

Bodegas Vallformosa

Una típica familia de viticultores

Masía Vallformosa es una de las bodegas más importantes de la D.O. Penedés. Una familia, los Domenech, son sus propietarios y su saga particular comienza en el siglo XVII en una zona cargada de tradición vinícola.

● **CARLOS GONZALEZ DEL PIE.** Periodista

La sede central de esta bodega está ubicada en una localidad sita al norte de Vilafranca, Vilobí del Penedés, en pleno valle de Vallformosa, valle hermoso en catalán. La primera referencia del lugar data del año 977, cuando el procurador del príncipe Sanmartí menciona la existencia de la Masía de Vallformosa. Posteriormente se levantaría una ermita románica en el centro de la propiedad, junto a la actual bodega. Desde entonces, la zona siempre ha estado vinculada a la actividad vitivinícola.

La historia propiamente moderna de la firma comienza en 1865 con José Dome-

nech Soler, el patriarca de la casa. El fue quien, tras el desastre producido en 1887 por la filoxera, que arrasó todo el viñedo del Penedés, se convirtió en pionero del proceso de replantación de vides no contaminadas a base de injertos con pies americanos, inmunes a la enfermedad. El reconocimiento a tan trascendental labor lo puso el rey Alfonso XIII visitando la masía en abril de 1904.

En el año siguiente, 1905, el hijo del fundador, José Domenech Torné adquirió la totalidad de los viñedos de la masía, la actual finca denominada La Sala, de 41

hectáreas. Pasada la guerra civil, en la que fue destruida parcialmente la masía, se haría con la dirección de la empresa, en 1950, la tercera generación representada por José Domenech Torné junior, quien llevaría la firma hasta su volumen actual. Esto será un largo proceso de ampliaciones y adquisiciones, cuyo hito más importante fue la ampliación de la superficie de viñedo con la adquisición, en la década de los setenta, de cinco nuevas fincas: Vall Fort, Mas Caballé, Can Colomer, Freye y El Maset, totalizando las 307 ha de viñedo que posee actualmente Masía Vallformosa. En este período de casi cincuenta años, la firma ha ampliado considerablemente su gama de productos, sobre todo en vinos de mesa. Comenzó su política de exportación en 1985 hasta llegar en la actualidad al 25% del volumen de facturación y ha ampliado sus instalaciones con una nueva cava y una planta de vinificación.

Seis hermosas fincas

Dichas propiedades están repartidas entre el Alto y Bajo Penedés y surgieron debido, tanto al crecimiento natural de la bodega, como a la necesidad de incorporar diferentes variedades para producir los nuevos tipos de vino que iba demandando el mercado.

La Sala, donde está situada la Masía Vallformosa originaria, se encuentra en la localidad ya citada de Vilobí del Penedés. Tiene 41 ha y en ella se cultivan las tradicionales Macabeo y Xarel-lo junto a la importada Muscat originaria de Alsacia.

Can Colomer está ubicada en el término municipal de Fontrubí. Tiene 22 ha reparti-



Vall Fort es una antigua fortificación del siglo XVII, situada en Sant Jaume dels Domenys.

das entre las varietales Perellada y Chardonnay, ambas idóneas al tipo de terreno y excelente exposición de dicha finca. Con Mas Caballé se completan las fincas sitas en el alto Penedés. Dicha finca tiene 107 ha y es la más extensa de las que posee la firma. Se encuentra al noreste del municipio de Avinyone y está formada por un terreno en pendiente,

debido a su situación sobre las laderas de las riberas de Clariana y Avinyó. La parte alta, de suelo calcáreo, es idónea para las variedades Perellada y Chardonnay, mientras que la más baja, con distinta naturaleza del terreno y diferente microclima, va muy bien para Macabeo y Xarel-lo.

En el Bajo Penedés se sitúan las tres fincas restantes de Vallformosa: Vall Fort, El Maset y Freyé. La primera es una antigua fortificación del siglo XVII, al este de la población de Sant Jaume dels Domenys. Su orientación es al sur-sureste y cabalga las pequeñas colinas de Clots y el Ganso. Sus 53 ha están plantadas con las variedades tintas Ull de Llebre (el tempranillo riojano), además de la Garnacha y Cariñena.

