



Tines de ca l'Arola

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Nucli urbà
Emplaçament Ca l'Arola. c/Muntanya, 22. 08278 MURA

Coordenades:

Latitud: 41.700305621476
Longitud: 1.9773137532959
UTM Est (X): 414906
UTM Nord (Y): 4617008

Classificació

Número de fitxa 08139-163
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Residencial
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 49409DG1147S
Fitxes associades:
[Ca l'Arola](#)
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dt., 13/03/2007 - 01:00

Descripció

Ca l'Arola conserva diverses tines: una al pati exterior de la casa i dues interiors. De les interiors una es va habilitar com a cisterna d'aigua, tot i que es conserva la caixa que dona a la cuina; és circular i havia estat

folrada amb cairons. La segona estava adossada al murs externs de la casa que donen al carrer Muntanya; era de planta circular folrada amb cairons i la boixa dóna al celler que es troba al semi-soterrani de la casa. Es conserva la meitat de la tina, ja que es va incloure en l'habitació contigua, conservant els carreus d'aquest mig cilindre. La tercera tina és la més espectacular per la transformació que es va fer a finals del segle XIX, convertint-la en torre. És una tina de planta circular obrada en pedra exteriorment i que tenia gran cabuda amb tres boixes a la part baixa que s'obren al pati. Probablement, l'interior estaria dividit en tres compartiments que actualment han desaparegut, ja que resta la planta sencera. Es va fer una divisió en pisos, es va comunicar amb el pis de la casa, es va instal·lar una escala que puja seguint les parets i es va fer una coronació de merlets i arquets de maó que protegeixen una terrassa superior.

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 parcels, mentre que les interiors de les cases eren dels amos. Ca l'Arola és un exemple de casa al poble que havia tingut importants explotacions de vinyes. En aquesta casa hi havia hagut una destileria de vi, fet que mostra altra vessant de la producció vitivinícola a la zona.

