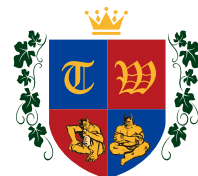


Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2020 SUMMER

空 VOL.51



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



高島ワイナリーの挑戦

垣根仕立て、露地栽培
世界の銘醸地に伍するワイン造り

ワインを片手に

田崎真也さん



高島ワイナリー
30周年記念
限定醸造

2015高島醗泡ブリ・デ・ムース・シャルドネ(右)
2017高島マジェスティック ローグルージュ 赤おに(左)



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

村上 健



まずは、一般の記録的な大雨に伴う大洪水で被害に合われた方々に、心よりお見舞い申しあげます。私共も、今年は空梅雨かと思いきや、予想もしない気象状況に驚きを隠せずにあります。

さて、毎年開催している5月の「スプリングフェスタ」におきましては、新型コロナウイルスの収束が見通せない中で、国や県からのイベント自粛要請等もあり、残念ながら中止せざるを得ないと判断いたしました。毎回、ワイナリーの春イベントにご来場を計画されていた皆様、楽しみにされていた皆様には、大変申し訳なく思っております。一日も早くコロナ禍が収まり、私たちが普通の生活に戻る日が来ることを心から願うばかりです。

さらに、東京や横浜・名古屋・大阪等の百貨店で開催されてきました、山形の初夏の風物詩である「山形・さくらんぼ物産展」が全て中止となり、年に一度のさくらんぼを楽しむにおいでくださる皆様にもお会いすることが出来ず、誠に残念に感じております。いつも弊社スタッフに温かいお言葉を賜り、元気をいただいております。次回、ワイン販売会や物産展でお会いできました際には、ぜひ気軽にお声がけ賜りますようお願いいたします。

今年の高畠の天候はといえば、4月18日に1日の降水量が94mmを記録し豪雨となりましたが、その日を除けば例年より降水量

は少なく、比較的安定した天候に恵まれております。しかし、7月中旬にかけての、線状降水帯による記録的な集中豪雨で被災された様子をテレビ画面で拝見しますと、昨年当ワイナリーでも経験した台風19号による豪雨にあった事が思い出され、事の重大さを痛感し、あらためて被災された方々に心よりお悔やみを申しあげる次第でございます。

昨今のワインブームのおかげでしょうか、ワイン造りにおける「テロワール」(ぶどう畑を取り巻く土地や自然環境要因のこと)という言葉がだいぶ浸透してきました。その「テロワール」を弊社のワインの中に感じていただきたい、日々ワイナリーのぶどう畑の手入れや景観を整備しております。県を跨ぐ行動の自粛・飲食業の制限、さらに7月10日からは5千人以上のイベントの自粛等々、弊社にとっても先行きが見通せない難しい年となり、8月までの小規模イベントを中止いたしました。9月の芋煮会及び秋の収穫祭につきましては、現在国内の感染状況の推移を見ながら「新しい生活様式」での開催を模索し、慎重に検討しております。

一方で、ステイホームによる「家飲み」需要による宅配のお届けは、大きな伸びを示しており、ご愛飲いただいているお客様がいち早く「新しい生活様式」を取り入れ、新しいスタイルで「高畠ワイナリー」を楽

しんでいただいていることに感謝いたしております。

また、この様な状況の中、日本国内でのワインコンクールや海外で開催される「IWC」、「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」等の品評会が軒並み中止となりました。手前味噌ではありますが、弊社のワインは年々格段に品質向上していると感じており、その中でも選りすぐりのワインを出品すべく準備をしておりましたが、非常に残念に思う次第です。次のステップとして、一段と品質を向上させ、次回のコンクールでは是非とも上位入賞を願うところがあります。

ぶどう園を見渡すと、このような災害や災難が続く中でも、ぶどうの生長は止まることはありません。まもなく2020年のぶどう収穫シーズンを迎え、それに伴い当ワイナリーでのワイン造りも本格的にスタートします。近年では、製造部の栽培担当者だけではなく、事務社員等も総出で自社農園ぶどう栽培に気合を入れて取り組んでいますので、今年のワインにも大きな期待が持てそうです。

高畠町でワイン造りを始め、30年。まだ30年。まだまだ、これから!という気持ちで、より美味しく、安全で、お客様に安心して選びいただけるワイン造りに取り組んでまいります。是非、これからの高畠ワイナリーにもご期待ください。

今年も高畠ワイナリー★★★★★5つ星獲得

多くの銘柄・ヴィンテージにおいて傑出した品質の
ワインをうみだすワイナリーとして受賞

2020年日本ワイナリーアワードにおいて、
日本全国の名だたる対象ワイナリー235の中から
今年も最高評価5つ星をいただきました。
今後も、この賞をゴールとするのではなく、お客様に寄り添いながら、
より楽しめるワイナリー、美味しいワインづくりを目指してまいります。



