

Número de l'entrevista: 009

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 VÍDEO
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

Nom de la/l'informant/s: Crusellas Font, Josep

Edat: 77

Sexe: Home

Lloc de naixement: Artés

Lloc de residència: Artés



Precisions de la/l'informant: Josep Crusellas és descendent de cal Masover, una família de petits pagesos molt arrelada a Artés. Els seus avantpassats, de cognom Clusella, van construir i instal·lar-se a la casa actual del Raval 37 l'any 1775 (tal i com indica una de les llindes). Eren coneguts amb el mot de "cal Masover" perquè cuidaven la finca de can Ferreras, una família que tenia la casa pairal situada entre els actual carrer del Mig i Sant Pere, al nucli antic d'Artés.

El pare del Josep, Joan Crusellas Oliveras, es va quedar orfe de pare amb 7 anys i va haver d'espavilar-se a tirar endavant la família. En aquella època ja no feien de masovers, però tenien diverses terres com a parcers/ rabassaires, i també unes poques de pròpies. En total unes 3 Ha. Majoritàriament treballaven la vinya, però també tenien alguns ametllers i hort propis. El vi encara se'l feien a casa, però d'ençà de la inauguració del celler del sindicat, als anys 30, van passar a portar-lo allí, ja que així el podien vendre a un preu més alt.

En l'actualitat el Josep i el seu fill Jordi encara fan de viticultors i porten els raïms al sindicat i al celler Roqueta. Tenen un blog anomenat "La vinya" on expliquen de manera molt didàctica les feines de la vinya a partir de la seva experiència.

Resum de l'entrevista: El Josep ens explica amb molt de detall les tasques de la vinya. A l'hora de plantar, els peus americans els compraven al sindicat d'Artés, procedents de viveristes del Penedès. Més antigament es plantaven bordes als horts. Es plantaven a la primavera i s'empeltaven a la tardor amb els sarments dels millors ceps que es tenien. Des que es planta el peu fins que el cep dona fruit, transcorren 3 anys, tot i que en el segon any ja hi podien haver raïms. Aquests raïms tocaven a terra i s'esquitxaven de fang, però s'aprofitaven igualment per fer vi. Hi havia empeltadors que proposaven que no els paguessin, a canvi de collir i quedar-se aquests primers

raïms. No tots els pagesos s'atrevien a empeltar, i els que en sabien eren molt demandats pels altres pagesos. L'eina que es feia servir per empeltar era i és encara la falsia.

Vida mitjana d'un cep: 40-50 anys, però n'hi havia de centenaris, eren ceps que s'estenien molt i s'havien d'apuntalar per tot arreu.

La poda es feia a l'hivern, quan el cep dormia, a partir del desembre. Es tallaven tots els sarments i només es deixava el de més avall (avui també). Per evitar que les glaçades tardanes matessin el cep, es deixaven els sarments llargs i es feia una segona poda a inicis de primavera. Com que el cep comença a brotar per dalt, aquests borrons més avançats es tallaven i així es retardava una mica la brotació. A continuació, quan surten els borrons, es fa la poda en verd (a Artés: esbrollar). L'hivern també era el moment d'adobar. Es feien valls on s'enterraven sarments i tota mena de brosses del voltant de la vinya. Els pagesos es barallaven per collir com a adob els fanassos que quedaven entre finques! Un vall durava 3-4 anys i se'n feien 2-3 rengles cada any a cada vinya. A més de servir com adob, permetien retenir l'aigua.

Antigament, la data de verema la fixaven els propietaris. Es prohibia collir abans de la Mare de Déu del Roser (7 d'octubre). Deien que eren poc madurs, però segons el Josep també podia ser perquè en aquella època la vinya no s'abonava ni es llaurava com en l'actualitat, i els raïms eren més "magrets". Del seu record, es començava a veremar cap al 10-12 de setembre i s'acabava la primera setmana d'octubre. Per saber la maduresa del raïm s'utilitzava un tub pesamostos.

Els parcers pagaven a l'amo el quart, posteriorment el cinquè. En l'actual, amb les noves varietats es paga el vuitè.

Les colles per veremar s'organitzaven des del sindicat. Estaven formades per un pagès que tenia carro i 3-4 amics. Un de la colla només es dedicava a carregar portadores.

Quan el raïm encara es duia en tines de la casa, hi havia una altra persona, normalment algú de la família, que aixafava el raïm. En aquella època la colla havia de collir tot el raïm de cada pagès d'un cop, ja que la tina de casa no podia restar a mig omplir gaires dies. Ningú no volia ser l'últim. Al pare del Josep ja li anava bé ser l'últim, ja que la garnatxa blanca era més tardana.

Les dones i la canalla ajudaven a veremar els dissabtes, quan no havien d'anar a treballar ni a l'escola. Les dones de casa del Josep treballaven en un cosidor a casa. A cal Masover també els ajudava un jornalier que venia de fora. Durant tot el temps que durava la verema, li feien la vida (el mantenien a casa). Li pagaven 40 ptes diàries (1955); 7 ptes a la dècada de 1910-1920. Pels carrers d'Artés passaven gent que s'oferien per fer de jornaliers als pagesos.

Durant el temps de la verema, es passaven tot el dia a la vinya, de fosc a fosc.

Algunes vinyes estaven a gairebé mitja hora de casa i hi anaven a peu.

Tant abans del sindicat com després els amos enviaven un pesador a pesar les portadores dels parcers. Era un fet testimonial, ja que hi havia confiança: sospesaven la portadora sense fer servir romana. Els amos sabien que a vegades les seves portadores pesaven menys, però ho permetien. De fet, els amos també duien a fer el vi al sindicat.

Un cop fet el vi, els pagesos del sindicat començaven a cobrar mensualitats segons el grau/ quilo que havien aportat. Per Sant Isidre (15 de maig) es "liquidava", el sindicat feia balanç de les vendes i costos de la collita anterior no l'altra i s'acabava de cobrar el que quedava.

Entre 1960-1970 a Artés s'havien arribat a collir 4 milions de kg, en l'actualitat són 200-300.000 kg els que entren al Sindicat. Si feia 10^e ja era molt, per això a vegades

hi afegien sucre. Estava prohibit, però com que el sindicat havia de comprar sucre per fer cava, “si s’escapava algun sac a dins les tines, ai, ningú no ho havia vist”. En temps del sindicat, gairebé l’únic que s’elaborava a casa era el vi bullit, també dit vi blanc, vi dolç. Es reduïa el most al 50% i es posava a fermentar en botes, on fermentava lentament durant mig any fins assolir els 15-16º. Passat aquest temps encara quedava sucre residual, però el mateix alcohol aturava la fermentació. També feien mistela (most+alcohol), amb varietats com la malvasia o el moscatell. A casa feien arrop. En deien “suc i tall”. Es feia amb most de varietat blanca barrejat amb tot el que venia de l’hort en temps de verema (síndria, meló, carbassa, poma...) es bullia fins que gairebé s’havia evaporat tot el suc. Quedava com una mermelada que es guardava en pots per consumir durant tot l’any. Era molt bona i dolça.

Els raïms picapolls es lligaven cap per avall amb un fil, de dos en dos i es penjaven a les golfes per guardar.

