

QU.

高島ワイナリーの広報誌です

2022 WINTER

空 VOL.61



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

2022 山形 GI ワイン 認定ワイン

高島ワイナリーの挑戦 vol.17

2023、その先に向けて

2022 秋のワイナリーイベント

- ・ 高島ワイナリーバル
- ・ 高島シャルドネナイトハーベスト





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



2022年は、最大の敵である「収穫時期での雨」が一番悩まされる年であったと感じております。

初夏から夏にかけての高温で、ぶどうの生育が順調で有ったものの※「ベレーゾン期」を迎えてから夜温が思いのほか下がらず、着色が弱く収穫期の早い赤品種などは収穫前の雨にも悩まされました。

毎年思うのですが、農業は同じことの繰り返しではなく、日照や気温・降水量により様々な手当てを行い、弛まぬ努力と忍耐が必要だとつくづく感心させられます。

それでも、2022年高島産新酒が10月4日からワイナリーを出荷され、多くの皆様にお届けできたのではないかと、また高島産デラウェアの美味しさを感じていただけではないでしょうか！

特に今年は、為替レートの急激な円安や運賃の値上げでボジョレー・ヌーヴォー等輸入ワイン価格も高騰し、私共地方のワイナリーにも新酒の増産依頼が各方面から有りましたが、畑が急に増える事はなく、手品のようにぶどうを増量できるわけもなく、例年ご依頼いただいております得意先や消費者へお届けできるワインの醸造に徹し、品質重視で造り上げた次第です。

一方、2018年の秋に開催して以来のイベントが10月8日(土)～10日(月)の3日間開催を致しました。今年は、特に感染対策として「ワイナリーバル」と銘打ち、

長時間の飲酒による濃厚接触を避けるために「2時間制」と「人数制限」を設けさせて頂きましたが、開店前の受付に想定を上回る長蛇の列ができ、予定の席数を完売し、入場をお断りさせて頂く状況となりました。

遠方より遙々交通費をかけ、また宿泊を用意され、お越し頂いたワイナリーファンの方々には本当に申し訳なく、お詫びするしかありません。次の機会には、来場いただく皆様に均しく楽しんでいただけるようなイベント創りを致したいと考えておりますので、よろしくお願ひ申しあげます。

他方、ワイナリーイベントが終了した金曜の夜中、正確には土曜の午前3時にワイナリーに集合いいただき、恒例の「シャルドネ・ナイトハーベスト」を実施させて頂きました。例年なら、気温が5℃前後まで気温が低下し身震いしながらの収穫となるはずですが、当日は比較的気温が緩み、常連となる参加者も多く慣れた手つきで丁寧な収穫頂き、無事ナイトハーベストを終了することができました。

今年も、残すところ1ヵ月となってしまいました。月日の流れるのは本当に早く「盛年重ねて来らず」を肌で感じる年となりました。皆様におかれましては、何かと忙しい年末が近づいておりますが、お体をご自愛いただき、来る2023年がより良い年となります様、ご祈念申しあげます。

※ベレーゾン期※ぶどうの着色が始まる時期

ワイナリー便り

10月8日(土)9日(日)10日(月・祝)の3日間、高島ワイナリーバルと銘打ち、高島ワイナリー初となる入場チケット制のワイナリーイベントを開催しました。

今回は様々な制約の下で、まずはどのような形であれ、3年ぶりとなるワイナリーイベントを開催する、という目標から、新型コロナウイルス感染症対策を考え、会場内の過密を避け、できる限りお客様にゆったりとワインをお楽しみいただくために、2時間の入場チケット有料制という形を採用しました。ワイナリー構内をワイナリーバル会場と通常営業のワイナリーエリアに分け、ワイナリーショップでのワイン選び、お買い物をお楽しみいただくお客様、高島ワイナリーバルをお楽しみいただくお客様とそれぞれにゆったりとしたスペースでお楽しみいただけたと思います。一方で、想定を超える入場待ちのお客様には大変ご不便をお掛けし、次回への課題も浮き彫りになった3日間のワイナリーバルでした。春のイベントでは、今回の反省を活かし、より充実した内容でお客様をお迎えしたいと思います。

2022 高島ワイナリー バル



2022 高島シャルドネナイトハーベスト

10月15日3:00AM 高島ワイナリー集合で、2022年のナイトハーベストはスタートしました。ほのかな月明りの下、収穫体験にご参加お申込みいただきました約30名のお客様と共に、黄金色に輝くシャルドネの収穫が始まりました。一日の内で最も気温の低い時間帯に、最高の状態でぶどうを収穫する“ナイトハーベスト”は2005年から続けており、ワイナリー近くの自社農園でのナイトハーベストは今回で3回目です。例年夜温は5度前後で推移していましたが、今年は約10度と冷え込みが緩く、収穫後に農作物用の冷蔵庫へ運び、ぶどうをしっかりと冷やした後、仕込みを行いました。ひと房ひと丁寧に摘まれたぶどうは、個体から液体へと姿を変え、当ワイナリーの白ワインのフラッグシップに生まれ変わります。こちらの「2022高島ゾディアックシャルドネナイトハーベスト(仮称)」の発売は約1年後を予定しています。



