

## Kuenhof Peter Pliger クエンホフ・ピーター・プリガー

地域: Alto-Adige

地区、村: Bolzano、Bressanone ボルツァーノ州ブレッサノーネ

造り手: Peter Pliger ピーター・プリガー

### 出会い:

2002年11月、シエナからボルツァーノへ7時間の長旅だった。ようやく今回初めてクエンホフを訪ねることができる。偶然に知己のアヴィニョネージの息子と同じコンパートメントで、トレントまでシャンパーニュを飲みながら楽しい旅となった。ヴェローナを過ぎてアディジェ渓谷に進むにつれ、山が線路わきにまで迫ってくる。気温が次第に下がり、空気が澄んでくるのが、景色の色調から感じられる。トレントを過ぎると進行方向にドロミーテ山が現れる。氷河期の湖と森林が美しく、スキーでにぎわうこの地方は料理自慢の山小屋風のホテルが点在する。季節外れのために、残念ながらガイドブックのお勧めはほとんどしまっていた。それでもガイドブックを参考に飛び込んだ街の食堂の料理は、初めて訪れた国境近いボルツァーノの街の、地方料理の個性とレベルの高さを堪能させてくれた。ワインリストも見事で、ニードリストのラグレインを飲みながら、1泊の旅で1軒雄レストランしか楽しめないのが残念でならなかった。

翌朝ようやくクエンホフへ、急峻な坂を上ると南東斜面の畑が広がる。畑わきにチロルの伝統的な真っ白な壁の美しい家がクエンホフの家であり、昔、馬屋だったところが現在セラーとなっている。800年以上前の建物と聞き、保存の美しさに驚く。もともとは教会の所有だった建物で、プリガー家は200年前からここに住んでいる。代々農業を営み、父はブドウを協同組合に売っていた。学校では商業を学び、はじめは家具造りの仕事をしていた。ニードリストには14年前に会い、ワイン造りを勧められ、彼からワイン造りを学んだという。ゲヴェルトラミネール 0.8ha、リースリング 0.8ha、ヴェルトウリネール 1.1ha、シルヴァネール 1.1ha、あとは小麦をつくっている。

彼のシルヴァネールが何故このように素晴らしいか。プリガー氏によれば「上質のSylvanerを造るのは、むずかしい。収量をおとして、DOCでは1200キントル/ha認めているが、ここでは多くても800キントル/haどまりの収量に抑えている。シルヴァネールはオーストリアからきた品種で、この地域ではもっとも伝統的な品種だが、いいシルヴァネールを造っているひとはほとんどいなくて、低品質のシルヴァネールは今生産過剰で売れていない。私のシルヴァネールはミネラリーで、ワインは畑で生まれるものと考えている。

創業年: 1990年

### 歴史:

クエンホフとは、12世紀から続くマーゾ(小作人用住宅つき農地)の名前です。初期の頃はブレッサノーネの司教の管理下にありましたが、およそ200年前から、プリガー家族の所有となっています。1991年には建物を改修し、古びたセラーもワインの生産を効率化するために手を加えました。1989年まで収穫されたブドウは、ノヴァチェッラにある大修道院に譲られてきましたが、1990年に初めて、自身の名を冠した1500本のワインをビン詰めしました。今では年間に25,000本を生産しており、今後、新しく畑を取得することによって生産本数がさらに増えていくことでしょう。

### ドメーヌ解説:

とにかく清潔で、よく工夫されたカンティーナ。ポット(8樽)とステンレスタンク大小あわせて10基。プレスはヴァスラン搾り。どのキュヴェもマロラクティックをしない。

2002年は雨が少なく、ブドウの熟成はよかったが、収量が半分。総本数平均25,000本作るが、今年は17,000本、

将来は 30,000 本までのばす予定。ほとんど地元で売り切れ、輸出はわずかしかない。

シルヴァネールの収穫は 10 月 1 日、発酵 28 日間。タンクからテイスティングした味はフローラルで、上品、テクスチャーが大変なめらか、下品でフラットな一般のシルヴァネールと一線を画す。

リースリング、ゲヴェルトトラミネールともに 3,000 本あまりの生産量で、残念ながら輸出割当はもらえませんでした。アルト・アディジェのトップクラスと比べても、見事としかいいようがない。芳醇で残糖があっても感じさせないバランスがあり、上品で美しい酸に支えられている。

**栽培品種**(括弧内は平均樹齢):シルヴァネール(30)、リースリング(10)、フェルトリナー(15)、ゲヴェルトトラミネール(18)。シルヴァネール種のワインは私たちにとって特別な意味があります。それは、シルヴァネールがイザルコ谷という地域においてとても重要な品種であるからというだけでなく、私たちが個人的にとっても好きなワインであるからです。

**自社畑面積**:6ha (Sylvaner 33%、Veltliner 25%、Riesling 33% Gewurztraminer 8%)

**畑**:畑の土壌はシストを中心に、砂と粘土から構成されています。段丘状に整えられた畑は南東向きで、標高は 550 ~700 メートル近辺です。山頂は雪がふりますが、ここでは積りません。

**栽培**:ブドウ樹の仕立てはギュイヨ。植樹密度は 8000 本/ha。有機農法というわけではないが、人工的なものは何も用いず、自然なやりかたで栽培を行っています。

**収量**:フェルトリナーは 70hl/ha、それ以外の品種は 50hl/ha。80hl を上回ることはありません。

**醸造**:プヌマティック・プレスを使用。基本的に酵母添加は行なわない。ブドウの健康状態に応じて、So2 の使用の有無を決定する。

**熟成**:30%はアカシアの大樽、残りの 70%はステンレスタンクでシュールリーで 7 ヶ月間熟成。

**清澄・濾過**:必要があればベントナイトを用いた清澄を行なう。ビン詰めの際には昔ながらのフィルターを用いて濾過。ビン詰め時には遊離 SO2 が 28 mg/l になるよう SO2 を添加。

**年間平均生産量**:27000 年

## <ワイン>

4種のワインのうち、リースリングは”カイトンKaiton”という名前でビン詰めされます。カイトンとはケルト語で、クエンホフというマーズのあたりの旧称です。このイザルコ谷にリースリングを初めて植えたのは私たちですが、当時この地域ではリースリング種のワインはDOCの認証を得ることができませんでした。そのため、ヴィーノ・ダ・タバラとしての出荷を余儀なくされ、ワインになにか想像上の名前をつける必要がありました。この”カイトン”という名前は、地域名として過去に実在してはいたのですが、もはや忘れ去られていた古語のため、造語ではないにも関わらず、ワインの名称として用いることができたのです。今となっては、この地域でリースリングから作られるワインもDOCの認証を得ることができますが、昔からこの名前で通っていたという理由から、今でもカイトンという名称をワインの名前として残しています。

また2007年ヴァンテッジから、ビンの栓にスクリュウ・キャップを導入しました。新たな姿をした私たちのワインを紹介できることを喜ばしく思います。この封は、外観の美しさと現代性を兼ね備えたものですが、導入の理由は、ワインの品質にあります。数十年におよぶ研究の成果によって、スクリュウ・キャップで栓をされた白ワインが非常によい熟成の仕方をすることが明らかになっています。コルク栓を用いると、コルクを通してゆるやかに酸素が侵入するのが好ましくないという理由よりもむしろ、2000種にも及ぶ構成物質との相互作用によって、熟成が早く進んでしまうからなのです。