Antigament l’Ajuntament d’Artés nomenava un mesurador per recaptar impostos sobre el vi. Era una persona de confiança de l’Ajuntament i s’encarregava de mesurar el vi en el moment de venda. Els veïns anunciaven al mesurador que volien vendre vi, de manera que estava al corrent de tota l’oferta del poble.

Els carreters que compraven vi a Artés baixaven de la Cerdanya i de tots els pobles al nord del Bages, ja que d’aquí en amunt no es feia vi i el primer poble que trobaven era Artés. Quan arribava un carreter, el primer que demanava era si hi havia alguna persona que estava malalta al poble, perquè la necessitat els feia vendre el vi a qualsevol preu. Quan els representants del sindicat se’n van adonar d’aquesta trampa, sempre deien que “a Artés tothom està”. Els pagesos que tenien botes i podien guardar el vi a casa, com el pare del Josep, estaven al cas dels preus i el sabien vendre en el moment en què estava més car. Els carreters sempre tastaven el vi i l’escopien com si no fos bo, per intentar comprar-lo a un preu més barat del que els demanaven, però quan eren al capdavant del carrer tornaven, no era tan dolent, doncs!!!

En els primers temps del sindicat, quan existia l’entitat però encara no la bodega (1910-1920s) i la gent encara feia el vi a casa, el mesurador el triava el sindicat. Les vinyes es van començar a arrencar als anys 1950-60, quan la gent va veure que el treball a la fàbrica ofería més segur, ja que tenien garantida assegurança per malaltia. La gran davallada va arribar a la dècada de 1970s, amb la construcció del polígon industrial. Més modernament, es pagava als pagesos per arrencar les vinyes. El vi d’Artés tenia i encara té molta fama. Segons el Josep, és el millor del Bages. Varietats. Negre: sumoll. Blanc: picapoll i més tard, macabeu. Taula: Sant Jaumes, Mare de Déu d’Agost, parres de moscatell i rossaki. El pare del Josep va ser un dels introductors de la garnatxa blanca, li agradava perquè tenia més grau i feia el vi bo.

Descriptors temàtics:

Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Utilitatge vitivinícola; Feines de la vinya; Salari;

Alimentació del vinyaire; Mesurador; Meteorologia; Relacions entre amos i parcers; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Cal Masover (Artés); mas de les Torres (Artés); les Planes (Artés); Hortes Noves (Artés)

Descriptors biogràfics:

Joan Crusellas Oliveras (pare del Josep, viticultor); sr. Soler (gerent del Sindicat); Pere Feliu (negociant i membre de la junta del Sindicat).

Duració de l'entrevista: 65 min + 1 min + 1 min

Data de l'enregistrament: 04/11/2019

Lloc de l'enregistrament: Cal Masover (Artés)

Autor/s de l'entrevista: Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre: Vila Cortina, Mireia

Data de redacció: 05/11/2019

Número de l'entrevista: 010

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 VÍDEO
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

Nom de la/l'informant/s: Berenguer Bisbal, Víctor

Edat: 73

Sexe: Home

Lloc de naixement: Artés

Lloc de residència: Artés



Precisions de la/l'informant: El Víctor ha estat treballador del Sindicat durant 49 anys, des dels 14 anys. El seu pare, que també es deia Víctor Berenguer Bisbal, havia estat encarregat del Sindicat. Ell va anar aprenent a fer les tasques de control gràcies a l'enòleg de la Diputació de Barcelona, Miquel Doñate Guau, que assessorava diverses cooperatives i sindicats de la província. Va estudiar i es va anar formant en enologia fins agafar per complet la responsabilitat en les tasques enològiques del celler. El 1995, en plena davallada de l'activitat del sindicat, va esdevenir-ne director, càrrec que ocupà fins a la seva jubilació. Sota la seva direcció, el sindicat es va integrar a la DO Pla de Bages amb el nom de Celler Cooperatiu d'Artés.

Resum de l'entrevista: El Víctor va començar a treballar al Sindicat en una època d'esplendor, aleshores s'anomenava Hermandad Sindical de Labradores, nom que van adoptar totes les cooperatives sota el franquisme. Ja quan encara anava a l'escola, anava algunes tardes a embolicar ampolles de xampany, sobretot en època de Nadal. El Víctor ens explica la història del sindicat, constituït el 1908. Des del 1914 els pagesos "feien un únic vi" per poder vendre'l conjuntament, el guardaven al celler de Cal Quingles (casa pairal del nucli antic d'Artés). El 1929 el picapoll "Vino Dorado de Artés" va guanyar un premi a l'Exposició Internacional de Barcelona, sobretot gràcies als coneixements de Josep Solergibert i Puig. Això va empènyer els socis a la construcció d'un nou celler. Les obres van començar el 1935 i per la verema del mateix any ja es va estrenar. A partir de 1935 es va posar a la pràctica una nova manera de pagar les parts als amos. Hi havia pagesos que pagaven el terç, altres el quart, però es va decidir que tots paguessin el mateix. Els amos estaven tranquils perquè es pesaven les portadores i no hi havia manera que els parcers els poguessin enganyar. Els parcers

també, perquè entraven el raïm i no s'havien de preocupar de l'elaboració ni de la venda.

El període de màxim apogeu va ser el 1963-1965, quan es van assolir 1000 socis de 22 localitats de les rodalies. Es va arribar al punt d'haver de denegar l'entrada a nous socis, hi havia moltes sol·licituds. Els socis que entraven en aquella època havien de pagar l'amortització de les obres d'ampliació del celler que es van fer en els anys 1940s. Es comptava que cada carga que entraven feia 200 kg en comptes de 120 kg, aquests 80 kg que es deixaven de percebre servien per pagar les obres. El 1953 es va prolongar l'amortització a 5 anys més per pagar les obres de la destil·leria. Hi havia la picaresca que alguns socis entraven el raïm a nom d'un altre per estalviar-se haver de pagar l'amortització sencera, això també es mirava de prohibir.

En el mateix període 1963-1965 es va assolir la cota màxima de kg: 4.900.000 kg. En l'actualitat n'entren 200 o 300.000 kg. El sindicat tenia un total de 47 treballadors, feien una mica de tot en funció de la temporada: vi, oli, destil·leria, llaurar amb els dos tractors propietat de la cooperativa, batre, fàbrica de pinsos... Hi havia treballadors que en temps de glaçades recorrien les vinyes de nit i les ruixaven amb una mànega per evitar que quedessin afectades per les glaçades.

En total hi havia 200 tines de 30.000 litres cadascuna (6 M de capacitat), a més de dipòsits més petits. Venia una empresa de Figueres que extreia el tartàric de les parets de les tines amb uns "soplets", aquest subproducte servia per a la indústria farmacèutica.

A la destil·leria es produïa alcohol a partir de tot tipus de residus: pells, vins fets malbé, fang, baixos... Es posava en marxa un cop havia acabat la verema. Tenien 6 tines on es col·locava la brisa. La caldera funcionava contínuament en 3 torns, a cada torn hi havia 2 homes omplint sacs de brisa. L'inspector d'alcohols regulava els litres que s'havien d'obtenir, a partir dels kg de residu que s'havien obtingut. Quan començava la temporada venia a desprecintar les instal·lacions (aixetes, etc.) i les tornava a precintat un cop passats els mesos de treball, perquè no es pogués produir més alcohol del compte. Els calderins cremaven la brisa, i el vapor pujava per una columna rectificadora. Hi havia uns pisos i a cada pis una xemeneia acabada amb un barret. Quan topava amb el barret, una part del vapor es condensava i l'altre seguia pujant. Com més amunt es condensava l'alcohol més grau tenia, començant per les flemes (40º, que feien servir per fer conyac i licors d'expedició per al xampany) i acabant als 96º, que era el més pur que hi pot haver. Aquest de més graduació es venia.

