

Número de l'entrevista: 023

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

Nom de la/l'informant/s: Vilà Galobart, Antoni

Edat: 89
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Navarcles
 Lloc de residència: Navarcles



Precisions de la/l'informant: El Ton Vilà (Ton Beneta) és fill de Cal Beneta, una casa del poble on tenen vinyes pròpies des de fa com mínim 200 anys. Amb 14 anys va començar a treballar a la fàbrica de Sant Benet i als 20 a l'Ajuntament com a transportista concessionari. Des dels 55 fins a la jubilació va estar a la biblioteca com a ajudant. També va ser jutge de pau i secretari de la societat d'ajuda mútua "Germandat de Sant Josep". Paral·lelament no ha deixat mai de treballar la vinya i fer de pagesès, tot i que des de l'any 1964 ja el va dur al Sindicat d'Artés.

Resum de l'entrevista: El besavi del Ton, que es deia Salvador Galobart Martí, va comprar una vinya ja plantada a la partida de Puigmartí (Calders), l'any 1811. La va comprar per 40 lliures a una família d'una casa de vora el mas El Soler. L'amo, que es deia Josep Puigmartí, necessitava diners perquè durant la Guerra del Francès els havien fet presoner un fill. Era una vinya de sumoll negre, feia un vi molt bo de 12 graus. Segons el Ton, aquella vinya al mig del bosc era la mateixa des de 1811 fins que la van arrencar a mitjan segle XX. Passaven l'hivern podant, després desarrelar, el març llaurar i l'abril esbrollaven, treien les pampes. Tallaven, dels dos sarments que en diuen "la pistola", n'escapçaven el de dalt i l'altre creixia i donava raïm. Per Sant Isidre, començaven a ensulfatar, ho solien fer 3 vegades. Una de les ensulfatades més bones que feien era a l'agost, conservava el grau i les pampes. Arribava a finals d'octubre i les pampes encara eren verdes. Ensulfatar era el tot. Per veremar feien colles de pagesos i s'ajudaven. Ell era el que duia portadores amb carro i cavall, 6 cada vegada. Quan arribava a les cases ja l'esperaven els que havien de xafar, l'ajudaven a descarregar la portadora i un altre viatge. Segons la vinya, si era a prop o lluny, feia 5 o 6 viatges (al dia). Quan veremaven la seva, feia 5 viatges.

“La meua iaia em feia gràcia perquè em deia: ‘On passeu ara?’ I jo li deia: ‘Allà al cep tort’, això li deia jo, els ceps són torts tots!” (5.30-5.53).

A casa havien de pujar les portadores amb llibant dalt a l'eixida. L'aixafaven amb els peus, quan tenien la tina ben plena, el pare anava a cal Pericon a buscar una garrafa de bisulfit i l'hi tirava perquè acabés de bullir bé. El tapaven amb fustes, saca i cendra. El pare anava a baix i feia un forat al tap, manguera cap a la bóta abans no bullís. Era vi ximat que bevien a l'estiu, quedava rosadet. Per la lluna vella de març el trascolaven, el treien en portadores, el posaven en una altra bóta neta, hi cremaven lluquet i se'ls guardava. Només en feien 2 cargues, com que era rosat passava més que el negre, era un vinet “que xiulava”.

Quan havia fet el seu curs, guardaven el vi que havia bullit a la tina als tinois. Prèviament els havien netejat béns nets. Encara els té. Aleshores es treia la brisa. El pare com que era molt traçut es va fer una escala per baixar a treure-la i amb la corriola tibaven la portadora cap a dalt. Amb els samalers la duïen a premsar a casa del veí. La premsa primer anaven de pressa, després ja costava més. El suc l'abocaven amb l'altre vi al tinoi.

La brisa la posaven al carrer i passava un home que els la comprava per una pesseta al kg. Amb aquests diners pagaven el de la premsa i si sobrava algun centímet era per comprar-se una jaqueta per ell. (9:54) Això era cap als anys 1960-1970.

