



BENVINGUTS



Josep Alcalde Amaya

Esplugues de Llobregat, 27 d'abril de 2023

L'Avenc
centre cultural

MARGUERY

www.xapes.net

AMEL. Col·lecció M. del Carme Brillas Juncosa

Caves Marguery:
quan a Esplugues es feia cava

DJ. | 27 ABRIL | 19 H. A càrrec de **Josep Alcalde**

Organitza: **L'Avenc** centre cultural

Patrocina: **AJUNTAMENT D'ESPLUGUES**

Col·labora: **Departament de Cultura**

L'Avenc BAR RESTAURANT

Esplugues FM

GRUP D'ESTUDIS D'ESPLUGUES



AMEL. Col.leccio Cartells, donació Montserrat Sastre
Autor: 1930. Xavier Badia Vilató (1914-2012). Relieves
Basa i Pagès



Puiggròs Modolell, Joan M. i Udina Tormo, Jordi. L'Avenç, La veu d'un poble (1906-2006). Editat per L'Avenç, 2022.

Dos segles de dedicació vinícola

S. XVIII		S. XIX				S. XX				S. XXI	
1750	1799	1801	1825	1850	1899	1901	1925	1950	1999	2001	2010
		Josep Brillas i Sunyol (1797-1801 - †1863)									
		Pere Brillas i Sanllehí (1828-33 - †1901)									
		Josep Brillas i Batllori (1851-54 - †1933)									
		Josep Brillas i Socias (1889 - †1953)									
		Robert Brillas i Juncosa (1919 - †2010)									

La família, nissaga de vinaters

Josep Brillas i Sunyol
(1797-1801 - †1863)

Precursor de
l'edificació de Can
Brillas, va adquirir
els primers terrenys
de vinyes

Pere Brillas i Sanllehí
(1828-33 - †1901)

Fundador de la bodega
de vins i olis a
Esplugues

Josep Brillas i Batllori
(1851-54 - †1933)

Iniciador amb el seu
cunyat Gabriel Giró del
comerç de vins i licors.
Precursor de les caves

Josep Brillas i Socias
(1889 - †1953)

Creador e impulsor de la
marca Cavas Marguery

Robert Brillas i Juncosa
(1919 - †2010)

Continuador del negoci
familiar i últim propietari de
les caves



1923 ----- 1968

Història. Inici de la saga familiar

Va ser el 25 de juliol de 1849 quan Pau Pujol Franquesa li vengué a Josep Brillas Sunyol la primera peça de terra del que actualment és el Casal de Cultura Robert Brillas. Dita peça formava part del Camp de les *Tres Puntetes* de l'heretat del Mas Colomer, situada sobre l'antic camí carreter de Cornellà i Sant Joan Despí.

Entre 1849 i 1863, Josep va construir **una casa de dos cossos** i una quadra en l'espai que ocupen ara les edificacions del lateral de la dreta del Casal, i havia començat a construir una segona casa (que correspondria a la masia).

De la mateixa manera, també va comprar **terrenys de vinya**, garrofers i algunes oliveres a Esplugues i a Cornellà de Llobregat.

*AMEL. Col.leccio Imatges. Autoria desconeguda.
Reg. 4429. Imatge façana Can Brillas*

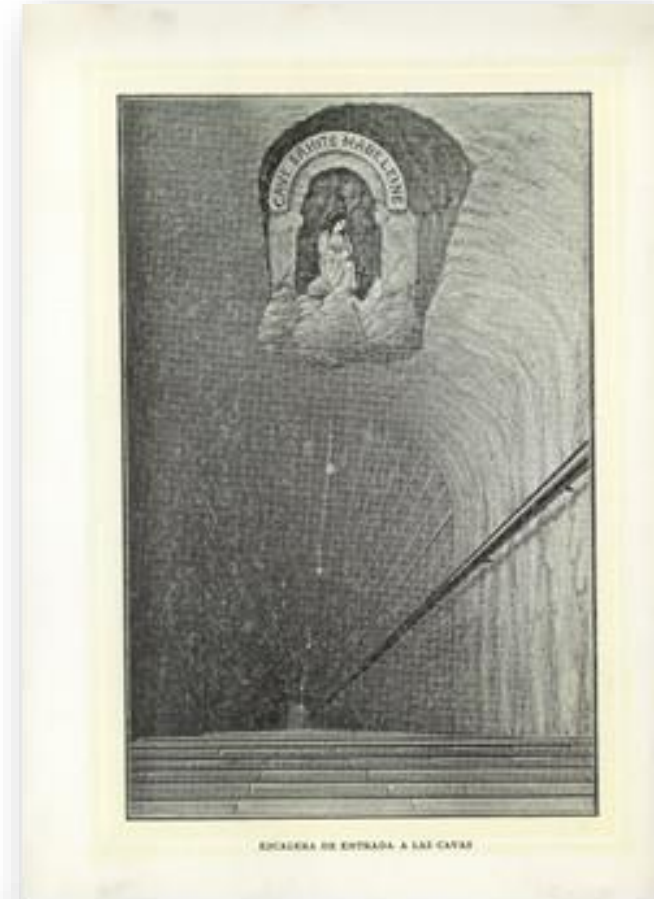


Història. Creació de la cava

Cap al 1888, Pere Brillas i Sanllehí juntament amb el seu fill Josep Brillas i Batllori crea una **empresa de vins i olis**, amb seu a uns locals a la ciutat de Barcelona i bodega situada a Esplugues, on ja hi ha constància de la participació de la empresa a la Exposició Universal de Barcelona del 1888.

Anys més tard, Josep Brillas i Batllori, continuador del negoci de vins, es va associar amb el seu cunyat Gabriel Ribó, fabricant de licors, i al 1902 van sol·licitar al Registro de Marcas y Patentes de Madrid, la inscripció de la marca **Cave de Sainte Magdalenne**, que van fer servir fins al 1912.

Posteriorment, al 1905, Brillas i Ribó, van demanar una marca **d'aiguardents i anissats** anomenada Trinidad, que van utilitzar fins al 1917.



Entrada a la Cave Sainte Maadalenne

Història. Creació de la cava

El fundador de les caves va ser Josep Brillas i Batllori, ja que coneixedor de la producció de vins i licors i al tenir notícies del procés d'el·laboració del xampany que hi havia a França i com que disposava de la finca d'Esplugues, va ser el primer que es va aventurar a iniciar la el·laboració del xampany i va començar a excavar les caves que hi ha sota l'actual edifici del Casal de Cultura.

