

Número de l'entrevista: 006

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

Nom de la/l'informant/s: Casasayas Brosa, Isidre

Edat: 87

Sexe: Home

Lloc de naixement: El Pont de Vilomara i Rocafort

Lloc de residència: El Pont de Vilomara i Rocafort



Precisions de la/l'informant: L'Isidre és descendent d'una família que havien fet de corredors-comissionistes. L'activitat la va començar l'avi, que també es deia Isidre Casasayas i era fill de la casa de les Esgrauetes, a Rocafort (d'aquí el mot de la família). Després de la Guerra Civil van deixar de fer de comissionistes. Tot i això, el pare de l'Isidre, Josep Casasayas, va seguir treballant la vinya i fent vi. L'Isidre va continuar l'activitat, compaginant-la amb l'ofici de paleta.

Resum de l'entrevista: Els de Cal Grauetes eren pagesos que tenien diverses terres en propietat i també feien de parcers. En temps bons havien arribat a entrar més de 300 cargues al celler de casa. Només la vinya de l'Oliva, que cultivaven com a parcers del mas/hostal de Sant Jaume de Vallhonestà, ja donava 140-160 cargues de raïm. Em temps de l'avi de l'Isidre, i fins el 1939-1940, compraven el vi fet a cases del nucli del Pont i també de cases de pagès com el Rubió i Vallhonestà. A Rocafort anaven a cases com Arboset, Can Tosques, Can Leonard, etc. També havia anat a buscar vi a les tines que hi havia entre vinyes, com les de la vall del Flequer. Es treia amb setzens i s'omplien bots, cadascun de 8 setzens. 2 bots feien una carga (litres). Normalment sempre anaven a les mateixes cases, era el pagès qui es bellugava per vendre, però a vegades també hi anaven ells a demanar si el volien vendre. Transportaven el vi en carro al magatzem del Roqueta, a Manresa, que era qui el pagava. Podríem dir que feien d'intermediaris, però llavors aquesta paraula no s'usava, deien que eren "transportistes". El Roqueta no pagava fins que no rebia el vi, per tant el pagès que lliurava el vi s'havia de refiar de paraula que cobraria, al preu que li proposava el transportista. Aquest fixava el preu en funció del que volia cobrar el Roqueta i hi afegia un % de comissió, que l'Isidre desconeix exactament de

quan era. El Roqueta pagava a tant el litre i grau. 4 cargues setmanals s'enviaven amb el carrilet cap a Berga, aquest vi el consumien els picadors que treballaven als boscos.

Aquesta activitat es va acabar amb l'adveniment del franquisme. L'avi Isidre Casasayas era republicà, president de la cooperativa de consum del Pont i d'un local cultural anomenat "Catalònia". Els nacionals el van amenaçar de mort si no deixava el negoci, li van prendre el carro i el negoci de transportista de vi el va agafar una altra persona afí al règim.

El pare de l'Isidre i ell es van haver d'espavilar com van poder. Ell feia de paleta però va continuar tenint vinya i fent vi. Tenia matxo i, més recentment, tenia un remolc i motocultor amb el qual traguava el raïm de bona part dels viticultors del poble. Es feien equips d'un carreter i diversos viticultors, que s'ajudaven entre ells en la verema i també en altres feines com llaurar, que es deixaven el matxo. Com que ningú de l'equip volia ser el primer a collir el raïm (perquè era més verd), es feien torns rotatius, de manera que si ja havies estat el primer un any, ja no ho tornaves a ser fins que no els havia tocat a tots els altres de l'equip.

Els veremadors passaven tot el dia a la vinya, dones i nens els duien menjar. A Cal Grauet guardaven les últimes botifarres confitades pel temps de verema. A algunes vinyes no s'hi podia arribar amb carro i la verema es transportava a bast.

Feien vi ximat, que era de raïm negre que no havia fermentat amb la brisa. Aquesta brisa se'n feien "resaigües": es barrejava amb aigua i es feia fermentar en una altra tina. Quedava un vi d'uns 10^o que és el que bevien a casa (el blanc i negre era tot per vendre).

Un cop trepitjat el raïm es tapava la tina amb fang, deixant un forat tapat amb suro per on s'anava mirant com bullia. Un cop buidada, calia esperar dies per entrar-hi. S'anava ventilant el gas amb una borrasa i ventiladors. Quan tenia 17 anys l'Isidre va voler entrar a la tina en procés de ventilació per rescatar un gos, i ell també va caure inconscient. Sort d'un germà que va sentir el crit i el va anar a pescar.... Va costar molt reanimar-lo.

A casa tenien premsa. Tant el panot de brisa, com el fang, com el vi picat el duien a destil·lar a cal Cases i cal Cura de Manresa.