A casa sempre tenien el vi venut. Com que tenien aquest vi tan bo que els feia 12 graus, avisaven l'intermediari, el Miquel Hosta Fineta, que havia estat alcalde. Aquest avisava un senyor de Navàs que es deia Lluís Estruch que venia amb el camió i a baix al celler, amb setzens, portadores i amb embuts cap al bot. Els ho pagaven per grau en comptes per grau. Durant tota la vida fins l'any 1962 a 30 pessetes. De baix al celler al carrer on hi havia el camió hi havia uns 20 graons, que havien de pujar amb el bot de 40 litres a l'esquena. Au, amunt! (11:02)

El 1963 a França va anar malament la collita i venien a comprar vi a Catalunya, es va apujar i en comptes de 30 pessetes els pagaven a 55, aquell any van fer 80.000 pessetes del vi. El 1964 se'ls van gastar tots fent la cuina nova i el menjador. Van treure les tines per fer la cuina. A partir d'aquest moment van anar a Artés. Durant 5 anys, al Sindicat havien de posar 200 kg per carga per guanyar-se la tina. El 1964 quan arriben per primer cop a Artés amb el tractor ple de portadores, els van comptar 10 graus i ells en tenien 12!! Sort que ho van tornar a comptar, sinó perdien molts diners. L'avantatge d'Artés era que un cop passat els 5 anys, descarregaven i tenien peles per anar a treure al banc de Sabadell, si no volia peles podia comprar vi o sulfat. En aquesta època a Artés s'obria fins i tot el diumenge, després només fins el dissabte. El 1994 només de dilluns a divendres, però ells van veremar dissabte i van trobar tancat. Aquell mateix octubre hi va haver un temporal molt gran a Calders que se'n va endur el pont de Sant Benet, l'únic camí que tenien era passar per la vinya, va venir l'excavadora i va fer que li arrenqués els ceps. La Generalitat li havien dit que li pagarien 70 ptes per cep, però com que no havia avisat abans no va poder cobrar.

Amb el sulfat de coure, que era molt ric, hi podien comptar. En canvi ara amb aquests polvets és més fàcil però no té tant d'efecte.

Si anem més enrere, Navarcles era tot ple de vinya, cap a dalt als boscos del Vol encara hi ha barraques. Quan va venir la fil-loxera els van haver d'arrencar tots. Però com que els pagesos era l'única manera que sabien de treballar, van tornar a plantar vinya. Aquests del bosc que ho havien de fer amb els arpiots, ja el van deixar però el que es podia llaurar amb els cavalls, aquells es van plantar de seguida. Explica com es planta la vinya. Primer s'agafa un tronc de dos pams de les bordes i es planta a l'hort a una distància de pam i es rega. Creix, arrela i fa pampes. D'això

en diuen mallols. L'any següent s'arrenca i es planta a la vinya a metre de distància. Quan s'ha fet gros es talla i es fa un foradet al mig amb el ganivet. Després s'agafa un sarmen dels bons, que hi hagi dos borrons, i amb un ganivet s'afina d'una banda i l'altra, es lliga amb una mena d'herba seca i es fa una muntanyeta i es posa una canya. I després creix... (19:57-21.20).

En va plantar una a Sant Benet, era una vinya molt gran davant del monestir i feia 4 tones. Feia molts raïms i menys graus. L'any que van collir més raïms a casa van ser 16.000 kg, van anar a cal Patoi a buscar una paella d'arròs per celebrar-ho amb tota la família. Tenien vinya als Plans, a la Fàbrica del Pont, a Puigmartí. La de Sant Benet la van plantar perquè el pare es feia gran i ho tingués més a prop de casa. Allà hi havia hagut vinya, van fer sembradura i després com que pagaven vi, van fer venir el tractor que ho aplanés i van plantar vinya.

Com que a Puigmartí era més alt, passaven l'hivern podant amb sol i a baix boira. Hi podien comptar perquè era al mig del bosc, ni pedra ni fred. A més hi tenien figueres, codonyers, llenya, bolets...

Passava molt que quan un pagès es moria, ja s'arrencava la vinya i l'hereu ja no se'n volia encarregar. El 1957 van començar a arribar gent de Serón i Almeria i es van començar a arrencar vinyes per fer cases.

Abans de plantar es feien valls. Feien forats amb la piotxa per estovar la terra i hi posaven els canyots del blat de moro que donaven a les gallines, rames de pins, porquera. Els ceps ho agraïen i cada 3 ceps donaven un cove. Més tard ja ho estovava amb el cavall i la rella.

Després de veremar, per Tots Sants passaven comptes. Venien a casa i s'asseien a taula. Els collidors cobraven 50 pessetes i ell que duia el carro 100 pessetes.

