



Tina de vi de Vallgatina

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector nord-oest del terme municipal
Emplaçament A 3100 metres per pista forestal de la carretera B-431, punt quilomètric 68'300

Coordenades:

Latitud: 41.9698
Longitud: 2.00041
UTM Est (X): 417177
UTM Nord (Y): 4646906

Classificació

Número de fitxa 08151 - 206
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 019A00002
Fitxes associades:
[Vallgatina](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dt., 01/05/2007 - 02:00

Descripció

La tina de Vallgatina es troba situada a 50 metres a l'oest de masia la marge d'un camp. Està formada per una estructura rectangular exterior d'uns 2,5 metres de profunditat i una tina cilíndrica interior. Està construïda amb murs de maçoneria de pedra irregular i cantonades diferenciades amb pedres de majors dimensions. Presenta un accés a la banda sud-oest amb una obertura de brancals i llinda de pedra treballada que condueix a la zona on s'extreia el vi formada per una gran roca natural amb un orifici i un encaix a la part inferior. La tina, cilíndrica, té un diàmetre de 1,95 metres i presenta un terra amb rajoles de ceràmica. També hi havia una escala amb graons de pedra per accedir a la zona on es tirava el vi dins de la tina.

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.

