

Un patrimoine único: los lagares (“Tinas”) en medio de la viñas en la Cataluña central

Article publié le 01 mars 2011.

Llorenç Ferrer i Alos

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1399

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1399>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d’être soumis à des autorisations d’usage spécifiques.

Llorenç Ferrer i Alos, « Un patrimoine único: los lagares (“Tinas”) en medio de la viñas en la Cataluña central », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 mars 2011 et consulté le 14 décembre 2025. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d’être soumis à des autorisations d’usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1399. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1399>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

Un patrimonio único: los lagares (“Tinas”) en medio de la viñas en la Cataluña central

Territoires du vin

Article publié le 01 mars 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

Llorenç Ferrer i Alos

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1399

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1399>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d’être soumis à des autorisations d’usage spécifiques.

El lagar: “tina” o “cup” en catalán

La aparición de la palabra “tina” en el Bages en el siglo XIV

La expansión de la viña en la Cataluña Central

Áreas de hábitat disperso

“Tinas” en las casas del pueblo

Tinas en las masías

Tinas cercanas al mas

Tinas en medio de las viñas

Epílogo: un patrimonio por descubrir

- 1 La comarca de Bages, situada en la Cataluña Central, era una zona productora de vinos desde épocas antiguas. En restos arqueológicos de época romana se han encontrado “trulls” y “dolias” que indican que se producía y elaboraba vino. En los pergaminos de compraventas de tierras de los siglos X-XI, abundan las viñas y en algunas zonas de la comarca debió ser el cultivo mayoritario (BENET CLARA 1993). Las prohibiciones de entrada de vendimia a la ciudad promulgadas en el siglo XIV, los inventarios post-mortem de estos siglos, los “manifests” del siglo XV de Manresa, todos muestran que la viña era una de las actividades económicas de la zona.

- 2 Fue sin embargo en el siglo XVII cuando se empezaron a plantar viñas de forma sistemática y la expansión se aceleró sobretodo en el siglo XVIII. Es a mediados del siglo XIX que tenemos estadísticas fiables de la importancia del viñedo en esta zona. Según los amillaramientos de 1860, la viña ocupaba el 22,1% de la extensión total de la comarca (18.723,3 Ha.) y el 63,5% del total de la tierra cultivada. Antes de la llegada de la filoxera llegó a las 22.300 Ha. y, en 1890, el Bages era la zona que más vino producía de Cataluña (FERRER ALOS 1998).
- 3 La razón de esta expansión era que el Bages suministraba vino a toda la Cataluña interior que no producía, a la “montaña” como decían los coetáneos. Estos mercados cautivos fueron la clave del mantenimiento de la producción vitícola y seguramente también su debilidad, ya que no consolidó estructuras comerciales. Eran los arrieros de aquellas zonas las que bajaban a comprar el vino y esta salida tan segura se convirtió a la larga en un problema cuando mejoraron las comunicaciones.
- 4 En este trabajo vamos a presentar una arquitectura insólita de lagares en medio de las viñas que se utilizaban para elaborar el vino y que son un patrimonio de una gran calidad y originalidad y que están situados mayoritariamente en los municipios de Mura, Rocafort y Pont de Vilomara y Talamanca. Para entender su construcción y evolución es importante centrarnos en la evolución de este utillaje utilizado para elaborar el vino.

El lagar: “tina” o “cup” en catalán

- 5 La primera parte del proceso de vinificación consistía en el pisado de la uva para extraer el mosto y depositar este en un recipiente para que iniciara el proceso de fermentación. En los pergaminos estudiados de los siglos X y XI del antiguo término de Manresa aparecen los “cups” y las “tones” (en el 85% de los documentos) lo que hace pensar que eran los más importantes en el proceso de vinificación. No sabemos como eran, pero el hecho que aparezcan casi siempre juntos nos hace pensar que uno era para la elaboración “cup” y el otro para guardar el vino (la “tona” más adelante pasará a denominarse “bota”). En este momento la palabra “tina” no aparece en ningún documento (BENET CLARA 1981; BENET CLARA 1993).

