



## Tina de vi d'Altarriba

Oristà

### Ubicació

**Comarca:** Lluçanès  
**Lloc/Adreça:** Sector nord del terme municipal  
**Emplaçament** A 1100 metres de la carretera BV-4404, punt quilomètric 4'200

### Coordenades:

**Latitud:** 41.96454  
**Longitud:** 2.06278  
**UTM Est (X):** 422338  
**UTM Nord (Y):** 4646264

### Classificació

**Número de fitxa** 08151 - 209  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVIII  
**Estat de conservació** Dolent  
**Notes de conservació:** La tina està plena d'escombraries: plàstics, ampolles, vidres, etc. El sostre està parcialment aterrat.

**Protecció** Inexistent  
**Número inventari** Sí, IPIC. 24.115.102

### Generalitat i altres inventaris

**Accés** Restringit  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 015A00017

### Fitxes associades:

[Altarriba](#)

**Autoria de la fitxa** Jordi Compte i Marta Homs

**Data de registre de la fitxa:** dl., 11/06/2007 - 02:00

## **Descripció**

La tina de vi d'Altarriba es troba adossada a la façana nord-est de la masia d'Altarriba. La tina està formada per una estructura rectangular exterior construïda amb murs de maçoneria de pedra, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 3,50 metres i una profunditat d'uns 4,20 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres.

### **Observacions:**

A més d'aquesta tina hi havia dues tines més: una igual que aquesta i una altra més petita d'uns 2'80 metres de diàmetre que s'han perdut al aterrar-se la teulada.

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.