Va funcionar fins a 1965-70. Unes morts a Galícia per alcohol mal destil·lat (alcohol metílic), el 1963, van fer que el govern implantés un seguit de mesures que obligaven a canviar totes les instal·lacions. L'adaptació no sortia a compte. L'any que van parar van venir de cal Cases a buscar la brisa, però al cap de dos anys destil·leries manresanes també van acabar tancant. Aleshores van passar a portar-la a la destil·leria "Mediterrània" del Penedès, on ja feia anys entregaven una part del raïm, vi fet malbé i residus, de l'anomenada "entrega vínica" (obligació dels productors de lliurar un determinat % de la producció alcohòlica, normalment a través de subproductes).

El Sindicat regulava les condicions higièniques: rentar les portadores per evitar que fermentés el raïm; més tard van obligar els socis a dur el vi en remolcs pintats amb una pintura especial que es podia rentar fàcilment o bé a posar un tendal al carro. Al costat del Sindicat hi havia el taller SIP, on feien aquests remolcs o caixes que es col·locaven damunt el remolc. La transició del carro amb portadores al remolc va durar del 1950 al 1970.

El 1969 van col·locar 5 premses per on passaven tots els raïms (actualment se'n fan funcionar 2). El vi anava a parar a uns desvinadors, que eren una mena de contenidors on es dipositava el raïm a l'espera que pogués entrar a la premsa. La part del most que s'escorria dels desvinadors de manera natural (most flor, abans de premsar), es recollia amb uns tubs i es duia ja a les tines.

La verema més sana ("vendimia especial") es guardava per fer xampany. Hi havia dues categories de vins, tant de blanc com de negre. El normal solia fer 11º, però per elaborar-ne de major qualitat es compraven cubes al Priorat, on tenia més graduació. Amb una cuba podien arreglar 3 o 4 tines i s'obtenia un vi de 13º. El sumoll era molt prim i feia un vi negre amb poc color; era millor per fer vins rosats (al cap de 12h de fermentació se'n treia una part), juntament amb el monestrell. També feien picapoll, xampany i mistela. El picapoll es guardava en botes i es feia criança amb el sistema andalús de soleres. A partir de l'entrada a la D.O aquest sistema va desaparèixer i es feia picapoll jove o brosselage.

El Sindicat també feia la comercialització, directament a petites botigues que compraven 30-40 garrafes cadascuna i quan hi anaven ja feien la comanda per la setmana següent. Cada dia sortien 3 camions a repartir, a cada camió hi cabien 600-700 garrafes de 4 litres. Existien diferents línies de repartiment: Sabadell (1.000 garrafes setmanals); Terrassa (2.000 garrafes setmanals); aquest repartiment començava a Monistrol de Montserrat, on deixaven les garrafes plenes de bon matí i a la tarda quan tornaven ja en podien recollir de buides. Línia de l'interior que arribava a Camprodon; línia de la costa que començava al Maresme i arribava fins a Portbou; línia de la Seu-Oliana-Andorra. Cada 15 dies o tres setmanes anaven a Puigcerdà, on els principals clients eren francesos (el preu del vi a Espanya aleshores era més barat que a França). Entre 3 clients es quedaven tot el camió. A Barcelona gairebé només hi anaven per Nadal a dur xampany.

A la línia de costa-Portbou es preferien rosat, a la resta de país negres. El blanc tenia menys sortida, tot i que era el que a Artés es produïa més era raïm blanc.

S'utilitzava per fer "xampany", destil·lar o entrega vínica.

Durant un temps, per promocionar el picapoll, es col·locaven unes banderoles de plàstic a les garrafes: cada 5 regalaven una ampolla de picapoll i cada 10 una de xampany. El consum en garrafes va decaure amb l'arribada de les neveres, per guardar a la nevera es preferien ampolles d'1 l, tot i que ells es van "encantar" una mica i van tardar a comercialitzar en ampolla. Aquesta decadència va coincidir amb el tancament dels clients de petites botigues i amb l'abandonament de les vinyes (mitjans anys 70). Molts pagesos van arrencar les vinyes i plantar cereal, això els permetia treballar en una fàbrica (època de construcció del polígon industrial), així passaven de cotitzar del règim agrari al general, que era molt més avantatjós. A Torroella la fàbrica dels "Peinados" era coneguda com "la Fàbrica dels Pagesos". Durant la dècada de 1980, per iniciativa de la UE, per afavorir la producció de vi a altres països, es pagava 50 ptes per cep arrencat.

Varietats. Negre: sumoll, monestrell. Blanc: macabeu, picapoll.

Descriptors temàtics:

Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Denominacions d'origen; Utilitatge vitivinícola;

Fassines / alcoholeres; Indústria vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments;

Patrons de consum; Relacions entre amos i parcers; Transport; Varietats de ceps iraiis ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:	Cal Quingles (Artés); el Priorat; Monistrol de Montserrat; Terrassa; Sabadell; el Maresme; Portbou; Oliana; La Seu d'Urgell; Andorra; Camprodon; Barcelona.
Descriptors biogràfics:	Víctor Berenguer Bisbal (pare, encarregat del Sindicat); Lluís Guitart i Font; Miquel Doñate Guau (enòlegs de la Diputació de Barcelona); Cal Cases (Manresa); Alcohlera Vinícola Mediterrànea (Castellet i la Gornal); SIP (fàbrica de remolcs, Artés)
Duració de l'entrevista:	77 min.+ 1 min.
Data de l'enregistrament:	06/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Celler Cooperatiu d'Artés
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	06/11/2019

Número de l'entrevista: 011

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 VÍDEO
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

Nom de la/l'informant/s: Solergibert Arissa, Enric

Edat: 87

Sexe: Home

Lloc de naixement: Artés

Lloc de residència: Artés



Precisions de la/l'informant: La família Solergibert es va establir a Artés cap a 1860-1870, procedent possiblement de Santa Maria d'Oló. De primer es van establir al carrer Raval, on actualment hi ha cal Bach, aleshores en deien "cal Manel Roig". El 1898 es van establir a la casa actual del carrer Barquera i el 1901 van fer el celler. El pare de l'Enric, Josep Solergibert i Puig (1898-1960), s'encarregava d'elaborar el vi dels masos de Casanova, Malla, can Berenguer (Artés); el Freixe i l'Abadal (Avinyó). Era un molt bon elaborador de vi i va ser un dels fundadors del Sindicat. A més, elaboraven vi al celler de casa amb el raïm de les terres que treballaven com a parcers d'aquests i altres masos com Can Vila (Artés). En l'actualitat encara són parcers de molts d'aquests masos i produeixen vi dins la D.O amb el nom de "Celler Solergibert".

