

Número de l'entrevista: 013

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

Nom de la/l'informant/s: Escorsell Fabrés, Josep

Edat: 77

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Vicenç de Castellet

Lloc de residència: Sant Vicenç de Castellet



Precisions de la/l'informant: El Josep va néixer a ca l'Aiguader, un mas que apareix documentat per primer cop el 1752, en un moment en què ja s'hi cultivava la vinya i hi havia una tina. En l'actualitat té unes 10 Ha. El serrat de la Beguda, on es troba Ca l'Aiguader, ha estat tradicionalment una zona de pedreres. El 1964 es va posar a treballar de picapedrer i després de paleta, feines que ha compaginat fins l'actualitat amb el treball de la terra. Avui encara té vinyes i es fa el seu propi vi i cava.

Resum de l'entrevista: Antigament les terres del mas es cultivaven a rabassa. Els contractes es feien amb la prohibició de fer capficats. La família també conreava terres com a parcers, pagaven el ¼. Els contractes es feien fins que es moria el cep, però la paraula rabassaires no es feia servir.
 El 2003 la finca va patir un gran incendi i es van cremar gairebé tots els ceps. Només n'hi queden uns quants, que creu que són plantats cap a 1890: sumoll negre, valencià (taula però també se'n feia vi), carrega-rucs (vi molt pobre de graduació), malvasia roja, picapoll.
 Té un contracte per replantar vinyes afectades per la fil·loxera.
 Plantar vinya: de peu americans n'hi ha de moltes menes. Després de la fil·loxera hi havia qui en venia, ja que la gent tenia molta necessitat de peu americà. Molta gent de les cases veïnes de ca l'Aiguader van marxar cap a Amèrica. Es plantava un sarment americà de pam o pam i mig, es clavava que només sortissin dos borrons fent valls de 0,5 m ample per 0,5 m de fons. S'"arrobinava" bé (es tapava), que fes arrels. Si era un any molt bo de pluges i tenien adob, l'any següent es podia empeltar. Un cop empeltat, era convenient desarrelar, treure les arrels.

Podar, es deixen dos borrons i un a baix de reserva per si les gelades maten el de dalt: coll, sobrecoll i breguer. Els de baix són dos borrons juntets, si els de moren per la gelada, el cep encara pot fer alguna cosa. Una solució és podar tard, però llavors es perd saba.

Llaurar: Antigament cavaven arreu amb arpiots. Les arades eren de fusta, rella metàl·lica i només feien una ratlla. Hi havia gent contraria a aquesta pràctica perquè deien que treien les arrels. Va costar que s'acceptés, quan es va introduir finalment, només es cavava amb arpiots on no podia arribar l'arada. Després de la fil·loxera es va començar a fer servir l'arada que tombava la terra. L'arada de Badalona tenia una peça que desviava l'herba i evitava que quedés encallada al davant.

Maig, juny, s'esmagencava, es treien les males herbes.

Al juliol no es poden tocar els ceps, si hi passes amb l'arada i els remenes massa poden quedar "escaldats". Si fa massa vent o una pedregada també. Abans els raïms escaldats anaven cap a la tina, perquè tot era suc i litres.

Abans a cada bancal hi havia una rasa, es feien amb els xapos per desviar l'aigua. Es feien valls amb una palafanga, normalment dues cavades, uns 40 cm, s'hi enterraven closques d'ametlla, brisa, herbes del bosc, canyes de blat de moro... Escombraries del municipi anaven buscadíssimes. De fems n'hi havia pocs (00:39-40). Els anaven fent a trossos, quan tenien temps.

Llogaven jornalers per collir el raïm i per cavar ceps. En temps de verema també s'ajudaven amb els veïns o llogaven veïns del poble.

La verema començava a primers de setembre. Per saber quan s'havia de veremar, no feien servir pesamostos, sinó que arrencaven un gra i si la cua que quedava era vermella, volia dir que ja es podia collir. També es mastegava bé i es mirava l'aspror dels pinyols.