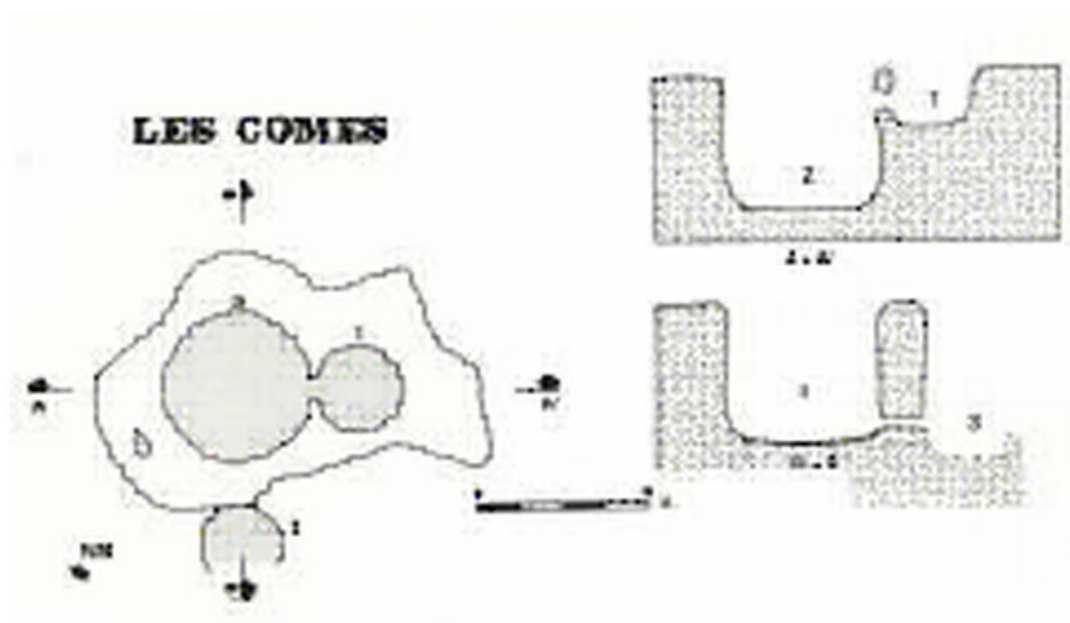
- 6 A medida que crecía la producción de vino, se planteaba un problema práctico. Si en el "cup" se pisaba la vendimia y, a mismo tiempo, era el lugar donde el mosto fermentaba, llegaba un momento que la cantidad de mosto no permitía estrujar más uva o el "cup" era tan grande que una persona se ahogaba en el mosto. Este problema llevó a distinguir entre el recipiente donde se pisaba y el recipiente donde se guardaba la uva pisada y fermentaba. Ya en el listado de recipientes de los siglos X y XI aparecen por un lado "**cubells**" (serían lagares pequeños) y los "**folladors**", palabra que venía de "follar" que en catalán significa "*pisar la uva para hacer mosto*". De estas dos palabras acabó imponiéndose esta última y desde mediados del siglo XI los "folladors" (pequeños recipientes para pisar la uva) los encontraremos en todas las bodegas del Bages hasta el siglo XVI.

