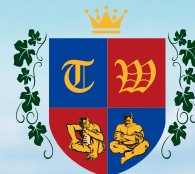


QU:

高島ワイナリーの広報誌です

2022 AUTUMN

空 VOL.60



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2022 日本ワインコンクール

受賞ワイン

高島ワイナリーの挑戦 vol.16

高島町とデラウェア

秋のワイナリーイベント





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



6月29日午前11時、気象庁発表による「東北南部が梅雨明けしたと思われる」の報を受け、6月中の梅雨明けは私が知る限り記憶になく、これも異常気象の一因かと感じておりました。7月に入り、酷暑が続く「今年には最高のヴェンテージになる」と思われましたが、早生の生食用デラウェアにおいては、一部の園地で高温障害による着色不良が発生しました。そんな中、9月1日気象庁は「東北南部の梅雨明けが特定できない」と修正する事態が発生し、これも異常気象の一因かと思わずにいられない事態となりました。

とは言え、ワイン用の専用品種の収穫は9月10日以降から始まり、10月末のカベルネ・ソーヴィニヨンまで続く長丁場で、今後の天候次第では十分な糖度と着色が期待でき、台風の影響と秋雨前線の停滞が無いよう天に祈るばかりです。

さて、2019年は千葉や福島・宮城に大きな被害をもたらした台風19号の影響で皆様が大変な様子に感じて頂いている「秋の収穫祭」が中止となり、翌年から2年間は新型コロナウイルス感染症拡大を避けるために開催を見送る事となりましたが、今年2022年10月8日、9日、10日の3日間感染対策を講じて新たなイベント「ワイナリーバル」を開催いたします。このイベントの最大の特徴は、人数制限及び時間制限となります。秋風に吹かれながら、決められたルールの中で楽しんでいただけるようスタッフ一同皆様のご来場をお待ち申し上げます。最善の対策を講じて参りたいと考えております。

今年の台風は、今までのルートや常識を覆す予想もしない異常な順路で日本に接近しております。線状降水帯や高潮による被害・土砂崩れ等、皆様には充分気をつけて頂き、秋の夜長に高畠ワインを楽しんでいただくでしょうか!!

ワイナリー便り

澄み渡る青空は、それだけで秋を思わせ、まるでお客様を歓迎するような素晴らしい秋晴れに恵まれた9月10日(土)。

一般参加のお客様25名とワイナリースタッフ15名、総勢40名でワイナリー前の自社農園ピノ・ノワールの収穫を行いました。2007年の植樹から早いもので15年が経ち、当時は、牛乳パックで苗木の風除けを作り、まだ大人の膝ほどの高さしかない苗木を社員総出で植えたことを思い出します。今回、一般参加の多くが初参加のお客様で、小学校のお友達同士での参加者も。腐敗果粒などの痛んだ部分を選定ハサミで1個1個取り除き、とても大切にぶどうを摘んでいただき、スムーズに収穫が進みました。ありがたいことに、毎年のようにご参加いただいている、言わばベテランの域にも達したお客様のお姿もあり、ワイナリー冥利に尽きる一日でした。

今年は、収穫前に雨が降ったり、天候が不安定であったため、栽培地を選ぶという「ピノ・ノワール」栽培の難しさにあらためて直面した、とは栽培担当者の言葉です。

休憩時には、あらかじめ収穫したピノ・ノワール果汁をテイステイングいただきました。一般のぶどうジュースとはひと味違う凝縮感、ぶどうの甘味にお客様も驚いていました。また、ピノ・ノワールの品種香でもある「梅や紫蘇」を思わせる香りを果汁からも十分に感じ取ることができました。

今年のピノ・ノワールは約3年後にリリースになります。

ピノ・ノワール 収穫体験



JAPAN WINE COMPETITION

2022 日本ワインコンクール

2022 日本ワインコンクールが開催され、今回は過去最多 108 ワイナリーからエントリーがあり、706 点の日本ワインの中から厳しい審査が行われました。当ワイナリーからは銀賞が5銘柄、銅賞が5銘柄、奨励賞が1銘柄となりました。結果は以下の通りになります。



銀賞

- ◆スパークリングワインの部
2016高島醗泡シャルドネ (ブリ・デ・ムース) ①
- ◆欧州系品種 白の部
2019高島バリックシャルドネ極樽熟成②
2019高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ③
- ◆欧州系品種 赤の部
2018高島ローグブルー青おに④
- ◆国内改良等品種 赤の部
2018高島ジャパネスクベアリーズブレンド⑤



