

Número de l'entrevista: 005

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

Nom de la/l'informant/s: Altarriba Sociats, Adjutori

Edat: 74
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Avinyó
 Lloc de residència: Avinyó



Precisions de la/l'informant: El Tori és descendent d'una família dedicada a la venda de vi i de carn porcina, entre d'altres productes. Es defineix com a negociant. El negoci fou iniciat el 1912 pel seu avi, Adjutori Altarriba Morral, que era un petit pagès. El vi que venien el compraven o bé l'elaboraven ells mateixos al celler de can Verdaguer d'Avinyó, que tenien llogat i eren unes instal·lacions amb gran capacitat. La botiga ha anat canviant d'ubicació i la van tancar l'any 2008. En els darrers anys s'havia especialitzat en l'activitat cansaladera.

Resum de l'entrevista: Adjutori Altarriba Morral era un pagès pobre que es va casar amb la pubilla de cal Trencat, una família de botiguers d'Avinyó. Gràcies al dot de la noia, va poder adquirir un establiment per vendre-hi vi i d'altres productes. Inicialment només venien el vi que produïen a les vinyes pròpies, situades a la zona de les Obagues. Més endavant també cultivaren una vinya com a parcers dels Verdaguer, l'amo els enviava un pesador quan veremaven per mirar si les portadores de les parts entregades que li lliuraven pesaven igual que les que s'enduien ells a casa. Atès que a Avinyó molta gent se'n va anar a treballar a la fàbrica i no tenien temps per a fer vi, els de Cal Tori Seca compraven raïm dels altres pagesos del poble i elaboraven ells el vi. El raïm es pagava a tant el kg, sense tenir en compte el grau, tot i que ja sabien que si era una vinya més "rosta" (llocs costeruts on incidia més el sol) seria més dolç. En canvi el de les vinyes més planes -on s'hi "enxarcava" més l'aigua quan plovia-, hi havia més producció però no era tan bo. El 1928 l'avi va adquirir un camió, un Chevrolet, amb el que anava a vendre al mercat de Vic els dissabtes i a bona part de la plana de Vic, fins a Fontfreda. Alguns d'aquests clients, sobretot els de Fontfreda eren els que llogaven després per

veremar. En algunes cases a vegades els pagaven amb un vedell o bestiar. Distribuïen el vi en bots de pell de cabra, que deixaven davant les cases. També tenien establiment, on hi anava a comprar la gent d'Avinyó vi a granel, en ampolles i garrafes.

El pare del Tori va llogar el celler de la casa pairal de cal Verdaguer, al mig del poble. El Sr. Manuel de Cal Verdaguer llavors vivia a Barcelona, però la casa tenia un bon celler on en temps passats s'hi elaborava vi amb les parts que entregaven els parcers. A partir dels anys 50 a Avinyó l'auge del tèxtil va fer que s'abandonessin les vinyes, aleshores van començar a comprar més vi ja elaborat a d'altres localitats on encara en feien, com Callús, Artés, Mura, Talamanca, Rocafort, les cases de la zona de Cornet. Només a Mura hi intervenia el mesurador, que era un tal "Fineta" de Navarcles (en temps del pare del Tori). El carregaven al camió per mitjà d'una bomba manual, en bots o bé bocois.

El vi solia fer 12º, més fort la gent no el volia, ja que en bevien molt i al cap del dia haurien acabat "torrats". Si feia menys grau calia fer cupatges amb altres vins comprats a fora, a llocs com Villarobledo (Almería); Almadén (Ciudad Real) o Epila (Saragossa). Per saber el grau feien servir un evaporador.

El vi que es venia més era el negre. No es distingien tipus ni varietats, només blanc i negre. Ells només elaboraven negre, a partir de sumoll. Blanc no, perquè calia ser més curós a l'hora de separar la fulla (calia una màquina i no en tenien). Premsaven la brisa. El suc, un cop decantats els fangs dins una bota, es barrejava amb l'altre vi. El pa de brisa es venia per destil·lar a Cal Cura o Cal Cases, de Manresa.

Ens mostra una "cantimplora", un tub d'aram per on es xuclava i servia per acabar de treure el vi de la bota i deixar només el fang. També té un evaporador, que servia per mesurar el grau alcohòlic del vi.

