巳 琢郎：俳優

大阪市出身。京都大学卒業。在学中は『劇団そとばこまち』を主宰し、関西の演劇ブームを創出する。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説『ロマンス』にて全国区デビュー。以来、知性・品格・遊び心の三拍子揃った俳優として活躍中。趣味は乗馬、囲碁、俳句、和太鼓と多彩。食通・ワイン通として知られ、『日本のワインを愛する会』会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエの他、海外のワイン騎士団からも数々の騎士号を贈られている。自ら企画、出演する『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』（BSテレ東/毎週日曜夜11:24～）、『辰巳琢郎の家物語〜リモデル☆きらり』（BS朝日/毎週土曜日昼12:00～）は、共に長寿番組である。同じく、企画・出演する『ヴィラ・デ・マリアージュ presents「辰巳琢郎の日本ワインde乾杯」』（八王子FM/毎週木曜夜8:30～毎週金曜夜6:30～再放送）も好評放送中。『くいしん坊!万才』以来地域おこしにも熱心で、2011年より観光庁アドバイザーに就任。著書には『やっぱり食いしん坊な歳時記』『日本ワイン礼讃』などがある。日本棋院評議員。近畿大学文芸学部客員教授。国連WFP協会顧問。



山形ワインとして「一緒にやっていくのもいい」

辰巳 峠を越えると上山地区がありますよね。自治体が異なったり、地域的な区別や、テロワール等も違うんでしょけれど、一つの地域として一緒にやっていったらおもしろいのではないかと思いません。あとは造りとして、やはり今はどちらかというとヨーロッパ的なファインワインが注目されていますけれども、僕としてはもうちょっとレギュラー系、テールワイン系の方が飲みやすく使いやすい。それが「辰巳琢郎のお家deワイン #26」でも紹介したマスカット・ベリーAのようなワインですね。シャルドネの無添加のワインなどもいいですよ。

今後の活動について

村上 辰巳さんのこれからのことをお聞かせください。

辰巳 いろんな仕事がありますが、どんなキャンセルになっていく時ですが、ワインの番組も続きますし、新しくレギュラーのラジオ番組も始まりました。日本各地の観光資源の掘り起こしという意味で、ワイナリーを訪ねて紹介しつつ、ツアー等も作っていかうと思えます。前向きにできる範囲でいろんなことに取り組んでいきたいということです。

そうそう『日本のワインを愛する会』を中心にした全国的なオンラインイベントも年内に開催しますので、ご協力ご参加よろしくお願ひします。

日本ワインというのは「日本酒」

辰巳 いずれにしても、ワインを飲みながら「これはどんなところで造っているんだろう、どういう人が造っているんだろう」と思い巡らせるのがいちばんの楽しみです。何時間でも日本語で会話ができる、それが日本のワイナリーの最大の魅力ですね。日本ワインというのは「日本酒」の一ジャンルだとよく発言しています。日本酒ももちろん大好きですし、環境負荷もかかりがちな遠い海外から運んでくるものではなく、身近なものを飲みたいというのは基本的にずっと思っていることです。

村上 ありがとうございます。すぐにもワインで乾杯したくなるようなお話でした。まさに日本ワインの応援団長として、日本のワインを愛し、誇りに思っていたらいいことを感じました。また、日本でしか造れないワインという視点は、私たちにとっても大きな「応援」であり、励まします。今回は奥田政行シェフに、日本ワインに合う山形の食材を使った料理についてお聞きしてみたいと思います。

●シャンパーニュ・メソッド／シャンパーニュ地方における発泡性ワインの伝統製法。一次醗酵を終えたワインに糖分を加え、炭酸ガスを瓶の中で作り出す「瓶内二次醗酵」を指す●シュールリー／フランス語で「滓の上」の意味。醗酵中に発生した滓をワインと触れ合わせることで、旨味や旨味をワイン中に引き出すために用いられる●ドサーージュ／スパークリングワインを滓引きした際に目減りした分の液量を補うとともに糖度の調整を目的として糖分やリキュール等を加えること。ノンドサーージュは、それを行っていないものを指す●MLF／(マロラクティック醗酵)ワイン醸造において主醗酵の後に、リンゴ酸(Malic acid)と乳酸(Lactic acid)によって行われる醗酵(Fermentation)。メリットとして、酸味が柔和になる、味わいに複雑性が出る、ワインの微生物安定性が高まる等がある。

