



## Tina de vi de ca l'Onclo

Oristà

### Ubicació

**Comarca:** Lluçanès  
**Lloc/Adreça:** Sector sud del terme municipal  
**Emplaçament** A 800 metres per pista forestal de la carretera C-670, punt quilomètric 6'300

### Coordenades:

**Latitud:** 41.92054  
**Longitud:** 2.06618  
**UTM Est (X):** 422567  
**UTM Nord (Y):** 4641376

### Classificació

**Número de fitxa** 08151 - 254  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XIX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Número inventari** Sí, IPIC. 24.115.103  
**Generalitat i altres inventaris**  
**Accés** Restringit  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 008A00003  
**Fitxes associades:**  
[Carrer de la Ruixeda](#)  
**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 de cal Onclo es troba adossada a la façana nord oest de la casa de cal Onclo del carrer de la Ruixeda. La tina està formada per una estructura exterior cilíndrica construïda amb murs de maçoneria de pedra amb morter i coberta amb teulada d'una vessant, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 2'30 metres i profunditat 5 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. També conserva l'accés superior de la tina tancat amb una porta de fusta on es trepitjava el raïm.

### **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.

