



Tines de Ca n'Aloy

Casserres

- Comparteix:
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)

Ubicació

Comarca:	Berguedà
Lloc/Adreça:	A 300 metres a l'oest de la Masia de Ca n'Eloi, al costat de la carretera
Emplaçament:	Accés des del PK 5 de la BV-4131
Alçada:	693
Coordenades:	
Latitud:	42.02345
Longitud:	1.80768
UTM Est (X):	401290
UTM Nord (Y):	4653067

Classificació

Número de fitxa:	08049-231
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia:	Element arquitectònic
Estil / època:	Medieval Modern
Segle:	XII-XVII
Estat de conservació:	Regular
Notes de conservació:	Algunes estan colgades de terra i les altres amb aigua i boga al seu interior.
Protecció:	Inexistent
Accés:	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat:	Privada
Titular:	08048A00400136
Fitxes associades:	
Ca n'Aloy	
Autor de la fitxa:	Jordi Montlló Bolart

Descripció

Tines excavades en una codina a prop del mas propietat dels camps. Tot i l'abundància de vegetació i que un dels forats resta totalment colga de terra, es poden identificar tres cavitats de diferent diàmetre (1'10, 2'5 i 2'4 m). No s'ha fet cap excavació la seva visibilitat és reduïda i, per tant, és difícil assignar-ne la funció de cada una d'elles. A pocs metres, hi trobem una bassa de viver, excavada a la roca, de planta quadrangular (7 x 6 m).

Observacions:

Normalment el conjunt esta format per dues cavitats, la tina pròpiament dita, que és un pou circular d'uns 2 m de diàmetre , d'una profunditat que com a terme mig no sol superar els 2 m

i proveït d'una boixa al fons per efectuar el buidat i un altre recipient que sol tenir un diàmetre comprès entre 1 i 1'5 m i poca profunditat, el "follador". En aquest segon recipient és on la verema era prèviament aixafada abans d'ésser abocada a la tina on es produïa la fermentació.

Història

Aquesta tina pertanyia al mas de Ca n'Eloi. Aquest tipus de tines excavades a la roca tenen un origen medieval segons Corominas (2000) i servien per fer la fermentació del most de les vinyes circumdants. Normalment el conjunt està format per dues cavitats, la tina pròpiament dita, que és un pou circular d'uns 2 m de diàmetre, d'una profunditat que com a terme mig no sol superar els 2 m i proveït d'una boixa al fons per efectuar el buidat i un altre recipient que sol tenir un diàmetre comprès entre 1 i 1'5 m i poca profunditat, el "follador". En aquest segon recipient és on la verema era prèviament aixafada abans d'ésser abocada a la tina on es produïa la fermentació. Després de la fermentació, s'extreia el vi per la boixa i es guardava en botes.

Bibliografia

BALLBÉ I BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, núm. 6.
COROMINAS i CAMP, Ramon (2000). Les tines excavades a la roca de les Farreres d'Olván; dins la Revista l'Erol, núm. 65, pàgs. 34-37.

