



Nicolás i Nico García

Viticultors del celler Roura

JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

El valor del treball i de la dedicació el tenen molt arrelat. De seguida ho veureu. També la seva relació, que podria arribar a ser tibant entre pare i fill, és superada amb pragmatisme. Així en Nico –com és conegut per tal no prestar-se a confusió amb el pare– explica: “generalment estem bastant d’acord en les decisions que cal prendre, però si no hi estic d’acord, jo li ho faig saber”, tanmateix “qui mana és ell” bromeja. Nicolás somriu en senyal d’aprovació.

Nicolás s’ha obert camí a Alella

Nicolás va néixer fa 57 anys a Bogarra, un poble de la Serra d’Alcaraz, a Albacete. Una zona de Castella-la Manxa on l’emigració ha estat històricament força important. El seu pare va ensenyar-li “a espavilar-se, a moure’s per treballar”: “a casa nostra mai va faltar de res, però ens ho havíem de guanyar”, i així ell ben jovenet feia la temporada de verema. Als 14 anys va venir a Catalunya per tal d’aconseguir unes millors perspectives laborals, i ja abans havia “marxat a veremar a França, a Carcassona i Narbona, zones productores del sud”; també va treballar dos mesos “recollint ametlles a Mallorca per 25 pessetes al dia”; i va treballar a Múrcia en una conservera de préssecs i albercocs en almívar.

Quan va venir a Catalunya: “primer vaig viure a casa d’una tieta a Badalona” i “vaig posar-me a treballar en una foneria d’alumini a Sant Fost de Campsentelles fins als vint anys”, “l’any 1980 l’empresa va tancar”. La crisi econòmica va fer-se present i calia “espavilar-se”. Al cap de poc temps “vaig començar a treballar a les residències Les Hortensies i a Can Torras com a home de manteniment: repartia menjar, cuidava l’hort...”.

A l’entorn de 1983, va compaginar la seva feina pels matins a les residències “amb el treball per al Sr. Roura que va anar guanyant importància i dedicació plantant vinya fins esdevenir completa”. Els anys vuitanta “a Rials hi havia poca vinya, estava tot abando-

nat”; “hi havia una finca en el dipòsit d’aigua amb garnatxa blanca i picapoll i la resta eren cirerers”. El celler “va començar en la casa del Sr. Roura” i “per fer les primeres proves i vins teníem unes barriques de roure i dipòsits d’acer inoxidable”. Quan va créixer el negoci va construir-se “el celler nou, de baix, on porto 28 veremes, des de 1987”.

Nicolás, per experiència i temps, va obtenir homologat el títol de viticultor i enòleg l’any 2006, i en aquest àmbit recorda en la trajectòria de Roura l’enòleg Joan Milà, professor de l’Escola de Viticultura i Enologia a Espiells, “un enòleg molt bo, explicava el que s’havia de fer com un professor, no es limitava a dir fes-ho i ja està”.

Nicolás, en el conjunt de la seva vida laboral, va camí dels 42 anys.

Té l’habitatge familiar a les instal·lacions del celler Roura i es coneix pam a pam les vinyes de Rials. En aquest sentit, Nicolás i Nico, expliquen que “actualment, Bodegas Roura, disposa arreu de 23-24 hectàrees, i els seus vins i caves es troben acollits en la DO Alella, la DO Cava i la DO Catalunya”.

Nico, un jove experimentat

Nico resideix al poble veí del Masnou i treballa a les vinyes Roura des de 1998. Ens explica que “cada dia és diferent segons les èpoques, des d’ensulfatar a embotellar, passant per un munt de tasques que m’omplen”. Amb ell ja són tres les generacions dedicades al món de la vinya i el vi.

En Nico reconeix que de jove “estudiar no el motivava massa” i veia que treballant

“podia disposar de diners i sortir”. Precisament el món laboral “l’ha fet créixer i adquirir experiència”. Discret i tranquil, els anys treballats són tot un orgull per a ell i un bon motiu per a superar-se.

Sobre el mercat del cava i del vi, en Nicolás i en Nico coincideixen en la diagnosi: “hi ha una revifada de vendes, sobretot al mercat d’exportació nostra, principalment de cava, on exportem un 50%”. Nico ens fa observar que “a Alella el que més es ven és el cava, més que els vins pansa blanca”. ●

Amb el mateix nom, pare i fill treballen tots dos de viticultors al celler Roura instal·lat a la Vall de Rials, i fan més o menys les mateixes tasques. I com no pot ser d’una altra manera, us els presentem a tots dos a la vegada.

Vols estar assabentat de tot el que passa a Alella?

Subscriu-te!

Per només 17€ a l’any rebràs la revista Alella a casa teva

Entra a www.revistaalella.cat/subscripcio o truca’ns al 654 40 40 43

revistaalella
Revista independent d’informació local