銅賞

- ◆欧州系品種 白の部
2020高島ル・トロワ・シズード・大浦エン上和田シャルドネ
- ◆欧州系品種 赤の部
2019高島ローグブルージュ 赤おに
2018高島クラシック メルロー&カベルネ
2017高島バリック メルロー&カベルネ
- ◆ロゼワインの部
2019高島バリックプレミアムロゼ



奨励賞

- ◆欧州系品種 赤の部
2018高島アルケイディアセレクトハーベスト

今回は、当ワイナリーの主力品種であるシャルドネを中心に、赤ワインもロゼも多数入賞頂きましたが、来年は、より輝かしい色のメダルを頂けるよう、ワイン造りをアップデートしていきたいと思えます。



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 WINEGROWERS' CENTURY-LONG DREAM

Takahata
2022

高島白田



2022年10月 発売!

DELAWARE | SWEET

高島町産デラウェア 白 [甘口] 2022

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

720ml

DELAWARE | SEMI-DRY

高島町産デラウェア 白 [辛口] 2022

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

720ml

DELAWARE | SPARKLING

高島町産デラウェア スパークリング 2022

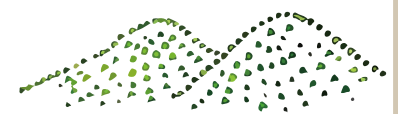
デラウェアの爽やかな
甘酸っぱさをそのままいかした
スパークリングワイン

750ml

Illustration by Saito Miku



高島町と デラウェア



今から150年以上も前、明治初期に高島町でのぶどう栽培が始まりました。当時は山沿いの地域でも稲作が主流であった一方で、天候不良や病害虫などによる不作に悩まされていました。そこで稲作に代わる農業に期待し、主に山間部の農地をぶどう栽培に転用してきたと言われています。雪深い高島の地で、ぶどう栽培をどのように根付かせるか。2世代、3世代に渡る長期間の試行錯誤の末、高島町は日本でも有数の一大ぶどう産地になりました。特にデラウェアの栽培出荷量については、日本最多を誇り、その高い質、量ともに町の代名詞ともなるぶどうに成長しました。本号では、そのデラウェアから造るワインについて、少し深掘りして触れてみようと思えます。

編集部 さて、デラウェアと言えば、山形では、初夏の風物詩。子ども頃は夏休みになると、ぶどうを楽しむにしています。

四釜 私は実家がぶどう農家だったので、デラウェアという※ジベレリン処理(種なし処理)の手伝いをさせられた思い出がありません(笑)。

編集部 先輩方からは、高島町の中学生や高校生はぶどう農家さんのところへジベ処理を手伝いに行くのが課外授業で必修のような時代があったと聞きますね。

四釜 それだけデラウェアというぶどうが、特に昭和の後半にかけて多く栽培されていた、ということですね。

編集部 最近では、当ワイナリーでも有核デラウェアと言って、種ありのデラウェアをワイン用に仕込むことが増えてきました。

四釜 あえてジベ処理を省いて、種子を残した方が果粒に占める水分量が減って、凝縮感のある果汁を得ることができます。ここからは醸造の話です。

松田 分かりやすく言うと、大粒系で種なしのぶどうは、確かにジュースィーで美味しいのですが、種がない分そのほとんどが水分です。デラウェアをはじめ、特に醸造用品種に多い小粒で種ありのぶどうは果皮と実の間、果皮の内側に濃い旨味を持つために、搾汁した時の凝縮感、豊かな旨味に関しては有核ぶどうのメリットが出てきます。

編集部 ジベ処理は、1回で済まない



ので、手間もかなり大変な作業だと聞きますので、農家さんの負担にもなりますよね。それを軽減できる?と。

四釜 そうですね、作業量を軽減できるというメリットもあります。

編集部 より自然な形で、搾った果汁が濃密で美味しく、さらに農家さんの負担軽減にも寄与できるのであれば、一石二鳥ですね。

四釜 もともと生食用に、つまり人間が食べやすいように種なし処理を施すのがジベ処理なので、搾汁が前提のワイン用、ジュース用では、そもそもジベ処理の必要はありません。

編集部 自然のままのぶどうが一番ということですね。ところで、今年のデラウェアは、期待できそうですか?