日本ワイナリーアワード概要

日本の自然の恵みと、造り手の思いが詰まった日本ワイン。その一本一本が、テロワール(気候風土)や人となりを表現しています。どれもがユニークなものだからこそ、消費者がどのワイナリーのワインを選ぶかは、とても難しい選択です。日本ワイナリーアワードは、消費者のみなさんが、日本ワインを愉しむ一助となることを願い、優れた品質のワインをうみだすワイナリーを表彰します。(HPより抜粋)



地元応援ガレージセール 初開催

6月20(土)・21日(日)・27日(土)・28日(日)の週末にかけて高畠ワイナリーでは初となる地元応援ガレージセールを開催しました。

新型コロナウイルスの感染拡大防止に伴う休業要請や、緊急事態宣言後の外出の自粛や、イベント中止などの影響で困りの地元食品メーカーを少しでも応援し、フードロスの削減にも協力したいと緊急企画いたしました。

今回の出展業者は、自社内に販売店舗を持たない企業様を優先し、普段よりもお求めやすい価格設定で、地元産の美味しい加工食品の販売支援を行いました。

27日(土)は、ワイナリーでも希少ヴィンテージワインのガレージ販売を行い、貴重な蔵出しのレアなワインや、フラッグシップワインなどを、ハズレなしの「ワインくじ」として販売し、時折お目当てのワイン、お目当て以上の?プレミアムワインをゲットしたお客様からは、歓喜の声が上がりました。

高畠ワイナリー地域貢献事業

高畠町立亀岡小学校に電子ピアノを寄贈

地域貢献事業として、今年度は高畠ワイナリーからほど近い、亀岡小学校に電子ピアノを寄贈させていただきました。

コロナ禍の中、密集を避けた形のシンプルな贈呈式を執り行い、校長先生と生徒代表の女児児童に電子ピアノを贈呈しました。

当ワイナリーでは、町内の青少年の健全な育成のため、5年前より高畠町内の小学校、中学校、高等学校に楽器や特別講演をお届けしています。高畠町の、この国の未来を担う青少年の健全な育成の一助になればと考えています。



ワインを片手に「第2回」

田崎真也さん

ソムリエ



ワインを探求するきっかけ

田崎さんがワインを探求されることになったきっかけなどをお聞かせください。

10代の後半、飲食店でのアルバイトがきっかけとなり、飲食店、特にフランス料理店でのサービスに興味を持ちました。そして、始めてみて知ったのが、ワインの奥深さでした。しかし、当時の日本には、ワインを勉強するためのツールがほとんど無く、なんと少しでもフランスに渡り、本場のサービス、そしてワインを勉強しようと思い、19歳の夏渡仏しました。ワインのある食卓文化を知ることとは、サービスを極めるために必須であると信じ、また、おぼろ臍げながら、将来、日本にもワインのある食生活が広がるのではないかと感じていました。そして、帰国した1980年、第1回目の全国最優秀ソムリエコンクールが開催されており、そのことを知ったことから、コンクールへのチャレンジがスタート。17年後に世界最優秀ソムリエコンクールで優勝をして、チャレンジを終えました。そして、今でも、ワインを知ることが、これから食卓を囲み、楽しい時間を過ごすという方々へのアシスト（サービス）を

ソムリエという仕事を初めて知ったのは
田崎真也さんを通して、という方も多いのではないのでしょうか。
「うち飲み」などでのワインコミュニケーションや
より楽しくワインを飲むためのヒントを
田崎さんにお聞きしてみました。

することのための、ひとつのプロセスだと考えています。

日本ワイン、高島ワインが世界レベルになるために必要なこと

高島ワイナリーでは「世界基準のワイン造り」を標榜し、日々のワイン造りに取り組んでいます。まだまだ道半ばですが、そこに到達するため
の努力、志、スタンスとしてどのよう
なものが必要と思われませんか。

30年前の日本のワイン生産者、そして、
我々ソムリエ、消費者の誰もが、国産ワ
インは、ヨーロッパやカリフォルニアな
どのワインに敵うはずがないと思ってい
ました。でも、それは、間違いでした。
勿論、当時のワイン用ブドウ栽培、醸
造の技術のレベルにも問題があったこと
は確かです。しかし、世界のレベルとは
何か、それは、あるひとつのクオリティ
をもって比較、評価されるのではなく、
高い技術を伴った上でのオリジナリテ
ィーが、しっかりと表現できているかな
のではないのでしょうか。

