



Celler de la família Comasòlivas - Font

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Carrer de Sant Llorenç, 77
Alçada: 437

Coordenades:

Latitud: 41.60164
Longitud: 2.0243
UTM Est (X): 418692
UTM Nord (Y): 4606008

Classificació

Número de fitxa 08120 - 171
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Les botes fa anys que estan buides i difícilment podrien recuperar la seva funció original.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 8760439DG1086S0001HQ
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 02/02/2021 - 18:00

Descripció

En el número 77 del carrer de Sant Llorenç, es conserva un cup per a l'elaboració de vi, des de la trepitjada i premsada del raïm fins el seu emmagatzematge a les bótes, mitjançant una bomba. A Matadepera, hi havia tants cups com cases, però aquest és dels pocs que es conserven intactes.

El cup és un forat al terra de planta rectangular on es trepitja el raïm(en els posts de fusta) i on el most es transforma en vi. Quan s'havia trepitjat, s'abocava la brisa (la pell, la rapa i els pinyols) dins el cup i tot plegat fermentava, entre 5 i 10 dies. Durant aquest període era perillós estar dins l'estança del cup per l'emanació de CO2 durant la fermentació. Per això s'aconsellava ventilar força. La brisa es podia acabar de premsar a màquina, com la que també conserva la família, i després abocar-la a l'interior del cup.

A l'interior s'hi troba un altre recipient més petit anomenat xupet que es comunica amb el cup per vasos comunicants però que el separa un filtre, que podia ser un garbó d'alzina. És una caixa dins una caixa, però una mica més fonda. És d'aquest xupet que la bomba succiona el vi que deposita a les bótes.

Després, la brisa fermentada es passava per la premsa de cargol. Aquest vi era molt més aspre i no s'acostumava a barrejar amb l'altre. Fins i tot, es podia fer una segona premsada de la mateixa brisa.

A més a més del cup, fet d'obra, es conserven una desena de bótes, una premsa de cargol, portadores i eines i maquinària relacionada amb tot el procés d'elaboració del vi.

Observacions:

Informació facilitada per Joan Comasòlivas i Font