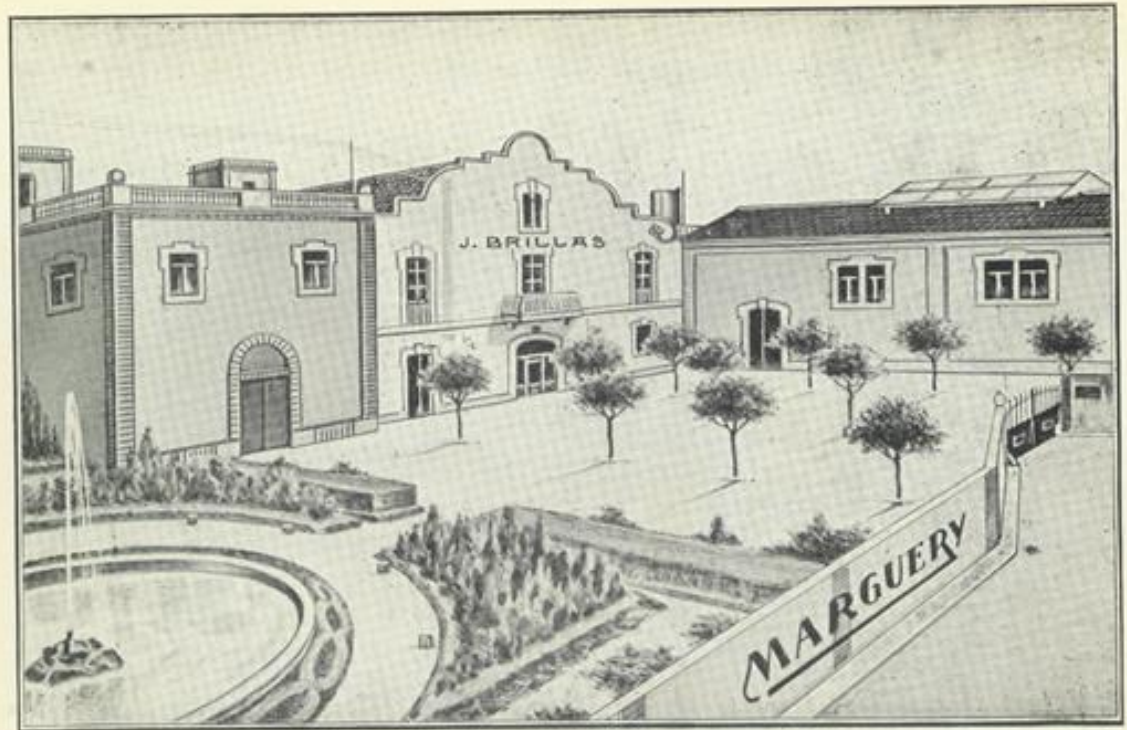
Va realitzar al 1888 una primera transformació de la antiga masia Can Brillas, al adaptar-ne aquesta com a celler, amb l'excavació de les caves.



Història. Impuls de la cava

Tot i que Josep Brillas i Batllori no va arribar a fabricar ví escumós (només va fer algunes proves), va ser el seu fill, **Josep Brillas i Socias**, qui va donar la empenta definitiva a les caves i a la producció de xampany.

Josep va viatjar per Europa per tal de conèixer bé la producció del xampany, i passà temporades a **Epernay i Reims**, centres importants de producció en la regió de la Champagne, per tal de poder crear el seu propi cava.



VISTA PARCIAL DE LA CASA

Història. Impuls de la cava

De tornada a Esplugues, i amb la col·laboració d'un tècnic especialitzat de Sant Sadurní d'Anoia, [n'Agustí Parera](#), es llançà a la fabricació de cava amb la finalització de la construcció de les caves.

Agustí Parera era un tècnic amb formació en la elaboració de vi escumós, que va venir a viure a Esplugues amb la seva dona Teresa Gabarró. Vivien a una part de la primera planta de la casa.

Quatre anys més tard, al 1927, van venir a Can Brillas els [primers masovers](#), en Ramon Minga Aragones i la seva dona Maria Minguell i Ferrer.

Com a curiositat, al fill dels masovers, en Josep Minga Minguell, li ensenyà a llegir i escriure un capellà que es [va amagar a les caves](#) durant la Guerra Civil.

Història. Els Minga, massovers de la finca



Fotos cedides per Emili Minga i Oliveres. Amb els seu avi Ramon a Cornudella de Montsant i amb la seva cosina Obdulia al llac de la finca Brillas

Història. Arbre genealògic familia Josep Brillas i Socias

Isidre Martí / Maria Brillas

Nicolau Juncosa / Jacinta Vendrell

Galleras Solsona i Rius (222, Bahlsen oferta 500 millones, final compra Loste)

Josep Martí i Brillas / Josefina Brillas i Socias

Josep Brillas i Socias (1889 - †1953)

Regina Juncosa i Vendrell

Modesto Solsona i Roca

Robert Brillas i Juncosa (1919 - †2010)

Regina Brillas i Juncosa (1921- †1922, 16 mesos)

Carmen Brillas i Juncosa

Alberto Solsona i Pellicer

Joaquim Buigas (pare)
Carles Buigas i Sans (oncle)
Caietà Buigas i Monravà (Avi)
Miquel Garriga i Roca (Besavi part materna pare)

Rosa M. Buigas (1923-†2016)

Nuria Buigas

Joan Raspall (Can Raspall dels Horts)

Albert Solsona i Brillas
Carles Solsona i Brillas
Regina Solsona i Brillas
Xavier Solsona i Brillas

Història. Expansió de la marca Caves Marguery

Va sol·licitar al Registro de Marcas y Patentes la utilització de la marca Caves Marguery, a l'any 1920, però donat que a la imatge de la marca que va presentar sortia una corona, tres anys més tard la marca va ser declarada en suspens per l'ús injustificat de la corona, d'aquesta manera, al 1923 Josep Brillas va tenir que crear un nou disseny on la corona va ser substituïda per una cistella de fruita.



Fotos www.xapes.net



Imatges de la marca Marguery, denegada i concedida

Història. Expansió de la marca Caves Marguery

Així doncs, la primera referència de l'activitat a l'arxiu municipal data de 1923, quan paga la contribució industrial com a “criadero de vinos espumosos”, situat al carrer Angel Guimerà, 44.

La producció de caves a Can Brillas, va comportar la marxa de l'entitat l'Avenç, que ocupava els espais des de 1906 amb un contracte de lloguer, i es traslladà a la seva actual ubicació gràcies a les gestions de la Junta de l'Avenç presidida per Pau Pujol i Vilà.



Foto www.todocoleccion.com

Història. Expansió de la marca Caves Marguery

La família Brillas vivia a Barcelona, al barri d'Hostafrancs, i passava els estius a Esplugues, però als voltants del 1940 vénen a viure a Esplugues i arreglen el primer pis de la casa per tal de viure-hi.

Per tant, s'hi estaven en Josep Brillas i Socias, la seva dona Regina Juncosa, i els seus fills Robert i M. Del Carme.