"Folladors" y "cups" excavados en la roca

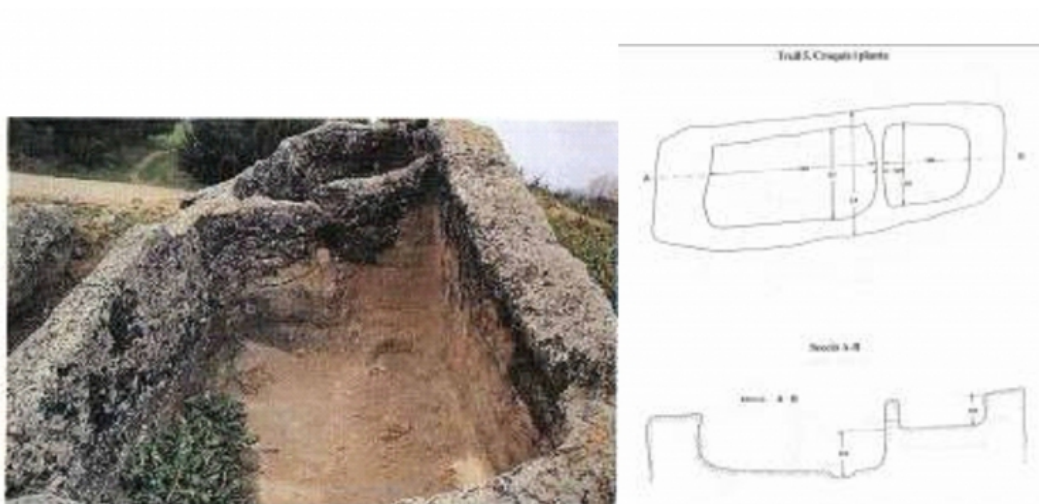


- 7 La vinificación al aire libre no fue un fenómeno del siglo XIX, sino que nos podemos remontar al siglo XIV para tener evidencias arqueológicas de que el lagar estaba en medio de las viñas y no solo en Cataluña sino en buena parte de la cuenca mediterránea¹. Estas excavaciones no nos interesan por su valor arqueológico, sino porque encontramos los dos recipientes de vinificación que hemos citado más arriba excavados en la roca: el “follador” (el recipiente pequeño donde se pisaba la uva) y el “cup” (donde fermentaba).
- 8 En el Bages conocemos dos conjuntos. El primer ejemplo es el de Can Riols (Navás) en el margen izquierdo del río Cardener y está formado por dos depósitos conectados entre sí; el primero tiene 1,5 m. de diámetro y 60 cm. de profundidad que haría de “follador” donde se pisaba la uva, el segundo de 1,65 m. de diámetro y 1,7 m. de profundidad hacía de depósito de fermentación. El otro ejemplo se encuentra en el Pla de Sant Pere (al este de Navás entre Viver y Serrateix) en el que encontramos cinco depósitos excavados en la roca. En realidad son dos conjuntos, en uno de ellos aparece un follador de 60 cm de diámetro por 30 cm de profundidad que alimenta un depósito de 1,10 m x 1m y en el otro, el follador mide 90 cm x 40 cm que alimenta dos depósitos de 1,9 m x 0,75 y 1,10 m x 0,4 m. Reproducimos los esquemas de los mismos arqueólogos que permiten entender mejor de que estamos hablando (DAURA i GALOBART 1988)

Esquema de “follador” y “tina” excavados en la roca en Can Riols (Navàs)



Piadora o “follador” y cup o “tina” en Flix (Tarragona)



- 9 Esta forma de vinificación se encuentra también en otros sitios de Cataluña repitiendo el mismo esquema. En Flix, en el municipio de Balaguer en la comarca de la Noguera, se han hecho excavaciones en 8 “trulls” que presentan el mismo esquema que los de Navàs y también se encuentran en medio de los campos aprovechando rocas blandas que podían trabajarse con una cierta facilidad. En tierras de Lleida se habla de “trull” y todo parece indicar que este concepto

incluiría la “piadora” (que sería equivalente al “follador” del Bages), recipiente donde se pisaba o “piava” la uva con un agujero o canalón que permitía que el mosto circulara al “cup” donde fermentaba (FITE i BERTRAN 1993)². Tanto los conjuntos de Navás como los de Flix se pueden datar en el siglo XIV por la cerámica hallada.

- 10 El hecho de que este tipo de restos arqueológicos se encuentren en distintos lugares de la península nos hace pensar que era una de las formas tradicionales de elaborar el vino. Este esquema de vinificación estaba formado pues por dos recipientes ya fueran de madera (follador y cup), ya fueran de piedra excavados en la roca. Vale la pena retener esta información.

La aparición de la palabra “tina” en el Bages en el siglo XIV

- 11 La palabra “tina” ya había substituido a la palabra “cup” en el Bages en el siglo XIV y junto al “follador” estaban presentes en casi todas las casas. Marc Torra ha estudiado los “manifests” del siglo XV de la ciudad de Manresa en que se inventarían los bienes inmuebles que tenían los ciudadanos y se detallan los bienes que estaban en la bodega. En el cuadro 1 hemos resumido el contenido de las bodegas de Manresa según los distintos “manifests” que se redactaron (TORRAS SERRA 1996: 83-110)

Cuadro 1 : Contenido de las bodegas de Manresa según los “manifests” de Manresa del siglo XV

Manifest	n	Vajillas	Botas	Tonas	Tinas	Folladores
1408-1411	634	346	20	20	-	13
1453	431	268	11	-	-	3
1480-1482	246	17	522	11	152	141
1485-1487	280	-	634	-	192	157
1490-1493	339	-	650	2	193	162

n (número de declaraciones en el Manifest)

Font: (TORRAS SERRA, 1996: 83-110)

- 12 Según este cuadro en la primera mitad del siglo XV, los Manifest solo hablaban de "vajilla" de bodega sin que sepamos el contenido real; en cambio, a partir de 1480 se detalla lo que había en cada bodega y podemos comprobar como al lado de las botas (dos por casa de media) había "tinas" y "folladores" en una cantidad idéntica. La palabra "tina" aparece totalmente consolidada para designar a uno de los recipientes necesarios para la vinificación y al lado aparece casi siempre el "follador", el otro recipiente de menor capacidad para pisar la uva ³.