Les dones i els nens ajudaven a veremar. A la vinya s'hi estaven de clar a clar. Esmorzaven a la vinya i dinaven i feien migdiada a casa. Transportaven la verema amb carro i mula, tot i que per arribar a una vinya calia anar a bast.

La duïen a les dues tines de casa menys les que havien d'entregar a la casa de Canyelles, que eren el quart.

Pesador: pesava portadores a l'atzar i quan s'arribava a casa es mirava que els quilos no s'haguessin desmarxat gaire.

Als municipis, com Manresa on hi havia molta vinya, hi havia un mesurador que controlava la quantitat de vi que s'havia fet per cobrar-ne impostos.

Mesura (setzè): 7,5 litres i mig. Cada 8 mesures feien mitja carga.

Bot per transportar el vi: pell de cabra sencera, per la pell del coll de l'animal s'omplia. N'hi havia de més grans, però es lligava quan feia la mida. Que no hi quedés aire dins, perquè el vi no es "tontollés".

Van aixafar el raïm amb els peus fins a la dècada de 1960. Portaven espadnyes amb soles de cànem o espart (tacte més agradable als peus (00:50)

Predominava el vi negre. Dins la tina, brisa i rapa. Llavors no es mirava que el vi fos dolent. Vi ximat, que no fermentava amb pell i rapa, fermentació més llarga dins la bota de 2 o 3 mesos (53:55). El treien el mateix dia o l'endemà amb mesura o galleda. Com que era de raïms negres, sortia un color rosat claret. D'això se'n deia embotar.

Es trascolava: es treia el vi ja fet normalment de la bota i es portava a una altra bota, per treure el fang. I això es feia dos o tres cops.

Sempre es feia amb lluna vella o decreixent, eren molt llunàtics... No sap perquè (00:56). N'hi havia que miraven més prim, que tot es fes amb lluna vella: podar, talla r sarments.

Vi bullit o vinblanc: most reduït a la meitat, si es barrejava amb les herbes de la

ratafia quedava tot l'aroma. Arrop, most bullit: codony, albergínies, préssecs, peres, pomes. Quan no hi havia gens de líquid. (1:03)

Venien el vi al Rossend, primer venia amb carro i bots. Més tard amb un camionet i cubà de 1000 o 2000 litres.

A Cal Prat de Castellfollit hi havia un exportador de vi cap a Amèrica, tenia un vaixell. Era el mateix que va importar les mongetes de Castellfollit.

A casa té una premsa metàl·lica que encara la fa servir. Un cargol de fusta. Venia un veí a fer-la servir. Ells no la duien a destil·lar. Els que la portaven a Manresa, potser no en feien ni pel viatge...

La superfície conreada al poble abans de 1950-60, el 40% de la superfície del poble, era vinya. Quan van aparèixer els tractors, la gent va passar al cereal. Era molt més fàcil, i amb el cep hi has d'anar tot l'any. A més, el vi ha baixat molt de preu (1:16) i amb la DO està molt més condicionat.

A Sant Vicenç hi va haver un creixement molt gran de la fàbrica. L'ingrés de la fàbrica era segur. Les cases de la zona de Sant Llorenç es van quedar deshabitades i tothom va anar baixant. Les del serrat de la Beguda, estaven a 20 minuts del poble i no estaven tan aïllats, han seguit habitades.

Fil·loxera: A la casa nova de Sant Jaume, com que no havien pogut vendre la vinya i ja arribava la nova verema, no tenien espai i van optar per engegar les tines cap al torrent. Quan els francesos tenien la fil·loxera, es van plantar fins i tot vinyes a sota del llit.

Això ho sap perquè abans la gent es quedava al foc a terra a l'hivern, explicant batalles.

Poblets on feien falta mules, arribaven els traguers joves i hi havia ambient amb les mosses. Venien del Pirineu (1:22).

