

100. L'elaboració del vi (St. Jaume Sesoliveres)

Informador: Antoni Busquets i Torres

Edat: 62 anys

Transcriptors: J. Veny, L. Pons

Enquestador: J. Martí

Data: 27 agost 1977

100

L'elaboració del vi

(St. Jaume Sesoliveres)

kw,an s ə ku,ɫit əl rə'im || əs p,ɔrtə l b'i ə: | ə lə k'azə | əs pr'emsə || i ək,ɛɫ ki n'o | n i a m'ols kə | ə l p,ɔrtən j,a pər fəmp'aŋ | direktəm,ən ja ðə l'ə | də lə β,iŋə st'an | k,əm kəmi,onz u trəkt'os | ə: əmb əl fəmpəŋ'istəs || <1> əmb ,unəz əstiz'orəs | <2> əstiz,orəz ðə kuɫ,i rə'ims | i ŋ kəβ,at unz 'uns | ,unəz ɣəɫ,ɛðəs pər puz,a l rəz'ims | i 'unəs | i əs p,ɔzən dinz ð ,unəs k'afəs | i əs p'ɔrtən | əm 'əl | əm 'un | əm əls kəmi'ons | u trəkt'os | əl: əmb əl fəmpəŋ'istəs | <3> 'antəs | i əŋk,arə n j a lɣ,uŋ kə ŋ f,a ðə β'i | pər'ɔ | lə lə məzur'ia | ja ls p,ɔrtuŋ f'ɔrə | <4> dəsɣw,ez ð əβ,ɛ kuɫ,it əl rə'im | əl əl puz,aβən əl β'i | əm əm əm kubz u m b'otəs || <5> si | trəpidz'anlu | i: prəms,anlu m ləs pr'emsəs | ɛ? | i kəβ'ɔrənz ə | lə əl b,i kəð'aβə | kəð,aβə ð,iŋz əl k'up | i kəβ'ɔns | i β,iə ki l tr,ɛjə ðəl k'up | i l puz,aβə m b'otəs || i kwan ,erə ja f,et el β'i | b,aɟə kə j'a | əl β,i əst,aβə fərmənt'at | əkəβ'ɔrəns | ə: | s ,a ðə trəsbəls,a pər tr'ɛwɾə | lə lə pərəkər,iə kə p,ɔrtə l β'i | ləz m'arəs | lə s'ontə <6> no no no no n'o | lə β,iŋə s'empr ,ez əl mət'ɛf | s a ðə tən,i rəsp'ektə | əm əm puð,alə l iβ'ern | no kərəɣ,alə m'ol || ə: iŋkl,uz j'a | ja z β,iw mez u m,ɛnuz əl s'ɛp | əl m,ɔðu k 'es | səɣ,onz əl təmpərəm,ən del s,ɛp kə p'ɔrtə | ə: | si t,e mez β,ɔnə f'ɔrsə | o n t,e m'enus | əf,ɔ ðəp,ən dəlz 'əps | də ləs pl,uɟəs kə β'iŋgin | <7> bi bl'aŋ | i β,i ruz'at | i β,i n'ɛɣrə | <8> əm əm əl sum'ɔj ,ez əl β,i n'ɛɣrə | i 'əl | əl β,i bl'aŋ | ən t'en də | də β,i ðə məkəβ'ɛw | i fər'ɛlu | i munt'onək

<1> Enquestador: «Com es fa la collita, però? Amb quines eines?».

<2> Enquestador: «Com es diuen aquestes estisores?».

<3> Enquestador: «I, es porten els raïms als xampanyistes? Però abans es devia fer vi, aquí?».

<4> Enquestador: «I abans, quan feien vi aquí, què feien després d'haver collit el raïm?».

<5> Enquestador: «I, però, abans havien de fer el vi, amb el raïm? Com ho feien?».

<6> Enquestador: «I la vinya, quan ja feia molts anys que es feia collites bones, no es deixava descansar perquè no es fes vella?».

<7> Enquestador: «I quins tipus de vins es feien aquí?».

<8> Enquestador: «Amb quines classes de raïms?».

100

L'elaboració del vi

(St. Jaume Sesoliveres)

Quan s'ha collit el raïm, es porta el vi a ... a la casa, es premsa i aquell qui no ... n'hi ha molts que el porten ja per xampany, directament ja de la ... de la vinya estant, com camions o tractors, ee amb* els xampanyistes.*

Amb unes estisores.

Estisores de collir raïms. I en cabat,* uns ... uns ... unes galledes per posar els raïms. I unes ... i es posen dins d'unes caixes i es porten amb el ... amb un ... amb els camions o tractors al ... amb* els xampanyistes.*

Antes,* i encara n'hi ha algun que en fa de vi, però la ... la majoria ja els porten fora.

Después* d'haver collit el raïm, el ... el posaven, el vi, amb* ... amb* ... amb* cups o amb* bótes.

Sí, trepitjant-lo i premsant-lo amb les premses, eh?, i llavòrens* ee la ... el vi quedava ... quedava dins el cup, i llavons* hi via* qui el treia del cup i el posava en bótes. I quan era ja fet el vi, vaia,* que ja el vi estava fermentat, allavòrens* eee... s'ha de trasbalsar per treure la ... la porqueria que porta el vi, les mares, la somta.*

No, no, no, no, no; la vinya sempre és el mateix, s'ha de tenir respecte en ... en podâ-la* l'hivern, no carregâ-la* molt, ee... inclús* ja ... ja es veu més o menos* el cep el modo* que és, segons el temperament del cep que porta, ee si té més bona força o en té menos,* això depèn dels anys, de les pluges que vinguin.

Vi blanc i vi rosat i vi negre.

Amb ... amb el sumoi* és el vi negre i el ... el vi blanc en tens de ... de vi de macabeu i xarel·lo i montònc.*