四釜 …。梅雨明け以降、最近の雨による影響は少し心配ですが、例年よりは多く買い付け出来ていますので、今のところ収量の部分では順調に推移しています。

編集部 特に生食用のぶどうは、その年の天候等によって、生食用が加工用が変動が大きいと聞きます。ところで、高畠町産デラウェアのいいところは？

四釜 そうですね、高畠のデラウェアの最大のアドバンテージは、やはりその収量の多さにあると思います。ポリウムによるメリットというのが確かにあって、前提条件として、生食用の品質の高いデラウェアがあるからこそ、すこし実割れした、とか小さな傷があるとか、見た目の部分の理由から生食用ではなく加工用、醸造用に質の高いデラウェアが回って来ます。そして、当たり前ですが醸造用のデラウェアも見え目以外、変わりません。

編集部 ポリウムと言えば、確かシヤルドネの時にも同じようなことを聞いた気がします。確かに、特に農産物では名産地と呼ばれることの重要性を感じます。ところで近年は新酒のアルコール度数も上がってきましたね。

松田 当社のデラウェア新酒は、入ってくるぶどうの糖度が高いのでアルコール度数も少し高めです。最近では、多



くのワイナリーでデラウェアを使用したワインを造っていますが、当社は30年以上の醸造経験がありますので、デラウェアのワインにも自信があります。

編集部 そんなデラウェアですが、何かワインとしての特徴はありますか？

松田 デラウェアは、薄紫の果皮ですが、ちょうど黒ぶどうと白ぶどうの間のようなキャラクターです。意外と特徴は強めで、個性的です。まず、香りからして甘い香りが強く、あとはフェノール分も多いのが特徴です。

編集部 確かに。デラウェアの味わい、これぞぶどう！という甘い香りは独特のものですね。

松田 そうです。食事に合うようなド

ライナワインを造るにしても、どこか甘い香りがする。そこは爽やかな酸味でバランスを取って、あとは洗みが出ないようにするなど、ワイン造りにもひと工夫必要になるところです。

編集部 さて、おすすめの飲み方はありますか？

四釜 もともと、親しみやすいぶどうなので、ワインもむずかしく考えずに家庭料理と一緒に楽しむのがいいと思います。芋煮や肉じゃがなど醤油を使った料理と相性が良いです。

松田 新酒は、その年に収穫したぶどうから造る最初のワインです。新酒デラウェアも、その年その年の収穫の恵みに感謝して、晴れた日には外でピクニックやBBQなど、ワイワイと陽の当たる場所で楽しむのも良いと思います。また、当社のデラウェア新酒はスパークリングもありますので、パーティーやお祝いなどにもうってつけです。

編集部 今回、デラウェアにかける栽培の想いと醸造にかける想いをお二人に尋ねました。山形県内のワイナリーでは、多くのデラウェア新酒、デラウェアを用いたワインを造っています。今ではそれが、山形県産ワインの特徴のひとつでもあります。是非、お気軽に秋の風物詩「高畠新酒デラウェア」をお楽しみください。



◎写真 4ページ上／高畠町亀岡地区にある有機JAS認定の自社農園デラウェア圃場。サイドレスハウス（天面幕のみ、サイドはオープン）のため、雨を避けて水分コントロールでき、棚仕立てのブドウの葉のおかげで日差しも柔らかく、ハウスの中は意外にもカラッとしていた。収穫当日は、サイドレスハウスならではの吹き抜ける風が気持ちの良い日であった。◎4ページ下／健全に成長した有機栽培デラウェア。豊富な日照時間を想像させる、見た目にも美しい、やや薄紫色の果皮。◎5ページ上／製造部長の佐藤もこの時期は毎日ぶどう畑の収穫に立つ。奥は栽培担当の四釜。◎5ページ下／まるで宝石のようなデラウェア果実。ワイン原料用に有機JAS認定のデラウェアを用いるのは全国でも非常に珍しい。今回のブドウは、2022水結しぼり有機栽培デラウェアとして翌年の2～3月頃にリリースされる予定。

※ジベレリン処理／デラウェアやピオーネ、シャインマスカットなど、ぶどうの満開期の前後2回に分けて、コップ状の容器に植物ホルモンの一種「ジベレリン液」を入れて、ぶどうの房を浸すことで種なしのぶどうを作ることができる。

2022 高島ワイナリー バル
2022.10.8(土) 9(日) 10(祝) 祝【雨天決行】

8(土)・9(日) 10:00~17:00 (最終入場15:00)
10(祝) 10:00~16:00 (最終入場14:00)
※ワイナリーショップは期間中10:00~17:00まで営業します。

高島ワイナリー 2022記念グラス 付きです!

