



## Tina de vi de Vilasendra

Oristà

### Ubicació

**Comarca:** Lluçanès  
**Lloc/Adreça:** Sector sud del terme municipal  
**Emplaçament** A 500 metres de la carretera C-670, punt quilomètric 4'900

### Coordenades:

**Latitud:** 41.92208  
**Longitud:** 2.08137  
**UTM Est (X):** 423828  
**UTM Nord (Y):** 4641533

### Classificació

**Número de fitxa** 08151 - 203  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVIII  
**Estat de conservació** Bo  
**Notes de conservació:** Ha estat restaurada recentment.  
**Protecció** Inexistent  
**Número inventari** Sí, IPIC. 24.115.86  
**Generalitat i altres inventaris**  
**Accés** Restringit  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 006A00027  
**Fitxes associades:**  
[Vilasendra](#)  
**Autoria de la fitxa** Jordi Compte i Marta Homs  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 04/04/2007 - 02:00

## **Descripció**

La tina de vi de Vilasendra es troba adossada a la façana est de la masia de Vilasendra. La tina està formada per un cos exteriorment rectangular construït amb pedra i la cavitat interior cilíndrica formada per un diàmetre de 3 metres i una profunditat actualment també d'uns 3 metres. El revestiment interior està fet amb peces de pedra ben treballades, algunes noves i d'altres originals, que han estat tornades a posar bé ja que fa uns anys la tina estava parcialment aterrada. També conserva la boixa a la part baixa de la tina per on es recollia el vi des del celler.

### **Observacions:**

Segons l'Inventari de Patrimoni Industrial de Catalunya del municipi d'Oristà: la gent de la casa assegurava que sota el revestiment de pedra de la tina hi havia peces de ceràmica vidriada.

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.