Resum de l'entrevista: A casa de l'Enric encara quedava el record dels temps anteriors a l'arribada de la fil·loxera, moment de màxima esplendor de la vinya al Bages. La vinya era sinònim de riquesa i quan un negoci anava molt bé, se solia dir: "Això és una vinya!" Els contractes es feien a rabassa morta, encara quan l'Enric era petit. Quan els ceps es morien, s'acabava el contracte, però és clar, "feta la llei, feta la trampa", es podia anar replantant i "una vinya podia ser eterna". Els parcers pagaven 1/3 o 1/4, però també hi havia el "terç boig": cada tres viatges en què es portava el terç a casa de l'amo (de tres portadores una), hi havia un viatge en què es duïen dos terços. Els contractes de rabassa d'Artés establien que no es podia veremar abans de la Mare de Déu del Roser (7 d'octubre), segons l'Enric així els amos s'asseguraven que el poc raïm que feien els ceps (1/2 a 1 kg per cep), tingués més sucre (glucosa, necessària per obtenir grau) i acidesa (per poder fermentar).

L'Enric recorda que moltes famílies d'Artés es feien el vi a casa, per consum propi i per vendre. Es venia a carreters que venien de llocs com Prats, Moià, Berga... Com que d'Avinyó en amunt no es feia vi, els carreters baixaven i el primer poble que trobaven era Artés. Com que el transport no era el mateix que ara, es quedaven a Artés i el poble tenia un gran mercat. A cal Solergibert també baixava el Tori Sec d'Avinyó, se'n solia endur 6 cargues (12 bots) i el portava el vi a vendre directament a Vic.

El vi es venia a bots de pell de cabra, a cargues. El 1868 es pagava a 16 ptes la carga. Un bot feia 8 setzens de 8 litres; 2 bots feien una carga. Omplir un bot requeria certa tècnica. Primer s'abocaven 4 setzens al bot, després "s'ensaca": com que les parets dels bots tenien pega per dins, s'enganxaven entre elles i calia reinflar-les bé. Després s'acabava d'omplir amb 4 setzens més i abans de lligar el capdamunt calia treure tot l'aire, perquè sinó quan te'l posaves a l'esquena ballava i no hi havia manera de dur-lo (11:47).

Segons aquesta mesura, una carga serien 128 litres, però oficialment només eren 121,6, això havia portat algunes polèmiques, per això alguns pobles tenien un mesurador oficial. El mesurador d'Artés feia d'intermediari: els pagesos d'Artés anunciaven que tenien vi per vendre i ell els buscava comprador (13:34). A cal Solergibert tenien alguns clients fixes i aleshores en aquestes vendes ja no hi intervenia el mesurador.

A l'hora d'omplir els bots per vendre, hi havia la picaresca de posar el setzè una mica de tort perquè semblés més ple. Si l'aixeta rajava molt, feia escuma i el setzè semblava més ple del compte. El mesurador es cuidava de controlar tot això. Feia posar un tros de roba a l'aixeta perquè no sortís tant a pressió (14:25).

Tot i que el pare de l'Enric va ser un dels fundadors del sindicat, ell va continuar elaborant vi a les cases de pagès. Només quan aquest va morir, l'Enric, amb 28 anys, per a més seguretat va decidir dur aquests raïms al Sindicat, l'any següent ja va deixar de fi vi en aquests cellers (any 1961). Però sempre va continuar fent vi a casa i venent-lo directament.

Per fer les feines de la vinya llogaven un jornalier que venia 2-3 dies a la setmana. En temps del pare, cobrava 25 ptes per treballar 8 hores. Quan un any per Sant Pere la pedregada els va malmetre gairebé tots els ceps, els jornaliers cobraven 50 ptes per treballar de sol a sol per arreglar les vinyes.

Quant a les feines de la vinya, l'Enric destaca la importància de fer valls d'adob entre els ceps. Es fangava la terra, s'escurava i es feia una passada per refangar, fins a una profunditat de 40 cm. El vall s'omplia de fems, que compraven als ramaders. A Malla l'escombriaire els duia la brossa del poble en un pilot amb el carro, i fins i tot s'havien fet dur escombraries de Manresa. Els valls feien drenatge, ja que les vinyes feien pendent, i també servien per conservar la humitat. Cada cert nombre de ceps es feia un canal o aturall per drenar l'aigua, aquest s'omplia de sarments o de "camots" de blat de moro.

L'Enric coneix bé la feina de llaurar amb la mula. Si volies sortir a les 6, t'havies de llevar a les 5 per donar-li menjar. Endur-te'n menjar per passar tot el dia, tu i la mula. La mula menjava amb un morralet de palla. Ell s'enduïa cistella amb carmanyola. A cada àpat es feia foc, estiu i hivern: esmorzar, el "trago de les 10", dinar, berenar. L'esmorzar era vianda amb cansalada; el dinar solia ser escudella amb carn d'olla. Paraven anaven a la barraca, menjaven, feien un trago de vi i un cigarret.

Durant totes les hores que passaven fora de casa (fins a 16 a l'estiu), la barraca era la seva casa. Hi guardaven el menjar, llenya per fer foc i l'Enric hi tenia uns esclops, per no passar fred als peus i també per no fer-se malbé el calçat quan fangava. A

l'estiu es feia foc fora, però a l'hivern es feia a dins la barraca, al fons: hi havia una mica de fum, però si t'estaves ajupit ja no t'arribava (38:23). A l'hivern bevien amb una ampolla, a l'hivern amb un porró espartat, el mullaven al dipòsit de la vinya i quedava el vi fresc.

Per veremar s'ajuntaven 3 o 4 famílies diferents, en total arribaven a ser 4 o 5 persones. La verema durava 15-20 dies. Sempre hi havia qui tenia pressa perquè tenia els raïms molt madurs i a vegades hi havia problemes. Veremaven una tros de cadascú, perquè si venia un pedregada almenys tothom tingués una part collida. Llogaven uns nois de Santa Maria d'Oló, que s'allotjaven a casa i els "feien la vida". Aquests nois es van acabar casant amb noies d'Artés. Molts veremadors arribaven al vespre a casa beguts, a l'hora de creuar la riera Malrubí, no hi havia manera que encertessin cap pedra de la passera.

Els dies que durava la verema, a Artés hi havia més gent i molt d'ambient. El Casino, el Cafè nou, feien el "Ball del Most". Sobretot hi anaven els que no tenien celler a casa, ja que quan es plegava de la vinya tenien temps lliure. Quan l'Enric començava a sortir amb la Conxita, recorda que algun cop havia anat al ball i ell tenia les mans negres que no hi havia manera de fer-les netes (43:28).

Remarca la importància de la netedat a l'hora de veremar. Quan es veremava amb coves de vímet, tots duïen la camisa enfangada, perquè les deixaven a terra i després se les carregaven a l'espalla. A les portadores sempre quedava una mica de suc, i si no es rentava a cada descarregada, al cap de dos dies feia pudor d'agre, podia fer tornar el vi agre.

Des de 1932 tenien una premsa contínua a casa, elèctrica, que aixafava i premsava el raïm. A Casanova i Malla també hi havia premsa semblant, que era de l'amo. Era de ferro i s'havia de vigilar que el vi no agafés l'anomenada "caça fèrrica", color de rovellat i costava de clarificar. Deixaven moltes lies i baixos.

El most de negre fermentava sense brisa, ni rapa. Quedava un vi rosat. No feien negre, només blanc i rosat. També feien vi bullit, reduint el most al 50% i deixant-lo fermentar en una bota, és una fermentació lenta, que dura prop d'un any, fins que arriba a 15º i el mateix alcohol atura la fermentació (s'estabilitza). De vi ximat no en feien, era el vi que feia el Dr. Claudi Sala, a partir de ceps que havien fet pocs raïms; els quals es collien tard, quan ja havia pansificat el gra. Quedava un vi de 15 o 16º, molt dolç.