En este mismo municipio de Sant Jaume, pero en su parte meridional, se encuentra la finca de El Maset, en la que aún existe la antigua masía de Lligamoscas. En sus 12 ha se asienta muy bien la gran variedad tinta Cabernet Sauvignon. Queda, finalmente, la masía de Freyé. Es una de las más antiguas de la zona, pues ya en el reinado de Juan II, en 1462, se la citaba como una de las propiedades que más y mejor vino producía. Está ubicada en la fértil vega que va desde La Bisbal del Penedés hasta el Vendrell. Sus 72 ha son idóneas para variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Garnacha y Shyrah.

Todas estas fincas se encuentran en terrenos cuya altitud sobre el nivel del mar oscila entre los 175 m de El Maset y los 375 de parte de Mas Caballé. Su clima es suave, de tipo mediterráneo, con temperaturas moderadas y lluvias tirando a escasas. Amplia exposición solar, con una media de dos mil quinientas horas al año.

Toda la gama de vinos

Masía Vallformosa produce



Vallformosa aúna tradición y modernidad en la elaboración de sus vinos y cavas.



un total de dieciséis tipos de vinos: cuatro blancos y un moscatel, dos rosados, cuatro tintos y cinco cavas. Prácticamente toda la gama vinícola.

La gama de los blancos comienza con el «Viña Blanca», un coupage de las tres variedades más tradicionales del Penedés: Perellada y Xarel-lo en un 35% y Macabeo en el 30% restante. Es de color amarillo claro con matices verdosos y de aromas frutales a manzana, piña y melón. En boca es fresco, ligero y bien equilibrado.

El «Fruit del VÍ» es también un coupage, pero esta vez de Macabeo en un 75% y del elegante Muscat alsaciano en el 25% restante. De limpio color amarillo pajizo. Aromas afrutados de rosa y miel, sedoso y suave en boca, resultado de uvas muy maduras. El «Marina de Vallformosa» es un vino blanco de aguja que se elabora con las variedades Perellada y Xarel-lo a partes iguales. Es muy pálido, casi transparente y de fina burbuja.

El «Chardonnay» es un monovarietal cuyo consumo es recomendable a los dos-tres años de embotellado. Es de un brillante color amarillo limón y con el aroma típico a heno y hierba recién cortada típico de este gran varietal borgoñón. Suave, fresco y elegante en boca. Final-

mente, el «Moscatel» se elabora íntegramente en base al varietal Muscat de Alejandría.

Los dos rosados de la casa, el «Marina Rosado» y «Viña Rosada», se elaboran con un 70% de Garnacha y un 30% de Cariñena.

En los cuatro tintos que elabora Vallformosa hay más variedad. El «Tinto Vall Fort» se elabora con un 75% de Ull de Llebre y un 25% de Cariñena, ambos procedentes de la finca Vall Fort. Normalmente tiene un año de crianza en roble americano y otro en botella antes de salir al mercado. El «Vall Reserva» tiene un 85% de Ull de Llebre y el 15% restante de Cabernet Sauvignon, la misma proporción que el «Tinto Gran Reserva».

Queda el «Vallformosa Cabernet Sauvignon», con un 85% de esta variedad y el 15% restante de Merlot. Envejece dos años en roble americano y año y medio en botella antes de estar apto para el consumo.

Dentro de los apartados de cavas, Vallformosa elabora la gama completa: semi-seco, seco, brut, brut nature y brut gran reserva. Son en general cavas bien elaborados, dentro de la más típica tradición de los vinos de este tipo del Penedés, que cimentaron su gloria y su esplendor económico.

En la actualidad, Masía Vallformosa dedica un cuarto de su producción a los mercados exteriores, actividad que comenzó a mediados de la década de los ochenta. Sus vinos y cavas están presentes en veintisiete países de los cinco continentes. Ha sido reconocido en numerosos concursos internacionales, donde ha recibido varios Diplomas de Excepción, Medallas de Oro y Certificados de Excelencia a lo largo de sus más de cien años de existencia. ■



Aspecto de una de las cavas de Bodegas Vallformosa.