



Tines de Puigdoure

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Zona turó de Puigdoure
Emplaçament Al costat de la casa Puigdoure, a la banda nord.

Coordenades:

Latitud: 41.67154
Longitud: 1.94271
UTM Est (X): 411988
UTM Nord (Y): 4613849

Classificació

Número de fitxa 08139-49
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Legal
Observacions protecció: NNSS, 1990. Pla especial Parc, 1997.
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Pública
Titular: Diputació de Barcelona. Rambla Catalunya, 126. 08029 Barcelona
Fitxes associades:
[Puigdoure](#)
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: ds., 03/02/2007 - 01:00

Descripció

Aprofitant un desnivell del terreny, a la part de tamuntana de la casa de Puigdoure, hi ha una construcció de planta rectangular coberta amb teulada a doble vessant i amb una porta d'accés al nivell superior de manera que s'accedeix al segon pis. Es tracta del cobert que alberga dues tines, una és circular i l'altra quadrada, totes dues folrades amb cairons ceràmics que es troben en bon estat. A la penúltima filada superior dels cairons presenten un graó que servia per recolzar la tapa de fusta. Les boixes de les dues tines donen a l'interior del celler que es troba a la casa.

Observacions:

Es troba dins la zona del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

Història

El cultiu de la vinya i la seva comercialització va provocar un important creixement amb ampliació de la superfície conreable i la roturació de nous camps en un territori de superfície difícil, que va obligar a la construcció de murs de pedra seca presents a tot el territori, i que va permetre el desenvolupament d'una pagesia rabassaire al voltant dels grans masos de la zona: El Farell, la Mata, Matarrodona. La tina era un element imprescindible per l'elaboració del vi. A la tina es tirava el most que sortia un cop xafat el raïm amb les premses; aquí fermentava fins a convertir-se en vi. Generalment, les tines es feien en llocs amb desnivell per tal de que a sota es pogués obrir un forat, la caixa, pel qual es retirava el vi que després es guardava en bótes; o bé es construïa una estructura elevada que permetés obtenir alçada. La diferència d'alçada permetia abocar el most per dalt amb comoditat i recollir el vi per baix. Les tines excavades a la roca daten de l'Edat Mitjana (RIU, 1989), mentre que les folrades amb cairons envernissats es feien a partir del segle XVII, ja que d'aquesta manera s'impermeabilitzava (BALLBÉ, 1993). El conreu de la vinya va ser freqüent a la zona des de l'Edat Mitjana, amb un apogeu al segle XVII, moment en què es construeixen noves tines, i quasi desapareixent amb la fil·loxera a finals del segle XIX, tot i que es van plantar nous ceps americans que van mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització. L'apogeu de la vinya al segle XVIII obliga a construir més tines a l'exterior de les cases. Probablement, les tines exteriors eren utilitzades per parcers, mentre que les interiors de les cases eren dels amos.

Bibliografia

BALLBÉ, M. (1993). Les tines del mig de les vinyes a la comarca del Bages. Col. "Quaderns". Centre d'Estudis del Bages. Manresa. VV.AA. Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Consorci de les Valls del Montcau. Ed. Farell. 2005.



