



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
DE OLIVOS MILENARIOS  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
FROM MILLENNIAL OLIVE TREES

**Habían pasado muchos siglos** desde que el término griego Elaia diera origen al latino Olea y deviniera en su olivo, oliva; desde que la palabra hebrea Zait se transformara en la árabe Zaitun y luego en su término aceituna, aceite. Había sido menester que transcurrieran muchos cientos de fríos eneros para que las ánforas de aceite, procedentes de la Bética, se acumularan hasta formar el Monte Testaccio de Roma. Habían pasado muchos siglos de varea desde aquel olivo que hizo brotar en la Acrópolis la diosa Palas Atenea; desde aquella paloma, que voló de Fenicia al templo mismo de Zeus, con un ramo de olivo en el pico. Habían sido plantados muchos olivos desde que Ulises cortara uno para hacer su tálamo nupcial. Habían rodado mucho las piedras de los molinos, se habían llenado muchas tolvas en las almazaras, se había decantado mucho aceite desde que llegara a España de la mano de los fenicios, en el año 1000 A.C.

**Many centuries have passed** since the Greek term Elaia gave birth to the Latin word Olea which in turn gave origin to the word olive; since the word Zait became the Arabic word Zaitun and then aceituna, the Spanish term for olive and aceite meaning oil. Hundreds of cold Januaries were needed for pitchers of oil from Bética to accumulate and form the Monte Testaccio de Rome. Many centuries of hitting olive trees have passed since the goddess Palas Atenea appeared in the olive tree in Acropolis; since the dove flying from Phoenicia to Zeus' temple with an olive branch in its beak. Lots of olive trees have been planted since Ulysses cut one to make his bridal bed. Many stones have rolled through many mills, and so much oil has filled so many chutes in olive mills until the oil arrived in Spain by means of the Phoenicians in 1000BC.



**Hay un árbol de cultivo** por estas tierras del Maestrazgo, especialmente por el Baix Maestrat, que se destaca sobre los demás de su misma especie por su extraordinario volumen y porte majestuoso que llama la atención de quienes no están habituados como nosotros a su presencia. Se trata de la olivera Farga, un árbol monumental que con sus seis u ocho metros de perímetro de tallo, acumula más de mil e incluso dos mil años de existencia.

Conocemos bastante bien el territorio del Maestrazgo y sabemos de la importante presencia del cultivo de la Farga por los Términos de Canet lo Roig, Rossell, Traiguera, Sant Jordi, La Jana, Xert, Sant Mateu y otras poblaciones del entorno, si bien en menor escala que en las mencionadas. Esta presencia es notoria y suficiente como para permitirnos hablar de la mayor concentración de oliveras fargas milenarias de todo el mundo. A quien lo ponga en duda se le invita a darse unos paseos por este territorio para que observe con atención y conocimiento el arbolado de este inmenso olivar. Seguro que no hallará en otra parte tantas ni más voluminosas oliveras que las de aquí.

Lo verdaderamente admirable de la olivera Farga estriba en haberse mantenido viva a lo largo de estos dos mil años, lo cual implica necesariamente, entre otras cosas una perfecta adaptación a este terreno y clima, circunstancias que no son constatables en otras variedades diferentes a la Farga. No obstante, si importante ha sido la adaptación para la longevidad de esta árbol no menos lo es el mérito extraordinario de nuestros agricultores que desde tiempo

inmemorial han sabido cuidarlas con el esmero y el cariño necesario para que todavía hoy se mantengan vivas y para que nos sobrevivan al menos dos mil años más.

Son como un valioso tesoro arqueológico que hemos heredado de los antiguos griegos y romanos. Constituyen los más insólitos monumentos vivos que nos han llegado desde los orígenes de nuestros pueblos. Y son en cierto modo los protagonistas de los primeros documentos escritos en los que se habla de estos pueblos del Maestrat.

Es preciso para ello apostar por la calidad y por la promoción adecuada de su aceite.

*Vicente Meseguer Folch.*



**There is one tree growing** in the Maestrazgo region, more specifically in Baix Maestrat, which really stands out from the others belonging to the same species because of its extraordinary size and majestic stature, and those of us who see it for the first time are pleasantly surprised. It is the Farga olive tree, a monumental tree with a perimeter of between six and eight metres, dating back to about two thousand years ago.

We know the Maestrazgo region quite well, and we also know about the important presence of Farga trees growing in Canet lo Roig, Traiguera, Sant Jordi, Xert, Sant Mateu and other smaller villages in the area. Their presence is well-known enough for us to be able to speak of the biggest concentration of thousand year old Farga olive trees in the world. If anyone should wish to dispute this fact, then we invite them to step into this area and look carefully at this immense woodland of olive trees. There definitely cannot be any olive trees as big as these anywhere-else.

What is really admirable about the Farga olive tree is that it has existed for two thousand years, which means that it is perfectly adapted to this land and climate, something which cannot be said for other varieties of Farga. However, although adaptation has been important for the longevity of this tree, the farmers who have been there since the beginning, deserve the highest credit for knowing how to look after them with the necessary care and attention so that they are here today, and will stay alive for at least another two thousand years. They are like a valuable

archaeological treasure which we have inherited from the ancient Greeks or Romans. Indeed they are the most unusual living monuments to have lasted since the beginning of our civilization.

With reference to the above-mentioned, among all the olive trees which formed an important chapter in the economy of our villages, especially during the thirteenth and fourteenth centuries, these thousand year old Fargas which we speak of today are still in excellent condition to recover the role they once had.

