En moviment

Es la línea que Pili Sanmartín creó en 2014. Són vinos procedentes de viñas de más de 90 años, situadas en parcelas pequeñas, de menos de una hectárea.

FOTO: JUAN REVILLAS



Desde hace unos 100 años, la variedad base de esta bodega es la garnacha blanca.



1. Las actuales propietarias de la bodega Bàrbara Forés de Gandesa, Carme Ferrer y su hija Pili Sanmartín.
FOTO: JUAN REVILLAS

2. Madre e hija podando las viñas en una de sus fincas, en el término municipal de Gandesa.
FOTO: JUAN REVILLAS

Gandesa

Un paisaje convertido en vino

En el celler Bàrbara Forés trabajan desde el amor por la tierra y el respeto a sus orígenes

ROSER REGOLF CAZORLA
GANDESA

Nada más cruzar la puerta de entrada, los aromas amaderados ocupan todo el espacio. Ante cualquiera que la cruce se alza una escalinata decorada con azulejos blancos y azules, pero donde se cuece la actividad es a ras del suelo e incluso más abajo, en las estancias y trullos donde se trabaja la uva hasta convertila en vino. Los documentos históricos dicen que la bodega Bàrbara Forés está activa en Gandesa desde el año 1898, cuando Rafael Ferrer Forés, farmacéutico y viticultor, hizo construir la casa a finales del siglo XIX.

Sería en este mismo lugar donde empezaría a embotellar el vino de sus propias viñas, siempre animado por su madre Bàrbara Forés, una mujer con carácter avanzada a su tiempo. Sus descendientes, marcados por la crisis de la filoxera y la Guerra Civil, siguieron elaborando vino brisado, pero dejaron de embotellarlo.

El punto de inflexión lo marca cinco generaciones más tarde, Carme Ferrer y su marido Manuel Sanmartín, retomando la actividad vitivinícola y poniendo el nombre de Bàrbara Forés a su bodega. «En los 90, empezamos a dedicarnos al mundo del vino recuperando los orígenes y, en 1994, salen las primeras botellas etiquetadas bajo el nombre de Bàrbara Forés», explicaba Ferrer.

Unos años más tarde, en 2013, llega a la bodega la hija de la familia, Pili Sanmartín, quien venida de un campo completamente diferente. «Quería centrarme en la parte más experiencial del mundo de los vinos, y mientras hacia un curso de sommelier me pregunté por qué los blancos no se maceraban con sus pieles, como sí se hacía con los negros», decía Sanmartín. Fue con esta pregunta que, en compañía de su madre y en un lugar pequeño de la bodega, empezó a hacer un vino brisado en una jarra de cerámica, recuperando una técnica que se había utilizado durante años a la Terra Alta. Muchos años antes, otra variedad que la generación de Carmen Ferrer recuperó fue la del morenillo, una variedad local que había en la comarca antes de la filoxera y que luego se perdió. A pesar de eso, el morenillo no ha sido aprobado por la DO Terra Alta hasta este año; por lo que ya se podrá ver en las etiquetas.

Carme Ferrer y Manolo Sanmartín recuperaron la tradición de elaborar el vino de sus viñas

Su modo de trabajo corresponde a trabar por fincas únicas, lo que significa que de casa parcela extraen un vino con lo que les da la tierra. Pili Samartín sentenciaba que «esto tiene que ver con el crecimiento exponencial que tú le quieras dar a la empresa, o trabajas des de crecimientos exponenciales o des de la perspectiva del respeto hacia la naturaleza y a partir de aquí le das un valor añadido». Además, en Bàrbara Forés trabajan solo con variedades autóctonas, por lo que sus viñas se riegan solo con el agua de la lluvia. De la misma manera, trabajan también con las viñas entre la hierba, lo que aporta más biodiversidad y hace que tanto la uva