També té una llibreta on es registraven les vendes, de 1946-1947. Aleshores una carga de vi es venia als particulars a unes 220 pts. Als anys 50 el Tori recorda que ja venien el vi per litres, però encara el compraven en cargues. Tenien com a clients fixes el Ganxo de Prats i el Pelut de Prats, que repartien el vi a les cases de pagès del Lluçanès. Al celler de can Verdaguer tenien 5 tines de 200 cargues cadascuna, i si no els hi cabien podien arribar a llogar algunes tines a cases del poble. També venien licors: conyac, ron i, sobretot l'"Anís del Pavo" de Cal Selga-Torres de Manresa. Els pagesos prenen "barreja" de bon matí (anís + vi).

Remarca la importància de no treure les mares quan es netejava una bota (una mena de "crosta" brillant que recobria les parets), ja que es creia que guardaven el vi i el feien bo. També calia cremar llucet cada vegada que es treia vi de la bota per portar-lo a vendre a les botes més petites de la botiga. Hi havia la creença que si el vi de la bota es remenava gaire, podia fer-se vinagre, això passava sobretot quan hi havia tronades.

Van deixar de fer vi a principis de la dècada de 1970. Van deixar de vendre vi arran de la prohibició de vendre vi a granel, a la dècada de 1980

Varietats. Blanc: macabeu, malvasia, picapoll. Negre: ximoi o sumoll. Taula: Picapoll, panses.

Dites: "Un pagès ben avinat, és mig menjat" (el vi alimenta molt). "Pagès massa lluner, no omple la bota ni el graner" (cal tenir en compte les llunes, però no capficar-s'hi en excés), "El que beu vi bo, viu bé".

Descriptors temàtics:

Art de beure vi; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Utilatge vitivinícola; Mesurador; Patrons d consum; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització ;Verema;

	Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Cal Tori Sec (Avinyó); Cal Verdaguer (Avinyó); les Obagues (Avinyó); el Camp de la Fam (Avinyó); Vic; Fontfreda; Callús; Artés; Mura; Talamanca; Rocafort; Cornet (Sallent);
Descriptors biogràfics:	Adjutori Altarriba Morral (fundador del negoci); Cal Cura (destil·leria Manresa); Cal Cases (destil·leria Manresa); Cal Selga-Torres (licoreria Manresa); el "Fineta" de Navarcles (mesurador de Mura)
Duració de l'entrevista:	58 min.
Data de l'enregistrament:	21/10/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Tori Sec (Avinyó)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	22/10/2019

Número de l'entrevista: 017

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

Nom de la/l'informant/s: Roqueta Guillamet, Valentí

Edat: 69

Sexe: Home

Lloc de naixement: Manresa

Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: El Valentí Roqueta integra la quarta generació d'un negoci de distribució de vins iniciat pel seu besavi, Ramon Roqueta Torrentó. La família és propietària del mas Roqueta, que es dedica a la producció de la vinya des de fa més de 800 anys. Després de la fil·loxera, cap a l'any 1898-1900 quan la vinya es va refer, Ramon Roqueta Torrentó va a Manresa i fa el primer celler a la carretera de Vic. Es dedicaven a comprar vi a la zona del Bages, on eren els principals compradors, i després també a altres llocs de Catalunya i d'Espanya. L'activitat la van continuar l'avi, Valentí Roqueta Prat i el pare, Ramon Roqueta Roqueta. La masia va continuar produint vi de manera testimonial, que es comercialitzava junt amb aquell que compraven.

Resum de l'entrevista: Els pagesos anaven al magatzem Roqueta de Manresa a dur una mostra de vi al celler: tenim tant de vi, tantes cargues. Es tastava, es pactava el preu i l'anaven a buscar amb carros i després amb camions i el venien a altres, a vegades cupatjat amb altres vins. Com que eren un pagès més, coneixien bé el vi. El Valentí recorda que quan era jove, anys 1960-1970, aquesta activitat ja havia anat minvant. Altres compradors eren el Rial i les cooperatives. L'avi primer havia fet servir carro, però el Valentí ja havia vist sempre un camió per vendre vi a la muntanya. El mercat natural va ser la muntanya: seguia el Llobregat amunt (des de Sallent...) cap al Berguedà, Ripollès, Cerdanya... a la seva època encara es mantenia, de primer a granel i després amb ampolles recuperables. L'avi quan era jove portava un carro amb dos bocois: explicava que anava cap a Ripoll per l'Hostal de la Grossa de Calders. El carro que duia, si era de dos bocois, el tibaven dos matxos. Si era un de sol, un sol matxo. Més tard ja no ho feia ell mateix. L'avi venia vi blanc i vi negre. El rosat era barreja de blanc i de negre. Ells sempre

havien venut més negre que blanc. El cupatge el feia per equilibrar, si hi havia vins més forts, més dèbils: en intensitat i grau. Tenia un petit laboratori on mesurava el grau.

