

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リャは、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。海拔825メートルの高地にあるフミーリャでもっとも冷涼な地域で、土壌は砂質に富むため、フィロキセラ耐性がある。しかし1988/89年に時期遅れのフィロキ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。ボデガス・オリバーレスを経営するセルバ家（当主：パコ・セルバ）はそれでもなお、フィロキセラの害を免れた、自根のモナストレル種の古樹を持つ。1998年まではバルクワインと、自家消費用の甘口ワインのみを生産していたが、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。パコは更に、自根のモナストレルの古樹での赤ワイン造りも始め、低価格帯であるにもかかわらず、熟した果実と美しい酸を持つワインを造っており、スペインの栽培環境のポテンシャルの高さを如実に表している。

● Olivares Tinto オリバーレス・ティント				
畑	品種：モナストレル90%、ガルナツチャ10% 位置：標高825m	醸造	ステンレスタンクで発酵 10,000Lのコンクリートタンクで6カ月間熟成	備考
2024VTよりエチケットを変更。従来よりもフルーティーで生き活きとした味わいにするために、モナストレルをやや多めにし、さらに熟成容器をコンクリートタンクに変更した。胡椒がアクセントに香る。				
● Olivares Dulce Monastrell オリバーレス・ドゥルセ・モナストレル				
畑	品種：モナストレル100% 植樹：1870年(もっとも古いもの) 位置：標高825m 植樹密度：1600本/ha 仕立て：ゴブレット式整枝 収量：12hl/ha	醸造	発酵浸漬30日間 樽熟成なし 冷却安定処理せず、濾過のみ	備考
標高825mのHoya de Santa Anaのブドウ畑にある、モナストレルの自根の古木。収穫を晩秋まで遅らせることで、ブドウは萎びながら、おどろくべき成熟度に達する。完璧な天候に恵まれた年にだけ、この特別なデザートワインを造ることができる。モナストレルという品種の究極の表現の1つであり、凝縮感、余韻、そしてバランスを有する。				

