

Número de l'entrevista: 007

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

Nom de la/l'informant/s: Estruch Padullés, Ramon

Edat: 84

Sexe: Home

Lloc de naixement: Navàs

Lloc de residència: Navàs



Precisions de la/l'informant: A més de treballar la vinya com la majoria de famílies del nucli del Mujal, els germans i el pare del Ramon van exercir l'ofici de tractants de vins entre els anys 1930 i 1940. Ell ja no va seguir fent de tractant, però sí que va continuar fent vi i treballant el camp durant tota la vida. També feia de planteraire; anava a vendre planter als mercats dels pobles de la rodalia.

Resum de l'entrevista: El pare i els germans del Ramon compraven vi a les cases de pagès de Navàs, Castelladral i Castelnou de Bages. El posaven en bots que re-abocaven a les tines de casa, sobretot a les petites (a cal Valsset tenen 2 tines grosses de 80 cargues i 60 cargues, 4 tines mitjanes de 20-25 cargues cadascuna i 2 de petites de 4 o 5 cargues cadascuna). El portaven en carro i bots de pell a vendre als pobles amunt del Llobregat: Puig-Reig, Gironella... Per anar i tornar de Guardiola de Berguedà estaven un dia sencer, marxant de fosc. Per arribar al santuari de Lourdes (la Nou de Berguedà) no hi havia carretera, havien de carregar el bot en un bast i pujar a peu amb la mula per un carrerany de bestiar. Els germans del Ramon (Francesc, Marcel·lí i Gaví), que eren molt més grans que no pas ell, es van seguir dedicant a fer de tractants. El pare ho va deixar i el Ramon tampoc ja no s'hi va dedicar. Evitaven vendre el vi als germans, per evitar problemes amb la família. Venien a altres vinaders de Navàs, sobretot als de Cal Guimbaldes, que venia el vi a llocs com Perafita i Olost. També hi havia Cal Pey; Cal Salvador (botiga on venien de tot, a tocar de l'església); Cal Francisco (magatzem a tocar del tren, als darrers anys tenien un camió i el duien en garrafes a vendre cap a Montmajor). Pagaven a tant el litre i grau, el grau cada pagès pel seu compte el duia a mesurar a Navàs, a casa d'un tal Rabeia.

Les cases de la zona del Berguedà-Solsonès, encara que no fessin vi, totes tenien el porró a la taula. Quan el Ramon hi anava a comprar godalls (porcs petits per engreixar), primer abans de fer tractes el convidaven a llonganissa i vi. Al Mujal abans hi havia 12 cases habitades, totes tenien vinya. A l'època de veremar es congregaven parents de cada família per ajudar. Al Ramon també l'ajudava una gent d'Olvan, que s'allotjaven a casa seva mentre durava la verema. També tenien un fonyador que només es dedicava a fonyar (trepitjar) i a fer bullir el most per fer vi bullit. En total al Mujal podien arribar a haver-hi unes 20-30 persones de més en temps de verema. Als vespres al cafè feien "el ball del most", amb una gramola de maneta (la llum no va arribar fins el 1950).

Cultivaven com a parcers les terres d'un metge de Balsareny conegut com "el Matamoros". Feien servir un macer per prémer les portadores, però les de l'amo sempre les premien menys. El pare del Ramon es va discutir amb el pesador, que era el gendre del metge: "No cal que vinguis més, que jo la gent la tinc per collir i no pas per estar-se a pesar". Era freqüent que l'amo demanés quants viatges havien fet per dur raïm a casa. Un dels amos del Mujal tenia un mosso llogat que es dedicava a comptar el nombre de viatges que feien els traginers dels seus parcers. El Ramon traguava verema amb el cavall o euga i carro fins les cases de la gent de Navàs que tenia vinyes al Mujal. 6 portadores cada viatge i havia de creuar 4 cops la riera per passos. Una vegada el va arrebregar una riuada i es va haver d'enfilat de peus a les portadores perquè no se l'endugués l'aigua. L'animal no tenia por.

Al Mujal la verema començava pel Pilar i durava fins a finals d'octubre. Era un lloc enclotat i costava de madurar, a diferència d'altres llocs més solells com les costes de Vilafresca (l'Ametlla), on començaven la darrera de setembre.

El Mujal era també un lloc de moltes glaçades, les glaçades de Sant Marc (abril) podien matar el cep, per això no es podava fins entrada la primavera. Aleshores el cep ja gairebé tenia fulla, sobretot els negres i panses, que sempre s'avançaven. També passava els tallants al març-abril, quan el cep encara no havia brotat, ja que passant amb l'animal hi havia risc de fer caure els brots i aquests eren els bons (els que sortien després ja no tenien tant de raïm). Normalment el vi feia 11-12^º, màxim 13.

Guardaven vi per menjar, sobretot pansa i moscatell, aquest anava bé de guardar perquè era més esclarissat i tenia el gra petit. Es penjava amb cordills i canyes al sostre de les habitacions de dalt, on dormien.

Quan el vi bullia o fermentava ("tronxava") era molt perillós. La tina es tapava amb una tapa de fusta, que es rejuntava amb calç, guix i cendra. Es deixava un forat tapat amb tap de suro, sinó amb la pressió la tapa hauria volat amunt. Passades 3 setmanes o 1 mes s'obria. El gas que quedava dins la tina era perillós, a la casa de l'Alsina el fill va intentar entrar a rescatar el pare i els van trobar a tots dos morts. Duien a premsar a casa d'uns veïns del carrer. El suc del premsat es tornava a tirar a la tina, s'esperava que s'assolés (decantés el fang) i després es buidava la tina. Prèviament abans d'omplir-la s'havia col·locat rere l'aixeta un filtre que era un feix d'argelagues (a d'altres llocs ho feien amb garrics, però aquests deixaven gust en el vi). S'anaven traient mostres amb un got i a contrallum es comprovava si era prou clar per buidar la tina.

Els pans de brisa es duïen a destil·lar a l'alcoholera del costat de l'estació de Manresa. Pesaven molt i la premsa ja tenia unes planxes que permetien trencar-la pel mig en dues parts. Cada 2 portadores es col·locava una planxa.

Feia vi clar (blanc) i vi negre. El vinader abans de comprar-lo en treia un got, si el

veia massa embromat no el volia. Com que el vi blanc sol costava molt que quedés clar (sense bromes), més recentment el barrejava amb negre i per fer un "rosat". Tot sovint calia cremar lluquet, sobretot quan hi havia tronades i es removia el vi. El lluquet, a més de guardar el vi, també aclaria el color.
Ja fa uns 30 anys que va arrencar les vinyes.
Varietats. Negre: sumoll. Blanc: macabeu, pansa, malvasia llarga, malvasia de l'Estruch (Sant Cugat del Racó). Taula: pansa, moscatell.

