



Cal Jueu

Rellinars

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Serra de Cal Manel
Alçada: 479

Coordenades:

Latitud: 41.65991
Longitud: 1.9105
UTM Est (X): 409291
UTM Nord (Y): 4612591

Classificació

Número de fitxa 08179 - 362
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Contemporani Popular Modern
Segle XVIII-XX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Presenta algun enderroc i no conserva la coberta. Va patir els estralls dels incendis dels anys noranta que cremà per complert tota aquesta zona. L'edifici es podria recuperar.
Protecció Inexistent
Accés Díficil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08178A001000280000OY
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: ds., 01/06/2019 - 02:00

Descripció

Cal Jueu està situat a l'extrem nord del municipi de Rellinars, a la serra de Cal Manel. L'accés es fa per Cal Manel, demanant permís d'accés, tenint en compte que la torrentera afluent del torrent de les Pasteres que separa les dues cases està cada vegada més embardissada. També s'hi pot accedir baixant pel dret des del camí carener que va de Vallhonestà al Ginebral. Un cop situats a l'alçada, baixar pel dret entremig de la brolla. Està construïda en el vessant dret de la torrentera, en un aterrossament amb afloraments rocosos, adaptant-se a l'orografia del terreny. És de planta rectangular, amb l'entrada per la façana de migdia. Ha perdut la coberta però no amenaça enderroc. Això no obstant, per la composició dels murs estructurals, sabem que la teulada era a un sol vessant, i bigam de fusta que suportaven una coberta de teula àrab, amb el ràfec fet amb lloses de pedra planes. Consta de planta baixa i golfes; amb altres edificacions auxiliars no massa grans com probablement un petit celler, la cort, galliners, la caixa del forn de pa a l'exterior i el llenyer a sota (del qual només es conserva algun mur exterior adossat a la façana principal) i una tina situada a la façana nord-est. La porta d'entrada està situada a mà dreta de la façana principal; té els muntants i volta de pedra ben treballada. Per sobre hi ha una finestra de les mateixes característiques, amb l'ampit que sobresurt de la façana. Només entrar, l'espai que queda dempeus està compartimentat en dues estances. La primera d'elles es tracta de la cuina, amb la boca del forn de pa a mà esquerra i alguns tinells encastats en els murs i diferents fornícules no massa grans. A la tina s'hi accedeix per uns graons de pedra situats a la façana de llevant. Mesura 2,50 metres de diàmetre per 2,80 metres de fondària. La part inferior està excavada a la roca. Per sobre d'aquest tram els murs d'argamassa i pedra estan impermeabilitzats amb quatre fileres de cairons vidriats. La barraca on hi havia la boixa és la que està més malmesa; el cobert era de biguetes de fusta amb cobert a un sol vessant, en direcció contrària al de la casa. S'hi podia accedir des de l'interior de la cuina a través d'una porteta (actualment tapiada de pedra) amb els brancals de maó pla. El paredat general de la casa és de pedra irregular collat amb morter de calç i parets arrebossades.

Història

La importància del cultiu de la vinya, es fa evident, fonamentalment, en la presència de tines a totes les cases i també enmig de les vinyes. La tradició vitivinícola en aquesta zona del Vallès Occidental propera al Bages ha marcat les diferents etapes històriques així com l'evolució dels municipis de la zona, des del segle XI fins el XIX. Al segle XIV 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 durant el segle XIV. Al segle XIV, la paraula tina havia substituït la paraula cup, sobretot en els que estan a l'interior de les cases i la gent de Rellinars utilitza sovint aquesta paraula per anomenar-la. La informació de la documentació 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 tines 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 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

AJUNTAMENT DE RELLINARS (2014). Catàleg de masies i cases rurals; dins Pla d'Ordenació Urbanística Municipal.

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.

