



国・地域	: Spain, Murcia	スペイン、ムルシア
地区、村	: Jumilla	フミーリャ
醸造・栽培責任者	: Paco Selva	パコ・セルバ
HP / SNS	: https://bodegasolivares.com/	

ワイナリーと造り手について

ボデガス・オリバーレスは 1930 年、パスクアル・オリバーレス・フェルナンデスによって設立された。彼は、地域固有の品種であるモナストレルが乏しい雨と痩せた土壌に適応し、この土地の個性を反映するワインを生み出すと確信し、小規模な生産を始めたのが起点である。

1960 年代には創業者の息子ヴィセンテとセレスティーノがワイナリーを受け継ぎ、国内販売を拡大。1979 年には三代目が輸出を開始した。長年、家族の自家消費用として造っていた甘口赤ワイン「ドゥルセ」を 1998 年に初めて商品化し、スペイン国内でセンセーションを巻き起こした。2000 年にはその成功を契機に、辛口赤ワインの生産と瓶詰にも注力し、「アルトス・デ・ラ・オヤ」をリリースした。

現在はオーナーであり栽培・醸造責任者のパコ・セルバが陣頭指揮を執り、地域の伝統と家族の歩みを受け継ぎながらも、新しい時代に即したワイン造りを続けている。

畑と栽培について

ワイナリーはフミージャ D.O.の北西端、トバッラ村の「オヤ・デ・サンタ・アナ」に

位置する。標高 825m の高地に 275ha の自社畑を所有し、この地はフミージャの中でも最も冷涼なサブゾーンとされる。昼夜の寒暖差が大きく、ブドウの成熟がゆっくり進むため、酸とアロマのバランスが優れたワインが生まれる。

土壌は砂質に石灰分を多く含み、フィロキセラ耐性が高いため、モナストレルの樹は接木をせず自根のままのものも多い。

主力はモナストレルだが、シラーやグルナッシュも植えられている。栽培はすべて手収穫で行われ、バランスと健全性を重視した管理が徹底されている。



セラーと醸造について

醸造はブドウの個性を損なわぬよう極力自然なプロセスで行われる。驚くことにこの規模ながら、全てのブドウは手作業で収穫され、野生酵母のみで発酵をされている。看板ワインは、砂質土壌の古木モナストレルから造られる力強くもバランスの取れた赤ワイン群と、甘口赤ワイン「ドゥルセ」を生産。