

**Número de l'entrevista:** 32

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

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Viñas Prat

Edat: 76

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cabrianes (Sallent)

Lloc de residència: Cabrianes (Sallent)



**Precisions de la/l'informant:** El Josep va néixer l'any 1946 a Cal Jep Rector, al carrer de Baix de Cabrianes. La casa va ser construïda en el segle XVIII en un carrer que a l'inici es deia carrer de la Roureda, ja que per construir-lo es van haver d'arrencar molts roures. El fundador de la casa provenia de Cal Rector de Cabrianes i es deia Josep, d'aquí el motiu. Sempre s'han dit Viñas de Cognom. L'entrevistat va aprendre l'ofici del seu pare, de cisteller, i el va exercir fins que es va jubilar, feia cistelles i cels rasos de sostres amb canyís. La feina va anar de baixa quan van sortir els revoltos, fa uns 60 anys, però quan això va passar ell ja s'havia centrat a fer de pagès, a les terres i vinyes que menava la família, en propietat i a parceria. Fa 10 anys va plegar de pagès i va traspasar les vinyes a altres pagesos.

**Resum de l'entrevista:** A Cal Jep Rector es dedicaven bàsicament a la vinya. De cereal només en produïen per al consum de casa. Tenien dues vinyes com a parcers, de la Carrera i del Soler, i dues en propietat. El Josep havia arrencat vinya per tornar-ne a plantar. Es va acabar convertint en un plantador expert, entre el que va aprendre i el que li va ensenyar un empeltador professional, que treballava al Penedès. Aquest home, originari d'Andalusia, tenia un germà que treballava a la mina de la Botjosa i per això es van conèixer. Amb ell va aprendre que si es guarden els sarments ben tapats amb un plàstic i en un lloc fosc, a l'estiu no broten i es poden empeltar. Quan els treus (ell els guardava a la tina), sembla que estiguin morts però no ho estan. En els terrenys que menava va arribar a plantar fins a 5 Ha de vinya. Al Josep sempre li ha agradat recollir varietats de ceps dels llocs on va i empeltar-los a les seves vinyes. Per exemple, d'unes parres que va trobar en una casa del Port del Comte.

Per plantar una vinya cal que la terra sigui ben tova. Allà hi plantes el bord. Al cap d'un any, si s'ha agafat bé, ja es pot empeltar. Si no, cal esperar dos anys. Es pot empeltar a la primavera o a la tardor. Si es fa a la tardor, l'agulla o eixel no es pot posar al capdamunt del bord, sinó en un costat, i llavors tapar-lo completament de terra, de manera que només surti cap a fora el peu bord. Això es fa per evitar que el cep vulgui brotar durant els mesos de fred de l'hivern. La punta a l'eixel es feia amb un empeltador, com un veremall amb el capdamunt esmolat i quadrat. Aquesta eina també servia per separar el tall del bord. En acabat es lliga amb una ràfia. Els bords plantats abans d'empeltar es diuen maiols.

Després de veremar, si hi ha molta herba es pot fer una llaurada. Es pot començar a podar passat Tots Sants. Fins a Tots Sants tampoc no es pot deixar entrar el ramat a la vinya, perquè les fulles encara són vives i farien mal al cep. Quan ha passat el ramat es pot podar. Hi ha temps des de novembre o desembre fins al març. Quan comença a brotar ja no es pot podar.

A l'hivern també s'aprofitava per adobar la vinya. A les cases hi havia poc adob. Els pocs fems del corral, de xai, s'escampaven per damunt la terra, però s'havia d'anar en compte perquè eren molt forts. També es feien valls, com uns fonaments de 50 o 60 cm de profunditat on s'hi posaven branques de pi, tomaqueres seques, fems (si n'hi havia), sarments... D'escombraries també se'n posaven, però s'havia d'anar en compte perquè fermentaven i hi podia haver problemes. Els valls s'havien de fer a l'hivern perquè és quan el cep està parat i no se li fa mal a les arrels. Es feia una passada si i l'altra no. Una vinya es cobria de valls en diversos anys, no tota de cop, i quan acabaves pel final ja podies tornar a començar pel principi. El Josep creu que si en l'actualitat es fessin valls, es podria mitigar una mica la sequera. Els valls retenen molt l'aigua.

