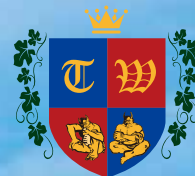


# QU:

高島ワイナリーの広報誌です

2023 AUTUMN

空 VOL.64



TAKAHATA WINERY  
SINCE 1990

2023日本ワインコンクール

## 銀賞受賞

高島ワイナリーの挑戦 vol.20

## 主要産地を巡る

2023高島新酒デラウェア

秋のイベント





# 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



酷暑・猛暑・炎昼・極暑・溽暑、暑い夏を表す言葉は日本語で数多くの表現がありますが、今年の夏はどんな表現より厳しく暑い夏となり、昼夜の気温差が大きい山形でさえ眠れない夜が続き、コロナ禍で運動不足の私にとって過酷な日々となりました。

季節が少しずつずれていると感じているのは私だけではないと思います。とはいえ、秋の収穫が近づきデラウェア種から始まり醸造用ブドウの収穫へと移行して参り、実りの秋を実感する季節となり嬉しさと忙しさと、特に醸造部門は慌ただしい日々を過ごしております。

今年は、春の遅霜の影響も心配されましたが、デラウェア種にとっては降雨が少ない分小粒で甘く美味しいぶどうが収穫されました。8月9日より新酒の仕込みを開始し、多くの愛飲者がいる「高畠新酒」は、10月初旬に皆様のお手元に届くよう、細心の注意を払いながら醸造の真つ最中であり、是非ご期待頂きたいと思っております。

一方で、秋が近づくにつれ「本年のイベントは？」と問われることが多々ございます。

新型コロナウイルス感染症の制限を受けない今年は、2023年10月7日（土）～9日（月・祝日）の3日間（9時～16時）での開催を行います。現在、実行委員会を立ち上げ、コロナ前とは違った手作り感の強い内容の企画を現在進行中でございますので、是非高畠ワイナリーの秋を楽しんでいただければと思います。

他方、現在の日本ワイン業界では、新規ワイナリーが全国各地に増加し、約500近いワイナリーがワインを醸造しております。多様なタイプのワインが生産され、市場で見受けられるようになりました。

その様な環境の中で、私たちは、日本ワインの発展のために、美味しいワインの生産、品質の安定したワインの提供を行うための園地管理・発酵管理・品質管理の重要性をワイン業界の中の1社として啓発して参りたいと思います。

## ワイナリー便り

### 2023年度醸造スタート



8月4日（金）大安、ワイナリー製造仕込み棟にて社員一同出席し、安久津八幡神社宮司をお招きして神事を執り行いました。代表者が玉串を奉げ、良質なぶどうの収穫と醸造期間中の安全を祈願いたしました。

初仕込みは10トン。9日（水）、高畠町が日本一の生産量を誇る「デラウェア」の仕込みを開始。本年は雨も少なく天候に恵

まれた一方で、高温の日が続いたこともあり、果皮の着色がのらないぶどうも見受けられましたが、例年になく甘く、今年のデラウェアには期待が出来そうです。搾った果汁も甘さと酸のバランスも良く、青りんごの果汁を思わせるような味わい。これから10月初旬のリリースに向け醸造現場も忙しくなります。

新酒デラウェアワインとして、10月初旬リリース。お楽しみに!!

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 WINERY  
SINCE 1990

Takahata  
2023

TAKAHATA  
YAMAGATA



DELAWARE | SPARKLING

高島町産デラウェア  
スパークリング 2023

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

DELAWARE | SEMI-DRY

高島町産デラウェア  
白 [辛口] 2023

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 | SWEET

高島町産デラウェア  
白 [甘口] 2023

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

Illustration by Saito Miku

ワインコンクール受賞のお知らせ

Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2023

全国31都道府県から123のワイナリー、計709点がエントリー。2023日本ワインコンクールが開催(2023年7月12日~13日)されました。ぶどうの品種や赤・白など、12部門のカテゴリーに分かれ、視覚・香り・味わいなどの観点から総合的に判断し、100点満点で評価・審査が行われ、7月28日に結果が発表になりました。当ワイナリーからは、銀賞4品目、銅賞5品目、奨励賞1品目の10品目が受賞いたしました。

