

Celler Bàrbara Forés

www.cellerbarbarafores.com

info@cellerbarbarafores.com

CELLER

Bàrbara
Forés

LES OLIVERES DELS MARGES

Hace ya muchos años que teníamos entre ceja y ceja el proyecto del aceite de Bàrbara Forés. Tenemos viejos olivos situados en los ribazos de las fincas, en total unos 170 olivos a los que hasta hace poco prestábamos poca atención.

Es la nuestra, una tierra de secano en la que se alterna el mosaico de los cultivos mediterráneos. La triple simbología del trigo, el olivo y la viña. En nuestras fincas la viña ocupa el lugar principal y los olivos reinan sobre los ribazos. Reinar sobre los ribazos es una frase bonita, pero en realidad significa que ocupan los espacios más complicados de las fincas y donde es más difícil trabajar.

Pocas podas, poco abono y al llegar el otoño golpes de vara y recogida de las aceitunas. Nuestra principal variedad de aceituna es la empeltre y a ella le concedemos el máximo protagonismo. Con los pocos kilos que recogíamos cada año teníamos más que suficiente para nuestro consumo. Y ahora, en la cosecha 2019 nos hemos propuesto llevar a cabo un primer intento de embotellar el aceite y entrar en el mundo de los aceites más cuidados.

Los paisajes de secano en nuestra casa son un leit motiv y a ellos dedicamos mucho tiempo y muchos esfuerzos. Con la denominación "Paisatges de secà" tenemos una línea de vinos, a la que ahora se incorpora el aceite, que reflejan de forma armónica nuestro espacio y acogen umbrías y solanas, llanos y pendientes, bancales, fajas y ribazos con los muros de piedra seca que nuestros antepasados levantaron y por donde nosotros saltamos cuando cogemos las aceitunas de los olivos.

Las aceitunas que este año inician el proyecto de *Les Oliveres dels Marges* proceden de los olivos situados en la Coma d'En Pou y que este año han sido generosos en su producción. Las aceitunas fueron recogidas el día 19 de octubre y la misma tarde del día 19 fueron molturadas en el Molí de Flandi de Calaceit (Matarranya).

Podemos definir este aceite como un aceite equilibrado en el que el frutado verde conduce a los amargos y picantes hasta llegar a una sensación dulce que redondea el conjunto.

Gandesa, 7 de diciembre de 2019.