Començaven pel que li convenia més i li collien tot. S'ajudaven 6 o 7 persones. Quan veremaven el diumenge, els deien la missa les 7 del matí (35:06)

Venien nois de Calders i Sant Fruitós amb els carros, que es llogaven per transportar raïm per gent que no tenien carro i s'estaven a casa de la gent. Quan duïen el raïm a Artés, llogaven el Salvador de Calders, que tenia tractor amb caixa. Un diumenge que veremaven va haver de fer 6 viatges a la casa del Galobart, ja festejava i quan passava sentia que deien sardanes. Allà hi havia la seva esposa i ell allà amunt i avall amb el carro. (37)

Veremant al matí trobaven els ceps molls i duïen una saca a sobre per no mullar-se. A l'hivern quan podaven les vinyes, es trobaven al camí tota la colla a quarts de 7 per anar cap a casa, tornaven tots junts. Pel camí cap a Navarcles feien una bona xerrada.

Els pagesos passaven tot el dia a la vinya, ja marxaven el matí amb tot el "fato", cap a la barraca amb el gos. Quan l'ombra tocava a la barraca, que volia dir la 1, llavors dinaven: un plat de sopa, truita, porró de vi, ametlles... A les 5, migdiada sobre una saca i tornar-hi cap a quarts de 7. Es dormia dins la barraca. Una vegada quan veremaven s'hi va trobar una serp! (39:55). Paraven a les 11 per menjar pa amb oli. Per berenar pa amb ametlles...

100 anys enrere els paletes i pagesos cobraven una pesseta cada dia i els qui llauraven la vinya 3 ptes. Les arades en deien de Badalona, feien un sorcs d'uns 4 pams de fondària. Passaven 6 vegades, i l'última s'arrambaven fort al cep perquè el pagès no hagués de cavar tant. Pels volts de Sant Joan passaven els tallants, 3 vegades. Però fins per Sant Joan, ja que després al juliol el cep s'assecava per la pols. (42:30)

La de Badalona era més petita i feia un sorcs molt rectes, no tombava la terra. Hi passava tot el dia amunt i avall i al vespre encara havia de carregar els garbons i durlos cap a casa. Miraven de tallar-los en lluna vella, perquè en nova es corquen i

quan els vas a buscar tot era una polseguera groga de corcs. Servien per escalfar-se i a la cuina servien per coure les patates i cols per sopar.

Va tenir mula un any, el 1980, la va vendre la mula al Careta d'Artés per 30.000 pessetes arran d'un ensurt que va tenir. Va comprar un tractor per llaurar. Els cavalls es deien Moro, després el Tordo, que era blanc. Després va comprar un cavall petit de la ramada de la muntanya que el va tenir 18 anys que es deia Xato i s'entien molt. Quan va tenir el tractor, com que no treballava, es va ferir i va caure. Era preciós l'abraçava i tot. També feia servir els cavalls per anar a repartir carn a els botigues. (47:23) Els cavalls es paraven per fer el riu perquè així reposaven. Quan passaven el tallent els posaven un morrió perquè sinó es menjaven els raïms (50:23)

El Miquel Hosta i el Florenci Feliu compraven la brisa i la duia a cal Cura a Manresa per cremar. El mesurador era un altre senyor de Navarcles. Venia a les cases quan es llogava per fer el canvi d'un tinoi a l'altre. Tenia un motoret i posava una manguera.

A Sant Benet tenien problemes de glaçades, sobretot la meitat no emparada pel Puig. Per setmana Santa, patien perquè lluna plena, nit de cena, solia glaçar-los la vinya. Un any se'n va anar de nit a encendre els garbons i fer fum, però ja no ho va fer més perquè aquest fum se'n va anar cap a l'hort del veí. (58)

Pel que patien més era per les pedregades. Va venir una família de Sant Llorenç Savall que van portar l'invent dels fuets. En deien el Pere dels Fuets. Ho va proposar a la junta i en van posar a diversos llocs, 1950s. "Jo ho he vist, que si toca el fuet a la boira cau pluja. Quan venia una boira de Castellnou, que ja tremolaven ja tiraven petards, ja galejaven i semblava que tenien esperança. Això ho fa fer el dimoni, jo m'hi he fixat, ara que no hi ha vinyes, no pedrega, perquè no li paga la pena venir"... "Un xicot que esperava els raïms per casar-se plorava, veia des de la barraca com queien els raïms i plorava, espera l'any que ve i l'altre... La gent van anar plegant per això". (1:00)