La zona de Rajadell-Fonollosa era una zona que sempre havia sentit a dir a l'avi que s'havien fet uns vins negres molt "interessants". Vins forts, fruitosos amb gràcia. Els termes amb què s'expressaven els vins són similars a l'actualitat. Al Pla d'Artés tenien més anomenada els vins blancs.

A la masia Roqueta, tenien vinyes pròpies i vinyes amb parcers. Els parcers pagaven la sisena, que era força avantatjós. Els masovers pagaven $\frac{1}{4}$. No recorda que hi haguessin pesadors, perquè l'avi estava bastant a sobre. Tenia interès en l'activitat dels parcers, s'ho mirava amb més "carinyo", però la família no en vivia. Durant els dies de verema, l'avi s'instal·lava a la masia. Feien vi en tines, l'hi abocaven segons el tipus de raïm. Tenien botes de castanyer i roure de més de 100 anys, que han continuat amb vida, perquè no han deixat mai de guardar vi. En el moment que s'hi deixa de guardar vi, s'assequen i es fan malbé. Les mares, en casos de vins de continuïtat, vins rancis... van donant gust.

El bót de pell era una distribució més de proximitat: anaven a altres pobles del Bages, tavernes i magatzem més petits que el seu: un bot de vi aquí, un altre allà. Quan ell era petit encara s'anava en bots. Totes les tavernes i magatzems tenien les seves bótes i es passava el vi a les botes amb bomba. Els bots es van deixar de fer servir perquè es va passar a l'embotellat: de primer en garrafes i després cap a l'ampolla.

Quan es feia el repartiment, es deixaven els bocois plens i s'enduien els buits: per exemple a Cercs, al centre, a la carretera.

Quan el Valentí era petit, alguns dels magatzems que feien de distribuïdors del que els hi duïen ells eren els vins Prats, Pravi; Tomasa; Selga-Torres dels licors.

A l'època de l'avi, a la muntanya venien més vins negres, ells sempre han estat més de negres. Al Berguedà, al Roqueta li compraven més els negres i al Simó d'una cooperativa de Martorell li compraven els blancs. En època de l'avi ja arribaven vins al País Basc, s'enviaven per tren amb unes cisternes.

Tenien molts intermediaris que compraven vi als pagesos i el venien al Roqueta. El corredor de vins encara existeix en l'actualitat. Els pagesos es dedicaven a fer la seva feina, vendre ja els ho feia el corredor. El corredor duia una mostra de vi al Roqueta "el Roqueta us en pagarà tant", llavors el corredor de la transacció se'n quedava una comissió. A la comarca, no recorda que intervinguessin gaires corredors. Més aviat intervenien en els vins comprats a fora del Bages.

El besavi venia patates i queviures, però el seu avi es va especialitzar en vi. El seu avi tenia una dotzena de treballadors de plantilla, diversos carros i després camions, furgonetes.

"Abans de les cocacoles", el vi era la beguda per excel·lència de totes les cases.

L'aigua era un problema i font de transmissió de malalties. L'activitat física hi acompanyava. Era impensable veure sortir un treballador que se n'anava al camp, es podia deixar moltes coses, però mai el vi. La mol·lècula de l'etanol s'oxida, s'elimina fàcilment, per la suor, per l'orina i sobretot si feies una activitat física. El vi era un bon company de l'activitat física. (34:39) El consum als grans països productors de vi va començar a baixar des de fa 40 anys. Per l'aparició de begudes alternatives: gasificades; per la millora en el control de l'aigua; quan la gent va canviar de feines i va començar a treballar a fora de casa. Tot i que per Roqueta l'època del vi i de la gasosa va ser fantàstica. A les cases hi havia porró de vi i quan anaves a menjar a taula hi havia la gasosa i el vi.

El vi és font de cultura, transmissor o fil conductor de la identitat d'un poble. A

través del vi descobreixes la vida que hi havia al seu voltant. El vi és lent, per la seva pròpia naturalesa (des de plantar la vinya fins que el vi s'envelleix al celler). És un projecte de vida, que pel seu propi caminar deixa petjada en els pobles, en el paisatge, en el paisatge social: manera de fer, manera d'entendre's, manera de relacionar-se. Era font de salut i de convivència, punt d'entesa. "És una de les poques coses en les quals podem confiar."

Va arribar un punt en què va deixar de ser rentable tenir vinya. Hi havia molta competència. La mecanització de la vinya era molt difícil i van sorgir alternatives: fàbriques del Cardener i del Llobregat. El preu que es pagava al pagès no permetia viure. "A la carnisseria: dues senyores es troben. El teu fill encara treballa a la vinya? El meu treballa a la fàbrica i té una setmanada.... Estar al camp socialment era com un endarreriment". No hi ha seguretat; estàs subjecte al clima. Avui en dia la feina de viticultor torna a estar valorada socialment.

