



Tines de vi del Crespí

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector sud-oest del terme municipal
Emplaçament A 4100 metres per pista forestal de la carretera B-431, punt quilomètric 63'300

Coordenades:

Latitud: 41.91482
Longitud: 2.04225
UTM Est (X): 420575
UTM Nord (Y): 4640762

Classificació

Número de fitxa 08151 - 217
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XVIII
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Una de les tines encara és utilitzada, l'altra es fa servir com a dipòsit d'aigua.
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.127
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 009A00021
Fitxes associades:
[El Crespí](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs

Descripció

Les tines de vi del Crespí es troben adossades a la façana nord-est de la masia del Crespí. Les tines estan ubicades dins una estructura arrodonida a la part esquerra i acabada en angle recte a la dreta construïda amb murs de maçoneria de pedra amb teulada d'una sola vessant. La tina de l'esquerra, probablement afegida posteriorment, té un diàmetre de 2 metres i una profunditat de 2'60 metres i la de la dreta, un diàmetre de 3 metres i una profunditat de 3'70 metres. Les dues estan revestides interiorment amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. A l'interior de la masia hi ha un celler des d'on es pot buidar una de les dues tines, i una sala central on hi ha el forat que permet buidar l'altra tina i una premsa de vi, descrita en una fitxa individual.

Observacions:

Els habitants de la masia elaboren vi, de manera pràcticament artesanal, per a ús familiar. 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.