"Jo que sóc un home de fe, quan venia el ram de Sant Marc, duia un ram a la barraca per veure si me la protegia una mica. És un ram que fa una flor blanca i a missa el beneïen, a veure si les boires es despistaven". (1:01)

Els que feien les portadores es feien veure, quan anaven a la barberia. "Les meves fan 110 kg" "Les meves 108 kg", "vols dir?" Perquè anaven apretant, apretant... (1:06). L'amo de Solervicens tenia un tiu que pesava les portadores perquè les que eren per l'amo no pesaven. Quan n'havien de fer per ells ja no servia la maça!

Varietats. Negre: sumoll, a Navarcles gairebé tot. Blanc: macabeu. Taula: moscatell (italià, de gra més gros però menys dolç i del país, més dolç), picapoll i cama de garsa. Aquest és negre, la gent el guardava abans per postres. En deien així perquè el gra és vermell com la poteta de la garsa. Molts anys els penjaven a casa i en tenien per l'hivern, però es guardava més el picapoll, perquè era més petit.

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences itradicions; Utilitatge vitivinícola; Fassines / alcoholeres; Feines de lavinya; Indumentària del vinyaire; Malalties, plagues i tractaments; Mesurador /intermediaris; Mesures; Meteorologia; Morfologia del cep; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Navarcles; el Galobart, Fàbrica del Pont (Navarcles); Fàbrica de Sant Benet (St.Fruitós);Calders; Sant Fruitós de Bages; Mas el Soler (Calders); Puigmartí (Calders);

Descriptors biogràfics:	Lluís Estruch (vinader Navàs); cal Periconà (botiga Navarcles); Miquel Hosta Fineta (intermediari Navarcles); el Mesurador (bomba trascolar); Florenci Feliu (comprador brisa); Cal Cura (Manresa); Isidre Vila ("el Careta" negociant mules i cavalls, Artés)
Duració de l'entrevista:	74 min
Data de l'enregistrament:	02/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Biblioteca Sant Valentí (Navarcles)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	07/12/2019

Número de l'entrevista: 024

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

Nom de la/l'informant/s: Baucells Pujol, Dolors

Edat: 99

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Malla

Lloc de residència: Navarcles



Precisions de la/l'informant: La Dolors va néixer El Feu de Malla, un mas de mida mitjana. El seu pare havia estat alcalde del poble. Va estudiar batxillerat i el 1936 ja feia de mestra, en substitució del mestre de Malla, que havia marxat al Front. Després de la Guerra va continuar fent de mestra dos anys, fins que es va casar amb Miquel Vila Grau, l'hereu del mas Solervicens de Navarcles, que tenia estudis d'enginyer agrònom i enòleg. Com a mestressa d'aquest gran mas, estava al cas de la gestió de les vinyes i l'elaboració de vi, tot i que de la part de fora se n'encarregava el seu marit i ella duia la part de dins.

Resum de l'entrevista: La Dolors era molt bona estudiant. Va estudiar batxillerat a casa d'un mestre particular a Tona i després el cinquè curs al col·legi del Sagrat Cor de Barcelona. Aquell any va esclatar la Guerra i el seu pare, com a propietari, va haver d'exiliar-se a França. Es va quedar la mare amb 7 criatures i una que en venia. Ella era la gran, necessitaven diners per comprar i pagar els mossos i ella se'n va anar a fer de mestra. Com que els mestres van anar a la Guerra, les persones que tenien 5 cursos de batxillerat les admetien com a mestres. A Malla no tenien vinya, allà tot eren cereals i porcs. Quan va venir a Navarcles ho va trobar més pobre, tot i que la casa de Solervicens era més gran que El Feu. La vinya li va venir molt de nou. Al seu marit el va conèixer en una festa major, a una casa que es deia l'Armengol de Vic on tenien familiars en comú. Més endavant al tren anant cap a Vic. Ella llavors ja havia acabat el batxillerat. Tot i que a casa seva deien que ho deixés, després es va matricular a l'Escola Normal. Feia de mestra a una escola de monges que hi havia a Barcelona, al peu del Tibidabo. "era aquella època que els alemanys semblava que s'ho havien de menjar tot, i tenien una mestra alemanya nativa. Jo estudiava alemany i francès".