高島ワイナリー
30周年記念
限定醸造

2015高島醗泡 プリ・デ・ムース シャルドネ

完熟した糖度の高いシャルドネ果汁を瓶内醗酵の糖分とし、アルコール度を12%まで上昇させた後、シャルドネ果汁を添加し、瓶内で醗酵を促しました。濃厚な果実感と酵母由来のトーストを思わせるような旨味が感じられます。創業30周年を記念した限定醸造の逸品です。

750ml / 12.5%



2018高島ラスティック マスカット・ベリーA

ラスティックとは「素朴な〜」「素顔の〜」を意味し、日本固有のマスカット・ベリーAのみを原料とし、原料ぶどうの素性の良さを感じさせるワインになりました。小粒で熟度の高いぶどうを厳選し、セニエ醗酵させることにより凝縮感とタンニンを抽出しました。

720ml / 13.0%





高畠町とデラウェア

日本最大にして 最高のデラウェア名産地、高畠町

今号では、山形県、特に高畠町になぜこれほどまで
デラウェアが普及したのか、その歴史と背景に迫ります。

【デラウェア品種について】

ぶどう品種は、大まかにヨーロッパ系ぶどうとアメリカ系ぶどうに分けられます。ヨーロッパ系ぶどうは世界で最も多く栽培されている品種で、歴史も古く起源は紀元前5000年から6000年とも言われています。現在ワイン醸造用ぶどうとして当ワイナリーでも栽培しております。

シャルドネ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなどがヨーロッパ系ぶどうと言えます。それに対してアメリカ系ぶどうは北アメリカの東部が原産で、デラウェアを初め、ナイヤガラやコンコード、スチューベンなどがあります。

明治時代に入り、日本では国内産業を発展させるために、外国から様々な果樹品種を導入するようになりました。その中でぶどうの試験栽培も行われましたが、気象環境の違いにより、当時はヨーロッパ系ぶどうの栽培は難しかったようです。そ

の点、カリフォルニアのような乾燥した西海岸地域とは異なり、アメリカ東海岸の気候は日本と似ているところもあり、高温多湿の気候に適應したアメリカ系ぶどうが多く栽培されるようになりました。

そのデラウェアが高畠町に入ってきたのは、今をさかのぼること約100年の昔、明治時代から大正時代にかけると言われています。もちろんぶどうの栽培自体見たことも聞いたこともないような時代のことです。当時は稲作を行うには難しい山間部などの開墾地帯で、農民たちは水稲栽培と並行する形でぶどう園を切り拓いてきました。

【100年以上の歴史】

くされ）病などにかかることが多く、仮に収穫できたとしてもデラウェアの商品化率は決して高いものではありませんでした。

その後、栽培技術も向上し、雨除けハウス（サイドレスハウス）の導入および普及により、ぶどうの房に雨が直接当たらないようにする事が可能になるとともに、病気の感染も防げるようになりました。そのかきもあってデラウェアの商品化率はぐんと向上し、生産農家の意欲も高まってきました。

【ぶどう栽培の難しさ】

しかしながら露地栽培がほとんどであったために、植樹が始まった当初は雨が続きたりすると晩腐（おそ

【史実、県内最古の記録】

一方で、史実的に県内でデラウェアが初めて植樹されたのはお隣の南陽市、鳥上坂と言われています（諸説あり）。

おもしろい話もあります。一説では南陽市においてぶどうの木が最初に植樹されたのは、江戸時代に南陽市にある大洞鉱山が隆盛していた頃



と言われているそうです。当時、金の採掘に来ていた甲州（山梨県）の金山職人が、甲州と南陽の地形や気象条件があまりにも似ていたことから、試しにぶどうを植えてみたことが起源ということです。つまり南陽市では明治時代どころか、江戸時代後期には、すでにぶどうが実っていたのかもしれない。

