

**Número de l'entrevista:** 46

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

**Nom de la/l'informant/s:** Pere Vinyals Freixenet

Edat: 71

Sexe: Home

Lloc de naixement: Súria

Lloc de residència: Súria



**Precisions de la/l'informant:** El Pere va néixer el 1952 a Súria. De jove ell i el seu pare van ajudar l'avi matern, Pere Freixenet, que tenia la vineria coneguda com Cal Peret de les Comes, al carrer González Salesio. El seu avi patern, Jaume Vinyals, també era de Súria i vivia de la vinya. Fins els 29 anys el Pere va fer de pagès i tenia una granja, després es va dedicar a la indústria. Ara fa pocs temps que està jubilat i "ha tornat als orígens". Ajuda el seu fill, que té una empresa amb dos altres socis (Tractets SCP), dedicada a la producció de vi. Han recuperat vinyes de Súria (Can Sivila, Cal Cendra), Joncadella (Sant Joan de Vilatorrada); Castellnou de Bages... i fa poc han entrat a la DO Pla de Bages.

**Resum de l'entrevista:** Pere Freixenet Antúnez, l'avi del Pere, feia de masover a les Comes. Cap al 1915 es va establir a Súria, al carrer González Salesio, i va muntar-hi una vinateria. Tenia 4 botes de 10 o 12.000 litres que les van haver de muntar a dins mateix de l'establiment. Després en tenia 5-6 de 1500 o 2000 litres que eren les que feia servir per vendre el vi a granel al detall en garrafes. De primer compraven el vi als pagesos de l'entorn de Súria, però més tard (a l'entorn de 1965) ja gairebé els el duien tot en cisternes de Vilafranca, el Priorat i la zona del Somontano. Un altre proveïdor era de Muller, de Tarragona. Prèviament li feien arribar les mostres per paqueteria perquè les pogués analitzar i decidir si en volia comprar. Oferien vi blanc i negre de diferents classes, vi ranci, vi de missa i vi dolç. També tenien garrafes grosses de 25 o 30 litres per vendre licors a granel. Una quinzena de licors diferents: anís i anís "escarxat", conyac i conyac "escarxat", estomacal, Calisay, Aromes de Montserrat, licor 43... La gent venia amb ampolles maques a buscar-ne. Cava Rondel, Freixenet, Delapierre...

També venien pagesos de cases de Salo, Vallmanya, Pinós, etc. a buscar vi en bots. Eren cases grans on tenien molta gent a treballar. Venien el divendres a la tarda o el dissabte amb el carro i els bots, especialment sovint en temps de la sega, quan collien l'ordi. Era una època en què venia molta gent de fora al poble, segadors de l'Anoia o més lluny que feien la temporada anant de poble en poble i el que volien era que a la casa on s'estiguessin i hagués vi per beure.

Els bots de vi els anaven a buscar al boter Quinqué de Manresa i també els en reparava. A Cal Peret tenien una màquina d'inflar bots perquè no s'enganxessin i es fessin malbé. També venien botes petites de pell fetes pel Quinqué, de totes mides. El fill de Quinqué és amic del Pere.

L'avi tenia aparells per analitzar el vi, mirava el grau, l'acidesa... Sabia si un vi es guardaria o l'havia de vendre de seguida perquè es faria malbé. El vi que es feia malbé el duia a una destil·leria de Manresa que en feien vinagre. També feia cupatges. Va comprar una màquina amb filtres d'aram per filtrar el vi, però que no va arribar a fer servir mai. El vi es mesurava en litres, tenien mesures també d'aram. A Cal Peret també venien vi a copes. No estava especialment preparat per funcionar com a taverna, la gent estava a peu dret i com a molt hi havia una mica de prestatge per posar les copes. Però era costum que els homes hi anessin a fer la copa de vi o de licor quan sortien de treballar de la mina, a les 12 i sobretot a les 6 de la tarda ( a Súria un 90-95% de les famílies vivien de la feina a la mina ). Cap a 1962 es va reformar la botiga i es va fer tota nova.

El Peret de les Comes tenia punts de venda en botigues de queviures de diferents barris del poble: a la Colònia, Cal Vilajosana, al barri de Sant Jaume, a Salipota, Cal Sastrenyo al poble vell, la Fonda Vella... El Pere i el seu pare, Josep Vinyals, que era el gendre del Pere de les Comes, anaven a repartir el vi amb un motocarro per tots aquests llocs.

En morir l'avi Peret va agafar el negoci una tieta, la Paquita Freixenet, que va tenir l'establiment fins fa uns 20 anys.

