

Qu.

高島ワイナリーの広報誌です

2021 WINTER

空

VOL.57



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



2020 高島ゾディアックシャルドネ樽醸酔ナイトハーベスト

これぞ高島の神髄

シャルドネ ナイトハーベスト

山形GI認定ワイン紹介

MOTTAINAI!

置賜農高SDGs活動



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



2021年も残り僅かの日数となる中、新型コロナウイルス感染症の沈静化と次なる拡大が懸念される日々が続いております。

本年は、IWSC/DWWA（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/デカンタ・ワールド・ワイン・アワーズ）で弊社ワインが何れもゴールドメダルを獲得するなど大きな前進を遂げた一年となる中、ぶどうの生育は早春に遅霜による新梢に被害が一部園地にあつたものの、その後は順調に生育し天候にも恵まれた事により、糖度の高いぶどうの収穫が出来ました。また、今年度のナイトハーベストについては、10月16日深夜からご参加いただく予定でしたが、雨天の気象予想に加え、夜温が下がり予想最低気温が15度であることから当日の収穫を断念し、予想最低気温5度になる10月18日深夜からの収穫に急遽変更させていただきました。ナイトハーベストを楽しみに予定を組んでいただいた方にお詫び申し上げます。これも自然が相手のも

のご容赦いただき、次年度にご参加いただけますようお願いいたします。

さて、皆様にご報告が遅れましたが、今年の5月に山形県ワイン酒造組合理事長を拝命し、6月末には国税庁より「地理的表示GI山形ワイン」の指定を受けることが出来ました。今回日本ワインのGI指定では山梨・北海道に続き3県目の指定で有り、同時に長野・大阪の指定を受けました。GIワイン認証審査会を9月・10月・11月と開催し、厳正な審査を経て、「GI山形ワイン」が皆様のお手元に届く手筈で進行しており、山形のワイナリー17社の品質向上と認知度を高める為に努力して参りたいと考えておりますので多くの方のご支援を賜りたく、お願い申し上げます。

年も押し迫り、何かと気ぜわしい日々となりますが、皆様におかれましてはどうぞご自愛いただき、来る2022年がより良き年となりますようご祈念申し上げます。

ワイナリー便り

晩秋のぶどう畑

〈2021.11 上旬〉

11月中旬、山々の紅葉も見頃を迎えた頃、ピノ・ノワール畑のぶどうの葉は紅葉ならぬ、正に黄葉です。こちらのぶどうの紅葉は、ぶどうの品種や土壌、気候によっても変わるそうです。ワイナリー前のピノ・ノワールは、露地の垣根仕立てですが、比較的降雪にも耐性があるので例年は雪解け後の3月から4月にかけてぶどうの休眠期である時期に剪定を行います。枝葉が天面にある棚仕立ての場合は、そうもいきません。これからが剪定作業のピークです。

鮮やかなぶどうの紅葉は、町内でも標高が高い上和田地区の大浦亮一氏のツヴァイゲルトレーベ圃場。氏曰く、落葉が早い季節は、積雪も早いのだとか…。ワイナリーの周辺でも、有機栽培デラウェアやマスカット・ベリーAなど棚仕立ての圃場では剪定作業が続いています。

Photo: 大浦亮一氏





GI YAMAGATA
GEOGRAPHICAL INDICATION

山形GIワイン 認定ワインのご紹介

前号でもご案内いたしました国税庁により山形県産ワインの地理的表示(GI)指定が登録になり、山形県ワイン酒造組合において9月、10月と山形GIワイン審査会が行われ、当ワイナリーからは13銘柄のワインを出品し、全銘柄が山形GIワインの認定を得ましたので、下記の通りご案内いたします。



2021 第1回 山形GIワイン 審査会 認定ワイン

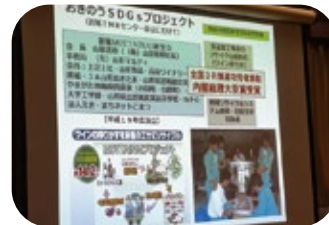
(2021.9.16)

	銘柄	種別	甘辛
1	2016高畠ワイナリー醸造所限定 メルロー&カベルネソーヴィニオン	赤	フルボディ
2	2021高畠新酒デラウェア甘口	白	甘口
3	2021高畠新酒デラウェア辛口	白	辛口
4	2021高畠新酒スパークリング・デラウェア	白/泡	辛口
5	2020佐藤清吉シャルドネ	白	辛口

2021 第2回 山形GIワイン 審査会 認定ワイン

(2021.10.21)

