

**Número de l'entrevista:** 003

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

**Nom de la/l'informant/s:** Rovira Llovet, Jaume

Edat: 81  
 Sexe: Home  
 Lloc de naixement: Castellgalí  
 Lloc de residència: Manresa



**Precisions de la/l'informant:** Fill cabaler dels masovers de Can Mas de Castellgalí, en Jaume Rovira va marxar a viure i treballar a Manresa el 1963, amb 25 anys. El seu pare i germans van continuar fent de masovers fins a finals de la dècada de 1960. Enguany ha escrit un llibre de memòries titulat "Memòries d'en Jaume"  
 Can Mas és un mas de tradició vinícola. Els actuals amos, la família Playà, el posseeixen com a mínim des del segle XVIII i actualment encara produeixen vi sota el nom comercial de "Vinyes de Castellgalí". Quan el Jaume era jove, l'amo del mas era el Francesc Playà Giró (pare de l'actual propietari). En Francesc era enòleg i enginyer, llicenciat a l'Escola Superior d'Agricultura a principis de la dècada de 1930.

**Resum de l'entrevista:** Els masovers anaven a mitges amb els amos del mas, però la feina l'hi posaven tota ells. Feien una tina de vi blanc i una tina de vi negre. Tenien altres tines on hi posaven el raïm entregat pels "parcel·lers", d'on sortia el vi rosat. Els masovers collien i aixafaven, però el procés d'elaboració i venda del vi el dirigia l'amo, que era enòleg: estava al cas dels preus i sabia optimitzar la venda abans no es fes malbé. La premsa de Can Mas (que encara es conserva i és de 1866) era tan eficient que després ningú els volia comprar el panot de brisa aixafada.  
 El Jaume ens parla de com es feien els empelts, els valls, del foc tan calent que feien els sarments, de "intel·ligència" que tenien les mules i matxos i ens descriu el significat d'una paraula ben curiosa: esmagencar (=treure l'herba de sota els ceps). També parla amb nostàlgia de la bona harmonia que hi havia entre les diferents famílies pageses del terme, de com s'organitzaven per ajudar-se en la verema i altres feines agrícoles.  
 Can Mas tenia parcel·lers que pagaven el quart (de quatre portadores, una), però a l'última collida calia partir portadores i pesar perquè quedés ben repartit.

Importància del "carguer", qui carrega la portadora, que s'aprofita espai però que no s'aixafi el raïm.  
 Varietats. Blanc: macabeu, garnatxa blanca, malvasia, picapoll. Negre: sumoll. Taula: moscatell.

Descriptors temàtics:

Contractes de conreu; Feines de la vinya; Relacions entre amos i parcers; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Verema; Vinificació; Vins i derivats i tradicions; Dites, creences i tradicions; Utilitatge vitivinícola; Feines de la vinya; Malalties, plagues i tractaments; Alimentació del vinyaire; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Can Mas (Castellgalí); fassina de la Ctra. Santpedor (Manresa)

Descriptors biogràfics:

Francesc Playà Giró (enòleg); Rial (majorista Manresa); Eloi (majorista i taverner del carrer del Cos, Manresa)

Duració de l'entrevista:

119 min.

Data de l'enregistrament:

20/09/2019

Lloc de l'enregistrament:

Can Mas (Castellgalí)

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

21/09/2019

**Número de l'entrevista:** 004

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

**Nom de la/l'informant/s:** Torner Quer, Ignasi

Edat: 71

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Vicenç de Castellet

Lloc de residència: Sant Vicenç de Castellet



**Precisions de la/l'informant:** L'Ignasi és l'amo del mas Fabrés de Sant Vicenç de Castellet, el qual segurament és d'origen medieval. El seu avi va comprar el mas a la família que hi vivia, la qual es va arruïnar, pels volts de 1900. El mas té terres a Sant Vicenç i a Castellgalí, però per qüestió de comunicacions sempre han tingut més tirada cap a aquest últim municipi. Actualment encara fa de pagès, tot i que no cultiva la vinya. Col·leccionista de tractors antics.