Es bevia més vi que aigua, hi havia gent que bevia més vi que aigua. Els que no bevien aigua, no van agafar els tifus.

Tenia molt anomenada el vi que feia Rellinars i Mura, pot anar condicionat per la quantitat de raïms que fa el cep. Les terres de Rellinars són bastant gravoses, l'aigua es cola i el cep té menys aigua.

Del seu record, abans a Sant Vicenç hi havia 40-50 cases que feien vi.

Abans amb els companys de l'escola quan arribaven els raïms n'anaven a robar, era un gran hobby

Varietats, en té moltes perquè li agrada poder-ne tenir sempre:

Negres: malvasia roja, malvasia negra, galserins. Blanc: malvasia blanca, moscatell, picapoll. Taula: santjaume, un altre que arribava a mig agost, moscatell, aramon, valencià, pebrots de gall o rossapiu.

Aramon feia el gra gros, rodó i negre.

Pebrots de gall o rossapiu (possiblement uns més allargats que altres), quan el mastegaves feia un espetec! Es guardaven molt bé. Picapoll també.

Galserins, arribaven a mig agost, en temps de verema gairebé eren passats.

Descriptors temàtics:

Contractes de conreu; Crisi vitícola segle XX; Utilitatge vitivinícola; Fassines / alcoholerres; Febre d'or del vi (1870-1890); Feines de la vinya; Fil·loxera;

Alimentació del vinyaire; Mesurador; Morfologia del cep; Relacions entre amos i parcners; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Ca l'Aiguader (Sant Vicenç de Castellet); casa nova de Sant Jaume (El Pont de Vilomara), Cal Prat (Castellfollit del Boix), Rellinars, Mura, Manresa, França, Amèrica

Descriptors biogràfics:	Rosend (vinader de Sant Vicenç de Castellet), Gabriel (vinader de Castellbell i el Vilar)
Duració de l'entrevista:	90 min
Data de l'enregistrament:	05/11/2019
Lloc de l'enregistrament:	Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet
Autor/s de l'entrevista:	Vila Cortina, Mireia
Responsable del registre:	Vila Cortina, Mireia
Data de redacció:	21/11/2019

Número de l'entrevista: 014

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

Nom de la/l'informant/s: Bosch Viladoms, Miquel

Edat: 81
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Cal Tinet (Sant Vicenç de Castellet)
 Lloc de residència: Sant Vicenç de Castellet



Precisions de la/l'informant: El Miquel va néixer a Cal Tinet, al Clot del Tufau, on hi ha 7 cases. Després de la Guerra Civil van comprar una finca del costat i la família va anar deixant les vinyes que eren arrendades a altres llocs. La finca tenia una masoveria, Cal Fitè, però ara ja fa molts anys que no hi ha masovers. Predominantment eren vinyes, però també tenien camps de cereal i gra per autoconsum, en total unes 40 quarteres. Quan el Miquel va deixar l'escola ja es va dedicar a la vinya. Encara té una vinya amb més de 100 anys, ell aquells ceps sempre els ha vist grossos. Eren tota cultivada en feixonets.

Resum de l'entrevista: El raïm de guardar, costava trobar un lloc on guardés temps: celler airejat, golfes massa assolellat. Tenien un rengle de carrega-rucs, a l'obaga dels Fabrés, un terreny arrendat. Feia molt raïm però no valia res (11.15-12.00). En aquella zona tan obaga treballava molt però feia menys grau, no arribava a 9 graus (13:11). El normal eren 10 graus.
 Llavors els ceps eren molt amples. Els llaurava amb el cavall, podies fer entrar el pàmpol de l'arada més cap al cep. S'hi mirava perquè no li agradava cavar. Algun cop se'n duia algun cep... Després hi havia alguna bronca. (14:30-15:20).
 Quan era petit van plantar tot un camp de macabeu, es va posar de moda i en van plantar tot un camp.
 Si ara hi hagués vinya, els incendis no tindrien tant de tiratge.
 Empeltador. Sempre hi ha hagut qui hi té més encert... Venia algun pagès del poble a fer-ho, però ell també l'ajudava.
 Al principi ho duien tot ells. Tenien terres arrendades (pagament en diners) i terres a parts (en parts de fruits). Després als anys 1950s van entregar terres als masovers, com que en aquella època no era ja gaire rendible la vinya, el seu pare va pactar-hi