Diferència entre la feina del cereal i de la vinya: per treballar la vinya es necessita certa vocació.

La màquina de veremar, un aspecte molt important en la feina de la vinya. Va sorgir fa 50 anys a França. Però fa 50 anys a Catalunya les vinyes encara no estaven adaptades per ser collides, era molt més fàcil pels pagesos arrencar vinya i plantar cereal.

Els Roqueta van "tornar a la Masia" als anys 1980s, per elaborar-hi vi de qualitat. Aleshores van crear la societat Masies d'Avinyó i més tard la DO Pla de Bages. En l'actualitat encara tenen el magatzem de Manresa i compren i embotellen vins de fora.

Arreglar un vi que s'ha fet agre és molt difícil, el venies a l'alcoholera. Quan es feia agre el podies barrejar $\frac{1}{4}$ de vi àcid amb $\frac{3}{4}$ de vi bo, però no sortia cap meravella. Les botes es netejaven ben bé amb aigua bullent i després s'hi cremava la tira de lluet (actualment aquest anhídric sulfurós SO₂ es posa en forma de gas): antibactericida, antisèptic, anti-oxidant... L'altra opció és el metabisulfít potàssic, en líquid.

Afegir sucre el vi. Quan està fet: posar-hi sucre per donar-li més dolçor. Afegir sucre durant la fermentació perquè doni més grau actualment està prohibit. Abans no es feia sistemàticament perquè el sucre era car. A França està autoritzada la chaptalització en determinades zones, en l'actualitat es fa amb most concentrat i a Catalunya en determinades èpoques també s'autoritza.

L'avi bullia most concentrant-lo al 50%, permetia fer un vi d'11 o 12º a partir d'un vi que li arribava amb 6 o 7º. En vins fermentats també ho feia, per donar-los un punt de més dolçor.

Els treball en pedra seca el feien gent de muntanya que venien a passar la temporada l'hivern. Eren fills de famílies de la Cerdanya que dormien, menjaven a la masia i mentrestant feien murs i barraques. Quan tornaven cap a casa s'enduien un bot de vi, i la família contenta perquè aquella temporada no els havia costat el manteniment d'aquell fill. En funció de l'origen (Solsona, la Cerdanya...) les feien d'una manera o d'una altra (quadrades, rodones...).

El conreu de la vinya i del vi és una font de virtuts. Humilitat: no depèn de tu, si et ve una pedregada, una gelada... Pacència: el vi té els seus cicles, no podràs fer anar la vinya més ràpid ni el quan l'embotelles i l'envelleixes. Prudència a l'hora de prendre decidir. Perseverança: continuar. Esperança. Fe. Il·lusió.

Ens podem adaptar a les modes, però l'alimentació és més complicat... Canviar els gustos, els aromes als quals estem acostumats és molt difícil. Això fa que sigui difícil fer créixer el consum de vi en un lloc nou de manera ràpida.

Descriptors temàtics:	Arquitectura popular; Art de beure vi; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Denominacions d'origen; Utilatge vitivinícola; Indústria vitivinícola; Menjar i jornada delvinaire; Mesurador; Patrons de consum; Relacions entreamos i parcera; Transport; Venda i comercialització; Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Mas Roqueta (Avinyó); Manresa; Rajadell; Fonollosa; mas Arboret (El Pont de Vilomara i Rocafort); riu Llobregat; riu Cardener; Berguedà; Ripollès; Cerdanya; País Basc; França
Descriptors biogràfics:	Ramon Roqueta Torrentó (besavi, fundador); Valentí Roqueta Prat (avi); Ramon Roqueta Roqueta (pare); Vins Prat, vins Tomasa, Cal Selga-Torres (altres magatzems de vins de Manresa); Cooperativa de Martorell
Duració de l'entrevista:	71 min
Data de l'enregistrament:	13/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Mas Roqueta (Avinyó)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	30/11/2019

