



## Tina de vi de cal Xanec

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:** 41.92044  
**Longitud:** 2.06614  
**UTM Est (X):** 422563  
**UTM Nord (Y):** 4641364

### Classificació

**Número de fitxa:** 08151 - 255  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle:** XIX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Número inventari:** Sí, IPIC. 24.115.137  
**Generalitat i altres inventaris:**  
**Accés:** Restringit  
**Ús actual:** Altres  
**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 Xanec es troba adossada a la façana nord de la casa de cal Xanec del carrer de la Ruixeda. La tina està formada per una estructura rectangular construïda amb murs de maçoneria de pedra arrebossats i amb una cavitat interior cilíndrica d'un diàmetre de 2'30 metres i una profunditat d'uns 2'50 metres. Per la part interior de la casa, al celler, es conserva la boixa per on treien el most una cop havia fermentat.

## **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.