**Resum de l'entrevista:** L'Ignasi va treballar la vinya i fer vi fins als anys 80. Darrerament ja era ell mateix qui l'embotellava en garrafes i el distribuïa per les cases, ja que els majoristes l'hi pagaven molt poc. Ens mostra un ganivet d'empeltar, un falçó i una barra de llucet i ens explica com funcionaven. Bàsicament feien vins blancs, ja que el negre no era gaire apreciat, era "de pobres". Fins i tot del sumoll en feien vi blanc, ja que no el deixaven fermentar amb brisa, sortia un suc blanc-groc. De les feines de la vinya en destaca: llaurar amb l'arada de Badalona, que feia el solc estret i poc profund. Els mulers eren molt importants, sabien arrancar-se bé al cep i fer girar l'animal. Els valls es feien cada 10-15 anys i s'hi tirava la brossa domèstica, era freqüent llençar-hi espartenyas o fer dur carros que anaven a l'abocador. Podar: important tenir en compte la lluna perquè no es podreixin els sarments. També fa servir la paraula "esmagencar", per ell és la segona passada per treure les males herbes, la que es fa amb els tallants (la primera amb arpiots). Ens explica com es preparava el caldo bordelès, hi posaven calç per controlar l'acidesa. Quan es veremava, els veremadors solien jugar a fer empipar els carreters: s'afanyaven a collir el raïm perquè així quan arribava el carro els trobava a tots amb les portadores plenes "fent punxó" (asseguts passant l'estona). A cal Fabrés l'últim

dia de verema feien “l’arròs del veremar”: el pagès que era bon caçador aquell dia l’enviaven a caçar un parell de conills i preparaven un arròs a la vinya mateix. Preparació d’arrop fent bullir most de vi blanc reduint-lo el 50% (aquí no hi afegien fruita).  
El vi els hi comprava el Rossend de Sant Vicenç, que encara té botiga. Anaven amb carros i bots de pell.  
Varietats. Blanc: macabeu, queixal de llop, carrega-rucs. Negre: sumoll. Taula: pepites, santjaumes (molt primerenc arriba per Sant Jaume al juliol).

Descriptors temàtics:	Creences i tradicions; Dites, creences i tradicions; Utiltatge vitivinícola; Feines de la vinya; Malalties, plagues i tractaments; Alimentació del vinyaire; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda icomercialització; Verema; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Els Fabrés (Sant Vicenç de Castellet)
Descriptors biogràfics:	Rossend (taverner de Sant Vicenç)
Duració de l'entrevista:	118 min.
Data de l'enregistrament:	20/09/2019
Lloc de l'enregistrament:	Can Mas (Castellgalí)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	21/09/2019

**Número de l'entrevista:** CASTELLGALÍ3\_Joan

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

**Nom de la/l'informant/s:** Joan Brunet Fainé

Any naixement: 1942

Lloc de naixement: Cal Joanet de les Tines (Raval dels Torrents, Castellgalí)

Lloc de residència: Cal Joanet de les Tines (Raval dels Torrents, Castellgalí)



**Precisions de la/l'informant:** La casa del Raval dels Torrents on va néixer i viu el Joan s'anomena "Les Tines" o "Cal Joanet de les Tines", perquè, abans de construir-la, el besavi hi tenia unes vinyes i dues tines amb el seu cobert per la premsa. Poc després el mateix besavi s'hi va acabar fent la casa. Fins a la generació de l'avi Joan (que feia de picapedrer), la família va dur el cognom de Fainé, però el van canviar perquè a la següent generació no hi va haver hereu i la mare del Joan, que es deia Maria Fainé, es va casar amb Josep Brunet Capdevila. Feien de parcera d'altres masos de la rodalia i tenien unes poques parcel·les de propis al voltant de la casa. Entre una cosa i l'altra cultivaven una mica de tot: sembradura, oliveres, blat de moro, horta, préssecs i vinya. El Joan treballava fora de casa, a la Pirelli, tot i que sempre va compaginar el treball en torn de tarda amb les feines de pagès i la venda directa. El vi el venien des de casa i les hortalisses les duïen al mercat del Carme de Manresa, al mercat de Terrassa i al mercat de Cardona.

