

2020風のエチュード



「風のエチュード」は、シャルドネ種など日本各地の厳選された葡萄でつくる辛口の白ワインです。葡萄畑で完熟し収穫された葡萄は、注意深く選果され丁寧に搾られます。その後、葡萄の個性にあわせてステンレスタンクや樽など移された果汁は、野生酵母による、健康な醗酵を経てワインになります。

「2020 風のエチュード」は、シャルドネの味わいの骨格を整えるため、プティ・マンサンを 19%、ソーヴィニオン・ブランを 7%ブレンドし、無清澄・無濾過でビン詰しました。

演奏のためのエチュード(練習曲)は楽器の練習のために多様な要素が組み合わせられ、なおかつ魅力的で多くの人々に親しまれています。風渡る山の醸造場でつくられた白ワイン「風のエチュード」も、良いワインのために、良い土壌、適地適品種、栽培家の情熱、丁寧な醸造など色々な要素から構成されています。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	74%	長野県安曇野	ぼーのふあーむ明科 季来里ふあーむ・すずき	2020/09/16, 21, 25, 28	31%
		長野県高山村	角藤農園	2020/09/21, 25	17%
		山形県上山	尾形畑 南果連協同組合	2020/09/29 10/04, 10	14%
		長野県大町	あづみアップル	2020/10/05	9%
		山梨県北杜市	city farm	2020/09/10	3%
プティ・マンサン	19%	山形県上山	南果連協同組合	2020/09/29 10/04	19%
ソーヴィニオン・ブラン	7%	山梨県北杜市	city farm	2020/09/18	7%
収穫時の糖度 (平均) 約18.5°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	房ごと葡萄をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて20°C前後の温度でゆっくりと醗酵させた。その後、樽またはステンレスタンク内で野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を続ける。
熟成	樽またはステンレスタンクにて約 7~8 カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2021/06/03,04 本数：14,678 本(750ml) アルコール：11.9% 酸度：5.4 g/L. 残糖：4.4g/L.

テイस्टィング コメント	香りはりんご、洋梨、金柑の果実に、はちみつやフェネル、干し草などを感じる。味わいは滑らかで全体的に心地の良い酸を感じ、ほろ苦さと旨味が口の中にゆっくりと広がっていく。
料理との相性	出し巻き卵、切り干し大根、つぶ貝の刺身、蕪のそぼろ餡かけ、キノコのオイル焼き、アジの一夜干し、イサキのポワレ、赤鶏のたたき、アスパラベーコン、ローストポーク、イチジクのオレンジ風味コンポート、シュークリーム
飲み頃	2022~2026年 フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。 2027年からは、熟成により一体感が増して、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。

2021/12/15