



Tines de vi de Tornamira

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector central del terme municipal
Emplaçament A 1000 metres per pista forestal de la carretera BV-4404, punt quilomètric 2'050

Coordenades:

Latitud: 41.9494
Longitud: 2.05993
UTM Est (X): 422084
UTM Nord (Y): 4644585

Classificació

Número de fitxa 08151 - 215
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 012A00002
Fitxes associades:
[Castell de Tornamira](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dc., 02/05/2007 - 02:00

Descripció

Les tines de vi de Tornamira estan situades a la planta baixa de la masia, antic castell, de Tornamira. Les tines estan ubicades prop de l'entrada principal de la masia, en un sala utilitzada com a celler. La més gran, d'uns 2 metres de diàmetre i una profunditat aproximada de 3 metres, esta revestida interiorment amb cairons de ceràmica vidrada de color roig de 40 x 40 centímetres i exteriorment està construïda amb murs de maçoneria de pedra arrodonits que ressegueixen la major part de la tina. A la part inferior, hi ha el forat que permetia buidar la tina, amb una pica feta amb un monòlit de pedra just a sota. L'altra tina, situada just al nord d'aquesta, està tapada i només es pot observar el revestiment exterior, de planta quadrada i amb murs de maçoneria de pedra. A tocar de les dues tines hi ha el celler de la masia on es conserven bótes de dimensions variables, destacant-ne dues de gran volum, i una premsa de vi, descrita en una fitxa individual.

Observacions:

Entrant a la masia de Tornamira es troben dues estructures arrodonides bastides amb murs de maçoneria de pedra, la de la dreta és una tina, la de l'esquerra és una antiga torre medieval, amb una amplada de mur a la part inferior que supera els dos metres.

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.