Descriptors temàtics:	Utilatge vitivinícola; Feines de la vinya; Meteorologia; Morfologia del cep; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	Cal Valset (El Mujal, Navàs); Castelladral (Navàs); Sant Cugat del Racó (Navàs); Castellnou de Bages; Montmajor; La Nou de Berguedà, Guardiola de Berguedà; Olvan; Perafita; Olost; costes de Vilafresca (l'Ametlla de Merola, Navàs).
Descriptors biogràfics:	Ramon Estruch Serra (pare, tractant de vins al Mujal); Francesc, Marcel·lí i Gaví Estruch (germans, tractants de vins a Navàs). Cal Guimbaldes; Cal Francisco; Cal Salvador; Cal Pey (tractants de vins de Navàs). Rabeia (mesurador grau, Navàs).
Duració de l'entrevista:	68 min + 20 min
Data de l'enregistrament:	23/10/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Valset (El Mujal, Navàs)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	24/10/2019

Número de l'entrevista: 016

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

Nom de la/l'informant/s: Tarrés Mas, Joan

Edat: 90
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Navàs
 Lloc de residència: Navàs



Precisions de la/l'informant: La feina de vinader la va començar el pare del Joan, el Joan Tarrés Ribera. Era un home molt sociable i negociant, sabia fer tractes en què tant els pagesos com ell hi sortissin guanyant: llogant-los per treballar, llaurant-los les terres... Fins i tot comprava vinyes poc productives i les venia un cop arreglades. Tenia una botiga a Navàs on venia carbó, llenya i vi. Tenien vinya i celler a casa, compraven raïm als pagesos del poble per fer-se el vi i quan se'ls acabava els compraven vi ja fet, ja que en aquella època a Navàs hi havia molt de vi. Més recentment, en temps del Joan van anar deixant de vendre vi i van activar més la tocineria. El negoci del vi el van tancar el 1973-1974, tot i que en els últims anys ja l'havien de comprar al Penedès.

Resum de l'entrevista: Compraven vi als pagesos de la rodalia. Venien a portar-los una mostra de vi, el graduaven i tastaven per veure si era bo. Per graduar-lo tenien un aparell graduador. El vi que compraven el guardaven en tines. El seu pare anava a buscar el vi amb bots a les cases i un camió (un Ford 17). Anava més bé de conservar en tines que no pas en bots, quan era hora de repartir tornaven a omplir-ne bots. Ho feien de manera que fes sempre 11-12º. Anaven a repartir amb el camió a Sagàs, Merlès i també cap al cantó de Ripoll... Pel camí de Ripoll anaven repartint: Prats, Perafita... Paraven a les cases de pagès de vora la carretera. Hi anaven cada 15 dies i canviaven bots buits per bots plens. Quan va venir la Guerra Civil, van haver de plegar el camió perquè no tenien gasolina i perquè no els el prenguessin el van amagar, tapat amb llenya i palla en una casa de pagès (7:18). Llavors havien de fer servir un carro amb dos animals. Quan havien d'anar amb el carro, passaven dos dies a repartir vi. Per la Guerra, van haver de deixar d'anar a molts llocs.

S'acostaven a les casa a dur-los els bots perquè si els deixaven a fora amb l'humitat perillava que es fessin malbé. Feien manteniment dels bots empegant-los amb pega. Si s'espallaven el seu pare hi posava botanes de fusta. Si hi havia molta feina a reparar, passaven per Manresa deixaven els que s'havien de reparar a casa d'un boter que es deia Quinquer, a la carretera de Vic. Aleshores de boters n'hi havia cada poble, a Navàs també però quan es va fer gran ja no n'hi va haver cap més (10:05-12:02).

Passaven per Manresa quan anaven a buscar vi al Bruc, que era més fort i el barrejaven amb el d'aquí. Allà feia 13-14º, el d'aquí en feia entre 10 i 12º. Miraven que sempre fes 11-11'5º perquè es conservés més bé i fos més bo.

Feien blanc, negre i rosat. Quan veremaven feien vi ximat, que era rosat. No feien bullir la brisa i la rapa amb el most. Separaven la rapa i només el deixaven fermentar 12-13 dies amb la pell, perquè sinó agafava molt de color. Queda molt bo de gust.

Si el volies ben negre, hi barrejaven la rapa. Llavors era més rústic. Després de bullir el deixaven alguns dies més perquè fes més gust de vi negre.

Sobre la tina hi posaven una tapa de fusta, hi posaven cendra del foc, perquè no respirés. La tapa tenia un tap i quan feia 6 o 7 dies que fermentava el tapaven. Quan fermentava no t'hi podies acostar, et marejava: "bullia tant que hauries caigut desmaiada". Havien de posar una reixa a la tapa de la tina, per evitar que caiguessin rates i gats (19:20). Quan havien passat 7 o 8 dies hi posaven la tapa sense tap, i passats uns dies ja es podia tapar.

"Jo vaig estar a punt de morir-m'hi. Aquella tina feia dies que estava buida, però al cul hi van quedar 10 o 12 litres al fons... Van anar fermentant i quan van baixar per fermentar-la, quan vaig ser a mitja tina, vaig pujar cap a dalt que m'ofegava... En aquella època havien quedat morts molts pagesos del país del vi" Per saber si hi podien baixar, agafaven amb una espelma encesa lligada amb un cordill, quan anava baixant s'anava fent petit el foc de l'espelma, si quan arribava a baix trobava que fermentés, s'apagava. Llavors calia fer vent i obrir-ho tot ben bé.

La brisa premsada la duien a Manresa a l'Alcoholera Manresana. El suc que sortia de la brisa, el barrejaven amb l'altre per fer vi.

A casa tenien 6 o 7 tines, tant hi barrejaven el que havien comprat a les cases com el seu. No tenien tines a casa, les tenien llogades. Més tard també en van tenir a casa.

A casa penjaven el picapoll i en tenien fins a mig hivern.

Ja el seu pare, la primera feina que va fer va ser comprar el raïm a les cases de pagès. El raïm el pagava el seu pare a tant el kg, sense tenir en compte el grau.

Tenia un pesamostos i sabia el grau que feia el raïm. En total omplien 3 o 4 tines, així es podia fer el vi el seu gust i el comprava més barat. Quan havia gastat aquest, n'anava a comprar a pagès.

Les cases de pagès i muntanya, s'estimaven més el vi negre o rosat. Als pobles preferien blanc. Això quan ell va néixer. Però al cap de 13 o 14 anys, va canviar i els de pobles van anar preferint el negre que no pas el blanc. Va durar molts anys que el blanc no es venia tant.

Al poble gairebé van arrencar totes les vinyes: havien d'anar a buscar el vi al Bruc, a Masquefa. Més tard, als anys 1970s, el feien venir en cubes de Vilafranca i del celler Muller, de cap a Tarragona. Van repartir vi fins el 1973-1974, llavors van plegar el negoci del vi.