El seu fill Robert Brillas hi va viure amb la seva dona M. Rosa Buïgas fins al 1954, després vingueren de manera esporàdica. Un cop cedida la finca a l'Ajuntament es van quedar una petita part per les seves estades, anomenada "L'Esclop".

Don José Brillas Socias

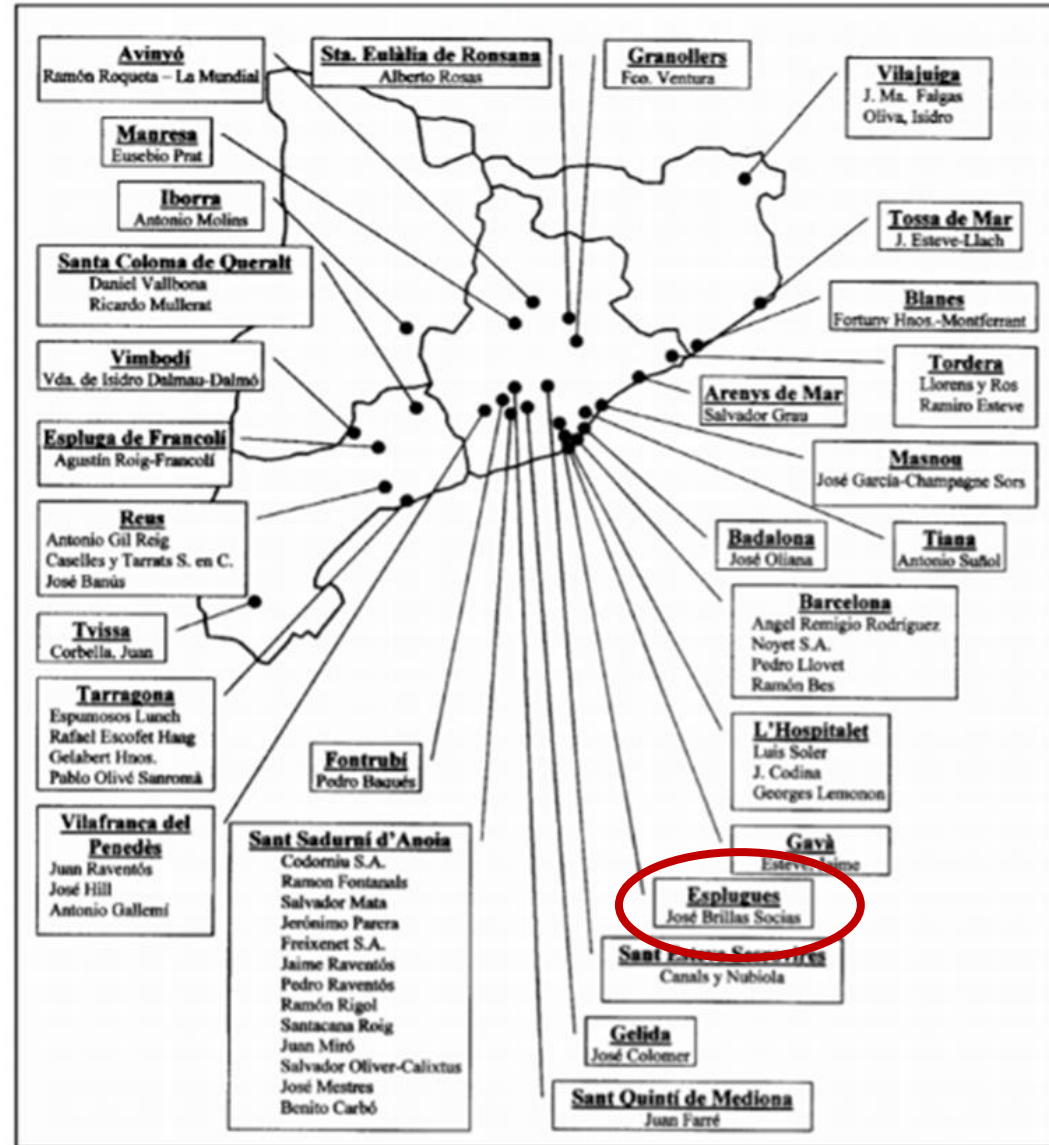
† viudo de doña Regina Juncosa Vendrell, falleció el día 8 del corriente, habiendo recibido los Santos Sacramentos y la Bendición Apostólica. (E. P. D.) — Sus afligidos: hijos Roberto y M.^a Carmen, hijos políticos M.^a Rosa Buigas y Alberto Solsona, nieto, madre, hermanas, hermanos políticos, tíos, sobrinos, primos, demás familia y la razón social Caves Marguery, al recordar a sus amigos y conocidos tan dolorosa pérdida, les ruegan le tengan presente en sus oraciones y les agradecerán la asistencia a los funerales que, en sufragio de su alma, se celebrarán mañana miércoles, día 18, a las diez y media, en el santuario de Ntra. Sra. del Sagrado Corazón (Rosellón, 175). No se invita particularmente. — El Excmo. y Rvdmo. señor arzobispo-obispo de Barcelona se ha dignado conceder indulgencias en la forma acostumbrada.

Esquela del Sr. Josep Brillas i Socias, publicada a La Vanguardia del dimarts, 17 de març del 1953

Història. La competència. Fabricants als anys 30

Article de internet "Compiendo con el champagne. La industria española de los vinos espumosos antes de la Guerra Civil. Francesc Valls-Junyent. Dep. Història i Institucions Econòmiques. Universitat de Barcelona. 2005

Mapa 6
Fabricantes de vinos espumosos en Cataluña (1935)



Fuente: Anuario-Riera. Guía general de Cataluña: comercio, industria, profesiones, artes y oficios, propiedad urbana ... Barcelona: Centro de Propaganda Mercantil, 1935.

Història. Expansió de la marca Caves Marguery

Després de molts anys d'èxits comercials e industrials, a partir de 1953 el continuador del negoci familiar va ser el fill de Josep Brillas, en **Robert Brillas i Juncosa**, que va continuant mantenint la marca Caves Marguery i el nom del seu pare, Josep Brillas. En aquells anys, la producció podia arribar fins a les **60.000 ampolles l'any**, tot i que s'ha de recordar que era un procés totalment artesanal.

Durant aquests anys, la expansió de la marca va ser molt significativa, amb la participació tot tipus de **fires i d'exposicions vinícoles**, on el nom de la nostra ciutat va estar lligat a un producte de molt alta qualitat.



Història. Expansió de la marca Caves Marguery

Durant els anys 50 va continuar la producció, ja de cava, donat que les autoritats angleses i franceses van començar a **litigar als tribunals** sobre la denominació d'origen "xampany o champagne". Inclús el mateix Robert Brillas explicava la anècdota de una inspecció inesperada del consolat francès que buscaven etiquetes amb la denominació de xampany, però que, evidentment, no van trobar cap.

