



Tina de les Ginestes

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Matarodona

Coordenades:

Latitud: 41.66717
Longitud: 1.93045
UTM Est (X): 410962
UTM Nord (Y): 4613376

Classificació

Número de fitxa 08139-211
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XIX
Estat de conservació Regular
Protecció Legal
Observacions protecció: BCIL, 25/07/2017
Accés Díficil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08138A006000040000SA
Autoria de la fitxa Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: dv., 15/11/2019 - 01:00

Descripció

És una tina de planta circular que no conserva la teulada, però de la que resta una biga que feia funcions de llinda de la porta. El cup conserva els rajols ceràmics interiors i amida de 2,9m de diàmetre i 3m de fondària. La caixa, que queda oberta al camí ja que la barraca on s'obria està enderrocada, està emmarcada

per lloses i pedres que formen una caseta que abans era tancada amb una portella. El forat de la boixa està fet en una pedra que té un relleu a un lateral. Els murs de la tina són de paredat unit amb morter, tot i que les filades superiors on descansava la coberta eren de pedra seca. Al costat d'ella tina hi havia una barraca que es troba totalment enderrocada

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 parcers, 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.



