

2021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造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。

「2021 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 10%ブレンドしました。醗酵後は自然の味わいを生かすため、無清澄・無濾過でビン詰めしました。

音楽のエチュード(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。豊かな口当たりと果実と土の香りが複雑に混ざり合った飲みごたえのある味わい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	90%	長野県高山村	角藤農園、 信州高山村ワインぶどう出荷組合	2021/09/27, 10/08, 10, 19	50%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・すずき ぼーのふぁーむ明科	2021/09/28, 30	23%
		長野県大町市	あづみアップル	2021/10/05	9%
		山形県上山	尾形畑	2021/10/08, 11	8%
プティ・マンサン	10%	長野県高山村	佐藤農園	2021/10/11	4%
		山形県上山	南果連	2020/09/19, 2021/10/02	3%
		長野県安曇野	季来里ふぁーむ・すずき	2020/09/17	3%
収穫時の糖度(平均) 約20.8°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る。澱を沈めて澄んだ果汁を 20°C前後で 1 週間、樽とステンレスタンクに移動して 1~3 週間、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) を続ける。
熟成	8 割を木樽、2 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: 2022/06/23 本数: 10,028 本(750ml) アルコール: 12.0% 酸度: 4.5 g/L. 残糖: 0.2g/L.

テイस्टィングコメント	香りはりんご、洋梨、白桃の果実に、はちみつやヨーグルト、ミント、火打石などを感じる。味わいは滑らかで全体的に心地の良い酸と果実の甘やかさを感じ、澱由来の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、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、アスパラベーコン、ローストポーク、鶏むね肉のアーモンド炒め
飲み頃	2023 から 2027 年は、フレッシュで豊かな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。

2023/03/09