Número de l'entrevista: 018

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

Nom de la/l'informant/s: Vilarasau Sallés, Ramon

Edat: 84

Sexe: Home

Lloc de naixement: Avinyó

Lloc de residència: Avinyó



Precisions de la/l'informant: El Ramon va néixer a Cal Miró, en una família de petits pagesos d'Avinyó. Igual com la majoria de famílies del poble, treballaven terres dels 3 principals propietaris, ells sobretot pels amos de l'Abadal. Els documents més antics que fan referència a la família daten de 1775, des de llavors es deien Casadejús de cognom. El 1914 es van morir tots els homes de la casa per una epidèmia de tifus; i va entrar per pubill el seu avi Ramon Sallés Noguera, que va fer pujar dues generacions. Ja havia estat ficat en política en temps de la Restauració i era un home molt social. El pare del Ramon va morir al Front d'Aragó i l'avi va haver de continuar al capdavant de la feina del camp fins que amb 70 anys va dir que ja no podia continuar més. Aleshores el Ramon tenia 18 anys i estava estudiant com pèrit agrícola a Cadis, això el va obligar a abandonar els estudis i a incorporar-se a la feina de pagès. Tots els coneixements de pagès que té els hi va ensenyar l'avi. El Ramon va treballar la vinya i va ser soci del Sindicat des de 1958 fins a 1975, quan va morir l'avi i a Avinyó es van començar a arrencar massivament els ceps. Encara fa de pagès: cereal i bestiar. Durant la transició va ser regidor de l'Ajuntament d'Avinyó, i un dels fundadors del Sindicat Unió de Pagesos.

Resum de l'entrevista: El Ramon encara té dos cellers a casa. Explica que quan amb 18 anys es va posar a fer de pagès al costat de l'avi, la feina de pagès encara tenia cert prestigi social, més que no pas fer de contramestre a la fàbrica. En total les terres que menaven tenien una extensió de 15 Ha, de les quals la majoria eren vinya. Totes com a parcels, a excepció d'un tros que havia aconseguit comprar l'avi. Hi havia feina per dos homes, mentre el Ramon estudiava l'avi tenia mosso però després quan es va incorporar el va deixar. Les 4 cases de la plaça (l'Abadal, el Verdaguer, Portella, Vilarasau) tenien totes les

terres del poble. Ja en el segle XIX, els tres primers eren carlins i el quart era liberal. Antigament, els amos van establir en emfiteusi terres als pagesos més treballadors, a canvi d'un cens, a perpetuïtat. Del que pagaven per poder cultivar la terra en deien "quarts perpetus", es pagava a més de les parts. El 1835 amb la desamortització de Mendizábal, la gent que tenia emfiteusis no se'n va assabentar i els amos van aprofitar per anul·lar alguns d'aquests contractes i recuperar les terres. Per la Guerra l'avi va deixar de pagar el cens i alguns parcers ni tan sols pagaven. Però durant el franquisme els amos no volien acceptar aquesta involució. El 1932, l'avi, juntament amb altres pagesos del poble, va promoure un pacte social entre els pagesos i els amos "document de propietaris i parcers". L'avi representava els parcers de dretes, perquè era molt religiós i tenia germanes i germans religiosos, era simpatitzant de la Lliga. També hi van intervenir els membres d'Unió de Rabassaires, d'esquerres. Els rabassaires volien més, però es va fer un entremig. Els rabassaires deien que l'avi era un traïdor.

L'avi era partidari que la terra fos del qui la treballava, però amb uns pactes i uns acords: ell va pagar les parts endarrerides de després de la Guerra. Passada la Guerra es van deixar de fer contractes a rabassa. No es feien ni contractes escrits, quan un pagès moria o deixava la terra l'agafava un altre. El contracte més recent que conserva és de 1909.

A Avinyó hi va haver molt de conflicte durant la Guerra entre amos i rabassaires. El 1936, a l'avi el van anar a buscar a casa per ordre del comitè d'Avinyó. A ell i altres persones de dretes del poble, se'l van endur els del comitè de Moià en dos cotxes, amb la idea de matar-los: però els que conduïen es van "acollonir" i els van portar a la presó de Barcelona, on van estar 7 mesos. L'avi va estar de sort que un veí d'Avinyó d'esquerres, que era secretari de l'Eroles, responsable de les presons i es va cuidar que no els passés res. També hi havia l'avi Quintana d'Artés i un fabricant artesenc, el de cal Sants, que mentre era a la presó aprofitava per sortir a fer negocis. (00:33).