Van estar gairebé 2 anys festejant i es va casar amb 22. El seu marit era guapo, intel·ligent i instruït, havia estudiat enginyeria agrònoma tot i que no ho va acabar. També havia fet cursos d'enologia. No tenia pare i la dona que li feia de mare no era la seva. Els béns els administrava un consell de família, que va pressionar perquè deixés els estudis i tirés endavant la casa. Amb 18 anys el van emancipar i es va posar al capdavant del mas. El vi va sempre la seva passió, s'esforçava per fer un bon vi.

Al mas Solervicens vivien del bosc i de la vinya. El vi que entrava era dels 20 parcers que tenia la casa, entre Navarcles i Calders. Tot el que ara és polígon industrial, llavors era vinya. Abans de la fil·loxera encara n'havien tingut més. La fil·loxera va ser la ruïna d'aquest país. Tenen una finqueta agafada amb Solervicens que dona cap a Talamanca i que donava molts hectolitres de vi. Amb la fil·loxera tot això es va morir. Hi havia parcers que pagaven el quart i altres el cinquè, depenent de la vinya. No era igual als plans de Navarcles, que cap als trencats de Talamanca, on no era de tan bon fer. (34:48).

En temps de verema, "per tota aquesta romança", teníem 3 homes a "pan i cuchillo". Un era, un pesador, el Ramon, un home de Monistrol de Calders. (35:50) En total entraven 200 o 300 cargues de parcers. Ells només tenien una vinyeta per vi de menjar: moscatell, picapoll, xarel·lo... Del picapoll també en feien la mistela. Venien carros i més endavant algun tractor. Tiraven el raïm, blanc i negre barrejat, a la màquina d'aixafar. El caldo en una tina i la rapa la premsaven. Aquell vi encara era bo i el tiraven amb el most. Fermentava tot junt sense brisa i sortia un vi rosat. La rapa la deixaven fermentar en una altra tina, feien un vi negre que a vegades servia per cremar. Si sortia una mica més bonet se'n guardava per vendre. Potser hi afegien aigua?

Tenien bastants tinois, on fermentava el vi. Del tinoi ho passaven a la tina i es guardava allà. Tot ho feien passar la fusta, però les botes no tenien tanta capacitat i per guardar el deixaven a la tina.

Els tres homes només els tenien els 15 dies de la verema. Donaven molta feina, se'ls havia de fer el llit i el menjar. El Miquel volia que anessin molt ben tractats. "Ens esmerçàvem a fer-los molt bon menjar. Em vaig trobar un any que esperava el petit, el Miquel, la minyona va haver de marxar i vaig quedar sola amb aquells homes que menjaven com tres dracs, i a més tot lo altre... El més pesat és que dormien a dalt i els la tenia de baixar, buidar-la, rentar-la... Gràcies a això ara també puc anar molt ben cuidada". (44:50-46:35) Menjaven sols, perquè tenien hores una mica estranyes. L'únic dia que menjaven a taula era per Sant Miquel, era el sant del seu marit i feien una bona sarsuela.

Arrop: amb most. Hi posaven poma, pera, albergínies... Llavors encara hi havia la seva sogra. Ho bullien tant que es conservava tot l'hivern, en pots de vidre. El menjaven el dia que no tenien res més de postres. (49:24-51:39).

Feien mistela, vi sec i vi bullit. Tenien botes petites, que ja tenien el regust de vi sec i l'any que el vi era molt bo, posaven el most? allà dins. Allà fermentava, també el trascolaven. Sempre feien un vi sec boníssim. Es bevia per postres quan hi havia convidats o els diumenges. Per postres potser duïes unes garrapinyades amb mistela o plates de crema. Llavors no compraven cava.

També feien vi dolç o de dir missa, vi bullit. La meva sogra hi tenia molta confiança, quan el meu cunyat estudiava li portava alguna ampolla d'aquest vi perquè li semblava que el recomfortava". (57:37) El most s'havia de tornar a la meitat. El feien bullir en una caldera o en una cassola grossa de 10 o 12 litres. Si fermentava malament. En aquella època el posaven en una bota, però darrerament en ampolles. Sempre amb raïm blanc.

