como la tierra estén mucho más sanas. Hoy cuentan con unas 30 hectáreas de vid en su propiedad, de las cuales 26 en funcionamiento, de dónde salen unas 65.000 botellas cada año.

Es de estas viñas de dónde salen sus 13 vinos, que hoy se dividen en tres líneas. Procedentes de sus fincas repartidas por Gandesa, los de «Paisatges de secà» són el Blanc, hecho con garnacha blanca; el Rosat y el Negre, con garnacha tinta, cariñena y un poco de syrah. De otras fincas salen els Vins Singulars, donde encontramos El Templari, con el morenillo; El Quintà de garnacha blanca; Abrisa't, de garnacha Blanca; Coma d'En Pou de garnacha negra y Dolç de garnacha Blanca. Y finalmente la línea personal de Pili Sanmartín, se compone por los números del 0 al 3 y la letra A. Para que la elaboración de estos vinos sea posible, hay un equipo de 3 personas trabajando en el campo, una que está en la bodega y las dos propietarias. La bodega Bàrbara Forés factura unos 350.000 euros anuales.

Si hablamos del futuro, Pili Sanmartín comenta que «estamos en una situación preocupante en cuanto al relevo generacional. Nos preocupa el despoblamiento, pero también de explotación masiva de los recursos, además de que nos llenen los campos de hierro». Des de la bodega piden que se siga trabajando para tener zonificaciones, estudios de suelo, diferenciando la industria del vino de las artesanas, además de apostar por la sostenibilidad como hecho real y solucionar los problemas de acceso a la tierra.

Pili Sanmartín trabaja con hierbas entre las viñas, ya que hacen que la planta esté más sana

2

Claves

Otros proyectos vitivinícolas con visión de futuro

El etiquetaje. FOTO: J.REVILLAS

- **Enoturismo**
  Ofrecen visitas guiadas y catas con reserva previa.
- **Les oliveres als marges**
  Acaban de lanzar una línia muy limitada de aceite de sus oliveras de secano

Font: biblioteca.tortosa.cat