



Tines del carrer Nou

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Nucli urbà
Emplaçament c/ Nou. 08278 MURA

Coordenades:

Latitud: 41.69979
Longitud: 1.97734
UTM Est (X): 414908
UTM Nord (Y): 4616950

Classificació

Número de fitxa 08139-192
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVII- XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Altres
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 010A09000

Fitxes associades:

[Tina carrer Nou cantonada c/ Sant Antoni](#)

Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dv., 23/03/2007 - 01:00

Descripció

Al llarg del carrer Nou hi ha un important nombre de tines independents de les cases. La més característica és la que trobem a la cantonada entre el carrer Nou i el carrer Sant Antoni, davant el nº 5. Però hi ha tres tines més. La segona tina es troba a continuació de la primera, dins un cobert de planta rectangular amb teulada a un vessant, la tina és circular i folrada amb cairons ceràmics. Seguint a aquest hi ha un tercer cobert amb teulada a doble vessant dins el que hi ha una tina de planta quadrada folrada amb cairons. Finalment, a dalt de tot del carrer, la casa nº 29 té un cobert adossat de planta circular cobert amb teulada a un vessant, amb una tina a l'interior de planta circular folrada amb cairons.

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. És molt freqüent trobar cases al nucli que encara conserven les tines, tot i que tendeixen a desaparèixer degut a la manca d'ús.



