Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Pica i dipòsit pel brou bordelès

Cervelló

Ubicació

Comarca:	Baix Llobregat
Lloc/Adreça:	A tocar el camí que des del Serralet mena cap a la font de Can Romagosa
Emplaçament	Vinyes de Can Romagosa
Alçada:	104,92

Coordenades:

Latitud:	41.400538
Longitud:	1.96752
UTM Est (X):	413694
UTM Nord (Y):	4583737

Classificació

Número de fitxa	08068 - 133
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Element arquitectònic
Estil / època:	Contemporani
Segle	XIX - XX
Any	1920-1940
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	Està una mica deteriorada per l'acció de la intempèrie.
Protecció	Inexistent
Tipus de protecció:	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08067A022000160000AS
Fitxes associades:	
Vinyes de can Romagosa	
Autoria de la fitxa	Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum
Data de registre de la fitxa:	dg., 25/02/2024 - 23:40

Descripció

Pica i dipòsit d’aigua fet de maçoneria i morter, que servia per a la preparació del brou bordelès o brou de Bordeus. Es troba a peu dels cultius, abans vinyes.

Presenta una forma quadrangular, i té al costat un dipòsit tubular per aigua, necessària per a la barreja. Al seu interior queden restes de la preparació, la qual tenyeix les parets del dipòsit.

El brou bordelès és una preparació la qual presenta propietats alguicides i fungicides, produït mitjançant la neutralització d'una solució de sulfat de coure amb calç apagada i aigua. Presenta una concentració del 20% de coure, expressada com a coure metall. Amb l'objectiu d'optimitzar l'efecte mullant, s'incorpora un surfactant, normalment, un sabó negre natural. El brou bordelès només protegeix les parts de la planta que cobreix.

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

Es fa servir no només en viticultura, sinó també en general en fructicultura abans de la florida i després de la collita en oleïcultura, el coure es fa servir contra l'ull de poll i de vegades contra la bacteriosi i la fumagina. També es fa servir en la patatera, tomàquet, i altres plantes.

Observacions:

Tot i que el brou bordelès s'utilitza des de fa molts anys, l'impacte de la seva toxicologia és encara poc conegut, tot i que es classifica com a producte perillós per a la fauna aquàtica. El coure presenta una tendència a acumular-se en els sòls i no experimenta una degradació significativa en entorns àcids. En sòls en el seu estat natural, la concentració de coure oscil·la entre 2 i 60 mg/kg, mentre que en aquells sòls on s'ha aplicat repetidament el brou bordelès, la concentració pot assolir fins a 200 mg/kg, arribant a ser tòxica per als organismes de terra, provocant la mort dels cucs de terra, per exemple.

Història

Des de les primeres plagues de les vinyes al segle XIX, es va iniciar la seva introducció com a fungicida, per la qual cosa s’acostumava a disposar d’aquestes instal·lacions al peu de les vinyes i d’altres cultius fruiters. La seva preparació ha estat sempre ben coneguda pels pagesos.

La propietat biocida del coure és coneguda des de fa molts anys, però la recepta del conegut brou bordelès sembla haver estat identificada pel químic de Bordeus, Ulysse Gayon, i el botànic Alexis Millardet a principis de la dècada de 1880, i que arribà a Catalunya poc temps després. La seva implementació en la viticultura va tenir lloc aproximadament l'any 1885, especialment als vins bordelesos del château Dauzac, sota la supervisió de Nathaniel Johnston. Sovint es ven en formulació de pols micronitzada mullable de color blau.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

Brou bordelès