Fins fa uns 6 o 7 anys l'Isidre tenia vinyes i venia vi a granel a casa

Varietats. Negre: sumoll. Blanc: subirac (subirats), picapoll, malvasia, carrega-rucs (en parres treballava molt). Taula: valencià, panses.

Descriptors temàtics:	Arquitectura popular; Destil·leries / licoreries; Utilitatge vitivinícola; Mesurador; Mesures; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Cal Grauetes (El Pont de Vilomara i Rocafort); Les Esgrauetes (El Pont de Vilomara i Rocafort); Sant Jaume de Vallhonestà (Sant Vicenç de Castellet), El Rubió (Castellgalí); mas Arboset (El Pont de Vilomara i Rocafort); can Leonard (El Pont de Vilomara i Rocafort); can Tosques (El Pont de Vilomara i Rocafort)
Descriptors biogràfics:	Isidre Casasayas Prunés (president de la cooperativa de consum del Pont i del casal cultural Catalònia)
Duració de l'entrevista:	52 min + 12 min

Data de l'enregistrament:	22/10/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Grauetes (El Pont de Vilomara i Rocafort)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	23/10/2019

Número de l'entrevista: 008

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

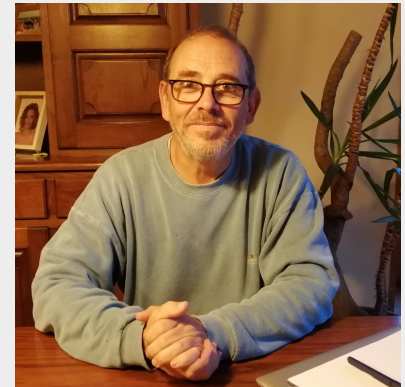
Nom de la/l'informant/s: Trapé Pujol, Pere

Edat: 53

Sexe: Home

Lloc de naixement: Manresa

Lloc de residència: El Pont de Vilomara i Rocafort



Precisions de la/l'informant: Descendent d'una família manresana que estiujava a Rocafort i feia vi amb raïm que comprava als pagesos del terme. Membre de l'associació "Rocafort, patrimoni i documentació, dedicada entre d'altres coses a la recuperació del patrimoni lligat a la vinya

Resum de l'entrevista: El poble de Rocafort es va despoblar després de la Guerra Civil. Algunes cases buides van ser adquirides per estiujants, com els avis del Pere, que eren empresaris de Manresa. La família feia vi amb raïm comprat als pagesos que el poble. Era per consum propi i per regalar als clients de l'empresa de l'avi. Hi havia una dita que explicava que a Rocafort no podies demanar aigua perquè només hi havia vi. El Pere es testimoni de la fi de la tradició vitícola al poble. Creuant dades d'estudis històrics amb el que li han explicat els pagesos més vells, sap que cada família tenia un "propi" d'aproximadament 1 Ha de policultiu i per fer llenya, la resta eren vinyes a rabassa. Cada parcel·la de rabassa i feia aproximadament 1 Ha. Gairebé totes tenien la seva barraca, excepte si eren molt a prop del poble. Les més llunyanes tenien també les seves tines. Calcula que en els bons temps es podien arribar a produir 1 milió de litres. Quan ell era petit, a inicis dels anys 70, un tractant va anar tot desesperat a casa seva per si li podien vendre vi, ja que li costava molt trobar-ne. Les estrofes de les caramelles que es canten al poble, compostades en aquesta època, recullen amb nostàlgia aquest canvi. Varietats documentades. Negre: sumoll. Blanc: picapoll, mandó, malvasia manresana, malvasia rosada. Taula: pansers.

Descriptors temàtics:	Arquitectura popular; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Enoturisme; Febre d'or del vi (1870-1890); Sistemes de conreu; Varietats de ceps iraiïms
Descriptors geogràfics:	Can Panxó de Rocafort (El Pont de Vilomara i Rocafort)
Descriptors biogràfics:	
Duració de l'entrevista:	34 min + 6 min
Data de l'enregistrament:	21/10/2019
Lloc de l'enregistrament:	Can Panxó de Rocafort
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	24/10/2019

Número de l'entrevista: 022

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

Nom de la/l'informant/s: Gonfaus Furriols, Josep

Edat: 70

Sexe: Home

Lloc de naixement: El Pont de Vilomara i Rocafort

Lloc de residència: El Pont de Vilomara i Rocafort



Precisions de la/l'informant: La casa de Cal Companyó, al raval de ca l'Envetat, va ser construïda el 1825 per un home que es deia Rovira de cognom. Va comprar el terreny per 7 lliures catalanes, a pagar una lliura a l'any. Posteriorment la família adoptà el cognom de Riera i actualment es diuen Gonfaus, arran del matrimoni del besavi amb la pubilla Riera. Sempre han de fet de pagesos, però el besavi també anava per les fires a fer "el tir del colom" i el pare i l'oncle del Josep feien de "cacañeros". Actualment el Josep està jubilat, però encara té un hort a Viladordis i es fa vi d'autoconsum amb els ceps de tres vinyes plantades pel besavi fa gairebé 100 anys.

