



Tina de ca l'Agustí

Mura

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Carrer Sol, 5
Emplaçament Nucli antic de Mura

Coordenades:

Latitud: 41.69932
Longitud: 1.9767
UTM Est (X): 414854
UTM Nord (Y): 4616899

Classificació

Número de fitxa 08139 - 213
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Popular
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: La tina no està en ús
Protecció Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 5070103DG1157S
Autoria de la fitxa María del Agua Cortés Elía
Data de registre de la fitxa: dj., 01/10/2020 - 15:37

Descripció

Al nucli antic de Mura hi ha un important nombre de tines que es troben al costat de les cases, com aquesta del carrer del Sol, que es troba dins d'un cobert de planta semicircular adossat a la paret de la casa i cobert amb teulada a un vessant, la tina és circular i folrada amb cairons ceràmics. Per accedir a l'interior hi ha tres graons de molta alçada que permeten salvar el desnivell.

Història

Ca l'Agustí es troba a un dels carrers que van ampliar la sagrera medieval. Aquesta agrupació de cases corresponen a finals del segle XVII, a l'època d'apogeu de la vinya i d'increment de població al nucli. El nucli urbà es formaria al voltant de l'església de Sant Martí, formant una sagrera, en la que l'any 1365 vivien 32 famílies. Degut a la pesta negra s'abandonaren molts conreus i cases i posteriorment, la guerra del Francès va contribuir també a la disminució del poblament que el 1553 era de 16 cases i al 1592 de 20 cases. El segle XVII augmentà arribant a 49 cases juntes, el 1782 tenia 103 habitants i el 1860 hi havia 126 al poble i 12 al raval, riera avall.

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. És molt freqüent trobar cases al nucli que encara conserven les tines, tot i que tendeixen a desaparèixer degut a la manca d'ús.