Tipus de cava	Preus Ampolla(1953) Sou mig 500 pesetas	Preu actual nominal IPC
Gran Cava. Gusto americano	33 pesetas	10,41 €
Gran Reserva. Semidulce	33 pesetas	10,41 €
Extra. Seco, Semidulce y Dulce	27 pesetas	9,18 €
Espumoso. Dulce	21,50 pesetas	7,31 €
Carta Blanca. Semidulce	20 pesetas	6,80 €

Font: El·laboració propia

Història. Increment de la competència

Cap als anys seixanta, la dificultat de tirar endavant la empresa va fer que el seu propietari, Robert Brillas, hagués de prendre una decisió: per una banda, el caràcter artesanal de fabricació de les caves no podia competir amb la **actual modernització i automatització de la competència**, i per altra la creixent urbanització de la vil·la va **impossibilitar l'expansió del negoci**, així a l'any 1968, les caves van deixar de produir, i al 1973 es van cedir a l'Ajuntament a canvi d'una compensació econòmica simbòlica.

Tabla 9: Localización geográfica de la industria de vinos espumosos a partir de la Primera Guerra Mundial.

a) Número de fabricantes

	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Cataluña							
Sant Sadurn d'Anoia	1	5	12	13	18	26	40
Resto de la DO Penedès	0	4	4	7	6	13	17
Resto de Catalunya	11	15	25	33	37	30	24
Total Cataluña	12	24	41	53	61	69	81
Resto de España	1	11	9	9	12	15	16
Total	13	35	50	62	73	84	97

b) Porcentajes respecto al total español

	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Cataluña	7,7						
Sant Sadurn d'Anoia		14,3	24,0	21,0	24,7	31,0	41,2
Resto de la DO Penedès	84,6	11,4	8,0	11,3	8,2	15,5	17,5
Resto de Catalunya	92,3	42,9	50,0	53,2	50,7	35,7	24,7
Total Cataluña		68,6	82,0	85,5	83,6	82,1	83,5
Resto de España	7,7	31,4	18,0	14,5	16,4	17,9	16,5
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fuente: Anuario general de España : (Bailly, Baillièrre, Riera) : comercio, industria, agricultura, ganadería...de los años correspondientes.

Tabla 10
Estructura de la industria española de vinos espumosos hacia 1959

Botellas	Sant Sadurn d'Anoia	Resto de la provincia Barcelona ⁽¹⁾	Resto de España	TOTAL
> 5.000.000	1	0	0	1
1.000.000 a 5.000.000	0	0	0	0
400.000 a 1.000.000	4	2	0	6
200.000 a 400.000	3	3	0	6
100.000 a 200.000	12	4	1	17
50.000 a 100.000	7	9	1	17
< 50.000	15	9	3	27
TOTAL	42	27	5	74 ⁽²⁾

Notas: (1) En realidad se trata principalmente de empresas radicadas en los pueblos de los alrededores de Sant Sadurn en la zona del Penedès. (2) Este total es bastante más bajo que el que figura en la tabla 9 correspondiente a 1960, sólo un año después o, incluso, al de 1950. S. Llobet expone en su artículo las dificultades que tuvo que superar para conseguir datos de producción de las empresas. El geógrafo justifica las inexactitudes que reconoce que presentan los datos con los que se ha confeccionado la tabla diciendo que en todo caso las empresas ausentes son en todos los casos de muy escaso volumen de producción, correspondientes principalmente al último renglón de la tabla.

Fuente: elaboración propia a partir de S. Llobet (1959), p. 469-470.

Article de internet "El cava catalán, ¿éxito de la empresa o del distrito? Francesc Valls-Junyent. Centre d'Estudis Antoni de Capmany. Universitat de Barcelona. Tabla 9-10

Història. Devallada de la marca

Des del meu punt de vista, hi ha tres factors que fan que la empresa hagi de tancar les portes:

- Per un costat, l'increment de la competència i l'impuls de la automatització per créixer, fet que requeria una forta inversió de capital. A més, la expansió a Esplugues no era viable.
- Altre aspecte va ser la jubilació, a l'inici dels anys seixanta, tant del tècnic Agustí Parera, com de Ramón Minga, que feia també funcions de caire tècnic en el procés d'elaboració. Es va perdre així part del coneixement tècnic de la empresa.
- Per últim, en Robert Brillas ho manifesta així, ell era soci de una empresa de ginebra i vermut a Barcelona, Montana i Peruchi, i tenir que esperar de 2 a 5 anys els fruits de la cava per poder comercialitzar el producte no era tant rentable com embotellar al matí 3000 litres de ginebra i uns altres tants d'anís, i a l'endemà ja podien sortir a la venda.

Ja en la època més propera a tots, podem recordar les figures de diferents conserges i/o cuidadors de la finca, com vàrem ser els Srs. Joan Fuentes i Lluís Puyés.

Història. Impossibilitat d'expansió

En aquests mapes del 1957-58, es pot apreciar la important urbanització de la vil·la, impedit una adequada expansió del negoci.



AMEL. Fons Ajuntament. Planòl d'espluges
1957-58.

Història. Situació actual de les caves

L'any 1984, l'Ajuntament va construir l'actual **Casal de Cultura**, al que se li va posar el nom del seu últim propietari, Robert Brillas, com a reconeixement de la nissaga impulsora de la producció de cava a Esplugues.



<https://youtu.be/tv28cGfQOZc>

Font: <http://www.eduloc.net/>



Font: internet

Com a anècdota, a Josep Brillas i Socias no li agradava el nom de Brillas com a marca comercial, i buscava un nom que tingués molt més impacte i es va decidir per Marguery, nom d'origen francès que va prendre del restaurant **Chez Marguery de Paris**, en el que havia estat durant els seus viatges a França.