Resum de l'entrevista: La gent en aquella època "no en feien ni cinc de l'ala". A vegades la riera baixava vermella de vi, perquè no el podien vendre i hi havien de posar el de l'any següent. Els de Cal Companyó cultivaven les terres com a parcers. L'amo era el de Cal Roviralta, de la casa veïna. De primer pagaven el quart, però més tard el cinquè. "Tu creus que de 4 dies hagi de treballar un per l'amo??"
 "Ara et diré secrets... El meu avi abans d'entregar les parts, en aquestes portadores hi fumia una mica d'aigua... A tomar pel sac! I quan anava a pesar l'obria la minyona de bon matí, els amos dormien i la minyona mig adormida. L'avi s'arrepentava a les portadores perquè pesessin més." (06:14)
 "El meu besavi anava a Manresa a pesar la brisa a cal Cura. Duia el gos, un pastor alemany gros... Pesava el carro amb la brisa i el gos! Després el gos marxava i au! Li havien pagat el gos en brisa."
 Repassem les feines de la vinya. Gener/febrer: podar i a les vinyes velles treure les bordes que surten del peu americà, la ripària. A la vinya de baix, que és més un parell de graus freda, els talla llargs i a finals de març hi torna per retardar-los uns 15 dies, per si ve una glaçada tardana. Llaurar i cavar entremig dels ceps, mes de

març: el pare llaurador professional (es llogava amb la mula i l'arada i per tragar amb el carro blat de moro, garbes, fems...), però el Josep ho havia fet poc perquè era mal llaurador. Quan tornava a sortir herba passaven els tallants, al maig. Per Sant Isidre es tira sofre verge a la vinya. S'ha de fer al matí a primera hora que hi hagi rosada, amb un pot. Poc més enllà de Sant Isidre, la primera ensulfatada de la vinya, encara ho fa igual que abans, amb una motxilla.

Per abonar la terra, abans hi havia tirat fins i tot suc dels pous morts de les cases. El recollien amb barrals. En aquell temps encara havien de pagar, donar 1 kg de cigrons... Es feien dos forats, al costat dels presseguers, oliveres... glu, glu... Ell no ho havia volgut fer mai, "era jovenet i anar al poble i que et veiessin les noies fent aquesta feina..." (14:47)

Abans havien fet valls. El pare llogava una quadrilla d'homes, fangant amb la pala fang o els estriacs que és una eina punxeguda. Més modernament ficava la mulla amb la rella sola i rellava el forat, i els altres al darrere amb la pala traient la terra. Antigament l'avi havia tingut un home al bosc tallant rodoneres o rodons (una planta que fa una mata gran), per fer adob. Més tard, feixos de canyots de blat de moro del regadiu. Al regadiu hi feien dues collites, després del blat de moro hi sembraven blat. La mula, pobreta, per llaurar amb les arrels del blat de moro, al mes de novembre, suava i li sortia fum de l'esquena. (16:40).

El pare deia que al juliol a la vinya no es pot tocar res, queden els raïms escaldats. A l'agost s'escatava, es passava el xapo, ples, ples, ples, per tallar les herbes. Però ell no ho ha fet mai.

A la vinya tenien llogat un home aquí la vora, bevia molt vi, l'avi va dir: "per escatar aquest home que no es posi a la filera de la cinglera, que caurà daltabaix!" Al vespre se'l van trobar dormint en una barraca. (18:50)

Quan van començar a arribar els immigrants andalusos als anys 1960, els llogaven per cavar i s'agafaven la baixa de la fàbrica durant aquella setmana, per poder cobrar dos sous! (19:30).

Es veremava cap al 20 de setembre, es decidia "a oju de cuberu". Abans l'avi i el pare ho feien sols a bast, de misèria no podien llogar ningú. Encara no tenien carro quan el seu pare era petit. Ara es verema una mica abans.

Les vinyes les va anar a buscar l'avi lluny, en una finca que estava a 3 hores i les va tallar en lluna vella perquè la fusta no es corqués. Igual que els sarments. Abans els sarments es feien servir pel foc, igual que els espigots de blat de moro. Tot era un merder, tots a la vora del foc sopant i després a la sala uff què fred!!!

