



Tina de Cal Jueu

Rellinars

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Serra de Cal Manel
Alçada: 508

Coordenades:

Latitud: 41.65997
Longitud: 1.91166
UTM Est (X): 409387
UTM Nord (Y): 4612596

Classificació

Número de fitxa 08179 - 397
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XX

Estat de conservació Dolent

Notes de conservació: L'interior de la tina es conserva bé, tot i que embardissada. La resta de la construcció està enfonsada. Va patir els estralls dels incendis dels anys noranta que cremà per complert tota aquesta zona.

Protecció Inexistent

Accés Díficil

Ús actual: Sense ús

Titularitat Privada

Titular: 08178A00100010000000

Fitxes associades:

[Cal Jueu](#)

Autoria de la fitxa Jordi Montlló, Laura Bosch

Data de registre de la ds., 01/06/2019 - 02:00

fitxa:

Descripció

La tina de Cal Jueu està situada 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 o bé des del camí carener que mena de Vallhonesta al Ginebral. Un cop situats a l'alçada, baixar pel dret entremig de la brolla. Es tracta d'una construcció aïllada, construïda de pedra i cairons de ceràmica a l'interior. Està excavada aprofitant un marge de pedra calcària, perfectament integrada al paisatge, on passa desapercebuda. Aquest difereix molt del que ha conegut la tina. Un bosc de brolla de romaní amb alzina i algun pi blanc ocupa les marjades on antigament s'hi havia plantat vinya. Per sota d'ella, s'obre una vall marjada amb Cal Jueu no massa lluny, una casa actualment en ruïnes i Cal Manel, restaurada a més d'alguna barraca de vinya mig amagada entremig de la vegetació. Les vistes des d'aquest indret són espectaculars, amb la serralada de Montserrat al fons transmetent sensació de tranquil·litat i pau.

La tina és de planta mixta amb el dipòsit circular (mesura 2,50 metres de diàmetre per una fondària de 2,80 metres). S'accedeix a la boca a través d'uns graons de pedra. No conserva portella de fusta ni frontisses. Està integrada a una altra construcció actualment enfonsada situada a la façana de ponent, on hi havia la caixa, actualment colgada per la mateixa runa. A l'interior de la tina, el paredat està construït amb argamassa i còdols, recobert posteriorment amb cairons, mentre que a l'exterior hi ha un mur d'uns 0,40 m d'amplada fet amb pedra irregular, lligat amb morter de garsa. L'alçada màxima conservada d'aquests murs per la banda exterior varia entre els tres metres d'alçada i els 3,5 metres; es tracta dels murs de llevant i de tramuntana. Per ponent i llevant hi ha les restes d'altres murets, no tant alts corresponents a la barraca i probablement dependències per les eines i el bestiar de càrrega.

A la feixa situada per sobre mateix de la tina hi ha una bassa arranada al terra de planta oval, atalussada, de 10 m de llargària per uns 5 m d'amplada i de dos a 2,5 m de fondària. Encara es poden veure ens carreus de pedra que la impermeabilitzaven.

Observacions:

Aquesta element consta en l'inventari de l'Observatori del Paisatge de Catalunya dins el projecte Wikipedra de construccions de pedra seca amb el número 288.

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

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.

