

**Número de l'entrevista:** 025

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

**Nom de la/l'informant/s:** Sellarés Boixader, Francesc

Edat: 69

Sexe: Home

Lloc de naixement: Talamanca

Lloc de residència: Talamanca



**Precisions de la/l'informant:** El Francesc Sellarés ("Paco") va néixer a Cal Ros nou, on ell i la seva família regentava una fonda. Actualment viu a Cal ros vell, la casa pairal de la família, al poble de Talamanca. El seu avi Isidre Sellarés feia de pagès, però el seu pare, el seu germà i ell es van dedicar a fa der paletes. A més, el Paco va ser alcalde de Talamanca entre 1979 i 1995. Tot això mentre continuaven conreant una vinya i fent-se el vi, que era el que es servia a la fonda. La van tancar fa pocs anys, però de vi no en produeixen des de l'any 1979 o 1980, quan va morir l'avi. Van ser els últims de Talamanca a tenir vinya.

**Resum de l'entrevista:** Les vinyes que conreaven eren de la parròquia, del "Curato". Estaven situades a 500 metres del pobles, i feien unes 2 Ha, tot i que es collia poca cosa. Havien de pagar parts al mossèn i li feien el vi de missa, el que es posa a les canadelles. Es feia bullir el most en una caldera i quedava un vi molt espès, que semblava al xarop. Tota la vida venia el mossèn a Cal Ros a buscar el vi de missa. Només el feien per ell, potser a vegades els de casa en feien algun trago... Tenien una bota expressament per guardar aquest vi. No passava per la tina. Tenien ceps de vi blanc i de negre, però quan el collien el barrejaven tot. Anava a parar a la tina tot barrejat. L'aixafaven amb els peus: a cal Ros tenien una tina i a la casa de Cal Moliner. Quan feien la verema tenien 2 o 3 persones collint (pare, avi, germà i algun paleta que treballava amb ells) i un parell a casa aixafant amb els peus. Més tard el pare va comprar una màquina, que eren dos corròns que rodaven en sentit contrari, aleshores no calia aixafar amb els peus. Hi havia un altre senyor, el Francesc (marit de l'Angelina Sellarés de la Serra) que portava les portadores amb mules (a la vinya no s'hi podia accedir amb carro), a bast. S'hi estaven dos o tres dies. Cada portadora pesava 60 o 70 kg. Quan

arribaven a casa, per arribar a la tina havien de pujar 3 o 4 graons (com que el vi ha de sortir per baix, s'ha d'omplir per dalt). A cal Moliner tenien tina rodona i a cal Ros, quadrada. Cada any n'omplien una, alternativament.

Normalment els qui aixafaven eren ell i el seu germà. "Com aquell qui ballés per sobre el raïm". Dues portadores duïen feina! Mitja horeta, aprox. S'agafaven amb una corda penjada al sostre per no perdre l'equilibri, obrien les fustes perquè caigués tot avall. (11:00) Aixafaven mentre els altres collien, es quedaven a casa. Quan veremaven, com que la casa es força a prop, venien a dinar.

A vegades no s'omplia la tina sencera (eren molt grans). Quan havien acabat, tapaven la tina amb guix, perquè "els gasos de la fermentació, de bullir, han de quedar dins la tina, no pot respirar, sinó es faria malbé". Al cap de 3 setmanes, les tines tenen per baix un forat que en diuen el "bonó", per allà treien les portadores de vi. Les parets de la tina fan 60-70 cm d'ample, per travessar-la (potser llavors no existien els tubs) la tina tenia una pedra grossa amb un forat que travessava aquesta amplada. Destapaven el bonó, que era un forat de 5 o 6 cm, tapat amb un pal i un drap. Destapaven i com que el bonó sortia més que la paret de la tina, el most queia dins la portadora. A vegades posaven una aixeta, per no haver de treure i posar tant el tap. (14:30).

Quan el vi el treien d'aquí ja el posaven directament a les botes. A vegades el posaven en bots, que eren com un sac de pell. Els feien servir per transportar el vi cap a la bota, ja que amb les portadores no anava tan bé.

Tenien una bota de 10 cargues, ell i el seu germà s'havien ficat a dins per netejar-lo. Entraven pel forat quadrat, que després es tapava i es rejuntava de guix. Entraven de peus, els aguant algú a entrar, amb el suport d'una escala. Rentaven amb un raspall i aigua calenta.

A part de la bota gran de 10, tenien 6 o 7 botes de 2 cargues i alguna altra de més petita. La del vi de missa feia mitja carga, aprox. A banda també en tenien una del vinagre, per quan el vi es picava, o culs de bota que eren una mica tèrbols. Tot això ho feien servir per la fonda. També feien alguna boteta de mistela. Ell cada dia, de petit, tenia la feina d'anar cap al celler amb una cistella plena d'ampolles, anar omplint de vi.