Abans també anaven a veremar a Rocafort, que era d'un amo de Terrassa, hi havia un enòleg per entremig i feien un vi bo, però tenia massa bisulfit. El pare sempre s'enduia la botella de casa. El pare s'enduia el vi fins i tot al llit...Bevia molt.

Abans traguaven la verema a casa, les portadores les baixaven amb unes cordes, amb semalers (dos pals) fins a la tina. No havien aixafat mai amb els peus, perquè des dels anys 1930s tenien una màquina d'aixafar. El besavi va anar a Vilafranca a buscar dues màquines, una per ells i l'altra per veí del poble.

Feien vi ximat. Perquè fos més clar, per aprofitar-lo més i sortís més caldo clar, després de la màquina es tirava el raïm a la premsa. La pellofa es tirava a la tina i allà fermentava tot el que quedava. Tot el que podien el treien, però si no hi havia lloc, es quedava la tina, tot i que si s'hi estava massa quedava massa ferreny. Per fer ximat posaven el most dins les botes i fermentava allà, però les botes s'ha d'estar molt al cas de cremar-hi llucet perquè sinó es fa malbé.

L'avi sabia com arreglar el vi que es feia agre: hi posava calç viva, fulles de canya, fullaraca de noguer, amb aigua ben calenta i remenat i vi a punt de bullir i most fet fermentar... I alguna cosa més que no recorda(28:32). La calç viva xucla i et treu

l'agror (31)

Ximar el vi és treure el vi de la tina abans que fermenti i passar-lo a la bóta.

Abans les fustes de la tina la tapaven amb argila i 4 dits de terra, perquè així no respira i es fa agre. Això es feia al cap de 3 o 4 dies de bullir. Quan anaven a treure la brisa, s'havia d'anar en compte, pel gas. Si els interessava buidar la tina ràpid, baixaven un cove amb palla que fes fum, "marxaven els mals esperits". Baixaven amb una espelma encesa i si s'apagava, ep, cap a dalt, que era mortal. (34:57).

En una bóta buida on el vi s'havia tornat agre, van fúmer-hi un raig d'esperit i hi van encendre un misto. Va petar: bum!!

La brisa, la premsaven i tant el suc que sortia com la brisa, la duien a cremar a Manresa a Cal Cura i Cal Cases. La brisa els la pagaven a una pesseta el quilo, anaven més cal Cases, que era l'última que va quedar. Es podia premsar entre dos, i normalment llogaven un home. El que et donaven per la brisa, era per pagar aquell home i els quedava el vi per ells.

L'any 1992 hi va haver una "anyada borratxa", el raïm que no li cabia el va dur a Salelles, però pel que li van pagar amb prou feines va poder pagar els homes que havia llogat per collir.

El besavi tenia unes vinyes al Farell, al cantó del solei, que en deien el cantó de la bomba (hi havia un pou). "Companyó, fas un vi molt negre!". Ell deia: "bons raïms!!" un dia se li va trencar una àmfora de terrissa i van veure que la duia plena de móres. (38:08-39:03).

"En aquesta casa sempre hem aguantat el míldiu". El meu avi m'explicava que el 1916 va ploure 40 dies seguits, va acabar el dia de Sant Pere. Només van salvar les vinyes 3 persones. Abans es feia servir el sulfat de coure, per fer-lo més fort: 100 grams (3 unces) sol, sense calç, per portadora. (40:06).

El meu avi era tan previsor sempre, ensulfatar, ensulfatar... Que un any estava ensulfatant la vinya, uns pagesos que pujaven per l'altra banda li van cridar: "Companyó, ensulfata la barraca". Perquè no hi havia res a ensulfatar, els ceps eren petits. (41:40).

El besavi tenia les tines del Companyó al Farell, estava 15 dies treballant en aquelles muntanyes. Cavava descalç, li deien el "potes de llop", a vegades l'única roba que duien era la gorra i quan es despistaven, patapam al cul! (45:29). Aquestes vinyes no eren seves.

Cap a 1830-1840, l'avantpassat Riera havia signat contractes per anar a plantar vinya arrencant muntanyes.

Abans havia d'anar al regadiu de Viladordis amb el carro, pel Pont Vell. Si venia un cotxe, tirar enrere. El pare s'hi va trobar, venia l'autobús i va estar mitja hora reculant. (50:10)

L'avi feia un vi que era com el de Xeres sec, el tenia amb una bota petita dalt en un lloc sota teulada, hi tocava una mica el sol. Quan era petit, amb els cosins, agafen un gotet i nyac!! Que bo...! En deien el vi dels conills, perquè hi havia els conills per allà a prop. (52:30).