La primera llaurada obligada es fa pel març. El cep plora al març o a l'abril, depèn de l'any i del fred que fa. Quan plora vol dir que la saba es mou. Però ja es comença a moure una mica abans. Això se sap per les arrels, que tenen la punta blanca.

Amb la llaurada del març es descalça el cep i amb la del juny es torna a calçar perquè quedi protegit per l'estiu. Havia llaurat molts anys amb el cavall i l'arada de Badalona, que té un pàmpol més petit i manejable. Això permet arranar-se més al cep sense perill de trencar-los. El cavall es dirigia amb les regnes i dient-li "oillà" i "oixque" (dreta i esquerra, o al revés, no recorda) i per parar se li deia "bo".

Quan el cep brota, és hora d'esbrollar: treure els brots de la soca i dels braços. També se'n treuen alguns de la brocada (el sarment de l'any), concretament el de dalt, perquè és el que tiba més.

D'ensulfatades al llarg del cicle se'n fan tres. Abans anaven molt pels sants: per Sant Isidre la primera ensulfatada, per Sant Joan la segona i per Sant Pere la tercera. Era una mica cert que en aquestes dates venien tempestes i mal temps, igual que per Corpus. Quan es preveia mal temps, ja posaven a estovar la pedra blava d'ensulfatar, per tenir a punt el caldo bordelès per l'endemà. S'hi afegia calç i s'escampava amb la màquina a l'esquena.

D'ensofrades també se'n feien tres. La primera, pels volts de Sant Isidre. Sobretot s'ensofrava si feia molta calor i una mica d'humitat al matí, que és quan proliferava la cendrosa. Tot al contrari del míldiu, que surt amb la humitat.

Després d'esbrollar ja s'havia d'esgriolar: treure el brotet entremig de les fulles. Ells només treien la part baixa, per sota dels raïms, perquè el pare del Josep deia que els brots que quedaven per sobre ajudaven a protegir el raïm en cas de pedregades.

A Cabrianes hi havia pedregades gairebé cada any i, si no et tocaven una vinya, et tocaven l'altra. Per això es procurava tenir vinyes a llocs diferents. Hi havia gent que llençaven petards, li sembla que subvencionats pel govern. Deien que si

espetegaven ben bé al mig de la broma la desfeien...

Pel veremar a Cabrianes es llogava molta gent de fora. Baixaven molts nois de Berga, Bagà, Guardiola de Berguedà... A ells els ajudaven dos nois de Puig-reig que eren de família amb ells. Feien colla i s'ajudaven amb la família de Cal Sidru Estrada, al capdamunt del carrer de Baix. En total 5 o 6 homes a la vinya. Les dones tenien la seva feina a casa i només anaven a veremar si els sobrava temps. Per veremar es repartien la feina. La primera feina que va tenir el Josep, de petit, va ser aixafar raïm amb els peus, a les tines de casa. Hi havia el transportador que duia el carro amb les portadores a casa, això ho feia el pare del Josep. Una portadora feia 60 kg rasa, però si s'omplia la part de sota del caperó en feia 120, una carga. L'amo del Soler, Ventura Torrentó, que tenia el títol de marquès de Collsacabra, feia anar un pesador a les vinyes per comprovar que les portadores fessin el pes acordat. Quan duïen les portadores a casa, les aixecava amb els braços i era capaç de d'encertar quan pesaven, després les posaven a la bàscula i quadraven amb el que havia dit. No feien trampes perquè aquest amo el consideraven una bona persona. Pagaven el quart i més tard els ho van canviar pel cinquè.