【県令によるぶどう殖産計画】

山形県においては、明治期には県令（廃藩置県による県の長官・現在の知事）によるぶどう殖産計画が始まり、置賜地区でのぶどう試験栽培が実施されたことをきっかけに一気に広まりました。特に山形県の特徴でもある昼夜の寒暖の気温差が大きい栽培地においては、熟度の高い非常に高品質なぶどうが収穫できたことから、大正時代には米よりも高い値が付いたという逸話も残っており、特にこの置賜地域にとってぶどう栽培は期待の星であったと言えます。

【ジベ処理の開発と普及】

その後、昭和30年頃に開発されたジベレリン処理により、画期的な「種なしぶどう」が開発され、その食べやすさや手ごろな価格から瞬く間に食用として支持され、デラウェアは

身近なフルーツへと成長しました。

「ジベ処理」とも呼ばれるこの作業は農家にとって大きな労力を強いる作業でしたが、食べやすい種なしぶどうを市場が歓迎する傾向が強まるとともに欠かせないものになりました。昭和40～50年代の中学生、高校生は農業研修と謳って、ジベ処理の手伝いをした経験がある方も多いいのではないのでしょうか。

【地域ブランドとしてのデラウェア】

近年では、2007年に「山形おきたま産デラウェア」という地域団体商標の登録を受けることで、おきたま産デラウェアの高い品質が評価され、主に首都圏などでは、ぶどうのブランド生産地としての価値が高まるなどの効果が表れています。

また、ぶどう原料としてのニーズは年々高まっており、高品質に定評のある「おきたま産デラウェア」をめぐる競争は激化の一途を辿っています。

【注目される有核デラウェア】

デラウェアで造ったワインは、毎年「高島新酒」と命名され、収穫の秋を彩る最初のワインとして皆様に愛されてきました。その上で、高島町が誇るデラウェアのワイン造りの可能性をもっと広げるために、当ワ

イナリーでは近年、あえて種あり（有核）デラウェアの栽培にも力を注いできました。

種ありのデラウェアは果汁に対する果皮、種子の割合が高まるために、より旨味成分を抽出しやすく、凝縮感のある果汁を得ることができます。これらの特徴を生かし、飲みごたえのある本格的なデラウェアワインが造れることを証明していきたいと思っています。

【町のぶどう、自分たちのぶどう】

このように、デラウェアは導入から今に至るまで100年以上の歳月を経て、そして数えきれないほどの先人たちの知恵と工夫、努力と情熱によって高島の地に根付いた「町のぶどう」とも言えるほどの存在になりました。

私たちは、このデラウェアを今後進化させていくとともに、ワインとしてさらに魅力のあるものに昇華させ、高島町のぶどう＝デラウェアということを広くアピールし、さらに高品質なワイン造りに取り組んでいこうと思います。

参考文献◎山川清氏所蔵「屋代ぶどう組合二十年史」（1974）屋代葡萄生産販売組合◎山形県の農業「世界農業センサス結果報告書」（1970）山形県企画開発部
資料協力 高島町 農林振興課

2020 高島新酒の紹介



上／時沢地区から見下ろしたぶどう畑。雨除けハウスが斜面一帯に広がる。
右ページ、右／こちらは亀岡地区に位置する当ワイナリーの自社園場で、サイドレスハウスの下、デラウェアの有機栽培を行っている。
右ページ、左下／雨量を制限し、風通しを確保できるサイドレスハウス。高島町では、多くのぶどう畑がサイドレスハウスを採用している。雨を除けることで、病害虫の軽減にも繋がっている。
右ページ、左上／薄紫に輝く、初夏の風物詩とも言えるデラウェア。当ワイナリー以外にも、デラウェア酒を用いたワインを多く造っているのも山形県の特徴と言える。



