



# La variedad de olivo Farga

La variedad de aceituna Farga es, probablemente, la más antigua de cuantas se cultivan en el mundo. También es una de las más longevas, como así queda patente en el Territorio del Sénia, ubicado en la confluencia de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana. En aquellas tierras, los olivos han logrado sobrevivir a las sucesivas civilizaciones a lo largo de los siglos, ofreciendo siempre unos aceites con cualidades únicas.



VIVEROS  
SOPHIE

✦ POR/BY: DAVID MARCOS,  
INGENIERO AGRÓNOMO/AGRICULTURIST  
VIVEROS SOPHIE



## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS VÍRGENES EXTRA DE LA VARIEDAD FARGA

### MAIN CHARACTERISTICS OF THE PICUDO VARIETAL EXTRA VIRGINS

#### Parámetros Químicos Chemical Parameters

		VALOR VALUE
Polifenoles / Polyphenols	76 ppm(*)	Bajo / Low
Vitamina E / Vitamin E	240 ppm(*)	Medio-Bajo / Medium-Low
Estabilidad / Stability	30 horas	Medio-Alto / Medium-High

(\*) Partes por millón / (\*) Parts per million

#### Atributos Sensoriales Sensorial Attributes

	VALOR / VALUE
Amargo / Bitterness	Medio / Medium
Picante / Spiciness	Medio / Medium
Dulce / Sweetness	Medio / Medium

#### Otras Notas Sensoriales Other Sensorial Notes

	VALOR / VALUE
Notas verdes / Green notes	Destacado / Prominent
Alloza / Green almond	Presente / Present
Plátano verde / Green banana	En ocasiones presente / Occasionally present
Tomate / Tomato	Presente / Present
Alcachofa / Artichoke	En ocasiones presente / Occasionally present



#### A medida que avanzaban por

Las costas de Hispania, los cartagineses asolaban sin piedad todo aquello que encontraban a su paso.

Ni siquiera la ciudad de Chersonesos (actual

Peñíscola) pudo librarse de la barbarie y, a pesar de oponer resistencia, las llamas acabaron por reducir a cenizas todo su esplendor.

En una de sus calles había establecido su hogar Ayin, un joven de raíces fenicias que, a diferencia de la mayoría de griegos que allí habitaban, tenía más vocación mercantil que guerrera.

Por eso, unos días antes del ataque enemigo, había partido junto a su familia hacia tierras del interior con la única intención de buscar refugio entre los ilerconvones, un pueblo íbero que conocía bien y al que, incluso, le unía la amistad.

En su huida apresurada, además de sus amplios conocimientos sobre agricultura y alfarería, Ayin consiguió llevar consigo unos pocos víveres. Suficientes como para permitirle iniciar una nueva vida tierra adentro.

#### EL ORIGEN DE LOS OLIVOS MONUMENTALES

Las aceitunas que un día le trajeron desde la lejana Siria también le acompañaron en su viaje hacia la libertad y, sin pretenderlo, acabaron siendo recordadas por la posterior tradición romana como el origen de los olivos que, todavía hoy, adornan las márgenes del Sénia.

La leyenda atribuía su rusticidad al tesón con que Ayin y sus descendientes las sembraron y cultivaron

#### As they advanced along the coasts of Hispania, the Carthaginians pitilessly destroyed everything that stood in their paths.

Not even the city of Chersonesos (nowadays called Peñíscola) managed to escape the barbarism and, in spite of putting up a good fight, the flames ended up reducing all its splendor to ashes.

Ayin, a young man of Phoenician origin unlike the majority of Greeks that inhabited the city, had established his dwelling on one of its streets and he had a more mercantile than warrior vocation.

This is why, just a few days before the enemy attack, he had left together with his family inland for the sole purpose of seeking refuge among the Ilerconvones, an Iberian people he knew really well and was even bound to by ties of friendship.

On his feverish escape, apart from salvaging his extensive knowledge of agriculture and pottery, Ayin also managed to take some provisions with him. Enough to allow him to embark on a new life inland.

#### THE ORIGIN OF THE MONUMENTAL OLIVE TREES

The olives that one day someone brought him from Syria also accompanied him on his journey towards freedom and, although this was not his intention, ended up being remembered by the subsequent Roman tradition as the origin of the olive trees which, even today, still adorn the edges of the Sénia. Legend attributes their toughness to the





en aquellas laderas infértiles. Las mismas que, casi veintitrés siglos después, dan cobijo a los olivos más antiguos del planeta. Unos auténticos monumentos vivos que, pese a haber sido relegados al olvido en muchos casos, han logrado sobrevivir hasta nuestros días haciendo honor a la mítica longevidad del varietal que los representa: la Farga.

## LA FARGA COMO SEÑA DE IDENTIDAD

Los olivos de la variedad Farga son unos árboles de porte abierto y robusto, que entregan generosas cosechas en años benévolos y que florecen pronto para ofrecer unas aceitunas de tamaño mediano a pequeño, cuya característica morfología casi recuerda a la de una bombilla. Se trata de frutos difíciles de desprender, que maduran tarde, comenzando el fenómeno del envero desde el extremo hacia la base.

A pesar de su elevado rendimiento graso, la extracción de su zumo tampoco resulta sencilla durante el prensado. Quizás esa sea la causa de su gran estabilidad, que se traduce en una larga vida y en un perfil contundente lleno de matices.

Los vírgenes extra de Farga merecen por ello ser envasados en botellas elegantes y de vidrio oscuro, para preservar así la herencia que, a lo largo de los siglos, han degustado griegos, cartagineses, romanos, visigodos, árabes y españoles actuales. Paladear la esencia de estos olivos centenarios y milenarios es como leer poesía sobre hojas de pergamino. Es mirar atrás entre los sabores perdidos y disfrutar del regalo que nuestros antepasados han puesto sobre nuestra mesa.

tenacity with which Ayin and his descendents sewed them on those unfertile slopes. The same that, almost twenty-three centuries later, shelter the oldest olive trees on the planet. Authentic living monuments which, in spite of having been relegated to oblivion in many instances, have nonetheless managed to survive to the present varietal that represents them: Farga.

## FARGA AS A SIGN OF IDENTITY

The olive trees of the Farga varietal are trees with an open and robust appearance, that provide generous harvests in good years and blossom early to offer small-medium sized olives, with a characteristic morphology almost reminiscent of a light bulb. These are fruits that are hard to pick, ripen late and the veraison process starts from the edge moving towards the base.

In spite of their high fat yield, juice extraction is not very easy during the pressing. Perhaps this is the reason for their enormous stability, which translates into long life and a categorical profile full of nuances.

The extra virgins from the Farga olives deserve to be packed in elegant and dark glass bottles. To preserve the heritage which, over the centuries, has been enjoyed by Greeks, Carthaginians, Romans, Visigoths, Arabs and the modern-day Spaniards.

To savour the essence of these centenary and millennial olive trees is like reading poetry on parchment scrolls. It is to look back betwixt the lost flavours and enjoy the gift our ancestors have laid on our table. ■

VIVEROS   
SOPHIE