



Tines de la font del Regal

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Font del Regal
Emplaçament Matarrodona

Coordenades:

Latitud: 41.67819
Longitud: 1.93158
UTM Est (X): 411071
UTM Nord (Y): 4614598

Classificació

Número de fitxa 08139-117
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Conjunt arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Es troben en ruina
Protecció Legal
Observacions protecció: BCIL, 25/07/2017
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08138A014000060000SS
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dv., 15/11/2019 - 01:00

Descripció

La construcció se situa al costat del camí que porta a Matarrodona, tal i com s'indica al plànol d'emplaçament. Conjunt format per dues tines rectangulars per la cara externa i amb els cups interiors circulars. La part inferior de la tina és de pedra i morter de calç. La part superior dels murs són fets amb pedra sense material d'unió on es localitza l'entrada a la tina. Tota la part superior està en mal estat i no s'identifiquen els rajols de cobriment dels cups, possiblement van quedar inacabades. No es pot determinar la fondària del dipòsit amb exactitud, ja que presenta runa de la pròpia construcció a l'interior i no se n'ha trobat el broc. Les tines es coneixen a partir de la web Bages terra de vins i del blogg Torcularium.

Història

El cultiu de la vinya és documentat a Mura des de l'any 1024, en un document de donació de cases i vinyes al terme de Nèspola fet per Guifré Amat al monestir de Sant Llorenç (Spèculo de Sant Llorenç, AM). La documentació que fa referència a vinyes és molt extensa, mantenint-se aquest cultiu molt actiu fins al segle XVIII en que foren abandonades moltes feixes i que es va accentuar a finals del XIX amb la fil·loxera, tot i que es van plantar nous ceps americans que van mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització. El cultiu de la vinya i la seva comercialització va provocar un important creixement amb ampliació de la superfície conreable i la roturació de nous camps en un territori de superfície difícil que va obligar a la construcció de murs de pedra seca per formar feixes, presents a tot el territori, i que va permetre el desenvolupament d'una pagesia rabassaire al voltant dels grans masos de la zona: El Farell, la Mata, Matarrodona. La tina era un element imprescindible per l'elaboració del vi. A la tina es tirava el most que sortia un cop xafat el raïm amb les premses; aquí fermentava fins a convertir-se en vi. Generalment les tines es feien en llocs amb desnivell per tal de que a sota es pogués obrir un forat, la boixa, pel qual es retirava el vi que després es guardava en botes; o bé es construïa una estructura elevada que permetés obtenir alçada. La diferència d'alçada permetia abocar el most per dalt amb comoditat i recollir el vi per baix. Les tines excavades a la roca daten de l'edat mitjana (RIU, 1989), mentre que les folrades amb cairons envernissats es feien a partir del segle XVII, ja que d'aquesta manera s'impermeabilitzava (BALLBÉ, 1993). L'apogeu de la vinya al segle XVIII obliga a construir més tines a l'exterior de les cases, probablement utilitzades per parcers, mentre que les interiors de les cases eren dels amos.

Bibliografia

AA.VV. (2005). Tines a les Valls del Montcau. Consorci Turístic de les Valls del Montcau. Farell Ed.
BALLBÉ I BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, nº 6.
DAURA, A., GALOBART, J., PIÑERO, J. (1995). L'arqueologia al Bages. Centre d'Estudis del Bages.