Quan fermenta no es pot tapar la tina (hauria volat la casa pels aires!). Si entra oxigen es multipliquen els llevats i el vi es pot fer malbé. Quan s'obria per treure la tina sortia el gas carbònic, s'havia d'anar en compte i portar una espelma encesa. Un veí va morir. Això avui no passa perquè les tines estan altes i el gas se'n va perdent. La tina es tapava un cop havia fermentat, mentre no es trascolava, amb la finalitat que no entrés oxigen i es fes malbé. Boixa amb rams d'alsina (56:30). Per trascolar es tenia en compte que fos un dia clar, fes fred i vent de tramuntana. Es clarificava amb 3 clares d'ou cada 100 litres, si hi havia més quantitat amb gelatina de peix. Arrossegava les impureses cap al fons. Hi havia molts pagesos que quan havien clarificat el vi una mica, ja el venien directament de la tina, volien calers. Les tronades (i els petards de Sant Joan), com que belluguen el vi, el poden fer malbé.

Producció: Malla i Casanova: 70-80 cargues de vi a cada lloc. A Malla no els quadraven els números i van haver de posar un pesador, un home molt seriós amb una romana. Van descobrir que els pagesos premien menys les portadores de l'amo, en comptes de fer 70 kg en feia 40 kg. (58:00)

La brisa premsada en fresc es llençava al camp. De la brisa que havia fermentat, tant most com panot de brisa, es duia a fermentar a l'alcoholera Manresa. Quan

anaven a l'alcoholera, els donaven un alcohol que es deia "olandés" i el posaven en el most en unes botes de fer vi ranci. En aquestes botes hi havia una solera que feia que el vi agafés gust.

A casa venien el vi en garrafes, la gent l'anava a buscar al punt de dinar o de sopar, perquè el treien del celler i era fresc.

Varietats. Negre: sumoll, garnatxa, mandó, ull de llebre, picapoll negre. Blanc: picapoll, garnatxa, macabeu. Taula: pansa primerenca, felip...?, macabeu.

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Contractes de conreu; Cooperatives; Denominacions d'origen; Dites, creences i tradicions; Utilatge vitivinícola; Febre d'or del vi (1870-1890); Feines de la vinya; Fil·loxera; Indústria vitivinícola; Salaris; Menjar i jornada del vinyaire; Mesurador; Mesures; Meteorologia; Relacions entre amos i parcers; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Mas Malla (Artés); Mas Casanovas (Artés); Mas Freixe (Avinyó); Can Berenguer (Artés); Mas Abadal (Avinyó)

Descriptors biogràfics:

Josep Solergibert Puig (pare, un dels fundadors del Sindicat); Claudi Sala Pons (científic i líder social artesenc)

Duració de l'entrevista:

71 min.

Data de l'enregistrament:

06/11/2019

Lloc de l'enregistrament:

Cal Solergibert (Artés)

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

09/11/2019

Número de l'entrevista: 012

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 VÍDEO
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

Nom de la/l'informant/s: Badia Morral, Montserrat

Edat: 68

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Avinyó

Lloc de residència: Artés



Precisions de la/l'informant: Durant molts anys la Montse va ser l'ànima del Sindicat, i encara és tot un símbol al poble. Va néixer a Horta d'Avinyó en una família molt humil, la seva mare era filla d'una família amb moltes germanes i germans, de la Torre d'Oristà. Per la banda del seu pare eren d'Horta, encara l'avi feia de pagès: tenia porcs i bestiar a casa, tenia una mujada (regadiu on hi plantaven ordi i després melons i síndries), hort i vinya. Els seus pares treballaven a la fàbrica de Cal Ros d'Horta, ella d'ordidora i ell de contramestre. Després d'estudiar la bàsica a Horta, va estudiar 3 anys de comerç al Col·legi Lestonnac de Manresa. Amb 16 o 17 anys va anar a treballar al parador-benzinera del Lleó, d'administrativa i el 1971, quan es va casar amb 20 anys, es va posar a treballar al Sindicat fins a la jubilació. El seu marit, el Víctor, era enòleg del Sindicat, tasca que ha continuat la seva filla Anna Berenguer Badia.

Resum de l'entrevista: A la Montse li encantava veremar, tenien una petita vinya a Horta i s'ajuntaven els de casa amb els veïns de parcel·la per collir el raïm. A la vinya també hi tenien presseguers, que feien uns préssecs boníssims. Va causar sensació a Artés i Horta, perquè va ser la primera a tenir un Vespino i una de les poques dones que anaven en moto. Li van comprar els seus pares per anar a treballar al Lleó. Al vespre, de fosc, tenia por que no se li fes "la perla", es posava una brossa a la bugia i la moto es parava. Un cop casada, treballar al Sindicat li era més còmode perquè ho tenia més a prop de casa (vivia al carrer Rocafort mateix). Treballava 4 hores diàries i podia compaginar la feina amb la cura dels seus 3 fills. Els avis també l'ajudaven, tant els pares del Víctor com els seus, que es van traslladar a viure a Artés. Més o menys a la mateixa època també van entrar dues noies més a treballar a l'oficina. Inicialment ajudava el secretari del Sindicat, el Joan Rovira, amb el tema del SOVI

(Seguro Obligatorio de Vejez e Invalidez), que era el règim de protecció existent abans de l'actual sistema de Seguretat Social. A la seva oficina hi anaven sobretot dones que treballaven fregant. Quan es posaven malaltes també els tramitaven la baixa.

Cap a l'any 1975, juntament amb el Josep Graner, es va encarregar de les factures de la fàbrica de Pinso. Amb un dels primers ordinadors, un Secoinsa, que feia 3 metres de llarg. Fer funcionar aquell ordinador era un mal de cap i tot sovint havien d'anar a cursets a Barcelona.

Els últims 40 anys els ha passat treballant a la botiga del Sindicat, cada dia de la setmana obrien. El Sindicat sempre havia tingut botiga, abans era al carrer Rocafort on ara hi ha una botiga d'assegurances. Aquesta botiga servia bàsicament perquè els socis poguessin adquirir els productes del Sindicat a què tenien dret: pinso, cereal, vi, oli. La caixa estava situada a les oficines, al cantó de la carretera de Sallent. Hi havia una taquilla on els socis bescanviaven els tiquets que els donaven per l'entrada de fruits. També hi havia uns tiquets que els permetien anar a buscar pa als forns del poble, que treballaven tots amb farina del Sindicat.

La Montse va entrar a treballar a la botiga coincidint amb la reorientació impulsada pel nou gerent Agustí Prat: es va passar també a vendre fitosanitaris, planter, productes de netejar i queviures de tota mena. Era una botiga oberta al públic en general, no només als socis. La Montse va impulsar que es poguessin vendre productes dels socis d'Artés que eren pagesos: fruita i verdures.

Treballar a la botiga li va fer perdre la timidesa: havia d'aconsejar bé els clients perquè sinó no tornaven. D'escoltar els clients també en va aprendre molt. Tenia clients, alguns d'ells estiuejants, que venien regularment d'Alemanya, Holanda, Londres, Itàlia...

