



## Tina de cal Pinyot

Castellbell i el Vilar

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Raval del Clot  
**Alçada:** 367

### Coordenades:

**Latitud:** 41.66577  
**Longitud:** 1.88584  
**UTM Est (X):** 407246  
**UTM Nord (Y):** 4613268

### Classificació

**Número de fitxa** 08053 - 235  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Popular Contemporani  
**Segle** XIX  
**Estat de conservació** Bo  
**Notes de conservació:** Restaurada  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Altres  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08052A0060003000000OE  
**Fitxes associades:**

[Raval del Clot](#)

**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló i Laura Bosch  
**Data de registre de la fitxa:** ds., 14/01/2017 - 01:00

### Descripció

Tina aïllada, ubicada al costat de la bassa de cal Pitxot, al raval del Clot. Està construïda en pedra i cairons de ceràmica. És de planta mixta amb el dipòsit circular, totalment restaurada. La pedra seca s'ha consolidat amb morter, conservant els encaixos per a la biga de fusta. Els graons d'accés, s'han eliminat i substituït per una escala de vuit graons amb barana de ferro que segueix l'arrodonit de la tina. L'amplada i alçada de la porta originària per accedir al brescat s'ha modificat i canviat per una porta de fusta de 0,70 centímetres d'amplada per una alçada d'1,70 metres. La coberta és feta amb teula àrab disposada a un sol vessant. L'accés està orientat a l'est.

## **Observacions:**

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.