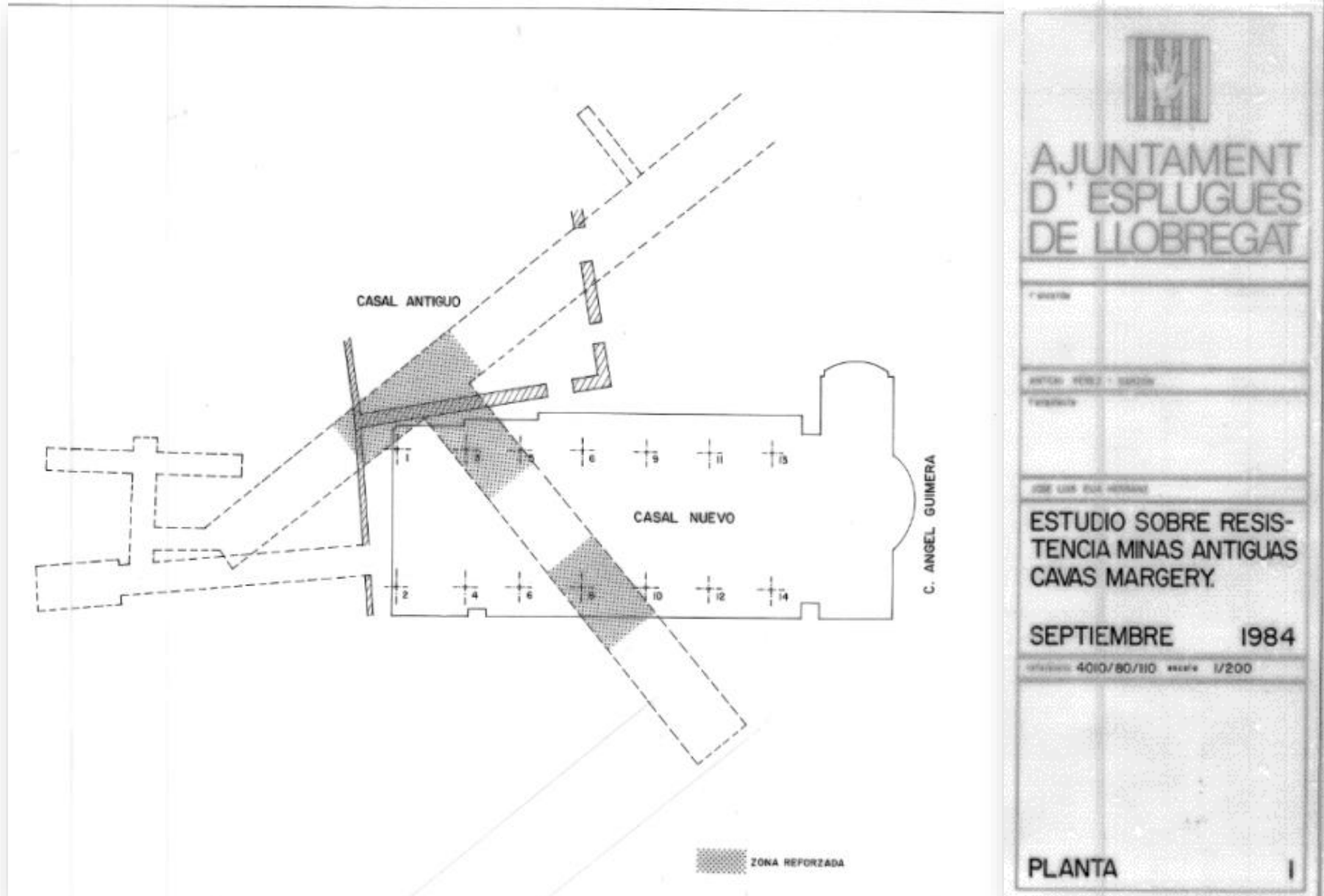
Història. Situació actual de les caves



Font: Servei d'Obres Públiques. Aj. Esplugues

Història. Situació actual de les caves

Font: Servei d'Obres
Públiques. Aj. Esplugues

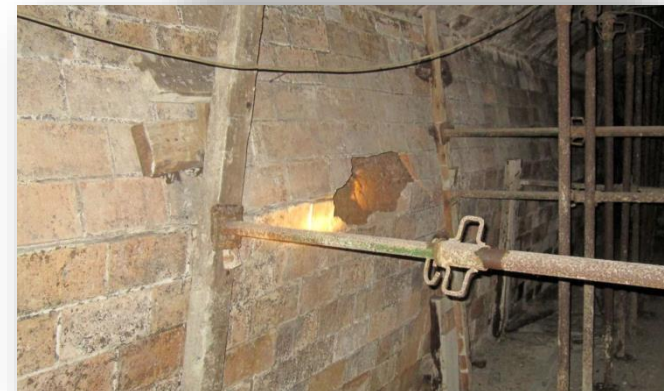
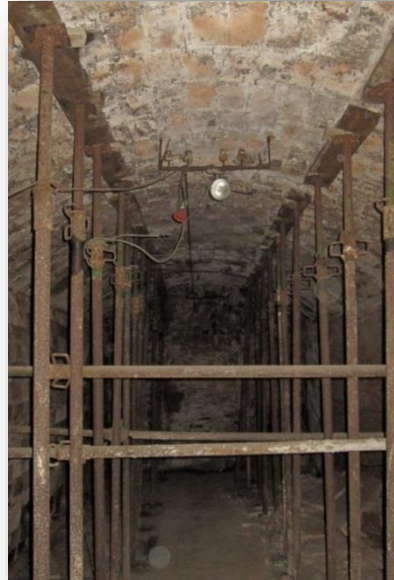


