



Tines de Comauba

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Serra de Comauba
Alçada: 321

Coordenades:

Latitud: 41.66066
Longitud: 1.88969
UTM Est (X): 407559
UTM Nord (Y): 4612696

Classificació

Número de fitxa: 08053 - 232
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Edifici
Estil / època: Popular Contemporani Modern
Segle: XVIII-XIX
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: No conserva la teulada.
Protecció: Inexistent
Accés: Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08052A0060000700000G
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: ds., 14/01/2017 - 01:00

Descripció

Conjunt format per dues tines ubicades al marge dret del torrent del Padró que conflueix uns metres més avall amb una torrentera que baixa de la carena de Comauba. En aquest indret el torrent és estret però no massa profund. Hi ha una petita roureda relativament jove i a tocar del torrent una petita pedrera, amb una rampa d'accés d'on segurament es van extreure els blocs de pedra per a la construcció de les tines. El vessant de migdia ubicat al marge dret del torrent forma part de la carena de la Serra, mentre que l'obaga, situat al vessant esquerra, forma part de la carena de Comauba.

A la tina s'hi pot accedir des del capdavall de les feixes del Raval del Clot, per l'antic camí de la Serra que és més planer, o bé des de la carena de Comauba, baixant per la tina del Furriols, i seguint la línia de mitjana tensió.

Es tracta d'un edifici de planta rectangular (6,4 x 7, 5 m.) amb dues tines de planta circular i la sala per a la premsa. S'hi accedeix per la façana orientada al nord, que està sobre elevada en el terreny. El gruix dels murs és de 0,45 metres. La porta d'accés mesura 1,95 d'amplada per 1,90 d'alçada.

L'edifici està construït amb pedra lligada amb morter de calç. La coberta, tant de les tines com la de la sala on hi havia la premsa no es conserven. Els cups de les tines estan obrats amb morter de calç amb l'interior recobert de cairons de ceràmica vidriada. Ambdues tenen un diàmetre de 2,70 metres i una alçada de 2,80 metres respectivament.

Les boixes es troben a l'exterior, molt a prop del terra; sobresurten d'uns 10 centímetres del mur principal. Una surt de la façana orientada a llevant i la segona de la façana orientada al sud. Estan protegides per un mur de pedra d'1,25 metres d'alçada aproximada amb una llosa rectangular col·locada al damunt.

Per la composició i estructura dels murs sembla indicar que aquest conjunt hauria estat construït en dues fases. La tina orientada al nord-est seria la més antiga i posteriorment s'hi va afegir la construïda amb la boixa orientada al sud i la sala per posar la premsa.

Juntament amb les restes de la coberta caigudes a l'interior de la sala, hi ha les restes visibles de mitja base de la premsa en el sentit longitudinal.

Observacions:

En el blog torcularium s'anomenen tines del torrent de Can Padró, però informants de Castellbell ens han dit que s'adequa més el de Comauba.

Les tines són construccions de planta rodona o quadrada, fetes a base de pedra i morter de calç, impermeabilitzada a l'interior amb cairons o grans rajols de ceràmica de color vermellós. En el seu interior s'hi col·locava el raïm aixafat convertit en most i un cop fermentat es transformava en vi. Es construïen al costat de la vinya per guanyar temps en el transport.

Història

La importància del cultiu de la vinya, es fa evident, fonamentalment, en la presència de tines a totes les cases i també enmig de les vinyes. La tradició vitivinícola al Bages ha marcat les diferents etapes històriques així com l'evolució dels municipis de la zona, des del segle XI fins el XIX. Al segle XIV són moltes les referències de tines i folladors al costat de les bótes a quasi totes les cases i cellers de la zona, i la tina apareix per primera vegada a documents a la zona del Bages durant el segle XIV.

Al segle XIV, la paraula tina havia substituït la paraula cup, al Bages. Però nosaltres hem detectat que a Castellbell i el Vilar es manté la paraula cup; sobretot en els que estan a l'interior de les cases.

La informació de la documentació dels segles XIV i XV no indica si les tines són de fusta o de pedra, però segons la bibliografia, en aquesta època serien de pedra perquè sinó no s'esmentarien en els inventaris. A mesura que passen els anys aquesta tendència es va capgirant fins que en el segle XVII són una part molt petita d'inventaris on es troben tines. L'explicació la trobem en que ja es comencen a construir tines de pedra i formaven part dels béns immobles de la casa i, per tant, no es detallaven.

A partir del segle XVI i XVII comencen a generalitzar-se les tines excavades a la roca, amb els dos recipients: un per xafar el raïm i altre per abocar-hi el most i la brisa perquè fermentés; però finalment es va acabar construint un tipus de tina que podia fer la mateixa funció en un únic recipient afegint el brescat, una graella de posts de fusta recolzades a la boca que permetien xafar el fruit i contenir el líquid extret a la inferior. El recipient fonamental per a l'elaboració del vi a partir del segle XVII, fou la tina, de forma circular o quadrada, construïda amb pedra en sec i morter de calç, amb l'interior impermeabilitzat amb cairons envernissats de color vermellós.

Cronològicament, les tines excavades a la roca daten de l'edat mitjana, mentre que les folrades amb cairons envernissats es van fer a partir del segle XVII (Ballbé, 1993). L'apogeu de la vinya al segle XVIII obliga a construir més tines a l'exterior de les cases, probablement utilitzades per parcers, mentre que les interiors de les cases eren dels amos.

L'expansió dels segles XVIII i XIX es dona quan la fil·loxera afectà les vinyes franceses el 1863, i la demanda de vins catalans augmentà. Però a partir de 1892, començà a afectar la nostra zona. Tot i què es plantaren algunes vinyes amb peu americà, que va mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització, no tornaria a ser mai més un conreu important, abandonant-se progressivament les feixes.

Les tines que ens han arribat permeten xafar el raïm i magatzemar per la fermentació. El raïm s'abocava damunt els posts o brescat on s'aixafava amb els peus. Del sostre de la tina, penjava una corda on el pagès s'agafava mentre trepitjava i així feia més força. Després es llençava la brisa dins la tina per fermentar el most. Es tractava d'una fermentació alcohòlica i durava unes tres setmanes.

Quan el vi era fet es buidava la tina per la boixa. La brisa restant s'havia de premsar per aprofitar el vi que hi tenia. Això es feia amb una premsa.

Bibliografia

- AA. VV. (2005). Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Consorci de les Valls del Montcau. Col. Llibres de la Muntanya, 11. Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet.
- 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.

