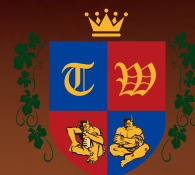


QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2021 AUTUMN

空 VOL.56



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



2019 高島レトロワ・シゾード・オオウラ・エン・上和田シャルドネ(左)
2017高島ARKADIAセレクトハーベスト(中)
2017高島マジェスティック・ロゲル・ルージュ赤おに(右)

DWWA 2021

GOLD受賞

2017高島マジェスティックロゲル・ルージュ赤おに

MOTTAINAI!

置賜農高SDGs活動を応援します!

高島ワイナリーの挑戦 vol.14

次期ヴィンテージへの期待



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



1964年に開催された「東京オリンピック」は、まだ私が2歳にも満たなく記憶ありませんが、実家の近所で商売をされている伊澤さんという方が東京オリンピックク女子200mで出場されました。お店には、当時入場行進で着用された、真っ赤なブレザーや日本選手団の集合写真、聖火のトーチが飾られ、今ではその隣に今回使用された真新しいトーチが並んでおり、感慨深い物があります。この度の東京オリンピックはコロナ禍の中の開催となり、テレビでの観戦で日本選手の活躍を喜んでいただけのもの、予測されていたその後の感染再拡大が今になっても医療従事者や関係する方々に過大な負担を強いている事を心苦しく感じています。

さて、前回の「空Q」にてご報告させて頂いた「IWSC」での金賞受賞に大変喜んでいますが、7月には世界最大のワインコンクールと言われている「デカンターワールドワインアワード」通称「DWA」において弊社「2017高島マジェスティックローグル・ルージュ赤おに」が堂々

の金賞を受賞いたしました。9月下旬に出荷開始を予定いたしております。今回の受賞は、日本ワインとしては赤ワイン部門では弊社を含めて3社が受賞しましたが、いずれのワインと比べても非常にリーズナブルで、お買い求めやすい価格となっております。是非お試しください。ただければ幸いです。

本格的な収穫の秋が到来し、弊社の園地でも収穫が8月31日の有機栽培認証デラウェア（JAS認証）を皮切りに、9月第二週の週末に予定しておりましたワイナリー前の「ピノ・ノワール」収穫が始まります。今年はコロナ禍の感染防止の観点から社員のみでの収穫といたします。例年多くの皆様からご参加を頂き、いつの日かヴォーヌ・ロマネ村のようなワインになれる夢を共に見ながら収穫頂いておりますが、大変残念ではありません。今後につきましては、10月中旬に開催予定のナイトハーベスト収穫体験においても、新型コロナウイルス感染症の推移を見ながら判断してまいりたいと考えております。



デラウェア収穫

8月31日、ワイナリーからほど近い亀岡地区の自社農園でデラウェアの収穫を行いました。



こちらの自社農園は、有機JAS認定のデラウェア圃場です。今年は社員総出で収穫を行いました。

少し小ぶりなデラウェアの房でしたが、色付きも良く、果粒がとてもきれいで、健全に育った印象がありました。

今年の好天のおかげで、味も香りも文句なし、素晴らしいデラウェアでした。



ワイナリー便り



世界三大ワインコンクールと言われるDWWA (英国)において、2017高島マジェスティックローグールージュ赤おにが95ptsを獲得、GOLD賞に輝きました。同じく、世界三大ワインコンクールであるIWSCに引き続き、赤ワインの王道ともいえるカベルネ・ソーヴィニヨンを主体としたボルドースタイルの赤ワインでGOLD賞を頂きました。これまで、日本ワインは甲州品種やシャルドネなど、比較的白ワイン品種での受賞が多い傾向にありましたが、ようやく本格的な赤ワインカテゴリにおいても、海外のワインにひけを取らないことが証明されました。今回の受賞の名誉をゴールとするのではなく、今後のワイン造りに活かし、さらなる高品質なワインをお届けできるよう取り組んでまいります。



GOLD

2017 高島マジェスティック
ローグールージュ赤おに

2021
Decanter
WORLD WINE AWARDS

重厚な味わいを追求し、凝縮感が高く、骨格のしっかりとした、深みのある赤ワイン。



SILVER

2019 高島レトロワ・シゾード・
オオウラエン・上和田シャルドネ



SILVER

2017 高島アルケイディア
セレクトハーベスト

BRONZE



- 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
- 2018 高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ
- 2018 高島バリック・ピノ・ノワール搾樽熟成
- 2018 我妻重晴ビジュ・ノワール
- 2017 高島バリック・メルロー&カベルネ・ソーヴィニヨン
- 2017 高島マジェスティック・ローグールージュ赤おに

