



Tines del Martinet

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Zona El Farell
Emplaçament Al peu del camí del Farell a El Regal, seguint el rierol.

Coordenades:

Latitud: 41.67954
Longitud: 1.9323
UTM Est (X): 411133
UTM Nord (Y): 4614748

Classificació

Número de fitxa 08139-120
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Manquen les teulades i tot està molt cobert de vegetació.
Protecció Legal
Observacions protecció: BCIL, 24/07/2006. Pla especial Parc, 1997.
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Generalitat de Catalunya. Gran Via Corts Catalanes, 635 08010
BARCELONA
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dg., 04/03/2007 - 01:00

Descripció

Conjunt format per quatre tines, posades una al costat de l'altra formant una filera. Els cups són de planta circular i folrats interiorment amb cairons de ceràmica. Les parets exteriors són de pedra: a la part baixa units amb morter de calç i a la part superior de pedra seca unida sense morter. Es troben situades en un desnivell del terreny de manera que l'entrada a les tines es fa pel nivell superior, mentre que la boixa per buidar es troba a la part inferior contrària. La tina situada més al nord té l'estructura externa de planta quadrada; les dues centrals tenen el mur de darrera recte i el de davant seguint la curvatura del cup; la última tina té les parets exteriors formant un cercle. Cap de les tines conserva la teulada, tot i que molt probablement seria de cúpula interna coberta amb teules a l'exterior.

Observacions:

El conjunt de tines es troba molt a prop de la casa El Farell i la capella de Santa Creu de Palou, al peu d'un camí que passa per davant la capella i vorejant el rierol en direcció a la zona de El Regal.

Història

El cultiu de la vinya és documentat a Mura des de l'any 1024, en un document de donació de cases i vinyes al terme de Nèspola fet per Guifré Amat al monestir de Sant Llorenç (Spèculo de Sant Llorenç, AM). La documentació que fa referència a vinyes és molt extensa, mantenint-se aquest cultiu molt actiu fins al segle XVIII en que foren abandonades moltes feixes i que es va accentuar a finals del XIX amb la fil·loxera, tot i que es van plantar nous ceps americans que van mantenir el conreu de la vinya fins a la industrialització. 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 per formar feixes, 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 boixa, pel qual es retirava el vi que després es guardava en botes; 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). L'apogeu de la vinya al segle XVIII obliga a construir més tines a l'exterior de les cases, probablement utilitzades per parcera, mentre que les interiors de les cases eren dels amos.

Bibliografia

AA.VV. (2005). Tines a les Valls del Montcau. Consorci Turístic de les Valls del Montcau. Farell Ed.
BALLBÉ I BOADA, Miquel (1993). Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Quaderns del Centre d'Estudis del Bages, nº 6.
DAURA, A., GALOBART, J., PIÑERO, J. (1995). L'arqueologia al Bages. Centre d'Estudis del Bages.