La persona que feia les cargues (omplia les portadores), n'havia de saber molt. Qui en sabia no atapeïa els raïms amb la maça de fusta, sinó amb les mans. Amb la maça es trenquen els grans, fa suc i es pot oxidar, a més de perdre-se'n amb els sotrats del carro.

Per la verema es menjava fort. Explicava el pare que per Sant Miquel anaven a la fira de Santpedor a comprar una cabra, fet i grossa, i se la menjaven els dies de veremar. I és que abans a Cabrianes els amos no deixaven començar a veremar fins per Sant Miquel.

Per la verema els veremadors no anaven a casa a dinar, per no perdre el temps caminant. El pare amb el carro (o, si no, la mare a peu) els duia el dinar a la vinya i així podien descansar una mica. Menjaven més aviat tossino per dinar, i per sopar patates, com sempre, però amb cansalada. A Cal Jep Rector no feien gresca després de sopar, anaven tots a dormir, però en algunes cases de Cabrianes sí, i fins i tot li sembla que els cafès organitzaven balls mentre durava la verema, perquè aquells dies al poble hi havia molta gent (el Josep no hi havia anat mai).

Feien una tina amb raïm blanc i una altra amb negre. Però a la de negre intentaven que no hi caigués la pellofa (si aixafaven sobre el brescat no en queia, i després la podien retirar), d'aquesta manera dels raïms negres també n'obtenien vi blanc. Llavors agradava molt més el blanc i els compradors els el pagaven millor.

Per fermentar, es treia el brescat de la tina i es posava una tapa de fusta, tapada completament amb terra. Al centre de la tapa hi havia un tap de suro que es deixava només posat, perquè respirés i s'alliberés la pressió tan gran que fa el vi quan fermenta. A vegades veies que s'havia mogut una mica i s'havia d'anar ajustant.

Al cap de 15 dies o 3 setmanes ja s'havia convertit en vi. Ho sabien perquè obrien l'aixeta de baix i ja no tenia piquet (si el vi tenia piquet és que encara estava fermentant).

El vi de la tina el venien a una família molt extensa de pagesos de Santa Eulàlia de Riuprimer i de la Guixa, que a més tenien molts treballadors. Aquests compradors sols ja se'ls el quedaven tot pel consum propi. Prèviament, a casa el duïen a graduar per saber a quant el podrien vendre. Normalment feia d'11,5 a 12 graus. Venien amb un camió i bots de pell. Per mesurar el vi a Cal Jep Rector tenien el seu propi setzè, l'havien fet fabricar expressament i fet segellar per un mesurador (el Josep no ho havia vist, però el pare li havia explicat que abans hi havia mesuradors). Els negociants feien servir un setzè que feia 8 litres, però el setzè real en fa 7,5 (8

porrons, cada porró  $\frac{3}{4}$  de litre). Un bot de pell són 60 litres, mitja carga, 8 setzens reals. Els bots de pell mai tenien una mida exacta, però els que duïen els compradors eren una mica més grans.

Es guardaven una part del vi per al consum de casa, en botes. Tot i que en bevien poc. El pare només per menjar. No tenien mai el porró a la taula. El pare sempre duïa la botella, de 2 litres, a sobre per treballar, però no en bevia i a vegades se li feia agre.

També feien vi bullit. El reduïen en una caldera al 50%. Amb això es para la fermentació, però si llavors hi afegeixes most, rep llevats i es posa a fermentar. Tota la concentració de sucres es transforma en alcohol i té més grau. També feien mistela, barrejant 1 litre d'alcohol de 96 graus per cada 7 litres de most.

