



## Tina de vi de la Casanova del Pla Bassí

Oristà

### Ubicació

**Comarca:** Lluçanès  
**Lloc/Adreça:** Sector nord del terme municipal  
**Emplaçament:** A 150 metres per pista forestal de la carretera B-4404, punt quilomètric 3'700

### Coordenades:

**Latitud:** 41.96819  
**Longitud:** 2.05186  
**UTM Est (X):** 421438  
**UTM Nord (Y):** 4646679

### Classificació

**Número de fitxa:** 08151 - 210  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle:** XVIII  
**Estat de conservació:** Regular  
**Notes de conservació:** L'interior de la tina està parcialment cobert de runa.  
**Protecció:** Inexistent  
**Número inventari:** Sí, IPIC. 24.115.094  
**Generalitat i altres inventaris:**  
**Accés:** Restringit  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 017A00012  
**Fitxes associades:**  
[Casanova del Pla Bassí](#)  
**Autoria de la fitxa:** Jordi Compte i Marta Homs

## **Descripció**

La tina de vi de la Casanova del Pla Bassí es troba adossada a la façana nord de la Casanova del Pla Bassí. La tina està formada per una estructura rectangular construïda amb murs de maçoneria de pedra gran amb carreus treballats delimitant les cantonades, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 2'60 metres i una profunditat d'uns 2'40 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. També conserva les escales laterals que permetien accedir a la tina, formades amb grans carreus de pedra.

## **Observacions:**

La tercera 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.