les parts a la setena, cosa que no es feia enlloc. Els masovers s'hi van estar fins als anys 70. Encara llavors els contractes eren fins que el cep es moria, però es feia la "trampeta" de replantar.

A casa sempre tenien un mosso i abans dels masovers llogaven algú per fer feines. La verema solia començar al voltant del 20 de setembre, segons com s'esqueien els dies de la setmana. Es feien colles. Cada casa era diferent: n'hi havia que tenien gent llogada. A casa eren el mosso, familiars de diferents llocs i alguns amics. Hi havia altres famílies que feien colles i s'ajudaven entre ells. Ells feien només lo seu, ja tenien el carro i el cavall.

La verema era treball i festa. Si es podien quedar les portadores plenes abans que arribés el carro, es feia "punxó": hi havia beure, menjar, descans i xerinoia. (00:31) Llangonissa, pa, fruits secs, vi... El porró espartat es podia posar a refrescar mullat amb aigua i es mantenia fresc.

Al vespre era una festa. En una taula llarga plena, no faltava tiberi, beure... Ballaven el tio fresco. Tocaven una cassola amb una cullera. (00:34)

Dones i nens també veremaven: les germanes, la tia, el cosí, una altra tia, bastantes però normalment els que llogaven eren homes. 15 o 20 persones en total. L'últim dia feien alguna cosa, la coberta, però com que la festa ja la feien cada dia...

A Castellgalí, tot era vinya, el Planoi era el que en tenia més, i també més parcers. Aquests duien les portadores més lleugeres per l'amo i les més pesants per ells. Els amos eren de bona fe, una vegada un dels fills, l'Esteve, va presentar-se per sorpresa a pesar les portadores, aquestes per mi, aquestes més lleugeres, us les podeu quedar. Els pagesos estaven empenyats!

El raïm s'aixafava amb una màquina manual (41:00). Però s'havia de repassar una mica. El carro no els arribava a la tina, tenien una vagoneta per dur la portadora a la màquina d'aixafar el raïm, el raïm ja queia sobre el brescat de fusta de la tina. Allà l'acabaven de repassar.

No acostumaven a fer cap vi amb la brisa dins. La brisa no fermentava, ja es duia cap a la premsa. A la masoveria tenien una tina i un celler pels masovers i una altra tina i celler per ells. A baix a casa n'hi tenien una altra, feta més moderna. No era per guardar brisa, sinó per posar-hi el suc sense brisa. Ho feien així perquè volien un vi rosadet o vi claret. El sumoll sortia rosadet claret. Les tines rodones estaven fetes per posar-hi la brisa, en canvi aquestes quadrades ja no. El vi que feien seguia el sistema del ximat, ja que fermentava dins la bóta, tardava un parell de mesos. La premsa que tenien era de torn, de fusta. Feien rodar un pal amb dos braços, i a mesura que el feien rodar, s'enrotllava una corda al pal. El suc de la premsa sortia més ferreny, principalment sinó es treia la rapa.

Duien una mostra al vinater, l'escopia: té acidesa, només es pot pagar a tant... (50:40). Si el barrejaves, t'espallava l'altre... La brisa premsada, amb el carro duien els pans de brisa amb el Pintó de Manresa, a la zona de Valldaura. En deien brisa "per cremar", els la pagaven a quatre xavos.

Del vi bullit en deia "vinblanc". Sortia molt dolç. Era most fet bullir al 50%. S'hi posava aigua, aleshores més bo per beure.

