



Tines de vi de la Quintana

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector sud-oest del terme municipal
Emplaçament A 300 metres per pista forestal de la carretera B-433, punt quilomètric 11'000

Coordenades:

Latitud: 41.92793
Longitud: 2.05163
UTM Est (X): 421369
UTM Nord (Y): 4642209

Classificació

Número de fitxa 08151 - 212
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Dues de les tres tines estan tapades, i la que queda oberta s'utilitza com a traster.
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.118
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 010A00035
Fitxes associades:
[La Quintana](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs

Descripció

Les tines de vi de la Quintana estan situades en una estructura adossada a la façana est de la Quintana. L'estructura on es troben està construïda amb murs de maçoneria de pedra amb carreus treballats delimitant les cantonades i coronat amb una teulada d'una vessant i té un accés principal emmarcat amb pedra motllurada i la data de 1780 inscrita a la llinda. A l'interior de l'estructura, en la part adossada a la façana est de la masia, hi ha les dues cavitats cilíndriques d'un diàmetre aproximat de 2 metres i una profunditat d'uns dos metres i mig, revestides interiorment amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. Pocs metres al sud de les dues tines, en una estructura adossada hi ha una altra tina de majors dimensions, uns 2'5 metres de diàmetre i uns 3 de profunditat, actualment tapada. Les tres tines tenien el forat que permetia buidar-les a l'interior de la masia, en dues sales dedicades a celler que hi ha als baixos de la masia. En l'estructura on hi ha dues tines hi resta, també, parts d'una premsa de vi, amb el travesser datat l'any 1730, el cargol i els monòlits laterals amb encaixos.

Observacions:

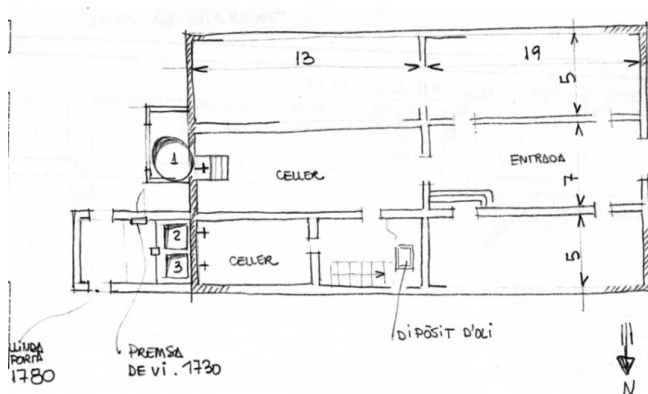
La tercera imatge s'ha extret de l'Inventari de Patrimoni Industrial de Catalunya.

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.



TINA ① = Ø 2,50 profunditat = 3 mts
 TINES ② i ③ = 2x2 mts " = 2,5 mts