	銘柄	種別	甘辛
1	2019高畠醗泡プリデムスデラウェア	白/泡	辛口
2	高畠醗泡シャルドネ 2016 Prise de Mousse	白/泡	辛口
3	2019高畠バリック ピノ・ブラン 醗樽熟成	白	辛口
4	2019高畠バリック シャルドネ 醗樽熟成	白	辛口
5	2020高畠ブディアック シャルドネ ナイトハーベスト	白	辛口
6	2018高畠バリック プレミアムロゼ	ロゼ	辛口
7	2017高畠バリック メルロー&カベルネ・ソーヴィニオン	赤	フルボディ
8	2018高畠ARKADIA セレクトハーベスト	赤	フルボディ



SDGs

人手不足や高齢化に悩む地域の農家さんの手助けや農業資源を有効活用しようと、どんどん新しいチャレンジを続ける置賜農業高等学校のSDGs活動。

ぶどう残渣を加えた TMR (Total Mixed Ration) 飼料のサンプル。ほんのりとフルーティーな香りがして、食いつきも良好で消化についても問題なく、今後はより詳しい分析を予定しています。



MOTTAINAI!

11月4日(木)

山形県立置賜農業高等学校にて
「第1回おきのうSDGsプロジェクト
検討会」に参加してきました。

同プロジェクトでは、今回のテーマを食品加工残渣は米沢牛を救う～MOTTAINAI 精神で SDGsに取り組み～としており、現在は、高齢化や人手不足に悩む地域の酪農家、和牛農家のために TMR 給与法を研究しています。果実(ぶどうやリンゴなど)残渣などを稲わら等の牧草、穀物飼料に混合することで、栄養価に優れ、コスト面、環境面でも理想的な TMR 飼料を作ることを目標としています。最終的には、地域の果実残渣 1,200 トンを活用し、12,000 トンの TMR を製造する置農 TMR センターの設立を目指すものです。

このプロジェクトは、第4回全国高校生農業アクション対象活動助成採択を得ており、全国で15グループある認定グループの中で、2022年秋の対象審査の候補になっているそうです。

当ワイナリーではこの活動を支援するとともに、さらに進化していく置農 SDBOYS&GIRLS の活動に注目していきたいと思っております。

これぞ高畠の神髄

シャルドネナイトハーベスト ～フラッグシップ白ワインができるまで～

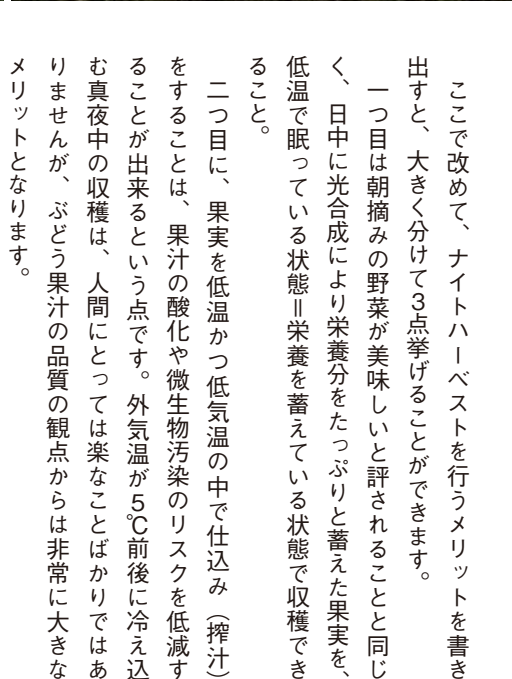


2005年から続くナイトハーベストは、一日で最も気温が低い時間帯に、高畠町内で最高のシャルドネを、最高の状態で収穫し、仕込みまで行うという明確なコンセプトの下で社員総出で行っています。2020年からは自社農園の垣根仕立て栽培のシャルドネも十分に成長してきたため、舞台をワイナリーから徒歩数分とかららない自社農園のシャルドネ圃場に移しています。今年は10月16日(土)に収穫を予定していました。しかし、収穫には大敵となる雨と高温の予報。事前にナイトハーベストに参加ご希望のお客様を募っていましたが、ぶどうのコンディションを優先し、断腸の思いで収穫の日程を変更する判断をしました。10月18日未明、辺りは真っ暗で気温は5℃でした。急な日程変更にも関わらず10名のお客様にご参加いただき、夜明け前のシャルドネ圃場に作業灯が灯りました。

さあナイトハーベストが始まります。

普段からぶどうの出来には厳しい原料担当の四釜をもってしても「今年のシャルドネは収量こそ多くはないが、出来は良いので安心した」と言われるほど、真夜中のシャルドネは見るからに瑞々しく黄金色に輝いていました。冒頭、村上社長から「急な日程変更になって、事前予約いただいたお客様には申し訳なかったが、シャルドネを最高の状態で収穫するという目的を考えると致し方なく、その分だけきつちりと良いワインを造るので、そちらを楽しみにして欲しい。」との挨拶がありました。このワインには、質量ともに日本一のシャルドネを自負する当ワイナリーにとって、常に頂上に君臨し続ける責務があります。