《欧州系白》  
銀賞



2022 高島クラシック  
シャルドネ  
720ml / 白・辛口

高島町内複数のエリアで収穫された  
シャルドネを複数の酵母で醸造した、  
厚みのある白ワイン

《欧州系赤》  
銀賞



2019 高島アルケイディア  
セレクトハーベスト  
750ml / 赤・フルボディ

最高品質のロットをブレンドした  
高島ワイナリーのフラッグシップ

《欧州系赤》  
銀賞



2019 高島マジェスティック  
ローグ・ブルー青おに  
750ml / 赤・フルボディ

契約栽培農家渋谷道彦氏の小粒で高熟度な  
メルローを主体として造り上げた滑らかな  
タンニンが広がる凝縮感のある赤ワイン

《欧州系赤》  
銀賞



2018 高島バリック メルロー  
&カベルネ・ソーヴィニオン  
750ml / 赤・フルボディ

メルローの優しく奥深いタンニン、  
カベルネ・ソーヴィニヨンの力強さを  
兼ねそろえた飲み応えのある赤ワイン

銅賞

欧州系白 2021 高島レ・トロワ・シズード・オオウラ・エン・カミワダシャルドネ / 750ml  
欧州系白 2021 高島バリックシャルドネ樽熟成 / 750ml  
欧州系白 2021 高島ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネ / 750ml (近日発売)  
欧州系赤 2020 高島マジェスティックローグ・ルーージュ赤おに / 750ml (未発売)  
国内改良品種赤 2019 高島ジャパネスクベリース・ブレンド / 720ml

奨励賞

欧州系白 2021 高島フニクリ・フニクラ・デ・  
キムラシャルドネ / 750ml (近日発売)

コンクールの受賞は、ワインの品質を証明することで、「高島」という地名を冠したローカル・ワイナリーとして、ワイン産地として地域の認知度を高め、原料となるぶどう栽培という地域・農家の方々へ恩返しするという、我々の使命の一つと考えています。日々、挑戦を続け今後共に取り組んで参りたいと思います。





ラベルに刻まれた「高島」という地名。この「高島」という名前をブランドとして着実に押し上げていくのが、我々ワイナリーに携わる者の一番大事な役割であり使命。

産地の特性と経験値を活かした農家の方々のぶどう造りに対する想いを受け、我々はワイナリーを行っています。

醸造責任者松田氏は、「高島らしさ」とは何かと問うと、「結局はぶどうの品質の高さ」と答えている(情報誌空QU 2020冬Vol.9)。

一方で、まだまだワイナリーにお越しいただく方々からは、「ぶどう畑はどこにあるのですか?という問いが多い。

もっと高島のことを知っていただきたい。どのような産地で、どのような畑で育ったぶどうで、ワイナリーが行われているのか、その原点となる「ぶどう」の産地を巡っていききたいと思う。

## 主要産地を巡る

ぶどうの産地「高島」〜ぶどう契約農家と共に〜

ワイン造りを通してぶどう産地としての地名「高島」をブランドに!!

