

Número de l'entrevista: 021

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

Nom de la/l'informant/s: Planas Subirana, Ramon

Edat: 78
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Callús
 Lloc de residència: Callús



Precisions de la/l'informant: El Ramon Planas va néixer a Cal Nurat de Callús, en un pis del carrer Reverend Puigbò (davant de l'església). Es dedicaven a fer de pagesos: cereal, vinya, ametllers i oliveres. Eren parcers de Cal Cots i del mas Garriga. Amb 15 anys va perdre la mare i amb 19 anys el pare. Ell i el seu germà van continuar portant la vinya un parell o tres anys, però es van haver de buscar una feina per cobrar una setmanada. Ell aleshores ja tenia experiència com a mecànic i va entrar a treballar a la fàbrica de Santiago Rovira, que era també l'amo del mas Garriga. Més tard va obrir el seu propi taller mecànic a Callús. Actualment encara té vinya al costat del seu domicili actual de Callús, i és propietari del mas Garriga, on té un petit celler.

Resum de l'entrevista: Quan era petit el pare s'enduia el Ramon a la vinya, però aviat n'estava tip. Quan va faltar el pare, a partir dels 19 anys i durant dos o tres anys, ell i el seu germà van continuar fent vi. Cap a 1965-1970, tant ells com a Callús en general es van arrencar massivament les vinyes: no es trobava gent perquè tothom treballava a la fàbrica i qui podia se n'anava a treballar a les mines. A Callús hi havia una cooperativa, però funcionava malament. La van muntar 3 persones. El Ramon havia sentit a parlar de la fil·loxera, la gent la recordava com l'inici de l'abandonament de la vinya a Callús. Per la verema s'ajudaven amb els veïns i algunes persones de la família, en total 6 o 7 persones, ja que en total no duien gaires vinyes, unes 5 Ha. Cada 4 portadores, una l'havien d'entregar a l'amo (el quart). La vinya que estava més el punt de collir es veremava primer i després anaven per les altres. No venia gent a veremar, al contrari. Molta gent se n'anava a França a veremar. L'amo tenia una persona que resseguia les finques i mirava que li entreguessin el que tocava. Cada 4 portadores es pesaven i es mirava la mitjana. El pes calculat era

el que s'havia d'entregar a l'amo.

Abans de collir la portadora es remullava bé per mirar que no perdés most. Ells ja sabien quina portadora havia d'aixecar el pesador per fer la comprovació. Aquella no s'aixafava però les altres s'aixafaven bé amb un garrot perquè n'hi cabés més.

L'amo no se n'adonava perquè no hi era. (12:13)

Com que vivien en un pis, tines les tenien a cal Triola, "les tines del Triola", allà hi havia 14 tines i una màquina d'aixafar, és on portaven els raïms la gent que no tenia tina a casa, pagaven un lloguer. Ells en tenien 2, una pel vi blanc i l'altra pel vi negre, però no pagaven lloguer al Triola perquè li duien terres. Feien uns 8000 o 9000 litres de vi.

La màquina trinxava el raïm, era un cilindre amb unes dents que quan passava el raïm per allà ja quedava aixafat. Es tirava tot a dins, la pell i la barrusca (la rapa), tant per blanc i negre. Amb els peus no feien res, però a cal Cots sí. S'agafaven amb una corda i aixafaven sobre un brescat de fusta.

"Deixàvem sempre una tina buida per passar-hi el vi. Les tines es comunicaven per sota. Primer el trabsalàvem amb un bomba de pistó fins que la tina quedés eixuta per poder treure la brisa i la barrusca [la rapa]. Un cop a l'altra tina, el deixàvem reposar tres setmanes o un mes que quedés el solatge a sota. Com que passava pel filtre de l'alzina, era un vi que ja era bastant net. Llavors es tornava a treure el vi i es feia el recorregut al revés. Això ho fèiem un parell o tres de vegades per temporada i així el vi sortia en condicions".

Quan es treia la brisa de la tina. S'ha d'estar "al tantu" perquè va estar a punt de "palmar-la". Va baixar a baix amb una escala, però perquè no li fes nosa per carregar va dir al seu germà que la tragués. "Vaig tenir la poca intel·ligència o poc coneixement de no encendre-hi un misto primer. Em marejava, sort que hi havia el meu germà allà que em va tornar a baixar l'escala. Si el misto no crema, vol dir que no t'hi fiquis! Érem criatures i no ho sabíem. La sort va ser que érem dos, arriba a ser un de sol i el troben allí estès." (23:50)

Un cop premsada, la brisa es posava en un munt i a última hora es carregava amb el carro i es duia a cal Cura, l'alcoholera. A cada casa tenien la seva premsa, a cal Cots en tenien una i a cal Triola una altra. Cadascú es duia la seva amb el carro. Tenien una bàscula i pagaven en funció del pes.

