



Tina de vi de Vilaregut

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector nord-est del terme municipal
Emplaçament: A 1500 metres per pista forestal de la carretera B-433, punt quilomètric 4'300

Coordenades:

Latitud: 41.95999
Longitud: 2.09815
UTM Est (X): 425264
UTM Nord (Y): 4645727

Classificació

Número de fitxa: 08151 - 211
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle: XVIII
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Número inventari: Sí, IPIC. 24.115.134
Generalitat i altres inventaris:
Accés: Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: Ref. cad.: 003A00005
Fitxes associades:
[Vilaregut](#)
Autoria de la fitxa: Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dj., 03/05/2007 - 02:00

Descripció

La tina de vi de Vilaregut està situada en una de les sales sustentades amb grans arcades apuntades a la planta baixa del casal de Vilaregut. La tina, cilíndrica tant interiorment com exteriorment, està construïda amb murs de maçoneria de pedra i té unes escales laterals bastides amb grans carreus treballats que permetien accedir a la part superior de la tina. Té una profunditat de 2'60 metres i un diàmetre de 1'60 i està revestida interiorment amb cairons de ceràmica de 40 x 40 centímetres, tot i que força malmesos. També conserva el sortidor que permetia buidar la tina, ubicat a la part inferior. A tocar de la tina, just a on comencen les escales de pedra, hi ha una premsa de vi datada l'any 1743 i descrita en una fitxa individual.

Observacions:

Tot i el bon estat de conservació de la tina, s'ha de tenir en compte que l'edifici on es troba s'està deteriorant inexorablement.

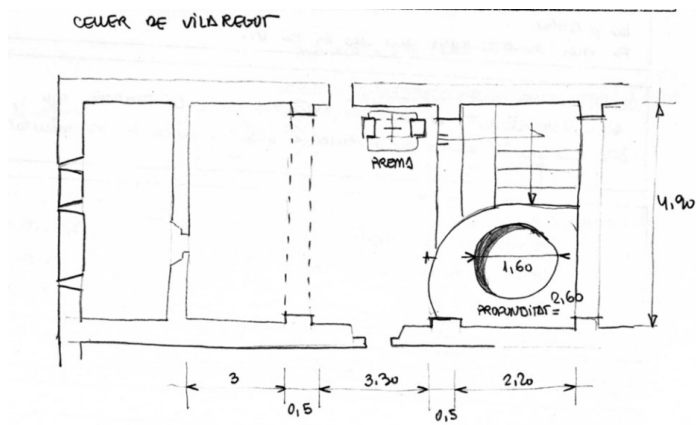
La tercera imatge s'ha extret de l'Inventari de Patrimoni Industrial de Catalunya.

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.



PLANTA GENERAL