Quan el seu pare anava a repartir amb el carro, carregava 50 o 60 bots de vi al tren. Quan arribava a Cal Rosal, descarregaven els bots de vi, els deixaven al magatzem de l'estació i amb el carro i dos animals l'anaven repartint.

A casa venien gent a comprar vi a granel, en garrafes i botes. Feien vi bullit, en una caldera de llenya. Per fer-se havia de passar molt de temps en una bota. La mistela i el vi bullit havien de guardar-se en botes diferents. La mistela la feien afegint alcohol al most, cada 8 litres de most, 2 litres d'alcohol. El vi no el guardaven mai en botes.

Explicació del garbó: fet d'argelagues, una mica de rama d'alsina i una altra herba que no recorda. Això feia de filtre a les boixes, però el primer raig sempre passava algun gra de raïm que embussava l'aixeta. Llavors treien l'aixeta i els grans i feien rajar fort l'aixeta perquè es desembussés la boixa. Clavaven l'aixeta al suro i al posar-la s'encongia el suro i s'embussava. Perquè quedés ben fermada la lligaven amb un cordill a unes puntes que hi havia als dos costats.

A l'època de veremar es llogava molta gent. A casa venien pagesos clients que els portaven el vi durant tot l'any i a l'època del veremar, venien i s'enduien una bona cistella de raïms. Ja deixaven un tros de vinya que fossin els raïms més macos, per ells. En comptes de cobrar, preferien endur-se'n raïms. Marxaven amb el tren ben carregats. Eren de Gironella, de Puig-Reig. Venien el diumenge al matí, esmorzaven i després cap a collir raïms. Eren gent que feien de pagesos o treballaven a la fàbrica. (49:05) Aixafaven el raïm amb una màquina manual i a casa tenien 2 premses.

El vi que es feia a les costes de Vilafresca, tenia 12-13º, el de Navàs només 11º. En aquell, com que era costa, hi tocava sempre el sol. Tot Vilafresca es menava, tothom s'estimava més el vi d'allà d'alt. Ells hi tenien una vinya.

(fora de gravació): Per fer valls feien servir camots de blat de moro que compraven a la muntanya. Pujaven vi amb el camió i tornaven amb blat de moro. Van arribar a tenir 21.000 ceps.

El seu pare, Joan Tarrés Ribera, era un gran negociant. Comprava vinyes a pagesos que es retiraven. Eren vinyes que estaven descuidades: els últims anys es deixaven més brots perquè fessin més raïms, menys adob, etc. Un cop arreglats els ceps, passats 2-3 anys, tornava a vendre la vinya.

El seu pare llogava pagesos per arreglar les vinyes, per fer valls, per llaurar... Molts cops la mà d'obra eren els mateixos pagesos a qui comprava el vi. També tenia 2 mules i 2 mossos, dels quals un feia de carreter i llaurava les vinyes dels pagesos a qui comprava el vi, de cavar ho feia el mateix pagès. Llavors aquell pagès els venia el vi més barat.

Varietats. Blanc: macabeu, picapoll, malvasia segarresa. Negre: sumoll. Taula: picapoll i pansera.

Descriptors temàtics:

Crisi vitícola segle XX; Utillatge vitivinícola; Feines de la vinya; Salaris; Oficis relacionats amb el vi; Patrons de consum; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps iraiims ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Sagàs; Santa Maria de Merlès; Prats de Lluçanès; Perafita; Ripoll; Cal Rosal (Berga); Manresa; el Bruc; Masquefa

Descriptors biogràfics:

Joan Tarrés Ribera (pare, iniciador de l'ofici de vinader a la família); Alcoholera Manresana; De Muller (Reus, Tarragona); Quinquer (boter de la carretera de Vic, Manresa)

Duració de l'entrevista:

53 min

Data de l'enregistrament:	13/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Guimbaldes (Navàs)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	30/11/2019

Número de l'entrevista: 019

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

Nom de la/l'informant/s: Subirana Espelt, Àngela

Edat: 85
 Sexe: Dona
 Lloc de naixement: Montclar
 Lloc de residència: Navàs



Precisions de la/l'informant: L'Àngela va néixer als mas Coll-de-Ralic, del terme de Montclar i parròquia de Sant Joan Montdarn. La seva família hi feien de masovers i tenia 6 germans. Quan tenia 4 anys van anar a viure a Cal Cirera, una casa molt gran de Casserres. Amb 22 anys va entrar com a jove a Ca l'Estruch de Sant Cugat del Recó, on juntament amb el seu marit Andreu i els pares i l'avi d'aquest, es feia càrrec de les feines de pagès que tocaven a cada moment, entre elles el conreu de la vinya. Quan la seva filla Maria anava a col·legi a Navàs, anava també un dia a la setmana a una botiga del poble a netejar budells dels porcs.

Resum de l'entrevista: A Montclar i Casserres no es feia vi, però en consumien els germans de l'Àngela quan van ser grans i també els mossos de la casa. El compraven a bots a les dues fondes que hi havia a Casserres i el guardaven a casa dels masovers i l'anaven traient amb el porró que sempre era a la taula, però en consumien bàsicament per dinar. Amb un bot de vi passaven molts dies. A la casa hi havia també pastors que pasturaven pel terme de la casa i els de les cases veïnes. Les dones i nenes amb la cistella anaven al camp a dur el menjar als homes, i moltes vegades era llavors quan els duïen la botella amb el vi, ja que si marxaven al matí carregats més aviat els feia nosa portar cosa. Als pastors no els ho duïen, ja que s'emportaven el sarró: llonganissa i formatge, que en tenien molt, de les ovelles, cabres i vaques que tenien. Per esmorzar menjaven patata, cigrons, amanit de tomàquet, ceba... A la tarda, per berenar, truita i tall (costella, botifarra...). Al vespre tots arribaven a sopar a casa. Amb 4 anys a Cal Cirera ja ajudava els seus germans i germanes més grans a vigilar el bestiar, que no se n'escapés cap i ajudar-lo agafar. Quan va ser una mica més grandeta, ja marxava tota sola a guardar els xais i sobretot, les vaques. I no es

perdia mai! Això quan feia bo, a l'hivern els deixaven anar a estudi. Quan va començar a anar a estudi la família ja vivia a Fonollet (Casserres), fins als 13 anys, però a ella li agradava més cosir, a Casserres. També va anar un temps a col·legi a Casserres, on la filla del secretari els donava classes a unes quantes noies.

A ca l'Estruch a l'Àngela li va tocar fer una mica de tot: esbrollar i esgriolar i fins i tot segar. Esbrollar: treure els bots que no tenen res, deixant només la brocada i el sobrecoll, es fa per Sant Isidre. Esgriolar: després la brocada i el sobrecoll fan uns grills i s'han de treure, això abans de Sant Joan ha d'estar fet.