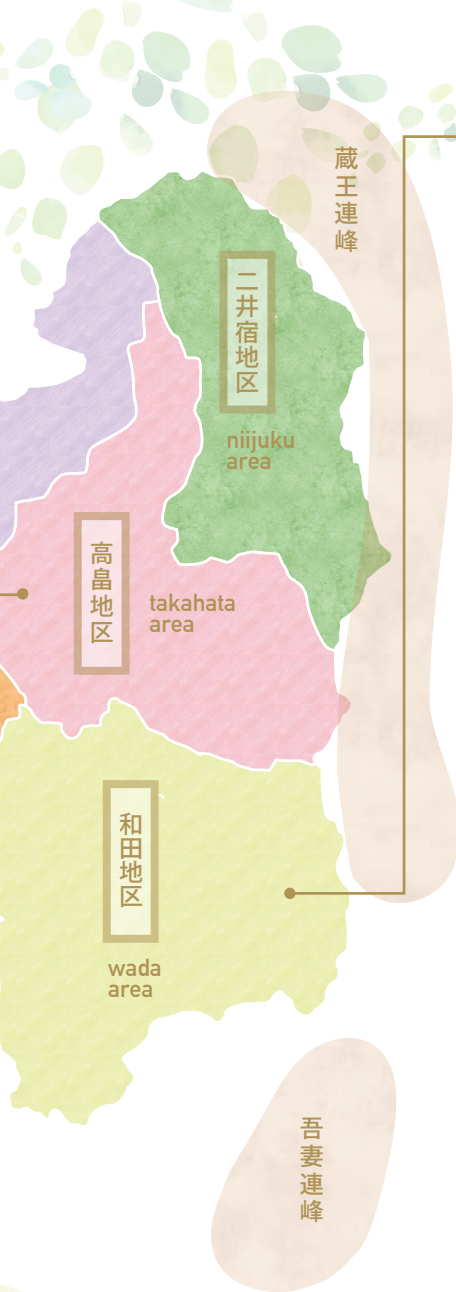
## 和田地区

ワイナリーから東南に位置し、この地域は有機農業にいち早く取り組んだ地域。高島のぶどう栽培の地区としては、標高250m~400mと一番標高が高く、山々に囲まれた山間盆地で所々に丘陵が点在。土壌は火山灰の黒ボク土や褐色森林土で水はけが良い。最も標高が高い上和田地区の「シャルドネ」は、昼夜の寒暖差も多く、とりわけ高熟度で糖度の高いぶどうが収穫できる。栽培品種は、シャルドネ、ピノ・ブラン、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン、ツバイゲルトレーベ、モンドブリエなどが栽培されている。

三世代にわたるぶどうの匠「大浦圃場」もここにある。この地区のぶどうを原料とした代表的な銘柄は、ぶどうを熊から守るラベルの「ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・カミワダシャルドネ」や2023年IWC(インターナショナルワインチャレンジ)日本ワイン唯一の金賞を受賞した「レ・トロワ・シジー・ド・オオウラ・エン・カミワダ シャルドネ」、表札シリーズの「大浦亮一ツバイゲルトレーベ」などがある。



上和田地区大浦圃場





山形県の東南部に位置する高島町は、四方を奥羽山脈や吾妻連峰、飯豊連峰、遠くには蔵王連峰に囲まれた盆地で、天王川、砂川、屋代川・和田川が最上川に合流する扇状地に拓けた町。「まほろばの里」(周囲を山々に囲まれた実り豊かな住みよいところ)とも呼ばれ、自然豊かなところです。

気候は、冬は日本海側からの季節風が豪雪をもたらし、積雪は町内でも1メートルを超え、山間部では1.5メートルほどの雪に覆われます。一方、4月から10月のぶどうの生育期間では、降水量約812.2mm※1と比較的降水量が少なく、また夏から秋にかけては盆地特有の昼夜の寒暖差が大きい気候で、農作物の栽培に適した風土の為、人口の約1/5が農業に従事するほどの農業先進地域となっています。

高島町は、ワイナリーの所在地である「糠野目地区」、「二井宿地区」、「高島地区」、「屋代地区」、「亀岡地区」、「和田地区」の6つの地区に分かれています。その中でもぶどうの栽培を行っているのが、「高島」「屋代」「亀岡」「和田」の4地区。盆地の中に3つの谷間があるという複雑な地形によって、それぞれの気候や土壌に違いがあります。

これから、主要の産地について巡ってみたいと思います。



## 亀岡地区

ワイナリーに一番近い、水田が広がる立地の中にぶどう畑が点在している地区。一部シルト質(微砂:粘土と同様の性質を持つ)の土壌。標高が220mと高島町では一番低く、年間を通じて温暖な気候の産地。栽培品種は、シャルドネ、メルロー、マスカット・ベリーAが中心でシャルドネの収穫は9月20日前後と一番早い地区。



## 高島地区

## 屋代地区

ワイナリーから北東に位置し、標高220m~300mと様々な立地にぶどう畑が点在し、特徴として山間部分の水捌けの良い場所を利用したぶどう畑が多い地区。同地区には、ゼオライト※2を含む多孔質の石、「高島石」が最も多く土壌に含まれている。

栽培品種は、シャルドネ、メルローの他にカベルネ・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルド、ビジュ・ノワールと様々な品種が栽培。また、当社の「ピノ・ノワール」の自社園場もこの地区に位置する。

この地区では、シャルドネ品種「フニクリ・フニクラ・デ・キムラシャルドネ」の木村園場や「ローグル・ブルー青おに」に使用されている小粒のメルロー「渋江園場」、「新江園場」、ビジュ・ノワールの「我妻園場」などがある。



写真左/「我妻園場」 中央・右/「木村園場」



新江園場

自社園場ピノ・ノワール



当ワイナリーでは、昔からぶどう造りに携わっている。ぶどう農家の経験を活かし、1991年に高島ワイナリー部会を発足し、当初27名の契約農家と共にワイン醸造用欧州系品種の栽培に取り掛かり、現在では63軒、19・2ヘクタール（和田地区19軒、亀岡地区12軒、高島地区13軒、屋代地区14軒、その他5軒）の農家より、ぶどうの供給を受けワインを醸造しています。

