



Tina de Soldevila

Montmajor

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sorba
Emplaçament A un marge al costat de la casa Soldevila

Coordenades:

Latitud: 41.965425568139565
Longitud: 1.6619612814655187
UTM Est (X): 389126
UTM Nord (Y): 4646804

Classificació

Número de fitxa 08132 - 60
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Medieval Contemporani
Segle XVII
Estat de conservació Regular
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 011A00004
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dj., 20/02/2003 - 01:00

Descripció

La tina es troba situada en un marge de pedra a prop de la casa Soldevila. La disposició en un marge li proporciona alçada suficient per permetre la recollida del líquid per la part inferior i abocar el raïm al contenidor superior de la tina. Està construïda amb blocs de pedra; el contenidor superior és de forma circular (dos metres de diàmetre) aixecat mig metre per sobre del nivell del sòl de la terrassa superior, forlat el seu interior amb cairons de ceràmica vidriada de color vermellós i té quatre pilastres que suportarien una antiga teulada per protegir l'estructura i segurament parets al seu voltant. La tina té uns dos metres de fondària. A la terrassa inferior del terreny hi ha la caixa o sortida del líquid, formant una porta de pedra allindada amb una motllura, possiblement per encaixar una porta. Actualment la tina es troba abandonada.

Història

La tina era un element imprescindible per l'elaboració del ví. A la tina es tirava el most que sortia un cop xafat el raïm amb les premses; aquí fermentava fins a convertir-se en vi. Generalment les tines es feien en llocs amb desnivell per tal de que a sota es pogués obrir un forat, la caixa, pel qual es retirava el ví que després es guardava en botes. La diferència d'alçada permetia abocar el most per dalt amb comoditat i recollir el vi per baix. Les tines excavades a la roca daten de l'edat mitjana (RIU, 1989), mentre que les folrades amb cairons envernissats es feien a partir del segle XVII, ja que d'aquesta manera s'imperbeabilitzava (BALLBÉ, 1993). La tina tenia un broc per on sortia el vi situat a la part baixa, i generalment un altre recipient a baix, més petit, en el que s'abocava el ví per després guardar-ho en una bota. El conreu de la vinya va ser freqüent a la zona des de l'edat mitjana, amb un apogeu al segle XVII, moment en que es construeixen noves tines, i desapareixent amb la fil·loxera a finals del segle XIX en no poder-se adaptar al fred els nous ceps americans que es van introduir després.

Bibliografia

BALLBÉ I BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, nº 6.