Quan treballaven anaven a casa a dinar i fer migdiada, ja que l'àvia no podia anar-hi a portar el menjar. No era valenta, però cuidava de tots, era com la seva segona mare.

Llaurar no ho havia fet, però quan era a Casserres anar en cavall a fer les seves coses, sí. Cavar a la vinya no ho havia fet, ja que calia fer força.

La vinya voltava la casa. Els Guàrdia Civils venien i deien "Carambes aquesta vinya, sin cavar, sin labrar i goita quins raïms!", perquè hi havia uns ceps fets en unes esquerdes de la roca i feien raïms. Això ho deien ells, perquè les esquerdes de roca eren plenes d'herba i s'havia d'anar traient amb un magallet. Aquella vinya l'havia plantat el padrí del seu home. A dalt al pla de Sant Pere hi tenien una mica de cereal. Per veremar abans llogaven els veremadors, en total unes 7-8 persones, però ara només venen els veïns, de Can Passols i s'ajuden. Solien baixar el seu germà i els seus amics de Casserres, i els 3 o 4 dies que durava la verema s'estaven a casa.

Veremar li agradava, perquè es reunien una colla i anaven fent. Ho feien amb coves i portadores. El que es cuidava del carro feia les portadores. El carro era el que tenien a casa. Els coves, pesaven 20 kg. Però si trobaves que pesaven molt, com que s'ho feien per ells, ja no l'omplien tant.

Anaven a esmorzar i dinar a casa. Des de casa estant, feies un crit i ja venien. La que es quedava no anava a veremar: primer l'àvia, després ella i ara la Maria.

El de la casa, el seu marit, era el que fonyava els raïms. També havia anat a algunes cases veïnes a "ballar sobre els raïms", ell gairebé no tenia temps d'anar a veremar. Ella no havia vist gaire xerínola i gresca, però quan hi havia la mare havien fet moltes bestieses: "deia que es fumien per aquí i no hi havia manera d'anar a dormir. Es feien bestieses els uns amb els altres, enganyar-se el que podien..."

El most el fermentaven amb la brisa. De vi ximat en feien una bóta, però no gaire, perquè sinó es fa malbé l'altre. Per Nadal se sol aclarir, i llavors no es pot premsar. Anaven traient mostra per mirar si era clar. Els homes eren els qui decidien.

Quan es destapava la tina per treure la brisa, s'havia de vigilar que hi cremés un llum. Si una espelma no hi crema, t'afogaries, perquè fa una fortor que no hi viuries. Potser fa 100 anys, a l'Alsina dos germans es van morir. Abans s'havia de manxar amb un drap, això ho feien els homes.

També havia ajudat a fer voltar l'aspi de la premsa. Quan costa, es deixa una estona fins que torna a ser fluix. Abans era pesat perquè s'havia de pujar el vi i baixar la brisa amb les portadores i els semalers. Quan hi ha poc vi s'ha d'anar de presa a treure'l, perquè sinó s'empassa molta brisa. No passa res, perquè la brisa el manté més piquet, més bo i té aquell toc de xampany. Però també es "gavanyava" vi, perquè encara que s'escorrés, sempre quedava brisa per premsar. El suc del premsat el tornaven a tirar a la tina, esperaven que s'aclarís i ja es podia beure.

Els vinaders els compraven vi: l'Estrada de Cal Francisco (parent dels avis), venien amb un camió i botes de 25 cargues de fusta. Tenien una botiga a Navàs i també en repartien per la muntanya. Els mossos sortien un parell de dies a la setmana a repartir vi.

Els vinaders pagaven el vi a tant el grau, tenien graduador. Els duies una ampolleta i

el graduaven i tastaven: miraven que fos bonic, clar... Ben transparent. Tenien pocs ceps negres. El poc que feien negre, el seu parent de ca l'Estrada els deia "molesta, perquè no és ben clar ni ben negre, tenia un color cirera. Aleshores el pare va trencar tots els negres i els va tornar a empeltar de macabeu". Els blancs també anaven amb brisa dins la tina. Anys enrere el Pey de Navàs i algú altre els comprava la brisa per fer vi.

El vi ximat és més fi, per no espatllar tant la tina només en fan una bota. Quan treien el suc quedava massa brisa, passava igual amb el vi bullit.

De vi bullit o de missa n'havien fet molt, amb blanc. El feien servir per fer regals. Es prenia per postres. Als veremadors els el duien amb 4 gotes d'aiguardent.

Venia un home de Navàs que feia de "gorda" a Coromines i prenia aiguardent. Passava per casa perquè sabia que la mare sempre tenia el foc fet, duia el pa i feia una torrada i l'acompanyava i prenia 4 gotes d'aiguardent.

Els de casa bevien poc vi, però si venia algú sempre li duien el porró i les ametlles torrades. Les ametlles les torraven amb un forn de llenya (cuina econòmica), a la mare li quedaven molt bé.

Abans deien que el vi reforçava. Guardaven raïm per menjar al llarg de l'any, però passat un parell de mesos ja es tornava pansa. Sempre en guardaven una caixa per l'època de la sembra.

Descriptors temàtics:	Utiltatge vitivinícola; Feines de la vinya; Alimentació del vinyaire; Morfologia del cep; Patrons de consum; Terreny; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats
Descriptors geogràfics:	mas Coll-de-Ralic (Montclar); Sant Joan Montdarn (Viver i Serrateix); Cal Cirera (Casserres); Fonollet (Casserres); ca l'Estruch (Navàs); Can Passols (Navàs); Coromines (Viver i Serrateix), el Soler (Navàs)
Descriptors biogràfics:	cal Guimbaldes i l'Estrada de cal Francisco (vinaders de Navàs); Pey (Navàs, comprava la brisa per fer vi), el "Gorda" (guarda forestal de Coromines, Viver i Serrateix)
Duració de l'entrevista:	48 min
Data de l'enregistrament:	21/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Mas Estruch (Navàs)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	01/12/2019

Número de l'entrevista: 020

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

Nom de la/l'informant/s: Estruch Parcerissa, Andreu

Edat: 86

Sexe: Home

Lloc de naixement: Navàs

Lloc de residència: Navàs



Precisions de la/l'informant: L'Andreu és l'hereu de la casa de Ca l'Estruch, construïda a finals del segle XIX per Joan Estruch i Puig, amb l'ajuda dels seus germans. En temps del seu pare i del seu padrí havien cultivat 20.000 ceps, 4-5 Ha de vinya, corresponent al 50% de la superfície cultivada. La finca en total té 24 Ha, entre bosc, sembradura i ermot. Encara actualment cultiva alguns ceps i a casa es fan el vi com abans.

