



Tina de vi de ca l'Onclo

Oristà

Ubicació

Comarca: Lluçanès
Lloc/Adreça: Sector sud del terme municipal
Emplaçament A 800 metres per pista forestal de la carretera C-670, punt quilomètric 6'300

Coordenades:

Latitud: 41.92054
Longitud: 2.06618
UTM Est (X): 422567
UTM Nord (Y): 4641376

Classificació

Número de fitxa 08151 - 254
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Número inventari Sí, IPIC. 24.115.103
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 008A00003
Fitxes associades:
[Carrer de la Ruixeda](#)
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 de cal Onclo es troba adossada a la façana nord oest de la casa de cal Onclo del carrer de la Ruixeda. La tina està formada per una estructura exterior cilíndrica construïda amb murs de maçoneria de pedra amb morter i coberta amb teulada d'una vessant, i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 2'30 metres i profunditat 5 metres. El revestiment interior està fet amb cairons de ceràmica vidriada de color roig de 40 x 40 centímetres. També conserva l'accés superior de la tina tancat amb una porta de fusta on es trepitjava el raïm.

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.