A cada vinya hi tenien una barraca. Les barraques eren essencials per aixoplugar-se, perquè passaven el dia fora. Normalment s'enduien el dinar de casa, perquè tornant es perdia molt de temps (les vinyes estaven aproximadament a 1 km de casa). A dins a la barraca hi feien foc, sortia per la porta. Quedaven fumats, però ja no venia d'aquí. També hi guardaven les eines i hi descansaven. Les seves barraques tenien porta.

La barraca del Torrent de la Targa, que encara existeix avui en dia i es troba envoltada d'una vinya que va plantar el Josep, la va encarregar el pare a un home d'Artés que era un expert. Vivia davant del Sindicat en una casa que també s'havia fet ell. El pare li va dur les pedres amb el carro. D'això ja fa més de cent anys.

Hi havia la dita: "El vi blanc de Cabrianes té molta fama i crit a tota la Plana de Vic". Els d'Artés ho deïen pel seu vi, però el cert és que molts homes d'Artés tenien vinyes a Cabrianes, com a parcers de les cases del Camp i del Soler.

Fa uns 70 anys, com que el vi es pagava poc, la gent de Cabrianes va començar a arrencar vinyes i oliveres per dedicar-se al cereal i a tenir granges. El Josep havia estat soci del Sindicat d'Artés pel cereal, però el vi sempre se'l va fer a casa. Ara només se'n fa pel consum propi, i les vinyes les ha traspassades a altres.

Remarca la importància de conservar tot el saber que ell ha après dels pares. Ell està encantat d'ensenyar a fer feines de la vinya, però veu que als joves que comencen els posen moltes traves.

A vegades pensa que tant de bo hagués escoltat més el seu pare quan li explicava les costums que tenia. Per exemple, quan li parlava de les llunes. És cert que no es pot podar en lluna nova: el sarment quan arriba el mes de juny es polla, a més, el cep brota més bé podat en lluna vella. El vi també s'aclareix més en lluna vella, és llavors quan s'ha de trascolar. Els arbres perennes s'han de podar en lluna nova, però si són dels que els cau la fulla s'han de podar en lluna vella. Hi havia vinyes que en comptes de piques tenien basses per preparar el sulfat de coure. Aquestes basses, si s'havien fet o escurat en una lluna en concret (no recorda quina) no retenien l'aigua. Quan ell feia de cisteller, si comprava vímets que havien estat tallats en lluna nova, quan arribava el juny es pollava i les cistelles bo i fetes també es feien malbé.

Varietats. Negre: sumoll, garnatxa negra, bartrol (gra gros), tintorer (tenyeix molt i fa un gra rodó i petit), ull de llebre. Blanc: picapoll, macabeu i felipet (varietat primerenca, gra rodó, molt dolç però en segons quins terrenys no treballa). El felipet es cultivava molt abans a Cabrianes, però el van deixar de plantar perquè en segons quins llocs no va bé. A través del vinyaire Josep Crusellas d'Artés (Cal Masover), en va prendre mostra l'Incavi, és una varietat que gairebé s'havia perdut i única a Europa. Taula: Santjaumes.

Descriptors temàtics:	Meteorologia; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utillatge 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; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Mesures; Salaris; Gastronomia popular.
Descriptors geogràfics:	Cabrianes (Sallent), Carrer de Baix o de la Roureda (Cabrianes, Sallent), mas la Carrera (Cabrianes, Sallent), mas el Soler (Cabrianes, Sallent), mina de la Botjosa (Sallent), Berga, Bagà, Guardiola de Berguedà, Puig-reig, Santpedor, Santa Eulàlia de Riuprimer, la Guixa (Sentfores), Torrent de la Targa (Cabrianes, Sallent), Artés, Plana de Vic, Europa.
Descriptors biogràfics:	Cal Jep Rector (Cabrianes, Sallent), Cal Sidru Estrada (Cabrianes, Sallent), Ventura Torrentó (amo del Soler i marquès de Collsacabra), Sindicat Agrícola d'Artés, Josep Crusellas (Cal Masover, Artés), Insitut Català de la Vinya i el Vi.
Duració de l'entrevista:	90 min
Data de l'enregistrament:	17/02/2023
Lloc de l'enregistrament:	Cabrianes (Sallent)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	17/02/2023