DWWAとは

Decanter World Wine Awards

イギリスのワイン専門誌「Decanter」誌主催の国際ワインコンテストでIW、IWSCと並び世界三大ワインコンクールと呼ばれる。世界56か国から1万8千アイテムを超えるワインが出品され、金賞受賞率は1~2%前後と、世界で最も厳しいワインアワードとも評される。



8月上旬の高島町産デラウェアの収穫とともに、山形県立置賜農業高等学校「置賜MOTTAINAIプロジェクト2」の活動の一環として、主に乳牛用の飼料に混合する「ぶどうの搾りかす」を再利用する取り組みが始まりました。今後はナイアガラ、シャルドネを始め、赤ワイン用のMBAやメルローなど様々なぶどうの搾りかすを用い、牧草や配合飼料などと配合し、来年以降、より本格的に家畜用飼料の研究、生産に取り組まれる予定です。

遡ること11年前の2010年夏号 (Vol.13) では、「置賜MOTTAINAIプロジェクト」がワインの搾りかすを再利用し、地鶏の飼料として活用していることを紹介。第16回「ココ・コーラ環境教育賞次世代支援部門」において「大賞」を受賞しました。

今後は、環境に対してより低負荷、低コストで配合できるリサイクル飼料の分析や、飼料を与えた場合の家畜への影響などを分析し、地域に根ざした活動に活かしていく、とのこと。

高島ワイナリーは、この「置賜MOTTAINAIプロジェクト2」の活動を応援していきたいと思っております。

SDGs

MOTTAINAI!

置賜農高SDGs活動を
応援します!



ぶどうの搾りかす(残渣)を袋に詰める高校生。



次期ヴェンテージへの期待

国内および世界的ワインコンクール
金賞受賞ワイン3アイテムの魅力に迫る

2021年夏、世界中からアスリートが集まり、東京オリンピック／パラリンピックが開催され、その感動や興奮も覚めきらないまま、ワイナリーでは2021年のぶどうの収穫・仕込みが始まりました。

世界基準となるワインを造るべく、当ワイナリーでは、世界的なワインコンクールに積極的に出品し、公平な評価を頂くことで、自らのワインのポジションを確認することはもちろん、世界に冠たる偉大なワインを目指し、1歩でも近付けるように努力を重ね、経験を積み重ねてきました。

2021年、サクラアワードでのWゴールド賞受賞に始まり、IWSCでは、赤ワインで国内最高評点96ptsでのGOLD受賞、DWAでは、同じく赤ワインの王道ボルドーブレンドにてGOLD賞を受賞。

GOLD賞受賞のワインは、すでに市場流通在庫のみ、完売となってしまいました。本号ではあらためてこれらのワインについてその魅力と次ヴェンテージへの意欲を醸造責任者の松田と原料担当の四釜に聞きました。

The 8th SAKURA 2021 Japan Women's Wine Awards

SAKURAワインアワード
スティールワイン白の部
ダブルゴールド賞



2019 高島レ・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・上和田シャルドネ

750 ml / 白・辛口

(2019ヴェンテージは完売、2020ヴェンテージ発売日未定)

四釜 このワインは、町内でも最も標高が高い上和田地区で、親子3代続くぶどうの匠、大浦亮一氏園場のシャルドネを原料にしたワインで、高い熟度、糖度はもちろんですが、独特の明るく華やかな香りが特徴です。

松田 ワインを造る上で、発酵を進めていくと、アルコール度数は上がり、糖分が無くなります。糖度がほとんどゼロの状態でも、果実由来の甘味や旨味を感じるワインというのが理想です。
編集部 具体的には、どういう手法で造っているのでしょうか。

松田 最も分かりやすいのは、そのぶどうの特性に合わせた樽の選択をすることで、それによって甘味成分やバニリン※などを感じるができます。特に大浦さんのぶどうは東北地方らしからぬトロピカルな香り、完熟した桃のような果実味が特徴なので、醗酵でそれが失われないように、樽や酵母の