日本ワイン、高島ワインが世界のレベ
ルになるために必要なことは、日本な
らでは、高島ならではのテイストをは
つきりと備えた作品であることと、それ

を創る人、味わう人が、その作品を誇り
に思うことが大切だと思います。

高島というテロワールについて

ここ高島町は「まほろばの里」とも
言われるように、古くからブドウや
果樹が栽培され、有機農業発祥の町
でもあります。中でも特にシャルド
ネは、高島町の土地に適したのか、
ブドウ作りの先達者である農家の諸
先輩にも恵まれ、今では「シャルド
ネの高島」といわれるほどの高品質
なシャルドネを生産できるようにな
りました。また近年では、赤ワイ
ン用ブドウにも力をいれ、醸造に知恵
をしぼり、経験を積み重ねた結果、
海外のコンクールでも入賞するよう
になってきました。この山形・高島
という環境を含め、お飲みいただい
たワインを通してどのようなことを
お感じになられたでしょうか。

良いワインとは、テロワールを最大限
表現できているワインだと考えます。そ
れは、オリジナリティーであり、他国や
他の土地のワインと比較して良し悪しを
判断するものではなく、その土地、その
区画の風土の特性を熟知することによっ
て、そのエリアならではの作品を得るこ

とが大切なことだと思います。

ただ、ブドウのように根を深く張って
生長する植物は、その区画との適合性を
評価するのに時間がかかります。高島で
は、古くから、ブドウを含め、果樹の栽
培が行われており、非常に高いレベルの
果物が生産されているように、土壌、降
雨量、そのタイミング、水捌け、微小気
候などが果樹栽培に適していることは証
明されています。

そして、30周年を迎えた高島ワイナリ
ーでは、これ迄の努力の結果が、テロワ
ールを表現するワインとなって、ボトル
に詰められていると感じます。それは、
20数年前に初めて訪ねた時に感じたもの
とは、明らかに違っているからなのです。

ワインを楽しむということ

弊社ではワインに親しんでいただき、
より楽しんでいただくために、様々
な催し物を企画運営してきました。
「秋の収穫祭」などのイベントでは多
彩な食のブースとワインコーナー、
音楽などを通して、日がな一日ワイ
ナリーの庭でワインを楽しんでいた
だいてきました。またワインツーリ
ズムなども企画し、シャルドネの夜
間収穫ナイトハーベストツアーなど、

お客様と共に貴重な時間を共有してきました。現在はこのたびの社会情勢によりイベントなどの予定が滞っておりますが、田崎さんがおっしゃっている「ワインは憶えてから愉しむものではなく、愉しんでから憶えるもの」という言葉にとても共感いたしました。毎年の催し物を楽しみにされているお客様、飲んでくださるお客様に支えられて、高島ワインリーはここまでくることができたと確信しています。



私の1983年全国最優秀ソムリエコンクール優勝の際の審査員であり、フランス味覚研究所の創設者、ワイン醸造学

者でもあるジャック・ピユイゼ氏より教えられた数々の言葉の中に、「あらゆる生き物において、人は唯一食を楽しむことができる」そして、「食を楽しむためには、美味しさを識ることが大切」という食育にとって重要なフレーズがあります。

食卓を囲む家族、友人、または初めて出会った人達との間での唯一ともいえる共通話題のツールとなり得るのは、食卓の上に乗っているものでしょう。ワインを楽しむというのは、ワインを品評することではなく、そのワインをグラスに注ぐことで、その瞬間をいかに愉しむかを想うことなのです。

今夜の献立をより美味しく、そして楽しめるためのワインを選ぶ。もしくは、今夜開栓しようとしているワインに対して、どんな料理を、どのグラスで、何度で、テーブルクロスの色は、卓上花は、そして、そこに集まる人は、などをイメージしながら、その時を迎えます。

ペアリングとは

弊社は30年間。夢中でワイン造りに精進してきましたが、田崎さんのお話をお聞きして、さてここからはもっと食事や料理をよりおいしくする

ためのワイン造りという視点において、地元の食材や食文化、家庭でワインを楽しむためにはどのようなようにしていくか、ということなどが大切になってくると感じました。

食を楽しむ、そのために美味しさを知る。そして、より美味しくいただくために、食とワインのペアリングは大切だと思います。そして、ソムリエの職業としてペアリングを提案することは最も重要なことでもあります。

日本でも昔から、肉には赤ワイン、魚には白ワインと伝えられています。基本的には、食ありきで、その一皿の料理を食べる人が、その方の好みを考慮したうえで、適切なワインをセレクトします。

私は、食卓でのワインとは、そこに集う人の最後に選べるソースや調味料のような物というイメージを持って選択しています。そして、何が大切なのか。それは、単に合うことではなく、合うとか、美味しいを共感して、共有して会話のツールとなり、その結果愉しめることが大切なのです。

