



## Elaboració de vi de tina

El Pont de Vilomara i Rocafort

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Ca l'Arbocet  
**Alçada:** 414

### Coordenades:

**Latitud:** 41.71162  
**Longitud:** 1.92425  
**UTM Est (X):** 410507  
**UTM Nord (Y):** 4618318

### Classificació

**Número de fitxa** 08182 - 332  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XXI  
**Any** 2012  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Sense accés  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada

### Fitxes associades:

[Tina de l'Arbocet](#)

**Autoria de la fitxa** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 05/09/2018 - 02:00

### Descripció

El celler Abadal, propietat de la família Roqueta, ha recuperat la tècnica d'elaboració del vi de tina, tan característic d'aquesta zona. Ho ha fet en una tina de pedra seca ubicada a les vinyes del mas Arbocet, que dona nom al vi que en surt.

Es tracta d'un projecte experimental pioner, centrat en l'elaboració de vi a partir de varietats autòctones com el sumoll, la pansera, el punxó fort, el garnatxot, o el mandó, picapoll, cua de moltó, malvasia de Manresa entre d'altres. La vinya és amb ceps de més de 70 anys, seguint mètodes tradicionals. Per elaborar el vi de tina, el cupatge es fa a la vinya, collint les varietats blanques i negres al mateix moment i fermentant tot el raïm junt.

Es verema en caixes i el cupatge majoritari de negre amb un percentatge de raïm blanc (pansera) es realitza a la mateixa vinya. Encubat i fermentat en tina de pedra seca. Encubat del raïm mixt entre la manera tradicional, aixafant el raïm sobre el brescat amb els peus i deixant caure el most, pells i rapa a la tina, i l'encubat actual, desrapant el raïm per tal de separar la totalitat de la rapa, eliminant un 70% de la rapa. La fermentació s'inicia sense cap additiu, essent els llevats propis del raïm els responsables de la mateixa. Fermentació sense control de temperatura. La temperatura del raïm a l'entrada no va superar els 16°C i la fermentació no va sobrepassar els 25°C. Es fa un control diari de densitats, temperatura i tast per valorar la seva evolució. Es realitzen dos descubats després de 17 i 26 dies de maceració.

Tast: color vermell cirera amb reflexos blavosos brillants. El nas destaquen les notes fresques de fruita vermella licorosa (gerds, maduixeta de bosc) amb tocs de garrofa i anís i fons especiat. Sensació aromàtica marcada de notes balsàmiques (pi, romaní, fullaraca) que recorda el paisatge que l'envolta.

En boca té una entrada golosa i una acidesa viva que manté en un perfil estructurat recte i que anirà perfilant-se amb el pas del temps. Marcada tipicitat.

## **Observacions:**

Miquel Palau és l'enòleg d'Abadal que té cura d'aquesta elaboració. L'any 2017 rep el Premi Honorífic al Futur, atorgat per la Guia de Vins de Catalunya 2018, que premia la trajectòria i la innovació.

## **Història**

Valentí Roqueta funda Abadal l'any 1983, en honor a les arrels i a la tradició vitivinícola de la família al Bages, que es remunta al segle XII, en concret a l'any 1199. El celler està ubicat a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, al voltant de la masia familiar on s'han elaborat vins durant més de nou segles.

En la seva aposta pel territori com a camí de diferenciació i identitat, Abadal treballa per afermar la tradició vitícola de la zona amb innovació i modernitat.

Seguint una línia d'investigació clara, tant en el treball de recuperació de varietats autòctones del Bages - com per exemple picapoll i mandó -, com en la investigació de tècniques de vinificació ancestrals, amb l'objectiu de posar en valor referents històrics del Bages. El Bages és una zona tradicionalment vinícola que va arribar a tenir més de 30.000 ha. de vinya, però entre finals de segle XIX i el primer quart del segle XX la va perdre gairebé tota, degut a la fil·loxera i a l'arribada de la revolució industrial.

L'any 2009 Abadal impulsa la línia de treball Paisatges 1883 -anomenat d'aquesta forma per ser l'any de màxim esplendor de la viticultura del Bages -, que s'inspira en el coneixement vitícola i l'herència varietal de la família Roqueta. I un dels projectes en que es concreta Paisatges 1883 és el Vi de Tina Mas Arbocet. El projecte del Vi de Tina neix l'any 2012, de la voluntat d'Abadal de recuperar una forma de vinificació antiga, per tal d'experimentar i veure com donar més identitat als vins actuals, aplicant-hi els coneixements obtinguts. Amb la recuperació del patrimoni de pedra seca del Bages, a l'hora aconseguint que els vins siguin més autèntics i més identificats amb el territori.

Aquestes tines, joies de la viticultura i l'arquitectura ancestral, estan construïdes a partir de pedra seca i, úniques a Europa i al món, actualment al Bages hi ha més de 100 conjunts i es troben únicament en aquesta zona. A l'interior de la tina hi ha rajoles de ceràmica cuita, que entren en contacte directe amb el raïm al

fermentar. Abadal recupera aquestes vinificacions per experimentar quines sensacions aporta al vi un material menys inert que el que es fa servir en l'actualitat. El raïm s'aboca a la tina i s'aixafa de forma suau amb els peus, fermentant-se dins la tina a la temperatura natural d'aquesta.



