



Tines de Comadalena

Castellnou de Bages

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Comadalena. Castellnou de Bages - 08251
Emplaçament Entre La Roca i el torrent de Comadalena

Coordenades:

Latitud: 41.82038
Longitud: 1.84593
UTM Est (X): 404154
UTM Nord (Y): 4630477

Classificació

Número de fitxa 08062-54
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Només resten alguns indicis de les parets de l'edifici. A més, les rajoles de les tines sembla que han estat espoliades
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 007A00002
Autoria de la fitxa Laura Llorens Travé i Jordi Tornés Bes
Data de registre de la fitxa: dt., 23/01/2007 - 01:00

Descripció

Grup de dues tines, amb les boques a nivell de terra, que es trobaven situades a l'interior d'una edificació que aprofita el desnivell del terreny. Així, l'obertura de les tines queda a la zona superior, mentre que el cos de la tina s'estén pel desnivell. Actualment, la zona superior de l'edificació es troba sense sostre ni, pràcticament, parets. Aquesta construcció només conserva tres murs, fets de pedra lleugerament treballada i argamassa: els laterals inferiors i el mur i contraforts posteriors. Les tines, que estaven impermeabilitzades amb rajoles envernissades, estan en mal estat perquè gran part d'aquestes rajoles han estat espoliades.

Història

A partir del segle XVII, la tina fou el recipient bàsic per a l'elaboració del vi al Bages. A l'època medieval la verema era xafada en un recipient de fusta anomenat follador, i el most s'abocava en un cup de fusta.

Les tines, construïdes amb pedra i morter de calç, s'impermeabilitzaven amb cairons o rajoles envernissades de color rogenc. La primera filada de cairons estava, normalment, més enfonsada que les altres per permetre la col·locació del brescat, unes fustes travesseres.

La verema, doncs, era abocada sobre el brescat, de manera que, al xafar el raïm, el most es filtrava entre les fustes. Després, el most fermentava i es convertia en vi. Tal com explica Ballbè "a la part inferior de la tines es col·locava una pedra quadrada amb un forat al mig: era la boixa, que servia per retirar el vi. Normalment es feia un encaix a terra per tal que les portadores es poguessin col·locar sota la boixa" BALLBÈ (1993:6).

Finalment, el vi trascolat de les tines era guardat en bótes.

Aquestes tines s'ubicaven en terrenys amb desnivell o, dins les cases, entre un pis i un altre per permetre l'abocar la verema per dalt i la recollida del vi per sota. Ara bé, el Bages és l'única comarca de Catalunya on trobem tines en un indret molt concret, al bell mig de les vinyes. Són tines agrupades al mig del camp i allunyades dels masos. Com esmenta Ballbè, possiblement varis parcers s'ajuntessin per construir-les i, després, cadascú en fes servir una. Aquestes tines només s'han localitzat als municipis de Mura, Rocafort i Talamanca.

Bibliografia

BALLBÈ, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Una elaboració del vi insòlita a Catalunya. Centre d'Estudis del Bages. Manresa.