「まずはワインを開けて、そこにある湯呑みでもいいから注いで飲んでみる」ということ

弊社の「まほろばの貴婦人」という極甘口の赤白ワインについて、ご年配の方から「まほろばの貴婦人が大好きです。でも少々お高いので毎日お猪口で少しづつ大事にいただいております」というお便りをいただいたことがあります。皆さんそれぞれが異なります。皆さんそれぞれのスタイルでワインをお楽しみくださっているようで嬉しくなりました。

世界最優秀ソムリエコンクールで優勝した直後、どうしたら日本にワインを楽しむ食文化が広がるのかと私なりに考えました。

そして、その答えのひとつに、フランスやイタリアでのプロセスに従うのではなく、ワインは難しいというイメージを無くし、日本流を広げることが良いのだと想いました。面倒に感じるルールやマナーから学ぶのではなく、自分流の楽しみを見つけることから始める。その為の例えとして、ワインは憶えてから愉しむものではなく、愉しんでから憶えましょう、という考え方をベースに、炬燵に座って、湯呑みにワインを注ぎ、目ざしグイナースも鬻りながら自己流に愉しむ。それが良いものであれば、友人、知人にも紹介してゆくと、その土地の楽しみ方として定着。日本流へと広がるという考えからの話でした。

最近、楽しんでいること
興味を持っていること

多方面でご活躍の田崎さんですが、現在楽しんでやっていたらっしゃることや、これからのことをお聞かせください。

仕事の都合もあり、年間で出張の機会が半分ほど。その宿泊先で、土地の料理と土地の酒を愉しめること。最近は、国内でも酒の選択肢の中に地元ワインも加わってきました。

また、現住まいは静岡県熱海市。選んだ理由は釣り好きで、釣った魚をいろいろな料理をしながら、酒とのペアリングを地元の友人と楽しむこと。

今後の活動について

日本ソムリエ協会会長の任期が残り1年半ほど。それまで、業界発展のために努力してゆきます。

その後は？ 今計画中です。

田崎さん、このような時期にインタビュをお受けいただき、ありがとうございます。ワインの楽しみ方がより大きく広がります。

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、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。高島ワイナリーの創業30周年を記念して造られた限定醸造の逸品です。

750ml / 12.5%



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

和田地区のシャルドネ生産者の変更に伴い、ワインのスタイルも若干変わりました。トロピカルフルーツのような熟したフルーツ感と、新樽由来のトースト香が特徴です。和田地区特有の高糖度で熟度の高いブドウの味わいが楽しめます。

750ml / 14.0%



2017高島マジェスティック
ローグルルージュ赤おに

2017年の収穫期は天気良く、ベースとしたカベルネ・ソーヴィニオンも糖度が約22度まで上がりました。熟したプラムの特徴や、明るく華やかな香りに、新樽由来の甘いトースト香が融合。さらに、しっかりとした骨格と力強いタンニンを感じることが出来ます。

750ml / 14.0%



田崎真也さんに
テイステイングして
いただいたワイン

田崎真也さんプロフィール

- 1958年 3月21日生 東京出身 (昭和33年)
- 1977年 5月 フランス渡航
- 1980年 8月 帰国
- 1983年 12月 第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝
- 1989年 10月 第6回世界最優秀ソムリエコンクール出場
- 1990年 11月 第3回国際ソムリエコンクール 第2位
- 1995年 5月 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝
- 1996年 2月 1995年度 都民文化栄誉章 受章
- 1999年 6月 1999年度 フランス農事功労章シュヴァリエ受章
- 9月 フランス・ポルドー市よりメダル受章
- 2006年 11月 平成18年度東京都優秀技能者(東京マイスター)知事賞受賞
- 2008年 11月 平成20年度卓越した技能者(現代の名工)受章
- 2010年 10月~2017年6月 国際ソムリエ協会会長就任(2017年6月任期満了)
- 2011年 6月 23年度春の褒章 黄綬褒章 受章
- 2016年 2月 日本ソムリエ協会会長就任
- 2019年 6月 G20 大阪サミット2019 飲料監修

経歴

- 1996年 7月 田崎真也ワインサロンを銀座にて開設
- 8月 *ワインスクールとして入門から認定試験講座を開講
サンティール発足(田崎真也個人事務所)
- *講演・イベント(ディナーショー)・ワイン通信販売
- 2003年 10月 ワイン雑誌 ヴィノテーク代表取締役社長就任
- 2010年 12月 レストラン Y-Wine(わいわい)を開店
- 2015年 4月 アンテナショップ 富士の国 やまなし館を開店