選択には気を遣います。

編集部 収穫したぶどうの特性と樽や酵母との相性を確認するには？

松田 基本的には、1年に1度しか造れないものなので、経験の積み重ね、データの残し方、活かし方。それが、ここ数年でうまく噛み合っているように思えます。恵まれた環境でワイン造りが出来ているので、そのデータや経験を活かして、次の年に繋げていくことが最短距離だと思っています。

四釜 天候に恵まれた2020年は、シャルドネはもちろん、他の品種もとても良い状態で収穫できています。

松田 20年ヴェンテージは19年ヴェンテージのマイナーチェンジ版。19年の良い部分がさらに洗練され、新樽率も上がっているのです。凝縮感が増していると思います。まだリリース日は未定ですが、2020ヴェンテージは自信があります。ご期待ください。



2021 IWSC
赤ワインの部
GOLD賞受賞
(国内最高評点96pts)



2017高島
ARKADIA
セレクトハーベスト
750 ml / 赤・フルボディ

(2017ヴィンテージ完売、2018ヴィンテージは発売日未定)

編集部 この赤ワインのGOLD受賞は日本のワイン愛好家の中でも盛り上がりました。

松田 赤ワインでのGOLD受賞ですからね、私も驚きましたから！笑

四釜 赤用品種は、とにかくぶどうの着色フェノール分の抽出が重要課題で、実が小さく、房の中までしっかりと着色している果房だけを集めて、細かくロットを分けて仕込みましたね。

松田 このワインに関しては、高島の風土やテロワールを表現したい、という想いからは少し逸脱していて、世界の偉大なる赤ワインに少しでも酒質で迫りたいという野望の塊りのようなワインなんですよ。

編集部 なにやら、穏やかではないですね。さすが赤のフラッグシップ。

松田 それくらいじゃないと、温帯湿润気候で雨量も多い山形では本格的な赤ワインは造れません。ぶどうに加えて、加温、冷却できる醸造タンクなどの設備投資もちょうどこの頃に導入したので、それらのおかげというのもある。

ります。世界基準のワインを造るためには不可欠でした。

編集部 いろんな苦労話があるんですね。

松田 例えば、赤ワインの場合、果皮や種子からフェノール成分のタンニンが抽出されます。しかし、抽出が強すぎると、ワインの甘み・旨味を相殺してしまう。「鉄分」を感じてしまうことがあります。また、新樽で長期間ゆつくりと熟成させることで、力強いタンニンと樽由来のトースト香が融合して、赤ワインのお手本のようなワインに仕上がります。

四釜 ここ数年で、契約農家の方々も自分たちのワインの世界での評価を期待して、とても良いぶどうを育てていただいているので、高品質なぶどうをロット分けて仕込みができることも大きいですね。

松田 2017のARKADIAは、ネット上でも非常に反響をいただきましたが、18年のARKADIAは更にポテンシャルが高いです。こちら是非期待していただきたいです。



2021 DWWA
赤ワインの部
GOLD賞受賞



2017高島
マジェスティック・
ローグル・ルージュ
赤おに
750 ml / 赤・フルボディ

(2021年9月発売)

四釜 ローグル・ルージュはカベルネ・ソーヴィニヨン主体ですが、このカベルネが、まず小粒で見た目にも非常にきれいなぶどうで、そういうぶどうは、ほぼ例外なく美味しいことが多いです。

松田 主として、契約農家の新江洋一さんのカベルネなんです。華やかな香りで味わいも明るくて、フルーティ。ARKADIAはどっしりとした重心の低いチョコ系ののだとすると、こちらはココアとかコーヒーというイメージです。

四釜 新江さんと言えば「一文字短梢剪定」※という栽培法にもこだわりがある方で、土壌分析や肥料の設計なども自ら行う「農」のスペシャリストです。

松田 果皮の着色が均一なこと、房作りなども丁寧にされていると感じますね。元々、ARKADIAは10年、20年の熟成にも耐えるポルドースタ

イルの偉大なワインに1歩でも近づくと、というコンセプトでしたが、ローグル・シリーズは、高島のカベルネでどこまで世界に渡り合えるかを世界的なワインコンクールで腕試しをしたかったワインなので、そのどちらもが一遍に金賞を頂けたというのは、頭の中で、ちょっと嬉しいパニック状態でした。

編集部 日本ワインの、しかもカベルネが主体の赤ワインが世界の舞台で評価されることは、本当に稀なことですね。

松田 そうですね。本当に、ここ数年の様々な取り組みが成果として表れてきたと感じています。このワインは、ようやくこの9月からリリースが始まりますが、翌年以降のヴィンテージもARKADIA同様、とても楽しみですね。海外のワインがお好きなお客様にも是非手に取ってお楽しみいただきたいです。