Arrop, en feien però no recorda com, era com una confitura.

El vi un cop fet el guardaven en botes. Darrerament n'havien venut molt més ben pagat, botes que sortia vi molt bo. El Caseta de Castellgalí els comprava aquest vi, tenia tota una clientela a qui el venia. Era l'últim amb mula, cada dia anava amb un carro i una mula blanca a Manresa a vendre vi i verdura. Quan se li acabava el seu en volia un d'igual que el seu. A casa feien un bon vi, el seu pare deia: si a mi no m'agradés el vi no cuidaria ceps (1:00:00). El vi els el pagaven a tant el grau i carga: 13 o 14 ptes al grau.

El Pintó i el Cura de Manresa, a més de fer alcohol també compraven vi. A Castellgalí hi havia hagut un famós exportador de vins, al Taió. Exportava cap a Amèrica. (Magí Pladellorens)

Aleshores a la canalla els agradava molt el vi. Anaven bevent i aviat anaven beguts. Dues davallades de la vinya: fil-loxera, època del Magí Pladellorens. Després de la fil-loxera, la gent va tornar a plantar vinyes amb el cep empeltat amb el peu americà. Llavors ja no es van plantar les muntanyes, sinó en els llocs bons. Va ser una època del progrés, fins que va arribar la davallada que la gent va plantar cereals (1950-1960). Fracàs del cereal: amb el mateix terreny que plantat de vinya abans una família vivia, després amb el cereal ja no es podia. (1:08) Tenien alguns fruiters separats o entremig per fer algun centimet: préssecs de vinya sobretot Tenien parcers que els pagaven el quart o el cinquè, a canvi d'un arrendament en moneda..

Varietats. Negre: sumoll, abans era la més conreada. Blanc: macabeu, picapoll, malvasia, carrega-rucs. Taula: moscatell, planta nova (tenia un gra gros i allargat i era per guardar).

Descriptors temàtics:

Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Utiltatge vitivinícola; Fassines / alcoholeres; Feines de la vinya; Fil-loxera; Alimentació del vinyaire; Morfologia del cep; Relacions entre amos i parcers; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins iderivats

Descriptors geogràfics:

Cal Tinet (Sant Vicenç de Castellet), Cal Fité (Sant Vicenç de Castellet), El Clot del Tufau (Sant Vicenç de Castellet), Manresa, El Planoi (Castellgalí), mas Taió (Castellgalí)

Descriptors biogràfics:

Rossend (vinader de Sant Vicenç de Castellet), Cal Pintó i Cal Cura (alcoholeres de Manresa, però també compraven vi), el Caseta de Castellgalí (pagès que anava cada dia a vendre vi i altres productes a Manresa), Magí Pladellorens (mas Taió, Castellgalí)

Duració de l'entrevista:

71 min.

Data de l'enregistrament:

05/11/2019

Lloc de l'enregistrament:

Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

22/11/2019

Número de l'entrevista: 015

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

Nom de la/l'informant/s: Ribera Cortès, Jordi

Edat: 77

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Vicenç de Castellet

Lloc de residència: Sant Vicenç de Castellet



Precisions de la/l'informant: El Jordi va néixer i viu a Cal Bosch, una casa construïda cap al 1850 aleshores a les afores del poble de Sant Vicenç en un indret de bosc actualment urbanitzat, d'aquí el nom de la casa. Des de l'any 1900 tenien vinyes a l'actual zona del polígon de Cal Vives, algunes en propietat i altres com a parcera de la casa de les Vives. Durant molt de temps van fer vi i vendre vi a casa, tenien regadiu i també anaven al mercat a vendre hortalisses, ous i carn de conill i pollastre. El seu pare va ser president del Sindicat de pagesos durant 25 anys, i ell també hi va treballar, tot i que allà no es feia vi: tenien un molí i venien ranxo pel bestiar. Avui en cara té alguna vinya i es fa vi. El seu besavi Macià Ribera Oliveras era barracaire i constructor i anava de tant en tant a reparar les tines de la Vall del Flequer.