高島ワイナリーのぶどう作り、ワイン造りを支える知恵と工夫

垣根仕立て、露地栽培。 メリット、デメリットも受け入れた 世界の銘醸地に伍するワイン造り。

醸造担当リーダー・松田旬一、栽培担当・四釜紳一に聞く

高島ワイナリーでは2007年にワイナリー前のピノ・ノワール畑の土壌を入れ替えるなど、大規模なプロジエクトを行うとともに、5年ほど前から「100年構想」の一環として自社農園の開拓にも積極的に着手してきました。

四釜 ワイナリー前のピノ・ノワール畑は、それ以前の土壌を約40〜50cmほど掘り出した上で、30cm〜40cm盛り土し、そこに高島町名産の高島石の砕石などを運んで入れ替えたもので、地下に配水用の暗渠（あんきよ）を通して灌水を導入したりと、今思えば大規模な工事をしてきました。

編集部 確か2007年に、社員総出でピノ・ノワールの苗木を植えたことを思い出しました。害虫、風除けのために牛乳パックで苗木を囲い、とて

も手厚く育てた印象があります。

松田 ピノ・ノワールは、そもそも日本の土壌では栽培が難しいと言われている品種で、この高島が適産地であるかどうかは未知数ですが、それでも私たちの情熱や知恵と工夫で、どこまで本場のピノ・ノワールに迫れるか、ワイン醸造に携わる者としては、世界の銘醸地に挑戦するという、一種の「浪漫」のようなもので、良いと思うこと、できることはまずやってみる、そこから始めました。

編集部 栽培しているのが日本固有の品種だけではガラバゴス化してしまう懸念もあるということでしょうか。

松田 「浪漫」というか、挑戦しがいのある、しかもとても難しく、それ以上に魅力のある品種という意味でもあります。確かにここ10年、20年で高島町はデラウェアやシャルドネ、メルロ

ーなどについては適産地であることがわかってきました。実際に、国内でもトップクラスの糖度、熟度のぶどうが収穫できていると考えています。

四釜 欧州系品種で言えば、ここ数年、敢えて栽培が難しいカベルネ・ソーヴィニヨン（以下カベルネ）に挑戦しています。自社農園では試験的な意味合いもあり、主として露地栽培、垣根仕立てで通していますが、高島が誇る、日本でも珍しいサイドレスハウス栽培に対して、メリットもデメリットも含んでいる「試験栽培」なんです。

編集部 露地栽培は太陽の光が直接降り注ぐので着色などにメリットばかりのようにも感じますが、デメリットはどんなことでしょうか？

四釜 露地栽培は天候の良い年であればメリットとなりますが、特に雨が多く、湿度が高い日本の気候では、天候





が優れずに日照時間が少なかったり、収穫期に大雨などで降水量がドンと増えたりすると、その影響をまともに受けてしまいます。それらの不安要素を安定的に整えてくれるのがサイドレスハウス栽培の良いところなのです。

編集部 なるほど。露地栽培は良い部分もあるが、天候や外的要因に大きく左右されやすいという側面もあるわけですね。確かにある程度の安定した品質、収量は必要でしょうから。

松田 ぶどう農家さんとしても、もちろん収量やぶどうの品質は安定していた方が良く、それにサイドレスハウスについては、ぶどうに適度な水分ストレスを与える事もできることなど、メリットも多々あります。そしてなによりも高島町のぶどう農家さんには、苦勞してそれでやってきた、という長年の経験や実績もあります。しかしな

がら、それとは逆に、私たちの挑戦としては、自社農園に限り、あえてフランスなどの世界の銘醸地と同様、露地栽培・垣根仕立てを採用したのです。

編集部 一概にどちらが良いか悪いかじゃないという事ですね。ところで、ここ数年、特にゾディアック・シリーズが新設されてから、カベルネだけでなく、シャルドネやピノ・グリ、ピノ・ノワールなど自社農園シリーズが充実してきて、お客様からの評価も上々です。

四釜 ありがたいことです。まだ生産量は少ないですが、数年前に植樹したぶどうの樹も順調に生長してきて、ようやく、ゾディアックとして自社農園単体の、より凝縮感があるワインが造れるようになってきました。

編集部 確か、製造部員総出で、今年も自社農園にカベルネを植樹しまし

たよね？

四釜 はい、今年植樹したのはカベルネですね。昨年はカベルネ・フランとマルベックも植えました。

編集部 最近、欧州系赤品種に力を入れていますが、さては自社農園内でポルドー・ブレンドを完成させるのか？(笑)

松田 メルローについては高島町産の契約栽培をお願いしているぶどうで充分なクオリティのものが入ってくるんですが、難しいのはカベルネの方です。昨今は、カベルネを栽培している農家さんも減ってきました。理由の一つとしてメルローに比べて晩熟型で、メルローの収穫期であれば、湿度や雨、日照時間など理想的な環境で収穫できることも多いのですが、カベルネは収穫期が遅く、理想的な完熟を促すのが難しいということが挙げられます。

