



Tines de Comelles

Castellnou de Bages

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Comelles. Castellnou de Bages - 08251
Emplaçament A uns 20m de la part posterior de la masia

Coordenades:

Latitud: 41.82276
Longitud: 1.81286
UTM Est (X): 401411
UTM Nord (Y): 4630779

Classificació

Número de fitxa 08062-55
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Els sostres s'han ensorrat i les parets es troben en molt mal estat
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 011A00004
Fitxes associades:

[Comelles](#)

Autoria de la fitxa Laura Llorens Travé i Jordi Tornés Bes
Data de registre de la fitxa: dt., 23/01/2007 - 01:00

Descripció

Conjunt de sis tines, amb les boques a nivell de terra, que es troben a l'interior d'edificacions adossades. Les parets són fetes de pedra poc treballada i argamassa, i algun mur conserva part de l'arrebossat. Les tines, que estaven impermeabilitzades amb rajoles envernissades, estan en mal estat perquè gran part d'aquestes rajoles han estat espoliades.

Història

A partir del segle XVII, la tina fou el recipient bàsic per a l'elaboració del vi al Bages. A l'època medieval la verema era xafada en un recipient de fusta anomenat follador, i el most s'abocava en un cup de fusta.

Les tines, construïdes amb pedra i morter de calç, s'impermeabilitzaven amb cairons o rajoles envernissades de color rogenc. La primera filada de cairons estava, normalment, més enfonsada que les altres per permetre la col·locació del brescat, unes fustes travesseres.

La verema, doncs, era abocada sobre el brescat, de manera que, al xafar el raïm, el most es filtrava entre les fustes. Després, el most fermentava i es convertia en vi. Tal com explica Ballbè "a la part inferior de la tines es col·locava una pedra quadrada amb un forat al mig: era la boixa, que servia per retirar el vi. Normalment es feia un encaix a terra per tal que les portadores es poguessin col·locar sota la boixa" BALLBÈ (1993:6). Finalment, el vi trascolat de les tines era guardat en bótes.

Aquestes tines s'ubicaven en terrenys amb desnivell o, dins les cases, entre un pis i un altre per permetre l'abocar la verema per dalt i la recollida del vi per sota. Ara bé, el Bages és l'única comarca de Catalunya on trobem tines en un indret molt concret, al bell mig de les vinyes. Són tines agrupades al mig del camp i allunyades dels masos. Com esmenta Ballbè, possiblement varis parcers s'ajuntessin per construir-les i, després, cadascú en fes servir una. Aquestes tines només s'han localitzat als municipis de Mura, Rocafort i Talamanca.

Bibliografia

BALLBÈ, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Una elaboració del vi insòlita a Catalunya. Centre d'Estudis del Bages. Manresa.

