



Pica del Mas Salom

Sant Llorenç d'Hortons

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Lloc/Adreça: Vinya del Mas Salom
Alçada: 210

Coordenades:

Latitud: 41.46148
Longitud: 1.81888
UTM Est (X): 401361
UTM Nord (Y): 4590661

Classificació

Número de fitxa: 08222 - 175
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle: XIX
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: En desús i mig colgada
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08220A018000110000PZ
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dv., 08/03/2013 - 01:00

Descripció

Estructura formada per una pica i un dipòsit o cisterna d'aigua destinada a la fabricació del "caldo bordelés" (boullie bordelaise), i que es feia barrejant aigua i calç amb sulfat de coure per sulfatar la vinya. La pica està feta de maons posats en pla i sense arrebossar a l'exterior, però sí a l'interior, per tal d'impermeabilitzar-la. És de planta quadrada, amb 70 centímetres de costat. La seva profunditat també és de 70 cm. A la part interior s'observa les restes de color verdós característic de la barreja. El dipòsit, que està al seu costat, servia per recollir l'aigua de la pluja. És troncocònic i fet de rajols de ceràmica. El diàmetre de la boca és de 53 cm. A la part superior hi ha un petit forat per on entrava l'aigua amb un petit fragment ceràmic que servia per impedir al màxim el pas de sorra i restes vegetals. Actualment està mig colgat de terra a l'interior.

Observacions:

Quan es sulfatava una vinya es feia a peu i amb la sulfatadora, amb una capacitat màxima de 20 litres, penjada a l'esquena. Per aquest motiu era usual que en una mateixa vinya existissin diverses piques com aquesta, per tal de no fer més feixuga la tasca del pagès.

Història

Aquesta vinya pertany a la família Esteve de Cal Fèlix des de l'any 2000, quan la van comprar als propietaris de Can Font de l'Alzina. La família Esteve havien estat parcera d'aquesta vinya tota la vida. Conserven un contracte de parceria del segle XIX. Els límits de la vinya són el Torrent de Can Farreguet i el Torrent de Cal Santjust Vell. Antigament s'aixecava el Mas Salom, actualment desaparegut. Només els més vells en recorden alguna paret solitària enmig del seu abandonament. L'era de rajols s'amaga sota els camins que menen a la barraca. Actualment caçadors i els propietaris intenten recuperar la memòria d'aquesta masia a través de la restauració del topònim. Els ceps actuals es van començar a emparrar l'any 1992, començant per la part més alta, fins arribar a la cota més baixa, propera al Torrent de Cal Santjust vell. Són de la varietat moscatell d'Alexandria. També hi han plantat arbres fruiters: presseguers, pruneres i pomeres. Les pomeres són de tres varietats autòctones; la manyaga, la delciri i la cumosa. Al costat del pou hi ha un cep de la varietat de Sant Jaume, que diu la memòria oral que ja hi era abans de la fil·loxera i que es caracteritza per poder-se collir el seu raïm per Sant Jaume.