好評
発売中

2020高島新酒
スパークリング デラウェア
750ml／アルコール分 11%
1,500円（税込）



好評
発売中

2020高島新酒
デラウェア 白・甘口
720ml／アルコール分 11%
1,300円（税込）



好評
発売中

2020高島新酒
デラウェア 白・辛口
720ml／アルコール分 11%
1,300円（税込）

新酒

Takahata
Nouveau 2020

山形県高島町産のみずみずしいデラウェアをゆっくりと低温で醸しました。さわやかな酸味、生き生きとしたぶどうの香り…。まさに収穫したてのぶどうのフレッシュさをお楽しみいただけます。

好評発売中

2020高島新酒
デラウェア 白・甘口

720ml / 白・甘口
アルコール分 11%
1,300円(税込)

デラウェアのやさしい風味をそのままに、香りとお楽しみいただける、甘口の新酒ワインです。



好評発売中

2020高島新酒
デラウェア 白・辛口

720ml / 白・やや辛口
アルコール分 11%
1,300円(税込)

デラウェアの甘酸っぱさをそのまま生かした、爽やかな味わいのやや辛口の新酒ワインです。



好評発売中

2020高島新酒
スパークリング デラウェア

750ml / 醗泡性 / やや辛口
アルコール分 11%
1,500円(税込)

デラウェアの風味そのままのフルーティな香りとフレッシュな味わいが気泡と共に華やかに広がる、出来立てのスパークリング新酒です。



好評発売中

まほろばの貴婦人・白

極甘口 / アルコール分 11.5%
720ml 3,300円(税込)
360ml 1,800円(税込)

濃厚で高貴な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。粘性を感じる、とろけるような甘さで、はちみつや紅茶のような特徴的な香りが楽しめます。甘さの中に上品さも含んだデザートワインに仕上がりました。



好評発売中

まほろばの貴婦人・赤

甘口・ミディアム / アルコール分 11.5%
720ml 3,300円(税込)
360ml 1,800円(税込)

濃厚な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。バラやカシスのような香りにチョコやカカオの香りが絡まり、コクのある甘味とやわらかいタンニンを感じる特徴的な甘口の赤ワインです。



好評発売中

2018高島ジャパネスク
リースリング・フォルテ

720ml / 白・辛口 / アルコール分 12.0%
1,712円(税込)

リースリング・フォルテはドイツのリースリングと日本の甲州三尺より生まれた日本固有のぶどう品種です。凛とした和の美しさを持つぶどうで、爽快な果実が際立ちます。爽やかな果実香とともに気品のある余韻をお楽しみいただけます。



お酒の楽しみノーサイド

ワインもそれ以外のお酒のことも日常で楽しみたいアレコレ

営業部 齋藤浩行

芋煮と新酒は誰もが納得のマリアージュ。その前哨戦としてのキュウリの漬物と新酒のお話。

山形の人々は毎年一度は芋煮会をしています。当ワイナリーがある置賜地域の味付けは、醤油ベースで牛肉を使った芋煮です。ネギ、こんにゃく、きのこなどが入ってとてもおいしいこの芋煮に合うワインといえば、高島町が誇るデラウェアを原料に造った高島新酒です。少し甘さのあるスー

に、たいてい誰かが前日から準備をしてくれ、ほぼさりげなく置いてある手作りの漬物です。

プと新酒の甘さがとてもマッチします。当たり前のような秋の風物詩ですが、地元の郷土料理と地元のおぶどうで造ったワインを楽しむというの

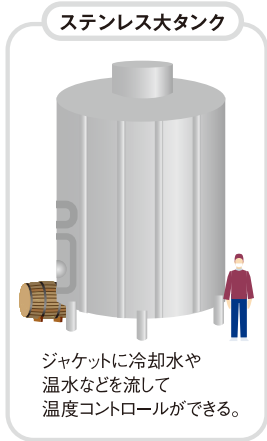
間、新酒のほのかな甘さと、キュウリ漬けの「しよっぱさ」が相乗効果をうみ、ますます食欲が増進します。甘口か辛口はお好みで。

