



Tina vi de la rectoria de Sant Andreu d'Oristà

Oristà

Ubicació

Comarca: Osona
Lloc/Adreça: c Bonaire, 1. Nucli urbà d'Oristà. Oristà

Coordenades:

Latitud: 41.93223
Longitud: 2.0599
UTM Est (X): 422060
UTM Nord (Y): 4642679

Classificació

Número de fitxa 08151 - 252
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.106
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Bisbat de Vic. c. Santa Maria, 1. 08500. Vic
Fitxes associades:
[Rectoria de Sant Andreu](#)
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 es troba adossada a la façana oest de la rectoria de l'església parroquial de Sant Andreu d'Oristà. La tina està formada per una estructura cilíndrica construïda amb murs de maçoneria de pedra d'un diàmetre de 2'90 metres i una profunditat d'uns 3'85 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. Actualment està tapada i no té cap ús.

La part inferior de la tina és postissa ja que es va allargar la tina en la seva part baixa quan es va baixar el nivell del carrer.

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.