Història. Situació actual de les caves

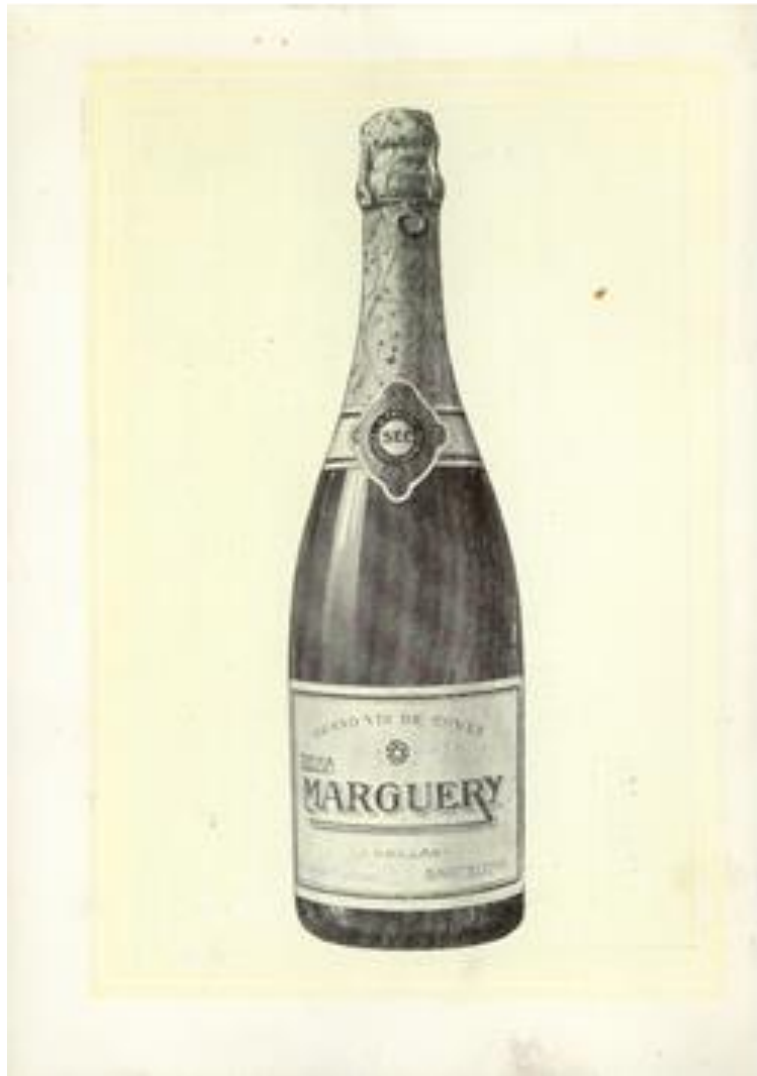


Fotos: Servei d'Obres Públiques. Aj. Esplugues

Història. Situació actual de les caves



Fotos: Servei d'Obres Públiques. Aj. Esplugues



AMEL. Col·lecció M. Del Carme Brillas Juncosa

Procés d'el·laboració artesanal del cava

Funcionament de Caves Marguery

Procés d'el·laboració artesanal de cava. Rentatge d'ampolles

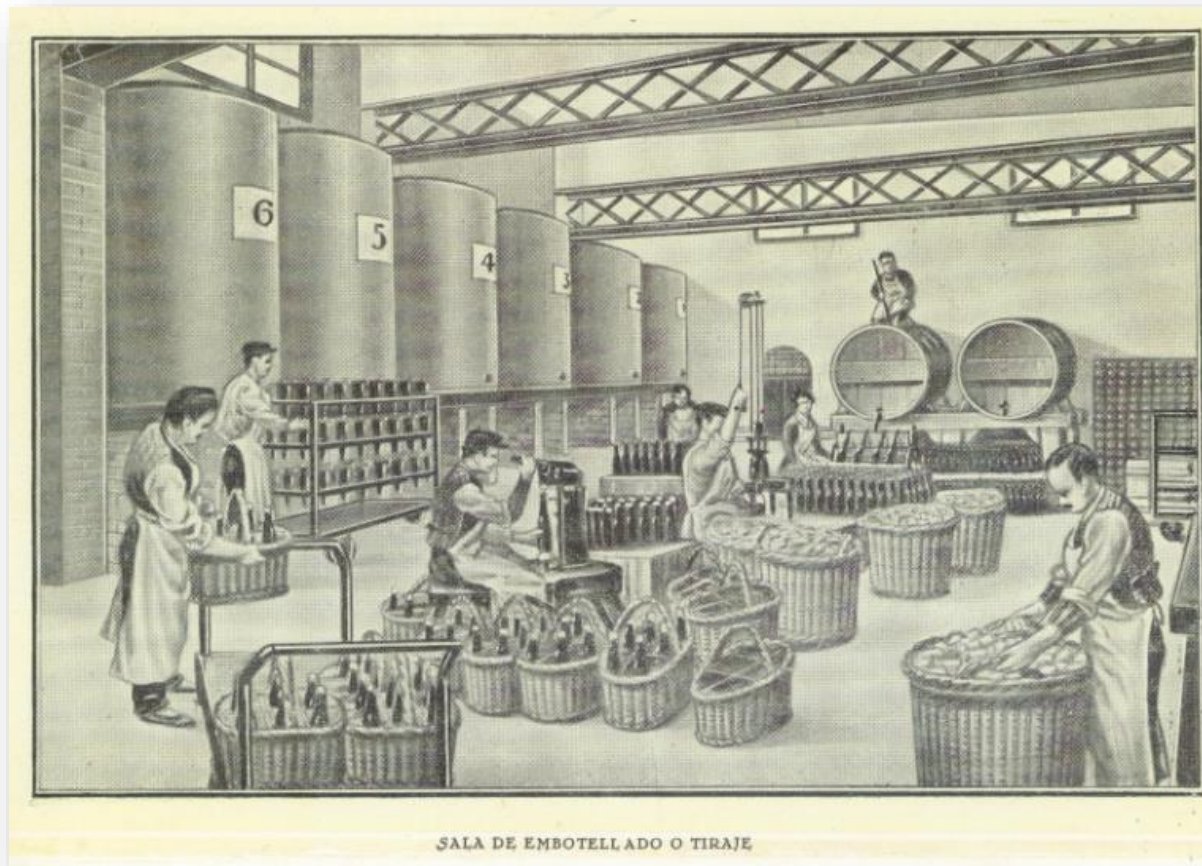
Les ampolles eren revisades i **neteja**des per garantir la màxima qualitat en l'embotellat, i un cop omplertes les ampolles es passava a un obturador per fer el primer tancament i després per la taponera de suro, per tal de mantenir la pressió a l'ampolla.



SECCIÓN DE LAVAGE DE BOTELLAS

Procés d'el·laboració artesanal de cava.

Tiratge



AMEL. Col·lecció M. Del Carme Brillas Juncosa

Quan arribava el vi, que en el cas de Marguery provenia de Guardiola de Font- Rubí, al Penedès, en el temps de Josep Brillas, i del Plà del Penedès, en el temps de Robert Brillas, de les terres de la finca del seu cunyat Joan Raspall, Can Raspall del Horts.

El vi arribava en camions de la empresa transports Arís, en bocois a dalt dels camions.

Els bocois es descarregaven i el vi es col·locava als dipòsits anomenats de **tiratge**, on s'agregava sucre al vi per tal que es produís una nova fermentació a l'ampolla.

