



Tina de vi d'Altarriba

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector nord del terme municipal
Emplaçament A 1100 metres de la carretera BV-4404, punt quilomètric 4'200

Coordenades:

Latitud: 41.96454
Longitud: 2.06278
UTM Est (X): 422338
UTM Nord (Y): 4646264

Classificació

Número de fitxa 08151 - 209
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: La tina està plena d'escombraries: plàstics, ampolles, vidres, etc. El sostre està parcialment aterrat.

Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.102

Generalitat i altres inventaris

Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 015A00017

Fitxes associades:

[Altarriba](#)

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 d'Altarriba es troba adossada a la façana nord-est de la masia d'Altarriba. La tina està formada per una estructura rectangular exterior construïda amb murs de maçoneria de pedra, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 3,50 metres i una profunditat d'uns 4,20 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres.

Observacions:

A més d'aquesta tina hi havia dues tines més: una igual que aquesta i una altra més petita d'uns 2'80 metres de diàmetre que s'han perdut al aterrar-se la teulada.

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.