Resum de l'entrevista: El pare del padrí de l'Andreu va anar a França, al lloc més proper que va poder, a buscar peus americans i els va empeltar amb la malvasia que tenia. De tipus de malvasia n'hi ha dos: la segarra i la vermella. La segarra és més clara, rosseta. I la vermella o de l'Estruch és més vermella.

Ara no tenen tantes malvasies, perquè no treballaven tant i va durar uns anys que el que volien era suc. Per això van empeltar panseres, macabeu... que treballaven més bé i fins i tot feien el vi més fi, la malvasia és més rústega, no és tan gormanda (7:20). D'una pansera en podia arribar a sortir un cove, uns 20 kg. L'Andreu havia sentit a explicar que els pagesos venien a ca l'Estruch a buscar empelts de Malvasia. El picapoll no dona gaire, fa un gra molt petit però un vi molt bo. En guardaven una mica per menjar. Ara en tenen uns que es diuen "raïm de taula", fan el gra rodó i també els guarden.

Ara de peus americans a tot arreu en surten, fins i tot al bosc n'hi ha. No es moren mai, fins i tot en els ceps que es moren, torna a brotar.

A l'Andreu li agrada molt menjar raïm, quan estan a punt de veremar, li agrada anar passant i tastant-los per veure si es poden collir. Encara ara no fa servir el pesamostos.

Començaven a veremar a finals de setembre o mig octubre. La verema durava aproximadament una setmana. Gairebé sempre eren 7 o 8 persones.

El “padrí vell” (besavi) llogava cavadors de Castelladral, i també per veremar. Fins i tot havien fet venir gent d’Olvan, d’allà on s’esqueia. Com que abans a les cases hi havia molta gent, hi havia temporades que no tenien feina i es llogaven allà on fos. Havien sentit a explicar que per la fira de tardor de Navàs els pagesos es reunien i decidien quan pagarien als veremadors. Cobraven allò acordat, passat que n’hi hagués algun que volgués cobrar més i si estaves conforme de donar-li més...

També s’enduïen raïms.

Ara després de veremar es llaura de seguida, perquè així a l’hivern els ceps es reguen més. Si el cep es pot regar a l’hivern, a l’estiu no pateix. Abans aquesta feina es feia al mes de març: era l’hora de llaurar la vinya i cavar-la.

A 12 anys l’Andreu va enganxar l’arada i ja no la va deixar. Havia de ser un animal que en sabés una mica. En tenien una que quan trobava que s’apuntava, ja es parava. Si un animal no en sabia i era boig, fumia tibada i au! Quan l’animal no havia llaurat mai, anava massa esverat. Un veí en tenia una que no sabies si anava endavant o endarrera, com més a poc a poc anaven millor. Quan la Maria era petita que tenia 2 anys es va ficar dins el sorc, quan va passar, no la veia. I anava jugant. La mula es va aturar, sinó potser l’hauria aixafada. Quin ensurt! (26:28). La mula que tenien es deia Castanya.

L’arada que feien servir per llaurar els ceps era l’aurió i tombava la terra cap a la dreta. Al juny hi passaven els tallants, que agafaven uns 40 cm d’amplada. Podar es feia abans de llaurar, perquè llavors els ceps no s’espatllen tant, t’hi pots acostar més quan llaures.

Podar ho fa en dos cops. Primer passa a tallar el sobrecoll a l’hivern (29:00).

S’escapcen 3 o 4 cm que només en quedi un trosset. Quan volen brotar, gairebé espera que es vegin els raïms per escapar, a vegades gairebé és per Pasqua. Brota primer el cap del sarment i els borrons més a prop de la soca no es mouen. Si fa fred i el sarment és llarg, es moren els de dalt els borrons de baix queden. (00:31) Després s’ha d’esbrollar, treure els brots que no tenen raïm i deixar brocada i sobrecoll a cada cap. Els que tenen raïm també es deixen. A vegades si tenen massa raïm també en treuen algun, ara es fa molt però abans deu “nos en guard de treure algun raïm!”. Les branques que anaven cap al mig i molestaven en passar, ja tenien un xerraquet i la tallaven. Sinó llavors tenien més jornals de cavar. (35:27)

Després de l’esbrollar ve l’esgriolar, que és cap al juny. A vegades ho fa a l’hora que s’escau. A cada nus del sarment hi surt un griol, s’ha de treure perquè sinó fan una bardissa que es menja el raïm. Tot l’any hi has de ser. (38:30)

L’Andreu havia anat a les cases veïnes a fonyar. El brescat s’aguanta per uns ràfecs de la tina. Mentre aixafava, s’aguantava amb una corda, perillava que quan era moll del suc del raïm, podia relliscar. Abans les tines eren rodones i es posaven uns taulons. Però ells tenen les tines quadrades amb un brocal quadrat al mig. Abans el brescat era de fusta però cada any s’anaven gastant i perillaven de relliscar, més tard el van fer de ferro. Quan fonyaven entre dos o tres, la darrera fonyada només s’agafava un i llavors perillava més de relliscar. (42:10). Feien servir espardenyes, cada any unes de noves, a la darrera ja eren foradades. Encara que el brescat t’aguantés, perillaves de fer un cop de cul. (43:30)

Cada vegada que venia el carro es feia una fonyada, un carro gros podia dur 12 portadores. I després esperar que arribés un altre carro. Quan eren aixafats, tots caps a dins.

Cantar es feia més que no pas ara. Cantaven quan fonyaven. Llaurant, els animals els agradava que cantessin.

Més tard van sortir les reus de rodes, ja no s’havien d’aguantar i no havies de fer res. Només girar quan arribaves al final i l’animal ja et seguia. Requeria dos animals.

Bullint el vi hi estava una setmana més o menys, primer més, després anava aflacant. Si no era tan plena la tina, bullia menys temps. Com més poc n'hi ha, més abans s'aclareix. Quan és clar ja es pot premsar. Començaven a tapar la tina quan veien que no feia tanta olor i afluixava, primer flux i després ben segellada.

El vi ximat no es pot tapar fort la bóta, petaria. Si hi apuntes al nas, notes la fortor. Quan veus que no bull es tapa. Abans amb un tap de suro ben fort i sorra a tot el volt perquè no respirés gens. Hi ha anys que pica molt més temps. Anys que surt més dolç o més sec.

Quan volen premsar, hi ha de posar una espelma amb un filferro fins a tocar la brisa. Si s'apaga, s'ha d'esventar amb una manta. Ara no s'esventaria perquè la brisa està molt avall.

Quan bull el vi a la tina, s'ha de deixar una esquerdada oberta la porta del celler. La mare va baixar a omplir un porró i li va anar just que no va caure.

A l'Andreu li agrada que el vi ximat tingui una mica de pic. Va com va, el vi encara ningú no l'ha entès mai.