S'acostumava a veremar a mitjan de setembre i hi estaven 8 dies. Venia algun familiar per curiositat, però generalment s'ajudaven amb els veïns.

El vi es quedava a la tina i abans de treure'l duien mostres al comprador, que era el Silo de Callús. Se'l mirava, el tastava. Quan el Silo deia "ja està a punt, i es pot comprar", li duien. "Suposo que el trascolaven amb la bomba a la cuba que tenia, però ara no ho recordo". El Silo tenia un magatzem amb unes botes molt grans, venia un transportista de Solsona i cada dia carregava botes.

A cal Garriga tenen una bota que encara guarda "la mare del vi", des de fa més de 100 anys, que és el que fa que sempre tingui el mateix gust. De tant en tant hi tiren vi que compren, perquè la bota se'l beu.

A Cal Nurat en una habitació hi tenien botes. Ell sempre les havia vist. Una vegada, que ell era a treballar, la seva esposa Margarita es va trobar que una bota de 2 cargues vessava, va haver de posar la mà fins que va arribar el Ramon, diverses hores. (34:38) Si s'hagués vessat tot, hauria pujat la mestressa de baix!

Per endolcir el vi, l'amo Triola tenia una caldera de ferro colat, amb una tapa i un trespeus, era d'una carga i pico i n'omplien aproximadament la meitat. Reduïen el most al 50% fent-lo bullir i després el tiraven a la bota perquè quedés el vi més dolç. Si encara el volien més dolç, hi tiraven sucre.

El Ramon encara havia vist en funcionament les tines dels Manxons. Era d'un

propietari molt gran, el de Cal Ferrer i antigament havia estat del marquès de Palmarola, és possible que aleshores encara ho fos. La finca la duien 3 o 4 masovers i cadascun tenia la seva tina i també hi havia una premsa. El Ramon havia vist anar-hi traginers a comprar vi.

Al Silo li comprava vi un recader de Solsona, un de Cardona i un de Graugés, a aquest quan en tenien ells ja li carregaven directament ells. Es deia Mingo Gorgas i tenien relació, era familiar de la seva mare, que era d'Avià. Feia el transport a Manresa i passava per Callús. Actualment són propietaris del restaurant Cal Garretà de Graugés

Varietats. Negre: sumoll. Blanc: macabeu, pansa, picapoll. Tenien molta pansa, abans que es fes malbé el tiraven a la tina o e donaven per menjar a les gallines.

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Utilitatge vitivinícola; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Fil-loxera; Relacions entre amos i parcers; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema ;Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

mas Cal Garriga (Callús); mas Cal Ferrer (Callús); Tines dels Manxons (Callús)

Descriptors biogràfics:

cal Nurat (Callús); cal Silo (vinader de Callús); fàbrica Santiago Rovira (Callús); Solsona; Cardona; Graugés; Cal Cura (alcoholera de Manresa); marquès de Palmarola (propietari de les tines dels Manxons i de Cal Ferrer)

Duració de l'entrevista:

41 min

Data de l'enregistrament:

07/11/2019

Lloc de l'enregistrament:

Callús

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

06/12/2019

Número de l'entrevista: CALLÚS2

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Taverner

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Josep Ferrer

Any naixement: 1948

Lloc de naixement: Cal Silo, Callús

Lloc de residència: Cal Silo, Callús



Precisions de la/l'informant: L'orientació de la família vers el negoci del vi va començar amb el bescavi del Josep, Bonaventura Ferrer, que vivia als Manxons (nucli originari de l'actual poble de Callús). El fill d'aquest, Josep Ferrer (1892-1975) va ser un destacat emprenedor, immobiliari i financer, que va promoure, entre d'altres coses, la construcció de la línia de ferrocarril Manresa-Súria. Ell va ser qui va fundar el magatzem de Cal Silo i va donar l'impuls definitiu al comerç majorista de vi, bo i establint "sucursals" a Solsona i a Súria. La baixada del consum de vi i la decadència de la botiga tradicional (a partir de la dècada de 1980) va obligar-los a tancar, l'any 1996-97.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Crisi vitícola segle XX; Destil·leries / licoreries; Patrons de consum; Transport; Venda i comercialització; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Els Manxons (Callús); Cal Silo (Callús); Finca el Cortès (Callús); Rajadell; Fals; Solsona; Súria; Vilanova i la Geltrú; Bràfim; Barcelona; línia de ferrocarril Manresa-Súria

Descriptors biogràfics: Bonaventura Ferrer; Josep Ferrer; Alcoholera Manresana

Data de l'enregistrament: 17/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Callús

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina



Memòria històrica de la vinya i el vi

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 17/12/2019