Una vegada tenia la botiga plena amb més de 20 persones, i un client de Barcelona que era psiquiatre la va fer passar a la rerebotiga "Renega, parla sola, crida, canta!, que així trauràs tot el verí d'aquest estrés!". Des de llavors va intentar posar en pràctica aquest consell, sobretot quan li tocava anar a carregar algun sac de pinso als cotxes dels socis. Pesaven 40 kg i per agafar moral a vegades es posava a cantar. L'obertura de la botiga va coincidir amb l'inici de la venda d'ampolles de vi de ¾. Però el producte estrella seguien sent les garrafes, les ampolles de picapoll envellit en bóta, l'Artium extra-semi i el xampany "Brusselleux", que era més econòmic perquè tenia alguna brossa. Els pics de vendes eren per Nadal, Revetlles i la "Feria del Vehículo Usado". Per Nadal feien lots de vi i cava per empreses locals i de fora. A banda dels camions que sortien, tenien dos comercials que eren d'Artés, el Pere Feliu i el Gil vinyes. També tenien una botiga a Andorra (on encara hi ha el cartell) i una altra a Barcelona. Els vins del Sindicat que es venien a Puigcerdà i Llívia deien que tenien un altre gust, eren més bons, segurament per l'alçada i la diferència de pressió.

També havia fet feines del celler: ajudar el Víctor a la bàscula en temps de verema, embotellar, desgorgar el xampany...

Quan va caure el cobert del Sindicat la Montse va passar molta pena. Tenia un Sant Isidre gros on hi ha l'actual botiga i l'altra a la part del celler. L'espai que va resultar malmès justament és aquell on no n'hi tenia cap.

Descriptors temàtics:

Cooperatives; Dites, creences i tradicions; Indústria vitivinícola; Patrons de consum; Transport; Venda i comercialització; Verema; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:	Artés, Horta d'Avinyó (Avinyó), la Torre d'Oristà
Descriptors biogràfics:	Cal Ros (fàbrica tèxtil, Horta d'Avinyó); Col·legi Lestonnac(Manresa); el Lleó (parador, Sallent); Pere Feliu; Gil Vinyes (comercials Sindicat); Josep Graner (administratiu del Sindicat); Joan Rovira (secretari Sindicat); Agustí Prat (gerent Sindicat).
Duració de l'entrevista:	62 min
Data de l'enregistrament:	20/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Celler Cooperatiu d'Artés
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	21/11/2019

Número de l'entrevista: 55

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 Vídeo
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Temàtica

Nom de la/l'informant/s: Joan Serarols Pablo

Edat: 91

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Bernat (Artés)

Lloc de residència: Cal Bernat (Artés)



Precisions de la/l'informant: El Joan va néixer el 1932 a la casa on encara viu ara, al carrer de la Barquera d'Artés. En diuen Cal Bernat però en realitat Cal Bernat era al carrer Sant Llibori (les Cases Noves). El besavi i l'avi de Cal Bernat feien de masovers de la Casa Faura, a l'actual carrer Doctor Ferrer d'Artés. En el segle XIX aquesta era una de les cases més importants del poble, però a inicis del segle XX la Casa Faura es va quedar sense descendents (el fill gran es va fer jesuïta, fou el famós Pare Faura i un germà va ser assassinat a Santpedor durant una Guerra Carlina, mentre feia de missatger). L'avi, Valentí Serarols Santfeliu, que a més de masover també feia de contramestre en una fàbrica de telers de mà que hi havia al carrer Barquera (als baixos del que després seria la pastisseria Quintana), es va casar amb una filla de Cal Fermí, que es deia de cognom Galobardes Planas (no recorda el nom). Quan a Casa Faura es van vendre les terres, els de Cal Bernat se'n van anar a viure a Cal Fermí, i d'aquesta manera va canviar el nom per l'actual. El pare del Joan, Josep Serarols Galobardes, feia de pagès i entenia molt de vinya. Tenia una bomba i anava per les cases a trascolar vi. El Joan l'acompanyava i va fer de pagès com ell fins que el 1970 se'n va anar a treballar a la Fàbrica dels Francesos (Sant Fruitós de Bages). En un inici es feien el vi a les tines de casa, però en els últims anys duïen la verema al Sindicat Agrícola d'Artés.

Resum de l'entrevista: A Cal Faura tenien vinyes a Cabrianes (al capdavall del Torrent de la Targa i al Pla de Cabrianes) i moltes terres a Artés (al Pla de les Torres; als Cellers; la part entre els actuals carrers Balmes i Passeig Diagonal; entre el carrer Rocafort i la Plaça de l'Església) i un hort. Se'n cuidaven l'avi i el besavi del Joan. En deixar de fer de masovers, el pare va continuar fent de pagès a parts. Gairebé totes les terres que menava eren de vinya, en menava una a Riusec, dues a Can Vila, una a les Torres i

una a Sant Hilari. A Artés es pagava el quart però hi havia algú que pagava el terç i deu o terç boig. De cada tres portadores una era per l'amo i quan en feia deu, la desena també. De manera que acabava sent un 4 de 10. Els amos tenien un pesador que duia una romana grossa a l'esquena. Pesava les portadores, si feien el mateix les que duien a l'amo que les que s'emportaven a casa, perquè aquestes normalment es pitjaven més. També es miraven de dur a l'amo els raïms més magres i que feien més poc grau. El Pep d'Olot tenia una vinya a les Torres, a un lloc que en diuen les Comarses, que és una raconada que hi ha damunt Sant Hilari Vell. Posava terra a les portadores, el van enganxar i hi va haver molt enrenou, li van acabar traient la vinya.

En aquella època encara hi havia molta vinya perquè després de la fil·loxera es van plantar vinyes noves. De la fil·loxera n'havia sentit explicar que es van morir totes les vinyes i van haver-les de plantar de nou. El Bages va ser un dels llocs que va aguantar més, on va tardar més a arribar i van fer molts diners amb això.

El pare del Joan, cada dia a l'hivern quan es feia fosc i plegava de la vinya es dedicava a anar a trascolar el vi per les cases. Arribava a casa a l'hora de sopar. El Joan, acompanyant-lo, havia estat a tots els cellers de les cases d'Artés.

Després de la Guerra Civil encara hi havia molta gent que es feia el vi a casa. A Cal Bernat també, però havien d'entrar el vi per la carretera (el carrer Barquera ja era llavors la carretera de Calders) i quan hi va començar a haver més trànsit era problemàtic, per això van decidir dur el raïm al Sindicat. Tenien una tina gran de 116 cargues, dues tines petites de 40 i 42 i un tinoi. La tina gran era rodona i revestida amb cairons vitrificats, com les antigues, en canvi la resta eren de ciment lliscat.

Aquesta mena de tines més modernes les feia un paleta del Raval que es deia Víctor Mirabitlles però li deien el Llauro (la casa estava al costat de l'antiga tintoreria).

Al celler tenien una bota gran de 80 cargues, una de 8, una de 14 i una de 16. Totes amb cèrcols de ferro, tot i que antigament les botes més grosses eren amb congrenys de fusta.

A Cal Bernat tenien animal, llauraven amb la mula i per les veremes feien carretades de raïm a les cases. S'havia de llaurar amb la mula perquè els ceps antigament eren plantats molt espessos.