La fil·loxera es va desenvolupar a Avinyó entre 1887 i 1897, es van anar morint les vinyes. Va ser terrible. Per sort, va coincidir amb l'obertura de carreteres per part del govern: la de Súria a Vic i la de Sabadell a Prats de Lluçanès. Fins llavors a Avinyó hi havia camí ral on només hi podien passar carros, en aquesta època es van fer carreteres, es van asfaltar i fer ponts. Van arribar treballadors i la gent del poble es guanyava una mica la vida tenint gent a casa a despesa, això va compensar una mica la davallada, però hi va haver moltes cases de pagès que es van abandonar per sempre. (00:37)

Aleshores a Vilafranca, la diputació... van fer uns treballs que els van permetre descobrir que amb peus americans i empeltant es podia resistir. Això suposava més feina, però la gent ho va fer igualment. L'avi li explicava que la Diputació i algunes cooperatives van fer una gran feina en aquest sentit. Després de la fil·loxera es va replantar, i es van plantar trossos nous. Però en quant a la superfície, no va arribar a haver-n'hi tanta com abans: Avinyó havia estat el poble amb més superfície de vinya de la comarca. Després de la fil·loxera encara es va plantar alguna muntanya, però no tanta. La zona de les Bagues es va plantar amb planta nova. L'amo de la finca era un tal Iglesias, "el Grapetes", un home molt il·lustrat i un dels autors de la Gavarresa. Eren republicans. La seva dona era mestra i una de les primeres a fer la festa de l'arbre a Avinyó, de la teia, adherida a una societat de Barcelona que promovia aquestes festes.

Quan a França hi havia la fil·loxera, els pagesos d'aquí van fer molts duros. A Sant Feliu deien, noi, d'aquí en avall la gent fan molts duros (44:18), després de la fil·loxera va aflacar, però encara el venien a la muntanya. Avinyó era el primer lloc

on hi havia vi. (45:00)

Venien carreters amb carros: el Ganxo de Prats... El Tori Sec era el negociant d'Avinyó que tractava amb ells. A casa tant el venien al Tori Sec com als de Prats, el que en donava més. Els carreters baixaven amb carros molt grossos tirats per 1, 2 o 3 animals. Tenien botiga al seu poble. Carregaven bots amb setzens. Tastaven el vi, miraven el color i tenien un aparell per mirar la graduació.

A casa feien vi blanc pel gasto, perquè els agradava més. El negre el venien al Tori Sec o als carreters. A muntanya compraven el vi negre, als pagesos de Vidrà els agradava baixar a Avinyó a comprar vi. Se'n parlava, del vi d'Avinyó (00:52). Tant el blanc com el negre feia 12º, depenent del clima una mica més o una mica menys. Hi havia cases que feien vi ximat. N'hi havia que s'havien fet un nom. Si tenien vinyes en costes, feien menys quilos però un raïm més bo i feia més grau. A Avinyó hi havia moltes costes. Ells més aviat les tenien en parts baixes, es podria abans, hi havia problemes de mildiu. S'havia d'ensulfatar amb caldo bordelès.

Havia llaurat amb una mula. Els joves anaven amb mula i la gent gran més gran i curtida cavava al darrere entre cep i cep amb els arpiots. A vegades la mula els feia enfadar perquè espatllava ceps a la primavera quan es treia la mala herba. Entre rengle i rengle hi havia 5 o 6 pams. A la mula se l'ensenyava. Ell a casa sempre havia vist la mateixa mula, l'havia comprat l'avi per la Guerra a les tropes en retirada republicanes. A l'avi se li havia mort la mula, que li havia caigut daltabaix de les escales del celler. La mula era andorrana, d'una mena més cepada, devia ser de cap a la Seu d'Urgell, i en comprar-la s'exposava que si sortia l'amo el volgués recuperar. Era mansa, en canvi d'altres sempre eren boges, tenien sortides, tiraven cosses, eren guites (1:00). La mula coneixia l'amo: el que li donava el menjar, la raspallava, de tant en tant feien venir l'esquilet que li arreglava la crina i la cua. Tothom ho feia, era qüestió d'anar una mica endreçat. (1:01) Li deien "mula" o "baia", que era un nom genèric sinònim de mula.

A casa tenien premsa, no totes les cases en tenien, però ells sí. Venien veïns a casa a fer-la servir, els cobraven alguna cosa. Abans hi havia més sentit col·laborador que ara, ara ho troba a faltar. Per veremar feien colles: els que tenien carro ajudaven als que no en tenien a tragar; i aquests els altres a veremar. S'abonaven la diferència de jornals. No hi havia discussions per col·laborar. (1:04)

A Avinyó el 1907 es va fer la germandat de Sant Joan d'Avinyó, que en l'actualitat es associació de veïns. Quan un pagès estava malalt els altres li cuidaven les vinyes. Tenia fins i tot dret a una petita recompensa per quan estava malalt. Si estava greu, els de la germandat o veïns el vetllaven. Els malalts no estaven mai sols. Es pagava una quota. (1:06)

Les colles de veremar es feien amb veïns i gent que tenien les vinyes a prop, i també alguns parents. En total s'ajuntaven 5 persones. Ells no havien tingut mai gent de fora treballant, no recorda que a Avinyó en vinguessin.