はとても贅沢なことなのかもしれません。

こんな時は、野趣豊にコップで手軽にワインを楽しむのもいいですね。



上/山形名物芋煮と新酒 下/新酒とキュウリ漬け



ワインはぶどう果汁にワイン酵母を添加することで醗酵が始まります。「ステンレスタンク醗酵」や「樽醗酵」というのはこの醗酵のための手法を示したものです。

最も一般的な手法は「ステンレスタンク醗酵」です。当ワイナリーでは小さくて千リットル、大きいものでは一万リットル以上の大型のステンレス製の醗酵タンクでワインを醗酵させていますが、そのメリットとしては、酒質の安定性を保ちながら大量生産にも対応できる点にあります。ワインの味わいとしては、果実本来のフレッシュでフルーティーな香り、味わいを感じることができません。

一方で「樽醗酵」は225リットル前後のオーク樽を用い、それぞれ違った特性を持つ樽の中で醗酵するため、「人」によるこまめな醗酵温度の管理を始め、気温やワインに応じたシビアなコントロールが求められます。先述の「ステンレスタンク醗酵」に対し、アナログ的な作業、つまり人の目、人の手が必要となる作業が増し、手間のかかる手法と言えます。しかも、1樽からワインボトル300本しか造ることができません。

しかしながら、「樽醗酵」には、主に次の3点でワインの魅力をとっと引き出してくれるという大きなメリットがあります。①樽内で醗酵する際に生じた滓とワインの接触により、酵母由来の旨味をワイン中に引き出すことができます。(シユール・リー)②新樽であっても滓由来の薄い膜が形成されることで、穏やかに樽成分の溶出が期待出来ることです。これにより、「樽醗酵」ならではの、上品な樽香が付き、ふくよかで奥深い味わいになります。③さらに、ワインの特性に合わせて、あえて複数の製樽メーカーから、材質や目の細かさの違う樽を取り寄せ使用しており、それらを組み合わせアッサンブラージュすることで、ワインに複雑性や奥行き感が生まれます。

「樽熟成」については、一般的には醗酵タンクで醗酵したワインを樽熟成することを指します。「樽熟成」は「樽醗酵」に比べ、樽香がダイレクトに感じられることが多い傾向にあります。

この秋は、このような醗酵や熟成の違いを味わい比べながら、ワインをお楽しみいただくのも一興かと思えます。

高島町のイベント案内

「たかはた Fun Fun Walk」開催中 ～10月31日まで

高島町を出発地点として、ウォーキング8000歩を達成された方に太陽館温泉の入浴券とドリンクをプレゼントしています! さらに参加特典として町内飲食店など12店舗で使える割引クーポン券もプレゼント!町内を散策しながらランチやお買い物の際にご利用いただけます。

(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

◎受付場所:JR高島駅太陽館又は道の駅たかはた 9時～15時までの受付
最終17時までのゴール

※万歩計かスマホの万歩計アプリなどをご持参いただき計測します。

◎参加費用・事前の予約は必要ありませんので、お気軽にご参加ください。

「たかはた風景街道スマホスタンプラリー」開催中 ～10月31日まで

高島町内に設置されたQRコードを読み取ってスタンプをゲットしていくイベントです。12カ所中4カ所のスタンプを集めて抽選に応募いただけます。ご応募いただいた中から抽選で、たかはたブランドの詰め合わせや米沢牛焼肉セットが当たる!

(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

◎参加方法:設置しているQRコードを読み込んでご参加いただけます。

◎設置場所:高島ワイナリー・よねおりかんこうセンター・亀岡文珠・日向洞窟 他

「たかはた風景街道フォトコン」開催中

高島町内の魅力を伝える写真をインスタグラムで募集しています。募集テーマは・四季の風景・未来に残したいと思う風景・おススメの場所、モノ、イベントで、テーマに関する画像を投稿してください。応募期間を各季節ごとに定め、季節で最も多く「いいね」を獲得した上位2点を季節賞に、また年間を通して最も「いいね」を獲得した作品を年間賞として決定し、町特産品ギフトをプレゼントします。詳細な応募方法につきましては、高島町観光協会のHPをご覧ください。

(一社)高島町観光協会 / 電話0238-57-3844

「私のワインの楽しみ方」「ワインに合う料理」「好きな高島ワイン」に関するエピソードなどをお書きください。



小誌へのご意見やご感想、ご質問、ご要望などをお書きください。

ペンネーム:

