



Cup de vi de la rectoria

Abrera

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Passeig de l'església, 9 - 08630 Abrera.
Emplaçament A la rectoria de l'església parroquial de Sant Pere

Coordenades:

Latitud: 41.51779
Longitud: 1.90183
UTM Est (X): 408368
UTM Nord (Y): 4596821

Classificació

Número de fitxa 08001 - 41
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Física
Accés Restringit
Ús actual: Altres
Titularitat Privada
Titular: Arquebisbat de Barcelona. Carrer del Bisbe, 5. Barcelona
Fitxes associades:
[Rectoria de Sant Pere](#)
Autoria de la fitxa -ArqueoCat SL- Natàlia Salazar
Data de registre de la fitxa: dj., 15/03/2007 - 01:00

Descripció

Aquest cup es troba en un petit edifici de dues plantes, annex al pati de la rectoria. La planta baixa està ocupada per la tina. Al pis superior s'hi accedeix per una escala adossada a l'exterior de l'edifici, per on s'accedeix a la boca del cup, actualment tapada amb taulons de fusta. Es traca d'una construcció de base rodona feta a base de pedra i morter de calç, que està rematada en la seva part superior de forma rectangular i impermeabilitzada amb cairons o grans rajoles de ceràmica envernissades de color vermellós o marronós. Fa uns 5-10 m de diàmetre i una fondària d'uns 10 m, i la cobreix un revoltó fet de maons.

Història

Cap al 1600, les visites pastorals parlen d'una "domus rectori" en la que residia permanentment el capellà de la parròquia. Sens dubte, aquesta construcció és l'origen més remot de l'actual rectoria, la qual és fruit d'un seguit de reformes portades a terme a mitjans del segle XIX, moment del qual deu datar el cup de vi. En l'interior d'aquests cups s'hi dipositava el raïm aixafat convertit en most i un cop fermentat es transformava en vi. La seva capacitat d'emmagatzematge és variable, depenent bàsicament de les vinyes que explotés la propietat. S'ha de tenir en compte que l'expansió de la vinya al llarg dels segles XVIII i, sobretot, del segle XIX va fer que les quantitats de verema s'incrementessin considerablement. Normalment, la tina estava tapada amb fustes durant bona part de l'any i quan arribava el moment de la verema, es treien les fustes, apareixia el brescat sobre el qual s'abocava la verema, es xafava i es realitzava tot el procés. La tina es solia buidar per la planta baixa, on devia estar la boixa o l'orifici per on el vi era trascolat cap a les bótes situades al celler de la casa. Es tornava a tapar la tina i l'habitació recuperava la seva funció habitual.

Bibliografia

FERRER, Llorenç (2003): "Tines a casa, tines al mas, tines enmig de les vinyes a la Catalunya central", dins de "El paisatge de la vinya", actes del congrés celebrat a Manresa (Bages) el 24, 25 i 26 d'octubre de 2003. Ed. Centre d'Estudis del Bages i el Consell Regulador de la D. O. Pla de Bages, pp.147-155.

SOLER, Maria (2000a): L'església de Sant Pere d'Abrera. Estudi sobre la seva evolució històrica. Ed. Ajuntament d'Abrera, pp. 34 i 40.