El pare del Joan entenia molt de vi i observava la qualitat del vi de les cases. Només tastar-lo ja sabia el grau, sense necessitat de graduador. A casa no tenien graduador, però sabia d'altres que en tenien, hi havia el tipus "Malligant" i el tipus "Selleron". El Forner Torres, que era un altre de Sallent que es dedicava a comprar vi, però que era fill d'Artés, una vegada li va dir: "Per la boca que tens te'n pagaria molts diners", perquè ell no tenia pas aquesta habilitat. Abans, quan no s'abonaven les vinyes, el vi feia entre 12,5 i 13 graus.

Hi havia cases que eren molt espavilats i molt nets i els sortia el vi molt bé, en canvi a d'altres sempre se'ls feia malbé. El pare aconsellà un veí del Raval que es vengués el vi tant bon punt era fet, que li havia sortit bo (sabia que cada any se li feia malbé). Però en canvi va voler esperar (perquè així pujaria una mica de preu) i se li va acabar tornant agre. En canvi, a Cal Co del Raval ho tenien molt bé i feien un vi de primera. Altres només tenien una tina, no podien trascolar el vi i l'havien de vendre així que havia fermentat.

El pare anava a totes les cases quan era temps de trascolar, els mesos de novembre i desembre, però també a l'hora de vendre, sobretot si era difícil pujar els bots des de baix als cellers. Posaven les mangueres i el feien pujar amb la bomba cap a l'entrada. Tot i això, moltes vegades el vi el mesuraven directament a baix a la tina. Al Joan també li havia tocat pujar bots a coll del celler de casa, un bot feia 60 kg només el líquid, més uns 5 del recipient i el sac dins el qual es posava.

Els carreters que compraven vi anaven a Cal Bernat a preguntar al pare: “No saps pas on tenen vi per vendre?”, perquè era una de les persones que tenien més coneixement dels cellers de les cases. Li pagaven un tant per fer de mediador. Venien el Daies, el Joncadella i el Cabra de Moià i el Tori Sec d’Avinyó. Els de Moià no sap per on distribuïen el vi, en canvi sap que el Tori Sec el portava a les cases pujant per Oló fins a Vic. Havia anat un cop amb ell i anava deixant els bots de vi per les cases darrere una mata, ja tenien pactat el lloc.

El Joan havia acompanyat a vegades els carreters a les cases que li deia el pare. Un vegada li va dir: “Si ve el Tori Sec, acompanya’l a Ca l’Escudé Gran, a dalt a la Plaça Vella”. Quan van ser davant de la casa, el Tori, que era un eixelebrat, va cridar i li va contestar la filla des de dins de casa. Però qui els va obrir va ser la mare. Llavors el Tori li va preguntar: “teniu una filla per casar i un bot de vi per vendre, per una cosa o l’altra haurem de fer tractes”. La noia de ca l’Escudé Gran no es va casar mai i va morir soltera

A Artés hi havia hagut mesurador. De primer el Ramon Solà, que vivia en una casa del carrer Barquera on després hi va haver la peixateria. També el masover de Can Vila, avi del Pladevall de la Ferreteria. L’Ajuntament cobrava un tant per cada bot de vi venut i el mesurador un tant per mesurar-lo. Ell hi posava la mesura i l’embut. La mesura era el setzè, que feia 8 porrons. Una carga eren 120 litres i 128 porrons, perquè el porró era una mica menys que un litre.

A casa només feien vi blanc. Tenien una fonyadora amb dos corrns, després garbellaven la brisa per treure’n la rapa. El pare sempre deia a tothom que traïessin la rapa, que sortiria el vi més bo, però hi havia gent que no ho feia. En acabat tornava a garbellar per separar el most de la brisa i aquesta brisa encara no fermentava la premsaven amb la premsa. Amb el primer most feien vi verge i amb el premsat “vi premsat”, que era una mica més magret, però també se’ls hi quedaven. El pare duia el pa de brisa de la premsa de casa i d’altres premses del poble a les alcoholeres de Manresa, Cal Cura i Cal Cases, tenia una comissió.

Moltes cases tenien una caldera a l’entrada amb una fogaina i feien vi blanc. A Cal Miqueló, al carrer del Mig, feien un vi blanc molt bo i tothom n’anava a buscar. A casa el pare sempre feia mistela, el guardaven en una bota petita de quatre setzens i era per consumir per les festes. També recorda que feien “suc i tall”, consistia a posar en most pomes, albergínies i tot el que es tenia de l’hort. Quedava com una confitura i es guardava en pots de vidre. Quan te’l menjaves, sortien els talls sencers però tot tenia el mateix gust. També tenien una altra boteta de 4 setzens que mai la buidaven del tot (ja no tenia aixeta i en treien poquet) i sempre l’anaven omplint per dalt. Aquesta feia el vi ranci.

El raïm de guardar sempre era el picapoll. Si feia la pell gruixuda es guardava molt. La premsa que tenien a Cal Bernat era moderna, de ferro colat, fabricada a Cal Golsa de Manresa (que no sap on era). Es feia anar amb un volant i tenia un pinyó per canviar de marxa. A moltes cases del poble, en canvi, encara tenien les antigues de fusta. Ocupaven molt i havien de ser fixes, clavades al terra. En canvi les de ferro colat es podien moure. A Cal Moles, al carrer del Pou, es llogaven amb una premsa mòbil moderna per anar a premsar per les cases. Després hi havia unes altres premses fetes a Logronyo o Vilafranca, que tenien un joc de boles i funcionaven fent anar i venir un pal (no tenien volant). Aquestes anaven més bé que les fabricades a Manresa. La de Cal Bernat la van vendre quan van deixar de fer vi, un dia que els de la casa del Clapers (Santa Maria d’Oló) estaven premsant i devien apretar tant que se’ls va trencar la pedra de base. Aleshores van baixar corrents a Artés a veure si algú els en podia vendre una.

La bomba de Cal Bernat no sap on era fabricada, en canvi la del Bach, que era l’altre

d'Artés que es llogava per bombar, era feta a Vilafranca. Se la van vendre a un home de Sallent

Per anar a bombar a les cases el pare havia de fer dos viatges amb el carretó: primer portar el volant i les mangueres i després la bomba. Dos viatges anar i dos tornar. I encara en algunes cases se li queixaven que era massa car! Li sembla recordar que cobrava pel temps que hi dedicava.

La bomba tenia un volant gros de ferro colat i una maneta que sortia travessera. Una vegada que el pare estava trascolant a Cal Francisquet del Raval, el llum d'oli amb el que s'il·luminaven es va apagar, perquè era un home mol avar i no volia gastar oli. En no veure-s'hi per fer la feina, la primera cosa que va fer va ser tancar l'aixeta de la tina i després anar a buscar oli. De cop es va sentir una patcada i el pare va preguntar: "esteu bé?" i el Francisquet li va respondre "em sembla que m'he destrossat el nas!".

[Altra anècdota explicada fora de gravació]: els de Cal Mestret, a la Plaça Nova, van anar un dia a buscar el pare corrents que se'ls havia mogut un cèrcol i els vessava la bota. Necessitaven trascolar el vi urgentment.

A Artés no es començava a veremar fins que els amos obrien les tines, que era pel Roser, el primer diumenge d'octubre.

