



Tina dels Furriols

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Serra de Comauba
Alçada: 387

Coordenades:

Latitud: 41.661
Longitud: 1.8928
UTM Est (X): 407819
UTM Nord (Y): 4612731

Classificació

Número de fitxa 08053-228
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Popular Modern Contemporani
Segle XVIII-XIX

Estat de conservació Regular

Notes de conservació: No conserva la coberta i presenta una esquadra de dalt a baix per la façana sud possiblement com a conseqüència del darrer incendi, i algun romaní damunt dels murs que cal treure amb molta cura perquè les arrels no malmetin i provoquin l'enderroc progressiu de la tina. També caldria tallar un exemplar relativament jove de pi blanc ubicat a tocar de la façana est per evitar que no malmeti el mur amb les branques i arrels.

Destaca la gran quantitat de restes ceràmics localitzats pel corriol i capdavall de la tina fins a la barraca, tractant-se de vores de plat, nanses, fons d'olles i altres recipients, en ceràmica blava, verda i comuna.

Protecció Inexistent

Accés Fàcil

Ús actual: Sense ús

Titularitat Privada

Titular: 08052A0060001000000OG

Descripció

Tina aïllada, ubicada a la carena de Comauba, a mà esquerra, baixant per un corriol. Construïda en pedra i cairons de ceràmica i excavada aprofitant una cinglera i integrada al marge. El paisatge actual difereix molt del que ha conegut la tina. Un bosc de pi blanc i alzina amb brolla de romaní envolta tot el paisatge que havia estat plantat amb vinya. Per sota mateix d'ella s'obra una vall marjada amb una barraca de vinya a molts pocs metres. Les vistes des d'aquest indret són espectaculars, amb el cim del Puigsoler (524 metres) que fa de termenal amb Sant Vicenç de Castellet, el mas del Lledó per sota mateix de la Serra de l'Obaga Fosca i la muntanya de Montserrat al fons.

La tina és de planta mixta amb el dipòsit circular (mesura 2,80 metres de diàmetre per una fondària de 2,50 metres). Només el mur de sortida de la caixa és recte. L'exterior està construït amb pedra extreta de la mateixa cinglera, presa amb morter de calç, mentre que l'interior de la tina està folrada amb cairons vidriats, de tonalitats vermelloses, lleugerament corbades. La part superior no es conserva (murs amb coberta en falsa cúpula i per damunt una capa atapeïda de terra i pedruscall per impermeabilitzar-la) però si els pilars de la base dels brancals que aguantaven la porta i donaven accés al brescat o post. El brescat consisteix en uns taulons de fusta d'un cert gruix i un pèl separats entre ells, que anaven col·locats a la part superior de la tina, entre la penúltima i la última filada de cairons, en una lleixa de 10 a 12 centímetres de fondària. Aquí es disposava el raïm que els homes, agafats d'una corda que penjava de la biga de fusta, anaven trepitjant fins que el most s'escolava per entremig dels taulons cap a l'interior del cup.

En el parament de la façana sud, de 3,40 metres d'amplada, s'observen dues boixes (es tracta d'una pedra foradada d'un costat a l'altre que permetia buidar la tina), una superior, a dalt de tot i una a la part baixa, al costat d'un doble tinell. Només la darrera va servir per extreure el most o el vi fermentat de l'interior de la tina. La que està col·locada a dalt de tot ha estat reaprofitada com a pedra de construcció.

Observacions:

Les tines són construccions de planta rodona o quadrada, fetes a base de pedra i morter de calç, impermeabilitzada a l'interior amb cairons o grans rajols de ceràmica de color vermellós o verdós. En el seu interior s'hi col·locava el raïm aixafat convertit en most i un cop fermentat es transformava en vi. Es construïen al costat de la vinya per guanyar temps en el transport.

Història

La importància del cultiu de la vinya, es fa evident, fonamentalment, en la presència de tines a totes les cases i també enmig de les vinyes. La tradició vitivinícola al Bages ha marcat les diferents etapes històriques així com l'evolució dels municipis de la zona, des del segle XI fins el XIX. Al segle XIV són moltes les referències de tines i folladors al costat de les bótes a quasi totes les cases i cellers de la zona, i la tina apareix per primera vegada a documents a la zona del Bages durant el segle XIV.

Al segle XIV, la paraula tina havia substituït la paraula cup, al Bages. Però nosaltres hem detectat que a Castellbell i el Vilar es manté la paraula cup; sobretot en els que estan a l'interior de les cases.

La informació de la documentació dels segles XIV i XV no indica si les tines són de fusta o de pedra, però segons la bibliografia, en aquesta època serien excavades a la roca, perquè sinó no s'esmentarien en els inventaris. A mesura que passen els anys aquesta tendència es va capgirant fins que en el segle XVII són una part molt petita d'inventaris on es troben tines. L'explicació la trobem en que ja es comencen a construir

tines de pedra i formaven part dels béns immobles de la casa i, per tant, no es detallaven.

A partir del segle XVI i XVII comencen a generalitzar-se les tines excavades a la roca, amb els dos recipients: un per xafar el raïm i altre per abocar-hi el most i la brisa perquè fermentés; però finalment es va acabar construint un tipus de tina que podia fer la mateixa funció en un únic recipient afegint el brescat, una graella de posts de fusta recolzades a la boca que permetien xafar el fruit i contenir el líquid extret a la inferior. El recipient fonamental per a l'elaboració del vi a partir del segle XVII, fou la tina, de forma circular o quadrada, construïda amb pedra en sec i morter de calç, amb l'interior impermeabilitzat amb cairons envernissats de color vermellós.

Cronològicament, les tines excavades a la roca daten de l'edat mitjana, mentre que les folrades amb cairons envernissats es van fer a partir del segle XVII (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.

L'expansió dels segles XVIII i XIX es dona quan la fil·loxera afectà les vinyes franceses el 1863, i la demanda de vins catalans augmentà. Però a partir de 1892, començà a afectar la nostra zona. Tot i què es plantaren algunes vinyes amb peu americà, que va mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització, no tornaria a ser mai més un conreu important, abandonant-se progressivament les feixes.

Les tines que ens han arribat permeten xafar el raïm i emmagatzemar per la fermentació. El raïm s'abocava damunt els posts o brescat on s'aixafava amb els peus. Del sostre de la tina, penjava una corda on el pagès s'agafava mentre trepitjava i així feia més força. Després es llençava la brisa dins la tina per fermentar el most. Es tractava d'una fermentació alcohòlica i durava unes tres setmanes.

Quan el vi era fet es buidava la tina per la caixa. La brisa restant s'havia de premsar per aprofitar el vi que hi tenia. Això es feia amb una premsa.

Bibliografia

AA. VV. (2005). Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Consorci de les Valls del Montcau. Col. Llibres de la Muntanya, 11. Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet.

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, núm. 6.