Venien els pesadors. Eren una figura controvertida i summament antipàtica. Els amos ja tenien el seu representant a Avinyó que rebia les cargues de raïms. Després hi havia aquest personatge, que duia una romana i pesava les portadores, perquè no portessin a l'amo les petites. Quan venia, "ja ve aquell!!" No els agradava. Ara s'ha perdut la col·laboració entre les dues generacions. Ningú vol ser l'hereu, tothom vol ser lliure. Si es perd l'hereu, es perd la pagesia.

Els únics que solien llogar treballadors per la verema eren els amos, per fer feines del celler.

Quan veremaven passaven tot el dia a la vinya, hi havia vinyes que estaven molt lluny però aquestes es van anar deixant. El dinar a vegades els el duien les dones, ja que a l'estiu durava 3 o 4 mesos que era molt pesat. Les dones col·laboraven duent-

los el menjar al tros. Es menjava escudella: en uns utensilis que tenien una caldereta i fiambarrera. La botella del vi la duien sempre a sobre. (1:22) Era de cuir, però hi havia persones que duien el vi en unes petites botes de fusta amb un broc. Quan treballaven bevien força vi, a l'estiu també duien el càntir.

La gent no anava ben alimentada. A l'estiu s'havia trobat que havent dinat es trobava dèbil, si bevia un trago de vi i es trobava bé. Es deia que el vi alimentava. (1:23-1:24).

La gent que bevia molt de vi deia "l'aigua fa granotes". Hi havia pagesos que no els veies mai borratxos però estaven alcoholitzats. No podien passar sense vi. Podien arribar a veure al dia ampolles de 2 o 3 litres. Ell a l'estiu bevia molta aigua. A l'estiu al matí es feia la barreja amb aiguardent.

Les dones bevien només vi pels àpats. Ells segons quines feines feien, paraven a beure vi cada mitja hora o tres quarts.

Dins la barraca tenien un forat, perquè així a dins s'hi mantenia més fresc, on hi posaven la botella i el càntir. Hi havia barraques fins i tot amb lloc per la mula, que estigués a l'ombra. Hi tenien eines, una manta per quan feien migdiada i sacs. (1:28). Si plovia feien foc dins la barraca, a vegades hi havia un xemeneia dalt. Veremant no cantaven però garbejant sí. Quan duien les garbes a l'era, era un moment d'alegria. L'avi cantava una masurca: "a l'hort de la Marions un sac de faves, un sac de faves, un sac de faves. A l'hort de la Marions, un sac de faves i un de favons".

En colles, veremant sempre n'hi havia algun que li agradava parlar d'aventures amoroses. Les collites sempre eren un moment d'alegria.

Hi havia el que feia les portadores, com més iguals les fessin millor, perquè no s'aixafés el fruit. Normalment s'esqueia que era l'home de més edat. Feien una carenera i hi posaven un carener d'espart ben lligat. Hi havia el carreter, que duia el carro. Ell després va ser el primer a tenir tractor al poble, portava les portadores de més d'un a Artés. Els altres eren els collidors.

L'amo de la casa era el que aixafava el raïm amb els peus. Ell recorda haver començat a fonyar quan era petit, era un nen. En el brocal de la tina hi havia un salvavides, uns ferros sota les fustes del brescat. (1:36) Li xocava que al final es rentaven els peus amb una galleda d'aigua i l'avi l'aprofitava, la tirava a la tina. Com que hi havia miques de pell i el peu brut de most, en llençar-se s'aprofitava (1:37). L'avi aixafava el raïm al vespre, de dia anava al camp.

El vi fermentava amb la brisa. Quan fermentava era perillós, com que tenien el celler al costat no podien anar a buscar vi, s'hi haurien quedat a pesar d'haver-hi un mur. Passava una fortor... S'havien donat alguns casos que s'hi havia quedat algú. Un oncle de la seva dona s'hi va quedar i el van haver de rescatar. (1:38).

Quan havia fermentat, treien el vi i el posaven a les botes. Passat un temps el trascolaven. Amb la fusta es feia bo. Quan obrien la tina per agafar la brisa s'havia de deixar ventilar. A casa tenien dues tines, a vegades el vi se'l bevien "a xim de la tina". Però també el guardaven en botes, perquè així es feia més bo.

Generalment es venia tot el vi de cop. Qui tenia més espai les botes en guardava una mica més que el del gasto, però generalment la gent no tenia tantes botes. A l'hora de netejar, el Ramon trobava un misteri com el seu avi, que era alt i gros, passés per aquell forat de la cadireta... (1:42-1:43). Un cop dins ja es posava de peu i rentava.