この「高島」のすばらしい気候や風景、果実とワインを育む農業を愛する人々に見守られる素晴らしい風土の中で、大切に育てられたぶどうから一層美味しいワインをこれからも造ってきたいと思っています。

※1 気象庁過去のデータ 30年（1991・2020）高島町平均値より

※2 天然に算出する鉱物で、結晶中に微細孔を持つアミノ珪酸塩の総称。微細孔内に植物の育成に必要なカルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウムを保持するため、土壌改良剤としても用いられている。



時沢からの屋代地区（空撮）

## 高島ワイナリー契約農家と共に先人が育んだぶどう栽培の経験を活かし



高島ワイナリーでは昭和50年代よりデラウエア栽培で培われた雨除けハウス（サイドレス）の棚仕立式栽培法をワイン用原料ぶどうの栽培にも導入し、雨除けで雨量をコントロールし、病害虫の発生を抑え、農薬などの散布も極限まで抑えた栽培を採り入れています。

### 雨除けハウス（サイドレス）のメリット

- ① 雨水が果房や土壌に直接当たらず果粒肥大を防げる
- ② 果房を高く保ち湿気からの病害のリスクを低減できる
- ③ 薬剤散布の回数が減少でき省力化、特別栽培認定も可能
- ④ 降雨を心配せず糖度も最高24%以上まで上昇が可能
- ⑤ 降雨の多い年でも収穫量の減収率が極めて少ない





# 高島ワイナリー ハーベストフェスティバル



## 10/7(土)・8(日)・9(祝) 9:00~16:00

入場無料/雨天決行

醸造家松田と語り合う

事前予約制

有料

メーカーズランチ

7(土)・8(日) グラスワイン3杯付

—【限定20名】3,500円(税込)—

高島町の隠家レストラン「フルール・ドウ・ソレイユ」のランチボックスを食べながら、醸造家松田とワイン談義。

●時間/11:45~13:00 ●所要時間/75分  
●場所/インフォメーションルーム

◎お申し込み方法【事前予約制】WEB(ホームページ、フェイスブック)にてご案内いたします。

ランチボックス



※写真はイメージです。

7(土)・8(日)

ランチボックスのみのご購入もOK!

高島町隠家レストラン「フルール・ドウ・ソレイユ」ランチボックス限定販売

【1日限定50食】2,500円(税込)

## 秋の恵みに感謝!



ボトル&グラスワインコーナー

有料

7(土)・8(日)・9(祝)

【数量限定】

2023 記念グラス

### 出来立ての新酒も お楽しみいただけます!

現在発売中のワインから秘蔵の日替わりワインまで、当社ソムリエ厳選のワインをグラス当たりのリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。甘口ワイン、ジュースもあります。



【開催場所】.....  
会場内グラスワイン販売所(2か所)

詳しくは裏面をご覧ください

### 新酒ラベルアートコンペティション 表彰式

7(土)

●時間/13:30~  
●場所/インフォメーションルーム  
東北芸術工科大学グラフィックデザイン学科の学生を対象としたコンペ。2023年新酒ワインのラベルデザインとして採用。

### 特設フードコート

有料

7(土)・8(日)・9(祝)

### ワインによく合う 地元メニューも! 多彩なお手軽グルメが集結!



地元ならではのフード・メニューや定番の肉料理など、ワインのお供にピッタリのフードコート。甘味処、カフェ喫茶メニューも。ワイナリー内ゴッツォナーレ高島、ソフトクリームコーナーも営業いたします!

### ミニ音楽ステージ

7(土)・8(日)・9(祝)

#### ♪ Cross Talk クロス・トーク

ワイナリーではおなじみの新潟を中心に活動しているピアノとサクスのジャズユニット。



#### ♪ つじむらゆみこ

NHK番組のテーマソングやアニメソングの歌詞も数多く手がける。2児の母親でもある、ママシンガーソングライター。



8(日) ※午後のみ

#### 藤原 雪 & 園山光博

篠笛とサクスのコラボレーション。和と洋の音が心地よく響きわたる。



### 高島ワイナリーぶどう部会 ぶどう直販コーナー

7(土)・8(日)・9(祝)

契約農家の大粒系ぶどう品種の直販!! 高級ぶどうシャインマスカットなど販売。



## サイクリングコース

CYCLING & WALKING

高島駅ではレンタサイクルもあり、旧高島鉄道の線路跡が「まほろば緑道」として整備され、地元の方々の散歩道になっています。田園風景、ぶどう・ラフランス、りんご畑、自然に囲まれた風景を眺めながら「高島」の風を感じてみませんか?