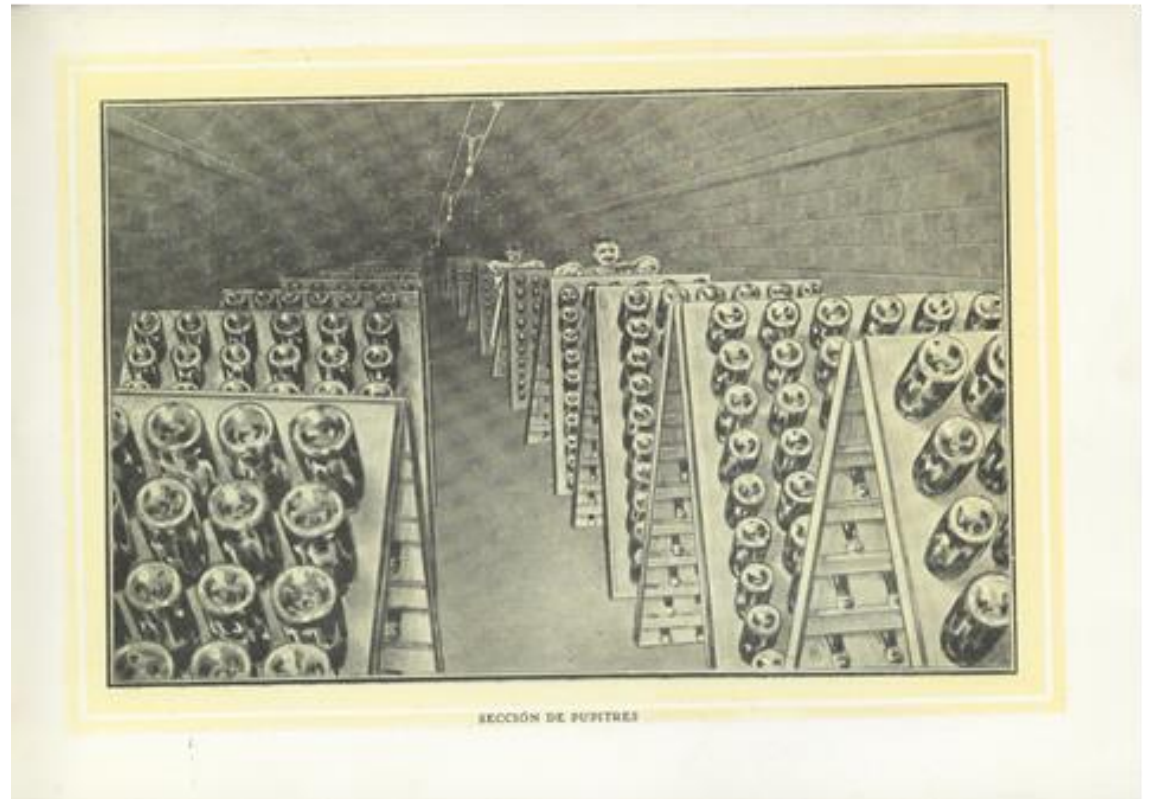
Procés d'el·laboració artesanal de cava.

Segona fermentació en ampolla

Les ampolles plenes es guardaven a la cava, o hi havia la temperatura òptima per aquesta segona fermentació (15-18 graus, amb poca llum, poc soroll i sense corrents d'aire). La cava es troba a una profunditat de 17 i 23 metres i es baixaven a través d'un muntacàrregues elèctric, que es trobava al fons de l'actual nau petita de la sala d'exposicions del casal de cultura.

Després calia anar fent la operació d'anar girant cadascuna de les ampolles un quart de volta, per tal que les mares anessin cap al tap. Aquesta feina la feien Agustí Parera i Ramon Minga.

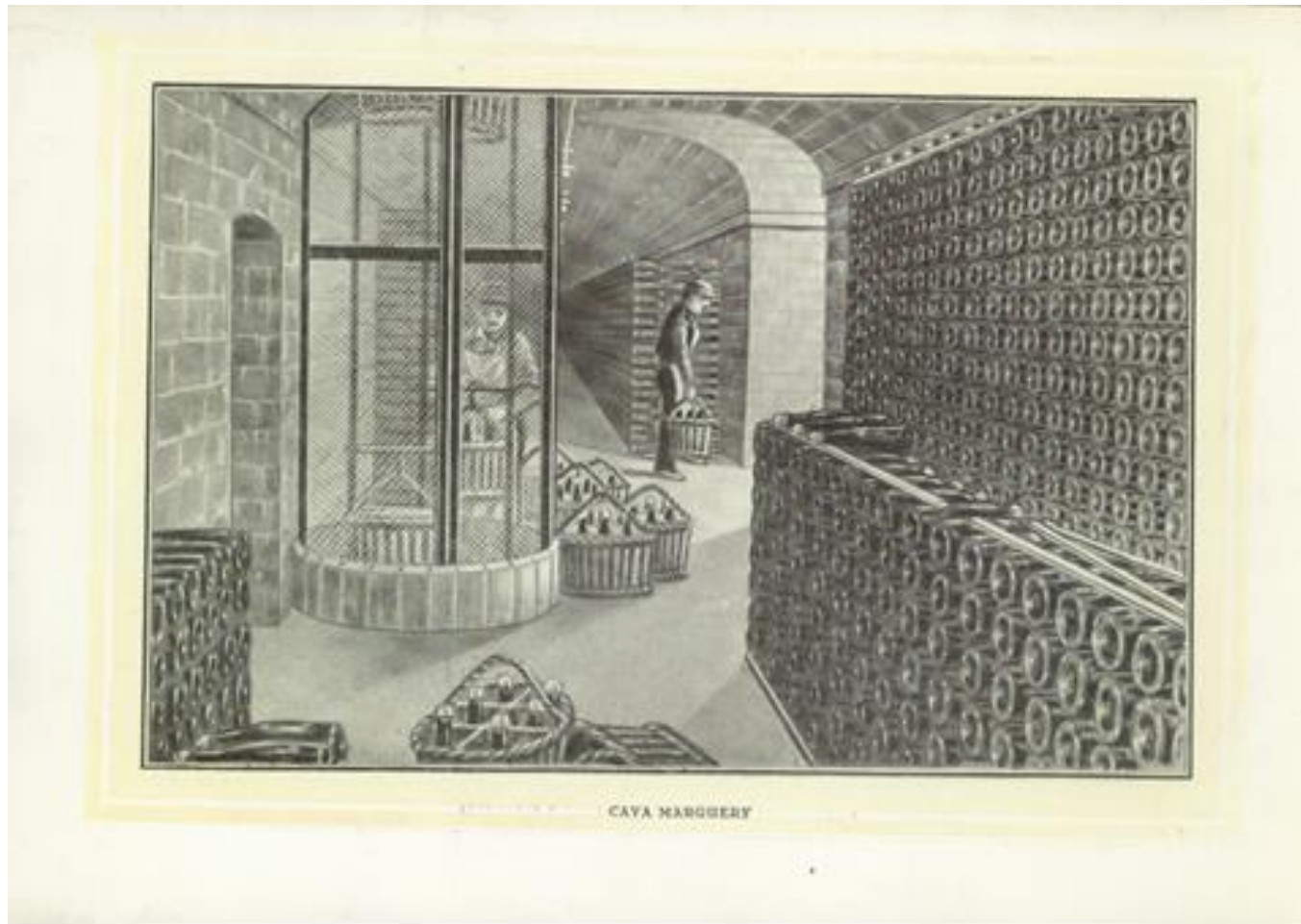
El temps de permanència a la cava variava en funció del tipus de cava o vi escumós que es volia obtenir, amb un mínim de nou mesos. Es té notícia que algun cava hi estava de dos a cinc anys.



AMEL. Col·lecció M. Del Carme Brillas Juncosa

Procés d'el·laboració artesanal de cava.