編集部 とところで、自社農園のゾディアック・カベルネ・ソーヴィニオンと、高島マジエスティックローグール・ルーージュは、どんな位置関係と捉えていますか？

松田 ゾディアック・カベルネ・ソーヴィニオンは、あくまでもカベルネの単一セバージュとして造っているワインです。ローグール・ルーージュは町産カベルネの厳選したロットを主体としたポルドー・ブレンドです。やはり、単一のセバージュよりも、数

品種をブレンドした方がワインに厚みや複雑性も出て、飲んでいてソツなく美味しく感じると思っています。

四釜 自社農園のぶどうは力強さだつたり凝縮感などのポテンシャルは高いのですが、単一の品種なので、比較するとどうしても単調な味わいに感じてしまう部分が出てきます。だからこそ、近い将来の自社農園100%のポルドー・ブレンドを造ることを視野に入れてぶどうを育てています。

編集部 それは楽しみですね。シャルドネやデラウェアの高島から、ポルドー・ブレンドの高島と呼ばれるようになったら嬉しいですね。

松田 やはり、日本でも高島でも、「えっ！こんなワインが出来るんだ!!」とワイン愛好家の皆さんを驚かせることができるような赤ワインを造っていきたいです。特に今年は今のところ天候も良く、自社農園のカベルネ・フランやメルローもある程度の量が収穫でき、ワインのブレンドの幅も増えると予想されるので、収穫の秋が本当に楽しみです。

編集部 シャルドネからメルロー、メルローからカベルネ、マルベックへ。ようやく理想的な「役者」が揃ったワイナリーの自社農園情報をこれからもお届けしていきたいと思えます。乞うご期待！

●サイドレスハウス／側面がオープンになっているハウス栽培の形態。特に山形県の中でも高島町内で多く見かける。湿気が籠りやすいハウス内でも風通しが良く、雨を遮ることで、乾燥した土地を好むぶどうにも適している。●露地栽培垣根仕立て／日本で多く見かける棚仕立てに対し、垣根仕立てはポルドーなどの銘醸地でポピュラーな方式で、根から房までの距離が短く、房により多くの養分が行き届くメリットや、収量制限などの管理がしやすいメリットがある。



写真右／2007年、ワイナリー前の畑を土壤改良し、ピノ・ノワールを植えた。白い石が高島石。写真左ページ上2点／露地栽培垣根仕立ての自社農園。写真左／サイドレスハウス。

高島新酒
Takahata
Nouveau
2020



※画像はイメージです

2020高島新酒 白・甘口(右)
高島町産デラウェア / 720ml / 1,300円(税込)
10月上旬発売予定

2020高島新酒 白・辛口(中)
高島町産デラウェア / 720ml / 1,300円(税込)
10月上旬発売予定

2020高島新酒
スパークリング デラウェア(左)
高島町産デラウェア
泡・白・やや辛口 / 750ml / 1,500円(税込)
10月上旬発売予定

※製品外観の意匠につきまして、一部変更になる場合がございます。

2017高島クラシック
メルロー&カベルネ

720ml / 赤・ミディアム / 1,834円(税込)

好評発売中

高島町産の厳選したメルローと山形県産のカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドしました。ぶどう畑ごとに醸造法を工夫し、黒い果実の味わいと種子からのタンニン分を抽出しました。ブラックベリー、プラム、ヴァニラを思わせる深み、力強さを感じる、飲みごたえのある赤ワインです。



高島有核デラウェア
氷結しぼり

500ml / 白・極甘口 / 1,800円(税込)

9月上旬発売予定

ワイン醸造用に育てられた有核(種有)のデラウェアを収穫後凍結し、糖度が高い濃厚な果汁をゆっくりと搾りました。ぶどう一房当たりの搾汁量を徹底して制限し、濃縮感と高い糖度を求める贅沢なプロセスを取り入れた、エレガントな逸品です。



2017高島ルトロワ・シゾード・
オオウラ・エン上和田シラー

750ml / 赤・ミディアム / 4,400円(税込)

8月上旬発売予定

町内でも最も標高の高い上和田地区大浦圃場のシラーを使用。大浦圃場はぶどう栽培の匠とも呼ばれる大浦氏の父、御本人、そして御子息の三代に渡る、卓越した技能が受け継がれているぶどう栽培農家です。シラー品種の完熟した果実感と、白胡椒を思わせるスパイスがかつ上品なフレーバーを、樽香とともにワインに映し出しています。



2017高島バリック
ピノ・ノワール

750ml / 赤・ミディアム / 3,300円(税込)