自転車タイプ	普通自転車(大人用)	普通自転車(子供用)	電動アシスト	ロードバイク	タンDEM(2人乗り)
料金	500円/1日	500円/1日	1,000円/1日	500円/1日	1,000円/3時間以内 延長料金 1,000円
保有台数	44台	15台	5台	3台	1台
備考	チャイルドシート有	補助輪付有 19インチ有	チャイルドシート有		
利用時間	9:00~17:00				





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。

## 『秋のパスタ』



高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ

### profile



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。

ワイン好きの中でも山形のシャルドネはとも品質がよく、特に高島ワイナリーのシャルドネを使った白ワインはとも評価が高いです。『白ワインは夏』というイメージが強いですがそれはワインのニュアンスと、合わせる料理によって変わってきます。今回高島ワイナリーから託された白ワインは『高島フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ』。厚みのある果実味と品の良い酸味、そして鼻から抜けるスモーキーさが心地よいワインです。

この白ワインはきのこ、牡蠣、そして乳製品と非常に相性がよく、これから肌寒くなる季節の料理には最高の組み合わせだと思います。そこで私は『牡蠣』『九条ねぎ』を白ワイン蒸しにしてソースにし、そこに『黒舞茸』の風味を加えた最高の秋のパスタにしました。美味しさは勿論作り易さも意識しており、スーパーで手に入る材料だけで作っているのでも非チャレンジしてみてください。「食材の組み合わせが上手いけば難しい事は必要ない」ということを感じていただければ幸いです。

\*パスタ『秋のパスタ』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。



### Event Information

#### 催事のご案内

**東京** 京王百貨店 新宿店  
「秋のワインフェア」  
10月1日(日)  
10:00~20:00  
食欲の秋にぴったりの厳選したワインをお持ちします!!

**宮城** JR仙台駅  
スタンドグラス前  
「たかはたフェア」  
10月20日(金)~10月22日(日)3日間  
10:00~20:00 ※最終日19:00閉場  
毎年好評!! 高島町物産展。20種以上のワインを出品予定。

**大阪** 阪神百貨店 梅田本店  
8階催事場  
「阪神大ワイン祭」  
10月4日(水)~10月10日(火)7日間  
10:00~20:00 ※最終日17:00閉場  
実りの秋は高島のワインで乾杯! 和・洋・中からデザートまでおすすめのアレンジでご案内。  
  
高島屋 大阪店  
地下1階 ワイン売り場  
「秋の高島ワイナリー試飲販売会」  
11月8日(水)~11月15日(水)8日間  
10:00~20:00 ※最終日17:00閉場(予定)  
“世界が認めた高島の珠玉のラインナップ”2023コンクール受賞ワインを中心にソムリエがご案内。

**名古屋** ジェイアール名古屋 タカシマヤ  
10階催事場  
「第13回 大東北展」  
11月2日(木)~11月8日(水)7日間  
10:00~20:00 ※最終日17:00閉場  
コンクール受賞ワインに新酒デラウェア、“フルーツ王国山形”らしいカジュアルなフルーツワインまで、物産展ならではのラインナップでお待ちしています。

**福岡** 井筒屋 小倉店  
地下1階 和洋酒売場  
「高島ワイナリー新酒試飲販売会」  
10月11日(水)~10月17日(火)7日間  
10:00~19:00  
毎年大好評の新酒ワインを含め、食欲の秋におすすめワインをご用意。  
  
博多阪急  
地下1階 和洋酒売場  
「高島ワイナリー新酒試飲販売会」  
10月18日(水)~10月31日(火)14日間  
10:00~20:00  
要チェック!久しぶりに高島の新酒が博多阪急に登場。ソムリエおすすめのラインナップに乞うご期待。

**神奈川** お酒のアトリエ 吉祥本店  
「山形フェア」  
11月4日(土)~11月5日(日)2日間  
10:00~20:00  
山形の食とワインが楽しめるイベントです。皆様のお越しをお待ちしております!!

※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。