Les feines del celler les feia durant l'any el seu marit i un home, el Pepet, que només venia un dia a la setmana. Junt amb el Miquel cuidava l'hort, el jardinet de davant de casa... També feia marges de pedra seca. El Miquel era qui decidia quan s'havia de trascolar, etc. Quan entrava el most mirava el grau, i també mirava el grau del vi amb un aparell de vidre.

A la caseta del costat hi vivia un masover, el Jaume, que era el que cuidava la vinyeta de vora casa, la del raïm de taula. No feia cap altra feina de casa, duia les seves terres. Pagaven el quart del raïm, però tenien els horts francs a la riera de Navarcles. Quan deixaven la terra en guaret, que hi feien cigrons i així, tampoc no havien de donar res.

A la Plana de Vic es venia més vi que a Solervicens. El compraven a majoristes, ells compraven un bot de vi a Balenyà, l'anaven a buscar. A tota hora bevien vi, tenien el porró sobre la taula i era negre. Bevien més vi els dos mossos que no pas els pares o germans. A Solervicens era rosat i no tenien el porró a sobre la taula, sinó a la cuina. Només en bevien pels àpats. Les dones normalment en bevien menys. Venia una dona a rentar la roba. A mig matí es venia beure una tassa de vi calent. A Navarcles hi havia un negociant, el Fineta. Era el que tenia la mesura. A Navarcles hi havia una casa que en deien a Cal Mesurador. El dia que volien treure una bota de vi avisaven el mesurador. Venien amb unes botes grosses, normalment de la Plana de Vic. De primer amb carros i després amb camions. Buidaven la bota amb una aixeta i ho posaven a la mesura. Mesurava per cobrar un impost. Anaven en camions-bóta.

Les barraques servien per si venia una tempesta, per protegir-se del fred de la calor. "Molta gent passaven el dia a la vinya i s'enduien el dinar. Allà hi tenien el vi una mica més fresquet. Nosaltres encara en tenim qui-sap-les de barraques (1:19)".

Per veremar hi havia una data límit, fins aquella data l'amo podia prohibir que es comencés a veremar. A partir d'aquella data no se'n podia privar. Com si fos Sant Miquel, però no ho recorda. El parcer venia i li proposava al Miquel de veremar. Ell anava a veure el fruit i ho comprovava. L'amo podia privar de veremar abans d'una certa data, però del seu no s'hi havien trobat mai, ho havia sentit a explicar.

Segurament això s'establia en un contracte per escrit.

Dites: "Molta pluja pel gener, omple la bóta i el graner".

Descriptors temàtics:	Arquitectura popular; Contractes de conreu; Dites, creences i tradicions; Fassines / alcoholeres; Mesurador; Patrons de consum; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Mas Solervicens (Navarcles); Mas El Feu (Malla); Tona; Vic; Barcelona; Balenyà; mas Armengol (Vic); Monistrol de Calders; Talamanca; Riera de Navarcles
Descriptors biogràfics:	Miquel Vila Grau (marit i hereu del mas Solervicens); Miquel Hosta Fineta (mesurador de Navarcles); Cal Mesurador (Navarcles).
Duració de l'entrevista:	87 min
Data de l'enregistrament:	02/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Mas Solervicens (Navarcles)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia



Responsable del registre: Vila Cortina, Mireia

Data de redacció: 02/12/2019

Número de l'entrevista: NAVARCLES3

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Rosa Manganell Estrada

Any naixement: 1941

Lloc de naixement: Cal Fermí (Navarcles)

Lloc de residència: Navarcles



Precisions de la/l'informant: L'avi de la Rosita era el fill petit de Cal Fermí, una casa pairal situada al carrer Nou. Es va instal·lar a viure a una casa del mateix carrer, anomenada amb el mateix mot que la d'origen. Allí és on va néixer la Rosita. La família es dedicava a la pagesia, eren gairebé autosuficients: tenien bestiar a casa, 3 horts, 2 vinyes i algun camp de sembradura. Una de les vinyes, situada prop de la fàbrica del Pont, era en propietat; l'altra la cultivaven com a parcels del mas Solervicens. El pare compaginava la feina de pagès amb el treball assalariat a la fàbrica de Sant Benet. De vi en produïen només per autoconsum, però feien moltes panses i en venien al veïnat. De primer el vi se'l feien a casa, però a la dècada de 1960 el van començar a dur al Sindicat. Quan a Artés van deixar de voler vi, van arrencar la vinya que tenien pròpia i la van plantar de sembradura.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Meteorologia; Patrons de consum; Varietats de ceps i raïms ; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Cal Fermí (Navarcles); mas Solervicens (Navarcles); Anglesola