Abans venien tractants, gent que comprava el vi i omplien bots. Tenien la mesura per omplir, que era el setzè, d'aram. Cap als bots! No hi possessis els dits dins, perquè era plena. Va durar una època que se l'endua un senyor del Pont que era fill de Sort i llogava un camió per pujar-lo. Es deia Carlos Vidal Ramoneda. Baixant duia patates i oli de Tremp, això era als 1960-1970. El pare va anar-hi un dia i deia que allà dalt el vi guanya. Cap avall a Barcelona el vi perd i es fa agre. (54:45).

Abans també venia un home de Manresa, dels vins Puig. Era un xicot "solterón", calb, que semblava un sant. Xip-xap bombant vi amb la bomba manual i cap al camió-bota.

Els que compraven vi, tots anaven amb una bota de 8 litres. Ompliu-me la botella! A la tarda anaven a una altra casa, la buidaven i tornaven a demanar que els l'omplissin... Al cap del dia s'enduien 25 litres. (56:50) El vi el pagaven per cargues i el graduaven amb un aparell: el Tomasa o el Rossend de Sant Vicenç en tenien i havien d'anar allà, pagar perquè els ho fessin.

Perquè pugés de grau, hi posaven sucre. Això ho considera bo, encara ara n'hi tira 2 kg cada 100 litres i així no hi ha de tirar tant de bisulfit, que és dolent perquè si et passes fa coragre. L'hi posen abans de bullir a la bóta, que bulli amb el sucre i es converteixi en alcohol. Com més grau té més es conserva.

L'avi abans hi tirava sucre roig, sucre de canya. El comprava a Manresa. A casa l'avi també plantava xufles, i el pare i els germans feien de "cacahueros".

Per la Guerra van fer un forat, una gruta per amagar els queviures. L'avi també va fer un forat al celler que anava a parar cap a baix al galliner, per escapar-se. A la gruta hi van enterrar una bombona de vidre d'oli, la tapaven bé amb terra. Per buidar-les, com que sabien on era, apartaven una mica la terra, posaven una manguera i feien el sífó.

Després de la Guerra, duien vi a Mata-rodona amb el carro a un pastor que hi havia allà. Ell no en tenia i en volia beure, en canvi de xais en tenia un bon ramat. Canviaven vi per xai. (1:06).

Tenen una vinya de 1902, hi ha molta terra i és molt fresca, s'hi fiquen les arrels bé. Una de les vinyes, la de dalt, la van fer en un lloc on hi havia un torrent. Van començar a fer parets i desviar l'aigua amb un torrent de pedra, perquè va fer un viver on hi caben com a mínim 100.000 litres. A més, tenia la cisterna, on hi podia ficar aigua tots els mesos que porten "r", els mesos de calor no se n'hi pot ficar perquè fa escaldot. Ara la fan servir per regar. (1:11) A les ales de les feixes, com que no eren tan bones, hi plantaven ametlles.

Varietats, els ceps són els mateixos des de fa 3 generacions. Negre: sumoll. Blanc: malvasia. Taula: picapoll, valencià, ous de gall, santjaumes.

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Contractes de conreu; Utilatge vitivinícola; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Fil·loxera; Salaris; Malalties, plagues i tractaments; Meteorologia; Relacions entre amos i parciers; Terreny; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Venda icomercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Cal Companyó i Cal Roviralta del Raval de ca l'Envetat (El Pont de Vilomara i Rocafort); El Farell (Mura); Tines del Companyó (Mura); Mata-rodona (Mura); Viladordis (Manresa); Manresa; Sort; Terrassa

Descriptors biogràfics:

vins Tomasa (Manresa); Rossend (vinader de Sant Vicenç de Castellet); vins Puig (Manresa); Cal Cura i Cal Cases (alcoholeres de Manresa); Carles Vidal Ramoneda (negociant que venia vi a Sort)

Duració de l'entrevista:

73 min.

Data de l'enregistrament:

18/11/2019

Lloc de l'enregistrament:

Cal Companyó, Raval de ca l'Envetat (El Pont de Vilomara i Rocafort)

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia



Responsable del registre: Vila Cortina, Mireia

Data de redacció: 07/12/2019

Número de l'entrevista: PONT_I_ROCAFORT4

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Valentí Prat Botifoll

Any naixement: 1935

Lloc de naixement: Cal Peó o ca l'Oncle del Prat (Rocafort)

Lloc de residència: Cal Peó (Rocafort)