For this to happen however, we need promote the quality of its oil.

*Vicente Meseguer Folch*



**El Aceite de Oliva Virgen Extra >K** procede única y exclusivamente de Olivos catalogados y certificados con más de 1000 años de antigüedad, muchos superan incluso los 2000 años, de la variedad autóctona Farga. En el último censo realizado en el año 2009 se han contabilizado 4.080 Olivos Milenarios. Para que un olivo sea milenario, ha de tener un perímetro mínimo de 3,5 metros, medido a 1,30 metros desde el suelo. Muchos de estos Olivos alcanzan perímetros de 6 (bimilenarios) e incluso de 9 metros. Con esto se pueden hacer una idea de la grandiosidad y majestuosidad de los Olivos Milenarios del Maestrazgo. En ningún otro lugar del mundo existe tal densidad de estos árboles.

La recolección de las aceitunas se ha realizado de forma manual solamente del árbol, mediante el método del “ordeño” y en el momento óptimo de maduración (última semana de Octubre y/o la primera de Noviembre). Durante este proceso se ha verificado mediante unos controles exhaustivos que las aceitunas proceden únicamente de olivos catalogados y certificados con más de 1000 años de antigüedad.

Para la elaboración del aceite, las aceitunas se molturan el mismo día de su recolección, con el fin de obtener así un aceite de calidad excepcional, desechando aquellas que presentan alguna anomalía que lo pueda afectar negativamente.

Como resultado a todo este minucioso trabajo obtenemos el aceite de oliva >K, un aceite de gran cuerpo, sabor agradable, fino, dulce y con marcada personalidad, relacionada con la premura de su cosecha.

**Nota de Cata:**

*En nariz, afrutado de intensidad media en un principio que pierde fuerza para quedarse en un aroma suave y ligero pero complejo verde cascara de manzana y pera conferencia sin madurar. Tonos cítricos de lima frescos que inducen a ligereza en boca. Paso en boca tan ligero que no parece aceite. Torna los tonos verdes de nariz a otros de cáscara de limón maduro. Ausencia de picor y de amargor dejando una sensación cítrica que pudiera parecer ligeramente picante. Como sabores secundarios afloran el hinojo y el Amaretto. Visualmente es un aceite de un color dorado pajizo, de gran fluidez que puede inducir al error pensando que no tiene cuerpo en boca o en nariz.*

*Como conjunto es un aceite que hace emocionarse por su contenido y continente. Un ejemplo del amor por los olivos, por el aceite y el respeto por un consumidor exigente.*

*(Mar Luna Villacañas, Oleoturismia.)*

No queremos olvidarnos de los agricultores, que son los verdaderos protagonistas de todo este proyecto, ya que junto con “sus” preciados Olivos Milenarios, han logrado día tras día con su esfuerzo y empeño, que perduren hasta nuestros días y podamos así disfrutar este espléndido aceite. Gracias a ellos y a sus antepasados, que decidieron no arrancar esos olivos grandes y poco productivos que a menudo estaban colocados en el peor sitio posible, hoy podemos disfrutar de estas maravillosas esculturas vivientes milenarias. Esto sí es toda una lección de ecologismo y respeto por la naturaleza. Gracias.



**>K Extra Virgin Olive Oil** only comes from registered and certified native Farga olive trees over 1000 years old, and many are over 2000 years old.

In the last census held in 2009, 4080 Millennial Olive Trees were counted. For an olive tree to be millennial, it must have a minimum perimeter of 3.5 metres, measured 1.30 metres from the ground. Many of these olive trees have perimeters of 6 metres (bimillennial) and some have 9 metres. With this we have an idea of the grandeur and majesty of the Millennial Olive Trees of Maestrazgo. No other place in the world has such a large number of these trees.

Harvesting the olives is only done manually using the “milking” method at the optimum moment of ripening (last week of October and/or the first week of November). During this process exhaustive controls are carried out to verify the olives only come from registered and certified Millennial Olive Trees.

To produce the oil, the olives are pressed the same day they are harvested to obtain oil of exceptional quality. Olives with any anomaly that could negatively affect the oil are thrown out.

As a result of all this thorough work we obtain >K olive oil, an oil with great body, a pleasant flavour, subtle, sweet and with pronounced personality.

***Tasting note:***

*Bouquet, quite fruity at first, then weakens to become a light, gentle but complex aroma of unripe green apple and Conference pear-skins. Fresh citrus overtones of lime suggesting a lightness on the palate.*

*It is so light on the palate that it does not seem like oil... the green bouquet tones become that of ripe lemon peel. No tingling or bitter taste, just a citrus sensation with perhaps a touch of spice. Traces of fennel and Amaretto surface.*

*Visually, this oil is a golden-straw colour, and is smooth flowing which could lead the false belief that it has no body either on the palate or in bouquet.*

*As a whole, this oil is exciting both for its contents and its packaging. An example of the love of olives, of oil and respect for a demanding consumer.*  
*(Mar Luna Villacañas, Oleoturismia.)*

We should not forget the farmers, who are the real stars of this whole project, as together with “their” prized Millennial Olive Trees they have managed with day after day of hard work and effort to make them last, so we can now enjoy this splendid oil. Thanks to them and their forefathers, who decided not to uproot those large, unproductive olive trees that were often in the worst place possible, we can now enjoy these marvellous millennial living sculptures.

This really is a lesson in environmentalism and respect for nature. Thank you.



Esencia de Olivos Milenarios / Essence of Millennial Olive Trees.

[www.oliveoilk.com](http://www.oliveoilk.com)