D'Artés en amunt pràcticament no hi havia vinya. A Oló poca, a Sant Feliu del seu record ja no es collia raïm, però abans hi havia hagut fassina i tot. Un home de Sant Feliu que s'havia estat al mas Salabernada d'Artés li deia que al mas Torruella de Sant Feliu hi havia un celler de botes que feia goig.

A Artés, abans que s'engegués el Sindicat, el gendre de Cal Quingles, de cognom Canelles, i el Joanet de Cal Ton Forner van voler que tots els pagesos els portessin els raïms al celler de Cal Quingles. Es deia que volien enredar els pagesos d'Artés. La cosa no va funcionar, perquè no sabien fer vi. Això va ocasionar un plet entre els dos i el Canelles va perdre la casa a favor del Joanet, per això avui en dia els seus hereus viuen encara a Cal Quingles. Al Joanet el van matar per la Guerra Civil. Creu que van tenir una pensada molt curta, perquè els carros i camions havien d'anar fins a aquell celler passant pels carrers estrets de la Barquera i del Pou. El pare una vegada hi va dur els raïms que li sobraven i el van cridar per anar a buscar un vi que era fet malbé.

Per les veremes a Artés venien parents, amics a treballar. També gent de Sant Feliu, Prats, que ja eren els mateixos cada any. A Cal Bernat hi anaven 1 o 2 de Vic. Dormien als baixos de la casa, en un jaç de palla. Per la grip de 1918 el pare explicava que hi havia dos xicots de Sant Feliu i com que hi havia molts morts cada dia (un dia n'hi va haver 5 o 6) van marxar per por i es van quedar sense veremadors.

Pel veremar es menjava cabra. Els la duïen les dones al migdia a la vinya. Per fer-la la devien ofegar, no ho sap. Aquests xicots prou en volien i quan no els en donaven feien "beeee".

Al vespre feien gresca al carrer. Cada dia sortien i jugaven al "Jo te l'encendré". Es penjaven un ninot a l'esquena i l'havien de cremar amb una teia encesa. No se'n recorda, però suposa que també feien balls cada dia al Cafè Nou (al Casino no perquè era dels amos de la fàbrica de Can Berenguer). En acabar la verema, el ball del most era obligatori.

Les dones duïen el menjar als homes a la vinya. Explica el pare que la mare del Xilat de la Plaça Vella (el que després seria alcalde) era molt valenta. Era una Vilaseca, de Cal Nasi d'Horta. Ajudava el pare quan feia de carreter a descarregar les portadores, que feien 90 o 100 kg, xafava el raïm, feia el dinar i els el duïa a la vinya.

A Cal Bernat tenien dues barraques a les vinyes de Can Vila, molt ben fetes que era

una cosa maca de veure. No sap qui les havia fet. Les van tirar a terra quan van fer el polígon.

A Artés un gran barraquista era el Xic Justa, que vivia al carrer del Mig al costat de Cal Micaló. També en sabia molt el Planxat, tot i que no era paleta es va fer les parets de pedra fins al segon pis de la casa on vivia (actualment cal Tano, al carrer Rocafort).

A les barraques hi guardaven les eines. Tenien una porta i amagaven la clau allà a la vora. Mai els l'havien oberta. A l'estiu, si l'entorn de la barraca era una mica tapat, a dins s'hi estava bé, tot i que sempre hi havia mosquitets petits. A l'hivern hi feien foc, el fum sortia entremig de les pedres. N'hi havia poques que tinguessin xemeneia.

A Artés el raïm predominant era el picapoll. Era molt bo, tenia poc color i feia un vi de no gaire grau. De blanc també hi havia les panses i els felipets, aquests amb un gra gros que no feia gaire grau. Se'n deien així perquè els havien seleccionat els de Cal Felipet del Raval. Més tard també hi va haver les Martorelles i el macabeu. Prop de Can Vila recorda que hi havia uns ceps molt grossos de blanc, no agafaven malalties, però treballaven poc. De negres hi havia el sumoll i un raïm que duia el nom d'una persona de Cabrianes que l'havia seleccionat (ara no recorda el nom). A Cabrianes es deia d'una manera i a Artés d'una altra.

Descriptors temàtics:

Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilatge vitivinícola; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Mesurador; Impostos; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Alimentació del vinyaire; Oficis relacionats amb el vi; Fil·loxera; Febre d'or del vi (1870-1890); Cooperatives; Fassines / alcoholeres; Mesures

Descriptors geogràfics:

Artés; carrer Sant Llibori (Artés); les Cases Noves (Artés); carrer Doctor Ferrer (Artés); Santpedor; Cabrianes (Sallent); Torrent de la Targa (Cabrianes, Sallent); Pla de Cabrianes (Sallent); Pla de les Torres (Artés); els Cellers (Artés); carrer Balmes (Artés); Passeig Diagonal (Artés); carrer Rocafort (Artés); Plaça de l'Església (Artés); carrer Barquera (Artés); pastisseria Quintana (Artés); mas Riusec (Artés); mas de les Torres (Artés); mas Can Vila (Artés); mas Sant Hilari Vell (Artés); les Comarses (Artés); el Bages; carretera de Calders; Sallent; Santa Maria d'Oló; Vic; Sant Feliu Sasserra; Plaça Vella (Artés); carrer del Mig (Artés); Vilafranca del Penedès; Logronyo; Plaça Nova (Artés); mas Torruella (Sant Feliu Sasserra); mas Salabernada (Artés); mas Cal Quingles (Artés); Prats de Lluçanès;

Descriptors biogràfics:

Casa Faura (Artés); cal Bernat (Artés); Pare Frederic Faura (Artés); Valentí Serarols Santfeliu (avi); ... Galobardes Planas (àvia); cal Fermí (Artés); Josep Serarols Galobardes (pare); Fàbrica dels Francesos (Sant Fruitós de Bages); Pep d'Olot (Artés); Sindicat Agrícola d'Artés; Víctor Mirabiltles o el Llauro (paleta d'Artés que feia tines); Forner Torres (vinader de Sallent); Cal Co del Raval (Artés); el Daies (carreter de Moià); el Joncadella (carreter de Moià); el Cabra (carreter de Moià); el Tori Sec (carreter d'Avinyó); Ca l'Escudé Gran (Plaça Vella, Artés); masover de Can Vila (mesurador d'Artés); ferreteria Pladevall (Artés); Ramon Solà (mesurador d'Artés); Cal Cura (alcoholera de Manresa); Cal Cases (alcoholera de Manresa); Cal Miqueló (carrer del Mig, Artés); Cal Golsa (fabricant de premses, Manresa); cal Moles (carrer del Pou, Artés); mas Clapers (Santa Maria d'Oló); Bach (amo d'una altra bomba, Artés); Cal Francisquet del Raval (Artés); cal Mestret (Plaça Nova, Artés); el Canelles (antic amo de Cal Quingles, Artés); Joanet de Cal Ton Forner (soci del Quingles, Artés); Cafè Nou (Artés); el Casino (Artés); fàbrica de Can Berenguer

(Artés); Cal Xilat (Plaça Vella, Artés); mare del Xilat, de cognom Vilaseca i de cal nasi d'Horta (Avinyó); Xic Justa (barraquista, Artés); el Planxat (barraquista, Artés); cal Tano (carrer Rocafort, Artés)

Duració de l'entrevista:

68 min

Data de l'enregistrament:

22/11/2023

Lloc de l'enregistrament:

Artés

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

23/11/2023