



Dipòsit d'aigua en marge i pica de brou bordelès

Sant Just Desvern

Ubicació

Comarca:	Baix Llobregat
Lloc/Adreça:	Al vessant sud de la muntanya de la Penya del Moro, a uns 100 m en línia recta i direcció sud-oest des del cim.
Emplaçament	En una zona envoltada de garrofers i propera als boscos de can Solanes.

Coordenades:

Latitud:	41.395833
Longitud:	2.068444
UTM Est (X):	422125
UTM Nord (Y):	4583118

Classificació

Número de fitxa	08221 - 291
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Contemporani Popular
Segle	XIX-XX
Estat de conservació	Dolent
Notes de conservació:	Del dipòsit de caldo bordelès només en queden dempeus dos maons. El d'aigua està pràcticament soterrat i sostingut per les restes del marge de pedra seca.
Protecció	Inexistent
Tipus de protecció:	Inexistent
Observacions protecció:	L'estructura es troba a la serra de Collserola, espai que forma part de la Xarxa Natura 2000, una xarxa europea d'espais naturals protegits que té com a objectiu garantir la biodiversitat mitjançant la conservació dels hàbitats naturals i de les espècies de flora i fauna silvestres d'interès comunitari. El 5 de setembre de 2006, el Govern de Catalunya, amb l'Acord de Govern 112/2006, aprova la llista definitiva de LIC (Lloc d'Importància Comunitària) i de ZEPA (Zona

Especial Protecció Aus) que configura la Xarxa Natura 2000 al nostre país.

El Pla Especial de Protecció del Medi Natural i del Paisatge del Parc Natural de la Serra de Collserola (PEPNat), aprovat el 2020 amb aprovació definitiva per Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya en sessió del 6 d'abril de 2021, estableix les directrius per a la preservació dels valors naturals i paisatgístics del parc, així com per a la regulació dels usos i activitats que s'hi desenvolupen. Aquest pla és l'eina principal per a la gestió sostenible de l'espai natural.

La tècnica de la pedra seca va ser inscrita a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat de la UNESCO, en data 28 de novembre de 2018.

Accés	Difícil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08219A011000060000KD
Autoria de la fitxa	Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum
Data de registre de la fitxa:	ds., 15/02/2025 - 08:20

Descripció

Restes d'un conjunt estructural vinculat a l'antiga activitat agrícola de Sant Just Desvern, concretament a la gestió dels marges de les terres de cultiu i de l'aigua i a la preparació del brou bordelès o brou de Bordeaux, utilitzat tradicionalment en la vinya per combatre malalties com el mildiu.

Les restes observades corresponen a un antic conjunt estructural, probablement de finals del segle XIX o d'inicis del segle XX, relacionat amb l'activitat agrícola, concretament amb la preparació del brou bordelès o brou de Bordeaux, una mescla de sulfat de coure i calç emprada tradicionalment en la vinya per prevenir malalties fúngiques.

Aquest conjunt estava situat a peu dels antics camps de conreu, que en el passat van ser vinyes, i estava format per un dipòsit d'aigua, una pica per a la seva preparació i un marge de pedra seca que en delimitava l'espai.

El dipòsit d'aigua, de planta rectangular i unes dimensions aproximades de 2,5 m. de llarg per 70 cm d'amplada, estava construït amb maons i morter. La seva funció principal era l'acumulació d'aigua per a la preparació de la barreja necessària per al tractament de les vinyes. Actualment, aquesta estructura es troba parcialment colgada per terra i sediment, fet que en dificulta la identificació completa, però encara es poden observar alguns dels materials constructius originals i la seva integració en l'entorn agrícola.

Adjacent al dipòsit hi ha la pica, on es realitzava la mescla del brou bordelès. D'aquesta, tanmateix, només es conserven dos maons dempeus, restes que permeten intuir la seva antiga funcionalitat com a espai de treball relacionat amb el tradicional cultiu de la vinya, tan intens des de la segona meitat del segle XIX fins a l'aparició de les plagues que van afectar intensament els ceps.

A banda d'aquestes estructures, es conserva un marge de pedra seca, un element característic de l'arquitectura agrària tradicional, construït amb lloses de pedra disposades en sec, sense morter. Aquest marge servia tant per delimitar l'espai agrícola com per contenir el terreny i evitar-ne l'erosió, facilitant així el conreu en una zona de pendent. Actualment, serveix d'element de sustentació del dipòsit, tot impeding la

seva desaparició física.

Observacions:

Tot i que el brou bordelès s'utilitza des de fa dècades, els seus efectes tòxics encara no són del tot coneguts, malgrat estar classificat com un producte nociu per a la fauna aquàtica. El coure té una elevada capacitat d'acumulació en els sòls i no es descompon fàcilment en ambients àcids. En condicions naturals, la seva concentració en el sòl sol situar-se entre 2 i 60 mg/kg, però en terrenys on s'ha aplicat de manera continuada, pot arribar fins als 200 mg/kg, generant efectes tòxics per a diversos organismes del sòl, com els cucs de terra, que poden veure's greument afectats fins al punt de desaparèixer.

Les propietats antifúngiques del coure són conegudes des de fa segles, però la formulació específica del brou bordelès es va atribuir al químic Ulysse Gayon i al botànic Alexis Millardet a principis de la dècada de 1880. La seva aplicació en la viticultura es va generalitzar a partir de 1885, especialment a la regió de Bordeus, concretament als vins del château Dauzac, sota la direcció de Nathaniel Johnston. Actualment, es comercialitza principalment en forma de pols micronitzada de color blau, dissenyada per ser dissolta i aplicada sobre les plantes.

Història

L'ús d'aquesta barreja com a fungicida es va estendre arran de les primeres plagues de la vinya al segle XIX, motiu pel qual era habitual trobar aquestes instal·lacions a prop de vinyes.

La seva preparació ha estat tradicionalment ben coneguda pels pagesos, que l'elaboraven i aplicaven de manera rutinària per protegir les plantes de malalties com el mildiu.

El producte s'acostumava a preparar a peu de vinya, i donava un característic color blau que tenia els dipòsits en els quals es realitzava la preparació.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

[Brou bordelès.](#)