高島ワイナリーからの旬な情報や資料郵送を希望する 受取済み

CLUB TAKAHATA WINERY WEB SHOP



NEW

高島ワイナリー直営店 ネット通販

「クラブ高島ワイナリー」

幸せの一皿とワインで食卓を彩りませんか

12月お届け

予約販売

◎予約締切:2020年12月14日(月) AM11:30まで

◎お届け期間:2020年12月19日(土)~28日(月)

「クラブ高島ワイナリー」とは、ワイナリーに併設されている直営店のネット通販サイトです。高島ワイナリー直営店限定商品、先行販売商品など、ワイナリーにお越しにならないときには「クラブ高島ワイナリー」にてご注文いただけます。

Aコース

16,500円(税込)

米澤紀伊國屋



限定30セット

送料無料

3本用宅配箱入

ローストビーフ&スパークリングワインセット

- ・2015 高島醗泡プリ・デ・ムース シャルドネ (泡・白・辛口) / 750ml
- ・米澤紀伊國屋 ローストビーフ / 400g

※上記お届け期間内でのご希望日の指定が可能です。但し、繁忙期となるため、交通事情等によりお約束のお時間にお届けできない場合もございます。 ※米澤紀伊國屋様より冷蔵便にてご配送となります。 ※他の商品との混載は不可となります。

Bコース

16,500円(税込)

米澤紀伊國屋



限定30セット

送料無料

3本用宅配箱入

ローストビーフ&赤ワインセット

- ・2016 高島アルケイディア セレクトハーベスト (赤・フルボディ) / 750ml
- ・米澤紀伊國屋 ローストビーフ / 400g

ネット通販サイトはこちら!

<https://takahata-winery-club-raku-uru.jp>

[こちらの掲載商品は、お電話・FAXによるご注文は承りかねます]



「クラブ高島ワイナリーネット通販」に関するお問い合わせ

高島ワイナリー直営店 運営会社 (株) VinEx 高島

TEL 0238-40-1840 (平日10時~16時30分) 〒999-2176 山形県東置賜郡高島町糠野目2700番地1

※「クラブ高島ワイナリー」は、高島ワイナリー直営店 運営会社(株) VinEx高島のサイトになります。(株)高島ワイナリーの100%子会社です。

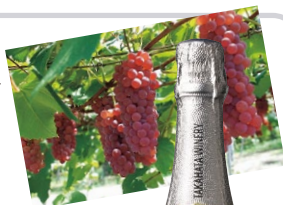
Qu 読者プレゼント

高島醗泡プリ・デ・ムース デラウェア

6名様

付属の読者ハガキを切り取りご応募ください。ご応募はお一人様ハガキ1枚まで。発表は発送をもってかえさせていただきます。また応募資格は満20歳以上の方とさせていただきます。

締切:2020年11月30日(月) 当日消印有効



高島ワイナリー 空・Qu編集部 E-mail rsc@takahata-winery.jp http://www.takahata-winery.jp/



個人情報の利用目的及び管理について お寄せいただいたお名前・ご住所・お電話番号、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のみ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。

- 飲酒運転は絶対にお止めください。
- 飲酒運転は絶対に「しない、させない、許さない」。
- お酒は20歳になってから。未成年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・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。
- お酒は楽しく、適量をお守りください。

post card

おそれいますが63円切手を貼ってください

999-2176

山形県東置賜郡高島町糠野目2700-1 高島ワイナリー内

空・Qu 編集部 行

2020 Autumn

プレゼントのご応募

フリガナ	年齢	歳
お名前	男・女	
ご住所 〒		
電話番号 () -		
メールアドレス @		

アンケート・普段、よく飲むワインについて教えてください

■普段、どちらでワインの購入をされていますか?
酒販店・スーパー・百貨店・通信販売・CVS・その他
よろしければ店名をお書き下さい

■あなたのお気に入りワインの銘柄を教えてください(高島ワイン以外でも可)

メーカー名 _____ 銘柄 _____

■主にどんな時にワインをお飲みになりますか?