

## 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に移された果汁は、野生酵母による、健康な醗酵を経てワインになります。

「2022 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 2%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	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、翌日ダブルバージュ(醗酵前澱引き)でステンレスタンクへ移動。22°C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स्टینگ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、鯉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、香ばしさや熟成感も出てくるだろう。

2025/02/24