

LES DONES DEL VI

Lina Rubio

**l'eterna aprenent que ha dedicat
la vida a ensenyar**

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



Una màxima: desconfieu sempre d'aquelles persones que abans de començar una entrevista diuen que no tindran res a dir. Amb el poc temps que fa que tinc la sort d'escoltar, aprendre i compartir històries, un inici similar acaba sent sinònim de grans converses i descobertes grates. Persones amagades sota els personatges. O viceversa. Lina Rubio n'és una.

De formació, mestra i llicenciada en filologia catalana, ha estat directora de l'INS Alella durant més de trenta anys. Una eterna aprenent que no només s'ha dedicat a ensenyar –“he estat mestra per vocació”, diu–, sinó que ha anat sumant coneixement i aprenentatges de manera contínua al llarg de tota la vida. “No pot ensenyar qui no sap aprendre”, comenta en un moment de la conversa. I si ha estat inquieta en aquest sentit, ho ha estat particularment quan s'ha tractat del vi.

Tradicció vinícola

Comparteix, entre rialles, una tradició que alguna cosa ja avança sobre aquesta inquietud vinícola. “A casa, quan neix una criatura, li posem una gota de cava a la boca”, diu recordant el ritual. I és que ve d'una família que li ha inculcat aquesta cultura de manera natural; era de les que berenaven pa amb vi i sucre i de les que van aprendre a beure vi amb porró. Records que guarda a la memòria, al costat d'altres que tenen a veure amb paisatges i entorns. Un entorn, el seu,

on hi havia vinyes i cellers que feien vi, per a consum propi o per vendre a doll. De fet, de seguida que parlem de la infantesa li venen al cap aquells dies en què els pares l'enviaven a omplir la garrafa. I quan l'ocasió coincidia amb la verema, sortia contenta d'haver vist com els vailets trepitjaven el raïm collit durant la jornada.

Com apuntàvem fa poques línies, Lina Rubio va ser directora de l'INS Alella entre el 1987 i el 2019, quan es va jubilar. “Han estat anys intensos en els quals hem treballat molt, i he tingut la sort de treballar amb un gran equip, com la Glòria, amb qui vam formar un gran tàndem”, diu recordant la secretària del centre. Juntes, i gràcies a diversos suports d'entitats locals, com ella s'afanya a apuntar, van impulsar un cicle formatiu de grau superior en màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola, que s'ha impartit ininterrompudament fins ara des del curs 2009-2010.

“Sempre ens vam preocupar perquè els estudiants rebessin el millor acompanyament i guiatge possible, però m'agrada pensar que una de les empremtes que els he deixat està vinculada amb el nostre territori d'origen.” I s'explica: “Em sorprenia molt el desconeixement que hi havia sobre la vinya i el vi en un territori amb una tradició vitivinícola tan llarga.” “Sentia que l'entorn estava poc integrat en la formació dels nens, havíem de fer alguna cosa per contribuir que

tota aquesta cultura arribés a tothom.”

El cicle formatiu

Dit i fet. Van estrenar la primera promoció del cicle formatiu gràcies a una aliança amb l'Ajuntament d'Alella, el Consell Regulador de la DO i el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi. Dos anys de classes teòriques, visites i tasts que donen una àmplia fotografia sobre els orígens del vi, els passos necessaris per poder elaborar-ne i el tipus de dipòsits que permeten

“A casa, quan neix una criatura, li posem una gota de cava a la boca”

Lina Rubio va impulsar un cicle formatiu de grau superior en màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola que s'imparteix a l'INS Alella

la millor de les criances.

“Aquesta formació no és només un simple *divertimento*.” I ho diu algú amb el coneixement propi de qui l'ha creat, però també cursat, perquè un cop va tancar l'etapa professional a l'escola va fer el pas de matricular-s'hi. “T'ofereix continguts teòrics que sempre són necessaris

i alguns valors afegits, com per exemple que pot donar un futur al territori.” En quin sentit, ens preguntem: “Doncs que sumarà talent especialitzat a un sector viu i amb recorregut”, explica. “Per aquest curs hi ha passat diverses persones que ara es dediquen professionalment al vi”, comenta amb orgull.

“Fins i tot, la formació ha donat peu a nous projectes, com el màster de tast creat pels mateixos alumnes ja graduats i que han volgut continuar aprenent fora de les aules.” Constituïts fins i tot com a entitat al poble d'Alella, es reuneixen cada quinze dies per continuar compartint i tastant novetats vinícoles.

A casa seva, Parxet

Malgrat que no se'n senti, la Lina és una dona del vi, que el coneix, el defensa i el prescriu. I ho fa amb les paraules justes de qui se l'estima i n'ha gaudit. “Hem estat de morro fi”, diu quan recorda les ampolles de Parxet que veia habitualment per casa. O per la carnisseria que regentava la família, on recorda que quan entrava a la cambra de fred es trobava amb aquell gibrell ple del gel que permetia conservar ben fresquetes les ampolles.

Reomplim la copa i continuem xerrant? Aquí hi ha història per estona, però haurà de ser en un nou lliurament. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60 · ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 93 180 66 78

**VENDA I DEGUSTACIÓ
D'EMBOTITS, FORMATGES,
VINS I CAVES**

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte
Dimarts tancat