8月上旬発売予定

高島町産の熟度の高いピノ・ノワールを使用し、セニエ(※)することで、フェノール分や種子からのタンニン分の比率を高め、それらを十分に得る事ができました。熟した香りと、オーク樽由来のトースト香が融合し、力強い「ピノ・ノワール」を表現するとともに、心地良い余韻が楽しめるワインです。
※醸し初期に液体の一部を抜き取り、果汁に対する果皮や果肉、種子の比率を高めること



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

営業部リーダー 木村英男

庄内の自然や風土が創りあげた多彩な食を
美味しいお酒とともに味わい尽くす
これぞ我が至福の時とき。

ジメジメと暑い日が続いています。
少し前の話ですが、2007

年頃までは、最高気温記録は山形の40.8度が長年日本一を誇っていました。山形は東北地方では唯一、今でも全国で十指に入るほどの「アツイ」ところなのです(冬は降雪量が多く寒い)。

このように厳しい暑さで夏バテしたり、弱音を吐いてしまうこともある夏ですが、一方で楽しみが多いのもこの季節です。

山形県はさくらんぼやぶどうをはじめとする果樹王国であり、日本有数の良質な米の生産地でもあります。特に県の北西部、庄内地方は日本海と接しており、実は、新鮮な魚介類が豊富に獲れる場所でもあります。

暖流と寒流が交わる日本海の恵みで育った魚介類と、日本有数の広大な平野、庄内平野で育まれた農作物。それらを同時に楽しむことができるのが、庄内の美味しいところ。

特に、これから夏になると「だちやまめ」(方言で「お父ちゃんのだ」の意)という味わい濃厚な枝豆と、鳥取砂丘に次ぐ総面積を誇る庄内砂丘のメロンが食卓を賑わせてくれます。

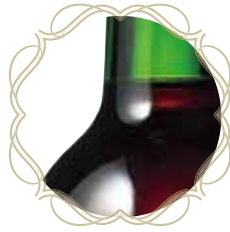
お盆に帰省すると庄内浜で獲れた魚の刺身や「だちやまめ」(何よりも母が作るソウルフードの「子メロン(摘果メロン)の漬物」、子どもの頃から変わらない味付けの鶏の唐揚げなどをつまみに、親兄弟と一緒に、冷やした白ワインやドンと置かれた地酒の一升瓶に夢中になるというのが私の「夏」です。



子メロンの漬物(摘果メロン)



アンティークグリーン（より濃い着色）



エメラルドグリーン



イエローグリーン+白ワイン



透明+白ワイン



透明+ロゼワイン

前号では、ワインのボトル形状について特集しましたが、今回はボトルの色について取り上げたいと思います。

ワインのボトル色は、深緑色だったり、ビール瓶のような茶の着色がされている場合が多いのですが、それは主に直射日光等によるワインの品質劣化を防止するためのものです。

古くはガラス原料の生産地により、世界の各地域においておおよそのボトル色が分かるような時代もあったようですが、現代においては、酒質保護のためであることが多いと言われています。

ワインはとてもデリケートなお酒で、保存中は直射日光だけでなく紫外線、蛍光灯などの光でも徐々に酒質が劣化してしまうため、長期熟成向きのワインほど、アンティークグリーンなどと呼ばれる濃い目のボトルを採用する傾向にあります。

一方で、新酒などのヌーボーを始め、比較的にカジュアルなシーンで楽しむような白ワインやロゼワインの一部には、透明のボトルを使うことがあります。それは透明ですと、ワインの美しい色味を楽しむことができるというメリットがあるからです。また濃い目の着色のボトルとは逆で、このワインは購入後お早目にお飲みいただいた方が美味しく飲めるということなどを、ボトルの色から読み解く事ができます。透明ボトルのワインは、熟成させるより、できたてのフレッシュ感を楽しんだ方が良さそうです。

このように、ワインの起源と言われているメソポタミア時代（紀元前4000年代）から、先人達が品質保全のために、ボトルの色や形など、様々な工夫を取り入れてきたことが窺い知れます。

前号では、ワインのボトル形状について特集しましたが、今回はボトルの色について取り上げたいと思います。

ワインのボトル色は、深緑色だったり、ビール瓶のような茶の着色がされている場合が多いのですが、それは主に直射日光等によるワインの品質劣化を防止するためのものです。

古くはガラス原料の生産地により、世界の各地域においておおよそのボトル色が分かるような時代もあったようですが、現代においては、酒質保護のためであることが多いと言われています。

ワインはとてもデリケートなお酒で、保存中は直射日光だけでなく紫外線、蛍光灯などの光でも徐々に酒質が劣化してしまうため、長期熟成向きのワインほど、アンティークグリーンなどと呼ばれる濃い目のボトルを採用する傾向にあります。

