

2022風のエチュード



「風のエチュード」は、シャルドネ種など、日本各地から厳選した葡萄で造る辛口の白ワインです。葡萄畑で完熟を迎え収穫された葡萄は、注意深く選果された後、丁寧に搾られます。その果汁は、葡萄の個性に合わせてステンレスタンクや樽などに移され、野生酵母による健全な醗酵を経てワインになります。音楽のエチュード（練習曲）は、楽器の練習に必要な多様な要素を組み合わせながら、魅力的な作品として多くの人々に親しまれています。風渡る山の醸造場で造られたこの白ワインも、良いワインを生み出すための良い気候、良い土壌、適地適品種の良い葡萄、栽培家の情熱、丁寧な醸造など、さまざまな要素から構成されています。

2022 ヴィンテージは、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2%ブレンドしました。醗酵後は、自然な味わいを生かすため、無清澄・無濾過でビン詰めしました。青りんごやハーブの香りと、フレッシュで心地よい酸、やさしい果実味をお楽しみください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	98%	長野県高山村	角藤農園	2022/09/29, 10/06	27%
			信州高山村ワインぶどう出荷組合	2022/10/11	9%
		山形県上山	南果連協同組合	2022/09/22, 10/08	33%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・すずき	2022/10/04	17%
			ぼーのふぁーむ明科	2022/10/05	6%
		長野県大町市	あづみアップル	2022/10/05	6%
プティ・マンサン	2%	山形県上山	南果連協同組合	2022/10/10, 16	2%
収穫時の糖度（平均）約19.6°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。22℃以下で7日間、木樽に移動して1カ月半、野生酵母で醗酵。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。				
熟成	5割を木樽、5割をステンレスタンクで約6カ月熟成。その後、澱引きしてブレンドを行った。				
ビン詰	清澄せず無濾過でビン詰。 ビン詰日：2023/06/15 本数：13,783 本(750ml) アルコール：11.4% 酸度：4.6 g/L. 残糖：0.2g/L.				

テイスティングコメント	香りは青りんごやシトラスなどの果実に、ハーブやミントのニュアンス。火打石、鰹節の様なスモーキーさを感じる。味わいはフレッシュで心地の良い酸を感じ、やさしい果実味が口の中にゆっくりと広がっていく。
料理との相性	だし巻き卵、鰯のカルパッチョ、茄子の煮浸し、原木椎茸の炭火焼き、アジの一夜干し、カサゴの唐揚げ、牡蠣フライ おろしポン酢、アボカドトースト、アスパラベーコン、ローストチキン
飲み頃	2025年から2027年は、フレッシュで果実味のある味わいが続く。 2028年からは、熟成により一体感が増して、香ばしさと熟成感も出てくるだろう。

2026/10/07

2022 Kaze no Etude



“Kaze no Etude” is a dry white wine made from Chardonnay and other carefully selected grapes from across Japan. Harvested at full ripeness, the grapes are gently pressed and fermented with indigenous yeasts in stainless steel tanks or barrels according to their character.

Like a musical étude, the wine brings together essential elements—favorable climate and soils, site-suited varieties, dedicated growers, and careful vinification. The 2022 vintage includes 2% Petit Manseng for added structure and was bottled unfined and unfiltered. It offers aromas of green apple and herbs, fresh acidity, and gentle fruit flavors.

VARIETY	Chardonnay 98 % , Petit Manseng 2 %		
VINEYARD	Takayama, Nagano/ Kaminoyama, Yamagata/ Azumino, Nagano/ Omachi, Nagano		
HARVEST DATE	Chardonnay	22 nd , 29 th September 2022 4 th , 5 th , 6 th , 8 th , 11 th October 2022	
	Petit Manseng	10 th , 16 th October 2022	
Brix @the Harvest	19.6°Brix(average)		
BOTTLIING	Bottled on: 15 th June 2023 The number of bottles: 13,783 (750ml)		
ANALYSIS DATA	Alcohol: 11.4 % Total acidity: 4.6 g/L. Residual Sugar: 0.2g/L.		

09/Oct/2026