Degollament



Des de baix es pujaven les ampolles a través d'un cistell de ferro amb capacitat per vuit ampolles, mantenint la posició cap per avall, per tal de procedir a l'operació de "degorg". Aquesta operació consistia en treure el residu, sense perdre vi ni pressió (després de la fermentació el vi estava a 2 ó 3 atmosferes), afegir una dosi de licor per aconseguir el cava desitjat, i col·locar el tap de suro de qualitat.

Procés d'el·laboració artesanal de cava. Degollament

Era una feina d'alta precisió que havia de fer personal expert, aquí a Esplugues era Agustí Parera qui feia aquesta operació.

A Can Brillas es produïa cava sec, semisec o dolç.



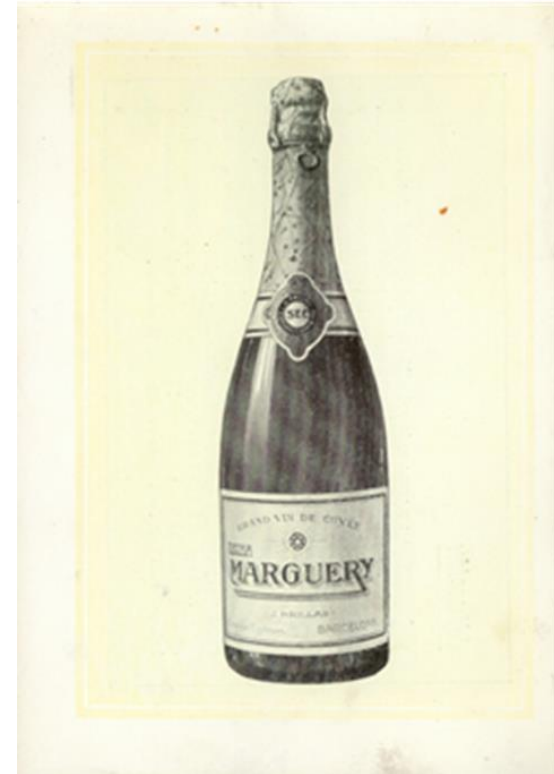
Procés d'el·laboració artesanal de cava. Etiquetatge i expedició

Un cop posat el nou tap de suro, es col·locava la **placa d'alumini** i es subjectava amb filferro. L'etiquetatge era realitzat per dones, igual que el rentat, i aquestes posaven el paper d'alumini que cobria el tap i encolaven les etiquetes que enganxaven a la part central i al coll de la ampolla.

A les caves Marguery, les feines d'etiquetatge les feien Maria Minguell, Paquita Hernandez de Sant Just Desvern (tieta de Emili i Francesc), Josepa Santiago i la Cinta Jordà del carrer de l'Avenç.



Foto www.xapes.net



AMEL. Col·lecció M. Del Carme
Brillas Juncosa

Procés d'el·laboració artesanal de cava. Etiquetatge i expedició



SECCIÓN DE ETIQUETAJE Y EXPEDICIÓN

Finalment les ampolles passaven a ser enfundades i encaixades per tal de ser distribuïdes als establiments comercials.

Tot i el caràcter artesanal de la producció, cap als anys 50-60, caves Marguery servia ampolles a Catalunya, Mallorca, Saragossa, València i Madrid.

Per acabar... unes propostes literàries

Quan en dèiem xampany

Rafel nadal. Ed. Columna Edicions, Barcelona 2013

Descobreix l'origen de la gran família.

Al setze anys, orfe de pare i mare, Francisco Oller abandona Cassà de la Selva, viatja al nord en busca de fortuna i acaba creant una potent indústria de taps de suro a Reims, al cor de la Xampanya francesa. Allà hi cria quatre fills de personalitats fortíssimes: l'Angèle –la baba Angèle–, la valenta; l'Hélène, la rebel; en Louis, l'insatisfet, i la misteriosa Yvonne. Rafel Nadal construeix una saga familiar que transita pels cent anys més convulsos de la història d'Europa: la Primera Guerra Mundial, el crac del 29, la persecució nazi als jueus, la Guerra Civil espanyola, la Segona Guerra Mundial i el renaixement europeu de postguerra. Amb prosa rica i evocadora, aquesta és una història de tenacitat, sacrificis, amors, odis, traïcions, èxits i fracassos, que transcorre a cavall del xampany i del suro, entre Reims i Catalunya, i ens acosta a noms tan glamurosos com Veuve Clicquot, Roederer, Heidsieck o Taittinger.



Fonts:

Miquel Casellas. “Entrevistes amb Carme Brillas i Francesc Minga”. Articles a la Crònica de la Vida d’Esplugues, 665. Novembre-Desembre 2010

Marta de Planell. Història de les Caves Marguery. Cinc generacions dels Brillas al Casal de Cultura. Article a la Crònica de la Vida d’Esplugues, 665. Novembre-Desembre 2010

AMEL. Exposició “Can Brillas, de casa a casa”, 2010.

AMEL. Colecció Cartells, donació Montserrat Sastre

Imatges del llibre publicitari de Marguery.

AMEL. Col·lecció M. Del Carme Brillas Juncosa

AMEL. Obres i Urbanisme. Plans Generals d’Ordenació Urbana, 1919-1961.

Grup d’Estudis D’Esplugues. Caves Marguery, entrevista a Robert Brillas Juncosa, dins Miscelània II, 2006.

Francesc Valls-Junyent . Article “Compitiendo con el champagne. La industria española de los vinos espumosos antes de la Guerra Civil”. Dep. Història i Institucions Econòmiques. Universitat de Barcelona. 2005

Francesc Valls-Junyent. Article “El cava catalán, ¿éxito de la empresa o del distrito?”. Centre d’Estudis Antoni de Capmany. Universitat de Barcelona.

Puiggròs Modolell, Joan M. i Udina Tormo, Jordi. L’Avenç, La veu d’un poble (1906-2006). Editat per L’Avenç, 2022.

Josep Alcalde. “Caves Marguery...” Article al Pou del Vernís, 44. Grup d’Estudis d’Esplugues, 2013

Agraiments:

A L'Avenç, per la iniciativa en organitzar aquesta xerrada i comptar amb el Grup d'Estudis.

A la Junta del Grup d'Estudis d'Esplugues, per la seva confiança i suport.

A en Francesc (†2021) i l'Emili Minga. Néts del masovers de Can Brillas

A la Marta de Planell, de l'AMEL Esplugues, per la seva inestimable ajuda en la investigació i la recerca.

Als companys del Servei Obres Públiques. Ajuntament Esplugues, per donar-me la possibilitat de treballar a dins de les caves.

A l'amic Josep Florenza, per les sempre interessants converses sobre els Brillas

Als meus pares ... A la meva dona ... I als meus fills.



**Moltes gràcies
per la seva
atenció.**