



Dipòsit del Campot

Sant Fost de Campsentelles

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Camí de can Torrens Vell
Emplaçament 150 m a mà dreta a partir de la bifurcació del camí que mena cap a can Torrens Vell.

Coordenades:

Latitud: 41.506910146523
Longitud: 2.2311928868294
UTM Est (X): 435840
UTM Nord (Y): 4595317

Classificació

Número de fitxa 08209 - 138
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XX
Autoria de l'element: Desconeguda
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: La manca d'ús durant una llarga temporada ha fet que es vagi deteriorant per l'erosió, la vegetació i s'hagi mig colgat.
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08208A0120000500000OL
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dl., 25/03/2024 - 11:38

Descripció

Cisterna ubicada a mà dreta del camí que mena a can Torrens Vell. Després de la bifurcació, i just abans de trobar-nos amb les vinyes plantades a mà dreta, hi ha un corriol que mena directe fins a una torre de mitjana tensió. Un cop allí, cal resseguir un muret arrodonit de pedra seca en direcció nord.

Consisteix en una construcció de planta rectangular, excavada aprofitant el desnivell del terreny. Mesura 4 m de llargària per 1,40 m d'amplada i 1 m de fondària interior actual, ja que està mig reomplerta. Està construïda amb aparell de maó disposat en cantell i impermeabilitzat amb morter. No té sostre o no es conserva; normalment aquestes construccions van associades a un sostre de volta, fet també de maó, per evitar l'evaporació de l'aigua, però aquesta no sembla que en tingués.

En un dels costats hi ha una pica feta també amb maó, de 69 cm de costat, per 91 cm d'alçada exterior i 75 cm de fondària, amb les parets interiors impermeabilitzades. Presenta restes de color verd maragda, del sulfat de coure que servia per preparar el brou o caldo bordelès, substància utilitzada per a sulfatar la vinya que es feia barrejant aigua, calç i sulfat de coure. A les parets exteriors també es conserva part de l'arrebossat.

Entre la vegetació s'observa una canal de pedra de recollida d'aigües pluvials gairebé colgada per la terra que omplia la cisterna.

Observacions:

L'oïdi és causat per moltes espècies diferents de fongs, de l'ordre *Erysiphales*. És una de les malalties més fàcils de detectar, ja que fa taques blanques a les fulles i a les tiges, que acaben per ser recobertes pel fong. Les fulles de sota són les més afectades, però l'oïdi pot aparèixer en qualsevol part de la planta. Quan la malaltia progressa, les taques es fan més grosses i denses i es forma un gran nombre d'espores asexuals que estenen l'oïdi per tota la planta.

Aquestes estructures estan estretament lligades al territori i denoten un coneixement acurat i exhaustiu de l'entorn físic de la gent que les van construir. El seu emplaçament està pensat per a la captació d'aigües, ja sigui d'una déu o a partir del desviament mitjançant canals excavades a la roca o al terra per aprofitament de les aigües pluvials.

Història

El terme municipal de Sant Fost de Campsentelles pertany a la DO Alella. Els vins de la DO Alella tenen una llarga història i una important significació dins la viticultura catalana. Coneguts des de l'època romana els citen Plini i Marcial com a vins laietans. Els vins alellencs eren, en plena edat mitjana, els preferits a la Seu barcelonina, per esdevenir més tard un dels vins més exportats des de Catalunya arreu del món, amb particular incidència a les colònies d'ultramar on hi havia abundosa població de catalans. Avui tota aquesta tradició vinícola es manté viva i els vins de la Denominació d'Origen Alella, segueixen simbolitzant la voluntat de seguir essent un poble mediterrani autèntic i, per tant, viticultor, malgrat la duresa de l'ofici i les incidències sofertes al llarg dels anys, de les quals cal destacar la plaga de la fil·loxera que en devastà totalment el conreu a finals del segle XIX.

La Denominació d'Origen Alella, una de les més petites i també de les més antigues de la península ibèrica, s'ha anat modernitzant, ha incorporat noves tècniques i nous sistemes de conreu i d'elaboració, mantenint però el criteri que sols en la qualitat i en una forta personalitat, els vins d'aquesta contrada

vitícola poden trobar la seva veritable dimensió universal.