山形GIワイン 認定ワインのご紹介

9月10月は、新酒デラウェアを中心に多くのヴィンテージワインがリリースされるワインの新発売ラッシュ。今回出品したワインは計14銘柄全てが山形GIワインの認定を得ましたので、下の通りご案内いたします。

※(ワイナリーショップ限定販売)のワインは、数量限定につき、高島ワイナリー内ワインショップ高島、公式通信販売「クラブ高島ワイナリー」<https://takahata-winery-club.raku-uru.jp/> のみの取り扱いとなります。



山形GIワイン 審査会 認定ワイン 2022年 9月分

(2022.9.22)

	銘柄	種別	甘辛
1	2022高島新酒 デラウェア甘口	白	甘口
2	2022高島新酒 デラウェア辛口	白	やや辛口
3	2022高島新酒 デラウェア スパークリング	白/泡	やや辛口
4	2021高島 ジャパネスク リースリング・フォルテ	白	やや甘口
5	2021高島クラシック シャルドネ	白	辛口
6	高島醸造所限定 白(ワイナリーショップ限定販売)	白	辛口
7	2019ジャパネスク ベーリーズブレンド	赤	辛口
8	2020パリック ピノ・ノワール	赤	辛口
9	2017高島醸造所限定 赤(ワイナリーショップ限定販売)	赤	辛口

山形GIワイン 審査会 認定ワイン 2022年 10月分

(2022.10.24)

	銘柄	種別	甘辛
1	2020高島パリック シャルドネ	白	辛口
2	2021高島ゾディアック シャルドネ ナイトハーベスト	白	辛口
3	2020高島クラシック マスカット・ベリーA	赤	ミディアム
4	2019高島クラシック メルロー&カベルネ	赤	フルボディ
5	2018高島パリック メルロー&カベルネ	赤	フルボディ

2022シーズン総括

〈2023、その先に向けて〉

今年も8月のデラウェアに始まり、収穫の最盛期を迎えると、気が付けばあっという間に年の瀬を迎える、というのが1年に1度、秋に収穫を迎えるワイナリーの常です。

毎年のように異常気象を耳にする昨今ではありますが、良いことも悪いこともあった2022年のぶどう栽培、ワイン造り2022年シーズンの総括と、来年、その先に向けた意気込みを製造部醸造担当の松田、栽培担当の四釜に聞きました。

編集部 さて、今年のぶどう栽培について、ひと言では伝わらないかもしれませんが、正直なところ2022年はいかがでしたか？

四釜 ひと言でまとめるのは難しいのですが、ぶどうの品種、特に収穫の時期によってぶどうの出来、不出来が大きく異なったというのが2022年の特徴かと思えます。

編集部 なるほど、品種ごとに良いものもそうでないものもあったと…。

では最も早生なデラウェアから教えてください。

四釜 デラウェアは、8月上旬の短期間の大雨でサイドレスハウス栽培でもカバーしきれない降水量で、収穫目前のデラウェアは急激に水分を吸い上げてしまい、実割れしたものや、日照不足などの天候不良で糖度のノリも平年よりは厳しいものがありました。しかし、それは2020、2021年と非常に天候に恵まれたため、それと比較すると…。というレベルの話で、着色期や収穫前後の時期の天候不良に関しては何とも防ぎようのないものもあるために、「良い年ばかりではない」というのが正直なところです。

編集部 それでも、新酒デラウェアは美味しいワインになりましたので、天候で凹んだところは、醸造の熱意でカバーできていますよね！

松田 その年その年の個性として捉えれば、私はそれほど悪い年ではないと思っています。白ワイン品種は、デラウェア、シャルドネ、そして比較的収



◎写真右／ワイナリーの周囲に広がる自社農園も増えてきました。◎左上／自社農園ピノノワール。天候不良により、やや着色が薄いものもあった。◎左下／サイドレスハウス内の自社農園有機栽培デラウェア。

◎写真右／運ばれてきたブドウを農家さん毎にチェックする松田。毎年のことだが、農家さん毎の傾向を確認している。◎上／実はパラパラで、梗まで赤く色付いているものが理想。◎下／本当にいいぶどうは中の果肉も真っ黒に色濃い。



