



Follador de cal Jaume Manuel

Sant Mateu de Bages

Ubicació

Comarca:	Bages
Lloc/Adreça:	Demarcació de Castelltallat
Emplaçament	BV-3009 direcció Castelltallat. A 1200 trencall Jaume Manuel. A la font J M trencall a dreta.
Alçada:	730

Coordenades:

Latitud:	41.7742
Longitud:	1.62772
UTM Est (X):	385949
UTM Nord (Y):	4625616

Classificació

Número de fitxa	08229 - 360
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Jaciment arqueològic
Estil / època:	Medieval Modern
Segle	XIV-XVII
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Difícil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08229A006000710000MA

Fitxes associades:

[Cal Jaume Manuel](#)

Autoria de la fitxa	Jordi Piñero Subirana
Data de registre de la fitxa:	dj., 28/09/2017 - 02:00

Descripció

Un follador és el nom amb què antigament es coneixia el lloc on s'aixafava el raïm en el procés d'elaboració del vi. Abans que aquesta part s'unifiqués i es realitzés en la mateixa tina o cup, s'utilitzaven dos elements separats: el follador i la tina. En aquest cas es tracta d'un follador situat a l'aire lliure i excavat en una roca de sauló, enmig d'un terreny força rocallós on hi devien haver hagut vinyes i on no hi ha cap indici d'un mas a la vora. El follador té la forma d'una cavitat circular, lleugerament rebaixada en una roca. El diàmetre és de 1,90 m aproximadament. Per una banda unes poques pedres reforcen una de les vores i la fan una mica més alta. Per l'altra hi ha un regueró de desguàs, per on sortia el most. Probablement a prop hi devia haver el cup o tina, que no s'ha localitzat.

Observacions:

Informació oral facilitada per Joan Muns, de can Prat Barrina

En altres publicacions apareix amb el nom de Trull de cal Jaume Manuel

Història

Aquest element va ser descobert per Joan Muns després de l'incendi forestal de 1998. Com que no se'n tenia cap referència es va anomenar Trull de cal Jaume Manuel. Hem optat per canviar-li el nom pel del follador, que li és més propi, ja que el terme trull es refereix a un molí d'olives. La casa de cal Jaume Manuel és relativament moderna (entorn del segle XIX) i es va adoptar tan sols com a referència geogràfica; en realitat el follador és molt més antic i s'ignora qui el va construir. Al Bages, sobretot al sector nord, hi ha alguns exemples de cups o tines a l'aire lliure i excavades a la roca, les quals solen situar-se entre els segles XIV i XVII. D'aquesta manera el pagès produïa el vi a prop d'on tenia les vinyes i s'estalviava una part de transport. Normalment es construïen dos elements. Una cavitat més reduïda que és on s'aixafava el raïm (follador) i una altra una mica més gran i de major profunditat on el most, juntament amb la brisa i la rapa, feia el procés de fermentació (cup o tina). La roca solia tenir una paret lliure on hi havia la boixa per on s'extreia el vi. En alguns conjunts també hi trobem un gran forat, normalment en forma de creu, on anava encaixada la premsa de fusta d'eix vertical, que permetia acabar tot el procés en un mateix lloc. Precisament, en un indret relativament proper (cal Cucala) s'hi localitza una premsa a l'aire lliure, en aquest cas una premsa de biga o horitzontal.

Bibliografia

Web Bages Terra de Vins: <http://bagesterradevins.cat/patrimoni>