先着 2,022個 限定

入場料金 お1人様につき 1,000円(税込) 初回入場より2時間有効
※乳児以下無料 ◎9:30よりチケット発売開始

【入場料金に含まれるもの】
・高島ワイナリー2022記念グラス(先着2,022個限定)
・バル会場内で使用可能な500円チケット(当日のみ有効)

入場の際には入場チケット販売所で入場料お1人様1,000円をお支払いいただきます。
初回入場より2時間有効の入場用のリストバンドをお渡しします。(有効時間内の再入場可能)
※入場チケットの事前予約・時間指定はできません。

グラスのデザイン

後藤屋
・スモークハウスファン (予定)
・タスクフーズ
・PIZZA K太郎
・ゆあ〜ず
・GARBANZO
・コンフォルタ
・たいようパン
・菓子工房cocoイズミヤ
・さんろくまる
・コカ・コーラ ボトラーズ ジャパン

新型コロナウイルス感染症対策について

◎ワイナリーエリアとバル会場を明確に分け、バル会場入場口を1か所のみ設置します。◎入場口にてマスクの着用を義務付け、検温・手指消毒を実施します。
◎テーブル席どうしの間隔を設け、飛沫等による感染対策をします。

場内での楽しみ方 & ご注意について

◎リストバンドの着用がないお客様は有効時間内であっても再入場できません。◎席に限りがあるため会場が混雑する場合は、入場制限を行う可能性があります。◎500円チケットがイベントご入場当日に限り、バル会場内でのみご利用いただけます。◎500円チケットは釣銭は出ません。また現金への引き換えは出来ません。◎ワイングラスのお持込、および飲食物・酒類のお持込はお断りいたします。◎バル会場内は禁煙です。指定の喫煙所をご利用ください。◎期間中、バル会場内でのペットの同伴はお断りいたします。

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

四釜 紳一

地に生き、地の恵みを戴く

製造部の原料担当の四釜です。私は特にお酒に関しては何となく語れるような知識もこだわりもありませんが、最近では体形や健康が気になりだしたことで、ワイン以外では、プリン体ゼロのお酒、特に焼酎を飲むことが多いです。

近くにある実家から、野で採れたもの、山で採れたものも味わいながら、食前食後にお酒を楽しんでいます。

高島町は、9月の中旬から10月、11月までの僅かな期間ですが、松茸、ラ・フランスなどを始め、新米の収穫も始まり、秋

の食材が豊富に楽しめる季節が到来します。特に、この時期に楽しみなのは松茸です。思いがけない時に、実家やご近所から頂くことがあり、今年は松茸が当たり年だった、とか逆に今年は全然松茸が見当たらない、など話しをしながらご近所付き合いの中で、その土地で採れたご馳走を分かち合って、豊穣の喜びを共有します。

ご馳走は、そんな地域の結びつきの中から巡り巡って戴いているように思えます。そして、この地に生きて、この地に育った味覚を楽しめること、それが本当に贅沢なものだと感じています。

高島町という場所は、本当にいろんな食材の宝庫です。町の東側には「ぶどうまつたけライン」という道路もあります。ぶどうもまつたけも山形県内では収穫量ナンバーワンです。有機農法の先駆の地、上和田有機米は今では買いたくてもなかなか買えないほどの人気のお米です。

皆様も、この秋は豊穣に恵まれた美味しい高島を楽しんでください。



秋は松茸や山菜、フルーツなど、旬の食材には事欠かない



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させていただきます。

こんにちは、パスタクリエイターの梅津信吾です。夏の終わりにふと感じる秋の香りがしてきました。一気に夜は冷え込み、赤ワインが合う季節の到来ですね。季節のパスタを掲載し始めてから早3回目、今年もあっという間に終わりそうです。

