



国・地域	: Italia, Alto Adige	イタリア、アルト・アディジェ
地区、村	: Bressanone	ブレッサノーネ
醸造・栽培責任者	: Simon & Peter Pliger	シモン&ピーター・プリガー
HP / SNS	: https://www.kuenhof.com/it/	

ワイナリーと造り手について

クエンホフは、南チロル地方イザルコ渓谷に位置する家族経営のワイナリーである。1990 年、現当主シモン・プリガーの両親であるピーターとブリギッテがワイン造りを始めたことからその歴史が始まった。もともとピーターは大工、ブリギッテは販売業に従事しており、いずれもワイン造りとは無縁の職業からの転身だった。

この土地では古くからブドウ栽培が行われており、自家用や地元のオステリアで消費されたり、イザルコ渓谷のノヴァチェッラ修道院にもブドウが供給されたりしていたそうだ。彼らの住む



家やセラーの建物はかつて教会の所有物であったが、プリガー家は 19 世紀初頭からこの地に居を構えている。

転機となったのは 1988 年、自家消費用に造ったワインが偶然、地元の名高いレストラン「プレッツホフ」の支配人でありワイン愛好家でもあったカール・マイヤーの手に渡ったことである。その品質に強い感銘を受けたマイヤーの助言をきっかけに、ピーターとブリギッテは自らの手で瓶詰と販売を行うことを決意し、1990 年にクエンホフとして独立を果たした。初期には同地域の醸造家イニャツ・ニードリストの協力を得て、本格的な自社醸造を開始した。

長男のシモンは電気技師としての修行中にワイン造りへの情熱を見出し、ドイツのヴァインスベルク醸造学校でエノテクニコ（醸造技師）の資格を取得。2017 年より両親と共に畑とセラーを担い、2025 年に正式に当主としてワイナリーを引き継いだ。

栽培品種は白ブドウが 4 種。オーストリア原産の「ヴェルトリーナー」、中欧から東欧に広く分布する「シルヴァネール」、トラミン村を原産とする「ゲヴェルツトラミネール」、そしてピーターが 1993 年にイザルコ渓谷へ新たに導入したリースリングである。

なお、リースリングには「カイトン (Kaiton)」という固有名が付けられている。この品種がイザルコ渓谷で DOC 認定を受けたのは 2002 年と比較的遅かったため、プリガー家は自らこの名を与えた。「カイトン」という言葉はケルト語に由来し、「森」を意味する。クエンホフ周辺および集落チョッチ (Tschötsch) 一帯は、もともとこの名で呼ばれていた地域だった。



畑と栽培について

彼らの畑は全てイザルコ渓谷に広がる標高 550～890m の急斜面に位置し、300 日以上晴天と昼夜で最大 20 度の寒暖差を特徴とする。この環境が、力強さと透明感を併せ持つ白ワインを育む。土壌は粘土質を基調に、シストや石英を多く含み、ブドウに張りのある酸とミネラル感を与える。

Kuen Hof

ブドウ畑は段々畑に整備され、急斜面ゆえに手作業も必然的に多くなる。剪定から収穫まで慎重に進められ、完熟した果房のみを厳選する。早くから持続可能な農業を目指し、除草剤の使用を完全にやめ、化学的・合成的な資材も段階的に排除してきた。ルドルフ・シュタイナーの人智学を学ぶことで、ピーターとブリギッテは自然との調和を重視する栽培哲学にたどり着いた。認証は取得していないが、バイオロジックかつバイオダイナミックの農法を採用している。



セラーと醸造について

斜面にあるセラーは住居の地下部分にありその昔は馬小屋として使われていたそう
だ。大きくはないがとにかく清潔で、整備と工夫が行き届いており、醗酵室には大小
のステンレスタンクが、静謐な熟成庫には木製大樽が並ぶ。

自然酵母醗酵。マロラクティック醗酵はせずシュール・リーの状態で5～7か月静かに
熟成させ、翌春に瓶詰めされる。熟成は木製樽とステンレスタンクを併用しており、
アカシア材の樽を使用している。アカシア材はオーストリアでも樽素材としてしば
しば見かけるが、オーストリアと国境を接する、アルト・アディジェでも珍しい樽材
ではない。唯一、ゲヴェルツトラミネールのみが、醸造当初よりオーク材の樽を使っ
ているが、丁寧に使用された樽たちは買い替えをされたことがないため、使用年数は
30年が経っている。そのため樽材によるワインの味わいへの影響は薄い。