Precisions de la/l'informant: El Valentí va viure fins als 10 anys a casa de la seva mare, a Santpedor. Després es va instal·lar a casa del seu pare, al poble de Rocafort. La casa era coneguda com "Ca l'oncle del Prat", perquè el seu oncle Joan Prat Solervicens era un fill cabaler de la masia del Prat. També era coneguda com "Cal Peó", perquè el pare, Bonaventura Prat, treballava a la brigada de carreteres de la Diputació. El Valentí també va incorporar-s'hi quan va tenir edat de treballar i va exercir com a oficial d'obres fins a la jubilació. Compaginava la feina amb el treball de 2 o 3 feixes que tenia al costat de casa. El vi que produïen a casa servia per l'autoabastiment, i també en venien una mica.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Eines i màquines; Estris i atuells; Feines de la vinya; Malalties, plagues i tractaments; Mesures; Morfologia del cep; Sistemes de conreu; Terreny; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Cal Peó o ca l'Oncle del Prat (Rocafort); Santpedor; mas Can Prat, mas Cal Tosques, mas Arboret (Rocafort); Talamanca; Mura

Descriptors biogràfics: Bonaventura Prat (pare); Joan Prat Solervicens (oncle); Rossend (vinader de Sant Vicenç de Castellet); Roqueta (vinader de Manresa)

Data de l'enregistrament: 18/11/2019

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: 19/11/2019

Número de l'entrevista: PONT_I_ROCAFORT5

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Valentí Toscas Vilanova

Any naixement: 1943

Lloc de naixement: Can Toscas (Rocafort)

Lloc de residència: Can Toscas (Rocafort)



Precisions de la/l'informant: El Valentí va néixer a Cal Tosques, a Rocafort i ha viscut allí gairebé tota la seva vida. El document més antic que conserva a casa és del 1601, es tracta d'un establiment a rabassa a un tal ...Mas procedent de la sagrera de Mura, i podria correspondre al moment en què s'adquireixen els terrenys per construir la casa. El pare del besavi, Valentí Toscas Casasayas, havia estat alcalde de Rocafort en el segle XIX. L'avi feia de carreter de Cal Morell de Sant Fruitós, portava a vendre vi i licors cap a la Plana de Vic. El pare del Valentí es dedicava al bosc, extreia escorça de pi blanc i la venia als pelleters i tintorers d'Igualada, en aquella època també anaven a vendre hortalisses a la plaça de Navarcles. El Valentí tota la vida ha compaginat la feina de paleta amb el treball de les terres que té la casa, on hi ha ametllers, sembradura i vinya (d'aquesta, més abans que no pas ara). Fins i tot es llogava per fer jornals en terres d'altres pagesos de la rodalia. Encara avui té vinya, es fa el vi i conserva alguns ceps antics.

Materials aportats: Escriitures d'establiment a rabassa d'inicis del segle XVII [PONT_i_ROCAFORT-D-CAL TOSCAS (1 i 2)]

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Contractes de conreu; Crisi vitícola segle XX; Destil·leries / licoreries; Eines i màquines; Estris i atuells; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Jornals; Malalties, plagues i tractaments; Meteorologia; Morfologia del cep; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Can Toscas (Rocafort); Navarcles; Mura; tines dels Tres Salts (Talamanca); camí ral de Navarcles; camí ral de Manresa; mas la Riera; les Marcetes (Manresa); mas Arboset (Rocafort); Collsuspina; Vic; Cal Jepet i Cal Peó (Rocafort)



Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Valentí Toscas Casasayas (rebesavi, alcalde de Rocafrot; anís Morell (Sant Fruitós); cal Cura i cal Cases (alcoholeres, Manresa); Caparrós (vinader de Terrassa); vinader del Pont de Vilomara (home originari de Solsona)
Data de l'enregistrament:	20/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Can Toscas (Rocafort)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina; Jordi Calaf
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	20/11/2019

Número de l'entrevista: 62

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

Nom de la/l'informant/s: Lourdes Perramon Espinalt; Consol Gibert Perramon; Jordi Gibert Perramon

Edat: 89; 60; 56

Sexe: Dones i home

Lloc de naixement: Mas Arboret (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort)

Lloc de residència: Mas Arboret (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort); Manresa



Precisions de la/l'informant: El mas Arboret es troba documentat des del segle XIII, tot i que sembla que es trobava situat en un altre indret. La casa ocupa el lloc actual des de 1500, quan va ser adquirida per la família Gibert. Conserven un interessant arxiu, amb contractes de rabassa morta i documents de comptes sobre la vinya, sobretot dels segles XVIII i XIX. Els Gibert s'han dedicat al treball de la terra fins a la generació actual. El marit de la Lourdes Perramon Espinalt (nascuda el 1934), Miquel Gibert Vilanova, encara havia fet de pagès, però els seus fills Rosa Maria (1960), Consol (1963) i Jordi (1967) ja no. Tot i això, fins pels volts de 1990 encara havien cuidat la vinya i fet vi de manera tradicional a casa. Compten amb tres tines adossades a la casa (que donen al celler) i tres més d'exemptes al voltant. Fa uns cinc anys, quan a penes els quedaven ja ceps, des del celler Abadal (mas Roqueta) va arribar a un acord amb la família per recuperar les varietats que els quedaven, plantar vinyes noves i vinificar de manera experimental en una de les tines isolades. En els darrers anys, el Jordi també ha recuperat murs i barraques de pedra seca que hi ha a la finca.