Les botes petites es netejaven posant-les a fora, sobre dos taulons. Posaven aigua calenta a dins i les anaven movent per tots els costats. Quan estaven netes hi cremaven a dins llucet i tapaven, en com una pastilla que cremava i feia una olor molt característica.

El vi sortia tirant a negre, però no negre del tot. Alguns anys tenia més grau, altres menys. Alguns més ferreny (aspres)... Era un vi bastant fortet, que feia 12 o 13 graus, perquè era un lloc molt soleït i vinyes molt velles.

Van ser els últims de Talamanca a tenir vinya. Al davant que hi ha bosc el Paco n'havia vist, però les van anar arrencant perquè no els sortia a compte. Tampoc no es podia plantar cereal allà on hi havia vinya, tot eren feixonets petits, llocs penjats de difícil accés, no hi havia una quintana gran. El que eren vinyes abans ara és bosc (25:44). Els sortia més bé anar a treballar a la fàbrica que no pas la terra i van anar marxant al poble. El poble abans tenia molts habitants, unes 100 cases habitades, tots es dedicaven a la terra: qui no feia de pagès, elaborava carbonet.

A la fonda tenien molta gent: estiu, setmana santa, caps de setmana. A vegades els faltava vi i l'havien d'anar a buscar a Cal roqueta, a la carretera de Vic de Manresa. A vegades els n'havien dut a granel, però normalment el pujaven en ampolles.

Hi havia pagesos que feien molt de vi: cal Ticu (dos germans del carrer Nou), cal Ramon Quenyo, masia de Sant Esteve (també dos germans)... Hi anava la gent del poble, i també gent de fora a comprar vi amb garrafetes (Navarcles, Manresa i

estiujeants de Terrassa, els agradava més que l'embotellat). Era un vi molt apreciat, ben diferent que el d'ara, a vegades era una mica aspre. Com que tot eren soleis, vinyes molt velles, era un vi molt fort. Es devien plantar, immediatament després de la fil-loxera (28:42).

Els avis i pares expliquen que abans de la fil-loxera tot eren vinyes, quan es van morir la majoria ja no es van plantar i van quedar perdudes. La gent es dedicava majoritàriament al vi i les olives. Algunes cases de pagès tenien les seves quintanes. Després de la fil-loxera la gent va començar a marxar.

No recorda que es fessin servir les tines disseminades. Suposa que les masies que tenien molta vinya, com la Tatjera, les duien allà. La majoria de cases del poble tenien la tina a casa (molts dues tines). En temps del Josep les grans masies ja no tenien parcers, eren els mateixos propietaris qui corneaven: el Cingle, la Tatjera, el Molí, la Vila... Ara la majoria estan deshabitades.

Podar ho feia el pare, que li agradava. Llaurar els primers anys ho feia el Joan Closas, de cal Cullerola, que tenia una mula i un matxo. Més tard el pare va comprar un motocultor. Esbrollar, esgriolar, cavar... ho feia l'avi, amb l'ajuda també d'algun dels paletes. Quan havien llaurat, entre cep i cep quedava un tros que s'havia de llaurar.

Alguna vegada la glaçada havia enrossit la fulla del cep, però matar el raïm no, els ceps aguantaven bastant. De pedregades n'havia vist cada una que només quedava la soca i quatre sarments. Al Serrat, d'un tal Santamans, hi havia vinya que un any no va quedar res. Molta gent van marxar perquè estaven "desmoralitzats", es refiaven de poder collir raïm. Es venia molt de vi, deien que abans passava un camió de Terrassa i recollia el vi de les cases.

Abans d'haver-hi els cotxes, passava camí ral, de bast, cap a la riera i cal a Calders. Principalment hi passaven mules carregades de bots de vi, cap a Barcelona o cap a Berga. Ell no havia vist mai a funcionar, però abans la gent en parlava molt. Passava la mula amb les sàrries i un bot de vi o un sac de blat a cada banda. Aquest camí surt al pont de Cabrianes (Talamanca, Calders, Pont de Cabrianes, encara existeix), allà travessaven i anaven (38:11-39:40). Cap amunt seguia bastant la carretera actual, cap al creuament de Mura, on hi havia l'Hostal de l'Arençada (actualment en ruïnes) i d'aquí cap a Matadepera-Terrassa-Barcelona. A Talamanca encara hi ha la casa de les voltes, actual restaurant, on hi ha una menjadora molt llarga. Es veu clarament que era un hostel pels traginers. Això ho sap perquè li explicava l'avi. (41:26) Aquest camí està fet de manera que no hi ha pujades i baixades massa fortes, sempre es busca que planegi encara que faci més voltes i sigui més llarg. (42:00). La carretera de Talamanca va ser feta per Alfonso Sala, en temps de Primo de Rivera. Fins fa 50 anys encara no estava asfaltada.

Abans quan es veremava es feia molta broma, hi havia un ambient molt maco. Quan aixafaven el raïm, també cantaven. El qui portava el raïm era molt de la broma.