Antigament el vi era una activitat que donava molt de rendiment. A la dècada de 1960 a Súria hi havia un altre vinader, Cal Massana, que era una delegació del Silo de Callús. També hi havia moltes cases que es feien el seu propi vi i el venien als veïns: Cal Claret al poble vell, Cal Sendra... L'avi del Pere, Jaume Vinyals, vivia al poble vell, feia vi i el venia als veïns, era gairebé un troc. Era una persona que bevia molt de vi. Durant el dia es bevia una botella de dos litres i al vespre es bevia un got de vi llarg, l'àvia ja li deia que anés a dormir perquè arrossegava la veu. Abans de vi se'n bevia molt, gairebé no hi havia altra cosa. Sobretot la pagesia.

#### Descriptors temàtics:

Vins i derivats; Venda i comercialització; Transport; Art de beure vi; Oficis relacionats amb el vi; Patrons de consum; Destil·leries / licoreries; Indústria vitivinícola; Mesures

#### Descriptors geogràfics:

Súria; mas les Comes (Súria); Can Sivila; Cal Cendra; Castellnou de Bages; Joncadella (Sant Joan de Vilatorrada); Vilafranca del Penedès; el Priorat; Somontano; Tarragona; Salo (Sant Mateu de Bages); Vallmanya (Pinós); Pinós; l'Anoia; Manresa; Callús.

#### Descriptors biogràfics:

Pere Freixenet Antúnez o Peret de les Comes (avi matern, vinader); Jaume Vinyals (avi patern, pagès vinyaire); Josep Vinyals (pare); De Muller (celler de Tarragona); boter Quinqué (Manresa); Cal Vilajosana (colònia de Súria); barri de Sant Jaume (Súria); barri de Salipota (Súria); Cal Sastrenyo (Súria, poble vell); la Fonda Vella (Súria); Cal Claret (poble vell, Súria); Cal Cendra (Súria) Cal Massana (vinader, Súria);

el Silo (vinader, Callús); Tractets SCP (empresa vitivinícola, Súria); DO Pla de Bages.

Duració de l'entrevista: 37 min.

Data de l'enregistrament: 12/04/2023

Lloc de l'enregistrament: Súria

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 28/04/2023

**Número de l'entrevista:** 41

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

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Maria Manubens Vilà

Edat: 72

Sexe: Home

Lloc de naixement: Súria

Lloc de residència: Súria



**Precisions de la/l'informant:** El Josep Maria va néixer el 1951 a la casa de Cal Sandic. Més tard va tornar a casa de l'avi que era Cal Denga, al Raval (carrer Ignasi Abadal, on viu ara). L'avi, Ramon Manubens, i el pare, Josep Manubens, sempre feien de pagesos i cuidaven la vinya. L'oncle, que també vivia a casa, cuidava animals (porcs, gallines, pollastres...). Fins que ell va tenir 30 anys van estar amb la vinya, ell ajudava a casa però ja tenia una altra feina en una fàbrica tèxtil. El pare, a part de fer de pagès, feia transports diversos amb el carro: graves del riu per la construcció, etc. Totes les vinyes que tenien eren arrendades, del Mas Salipota i de Can Sibil·la. Per les vinyes pagaven el sisè, més tard van pagar lloguer. Feien el vi a casa.

**Resum de l'entrevista:** A casa tenien dos tinardons on feien el vi, encara hi són. Portaven les portadores primer amb un carro, després amb motocarro, furgoneta i el Josep Maria va acabar portant les portadores amb un Panda, n'hi duia 4 cada vegada, hi cabien molt ben posades i no s'havien ni de lligar. De primer trepitjaven els raïms amb els peus, després màquina a mà i posteriorment a motor. Tenien al voltant de 7.000 ceps en dues vinyes pràcticament (una era molt petita). A casa tenien un cavall, llauraven amb l'animal; les cavaven; les herbaven (ara no es fa), esgriolar, esbrollar, ensulfatar... Les feines s'havien de fer quan toqués. Ensulfatar semblava una tradició que sempre s'esqueia anar-hi pel dilluns de Festa Major (juliol) !! Ell ja havia llaurat amb motocultor, quan ell ho feia ja no tenien animal. També havia plantat ceps, amb dos sistemes: agafant els sarments i arrelant-los a l'hort per l'any següent i trasplantant-los a la vinya; o bé més tard comprant les bordes al planteraire de Manresa, plantant-los i empeltant-los quan tocava. També n'havia empeltat, lligant-los amb ràfia i fent que es toquessin les pells, i bé li vivien. No

havia arribat mai a comprar ceps empeltats.