一方で、新酒などのヌーボーを始め、比較的にカジュアルなシーンで楽しむような白ワインやロゼワインの一部には、透明のボトルを使うことがあります。それは透明ですと、ワインの美しい色味を楽しむことができるというメリットがあるからです。また濃い目の着色のボトルとは逆で、このワインは購入後お早目にお飲みいただいた方が美味しく飲めるということなどを、ボトルの色から読み解く事ができます。透明ボトルのワインは、熟成させるより、できたてのフレッシュ感を楽しんだ方が良さそうです。

「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

いただきましたお便りをご紹介させていただく場合は、編集の都合上、文意を変えずに文章を書き換えさせていただきます。一部内容を割愛させていただきます場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望されない方は、お手数をおかけいたしますがその旨をお知らせ願います。

まほろば百景絵画展

まほろば百景絵画展中止について

本年度予定しておりました「まほろば百景絵画展」は、新型コロナウイルス感染症の拡大状況を鑑み、作品の募集も困難であることから、やむなく開催を中止することとさせていただきます。

絵画展を楽しみにされていた方々、すでに作品を制作されていた皆様には心苦しく大変申し訳ございませんが、何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

今後の予定につきましては、次年度にホームページなどでご案内申し上げます。



読 以前から嘉-yoshi-スパークリングシリーズが大好きで記念日には必ず妻と乾杯したり、友人のお祝い事にも重宝しています。味わいや香りもさることながら、コルクを開ける時の緊張感と開けた後の解放感がたまりません。これからも人生を楽しみながら、ワインを愛飲していくつもりです。チアーズ!(つかどん様 山形市 60代男性)

編 嘉という漢字には、めでたい事、お祝い事という意味もあり、まさに記念日にはぴったりのワインですね。お客様の記念日にお客様のそばに高島ワインがあって、一緒にお祝いできること。私どもとしても、とても喜ばしく思っています。(編集部)

読 新型コロナの影響で、なかなか高島ワイナリーにも行けなかったのですが、先日、友人を連れて久しぶりに行きました。感染拡大の予防対策がとても徹底されていましたが、ワインの試飲もなく、少し寂しい気持ちにもなりました。早く、以前の活気あるワイナリーに戻ってほしいと思います。(菊地様 福島市)

編 ワイナリーにお越しいただき、ありがとうございます。私どもとしても一日も早く日常に戻り、何の心配もなくお客様をお迎えできる日が来ることを願っています。(編集部)

読 アルコールには弱いのですが、ステイホームで家にいることが増え、夫のワインを一口、二口と飲み始めました。まだまだ、私にとってはワインゆべしの方が美味しく感じます。高島はおとぎ街道など、時空を超えた不思議なところがあります。考えたら、ワインもある意味では過去と未来を行き来できる、不思議なお酒のように思えてきました。(たくま様 西村山郡)

編 ワインゆべしに勝てるワイン造りを頑張ります!(笑) おっしゃる通り、ワインは、ぶどうの収穫、醸造、熟成と時が流れ、そしてそのワインを誰かに贈ったり、コルクを開けて、いざ飲まんとする今、つまり過去と現在、未来を結ぶお酒、なのかもしれません。(編集部)

読 まほろばの貴婦人は、お酒が苦手な母親も美味しく飲むことができました。貴婦人以外にもどんなワインが売れているのか、空Qu誌面上で高島ワイナリーのワイン人気ランキングが見てみたいです。(匿名 30代男性)

編 まほろばの貴婦人、ご愛飲賜りありがとうございます。このワインは特に女性の方に人気で、ワインは苦手だけど、不思議なことに貴婦人だけは飲める、というお客様も少なくないようです。さて、当ワイナリーには50~60アイテムものワインがあります。「売れているワインにはワケがある」!人気ランキング企画も検討してみます。(編集部)

読 以前ワイナリーに訪ねたときは、私がドライバーでワインを飲めなかったので、ぶどうジュースを試飲しましたが、この次にワイナリーに行くことがあれば、運転を誰かに頼み、たくさんワインを試飲してみたいと思っています。それもこれもコロナ禍が収束してからですが、早く高島に行きたいなー。(本田様 宮城県)

編 ワイナリーでお客様と接していると、「ドライバー係をジャンケンで決めたい!」とか、「いつもドライバーだから、今回は電車で来た」とか、「ドライバー係になられた方にはみんなでワインを1本プレゼントする」など、お客様それぞれに工夫をされている様子が聞こえてきます。この状況が収束しましたら、思う存分ワイナリーを楽しみにいらしてください。(編集部)

Qu 読者プレゼント

高島有核デラウェア 氷結しばり

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9月30日(水) 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

おそれいりますが
63円切手を
お貼りください

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 Summer

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?