日本のパスタ：『爽秋に香る』

さて、今回のワインはジャパネスク ベーリーズブレンドです。マスカット・ベリー-Aを代表とする様々な日本独自のワイン用ぶどう種を作った、日本のワインの父と呼ばれる川上善兵衛氏に思いを馳せ、秋鮭、なす、またけ、味付けにしょうゆとみりんを使って日本ならではの和風トマトパスタにしました。ベリーズブレンドの果実味の豊富な味わいはトマトとの相性抜群、みりんとしょうゆが味わいに奥行きを与えてくれます。今回はいつもと違うアプローチで、パーティー感ある雰囲気写真を撮りました。

*パスタ『爽秋に香る』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。



パスタクリエイター
umetsu shingo

梅津 信吾さん

profile

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。

「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。

EVENT

TAKAHATA WINERY

ワイナリーショップお客様感謝デー



毎月第4土曜、日曜開催いたします。

2022年 9月24日(土) 25日(日)

ワイナリーショップ
お客様感謝DAY

【場所】高島ワイナリーショップ

- ① “ワイナリーショップ限定” お得なおまとめセットの販売。味わい深いヴァンテージワインやショップ限定販売のワインをまとめた、特別セットをお買い得価格で販売。
- ② 飲食スペース“ゴッツォナール高島”にて、サーバーワインを感謝価格にて提供。欧州系品種を使用した上質なワインをメニューに用意しております。

【次回開催】10月22日(土)23日(日) / 11月26日(土)27日(日)

収穫体験 シャルドネ (ナイトハーベスト)

今年も、シャルドネ (ナイトハーベスト) を予定しております。

2022年 10月15日(土)
4:00～(予定)



過去のナイトハーベストの様子



<https://www.youtube.com/watch?v=A70s2e3s7bk&t=25s>



※今後の天候により、日程が前後する場合がございます。詳しくは、当ワイナリーのFacebookページなどで随時ご案内いたします。



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

Event Information

催事のご案内

東京 大丸東京店 11階催事場
「第100回世界の酒とチーズフェスティバル」
2022年10月5日(水)～10月10日(月)6日間
11:00～19:00(初日のみ14:00～19:00)
※2時間毎に1時間のインターバルを含む入替制

京王百貨店 新宿店 中地階 酒・進物売場
「秋のワインフェア」
2022年10月6日(木)～10月19日(水)14日間
※高島ワイナリー試飲販売日は10月14日(金)を予定
10:00～20:30(日曜日・祝日は20:00閉場)

愛知 名古屋 ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催事場
「第12回大東北展」
2022年11月3日(木)～11月9日(水)7日間
10:00～20:00 (最終日は17:00閉場)
地元、山形のデリーワインから世界が認めたプレミアムワインまで一挙ご紹介!

神奈川 KISSYO SELECT トレッサ店
「高島ワイナリー 試飲即売会」
2022年12月23日(金)～24日(土)2日間
10:00～21:00

※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。よろしくお願い申し上げます。

福岡 小倉 井筒屋小倉店 地下1階 和洋酒売場
「高島ワイナリー 販売会」
2022年10月12日(水)～10月18日(火)7日間
10:00～19:00
出来立ての新酒や“食欲・実りの秋”におすすめワインをご紹介

宮城 JR仙台駅 2階イベントスペース(ステンドグラス前)
「たかはたフェア」
2022年10月21日(金)～23日(日)3日間
10:00～20:00(最終日は19:00閉場)※予定

大阪 高島屋大阪店 地下1階 ワイン売り場
「高島ワイナリー 試飲販売会」
2022年10月26日(水)～11月1日(火)7日間
10:00～20:00
今年の新酒からプレミアムワインが勢揃い!

阪神百貨店梅田本店 8階催事場
「阪神大ワイン祭」
2022年11月2日(水)～11月6日(日)5日間
10:00～20:00(最終日は時短予定)
お家で楽しむ高島のワイン。バラエティー豊かな20アイテム

京阪百貨店京橋店 地下1階 催事場
「クリスマスワイン販売会」
2022年12月15日(木)～12月26日(月)12日間
10:00～20:00
クリスマス・年末年始に乾杯! 毎年恒例のクリスマス販売会

Qu 読者プレゼント

高島ジャパネスク
ベリーズ・ブレンド
720ml **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 11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
2022 Autumn

プレゼントのご応募

フリガナ	
お名前	年齢 歳 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?