Resum de l'entrevista: La finca d'Arboret té unes 75 Ha. Actualment té 1 Ha de vinya, però n'havia tingut 26 o 27. La Lourdes havia sentit a explicar que quan va arribar a Arboret la seva sogra Rosa Vilanova, cap a 1920, des de l'eixida de la casa (que dona al cantó del Montgròs, al sud-es) tot era vinya i no es veia gens de bosc. Des d'aquest indret es veuen les finques d'Arboret i part de les d'Oristrell. Ningú de la casa recorda haver vist que la vinya es treballés per mitjà de parcers, tot i que per la documentació saben que n'hi havia. Conserven força documents del segle XIX que parlen de la vinya, de les varietats i del que havien de lliurar. Tenen contractes de rabassa morta i d'un conflicte que van tenir amb un parcer de

Santpedor a finals del segle XIX.

La Lourdes, que va arribar a Arboret el 1959, encara havia vist plenes les tres tines de casa. A la primeria del segle XX, diuen que les havien arribades a omplir totes sis. La Consol i el Jordi recorden que, conforme es van anar fent grans el pare Miquel i l'avi, Antoni Gibert Serra (el marit de la Rosa), van anar deixant les vinyes de més lluny perquè no podien. Recorden la vinya de lluny, la vinya del solei i la de vora de casa.

El Jordi explica com frissava perquè arribés la verema. Quan s'acostava la verema, treien les botes del celler a fora i hi cremaven lluquet per evitar que el vi es fes agre. L'única que no treien era la bota grossa del vinagre (que és de cadireta, congrenyada). Recorden que l'oncle s'hi havia ficat a dins, pel forat, a netejar-la. Veremaven a finals de setembre i hi participava tota la família, a vegades hi anaven uns tiets de Terrassa a ajudar, però no sempre.

Barrejaven el raïm negre amb el blanc i el negre i l'aixafaven amb els peus. La Consol diu que es posava unes "catusques" per evitar que les vespes li piquessin els peus. La Lourdes diu que li anava millor descalça, li tocava aixafar el raïm a ella mentre l'àvia, la seva sogra, es quedava a casa a fer el dinar. Quedaven els peus vermells.

Abans d'omplir la tina, per evitar que s'embussés la boixa, hi posaven una botja per dins amb dos rocs al damunt (sense els rocs, amb el suc s'hauria apartat i hauria pujat). A la tina hi havia una corda penjada que era per seguretat. Des de ben petits els havien deixat clar que havien de vigilar molt quan aixequessin les fustes per tirar el raïm trepitjar cap a dins, perquè si queien a dins eren morts.

La verema durava unes dues setmanes. No parlaven mai de veremar, sinó "del vermar". Collien amb el falçó i amb coves de vímet. L'avi tenia un matxo, el Baio, que s'esverava molt. S'escapava del carro i l'havien d'anar a buscar lluny. Quan estava cansat es parava. Li havien de donar cops a les anques perquè cregués. El van comprar al Jan Pastor de Manresa i després li van tornar a vendre. L'avi no tenia gaires ganes de portar la verema amb el carro i ho feien amb semalers entre dos. Com que les vinyes no eren gaire lluny, ho podien fer així. Quan feien mal els braços paraven un moment a descansar. Potser per això, les portadores no les omplien "fent muntanya", sinó rases. La Lourdes només havia vist fer servir el caperó al principi.

Com que barrejaven raïms blancs i negres en una mateixa tina, si volien fer vi clar havien de treure el suc de la tina i posar-lo en botes perquè fermentés. També feien mistela i vi bullit, amb un perol gros que es feia bullir sobre la fogaina. La mistela i el vi bullit es guardaven a la bota del racó i només servien per les ocasions.

Per la Guerra Civil, els havien explicat que com a represàlia els van obrir les aixetes de les botes perquè es perdés al vi (no saben el motiu, ni per quin bàndol).