Havia sentir a explicar que dins la casa veïna havien mort dos dins de la tina. El pare solia explicar: havia baixat un i l'altre havia baixat per treure'l i s'hi havia quedat tots dos.

La brisa es pescava des de dalt, si era molt plena amb unes forques de ganxo, sinó amb una bastida. La tina té uns forats per encaixar-hi cordes o cadenes de la bastida, que es van allargant a la mida de la brisa. Es començava a treure des d'una cantonada, deixant un forat. La brisa s'aguantava a dalt i el vi se n'anava a baix amb l'altre. Si l'haguessin tirat a sobre, hauria quedat tot "enxarcat" i haurien hagut de remenar molt la brisa...

Abans anaven premsant mentre sortia una gota, aquell vi era molt dolent, però el tornaven a tirar a dins amb l'altre, i quedava més bo. Si deixes reposar l'aspi, s'apria i llavors ja no costa tant de fer girar. En un dia, començant d'hora i plegant tard, fan 4 premsades (1:05). Posen llaunes que la marquen, abans fustes, per partir el pa en dos cantons per banda, sinó pesa molt. Ara la tallen en 4 trossos.

La brisa els la comprava el Pey i el Melitón de Navàs, que la duïen a destil·lar a Manresa, a cremar. Igual que el vi picat. Eren mig de família, les mares eren de la casa.

La bóta on el vi s'havia picat, ja la podies llençar. Per més que la rentessis... Per vinagre (1:10). El vi que els compraven, ja no l'embotaven. Del seu record, gairebé sempre el guardaven en tines i tinardons. Si el posaven en botes de fusta era perquè els tinardons eren molt grans (25 o 30 cargues) i quan hi havia poc vi es picava. Un cop cada setmana, el dissabte o diumenge, l'Andreu cremava lluet a la tina i a la bóta, encara ara ho fa a la tina. De bisulfit no n'havien tirat mai gaire.

El vi s'aclareix sol. Quan fa molt fred n'avença prou!

Hi ha gent que miren la lluna per totes les feines. Ell si es pot ho fa. Per les feines de la vinya, per embotar i per premsar millor lluna vella. Si no es fa amb lluna vella, n'hi ha que diuen que perilla més de picar-se i no s'aclareix tant.

En general per Navàs agradava més el clar, a la muntanya més el negre. Els vinaders el repartien per la muntanya, ells devien fer les seves barreges. El vi fa entre 10 i 13°.

Abans quan anaven al camp se'n duïen sempre la botella per fer un tragueta havent menjat. Duïen el porró espartat, perquè així no s'escalfava tant. El mullaven amb l'aigua del pou (1:21) La gent normal podia beure un litre al dia. Els que anaven al bosc, entre 3 s'en bevien una ampolla de 5 litres. No s'havien emborratxat mai, menjaven molt, suaven i el cremaven.

A Navàs no hi havia mesurador, però l'Andreu recorda que venien a cobrar impostos, pagaven l'anomenat dret de quadra i també pel vi. L'agutzil passava un cop l'any i li havien de dir més o menys quantes cargues tenien.
 El pare del vinader Guimbaldes els va dir: "D'una mala anyada doneu-li passada!"
 Era un any que hi va haver molts kg i el vi no va sortir gaire bo, volia dir que no passava res si no tenia tant de grau i no el podien pagar tant.... (1:26)
 A casa menjaven pa amb vi i sucre, feien la sucamulla.
 Varietats. Blanc: malvasia, macabeu, picapoll, pansa.

Descriptors temàtics:	Art de beure vi; Destil·leries / licoreries; Utillatge vitivinícola; Feines de la vinya; Fil·loxera; Impostos; Salari; Malalties, plagues i tractaments; Meteorologia; Morfologia del cep; Patrons de consum; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins derivats
Descriptors geogràfics:	can Passols (Navàs); Olvan; Castelladral; França
Descriptors biogràfics:	Joan Estruch i Puig (besavi, fundador de la casa); Guimbaldes (vinader de Navàs)
Duració de l'entrevista:	88 min
Data de l'enregistrament:	21/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Mas Estruch (Navàs)
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	01/12/2019

Número de l'entrevista: 54

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

Nom de la/l'informant/s: Pere Obradors Suades

Edat: 88

Sexe: Home

Lloc de naixement: La Caseta (Castelladral, Navàs)

Lloc de residència: La Caseta (Castelladral, Navàs)



Precisions de la/l'informant: El Pere viu a la Caseta, una casa de pagès de Castelladral, que és també on va néixer el 1936. Està situada prop de la carretera que va de Balsareny a Súria i té una casa que en depèn que es diu Cal Copons. Ell era el més gran de tres germans. La seva mare era filla de l'Inglà, a la riera d'Hortons i el seu pare l'hereu de la Caseta. Tal i com el seu nom indica, es tractava d'una propietat petita, amb cultius de sembradura, vinya, horta i alguns fruiters. La vinya no era el conreu predominant, ja que abans aquesta zona era molt freda i hi havia glaçades tardanes que perillaven de matar els ceps, però tot i així en feien prou quantitat com per a vendre'n, a més de per al consum propi. A més, el Pere s'ha relacionat tota la vida amb la vinya, ja que amb 8 o 9 anys ja l'enviaven a casa d'uns parents a veremar.

Resum de l'entrevista: Ens explica que amb 8 o 9 anys ja el feien anar a casa de la padrina al Cortés del Pi, fins on hi ha més d'una hora de camí; o bé per les cases a comunicar la mort d'algú. Quan el Pere era petit, a la Caseta tenien un parell de vinyes pròpies, que van arrencar aviat perquè no feien res. Més tard, quan ell tenia 14 o 15 anys van començar a menar una vinya era plantada de feia poc i que era de la casa veïna de Maçaners, com a parcers. Una barreja de ceps de diferents classes, però principalment sumoll. El primer any recorda que hi havia una bona anyada, però una pedregada els ho va matar tot. De primer pagaven el quart i després, com que no sortia a compte, van arribar a un acord i van passar a pagar el sisè. El 1965, en comprar el tractor, també van arrencar un reng si i un reng no, per poder passar. Menys producció però també menys feina. Els ceps que quedaven treballaven tant o més. D'aquesta vinya en feien 20 o 25 cargues de vi en total (una carga 120 L). El vi de l'amo de Maçaners el feien a casa i ell venia a buscar el que necessitava per beure.

També el venien a vinaders (el Guimbaldes, de Navàs) i a molta gent de Súrria que els l'anaven a comprar a la menuda. A la gent els agradava perquè era bo, encara que no fes gaire grau. El Guimbaldes una vegada hi va anar amb una bota grossa de 8 cargues sobre un camió i va haver de fer tres volts i encara no se'l va endur tot. I és que a la caseta a vegades compraven raïm dels veïns per fer més vi a casa. Sort en tenien, dels ingressos de la venda de vi!, anaven molt bé per tenir diners per anar a comprar.

