



## Barraca de vinya camí de Cal Nofre II

Castellnou de Bages

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Camí de Cal Nofre, a mà dreta  
**Emplaçament** A 384m al SE de Cal Nofre

### Coordenades:

**Latitud:** 41.82483  
**Longitud:** 1.83059  
**UTM Est (X):** 402886  
**UTM Nord (Y):** 4630989

### Classificació

**Número de fitxa** 08062 - 8  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Modern Contemporani Popular  
**Segle** XVIII-XX  
**Estat de conservació** Dolent  
**Notes de conservació:** Tant les parets com el sostre s'ensorren  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 015A00015

### Fitxes associades:

[Barraca de pastor de Cal Nofre](#)

[Barraca de vinya camí de Cal Nofre I](#)

**Autoria de la fitxa** Laura Llorens Travé i Jordi Tornés Bes  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 23/01/2007 - 01:00

## Descripció

Barraca construïda amb la tècnica de la pedra seca, de planta única quadrangular. Aquesta es troba a l'extrem d'un camp. Les lloses dels murs, que són de mides variades, es troben falcades per pedres petites, que serveixen de suport. Com és propi al Bages, la majoria de les pedres es troben sense treballar. La coberta és de volta cònica feta a partir de filades de lloses planes que es van tancant cap a l'interior. Tal com explica Soler Bonet, "les pedres es col·loquen formant pendent cap a l'exterior per expulsar l'aigua" SOLER i BONET (1994:31). A més a més, s'observa un voladís, en part perdut, que permet millorar el desaigüat. La volta de pedres està coberta per terra i pedres petites que en garanteixen la impermeabilitat. Al caramull trobem una llosa de grans dimensions que, probablement, ha estat afegida posteriorment per cobrir el desgast de la volta. L'entrada a la barraca presenta una obertura rectangular, amb una llinda de pedra lleugerament allunyada del voladís.

## Història

El conreu de la vinya al Bages té uns orígens molt antics. Es creu que la suposada ciutat romana de Bakasis seria una peça clau a l'hora de donar una cronologia a aquest conreu al Bages. L'etimologia de Bakasis es troba relacionada amb Bacus, déu grec del vi i de l'embriaguesa, i d'aquí sorgeixen els noms Bagas, Baias, Bages o Baies, entre d'altres, documentats al segle X. La tradició del conreu de la vinya en aquesta comarca es mantindrà al llarg de l'Edat Mitjana seguint uns nivells de producció irregulars fins que, a l'entrada del segle XVIII, passa a ser un dels productes més importants per al desenvolupament de la zona. Al segle XIX passà a ser una de les comarques que produïa més vi de Catalunya. Però a finals d'aquest segle la fil·loxera, plaga provinent de França que afectava la vinya, es produí un gran retrocés del conreu i amb aquest una forta crisi social i econòmica. Tot i la implantació de ceps americans, que no patien els efectes de la fil·loxera, el conreu de la vinya no tornaria a assolir els mateixos índexs de producció al Bages, com és el cas de Castellnou de Bages. La majoria de les barraques de vinya i feixes que conserva el municipi daten d'aquest període anterior a la crisi de la fil·loxera. La seva construcció es relaciona estretament amb la vinya, ja que en llaurar el camp, la pedra seca que es treia s'utilitzava per fer les feixes o les barraques, que servien per aixoplugar el pagès, per guardar les eines, o bé, en alguns casos, residir-hi.

## Bibliografia

- AA.VV. (2000). Les cabanes i els marges. 1r curset d'estiu sobre arquitectura popular. Associació Amics de l'Arquitectura Popular. Cervera.
- PLANS MAESTRA, Jaume (1994). Construccions de pedra seca a la comarca del Bages. Secció d'Estudis del Centre Excursionista de la Comarca del Bages. Manresa.
- SOLER BONET, Josep (1994). Les barraques de vinya. Les construccions de pedra seca... Centre d'Estudis del Bages. Manresa.

