

**48. Manera de fer el vi (Banyoles)***Informador:* Josep Coll i Serramontmany*Edat:* 66 anys*Transcriptors:* M. Alegre, M. Adam, J. Veny, L. Pons*Enquestadors:* M. Pons, J. Rafel*Data:* 12 agost 1968

48

**Manera de fer el vi**

(Banyoles)

əl: əl β'i | əs f'a | n,an ə βusk'a: | ləs: | əl rə,ims kə z θ'iw | əl rə'ims | i | əs p'ɔzə | əs p'itʃən | i əs p,ɔzən ən əl k'up | dəspr,ɛ:z θə fərmənt'a: | ,uns kwan d'ias | əf'ɔ | ,əs kwalsəβ'ɔl: | u f'a | ə lə s,ewə mən'erə | dəs tr,ɛz θ'ias | kw'atrə | ɔ s'ih<sup>k</sup> | ə:s tr'ew | j əs p'ɔzə | ənə ləz β'otəs | dəspr'ez | ə lə ən əl k'up | k,ədə lə r'apə | əs tr'ew | i əz β,a ə prəms'a | dəspr,ɛz θ əβ,el prəms'at | əl: b,i kə s'urt | k ,ɛz əl əl əl də lə pr'emsə | əs t,ɔrnə tɪr,a əl kup | əf'ɔ | k,ədə kw,al əw f'a | ə lə s,ewə mən'erə || ʒo | ə lə m,ewə mən'erə j t'iru | ,altrə βəɣ,ədə ri'ims | pitʃ'ats | i si s i β,ɔl tɪrə 'ajɣə | s i tɪr 'ajɣə | si n,ɔ s i β,ɔl tɪr 'ajɣə | n,ɔ s i tɪr 'ajɣə | məɬ,ɔ kə n,ɔ sən i t'iri || i dəspr'es | əl k,ab də θɔz θ'ias | əs t,ɔrnə tr'ewrə | i əs p'ɔzə | ən əl k'ups | i əz θ'eʃə | fərmənt'a | ənə ləz β'otəs | ,uns kwanz d,ias fins kə pl'e ɛɬ mət'ɛʃ | pl'eɣə θə βuɬ,i | kwam pl'eɣə θə βuɬ,i | əs t'apə || i rɛ m'es | ənək,i no s f,a θə kab m,ɛz mən'erə

48

**Manera de fer el vi**

(Banyoles)

El ... el vi es fa anant a buscar les ... els raïms, que es diu, els raïms, i es posa ... es pitgen i es posen en el cup. Després de fermentar uns quants dies —això és ... qualsevol ho fa a la seva manera, dos, tres dies, quatre o cinc—, es treu i es posa en.a\* les bótes; després, a la ... en el cup hi queda la rapa; es treu i es va a premsar; després d'havê'l\* premsat, el vi que surt, que és el ... el ... el ... el de la premsa, es torna a tirar al cup; això, cada qual heu\* fa a la seua manera; jo, a la meua manera, hi tiro altra vegada raïms, pitjats, i, si s'hi vol tirar aiga,\* s'hi tira aiga;\* si no s'hi vol tirar aiga,\* no s'hi tira aiga,\* mellor\* que no se n'hi tiri. I després, al cap de dos dies, es torna a treure i es posa en els cups i es deixa fermentar en.a\* les bótes uns quants dies fins que ple... ell mateix plega de bullir; quan plega de bullir, es tapa, i re més; enaquí\* no es fa de cap més manera.