フラッグシップたるワイン。その一環として今年からは収穫後にそのまま仕込み(搾汁)まで行うことが決定。ナイトハーベストのシャルドネ圃場からワイナリーの仕込み場までは車で1、2分の距離。文字通り、収穫したての果実をそのまま搾る形になります。これまでのように、収穫後に果実用冷蔵庫にぶどうを運んで、さらに冷やした状態で仕込むことも出来ませんが、今年は収穫したての果実の瑞々しさ、フレッシュさに期待して、収穫から仕込みまでをそのまま最短距離で行うことにしました。どんなワインが出来るのか楽しみです。



ここで改めて、ナイトハーベストを行うメリットを書き出すと、大きく分けて3点挙げることができます。

一つ目は朝摘みの野菜が美味しいと評されることと同じく、日中に光合成により栄養分をたっぷり蓄えた果実を、低温で眠っている状態に栄養を蓄えている状態で収穫できること。

二つ目に、果実を低温かつ低気温の中で仕込み(搾汁)をすることは、果汁の酸化や微生物汚染のリスクを低減することが出来るという点です。外気温が5℃前後に冷え込む真夜中の収穫は、人間にとっては楽なことばかりではありませんが、ぶどう果汁の品質の観点からは非常に大きなメリットとなります。

最後に、夜間収穫のメリットとして、ぶどうの持つ芳香や芳香の複雑性を高めることができるという研究結果があります。柑橘系の香気に関与する3MH(メルカプトヘキサノール)はぶどうの果皮に存在している※「3MH前駆体」が酵母の働きによって生成されるものですが、研究によれば深夜早朝に収穫した果汁の方が、日中に収穫した果汁よりも凡そ2倍の3MH前駆体を含むことが確認されています。

後日、「2019年と2020年のナイトハーベストシャルドネを飲み比べることがあった。ヴィンテージも違うし、圃場も違う、そしてこれは推し量れない、毎年毎年積み重ねる栽培や醸造の経験値もあるのだが、第三者の評価も個人的な評価も2020のナイトハーベストが最高のものだった。これまでナイトハーベストを進化させてきた経緯からも、今年のぶどうからも2021年のナイトハーベストは更に期待できるワインになったことは間違いない」と醸造責任者の松田。

しかしながら、当然科学的な分析ですべてを解析、予見できるものでもないのがワイン造り。それでもこの2021年ヴィンテージがきつと過去最高のワインになるであろう、との確信に触れた本年のナイトハーベストでした。

参考文献：ブドウの品種特徴香から紐解くナイトハーベストの科学的有意性

鈴木 俊二

※前駆体とは、その物質が生成する前の段階の物質を指す



Christmas Wine

クリスマスの食卓におすすめ

Sparkling & Sweets

ワイナリーショップ限定

あの人気のワインケーキが復活しました!



再販のご要望が多く寄せられたオリジナルワインケーキがこの度復活しました!自社製のワインを地元製パン会社「たいようパン」製のケーキにたっぷりしみこませた、芳醇な香りとじゅわわとしっとりした食感がたまらないスイーツです。

たいようパン×高島ワイナリー

■赤ワインケーキ

1,620円(税込)

外箱サイズ:105×270×55(mm)
/約450g*

賞味期限:製造日より20日



たいようパン×高島ワイナリー

■白ワインケーキ

1,620円(税込)

外箱サイズ:105×270×55(mm)
/約450g*

賞味期限:製造日より20日



※外箱を除き、本体と真空パック込みの重量

※アルコール含有量 赤:0.9% 白:0.8%含まれます。お酒が弱い方、妊娠中の方、運転する予定のある方はお気をつけください。

高島ワイナリー限定販売

Wine



■2018 山木隆メルロー

3,312円(税込)

3,011円(税抜)

750ml/樽熟成期間 27か月

/赤・ミディアムボディ

2016年収穫のメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドをブレンドしたボルドースタイルの赤ワイン。瓶熟成を経てなめらかになったタンニン、メルローならではのふくよかな味わいが調和し、ようやく飲み頃を迎えました。ビーフシチューやステーキ、すき焼きなどの肉料理に特に合います。

■2016 高島醸造所限定

メルロー・カベルネ・ソーヴィニヨン

2,500円(税込)

2,273円(税抜)