**Número de l'entrevista:** 33

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

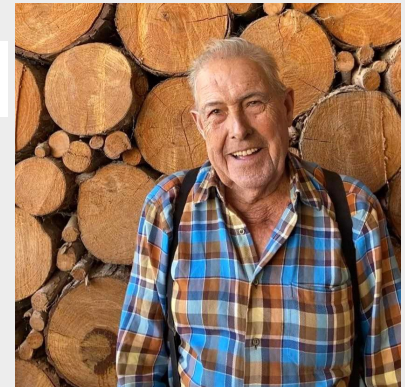
**Nom de la/l'informant/s:** Josep Soler Salada

Edat: 83

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cornet (Sallent)

Lloc de residència: Cornet (Sallent)



**Precisions de la/l'informant:** El Josep va néixer el 1939 als Plans de Cornet i es fill d'una família que té la propietat de la casa des de fa generacions. Tenien una mica de tot: cereal, bestiar (ovelles i porcs) i força vinya. En temps del seu pare havien arribat a tenir 40.000 ceps. Ell n'havia vist uns 7.000, en 5 o 6 vinyes. Però ell i el seu fill, que continua fent de pagès, han viscut majoritàriament del cereal i de les granges. De primer van posar vaques però no van anar bé i ara tenen porcs. Des de fa pocs anys també regenten una casa de turisme rural, que porten el fill i la jove. Es feien tota la feina de la vinya els de casa, no tenien parcers. Encara avui en dia tenen uns 300 ceps i es fan el propi vi. A més, el Josep ha arreglat barraques de vora a casa i fa alguns anys va guanyar el concurs de Pedra Seca que organitza la Denominació d'Origen Pla de Bages.

**Resum de l'entrevista:** Als Plans es feien tota la feina ells perquè eren colla. Hi havia dos "tius" solters que cuidaven cadascun una vinya, el pare i el Josep. A més, tenien un mosso i un pastor. Les feines de la vinya estaven repartides entre els de casa. Els oncles podaven, el pare llaurava i el Josep cavava amb els arpiots. El Josep havia plantat algunes vinyes. D'una vinya de 2000 ceps que havia plantat el seu pare, en va arrencar una passada sí i una no per poder passar amb el tractor. Fa uns anys van venir de la Generalitat i li van dir que la vinya no estava declarada i ho va haver de fer. Quan plantava el bord hi abocava a la vora mig cove de fems, arrambat una mica a una banda perquè no el cremés. Al cap de dos anys, ja es podia empeltar. Els ceps empeltats que venen avui en dia per plantar no tiben tant com els d'abans. Aquesta feina de plantar els ceps es feia sortint de l'hivern. A l'hivern també es feien valls. Es feia una rasa d'uns 50 o 60 cm de profunditat, un

passava amb la pala de fangar i estovava la terra, l'altre amb la pala d'escurar i tirava la terra cap a fora. A dins s'hi posava el boll de batre, canyots de blat de moro, garbons dels ceps. De fems també se n'hi podien posar, però més aviat escassejaven i els guardaven pels camps de cereal. El vall es tapava amb poc gruix de terra i es deixava una mica obert del mig perquè hi quedés l'aigua. D'aquesta manera a l'estiu mantenia molt la saó.

A l'hivern també es podava. Això cadascú ho fa de la seva manera. Escapçava els ceps de manera que deixava 2 o 3 borrons al capdamunt. El de dalt de tot era el sobrecoll i el de baix la brocada (el sarment de l'any següent).

De llaurar s'havia de fer abans no brotés el cep, perquè en tombar la terra amb l'arada a vegades queia terra a sobre del cep i hauria perillat de perdre's raïms o d'espatllar-se. En canvi a l'hivern si es tocava el cep amb terra no passava res.