Tot el raïm que collien a la vinya cabia en una tina. A casa tenen tres tines molt grans i en tenien també una de petitona, quan tenien només uns quants ceps la van ensorrar perquè feia nosa. La iaia de la Caseta explicava que les havia vistes totes plenes, això era abans de la fil·loxera. De la fil·loxera n'havia sentit a parlar, que quan va arribar va fer net. Deien que un veí de Cal Xic, que era parent de casa, havia fet una tina nova, però no l'havia pogut estrenar.

En aquesta zona de Castelladral podaven a últims de gener o febrer, molt tard perquè així hi havia menys perill que el fred matés els ceps. Havia vist alguns de Navàs que podaven quan començava a sortir algun brot, però això no li sembla que hagués de ser bo, ja que aleshores el cep ja vol començar a fer el seu treball.

També a l'hivern, és el moment d'abonar el cep, posant-hi fems. També es feien clots o valls, consistia a treure la terra amb una fanga i quedava com una banyera que s'omplia d'aigua quan plovia. A dins hi posaven rames de pi o canyots de blat de moro. Servia per mantenir la saó. "Quan no sabies què fer, feies valls", cada any feies un tros de ceps en els llocs més dolents. Els valls duraven un temps, després els tornaves a arrobinar i quedava pla. Però era una manera de tenir terra bona Cap al març o abril, abans que broti, es llaurava, bàsicament per treure les herbes.

La vinya és molt delicada i si s'espera massa en passar, quan hi havia els brots, saltaven, ja que no estaven ben enganxats. Abans, a diferència de l'actualitat, no es deixava herba a les vinyes, creu que deixar-l'hi té els seus contres, ja que l'herba xucla i en un any sec va malament, a més treu molta saó. Es feia amb una arreu que tombava una mica la terra (a diferència del bravant, que tomba molt), que no anava gaire fonda i tenia una pala petita per no obrir massa el sorc. Després de llaurar es cavava tot al reng dels ceps amb uns arpiots. Tot sol a cavar una vinya i repassar rases estava 15 o 20 dies. Les rases servien per treure aigua, que no faci mal, i fer-la anar cap al dipòsit de la vinya anomenat biot. El biot era com un viver fet d'obra, ben lliscat. Aquesta aigua servia per preparar el sulfat de coure, es posava en una portadora o en un alter biotet més petit. Si el biot era ple, es desviava la rasa amb la mateixa terra per fer anar l'aigua cap a un costat.

A l'estiu es feia una altra llaurada amb un tallant per treure l'herba, aquest encara anava menys fondo, només 3 o 4 dits sota terra.

La vinya estava composta de diferents feixetes i a la de dalt de tot hi costava molt de passar amb l'animal. Va començar a llaurar amb 12 o 13 anys i ja va anar tard, n'hi havia que ho feien amb 10 o 11 i ell ja frissava. De primer tenien una mula que li deien la Castanya i després una euga (la de la foto), negrosa i amb clapetes blanques al davant, que a vegades li deien la Lleona. Per governar-la, la tibava per una corda que duia passada per la boca mentre li deien oixque (esquerra), oillà (dreta), bo (parar), apa-tira (endavant). De primer costava una mica i s'havia de fer anar la corda però després ja aprenien i només amb la paraula ja creien. A vegades romancejava però ell no era partidari de picar, duia algun bastonet i la tocava una mica i ja feia cas. Quan s'arribava al final de la passada, s'havia de tibar l'animal cap al costat que tocava i girar l'arada, que no costava gaire.

En llaurar sempre rebia algun cep. Si la saó era molt bona la reu anava massa fonda i s'enganxava amb alguna arrel, temps de parar l'animal ja havia fet seguir tot el cep!

Quan s'ha cavat, el cep va brotant, va creixent. Quan és brotat, es posa sofre, es pot fer més tard, però llavors gastes molt de sofre. No totes les vinyes s'han d'ensofrar igual. Es fa per la brima, un raïm tocat per la brima no fa res, queda parat, tot i que el poc vi que faràs serà molt bo. Un any de brima els va fer 13 graus, quan el normal eren 12. El vi el feien graduar pels mateixos vinaders que el compraven. Una vegada els el va graduar un home de Súria que treballava al laboratori de la mina i va trobar que feia més grau. Queda el dubte de si els vinaders deien la veritat amb el grau. Quan fa un parell de pams toca esbrollar, que és com esporgar, treure els brots. Ell és partidari de treure brots sense raïm, però també alguns brots amb raïm. Un cep massa pla sembla una botja, ha de ser ventilat. Avui en dia els tallen els pampes, però abans no es feia.

La vinya de Maçaners anava molt millor els anys que plovia molt. Al cap de poc de tenir la vinya, quan ell era jovenet, el pare li va confiar els ceps perquè ell estava fent una altra feina, li deia vigila els ceps i ell pots comptar què sabia! Li va semblar que veia una taca i el pare li va dir ensulfata! Devia ensulfatar els dies bons, perquè no es va perdre cap raïm. En un any es podien fer 3 o 4 ensulfatades.

A continuació d'esbrollar, toca esgriolar, treure el griol. A cada nus el cep fa un griol, fins a sobre del raïm. Els griols s'han de treure tots, sinó es mengen el raïm.

Ell no havia empeltat mai, ho feien fer a algú, deixaven pujar la borda del cep i l'empeltaven amb un sarment. El Pere era l'encarregat de tapar el sarment empeltat amb un paller, deixant només el borró que sortia per dalt. Hi havia qui tenia una mena de galleda, com les galledes de fregar però amb departaments, quan paraven tallaven sarments per fer eixerts i els posaven en un dels departaments a remullar amb una mica d'aigua.

La verema començava a finals de setembre-octubre. Hi havia amos que tenien la mania de no deixar començar a veremar fins abans del Pilar, com la mestressa de les Cots. A la Casa Nova de la Garriga per Sant Miquel. L'eina que es feia servir per veremar ell en diu podall, més tard van sortir com unes estisoretetes de podar però més petites. Feien servir cove de vímet. Al capdamunt de les portadores hi posaven el capell. Una portadora feia 80 kg en amunt de pes. La posaven ben arrastellada, que feia un crestall al capdamunt i aquest crestall era el que es tapava amb el capell. Feien una colla, cadascú es cuidava d'una cosa: carro, fer les portadores, portar els coves... En els darrers anys la verema era com una festa familiar, venien els veïns i família i feien una paella. Amb els veïns de Maçaners sempre s'ajudaven mútuament a veremar, perquè eren de família.

