



Tina del Torrent

Rellinars

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Torrent de La Farinera
Alçada: 307

Coordenades:

Latitud: 41.62537
Longitud: 1.89191
UTM Est (X): 407694
UTM Nord (Y): 4608776

Classificació

Número de fitxa 08179 - 260
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Popular Contemporani Modern
Segle XVIII-XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Parcialment enfonsat
Protecció Inexistent
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08052A008000410000OD
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: ds., 09/02/2019 - 01:00

Descripció

Tina aïllada, ubicada al capdamunt del torrent de La Farinera, que neix sota els Pivents. L'accés més fàcil es fa entrant per la urbanització de La Farinera, per un corriol que neix al final de les cases i que mena directament fins al llit del torrent. En arribar al llit del torrent, que en aquest indret és transforma en una plataforma rocosa, la tina queda situada en el marge esquerre. És de planta quadrangular (3,30 m per 2,85 m de costat) amb el dipòsit circular a l'interior (mesura 2,10 metres de diàmetre, per una fondària actual d'1,50 metres, tenint en compte que una part de l'enderroc està a l'interior de la tina). L'exterior està construït amb pedra irregular, presa amb morter de calç, mentre que l'interior de la tina s'observen els còdols lligats amb fang que un cop aplanats quedaven recoberts pels cairons vidriats, de tonalitats vermelloses, lleugerament corbades. El gruix de murs és de 0,60 metres. A l'interior, de la lleixa on es col·locaven els taulons de fusta (entre la penúltima i la última filada de cairons) està fortament erosionada. La porta que donava accés al brescat o post està situada al nord-est. Només en resta l'ampit i la base del muntant dret.

A la part inferior del parament de la façana sud-oest, es conserva la caixa, protegida per una estructura senzilla de pedra que consisteix en un parell de brancals de 0,40 metres d'amplada per 0,70 metres d'alçada i una llosa per coberta.

Observacions:

Es troba en el límit amb el terme municipal de Castellbell i el Vilar, a la zona de l'Escletxa. En el Cadastre situa la parcel·la a Castellbell i el Vilar, però els límits municipals de l'ICC correspon a Rellinars.

Història

La importància del cultiu de la vinya, es fa evident, fonamentalment, per la presència de tines a totes les cases antigues i també enmig de les vinyes. La tradició vitivinícola en aquesta zona, limítrof amb la comarca del Bages, ha marcat les diferents etapes històriques així com l'evolució dels municipis de la zona, des del segle XI fins el XIX. Són moltes les referències de tines i folladors al costat de les bótes a quasi totes les cases i cellers de la zona, i la tina apareix per primera vegada a documents a la zona del Bages durant el segle XIV.

Al segle XIV, la paraula tina havia substituït la paraula cup, al Bages i a les zones de la Sant Llorenç del Munt i la Serra de l'Obac. Però nosaltres hem detectat que a Rellinars es manté la paraula cup i cupot; sobretot en els que estan a l'interior de les cases. La informació de la documentació en els pobles veïns, dels segles XIV i XV no indica si les tines són de fusta o de pedra, però segons la bibliografia, en aquesta època serien excavades a la roca, perquè sinó no s'esmentarien en els inventaris. A mesura que passen els anys aquesta tendència es va capgirant fins que en el segle XVII són una part molt petita d'inventaris on es troben tines. L'explicació la trobem en que ja es comencen a construir-ne de pedra i formaven part dels béns immobles de la casa i, per tant, no es detallaven. A partir del segle XVI i XVII comencen a generalitzar-se les tines excavades a la roca, amb els dos recipients: un per xafar el raïm i altre per abocar-hi el most i la brisa perquè fermentés; però finalment es va acabar construint un tipus de tina que podia fer la mateixa funció en un únic recipient afegint el brescat, una graella de posts de fusta recolzades a la boca que permetien xafar el fruit i contenir el líquid extret a la inferior. El recipient fonamental per a l'elaboració del vi a partir del segle XVII, fou la tina, de forma circular o quadrada, construïda amb pedra en sec i morter de calç, amb l'interior impermeabilitzat amb cairons envernissats de color vermellós. Cronològicament, les tines excavades a la roca daten de l'edat mitjana, mentre que les folrades amb cairons envernissats es van fer a partir del segle XVII (Ballbé, 1993). L'apogeu de la vinya al segle XVIII obliga a construir més tines a l'exterior de les cases, probablement utilitzades per parcers, mentre que les interiors de les cases eren dels amos. L'expansió dels segles XVIII i XIX es dona quan la fil·loxera afectà les vinyes franceses el 1863, i la demanda de vins catalans augmentà. Però a partir de 1892, començà a afectar la nostra zona. Tot i què es plantaren algunes vinyes amb peu americà, que va mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització,

no tornaria a ser mai més un conreu important, abandonant-se progressivament les feixes. Les tines que ens han arribat permeten xafar el raïm i emmagatzemar-lo per la fermentació. El raïm s'abocava damunt els posts o brescat on s'aixafava amb els peus. Del sostre de la tina, penjava una corda on el pagès s'agafava mentre trepitjava i així feia més força. Després es llençava la brisa dins la tina per fermentar el most. Es tractava d'una fermentació alcohòlica i durava unes tres setmanes. Quan el vi era fet es buidava la tina per la boixa. La brisa restant s'havia de premsar per aprofitar el vi que hi tenia. Això es feia amb una premsa.

Bibliografia

AA. VV. (2005). Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Consorci de les Valls del Montcau. Col. Llibres de la Muntanya, 11. Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet.

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, núm. 6.