L'arada era la mateixa que es feia servir per als camps, la de Badalona. A l'estiu es passava el tallant per tallar les arrels de les herbes. Allà on no arribava l'arada, a l'hivern es passava amb els arpiots i a l'estiu amb el xapo.

El pare del Josep entenia molt de mules i les ensenyava. Cada any anava a la fira de bestiar d'Organyà i comprava una mula jove. Les ensenyava fent les anar al costa de la mula vella. Per exemple, donant un voltet lligades al darrere del carro que duia la vella. Les primeres vegades que es feia llaurar la mula, s'escapava, botava i podia trinxar l'arada i trinxar-ho tot. Però al cap de poc ja aprenia. Llavors com que aquest animal ensinistrat valia molts diners, el pare la venia. Per anar a la dreta li deien oilà, a l'esquerra oixque, bo per parar i arri per arrencar. També feien treballar la mula a la sinya de l'hort. Llavors, perquè no es maregés, li posaven les "ulleres". Si es parava li feien un copet amb el bastó i tornava a engegar a donar voltes. Cada 2 o 3 anys canviaven la vella per una de nova.

Un cop el cep havia brotat, quan era hora d'esbrollar deixava només dos brots. Després d'esbrollar s'ensofrava amb flor de sofre. Es posava el sofre ben d'hora al matí, quan la vinya era humida. Tot seguit tocava esgriolar.

D'ensulfatar, en anys d'epidèmia (míldiu) s'havia de fer cada 8 dies. El cep ja avisava perquè li apareixien unes taques negres a la fulla. Llavors el dia abans es duïen 4 o 5 portadores a la vinya i s'hi posava la pedra de sulfat a desfer amb un cistelló. A totes les vinyes tenien basses que s'omplien amb aigua de la pluja. L'endemà hi posaven un roc gros de calç viva que feia una bona bullidera. Calia esperar que s'assolés per omplir la sulfatadora. Amb el sulfat venien uns papers que es posaven a l'aigua per comprovar que la quantitat de calç era l'adequada. Si hi havia molta calç s'enflaquien els ceps i si n'hi havia poca es cremaven. Si el paper es posava rosa, volia dir que la proporció era correcta. El sulfat tradicional era més eficaç que el sistèmic actual.

La verema començava pel Pilar i durava 2 o 3 dies per collir 3 o 4.000 ceps. El pare del Josep volia que els raïms fossin ben madurs. Venien amics i familiars, en total es reunien 30 o 35 persones i era com una festa. Venien per un dia i tornaven a marxar i l'endemà en venien uns altres. També llogaven un xicot que aquest sí que s'hi estava els 2 o 3 dies. El pare del Josep també s'havia llogat, per veremar cap al Papiol (Baix Llobregat), on es començava abans. El pare s'estava dalt del carro apriant les portadores i hi posava el capell. Una portadora plena feia 100 kg i havien de ser 3 per pujar-la dalt del carro. El pare les apretava tant que a vegades fins i tot sortia el suc. Quan tenien 8 portadores plenes, les duïen amb el carro cap a casa. Cada veremador tenia per collir una passada de ceps.

L'encarregat d'aixafar el raïm amb els peus era el mosso que tenien a casa i a vegades també el Josep i la canalla, a qui els agradava molt. Quan eren aixafats, es tirava la pellofa i la rapa cap a dins a la tina. Tot barrejat, blancs i negres.

En temps de verema, per dinar es matava una oca, algun pollastre. Abans (ell gairebé no ho recorda), pel veremar mataven una cabra i la feien ben estofada. Quedava ben tova i era bona. No tardaven gaire a tornar a casa perquè les vinyes eren a prop i gairebé totes es veien des de casa.