Entremig dels ceps hi havia presseguers, 25 o 30. Els cuidava molt, eren de 3 o 4 classes: vermells i blancs, blancs i una mica rosats, esberladors i grocs ("de vinya", més tardans). Aquests darrers, quan no eren encara gaire madurs, els feien un petit tall amb el ganivet i els roscaven per partir-los per la meitat. Feien préssec amb almívar. Alguns dels presseguers ja hi eren quan van agafar la vinya.

De jove, quan hi havia la padrina, li sembla recordar que feien una confitura de most amb albergínia, a ell l'albergínia d'aquesta manera li agradava molt.

El raïm el fonyaven amb els peus sobre la tina, agafats amb una corda.

Amb 8 o 9 anys al Pere ja el van enviar a veremar al Cortés del Pi (Súria), on hi havia casada una germana del pare.

De més grandet havia anat també amb un germà i un veí a Cal Pau de Callús, que era la casa d'un oncle del pare, es quedaven a dormir allà mentre durava la verema. El segon any ja li havien donat el carro i l'animal i a tragar (de fet ell amb 13 anys a casa ja feia viatges de carro cap a Navàs i Balsareny). Al vespre, per veremar es feia més sopar, els veremadors els tractaven com a reis. Recorda que la primera vegada li havien donat sopa, després la vianda. Ell ja es va atipar perquè es pensava que no

hi hauria res més i en acabat encara van treure el tall. Al matí els cridaven a les 6 i quan arribaven a la vinya no veien ni els ceps. Al vespre fonyaven i ho deixaven tot preparat per l'endemà. Recorda que el suc del negre el tiraven al lloc del clar per poder fer més vi blanc, que els el devien pagar millor.

A la Caseta feien vi negre, mistela i vi blanc o vi bullit. No recorda que fessin vi ximat però sap que consistia a treure most, posar-lo en una bota i esperar que s'aclareixi (llavors queda un vi molt fi). La mistela es feia amb 7 litres de most i 1 d'esprit, per la castanyada ja la podies tastar però tardava mig any a estar ben estitllada i maca. Per fer vi blanc es feia bullir el most fins a perdre'n la meitat en una caldera d'aram i després es portava a una bota petita (hi havia qui deia que d'aquesta meitat encara se'n tornava a fer perdre la meitat, però llavors quedaria massa dolç). No fermentava però li sembla que emborratxava igual. El vimblanc per la castanyada encara era tèrbol, s'havia d'esperar una mica més.

Mentre el most bullia tapaven la tina amb les mateixes dogues de funyar. Les juntes de les dogues les tapaven amb argila i a sobre una mà de terra. Una de les dogues tenia un forat i hi posaven un tap fluix perquè respirés. Més tard posaven sobre les dogues un sac de pinso de paper i així s'estalviaven pastar argila.

Quan ja havia bullit treien la brisa per premsar. De primer la treien per dalt, per capes, però hauria arribat un moment que te n'hauries anat cap avall. Llavors deien que paraven bastida, posaven dues cordes per banda de la dina, entre corda i corda una fusta i al mig un travesser. Això permetia baixar i arregar la tina de més avall. Un home que els anava a ajudar li va dir, "vigileu que si aneu endins no us trauré". Arribava un moment que acabaves pescant la brisa amb un cove.

A casa els havien deixat molt clar que no es podia baixar a una tina sense fer la prova: baixar un cove, una corda i una espelma encesa. Obrien la tina al vespre i l'endemà al matí feien la prova. Si no s'apagava l'espelma es podia baixar. Si s'apagava, lligaven un sac a una cordeta i esventilaven.

Feien 4 premsades al dia durant dos dies. La seva premsa tenia una fusta a la part baixa de la gàbia, que es tibava amb una cadeneta i permetia treure el pa de brisa (normalment sencer). A la base de la brisa s'hi col·locava un piló rodó i, a sobre també, pilons quadrangulars.

El pa de brisa servia per fer esprit de vi, el duien a Manresa a l'alcoholera.

A la Caseta tenien tres barraques de volta: una a l'hort, una altra en un camp i una altra de molt desastrosa que la van treure. A la vinya de Maçaners en tenien una que no era de volta sinó de dues vessants, ja la van trobar feta i van haver de refer les bigues, a dins hi havia dos bancs llargs de fusta. Dins les barraques hi posaven el porró i el càntir en fresc (la que estava al mig del camp, a dins sempre s'hi estava fresc i també podien fer foc perquè té una xemeneia). Normalment anaven a dinar a casa, però pel segar els feien dur el dinar al camp, perquè anant a casa perdien molt de temps.

Per intentar desfer les pedregades tenien una mena de flosti per un tiraven coets lligats amb un llistó llarg. També treien una mena de fogó o estufa i hi cremaven un carbó que feia una mena de pòsit, que en enlairar-se deien que dispersava les bromes.

Per Sant Pere màrtir beneïen arç blanc i feien creus que les posaven a les vinyes i a les barraques, mentre ho feien a la Casa Nova de la Garriga li feien resar un parenostre.

Quan tronava, havia après una dita de la seva mare: "Sant Marc, Santa Creu, Santa Bàrbara no ens deixeu. Sant Deu, Sant Fort, Sant Immortal, deslliureu-nos de tot mal".

La vinya de Maçaners va ser de les últimes que es va plantar per aquell sector. Quan

el Pere la va deixar, la va menar un veí i últimament uns de Súria que recuperen vinyes antigues. Va quedar molt tocada pels focs de 1994. El germà del Pere també en menava una a Cal Copons, que era una casa que depenia de la Caseta, però avui en dia també està bastant perduda.

Varietats (a la vinya de Maçaners i a la Casa Nova de la Garriga): sumoll (varietat predominant, n'hi havia del gra allargat i del gra rodó); lledoner (de baixa qualitat); carrega-rucs (no acabava de madurar mai!); peret (negre, apinyat); macabeu (només a la Casa Nova); bartroldu; picapoll (del gra allargat i del gra rodó); pansa (blanca, per fer vi); pansa madrilenya (negra per fer vi); vermellet (només a la Casa Nova, es guardaven per penjar); ous de gall (grans grossos i durs); malvasia (del gra allargat i del gra rodó); aramon (un veí)

Descriptors temàtics:	Terreny; Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitat vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Mesures; Gastronomia popular
Descriptors geogràfics:	La Caseta (Castelladral, Navàs); carretera de Balsareny a Súria; riera d'Hortons; Navàs; Balsareny; Manresa;
Descriptors biogràfics:	Cal Copons (Castelladral, Navàs); l'Inгла (Castelladral, Navàs); Guimbaldes (vinader, Navàs); mas Cortès del Pi (Súria); casa de Maçaners (Castelladral, Navàs); Cal Xic (Castelladral, Navàs); Casa Nova de la Garriga (Castelladral, Navàs); Cal Pau (Callús)
Duració de l'entrevista:	95 min
Data de l'enregistrament:	21/11/2023
Lloc de l'enregistrament:	Castelladral (Navàs)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	21/11/2023