



# Rafael Barnadas, el llegat de l'etern aprenent

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**N**o tinc ni idea per on començar. Parlar amb Rafael Barnadas ha estat entrar en una d'aquelles converses que t'atrapen i et sedueixen, i sense saber per què deixes que les paraules, les seves, flueixin com si fos un monòleg. Ell se n'adona, perquè de sobte em diu: "No m'està preguntant gaires coses, vostè." I té raó. No m'he vist amb cor d'interrompre un relat tan ben estructurat, amb un vocabulari tan ric i amb una història personal i vital que m'anava emocionant més i més.

El que explica Rafael Barnadas és la seva vinculació amb el món vitivinícola d'Alella, tot i que avui ja no té vinya. Se la va vendre el 2013. I no per falta d'interès per la terra, ni molt menys per desconeixement de com treballar-la. En tot cas, després de molts alts i baixos, la finca va canviar de propietat, però no així la llarga història que vincula la trajectòria i el llegat de la família Barnadas en l'àmbit de la vinya i el vi d'Alella.

"He cultivat la terra durant prop de cinquanta anys, des dels catorze que vaig començar fins als seixanta-tres que

vaig prendre la decisió de deixar-la", diu recordant bé dates i probablement recurrent tota la seva vida mentre ho verbalitza. "Soc pagès i horticultor", afegeix. "I com combinava les dues feines? On feien el vi? D'on ve i a què es dedicava la seva família?" Ara sí que em brollen tot de preguntes que deixo anar una mica de cop. Silenci. Comencem.

"El meu besavi era fill d'Alella i va marxar a Barcelona a fer de fuster. L'avi, Josep Maria Barnadas, nascut a Barcelona, era escultor i, quan va quedar orfe molt jove, va criar-se sota la tutela del seu

cunyat. Era un home molt inquiet, estudiava i llegia molt... Fins i tot va aconseguir una beca per continuar formant-se a París i actualment té obres a Montserrat, als Quatre Gats de Barcelona i en molts altres llocs que ara no recordo", diu amb orgull. Circumstàncies familiars els van portar a Alella, on van comprar la casa d'un parent i, en una subhasta al 1904, van aconseguir el que seria la finca familiar que els donaria els mitjans per guanyar-se la vida. "La finca, de fet, era propietat de l'àvia Josepa", puntualitza. Però tot quedava a casa. I aquella finca

va significar el començament de moltes coses importants.

Els primers anys eren uns parcers els qui s'encarregaven de treballar la finca i cada any, en època de verema, entraven uns quilos de raïm a casa. "I què n'hem de fer, del raïm, si no tenim res per elaborar el vi?", es preguntava l'avi. I resulta que el senyor Barnadas, com bé explica en Rafael, va engrescar uns quants amics d'Alella per "fer alguna cosa a *lo grande*". Què podia ser, sinó un gran celler per elaborar la producció de cada parcel·la, és a dir, el condicionament d'unes instal·lacions que donarien vida a vins d'Alella? Doncs dit i fet. Al 1906 naixia Alella Vinícola, un projecte que volia reivindicar el nom d'Alella, que reafirmava que el vi alellenc sí que provenia de les finques de la zona (Tiana, Montgat, Masnou, Teià i, per descomptat, Alella) i que van concebre, tant en la forma com en el contingut, com una cooperativa.

L'avi en va ser el secretari, i quan al 1939 es va morir de seguida hi van entrar el pare i els oncles. En Rafael semblava que tingués escrit el destí, amb una vinculació familiar tan lligada al celler cooperatiu. I així va ser. Va entrar a treballar-hi al 1964 i a partir de finals de la dècada del 1960 hi continuaria tutelat pel tiet Jesús quan malauradament el pare va caure malalt i va traspassar.