Resum de l'entrevista: Totes les vinyes estaven a aquest cantó de riu, en tenien unes quantes com a propietari i unes quantes com a parcera. Aleshores ser propietari era molt barat. Més antigament, abans de la filoxera havien tingut les vinyes més lluny: a Rocafort, Talamanca, Mura, Vallhonestà... El besavi, al cap de setmana amb altres pagesos, es dedicava a fer barraques. El llogaven amb 3 o 4 homes que tenia, a reparar les pedres que havien caigut, etc. (06:52). És el que va construir la resclosa de Cal Valet cap al 1860-1870 i la d'indústries Burés, aleshores es va començar a construir el poble. El besavi va construir les primeres cases de pedra del poble. El Jordi gaudia molt empeltant, va empeltar una vinya a la balconada de 10.000 ceps. Anaven a buscar bordes al bosc, les plantaven al regadiu, l'any següent les arrencaven i plantaven a la vinya. Al cap d'un any a la vinya, s'empeltava amb el falçó: es col·locava un brot i lligava amb ràfia i es tapava amb terra. Quan el cep enganxava, la ràfia es trencava. La ràfia la duïen del sud, es comprava al sindicat (11:30)

El seu besavi duia vi amb burros i mules a dolls pel camí ral de Sant Jaume cap al port de Barcelona. A la cooperativa de Sant Jaume hi havia uns "pous", i d'allà duien el vi al port de Barcelona. D'això fa 300 anys. En aquella època es pagava en monedes d'or, si veien que duien una bossa amb molt d'or, l'hostaler avisava els "compinxes" i el "pelaven". (15:45)

Declaració del vi: el seu avi Josep Ribera Gros havia de declarar a Madrid el vi que venia.

La manera típica de fer el vi, que en deien ximat, era posar el líquid directament a la bóta. El vi normal, era el que bullia dins la tina amb la rapa. Quan havia bullit el treien i el posaven en una tina igual del costat, neta. I deixaven que es fes, quan els semblava que s'havia fet, al cap de 3 o 5 mesos, el treien.

El ximat era blanc, era molt bo, però porta greix i taponava les venes. El sumoll negre també servia per fer ximat, però normalment no s'utilitzava, perquè era més fort i li era bo fermentar amb la rapa. El tint del vi negre queda dins els budells i els "neteja".

Quan el seu pare el van operar i estava a l'hospital, no menjava. "Valentí, perquè no menja?" "Si no em porten aigua de pampes jo no menjo!" Ell li va dur la seva bota de vi i li va posar a sota del llit, només de tocar la bóta, sense tastar-ne, ja va menjar (23:47).

El rosat d'abans era barrejat: 70% blanc macabeu amb molta graduació; 30% de sumoll.

Sempre remenar el vi en lluna vella, fins i tot quan l'anaves a comprar en una casa (19:23). Més lentitud, en lluna vella el vi dorm, en creixent i nova es belluga.

Secret per fer bon vi: netedat. La fusta deixava regustos, si no estava neta ni s'arreglava bé la bota, agafava aire i es feia agre.

La seva mare anava a la plaça cada dia a vendre fruits: préssecs i un raïm que en deien planta nova, que feia un gra blanc i allargat molt bo i apreciat. Ell i el seu avi havien anat a vendre al mercat de Solsona, a la rambla de Terrassa i a Calaf (en tren): sobretot préssecs, dels quals n'havien fet una important plantació. En aquella època van fer molts diners. També venien tomàquet de Montserrat, conills, pollastres, ous. Quan va tenir cotxe, anava per les botigues a repartir pollastres. A la Plaça de Sant Vicenç feien parada 2 o 3 dies a la setmana i moltes dones que treballaven a la fàbrica els pagaven el dissabte quan cobraven.