A casa havien tingut molt de temps un jornalero que hi treballava sempre. Quan era temps de cavar els ceps es buscaven alguns jornals més. El pare portava carro i feia el transport de moltes vinyes i llavors també s'ajudaven entre ells. El Josep Maria només havia ajudat a casa i després de gran havia ajudat un amic que té molta vinya, a Navàs. En temps d'empeltar els ceps també buscaven algú que en sabia molt, no se la volien jugar, sinó es perdia un any.

Es feien clots a la vinya i hi tiraven rama de pi, canyes de blat de moro dels horts, les materes de les faves... Omplir-los de cosa perquè guardessin l'aigua. Fer rases perquè l'aigua anés cap al dipòsit. Al principi eren de terra i l'aigua marxava.

Després el van encimentar i també en van dur un d'uralita de prefabricat.

Tenien barraques a totes les vinyes. L'avi les feia servir molt, perquè marxava al matí i tornava al vespre, s'enduïa el menjar. Feia vida a la vinya. Fins i tot tenien una barraca a Salipota, més gran, que hi cabia l'animal. Marxava al matí que no s'hi veia i tornava de fosc. De casa a la vinya hi havia uns 3 km. Feien sempre foc dins la barraca, tenien forma de xemeneia perquè sortís el fum. Les últimes lloses que tancaven estaven aixecades i feien com un barret de xemeneia. Cada any s'hi tirava una mica de terra perquè s'aguantés la coberta i si plovia que no marxés. Sobre la barraca hi creixia l'herba natural que aguantava la terra. Ell n'havia vist algunes amb lliris blaus, que els hi devia plantar la gent, però les seves no en tenien. Les barraques seves tenien porta, hi guardaven eines, ampolla d'oli, una escopeta per caçar... Sempre les havia vist fetes. Només havia vist fer desenroc, refer algun tros de paret que havia caigut.

Per les pedregades a casa no eren gaire de creences. La mare feia unes creus de beneir la palma i les duïa a la vinya, sobre la porta de la barraca. També es beneïa la gent per Sant Isidre, s'anava a missa i allà els beneïen a tots. Per Sant Blai es duïen romanins i coses a beneir i diu que es duïen també a la vinya, però ell no ho havia fet mai.

Per la verema llogaven altres persones del poble que els ajudessin. Per temps de verema, la mare i la iaia duïen el menjar a la vinya, però si fa o no fa devien menjar com sempre. El menjar dels dies de cada dia ja se'l duïen ells. No recorda que quan acabés la verema es fes alguna cosa.

Xafaven el raïm i tiraven most i pell cap a dins. Tapaven bé la tina, la sellaven amb guix que no respirés i al cap de tres setmanes o així ja es treïa, es passava cap a l'altra tina i es premsava. Per premsar, al principi venia el de Cal Jordi amb la premsa per les cases. Després van comprar una premsa més petita i la van instal·lar a casa. El suc del premsat el tornaven a tirar a la tina. El vi també el guardaven a la tina, trascolant-los 3 o 4 cops perquè s'aclarís. No recorda que miressin la lluna. Era una operació delicada i quan no va quedar ningú a casa que el pogués ajudar va passar a vendre's el raïm al mas Salipota. Per trascolar de primer ho feien amb bombes manuals i després amb elèctriques.

Per pagar parts a Salipota, esperaven haver acabat la verema. Llavors comptaven les portadores i miraven quantes en tocava portar al mas, el sisè. Alguna vegada pesaven alguna portadora, però generalment feien el mateix pes. No podien començar a veremar fins que a Salipota havien obert la seva tina. Un cop s'ha obert la tina s'ha d'anar tirant perquè es refresqui. No cal omplir-la de seguida, però mentre està oberta anar-n'hi tirant cada dia, així amb el fresc no comença a fermentar. Les principals cases amb parcers eren Salipota i can Sibília i es posaven d'acord per fixar el temps de verema. La verema començava la primera setmana d'octubre, pel Roser que és la festa del poble vell. Si hi havia alguna malaltia ho avançaven uns dies.

Un diumenge de festa major va pedregar fort i després de la pedregada ensulfataven de seguida amb blau per curar la ferida. El sulfat de primer era de pedra blau i calç viva (fins que els paperets marcaven que estava al punt), després amb preparat. D'ensulfatadores ja n'hi començaven a haver amb motor, però s'havia de córrer molt, ells ho feien amb motxilla.

