

# ¿Es posible capturar la esencia de un territorio?

*El zumo premium del Montsant que cruza fronteras*

## El territorio que lo explica todo



En el corazón del Priorat, la Serra de Montsant —declarada Parque Natural en 2002— se alza como un macizo rotundo, de perfil abrupto, con paredes de roca y pasos naturales, los *graus*, que recuerdan que aquí la naturaleza no se negocia: se respeta.

Su altura y su compleja orografía dibujan un paisaje de contrastes: laderas secas y luminosas, barrancos escondidos y un silencio mineral que, más que un escenario, actúa como un ingrediente esencial. No es un territorio fácil y, precisamente por eso, su carácter se percibe en todo lo que ofrece.

## Una sierra salvaje: flora, fauna y cielo nocturno

Montsant es un símbolo para el Priorat no por ser la montaña más alta, sino por su fuerza y su presencia. En sus cortados y roquedales encuentran refugio grandes rapaces como el águila real, el águila perdicera o el halcón peregrino, mientras que en el mosaico de bosque y matorral habitan mamíferos discretos como el gato montés o

la gineta, además de diversas especies de ungulados.

Cuando cae la noche, el territorio vuelve a expresarse. El Parque Natural de la Serra de Montsant ha sido reconocido como Destino Turístico Starlight, con certificaciones ligadas a la calidad lumínica y acústica, una rareza valiosa en Europa: cielos oscuros, silencio profundo y estrellas perfectamente visibles.



## Olivos que sobreviven solos: lluvia, raíces y suelo

En este entorno indomable hay un detalle que parece casi imposible: zonas del Montsant donde el olivo prospera sin atajos. No es un fenómeno reciente. En el conjunto del Priorat, la presencia del olivo forma parte de una tradición agrícola milenaria del Mediterráneo, consolidada especialmente a partir de la época romana, cuando este cultivo se extendió y se arraigó de forma estable en el territorio.

Aquí, sin riego artificial y dependiendo únicamente de la lluvia y del paso del tiempo, el olivo aprende a sobrevivir como lo ha hecho durante siglos. En climas así, el agua no se regala: se busca. La planta profundiza sus raíces, se ancla al suelo y extrae de la tierra los minerales necesarios para resistir.



La climatología de la zona —mediterránea, pero marcada por cierta continentalidad— ayuda a entender este equilibrio: inviernos fríos, veranos secos y calurosos, y precipitaciones que se concentran principalmente en primavera y otoño (aprox. 400–700 l/m<sup>2</sup>). Es un ritmo exigente, heredado de generaciones anteriores, pero también un ritmo auténtico: el que separa un cultivo controlado de un cultivo que sigue, sin concesiones, la ley del paisaje.

## Arbequina: la pequeña aceituna que da un zumo de autor

El fruto de estos olivos es la arbequina, una aceituna pequeña y elegante, conocida por su perfil aromático amable: notas frutadas, sensación de frescura y una entrada suave que la hace especialmente apreciada en la alta cocina.

Pero lo determinante no es solo la variedad, sino lo que la variedad absorbe cuando crece en un

entorno como este. En Montsant, el fruto no se limita a madurar: se concentra.



### Cosecha y elaboración: por qué solo puede hacerse así

Cuando el origen es tan singular, la forma de recogerlo también debe serlo. Finca Hostalets 1898, productor de aceituna de territorio, describe su enfoque como una reinterpretación de la cosecha artesanal, en la que cada paso busca “trasladar a la botella la esencia del paisaje del Montsant”.

El punto diferencial reside en la inmediatez: la aceituna se transporta en cajas aireadas y se moltura el mismo día, en frío, para preservar polifenoles, frescura aromática y estabilidad natural. Es un método exigente, pero coherente: si el paisaje manda, la técnica acompaña.



### Doce Lunas Llenas: la edición que solo ocurre una vez al año

Doce Lunas Llenas es una idea convertida en pieza de arte: un aceite de oliva virgen extra que rinde homenaje al ciclo anual y al tiempo entendido como

ingrediente esencial. La web de Finca Hostalets 1898 lo define como una cosecha moldeada “bajo la luna, las estrellas y el tiempo”, nacida de una selección muy concreta de olivos, de la que se obtiene la producción 2025–2026 de 998 botellas magnum de 1,5 litros.

Cada luna marca un tramo del año y cada tramo deja su huella. El formato magnum refuerza esa condición de pieza singular, pensada para contemplar y valorar cada gota en cada plato.



En cada botella de Doce Lunas Llenas se concentra el sabor del Montsant. No solo el del fruto, sino el del paisaje que lo rodea: la flora silvestre que convive con los olivos, la fauna que fertiliza de forma natural la tierra, los minerales que el agua de lluvia arrastra hasta el subsuelo y el ritmo pausado del tiempo que gobierna este territorio protegido. Todo aquello que existe en estas tierras —visible e invisible— queda traducido en un zumo puro que no pretende dominar el entorno, sino reflejarlo fielmente.

### Un recorrido por el mundo

El AOVE de Finca Hostalets 1898, reconocido desde 2021 con la medalla de plata en Olive Japan, uno de los concursos internacionales más prestigiosos del sector, alcanza este año una dimensión aún más exclusiva con su edición Doce Lunas Llenas, destinada a un circuito internacional altamente selectivo.

Las botellas viajan a mercados estratégicos como Qatar, Alemania, Luxemburgo, Australia, Corea del Sur, Estados Unidos y España, consolidando el posicionamiento global del aceite de oliva virgen extra producido en el territorio del Montsant dentro del segmento del lujo gastronómico de origen.



Su reconocimiento trasciende el ámbito estrictamente gourmet. Personalidades de primer nivel, como el Papa Francisco, han tenido ocasión de degustar este AOVE, presentado de la mano del Dr. Jesús de la Fuente, reconocido neurocirujano español, durante una de sus visitas en el marco de proyectos de cooperación internacional.

Desde hace más de una década, este aceite se ha consolidado además como el regalo institucional y corporativo de referencia del Hospital Quirón de Barcelona, cuyos profesionales de



la salud figuran entre los mejor valorados en los rankings españoles de medicina, un aval de continuidad, confianza y prestigio poco habitual en productos de esta naturaleza.



En Corea del Sur, Doce Lunas ha experimentado una evolución especialmente significativa: su valor se ha triplicado, impulsado por una demanda creciente y su incorporación en cadenas premium de referencia como Shinsegae, uno de los grandes

iconos del retail de alta gama del país.



Este impacto cultural y comercial se vio reforzado cuando Park Se-ri, leyenda del deporte en Corea del Sur y una de las figuras más influyentes de la historia del golf femenino mundial, lo dio a conocer en varios vídeos de su canal oficial de YouTube, acercando el producto a una audiencia masiva sin perder su carácter exclusivo.



En un momento en el que el lujo busca significado, Doce Lunas propone uno claro: no es solo un AOVE, es una forma de embotellar un territorio protegido, un clima exigente y un oficio que apuesta por hacerlo como debe hacerse.

Contacto empresa:  
[olivia@fincahostalets.com](mailto:olivia@fincahostalets.com)

web: [fincahostalets.com](http://fincahostalets.com)