Materials aportats:

**Descriptors temàtics:** Dites, creences i tradicions; Eines i màquines; Estris i atuells; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Fil·loxera; Meteorologia; Morfologia del cep; Sistemes de conreu; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

**Descriptors geogràfics:** Cal Joanet de les Tines (Raval dels Torrents, Castellgalí); mas els Torrents, mas Can Font de Cirerens, mas Casa Nova de l'Otzet (Castellgalí); Sant Vicenç de Castellet; el Carme (Manresa); Terrassa; Cardona.



# Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Joan Fainé (avi); Maria Fainé Serra (mare); Josep Brunet Capdevila (pare); Fàbrica dels Comtals (Manresa); Fàbrica Pirelli (Sant Joan de Vilatorrada); Cal Cura (alcoholera de Manresa)
Data de l'enregistrament:	26/09/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Joanet de les Tines (Raval dels Torrents, Castellgalí)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	27/09/2019

**Número de l'entrevista:** MANRESA1

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Boter

Observacions: A banda de l'entrevista, s'han enregistrat també 7 vídeos curts en què es descriuen operacions de l'ofici de boter

**Nom de la/l'informant/s:** Ramon Quinqué Solé

Any naixement: 1951

Lloc de naixement: Cal Quinqué, Manresa

Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: Ramon Quinqué Solé és el descendent d'una família de boters, dedicats a fer bots de pell. L'iniciador del negoci fou el seu avi Ramon Quinqué Altés, que va morir força jove i el va succeir el seu pare Àngel Quinqué Solé (1919). El Ramon ajudava el pare quan era estudiant i coneix bé la feina, però ja no es va dedicar a fer de boter, sinó al comerç de jaquetes i complements de pell. Tant la botiga de pells com el taller de boter del pare (conegut com a "Cal Boter") estaven situades costat per costat, a l'illa on actualment hi ha el n.8 del carrer Àngel Guimerà. El 1995-1996 es va enderrocar tota l'illa per construir-hi de nou. El 2007 el local va ser traspassat a una franquícia de roba.

Materials aportats: Capçalera de factura; 3 fotografies del seu pare i el seu avi treballant; dibuixos (alçat i secció) de xirimites

Descriptors temàtics: Art de beure vi; Eines i màquines; Estris i atuells; Oficis relacionats amb el vi; Patrons de consum; Transport; Venda i comercialització

Descriptors geogràfics: Cal Quinqué o Cal Boter; Cardona; Solsona; Balsareny; Navàs; Igualada; Olesa; Vic (adoberies)

Descriptors biogràfics: Ramon Quinqué Altés; Àngel Quinqué Solé; boter Parcerises (Manresa, ctra. de Vic); Roqueta i Rial (vinaders Manresa); Pells Quinqué; Taller Starg (Manresa)

Data de l'enregistrament: 14/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Manresa



# Memòria històrica de la vinya i el vi

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 16/12/2019



**Número de l'entrevista:** MANRESA2

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Torras Casas

Any naixement: 1940

Lloc de naixement: Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)

Lloc de residència: Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)



**Precisions de la/l'informant:** La família de Cal Magdalena van instal·lar-se a la casa actual del Suanya procedents del mas del mateix nom, a Fonollosa. Això era cap a 1860, i ja llavors es deien Torras. Aleshores només tenien unes petites parcel·les al voltant de la casa, però les van anar ampliant amb la compra en propietat d'altres terres properes. L'avi, Josep Torras Garriga, era soci fundador del Celler Cooperatiu de Salelles (1926). Des de llavors que no fan vi a la casa, tot i que deixaven les tines a pagesos que tenien vinyes a la zona. El Josep va perdre el pare quan tot just era un nadó. Li van disparar un tret uns lladres de raïms que fugien del sometent. Quan tenia 15 anys, l'avi es va ferir i li va tocar posar-se al capdavant de les tasques agrícoles. A finals de la dècada de 1950 va comprar un tractor amb rodes de goma i un motocultor; aviat el cereal i la cria de pollastres van guanyar terreny a la viticultura. Tanmateix, encara conserva dues passades de ceps de la vinya on va morir el pare i recentment n'ha plantat d'altres.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Eines i màquines; Estris i atuells; Feines de la vinya; Menjar i jornada del vinyaire; Meteorologia; Morfologia del cep; Sistemes de conreu; Terreny; Varietats de ceps i raïms ; Verema