A casa venien molt de vi als ferroviaris. A l'estació de Sant Vicenç hi havia el canvi de màquines, per les que anaven al nord: Galícia, Madrid, Astúries... Cada dia posaven aigua a les màquines i baixaven els fegoneros amb 3 o 4 bótes de 2-3 litres. Els hi podien vendre més car. (00:32)

Per llaurar: mula i cavall. De petit ho havia fet. La mula ja ho sabia fer, només s'havia de seguir, aguantar que l'arada no es tombés. Si sentia que es tombava, la mula ja es parava.

Raïm: el guardaven penjat a les golfes, i tenien postres durant gairebé tot l'any. La seva àvia sabia fer panses: no era fàcil, calia posar-hi una herba determinada, com sajolida (00:38).

Esbrollar: tallar els brots que creixen més del compte i netejar (primavera). Un cop s'ha fet, es passa a ensofrar per evitar la malúria i al cap de 15 dies s'ensulfata amb coure per evitar el míldiu, ell encara ho fa com abans amb sulfat i pedra de calç, però el tira passant amb tractor. Al cap de dos mesos es surt a tallar els cabriols, la rama que surt i que si la deixes se't menja el raïm.

Treure les males herbes, era fonamental. Llaurant amb arada i entre els ceps amb xapo.

A cal Bosch llogaven jornalers per fer tant feines al regadiu i a la vinya. Cavar vinya

amb els arpiots era una mica dur. Eren obrers que venien 4 hores a la tarda si treballaven al matí, i a la inversa. Ells els pagaven més que treballant a la fàbrica, als anys 1950 cobraven un duro per hora.

Normalment els de cal Bosch eren els que donaven el tret de sortida de la gent que cultivava les vinyes de cal Vives i també a la majoria d'indrets del poble on hi havia vinyes. El poble estava envoltat de vinyes i tots començaven el 12 de setembre. Va arribar un punt que els jornalers cada vegada demanaven més i els preus del vi baixaven. Aleshores el seu pare va reunir tots els 6 o 7 que tenien vinya com a parcers, al Sindicat, i els va proposar que en comptes de llogar a gent s'ajudessin entre ells, ell posava el carro. Quan acabaven cobraven les diferències, ells cobraven més perquè hi posaven el carro que era més car. Això era el 1959-1960 i va durar fins el 1968-1969, fins que es van anar morint tots.

L'amo de cal Vives tenia un pesador. Quan venia, el seu pare li tenia unes ametlles i avellanes i vi preparats a la barraca. Un parcer el va voler enganyar i li va omplir una portadora de rocs: el Jordi considera que això no es fa; perquè el quart era un bon tracte i el propietari donava fems.

Hi havia un home que feia les cargues, el Pepet que era coix de la guerra. "Pepet, sobretot totes iguals". (53:40). El seu pare li va demanar fer les cargues (54:39). Els gossos quan es veramava quedaven borratxos: menjaven els grans que queien... (57:42).

Tenien una màquina d'aixafar raïm, la van comprar el 1927. Després aixafaven Venien la canalla del barri a xafar i s'hi pixaven, no passava res. Mig poble de Sant Vicenç havia anat a Cal Bosch a xafar. Com més es xafava, més vi ximat sortia. Omplien 7 o 8 bótes de 10 cargues de vi ximat. Dones que venien a cosir, "Lola, ens deixes anar a baix a xafar raïm, disfrutaven" (1:00). Normalment descalços, els feien descalçar tots.

La brisa del vi ximat es llançava. La que portaven a les tines, en feien alcohol. Un cop premsada, aquells panots de 100 kg venia un camió de la fàbrica d'alcohol de Manresa a buscar-los-la, principalment de la fàbrica de cal Cases. Sinó un senyor de Sant Vicenç venia amb el carro a buscar-la.

El vi ximat estava 1 mes o mes i mig a la bota. Treien el vi i buidaven el fang de la bota i ja es podia beure.

