



Tines de vi de Caraüll

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector sud del terme municipal
Emplaçament A 400 metres per pista forestal de la carretera C-670, punt quilomètric 4'100

Coordenades:

Latitud: 41.9155
Longitud: 2.08515
UTM Est (X): 424134
UTM Nord (Y): 4640799

Classificació

Número de fitxa 08151 - 214
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.105
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 006A00048
Fitxes associades:
[Caraüll](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dc., 02/05/2007 - 02:00

Descripció

Les tines de vi de Caraüll es troben situades en una estructura adossada a la façana est de Caraüll. Les tines estan ubicades dins una estructura rectangular de dos nivells construïda amb murs de maçoneria de pedra amb carreus treballats delimitant les cantonades i coronat amb una teulada d'una vessant. A l'interior hi ha dues cavitats cilíndriques. La que es troba l'oest, actualment utilitzada com a dipòsit d'aigua, té un diàmetre de 4'30 metres i una profunditat de 3'30 metres i està revestida interiorment amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. La que es trobava a l'est no està acabada, quedant a la vista únicament un gran forat circular. Dins el volum principal de la masia, a l'extrem nord-oest, també hi ha una altra tina de vi, d'uns 4 metres tant de diàmetre com de profunditat, i a la que s'accedia a través d'una passarel·la de la que en resten els encaixos a la roca.

Observacions:

A la llinda de la porta de la galeria on es troben dues de les tines de Caraüll hi ha la data inscrita de 1869.

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.