La barraca la feien servir per les eines, més que res hi tenien els xapos, els arpiots. Més que res per aixoplugar-se, a Talamanca per tot arreu n'hi ha. Per menjar una mica i descansar a dins a l'estiu quan feia molta calor (abans passaven el dia a la vinya i s'enduien el dinar i la bota del vi sempre). Feien la vida a la vinya. Migdiada a la barraca (45:39)

De vi se'n bevia molt. Anaves a qualsevol casa i tenien el porró ple de vi, "beu vi". Cada vegada que passaven per davant la taula, trago de vi. Cal Tico, els dos germans, cada dia 2 litres de vi. A l'estiu, a l'hivern al costat del foc, cada 5 minuts trago de vi. A més, era el vi que feien ells, també els venia més de gust de veure'l (51:38). No hi havia cervesa, ni vermut... Al matí abans d'anar a treballar feien la

barreja: moscatell + aiguardent (o casalla), a primera hora per posar-se en marxa. Abans era lo normal i els homes arreu. També en consumien molt els picapedrers, que llavors al poble n'hi havia molts (47:27). Actualment només funciona la de Sant Esteve, la resta estan abandonades. (parla de les pedreres). Els picapedrers també feien una mica de pagesos, com a mínim tenien el seu hortet a la riera de Talamanca, tothom al poble n'hi tenia un.

Varietats. Blanc: macabeu, espès i grans molt atapeïts. Negre: ull de poll, gra gros i no gaire espès.

Descriptors temàtics:

Crisi vitícola segle XX; Fassines / alcoholeres; Febre d'or del vi (1870-1890); Feines de la vinya; Fil-loxera; Meteorologia; Patrons de consum; Relacions entre amos iparcers; Terreny; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics:

Fonda de Cal Ros nou; Cal Ros vell; cal Ticu; cal Ramon Quenyo; mas el Cingle, mas Sant Esteve, mas el Molí, Mas la Tatjera (Talamanca); Calders, Pont de Cabrianes, Hotal de l'Aregada, Matadepera, Terrassa (pas de l'antic camí ral); les Voltes (Mura, antic hostal); vinya del Serrat i vinyes del "Curato" (Talamanca)

Descriptors biogràfics:

Joan Closas, llaurador (Cal Cullerola, Mura); Ramon de la Serra (carreter durant les veremes); Roqueta (vinader que els subministrava vins, Manresa); Santamans (pagès de Talamanca); Alfonso Sala (enginyer constructor ctra. Talamanca, dècada de 1920)

Duració de l'entrevista:

53 min

Data de l'enregistrament:

04/12/2019

Lloc de l'enregistrament:

Cal Ros Vell, Talamanca

Autor/s de l'entrevista:

Vila Cortina, Mireia

Responsable del registre:

Vila Cortina, Mireia

Data de redacció:

05/12/2019

**Número de l'entrevista:** TALAMANCA2

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

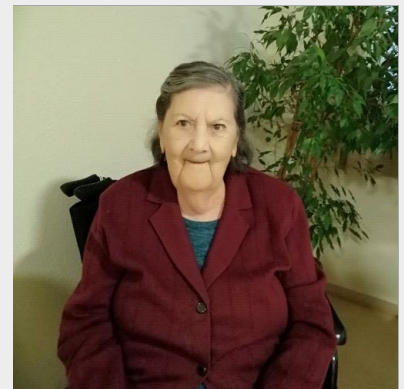
Observacions:

**Nom de la/l'informant/s:** Àngela Sellarés Oliveras

Any naixement: 1924

Lloc de naixement: Mas la Serra (Talamanca)

Lloc de residència: Mas la Serra (Talamanca)



**Precisions de la/l'informant:** L'Àngela va néixer l'any 1924 a la casa de la Serra, a Talamanca i hi ha viscut tota la vida. Era la filla gran i tenia una germana 10 anys més jove. Amb 10 anys es va quedar sense mare, la seva germana tenia 18 mesos. A la petita se la va endur una tieta de Sant Vicenç, de Boades, on s'hi va estar fins a 9 anys. A banda de treballar al camp, tenien ramats d'ovelles, cabres, vedells i vaques, que era la seva dedicació principal. A casa tenien un mosso i un pastor. Feien mató i duïen la llet a vendre al poble de Talamanca.

**Materials aportats:** Publicitat; declaració de collita; impost sobre vins, [TALAMANCA-D-LA SERRA(1 a 3)]. Finals del segle XIX; 1935; ca.1940

**Descriptors temàtics:** Arquitectura popular; Crisi vitícola segle XX; Dites, creences i tradicions; Feines de la vinya; Patrons de consum; Relacions entre amos i parcers; Terreny; Transport; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

**Descriptors geogràfics:** Mas la Serra (Talamanca); Manresa; Boades (Sant Vicenç de Castellet); Sant Benet (fàbrica de Navarcles)

**Descriptors biogràfics:**

Data de l'enregistrament: 05/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Residència Sant Francesc (Santpedor)

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina



# Memòria històrica de la vinya i el vi

Data de redacció:

06/12/2019