



Tina de vi de Boladeras

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector sud-est del terme municipal
Emplaçament A 1200 metres per pista forestal de la carretera C-670, punt quilomètric 4'900

Coordenades:

Latitud: 41.9244
Longitud: 2.08811
UTM Est (X): 424390
UTM Nord (Y): 4641785

Classificació

Número de fitxa 08151 - 202
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: La tina es troba integrada en una cuina com a element decoratiu.
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Inmuebles y máquinas S.A. Camí Vall- Llosera s/n. 08550. Els Hostalets de Balenyà

Fitxes associades:

[Boladeras](#)

Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs

Descripció

La tina de vi de Boladeras es troba situada en una estructura adossada a la façana nord de Boladeras, reformada com a part de l'habitatge. Aquesta tina es troba ubicada dins de l'actual cuina de la masia i està coberta amb un vidre que permet passar-hi per sobre complint un objectiu decoratiu. Està revestida interiorment amb cairons de ceràmica de color roig de 40 x 40 centímetres i té un diàmetre aproximat d'un metre i mig i una profunditat aproximada de dos metres. En un cos adossat al nord-est de la masia hi havia dues tines més, d'uns tres metres de diàmetre i alçada, que s'havien utilitzat modernament com a dipòsit d'aigua. Actualment aquestes tines estan completament tapades per les últimes reformes que es va fer a l'edifici.

Observacions:

La tercera imatge s'ha extret de l'Inventari de Patrimoni Industrial de Catalunya.

Història

Les tines eren elements indispensables en el procés d'elaboració del vi. En les zones on abundava el conreu de la vinya, com és el cas d'Oristà, bona part de les cases tenien una tina. El procés s'iniciava amb la recol·lecció del raïm, que era transportat amb portadores fins a la part superior de la tina, on es col·locaven unes fustes travesseres lleugerament separades anomenades brescat. El raïm s'abocava sobre el brescat i era trepitjat amb els peus. El suc que en sortia, el most, s'escolava a l'interior de la tina dipositant-se al fons i deixava com a residu la brisa, les restes del raïm xafat. En aquest punt es decidia si es volia fermentar el most amb la brisa o sense. Un cop el most havia fermentat es treia de la tina per una pedra amb un forat interior, la boixa, situada a la part baixa de la tina que solia donar al celler.

Bibliografia

MESTRE, Pere (1998). Inventari del Patrimoni Industrial de Catalunya. Oristà. Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.