●「バニリン」とは、バニラの香りの主成分で、甘い香り。●「セエト」とは、フランス語で「血抜き」を意味する。高品質な赤ワインを醸造するため、果汁を抜き取り、果汁に対する果皮・種子の割合を高めること。●「一文字短梢剪定」とは、前年に伸びた枝の基部から1〜2芽を残す選定方法で、毎年同じところから芽が出るので、品質管理に向く剪定方法。

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。

OUR UNCEASING QUEST FOR EXCELLENCE HAS CONTINUOUSLY
PRODUCED AWARD-WINNING APPROACHABLE STYLE
REFLECTING HEART OF WINEGROWER'S "CENTURY-LONG DREAM"

Takahata
Nouveau
2021



DELAWARE | YAMAGATA

DELAWARE | YAMAGATA

DELAWARE | SPARKLING

DELAWARE | YAMAGATA

高島新酒デラウェア
白[甘口] 2021

もぎたてぶどうそのままの
果実香溢れる
フレッシュな甘口です。
720ml

DELAWARE | YAMAGATA

高島新酒デラウェア
白[辛口] 2021

デラウェアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした、
やや辛口タイプです。
720ml

DELAWARE | SPARKLING

高島新酒デラウェア
スパークリング 2021

瑞々しくフルーティな
香りが際立つ爽やかな
スパークリングワインです。
750ml



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 西日本担当 北村 嘉啓

これぞ日本ワイン！高島の万能選手！

オールラウンダー

未曾有のコロナ禍で、この

夏も自宅に缶詰め状態の毎日。

免疫力を上げるためにも、ス

ーパーまでのお買い物は程よ

い運動になるし、最終目標は、

美味しい酒を楽しみながら美味

しいものを食べることに。山形

の巨匠、奥田シエフほどでは

ありませんが、私もその日の

メニューは買い物しながら

決めていくスタイルです。

で、やはり美味しいものと

言えば切っても切れないのが

美味しいお酒。こんな行き当

たりばったり、優柔不断に決

まっっていく食卓でも優しく受

け止め、引き立て、まさに食

中酒として寄り添う相性を見

せるのが日本ワインです。主

張しすぎず、奥ゆかしく、そ

れでいて葡萄の旨味が感じら

れるのがいいですね。

一方でワインに合う料理が

わからない、洋風の手の込ん

だ料理を作らないと…、1本

は飲み切れないから…、など

など。おうちでワインはむず

かしいと思われるそのお客

様！そんなことはありません

ヨ！ちょっとしたひと手間で

「あ不思議」、「おっ！美味し

いね！」ってコッがあるので

ご紹介します。

①料理(食材)の色と似たワ

インを選ぶ。(すき焼きや赤身

のお肉なら赤ワイン、チーズ

系・クリーム系の料理なら白

ワイン、エビチリにはロゼワ

インなど。)

②お料理に使う料理酒をワイ

ンに代えてみる。

③お刺身の時にはオリブオ

イルを少し垂らしてみ。

④すき焼きの割り下に赤ワイ

ンを足す。(照り焼きのタレに

も少量。)

⑤飲み残しは3日程度は冷蔵

庫でOK。以降はオレレンジ

ユースやサイダーなどで割っ

て自家製サンテリアに。

まだまだお伝えしたいこと

は山ほどあるのですが、スベ

ースがなくなっちゃいそうな

ので、またの機会に。

あつ、どのワインがうち呑

みにいいか?!家庭料理には「高

島醸造シリーズ」。扱いやすい

スクリューキャップで親しみ

やすい軽やかな味わい(作っ

た料理を引き立てます。)そし

てお財布に優しい価格設定。

褒めだせばキリのない高島ワ

イナリーのオールラウンダー

です!

いよいよ山形ワインも GI指定登録に!