Feien vi bo o vi dolç. El feien bullir i perdre-li la meitat. L'últim any que en va collir, el 1975 va ser un mal any i el va bullir tot. Era per les ocasions, per la Festa Major. Era memorable, venien els oncles de lluny: l'oncle de l'Alsina d'Horta, els de ca la Tuies del carrer de Sant Jaume.

Suc i tall, amb most i codonys. La seva mare. Es guardava tot l'any i el barrejaven amb el pa o per postres.

Varietats, després de la fil·loxera van quedar les mateixes, però les van haver d'empeltar. Negre: sumoll. Blanc: macabeu, picapoll. Taula: panses, moscatell.

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Conflictes rabassaire; Contractes de conreu; Cooperatives;

Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Utilitatge vitivinícola; Febre d'or del vi(1870-1890); Feines de la vinya; Fil·loxera; Indumentària del vinyaire; Malalties, plagues i tractaments; Alimentació del vinyaire; Patrons de consum; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps iraïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Avinyó; Sant Feliu Sasserra; mas de mas de l'Alsina (Horta d'Avinyó); l'Abadal, el Verdagner, el Portella i el Vilarasau (cases de propietaris d'Avinyó); Moià; Vidrà; la Seu d'Urgell; Barcelona; Cadis.

Descriptors biogràfics:

ca la Tuies (carrer de Sant Jaume, Avinyó); Ganxo de Prats (carreter de Prats de Lluçanès); Tori Sec (negociant d'Avinyó); el Grauetes (un tal Iglesias, fundador del diari la Gavarresa); Quintana (propietari d'Artés); Sants (fabricant d'Artés)

Duració de l'entrevista:

118 min

Data de l'enregistrament:

22/09/2019

Lloc de l'enregistrament:

Cal Miró. C/Ponent, 2 (Avinyó)

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

01/12/2019

Número de l'entrevista: AVINYÓ4

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: testimoni

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Josep Herms Mateu

Any naixement: 1920

Lloc de naixement: Avinyó

Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: El Josep va néixer a Avinyó, fill del metge del poble, Atilà Herms (1883-1957). La família Herms va arribar a Catalunya al segle XVI, procedent d'Alemanya. Els avantpassats del Josep, en època moderna, vivien a una casa anomenada Cal Ferrer Llatzé, on hi havia un ferrer de cavalls. L'avi matern del Josep era Jaume Mateu Vives, industrial i fundador, entre d'altres, de la fàbrica de Cal Mateu d'Artés, la d'Horta i la primera fàbrica d'Avinyó. El Josep va estudiar la carrera de química i ha viscut bona part de la seva vida a Manresa, però coneix bé el món de la vinya i la vida econòmica d'Avinyó i Artés, en particular de la recuperació arran de la fil·loxera. N'és testimoni tant gràcies a l'activitat industrial del seu avi com pel fet que de jove acompanyava el seu pare a visitar pacients a cases i masies de la rodalia. També va estar present en l'aixecament d'algunes de les persones assassinades durant la Guerra Civil en el terme d'Avinyó. La família és actualment propietària del mas Vilanova, d'Avinyó.

Materials aportats: Dietari del mas Vilanova d'Avinyó (ca.1670-ca.1740). AVINYÓ-D-JOSEP HERMS (1)

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Fil·loxera; Mesurador / intermediaris; Relacions entre amos i parcers; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació

Descriptors geogràfics: Cal Pau Teixidor, fàbrica del Pont Vell (Manresa); fàbrica d'Horta d'Avinyó; fàbrica de cal Mateu (Artés); mas els Vinyers (Avinyó); partida del Roquinyó (Artés); Cal Vilarassau (Avinyó); Cal Ferrer Llatzé (Avinyó); la Portella (Avinyó); mas Vilanova (Avinyó); Relat (Avinyó); Vilapudua de Dalt (Avinyó); mas Vall de la Gavarresa (Avinyó); Hostal del c. Major (Avinyó); ctra de Sabadell a Prats de Lluçanès;

Descriptors biogràfics:	Jaume Mateu Vives (avi matern, industrial); Atilà Herms (pare, metge d'Avinyó); família Berenguer (fabricants, Artés); família Verdaguer (terratinents, Avinyó); fàbrica del Tint (Avinyó); família Abadal (Avinyó); "Quartet de l'Alegria" (músics d'Avinyó);
Data de l'enregistrament:	09/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Manresa
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	10/12/2019