750ml/樽熟成期間 23か月

/赤・フルボディ



年末年始に伴う受注・配送スケジュール

高島ワイナリーショップ年末年始休業日

2021年12月31日(金)~2022年1月3日(月)まで

年始の営業は、2022年1月4日(火)AM10時から

【高島ワイナリーショップ 1月~3月休業日】

〈1月〉12日、19日、26日

〈2月〉2日、9日、16日、23日

〈3月〉2日、9日、16日、23日

1~3月の水曜日は定休日となります。(3月30日(水)は営業日です)

2021年12月				2022年1月				
28(火)	29(水)	30(木)	31(金)	1(土)	2(日)	3(月)	4(火)	5(水)
最終受注日	年内 最終発送			休み			受注受付のみ	発送開始
AM11時以降のご注文は、翌年5日(水)から発送								

ご注文方法

9月1日よりオンラインショップのURLが変更になりました



【オンラインショップ】◎受付時間/24時間受付

<https://takahata-winery-club.com/>

〈こちらのURLは9月1日以降もアクセス可能です〉<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp/>



【電話】◎受付時間/10:00~16:00(営業日*)

☎ 0120-110-468



【FAX】◎受付時間/24時間受付

☎ 0238-40-0333

携帯電話からのご注文はこちらのQRコードから



※営業日...4月~12月まで期間内無休(臨時休業、時短営業等変更となる場合もございます)



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 広報担当 今野 善太郎

ワインをデニムに、ジーンズに。

最初に私ごとで申し訳ないのですが、縁あって当ワイナリーに入社させていただき、

早いもので15年が経とうとしています。振り返ると当時は身の回りでワインを飲む人は多くはありませんでした。ところが、最近になって少し増えてきたように感じます。このワインにはチーズが合う！とか、やっぱりBBQにはスパークリング1本要るよな！とか、その程度の話ではあります。みなんで楽しむお酒の選択肢の一つとしてワインが候補に挙がることを素直に嬉しく思っています。(私がワイン会社に勤めているので当然と言えば当然ですが…)

話は変わりますが、今では広い年齢層から受け入れられているデニム。カジユアルにも、ちよつとオシャレにも、色んなものがありますが、ここまで幅広い年齢層にデニムやジーンズが「(若者じゃなくても)いつ、誰が着ていても良いもんだなあ」というざっくりとした市民権を得るまでには10年、20年という時間がかかっていることは言うまでもありません。やや商業的ですが、

すが、「ベストジーニスト」などという賞も今では定着してきました。

さて、私は「すき焼き」をハレの料理だと思って、友人や親族が集まる嬉しい時には、鍋を囲んで、甘口の赤ワイン「まほろばの貴婦人(赤)」などを手に取って楽しんでいきます。割り下の甘さ、照り焼きなどの甘さには、甘味を残した赤ワインが最高にマッチします。濃厚なバナラアイスなどにはとろけるような極甘口の白ワイン、マグロや赤身の刺身には赤ワインなど、料理の色やソースの色に合わせて、ワインを選べば大きく外すことはないので安心です。まあTake It Easyです。ワインはハレの酒、何はともあれグラスを掲げて、明るい未来を思い浮かべて楽しみましょう！

今やワインは贅沢品でも特別なものでもありません。欲を言えば、10年後、20年後もジーンズのポケットにワインの小瓶でも突っ込んで、水を飲むのと変わらずに、美味しいワインも楽しめていければ幸いです。

「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

TOPICS

TAKAHATA WINERY



毎月第4日曜日は
高島ワイナリーの日!

2021.
12/26 (日)

クリスマスも終え、年末年始モード全開!
12月26日(日)今年最後の高島ワイナリーの日。
今年1年のありがとうの気持ちを込めて、感謝フェア開催します。
『うれしい!』がいっぱい! 『お得!』がいっぱい!
歳末おすすめワインのお得なセール!
ワイナリー館内飲食、割引、歳末お楽しみイベント等、盛りだくさんでお待ちしております。

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/>



Event Information

催事のご案内

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

名古屋 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 クリスマスワイン販売会」
2021年12月15日(水)~12月21日(火)7日間
10:00~20:00

大阪 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

宮城 JR仙台駅2階ステンドグラス前
「クリスマスフェア」
2021年12月17日(金)~25日(土)
17日~22日...10:00~20:00
23日、24日...10:00~21:00
25日.....10:00~19:00

人気のスパークリング
ワインを中心に、おすすめ
ワインを取り揃えます
(斎藤)

高島屋大阪店 地階 和洋酒売場
「高島ワイナリー 試飲販売会」
2022年3月2日(水)~3月8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ませようお願い申し上げます。

第23回 まほろば百景 絵画展 入賞作品のご案内

なお、詳しい受賞内容については、次号の空Quにて掲載します。

Qu 読者プレゼント

**2021亜硫酸塩無添加
スパークリング
ナイアガラ 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:2022年2月末日 当日消印有効

※画像はイメージです。

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 Winter

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?