

Bodegas Olivares

ボデガス・オリバーレス

地域: JUMILLA

オーナー: Paco Selva パコ・セルバ

地区、村: Tobarra トバッラ

醸造・栽培責任者: Paco Selva パコ・セルバ

HomePage : <http://bodegasolivares.com/>



創業年: 1930 年

ドメーヌ解説:

フミージャの西北、トバッラ村に位置するボデガス・オリバーレスは、単一畑「フィンカ・デ・サンタ・アナ」を有する。当ワイナリーのオーナーであるパコ・セルバは、栽培と醸造を兼ねるエノロジストである。オリバーレス家は、オペラシオンの北部「オヤ・デ・サンタ・アナ」地域に、65 ヘクタール超の接木をしない古いブドウ樹を有する。この地は、海拔 825 メートルの高地にあるフミージャでもっとも冷涼な地域で、土壌は砂質と石灰質に富むため、フィロクセラ耐性があるだけでなく、アロマ豊かなワインができる。

1998 年以前、セルバ家はバルクワイン・ビジネスをしていたが、自家消費用にデザートワイン（ドゥルセ）をつくっていた。ブドウの実を木に付けたまま糖度を高めさせる過程でしばしば貴腐が生じることがあった。1998 年に当ワイナリーを訪れたスペインのトップ・ソムリエが偶然このワインを味わって狂喜し、説得の果てにこのワインが市場に出て、一躍トップ格のレストランと小売店を飾ることになった。が、ドゥルセの成功に安住することなきパコは、続いて赤のテーブルワイン「アルトス・デ・オヤ」（ステンレス・タンク発酵後、樽熟成）とカリテ・プリのベーシックワイン「パナロス」をリリース。（モナストレルについては、ピエ・フランコ（接木していない木）。）

畑について

栽培品種: モナストレル、グルナツシュ

自社ブドウ畑面積(ha): 275ha

土壌:

スペインは、17 の自治州から構成されるが、地中海に面するスペイン東部沿岸の中央域を占めるレバンテ地方は、2 つの自治州—北のバレンシア州と南のムルシア州（＝県）—から成る。単独州ムルシア（州都ムルシア）は、バレンシア州アリカンテ県（県都アリカンテ）に接する肥沃な農村地帯であって、ワインよりもオレンジの輸出で名高い。さて、肝心のフミージャは、ムルシアに属する 3 つの DO ゾーンのうち、ブラスとイエクラとともに独自の DO ゾーンを（北西のカステージャ＝ラ・マンチャ州を一部含みながら）構成している。その位置は、ムルシア市の北、アリカンテ市の西というやや内陸部にあるため、基本的には大陸性の気候でありながら、地中海性の恩恵をもちうる。1970 年代まで、乾燥した高地という気象条件に恵まれたフミージャは、とりわけバレンシア市向け量産ワインの大供給地であったが、実は砂地と高温のためにフィロクセラの侵犯を免れていた。

ところが、1988/89 年に時期遅れのフィロクセラがついに襲来し、生産量は激減しただけでなく、植え替えを余儀なくされた。これを契機に、大生産者が中心となって、酸を留めるために早摘みしたブドウで、近代的な製法を採用し、クオリティワイン造りを目指した。当ゾーンを代表するのが、可能性にとんだモナストレル品種（＝ムルヴェードル）で造ら

れる、フルーティな赤ワインであり、夏季における一日間の温度差（昼間の高温と夜間の冷涼）が完璧なブドウの生育条件となり、良好な酸が維持できるのである。

年間生産ボトル本数： 800,000 本/年