A casa tenien dues tines, una de 100 cargues i l'altra de 60. Temps enrere (ell no ho havia vist) alguna bona anyada n'havien hagut de llogar una a la casa veïna de Vilaseca, on van deixar de fer vi abans que ells. Les tines estaven en el lloc on ara hi ha la casa que es va construir el seu fill. S'hi pujava per unes escales que cada graó feia mig metre i a baix hi havia la premsa. En temps més recents van comprar una màquina que aixafava el raïm, però anava a força de mongetes i havien de ser dos. Quan es va fer la casa el fill, una tina la van treure i l'altra la van escaparçar a 1 o 1,5 metres per poder-se fer encara una mica de vi. Llavors van passar a fer vi ximat, que és el que el Josep més recorda. El treien de seguida i fermentava a la bota. Era clar, però agafava una mica de to rosat del raïm negre.

Quan es deixava a fermentar, la tina es tapava bé amb el brescat i terra, deixant un foradet per cremar-hi llucet. (Li sembla que quan fermentava ja hi cremaven llucet). Al cap de 21 dies ja era fet, tant el de la tina com el ximat de la bota. Calia mirar que no quedés gas, acostant-hi una espelma i mirant si s'apagava. La brisa la treien des de dalt amb unes àrpiques. Quan ja no podien treure més des de dalt, feien baixar una escala i amb una fusta feien una bastida. La fusta recolzava en un graó de l'escala i per l'altra banda es lligava amb una corda a la biga del sostre. Des de la bastida acabaven de treure la brisa (sobrebrisar, se'n deia).

Feien vi bullit, en una caldera que la netejaven amb sorra. Era molt grossa, de 2 cargues. Hi cabien quatre portadores. L'havien provat de fer de diferents maneres: traient l'espuma que feia en bullir o bé fent reduir el most al 50%. Fer reduir semblava més eficaç. El vi bullit era per les postres i també per fer la torrada de bon matí. Torrada i tragueta de vi bullit. També havien fet mistela i encara en fan, cada 8 litres de most, 1 litre d'alcohol.

Al celler tenen 2 botes grosses de 24 cargues i 5 o 6 de petites de 2 cargues. La grossa l'omplien de vi per vendre, un cop s'havia aclarit (a vegades per aclarir-lo el canviaven d'una tina a l'altra). El vi els el comprava el Tori Sec d'Avinyó. Venia amb un camió ple de botes. Obrien l'aixeta de la bota i amb el setzè anaven omplint botes. Un setzè feia 8 litres i en el bot hi cabien 8 setzens. El Tori no graduava el vi, només el tastava si era bo. Més recentment sí que ells pel seu compte el duien a graduar, hi havia persones que s'hi dedicaven. Feia 11,5 o 12 graus.

Sempre duien la botella a sobre, fessin el que fessin! Tenien un mosso que li agradava molt el vi. Cada dia buidava una botella de 5 litres.

A cada vinya hi tenien una barraca. Tot i que les feien servir poc (només per deixar les coses), les ha cuidat sempre perquè no s'ensorressin, fins al punt que un any va guanyar el premi Pedra Seca. El veí de Vilaseca n'ha arreglat 2 o 3 i el de la Font les ha arreglat gairebé totes. És un jubilat que li agrada i ho fa per afició.

#### Descriptors temàtics:

Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Venda i comercialització; Arquitectura popular; Alimentació del vinyaire; Crisi vitícola segle XX; Denominacions d'origen; Mesures; Gastronomia popular

#### Descriptors geogràfics:

Els Plans de Cornet (Sallent); Organyà (Alt Urgell); El Papiol (Baix Llobregat); mas Vilaseca de Cornet (Sallent); mas la Font de Cornet (Sallent).



Descriptors biogràfics: Denominació d'Origen Pla de Bages; Generalitat de Catalunya;

Duració de l'entrevista: 57 min

Data de l'enregistrament: 17/02/2023

Lloc de l'enregistrament: Cornet (Sallent)

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 17/02/2023