



Tina de vi de la Guàrdia

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector central del terme municipal
Emplaçament A 150 metres per pista forestal de la carretera C-670, punt quilomètric 6'300

Coordenades:

Latitud: 41.92689
Longitud: 2.0678
UTM Est (X): 422709
UTM Nord (Y): 4642079

Classificació

Número de fitxa 08151 - 204
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.107
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 007A09003
Fitxes associades:
[La Guàrdia](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dc., 04/04/2007 - 02:00

Descripció

La tina de vi de la Guàrdia es troba adossada a la façana est de la Guàrdia. La tina està formada per una estructura rectangular, d'uns 2'5 x 3 metres de base i una alçada de poc més de 4 metres, construïda amb murs de maçoneria de pedra amb carreus treballats delimitant les cantonades i coronada amb una teulada d'una vessant. A l'interior hi ha una cavitat cilíndrica d'un diàmetre aproximat de 2 metres revestida interiorment amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. A l'interior de la masia hi ha un petit celler, molt humit, on hi ha el forat que permetia buidar la tina.

Observacions:

La segona imatge s'ha extret de l'Inventari de Patrimoni Industrial de Catalunya.

Història

Les tines eren elements indispensables en el procés d'elaboració del vi. En les zones on abundava el conreu de la vinya, com és el cas d'Oristà, bona part de les cases tenien una tina. El procés s'iniciava amb la recol·lecció del raïm, que era transportat amb portadores fins a la part superior de la tina, on es col·locaven unes fustes travesseres lleugerament separades anomenades brescat. El raïm s'abocava sobre el brescat i era trepitjat amb els peus. El suc que en sortia, el most, s'escolava a l'interior de la tina dipositant-se al fons i deixava com a residu la brisa, les restes del raïm xafat. En aquest punt es decidia si es volia fermentar el most amb la brisa o sense. Un cop el most havia fermentat es treia de la tina per una pedra amb un forat interior, la boixa, situada a la part baixa de la tina que solia donar al celler.

Bibliografia

MESTRE, Pere (1998). Inventari del Patrimoni Industrial de Catalunya. Oristà. Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.