"He tingut la sort que la família m'ha ensenyat a cultivar, però també a treballar, perquè no es tracta només de fer la feina, sinó de fer-la bé i amb seguretat", comenta. "A més, he pogut viure en un entorn que em va ensenyar a estimar els llibres, a formar-me contínua-

ment, perquè el coneixement mai no para!" Qui no s'estimaria la lectura tenint a prop una biblioteca plena de referències de tot arreu, que la família havia anat recopilant d'Itàlia, França, Alemanya... i amb continguts sobre viticultura, vins, lleis mercantils o dret? "Ara conservo la major part d'aquesta col·lecció a casa", explica amb orgull. [Nota mental de l'autora: la propera trobada,

## L'avi de Barnadas va ser un dels impulsors del celler cooperatiu Alella Vinícola

## En Rafael és un home culte, gran conversador i una de les persones que més en sap de la història vinícola d'Alella

la farem a casa seva, perquè em desperta un enorme interès la relació de títols que deu tenir a les seves prestatgeries.] Tornant l'atenció a la història, explica que tot aquest entorn va fer que "aprenguéssim l'ofici d'uns pagesos especials, per llegits, i amb una aproximació molt científica i tècnica", i que de seguida tingués interès per seguir-los: "Vaig començar d'aprenent, era el vailet que anava a buscar aigua amb els càntrics per als treballadors o que feia el foc per escalfar la cansalada del dinar."

A casa, quan va complir els divuit anys, va quedar responsable de la finca, on en aquell moment treballaven cireres, garrofes i vinya. Recorda que tot anava prou bé fins que, tornant de la mili, van patir una enorme plaga de conills que els va obligar a abandonar prop de deu mil ceps, unes 2,5 hectàrees de vinya: "Aleshores vam tenir clar que només amb la vinya no podríem tirar endavant." Les flors van ser la solució. A partir de llavors combinarien el cultiu dels dos productes per obtenir uns ingressos que els permetessin viure una mica més folgats. Ah! I també una mica d'horta: "Cultivàvem mongeta tendra i cols, bledes i pastanagues." Això, fins al 1980, quan de nou en Rafael va fer un cop de timó: "Deixo la jardineria i ens especialitzem en l'horticultura de flor."

"I ja que parlem de flors -en Rafael recorda la seva vinculació en la constitució del Mercat de Vilassar-, en vaig ser el soci número 40 i vaig formar part de la junta rectora entre el 1985 i el 1989." Al mercat, hi van tenir parada durant molts anys i hi venien la producció anual. Recorda, a més, una anècdota que, de totes totes, vol que anotem i compartim: "Les nostres limòniums van ser, juntament amb les d'una altra florista, les oficials dels Jocs Olímpics de Barcelona 92!", diu amb orgull.

La intensitat de la història fa que els relats se solapin. Espero que s'entengui que l'horticultura funciona en paral·lel a l'evolució del cicle de la vinya, i a Can Barnadas continuen produint raïm. El fruit es continua entrant a Alella Vinícola,

malgrat certes discrepàncies que sorgeixen a mitjan anys 1980 amb la direcció de l'entitat: "Un any vaig optar per no collir ni el raïm", diu. Malgrat tot, la llarga vinculació familiar amb la cooperativa, i coincidint amb un canvi de junta, va decidir tornar a entrar el raïm al celler: "Em van tornar la il·lusió en el projecte."

No content amb això, va plantar mil ceps nous, i un parell d'anys més tard es va atrevir amb mig miler més. Fins i tot va decidir invertir en el terreny i va fer terrasses: "Ens seran molt útils per poder mecanitzar el camp, perquè fer-ho manual és la ruïna del pagès", diu convençut.

La finca va passar de les set a les nou hectàrees. I hi ha un d'aquells moments en què fins i tot es va plantejar tenir celler propi: "Vam comprar algunes botes de roure, alguns dipòsits d'acer inoxidable, vam invertir en les camises de fred..., però amb el temps vam veure que no era rendible i vam decidir deixar córrer la idea de tenir instal·lacions pròpies per fer-nos el nostre vi."

Passen els anys i, com dèiem al començament del relat, en Rafael va decidir vendre la finca i deixar un llegat de molts anys. Però, sobretot, una història molt significant per a Alella pel simple fet d'haver format part de la constitució d'una entitat i emblema del territori com és Alella Vinícola. Ara, jubilat, continua trobant el temps per formar-se: "Vaig a classes de ceràmica a Argentona", diu rialler. No podia ser d'una altra manera quan per les venes li corre sang d'artista, com l'avi Josep Maria, l'escultor. ●



**celler jordana**

Rbla. Angel Guimera n° 60  
ALELLA · 08328  
cellerjordana@hotmail.com  
Tel. 931806678

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

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres  
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge  
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte  
Dimarts tancat