



## Tina de la Subirana

Avià

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà  
**Lloc/Adreça:** La Subirana  
**Emplaçament** A prop de la masia la Subirana

### Coordenades:

**Latitud:** 42.064013763381  
**Longitud:** 1.8508045602287  
**UTM Est (X):** 404921  
**UTM Nord (Y):** 4657522

### Classificació

**Número de fitxa** 08011 - 206  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Obra civil  
**Estil / època:** Medieval  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés** Obert  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 08011A00700009  
**Fitxes associades:**  
[La Subirana](#)  
**Autoria de la fitxa** Cortés Elía, María del Agua  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 29/11/2021 - 13:55  
**Autoria de la darrera revisió:** María del Agua Cortés Elía. OPC  
**Data de la darrera revisió:** dv., 13/06/2025 - 13:33

## Descripció

Conjunt format per la tina, el follador i la pica de decantació que estan excavats en una codina de pedra situada al nord de la masia la Subirana. El cup de la tina és circular i al costat hi ha un cup circular de menys diàmetre que està comunicat amb la tina mitjançant un petit canal excavat a la roca, a un altre extrem hi ha la pica de decantació, de forma circular i a la que dona la boixa de la tina, per on s'extreia el líquid. El recipient més gran fa 2,60 m de diàmetre i 0,95 m de profunditat amb una capacitat total de 4.800 litres, mentre que el follador fa 1,17m de diàmetre i 0,45 d'alçada. A la part inferior de la tina hi ha una boixa que permetia extreure el líquid a la pica de decantació.

## Història

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. 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 (BALLBÉ, 1993). Les excavades a la roca eren tines amb un, dos o tres recipients: un recipient era la tina, i els altres eren el follador on es trepitjava el raïm per després abocar-lo a la tina. La tina tenia un broc per on sortia el vi situat a la part baixa, i generalment un altre recipient a baix, més petit, en el que s'abocava el vi per després guardar-ho en una bota.

## Bibliografia

Corominas, Camp, Jaume; Corominas Camp, Ramon (2017) Premses, tines i trulls medievals al Berguedà, nord del Bages i part del Solsonès. Centre d'Estudis del Bages i Àmbit de Recerques del Berguedà. P. 176-177.

CORTÉS ELÍA, MARÍA DEL AGUA (2021) "Vestigis del cultiu tradicional de vinya a Avià". *El Ressò* núm. 74. Juliol 2021. Ajuntament d'Avià. P. 10-11.