国税庁による山形県産ワインの地理的表示(GI)指定が登録になり、2016年登録の山形県産清酒に続き、全国でも数少ない清酒とワインのGI指定登録を併せ持つ県になりました。山形県ワイン酒造組合によると、本GI指定登録を今後の山形県産ワインの付加価値と酒質の向上につなげていきたい、とのこと。



山形新聞 2021年7月1日

山形県関係のGI指定登録

- 1 2016年12月 …… 県産清酒「山形」
- 2 2017年 3月 …… 米沢牛
- 3 2017年 4月 …… 東根さくらんぼ
- 4 2018年 4月 …… 山形セルリー
- 5 2019年 3月 …… 小笹(おざさ)うるい
- 6 2020年 8月 …… 山形ラ・フランス
- 7 2021年 6月 …… 県産ワイン「山形」

「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、文章を変えずに文章を書き換えさせていただいたり、一部内容を割愛させていただく場合があります。また、ペンネームをご希望の方やご紹介をご希望ならぬ方は、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。

TAKAHATA WINERY SHOP

TAKAHATA
WINERY
SHOP

新商品ご紹介

ナイアガラ種主体の高島醸造ブラン甘口を使用。山形県産のブランド米「つや姫」の米粉をブレンドし、しっとりした食感とぶどう由来のフルーティーな香りがほんのり広がります。



ほんのりワイン薫る

高島ワイナリーオリジナル

プレミアムバームクーヘン
(CYBELE × TakahataWinery)
～高島ワイン使用～

1,620円(税込み)

高島ワイナリーオリジナルの限定商品。オリジナルのクッキー缶容器もかわいらしい一品で、ワイナリーのお土産にも人気。ショップ限定ぶどうジャムを使用したクッキーも入っています。



ショップ限定販売

高島ワイナリーオリジナル

高島ワイナリー
オリジナルクッキー缶
～ショップ限定ぶどうジャム使用～

2,160円(税込み)



TOPICS

TAKAHATA WINERY



毎月第4日曜日は
高島ワイナリーの日!

2021.
9/26 (日)

記念すべき第1回の高島ワイナリーの日!
9月26日(日)は、秋の恵みに感謝フェア開催!

お家で楽しめるワイングッズ抽選会や
高島ワイナリー公式Instagram記念企画を開催。
フォロワーのお客様には、抽選で記念ワイングラスなどが
当たります。

詳しくはこちらをご覧ください。



高島ワイナリー

<https://www.instagram.com/takahatawinery/>



催事のご案内

Event Information

日本全国の皆様にお会いできることを楽しみにしております

東京 京王百貨店 新宿店 中地階 酒・進物売場
「2021年 秋のワインフェア※」
2021年9月30日(木)～10月13日(水) 14日間
10:00～20:30(日・祝日は20:00まで)
※高島ワイナリー販売会は10月8日(金)

大丸東京店 11階 催事場
「2021秋 第99回 世界の酒と
チーズフェスティバル※」
2021年10月6日(水)～10月10日(日) 5日間
12:00～20:00
※初日15時開始 16時～30分間は休憩・消毒のため閉場

北九州 小倉井筒屋 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー販売会※」 ※試飲未定
2021年10月13日(水)～10月19日(火) 7日間
10:00～19:00

大阪 高島屋大阪店 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー販売会※」 ※試飲未定
2021年10月13日(水)～10月19日(火) 7日間
10:00～20:00

京阪百貨店 京橋店 地階 和洋酒売場前催事場
「高島ワイナリー クリスマスワイン販売会」
2021年12月16日(木)～12月25日(土) 10日間
10:00～20:00

香川・高松 高松三越 地下1階 ラ・カーヴ(和洋酒売場)
「高島ワイナリー販売会※」 ※試飲未定
2021年10月20日(水)～10月26日(火) 7日間
10:00～19:00

宮城 JR仙台駅 2階イベントスペース(スタンドグラス前)
「第11回 たかはたフェア」
2021年10月22日(金)～10月24日(日) 3日間
10:00～20:00(最終日は19:00まで)

名古屋 ジェイアール名古屋高島屋 10階催事場
「大東北展」
2021年11月10日(水)～11月16日(火) 7日間
10:00～20:00(最終日は17:00閉場予定)

名鉄百貨店 メンズ館 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー クリスマス販売会」
2021年12月15日(水)～12月21日(火) 7日間
10:00～20:00

※上記の催事に関し、今後の新型コロナウイルス感染症の状況によって一部変更、または中止になる場合がございます。あらかじめご了承くださいようお願い申し上げます。

Qu 読者プレゼント

高島新酒デラウェア スパークリング

750ml **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: 2021年 11月 末日 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。

表紙: 2021年9月 受賞ワインをワイナリーショップにて撮影。
©高島ワイナリー 2021 本誌記事、写真、イラストの無断転載を禁じます。

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

2021 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?