



## Tina de vi de Puigsaulens

Oristà

### Ubicació

**Comarca:** Lluçanès  
**Lloc/Adreça:** Sector oest del terme municipal  
**Emplaçament** A 800 metres per pista forestal de la carretera BV-4404, punt quilomètric 2'050

### Coordenades:

**Latitud:** 41.95802  
**Longitud:** 2.04731  
**UTM Est (X):** 421048  
**UTM Nord (Y):** 4645554

### Classificació

**Número de fitxa** 08151 - 208  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVIII  
**Estat de conservació** Regular  
**Notes de conservació:** La part superior de la tina no es troba en gaires bones condicions i perilla caure-hi.  
**Protecció** Inexistent  
**Número inventari** Sí, IPIC. 24.115.89  
**Generalitat i altres inventaris**  
**Accés** Restringit  
**Ús actual:** Altres  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 017A00074  
**Fitxes associades:**  
[Puigsaulens](#)  
**Autoria de la fitxa** Jordi Compte i Marta Homs

**Data de registre de la fitxa:** dl., 11/06/2007 - 02:00

## **Descripció**

La tina de vi Puigsaulens es troba adossada a la façana est de masia de Puigsaulens sota una terrassa. La tina està formada per una estructura rectangular exterior construïda amb murs de maçoneria de pedra arrebossats, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 1'90 metres i una profunditat d'uns 3'20 metres. Conserva l'accés a la part superior de la tina on es xafava el raïm. També presenta una sortida inferior que dona al celler, a l'interior de la casa.

## **Observacions:**

La segona 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.

