Ecológico Producción

Cinco generaciones dedicadas al cultivo del olivo

El aceite Montsagre ha ganado grandes premios como el 'Best in class' de Nueva York o la medalla de oro en Japón

MARIA NOCHE BO
HORTA DE SANT JOAN

La historia de cinco generaciones dedicadas al cultivo del olivo en Horta de Sant Joan. Al principio, por necesidad. Ahora, por puro placer.

Alberto Barrobes está actualmente al frente del cultivo y de la producción del aceite Montsagre. Un aceite de Oliva Virgen Extra, ecológico, que se ha llevado una infinita lista de premios a nivel internacional.

La historia empezó con sus antepasados, campesinos, dedicados al cultivo del olivo en Horta de Sant Joan «por necesidad, para ganarse la vida», explica Alberto. Cuando llegaron a la generación del padre de Alberto, éste, dedicado a otra actividad, lo dejó todo y compró más tierras para dedicarse de pleno al cultivo y hacerlo crecer. Alberto, quien también se dedicaba a una actividad alejada del campo, se puso al frente del negocio cuando su padre tuvo que dejarlo. Por tanto, ésta es claramente la historia de una familia predestinada a acabar en el campo.

Por esta misma razón, desde hace diez años decidieron cambiar su forma de trabajar para convertir el cultivo y el proceso del aceite en ecológicos. «Este cambio se debe a que poco a poco tomamos más conciencia de que es importante el respeto por nuestra tierra, por el entorno de Horta, tierra de nuestros antepasados».

Debido a su irrenunciable compromiso con la calidad y el medio ambiente, aplican prácticas ecológicas de cultivo, protegen los bosques que circundan sus áreas de cultivo, controlan la hierba mediante pastoreo de caballos, practican la apicultura para mejorar la polinización y cuidan de forma rigurosa y personal todos los detalles del proceso, por lo cual su producción es limitada y sólo embotellan su propio aceite.

De ahí, nace el nombre también de la marca. Montsagre significa Monte Sagrado, y toma su nombre de una de las formidables montañas que separan Horta de Sant Joan de la Vall de l'Ebre. «Así homenajeamos a los orígenes de la familia y al lugar entrañable donde hemos vivido durante generaciones», destaca Alberto.

Sus fincas se encuentran localizadas dentro de la Reserva de la Biosfera de Terres de l'Ebre, declarada así por la Unesco. Concretamente, se encuentran situados entre los términos municipales de Horta de Sant Joan y Caseres, en la comarca de Terra Alta, lo que determina una climatología y una geología particular, que «influye en la singularidad y calidad de nuestras aceitunas y aceites», apunta Alberto, quien añade que «el clima mediterráneo, seco, y una altitud de quinientos metros sobre el nivel del mar nos confieren el entorno ideal para una maduración armoniosa, necesaria para obtener olivas de la mejor calidad».

La familia cuenta con una finca de 230 ha de las cuales 90 ha son de cultivo de olivo



Alberto Barrobes, al frente del cultivo y de la elaboración del aceite Montsagre, con uno de sus olivos. FOTO: JOAN REVILLAS

Claves

Los secretos del aceite Montsagre, desde dentro

- **Excelencia** El aceite Montsagre está laborado con las variedades Empeltre y Picual.
- **EE. UU.** Actualmente el mayor comprador del aceite Montsagre son los Estados Unidos. Un 70%, aproximadamente, de su producción en envasado se dirige al exterior de España, en países como estados Unidos, Reino Unido, Alemania o Bélgica.
- **Certificado ecológico** Tanto sus cultivos de olivos como sus aceites son ecológicos, certificados por el CCPAE (Consell Català de la producciò Agrària Ecològica). Y, su almazara está también certificada como instalación ecológica por el CAAE (Comité Aragonés de Agricultura Ecológica).
- **Plantación joven** Actualmente la producción del aceite Montsagre está entre 13.000 y 26.000 litros, aunque según apunta Alberto, la idea es que cada año vaya aumentado esta cifra ya que se trata de una plantación joven.
- **El clima** El último año la facturación se encontraba sobre los 80.000 euros, aunque Alberto apunta a que fue un mal año de cultivo, y esta se debería situar sobre los 200.000 euros. «El problema es que al ser ecológico dependemos totalmente de las condiciones climatológicas. En este entorno no disponemos de un sistema de riego de soporte, y con el cambio climático y la sequía el cultivo se complica».

Por otro lado, su almazara se encuentra ubicada en Calaceite (Teruel).

Larga lista de reconocimientos

Entre su larga lista de premios, destaca el galardón *Best in class*, que se les otorgo el año 2018 en el *New York International Extra Virgin Olive Oil Competition*. «Es nuestro premio más destacado porque el concurso de Nueva York es el de más prestigio a nivel internacional debido a la gran cantidad de muestras que participan», destaca Alberto. De hecho, fueron casi 110.000 muestras las que participaron, y entre todas solo se entregaron 16 premios *Best in class*, entre ellos, el de aceite Montsagre.

Por otro lado, este año 2019 han recibido la medalla de oro en el *Olive Japan – International Extra Virgin Olive Oil Competition*. «Este premio es también muy importante porque es un concurso muy riguroso, con un jurado muy estricto, formado por personas de todo el mundo. Por tanto, es un gran honor para nosotros haberlo recibido», apunta Alberto.