Descriptors biogràfics: fàbrica de Sant Benet (Sant Fruitós de Bages); fàbrica del Pont de Cabrianes (Sallent); Sindicat Agrícola d'Artés

Data de l'enregistrament: 10/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Biblioteca Sant Valentí (Navarcles)



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: 20/12/2019

Número de l'entrevista: NAVARCLES4

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Taverner

Observacions: entrevista conjunta amb NAVARCLES5

Nom de la/l'informant/s: Andrea Gusart Sensada

Any naixement: 1944

Lloc de naixement: Cal Pericona (Navarcles)

Lloc de residència: Navarcles



Precisions de la/l'informant: Juntament amb el seu germà Valentí, l'Andrea ha treballat tota la vida a la botiga-magatzem de Cal Pericona, situada al carrer Nou. El seu avi, Josep Gusart Cirera, es va instal·lar a Navarcles procedent d'Avià, a principis del segle XX. El fundador del negoci fou el seu pare, Valentí Gusart Claret, que també era vinyater. De primer comerciava i distribuïa queviures diversos (gra, vi...), però amb el temps es va anar especialitzant en la producció de vi i gasosa, a més de distribuir tota mena de begudes. Fins el 1970, es produïa vi al mateix magatzem o bodega, amb el raïm que duïen els pagesos del poble. L'Andrea era l'encarregada de mesurar el grau alcohòlic en temps de verema.

Materials aportats: Instal·lacions botiga-magatzem Cal Pericona [NAVARCLES-F-CAL PERICONA (1 a 7)], 1970-1982.

Descriptors temàtics: Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Destil·leries / licoreries; Estris i atuells; Fassines / alcoholeres; Indústria vitivinícola; Patrons de consum; Preus; Transport; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Cal Pericona (Navarcles); Avià; Gironella

Descriptors biogràfics: Josep Gusart Cirera (avi); Valentí Gusart Claret (pare); Sindicat Agrícola d'Artés

Data de l'enregistrament: 10/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Navarcles

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: 20/12/2019

Número de l'entrevista: NAVARCLES5

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Taverner

Observacions: Entrevista conjunta amb NAVARCLES4

Nom de la/l'informant/s: Valentí Gusart Sensada

Any naixement: 1955

Lloc de naixement: Cal Pericona (Navarcles)

Lloc de residència: Navarcles



Precisions de la/l'informant: Juntament amb la seva germana Andrea, el Valentí ha treballat tota la vida a la botiga-magatzem de Cal Pericona, situada al carrer Nou. El seu avi, Josep Gusart Cirera, es va instal·lar a Navarcles procedent d'Avià, a principis del segle XX. El fundador del negoci fou el seu pare, Valentí Gusart Claret, que també era vinyater. De primer comerciava i distribuïa queviures diversos (gra, vi...), però amb el temps es va anar especialitzant en la producció de vi i gasosa, a més de distribuir tota mena de begudes. Fins el 1970, es produïa vi al mateix magatzem o bodega, amb el raïm que duïen els pagesos del poble. El Valentí ajudava el seu pare a treballar la vinya que tenien a la zona de Sant Benet i s'encarregava de les feines de celler.

Materials aportats: Dietari o llibre de memòries de Valentí Gusart Claret (1928-32); etiquetes vi i gasosa. [NAVARCLES-D-CAL PERICONA (1 a 3)], 1928 - ca.1980

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Destil·leries / licoreries; Eines i màquines; Estris i atuells; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Indústria vitivinícola; Patrons de consum; Preus; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Cal Pericona (Navarcles); Avià; Gironella; Camprodon; Setcases; Molló; Sant Benet (Navarcles/ Sant Fruitós); Reus

Descriptors biogràfics: Josep Gusart Cirera (avi); Valentí Gusart Claret (pare); bodegues Torras (Pacs del Penedès); cal Cases (alcoholera, Manresa); Sindicat Agrícola d'Artés; licors Morell (Sant Fruitós de Bages); cal Selga-Torres (licoreria, Manresa);

Data de l'enregistrament: 10/12/2019



Memòria històrica de la vinya i el vi

Lloc de l'enregistrament:	Navarcles
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	20/12/2019