穫期の近いピノ・ノワールなど、8月の大雨で期待通りに育てることが難しい部分もありましたが、反対に今年も出来が良いぶどうもあるのです、やはり一概には言えません。

編集部 そういえばシャルドネは先日、ナイトハーベストを行ったばかりですが、確かに例年とは少し違った印象を持ちました。収穫が早かったためなのか、例年よりも完熟！トロピカル！というよりは、フレッシュな印象で、爽やかな酸も残っているように感じました。

松田 結果論ですが、ナイトハーベトはもう少し完熟を促すことも出来ました。しかし、その判断が難しいところで、ナイトハーベストを始めた当初のように、「おっ！明後日雨が降りそうだから明日ナイトハーベスト！26時に現地集合！」なんて、今は難しいですから。

編集部 確かに、10年、15年前はそんな感じでしたね。（寝坊した人を何度見たことか）ぶどうの熟度を最優先に、ストイックにやるにはそれがベストなのではないかとね…。

編集部 なるほど。同じ高島町なのに、そんなこともあるんですね。

松田 そう、一方でメルローやカベルネなどの赤品種も今年が良いものが多かった。赤品種は着色（果皮の色づき）の良さも重要なので、それと比べればデラウェアなどの白品種の若干の糖度の低さなどは、まだリカバリーしやすいと言えます。

四釜 そうですね、よほどの全部のぶどうが良い年もありませんが、全部のぶどうが悪い年もありませんというところです。

編集部 なるほど。赤品種は赤品種でまた全然違うわけですね。

松田 まったく違いますね。実際、今年のカベルネ、メルロー等は良いですよ。それに2020年から導入した選粒機能付きの選果機で、ぶどうの茎や花弁などの雑味や青臭さの原因を取り除くことができていますので、今年の赤は期待できると思いますよ。

四釜 収穫適期はギリギリまで分かりませんからね。ところで、ピンポイント的な話にはなりません、和田地区とか標高の高いぶどう園では今年のシャルドネは結構良いですよ。

編集部 同じシャルドネなのに、何か違うんですか？

四釜 標高が高いエリアは冷涼なので、収穫のタイミングが違います。2〜3週間遅いので、和田地区のシャルドネは収穫期に雨が少なく、逆に良かったのだと思います。

編集部 それは心強いですね！少し前までは高島ワイナリーと言えば白、シャルドネというイメージが強かったのですが、最近は赤の品種にも注力していますね。

四釜 そうですね、既にシャルドネやデラウェアなどは長い歴史もあって、ある程度品質の高いぶどうが育ちますので、数年前からは赤品種ぶどう

◎写真左／防鳥ネットを張った収穫直前のピノ・ノワール。（ワイナリー前の自社農園）◎中・右／時沢地区のピノ・ノワール。収穫期も多少違うが、標高の違いで、気温も違うので、時沢地区のピノ・ノワールの方が着色が濃く感じる。



の栽培にも力を入れています。ここ5年間で言うとメルローは39トンから58トンに、カベルネに至っては10トンから20トンに増えてきました。

編集部 それは順調ですね、5年間でほぼ倍増。農家さんにぶどうの苗木を配ったり、みんなで自社農園を開墾したりした甲斐がありましたね。

四釜 そうですね、ぶどうの木は収穫までに3、4年がかかりますから少しずつですが成果が見え始めてきました。それよりもずっと前から、松田さんに「赤増やせ〜赤増やせ〜」と言われてきましたから（笑）。

松田 世界基準のワインを造る上で、やっぱり白だけでは厳しくて、しっかりと赤ワインを造ることが命題だと考えています。そこで言うと、赤ワインに関しては、当社ではまだまだ出来ることがある！伸び代があつて、世界の壁にチャレンジするにはちょうどいいと。

編集部 そのチャレンジですが、最近変わったこととか新しく挑戦していることなどはありますか？

松田 そうですね、今までは結果として出来たワインを分析して、アレが足りない、これは要らない、とやってきました。最近は比重計や密度計などを新しい機器を導入して、醸造過程にあるものの分析をしています。これによ

って、醸しの温度は何度が良いとか醸しの期間は何日が良いとか、栄養管理やエアレーションの量など、極端な話をすれば1樽毎に様々な要素を時間軸で刻んで分析できるということです。

編集部 なんだか、すごい話になってきましたね。几帳面なところが前面に出てきました。

松田 今、この時もワインを造っていますが、今年の仕込みは来年のためのデータ取りでもあるために徹底して醗酵タンク、樽ごとの管理をしています。そこまでやらないと、ワインコンクールなどでは著名なワイナリーには太刀打ちできません。きっと相手も「これくらい」のことは余裕でやっていると思います。