Un cop el vi era fet, el posaven a les botes perquè es guardés més bé. El que quedava a la tina un cop treia la brisa el venien a majoristes. Havien vingut a comprar-ne el Roqueta i el Rossend de Sant Vicenç de Castellet. També havia vingut un que tenia una botiga on venien vi al carrer Nou de Manresa, la Lourdes hi havia anat a comprar de soltera. Recorda que alguns venien amb el camió i botes de pell. Encara guarden el setzè de mesurar. El de les botes no era només per al consum de casa, també el venien a la menuda. Hi anava gent de Manresa que coneixien, els diumenges a la tarda sobretot, a comprar-ne amb garrafes.

La brisa la premsaven a la premsa de casa. El vi premsat (en deien un nom que no recorden) queia al "bassi", dins la portadora. El gastaven a casa i era el que es bevien abans perquè perillava de fer-se agre.

Guardaven el raïm blanc penjat, sobretot el moscatell i el picapoll. Penjat en claus

del sostre i cordills que anaven de clau a clau. Entremig hi posaven els raïms que ja s'aguantaven amb la rapa, no calia lligar-los. En una mena de rebost on guardaven les olives, el pernil, les botifarres del perol i les botifarres (penjades en el botifarrer, que era una mena de fusta o penjador plena de caps sortints, tot "esgarrifós" -diu la Lourdes-). Encara recorden l'olor que feia aquella habitació.

La Lourdes també havia ajudat a fer les feines de la vinya: esbrollar, escabriolar. Esbrollar era més complicat però escabriolar era ben fàcil, com amb les tomaqueres: treure els grills perquè el sarment no es faci gros i també escapçar els ceps de dalt.

De la poda se n'encarregaven el pare i l'avi. L'avi llaurava amb l'animal i cavava a mà amb el xapo, però cap a 1975-1980, quan va passar a ocupar-se de la vinya el pare, llaurava amb motocultor, que també el van fer servir per dur les portadores de verema. L'avi també feia valls a les vinyes i hi colgava amb terra sarments, brisa de la premsa i fins i tot roba i sacs vells. Ho tapaven amb un bon gruix de terra perquè sinó en passar la rella s'hauria aixecat tot.

D'ensofrar ho havien fet tots, amb pots. L'avi ensulfatava amb pedra blava i calç. A les vinyes hi havia dipòsits per tenir aigua per ensulfatar. Encara al costat de la tina en tenen un. Moltes rases eren de pedra i com que estaven netes feien la funció de recollir aigua.

Com que les vinyes estaven a prop de casa, anaven a casa a menjar i berenar. Però s'enduien la botella. La posaven en un bassal que sempre era humit perquè s'omplia d'una aigua que sempre baixava de dalt del bosc. Per berenar menjaven pa amb vi i sucre i també per postres. A sobre la taula sempre hi tenien el porró.

A la capella on tenien el sagrat cor també hi guardaven un panellat beneït per la festa de Sant Marc a Mura (de feia molts anys, ben sec), creien que ajudava a desfer les boires de les tempestes. Quan hi havia tempesta, la iaia Rosa, que no li agradaven els trons, s'amagava al "quarto fosc" i resava "Sant Marc, Santa Creu, Santa Bàrbara no ens deixeu". Una altra dita que recorden és "A la vinya i al celler no s'hi pot ser"

Varietats (detectades arran d'un anàlisi dut a terme pel Celler Abadal a la vinya antiga prop de la tina rodona, vora de casa): Blanc: picapoll, pansera, garnatxot (aquí dit malvasia de Manresa). Negre: sumoll, punxó fort (nom que no és local).

Descriptors temàtics: Terreny; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; conflicte rabassaire; Gastronomia popular

Descriptors geogràfics: Rocafort (El Pont de Vilomara i Rocafort); Mas Arboret (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort); Motnegròs (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort); mas Oristrell (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort); Terrassa; Manresa; carrer Nou de Manresa; Sant Vicenç de Castellet;

Descriptors biogràfics: Miquel Gibert Vilanova (pare del Jordi i la Consol i marit de la Lourdes); Rosa Maria Gibert Perramon (filla gran de la Lourdes i germana del Jordi i la Consol); Rosa Vilanova (àvia i sogra de la Lourdes); Antoni Gibert Serra (avi i marit de la Lourdes); celler Abadal (mas Roqueta, Avinyó); Cal Jan Pastor (Manresa); el Roqueta (vinader de Manresa); el Rossend (vinader de Sant Vicenç de Castellet);

Duració de l'entrevista: 61 min

Data de l'enregistrament:	13/12/2023
Lloc de l'enregistrament:	Mas Arboset (Rocafort, el Pont de Vilomara i Rocafort)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	14/12/2023