A Cal Denga venien el vi als veïns. Els parroquians de sempre els anaven a comprar el vi amb garrafes de 4 litres principalment. No havien venut mai vi a vinaders, sempre directament a particulars. A vegades en faltava i se l'havien de guardar per ells i dir que no en podien vendre més fins l'anyada següent. Els veïns venien a qualsevol hora a comprar vi, estaves dinant i venien...

Els anys que anava molt bé, el vi feia 11,5 graus o 12. Ell això de mirar el grau del most ho havia vist molt recentment. Abans el tastaven i si els semblava que tenia poc grau i afegien sucre.

Abans per treballar la gent s'enduia la botella de vi, sobretot la gent que hi passava tot el dia.

A casa a part de vi feien mistela. Feien un parell de garrafes de 8 litres per casa. No recorda la proporció most-alcohol.

Quan havien premsat, la brisa se l'enduien els mateixos de la premsa, suposa que se l'enduien a les alcoholeres de Manresa. Si algun cop no se l'enduien la tornaven a tirar als clots de la vinya.

Quan es buidava una tina la netejaven amb un preparat, amb sabó, sosa i aigua. Abans de baixar, tant si entraven per treure brisa com per netejar, havien de fer baixa una espelma encesa, amb l'espelmatòria. Si veien que l'espelma es movia, havien de tornar a pujar amunt. Llavors calia ventilar el gas amb un sac o com fos.

Després, abans d'omplir o fer res calia cremar llucet, creu que per matar els gèrmens. De botes només en tenien alguna pel vinagre.

Per berenar la canalla sempre menjava pa amb vi i sucre. El porró a la taula sempre "com un adorno".

A Súria hi havia força cases que es feien el vi i en venien. Alguns que treballaven a la mina, com que anaven a torns per un temps encara van tenir vinya. Hi havia Can Sibil·la, mas Salipota, Cal Bató (casa de pagès on tenien una vinya molt gran). Cases del poble: Ca l'Andorrà, Cal Paraules, Cal Sanera, Cal Xicana, el Filaborres, Cal Sibino, Cal Sendra, Cal Cebrià, Cal Sorribes, Cal Coixet, Cal Conill...

La majoria tenia tines a casa, algú que no en tenia (per exemple parcers que treballaven a la mina i no tenien tines perquè havien vingut de fora) feia servir tines per exemple de Can Sibila i pactaven qual tocava al pagès i quan es quedava la casa en concepte de lloguer. Quan el pagès havia anat a buscar tot el que li tocava, la resta quedava per la casa.

Anava a les 5 a la vinya fins a les 9 que anava a treballar a una fàbrica tèxtil. Després a la tarda a les 6 també hi tornava. Fins que va tenir 40 anys va treballar 12 hores cada dia. També tenien hort i cuidaven camps de cereal (ordi i blat), oliveres... Totes les terres a parts. L'època que en van tenir més 120 porcs i unes 300 gallines, tot a casa (és una casa gran). Al carrer Ignasi Abadal totes les cases tenien animals: vaques, porcs...

Varietats: Blanc: picapoll, panses, moscatell, ous de gall (es guardava molt), malvasia (tipus moscatell). Negre: sumoll, pansa negra, pansa madrilenya... Feien vi de tot i només guardaven ous de gall, penjats a la golfa, però no eren gaire de menjar-los. La pansa madrilenya era bona també per menjar. Collien tot de cop, no com ara i barrejaven blanc i negre.

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Descriptors temàtics:     | Meteorologia; Feines de la vinya; Utilatge 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; Patrons de consum  |
| Descriptors geogràfics:   | Súria, Raval de Súria; Poble Vell de Súria; Navàs; Manresa  |
| Descriptors biogràfics:   | Cal Sandic (Súria); Cal Denga (Súria); Ramon Manubens (avi); Josep Manubens Manubens (pare); Mas Salipota (Súria); mas Can Sibil·la (Súria); Cal Jordi (Súria); mas Cal Bató (Súria); Ca l'Andorrà (Súria, poble); Cal Paraule (Súria, poble); Cal Sanera (Súria, poble); Cal Xicana (Súria, poble); el Filaborres (Súria, poble); Cal Sibino (Súria, poble); Cal Sendra (Súria, poble); Cal Cebrià (Súria, poble); Cal Sorribes (Súria, poble); Cal Coixet (Súria, poble); Cal Conil (Súria, poble). |
| Duració de l'entrevista:  | 39 min.   |
| Data de l'enregistrament: | 12/04/2023  |
| Lloc de l'enregistrament: | Súria   |
| Autor/s de l'entrevista:  | Mireia Vila Cortina   |
| Responsable del registre: | Mireia Vila Cortina   |
| Data de redacció:         | 25/04/2023  |