El vi de la tina s'estava 1 mes bullint. S'havia d'anar alerta quan treies la brisa perquè et podia matar. El pare d'un amic seu al barri de Boades es va morir, i també el seu pare va estar a punt, sort d'ell que tenia els braços llargs i el va tibar. (1:05). A Sant Vicenç en total, recorda 3 morts quan era petit.

El seu pare va matar gats cremant llucet al forat on s'amagaven. Quan netejaven una tina i es treia el fang, cremaven llucet per matar insectes.

Als anys 1960s, venien veïns a fer servir la premsa de casa, pagaven de 100 a 300 ptes i normalment hi estaven dos dies.

Les tines quan havia arrencat el bull, les tapaven amb sacs i sobre els sacs, terra. Les anyades que no feia grau, que feia 10º-10,5º perquè havia plogut, el seu pare comprava un vagó de sucre junt amb els pastissers del poble, 500 kg que tirava a les tines. El sucre permetia guanyar un grau i matar el gust de verdor.

Gairebé tot el vi que feien a granel a casa. Algun cop venien els 2 vinaters de Sant Vicenç: compraven una bota de 200, 150, 100 litres. Cadascun se'n duia uns quants bóts. El Rossend se n'havia arribat a endur més que els altres dos, unes 150 cargues. Vi bullit, blanc, bo o de missa es fa bullir en una caldera durant 7 hores poc a poc., fins a reduir al 50%. Ell ho fa amb negre, la mistela millor amb blanc. És el que es prenien els pagesos quan deien missa.

Arrop: albergínies, trossos de codony ho feia bullir i hi posava vi bo barrejat. El feia

bullir molt, fins que quedava pastós. La seva mare el feia amb vi bo. El secret era una herba que no recorda. La seva mare coneixia totes les herbes i coneixia totes les estrelles. Era una sàvia, feia una hora i mitja a peu per anar a col·legi a Rellinars, cap al 1925.

Es va arrencar la vinya perquè la pagesia anava de menys i també perquè van venir uns senyors de Madrid a fer-la arrencar, a la dècada de 1970. Tenien plànols de l'època de la fil·loxera, quan el poble no existia i només eren vinyes (7:28)

Quan veremaven esmorzaven bé, explicaven acudits i cantaven cançons dels cors de Clavé canviant la lletra, feien migdiada sota els pins d'una barraca, s'"emmonaven"... Quan acabaven la verema, anaven amb tots als jornalers a la fonda de cal Peret del Coro i ell i el seu pare els pagava un sopar de conill amb bolets a tots.

Varietats. Blanc: macabeu, sumoll blanquinós, picapoll. Negre: sumoll. Taula: moscatell, planta nova i préssecs

Descriptors temàtics:

Arquitectura popular; Art de beure vi; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Eines imàquines; Fassines / alcoholeres; Febre d'or del vi (1870-1890); Feines de la vinya; Fil·loxera; Impostos; Salari; Alimentació del vinyaire; Relacions entreamos i parcers; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Venda icomercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Cal Vives (Sant Vicenç de Castellet); tines de la Vall del Flequer (El Pont de Vilomara i Rocafort); Sant Jaume de Vallhonestà (Sant Vicenç de Castellet); l'Hostalet de Daví (Rellinars); Hostal de la Barata (Rellinars); Calaf; Solsona; Terrassa; Rellinars; Barcelona; Madrid

Descriptors biogràfics:

fàbrica de Cal Valet i indústries Burés (Sant Vicenç de Castellet); Sindicat Agrícola de Sant Vicenç de Castellet; Ca la Pepa, el Pujolet i Rossend (vinaders de Sant Vicenç de Castellet); cal Cases (alcoholera de Manresa)

Duració de l'entrevista:

65 min + 14 min

Data de l'enregistrament:

05/11/2019

Lloc de l'enregistrament:

Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

22/11/2019