編集部 ただただ、ぶどうから出来たワインと、そこに介在する人間が、志

を持ってしっかりと手を入れて創りあげるワインとでは、出来るワインは全く別のものになるのでしょうかね。

松田 俗にいうテロワールだとか、山形らしさ、高畠らしさ、という要素は、まずはワインとしてのクオリティが一定以上の、所謂一流処になってから、初めて付加されるものだと思っています。今はひたすらワインの品質向上を目的に、格上のワインに追いつくことを目指しています。もちろん苦しい時もありますが、それが来シーズンへのモチベーションになります。

編集部 なるほど。明確な目標があるということ、自分たちの現在地を知ることが強みになると感じました。1年でも早く世界の銘醸ワインに肩を並べることが目指して、この想いを来シーズンに繋げていきましょう！



◎1/赤ワインの仕込みは醸造場内で行う。◎2/選果・選粒されたぶどうは、直接醸造タンクに向かう。◎3/選果機能付除梗機。ここでぶどうの粒と梗を分離することができる。◎4・5/さらに腐敗果などを手作業で取り除く。この作業でワインに感じる雑味を大幅に低減することができる。



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していただきます。

『ビーフシチューのラビオリ』



2019 高島ゾディアック ピノ・ノワール 750ml



私の得意な事として、人目を引く綺麗な一皿を作る事他に、『あらゆる人が簡単に美味しく作れるレシピ』を作る事です。

季節のパスタも今年最後となりました。今回は寒い冬に是非作ってほしい、コンビニと近隣のスーパーで手に入るものだけで作ったパスタ料理、『ビーフシチューのラビオリ』をご紹介します。

ラビオリはパスタ生地詰め物を包んで茹でた、いわゆる洋風餃子です。作りやすいように市販の餃子の皮とレトルトビーフシチューでアレンジしたので見た目に反して非常に作りやすいです。(詳しいレシピと作り方の動画をwebにて公開しているのでQRコードを読み取って見てみてください。)

合わせたワインは、ゾディアック ピノ・ノワール。ブルゴーニュの郷土料理に牛肉の赤ワイン煮込みがありますが、それを彷彿とさせる今回のパスタは相性抜群。香りが華やかで飲み口は柔らかく力強い余韻が続くので、この一本とじっくり向き合うような食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。

profire



パスタクリエイター
umetsu shingo

梅津 信吾さん

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。

*パスタ『ビーフシチューのラビオリ』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。



「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。

第24回

まほろば百景絵画展

まほろば百景絵画展 審査会

11月2日、まほろば百景絵画展の審査会を行いました。近年、コロナ禍の影響から小学生の出展数が減少していましたが、今年は小学生の部245点、園児の部78点、中学生、一般の部29名と非常に多くの力作が寄せられました。審査員の先生をうならせる魅力ある作品の中から、受賞作品を42点選出しました。それに加えて、今回は団体賞として、特に優秀な作品の多かった学校2校を選出し、12月17日(土)に高島町内にて表彰式を開催いたします。



Event Information

催事のご案内

宮城 仙台 JR仙台駅2階ステンドグラス前
「SENDAI STATION X'mas Fair」
2022年12月17日(土)～12月25日(日)9日間
10:00～20:00 (最終日は19:00閉場)
※22日～24日は21時までの営業となる可能性あり

栃木 宇都宮 東武宇都宮百貨店 宇都宮本店
地下1階 お酒売場
「高島ワイナリー 試飲即売会」
2022年12月17日(土)～12月18日(日)2日間
10:00～19:00

神奈川 横浜 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)～12月24日(土)2日間
10:00～21:00

愛知 名古屋 名鉄百貨店 メンズ館 地下1階 ワイン売り場
「高島ワイナリー 試飲販売会」
2022年12月14日(水)～12月20日(火)7日間
10:00～20:00
※クリスマス・年末年始向け、ソムリエおすすめワインが勢揃い!
できたて「亜硫酸塩無添加シャルドネ」も登場予定です。

大阪 京阪百貨店 京橋店 地下1階
グルメステージ(ワイン売り場前催事場)
「高島ワイナリー クリスマス販売会」
2022年12月15日(木)～12月25日(日)11日間
10:00～20:00
※毎年恒例、スパークリングワインからデザートワインまで
一挙ご紹介。

阪神百貨店 梅田本店 地下1階 ワイン売り場
「高島ワイナリー 試飲販売会」
2022年12月21日(水)～12月27日(火)7日間
10:00～20:00
※クリスマス、お正月にぴったり!のワイン、
できたての「亜硫酸塩無添加シリーズ」もご紹介(予定)

※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。

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12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
2022 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?