



Tina de vi de Serrajòrdia

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector oest del terme municipal
Emplaçament: A 1300 metres per pista forestal de la carretera B-431, punt quilomètric 63'300

Coordenades:

Latitud: 41.93309
Longitud: 2.03069
UTM Est (X): 419640
UTM Nord (Y): 4642802

Classificació

Número de fitxa: 08151 - 207
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle: XVIII
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: Part de la teulada que cobria la tina ha caigut i comença a créixer vegetació a l'interior.
Protecció: Inexistent
Accés: Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: Ref. cad.: 010A00015
Fitxes associades:
[Serrajòrdia](#)
Autoria de la fitxa: Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dv., 04/05/2007 - 02:00

Descripció

La tina de vi de Serrajòrdia es troba adossada a la façana est de la masia de Serrajòrdia. La tina està formada per una estructura rectangular construïda amb murs de maçoneria de pedra amb carreus treballats delimitant les cantonades i amb teulada d'una sola vessant que es conserva només parcialment. A dins hi ha una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre aproximat de 2'60 metres i una profunditat d'uns 3 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. També conserva les escales que permetien accedir a la tina i algunes peces d'una premsa de vi integrada a la façana nord de l'edifici.

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.