Descriptors geogràfics: Cal Magdalena, mas Les Ferreres, mas Suanya, Cal Tano Vell (El Suanya, Manresa); mas Rauric (Sant Salvador de Guardiola); cal Lluís (Raval del Paísà, Manresa); Cal Cinto (Fals, Fonollosa); Rajadell; Mas Cal Magdalena (Fonollosa); Horta de Puigberenguer; la Font dels Capellans; Argentina



# Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Josep Torras Garriga (besavi); Jaume Torras Sallent (pare); Suanya, Ferrera i Torras (Companyia possessora d'un tractor); Sra. Vallès del c/ Sobrerroca (propietària); Colla del Petricó (grup de pagesos que s'ajudaven); Celler Cooperatiu de Salelles
Data de l'enregistrament:	12/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	13/12/2019

**Número de l'entrevista:** MANRESA3

Tipus de suport:

DDE

Format:

MP4 VÍDEO

Idioma:

Català

Tipus d'entrevista:

gerent Celler Cooperatiu d

Observacions:

entrevista en 3 arxius: MANRESA3\_Josep Oliveras1; MANRESA3\_Josep Oliveras2; MANRESA2\_Josep Oliveras3

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Oliveras Pla

Any naixement:

1954

Lloc de naixement:

La Torre Oms (Sant Salvador de Guardiola)

Lloc de residència:

Salelles



Precisions de la/l'informant:

L'avi del Josep Oliveras, que també es deia com ell, venia de Cal Plantat, a Sant Salvador de Guardiola. El pare es va establir com a masover a la Torre Oms de Salelles. Quan ell tenia 4 anys, el pare va deixar la masoveria i va començar a treballar al Celler Cooperatiu de Salelles, que li oferia feina i pis. El Josep va començar a treballar amb el pare els estius i cap a 1970 – 1971 ja es va incorporar a la plantilla, en l'època d'esplendor del Celler. De primer feia una mica de tot i, a la dècada de 1990, va assolir el càrrec de gerent, càrrec que ha ocupat fins el present any 2019. Sota el seu mandat el Celler va modernitzar les instal·lacions, es va assolir la categoria de "vins de la terra" i, a partir de 1995, va entrar a formar part de la DO Pla de Bages. En els darrers anys la producció de vi ha quedat en segon terme i la Cooperativa s'ha especialitzat en la producció de pinsos ecològics.

Materials aportats:

Liquidacions de la collita anys 30, estatuts 1926 i dècada de 1940, catàleg d'utilitatge vitivinícola 1928 (MANRESA-D-CELLER COOPERATIU DE SALELLES 1-6)

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Denominacions d'origen; Eines i màquines; Febre d'or del vi (1870-1890); Fil·loxera; Jornals; Malalties, plagues i tractaments; Meteorologia; Patrons de consum; Relacions entre amos i parcners; Sistemes de conreu; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

La Torre Oms, Cal Plantat, Cal Servitge (masos de Sant Salvador de Guardiola); Mas l'Oller (Manresa); Castellfollit del Boix; eix del Llobregat; Cerdanya; Gironella; Bagà; Guardiola de Berguedà; Saldes; Cardona; Solsona; Calaf



# Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Celler Cooperatiu Salelles; Josep Oliveras (avi); Fèlix Fargas Morera (ex-president cooperativa); Milà (ex-enòleg Diputació de Barcelona); Guzmán (exenòleg Roqueta); Ministerio de Agricultura; Isanta (vinader de Calaf); M.Concepció Belgar (propietària)
Data de l'enregistrament:	12/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Celler Cooperatiu de Salelles
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	12/12/2019