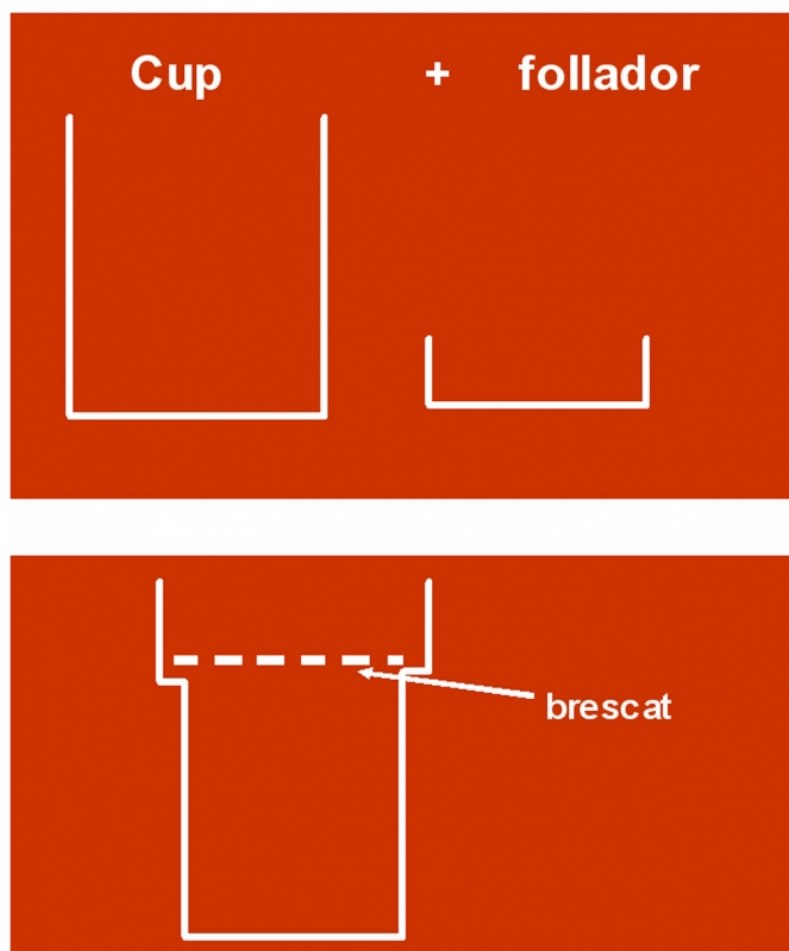
"Cup" o "tina" de madera.



- 13 Lo mismo se confirma en el vaciado de 26 inventarios en los que aparece una bodega entre 1385 y 1426 ⁴. En 22 inventarios (84,6%) las "tinas" suman 28 (1,27 tinas por inventario). En 20 de estas "tinas" se nos precisa la capacidad que en estos años se expresa en "somades" ⁵ y nos da una media de 28,5 somadas por cada tina. Si aceptamos que la somada y la carga es la misma unidad, podríamos afirmar que las "tinas" de finales del siglo XIV y principios del siglo XV tenían una capacidad de 28,5 cargas de vendimia (3556,8 kg.). Las "tinas" aparecen casi siempre acompañadas de "folladores" que aparecen en 23 inven-

tarios (88,5%) y en total aparecen 30 (1,3 por inventario), También los inventarios nos proporcionan la capacidad de los “folladores” que se sitúa en 5,7 somades de media y si aceptamos aquella relación podríamos decir que la capacidad de los “folladors” era de 711,4 kg. Así pues, podríamos establecer que el “follador” era cinco veces más pequeño en capacidad que la tina y ya hemos definido que servía para pisar la uva.

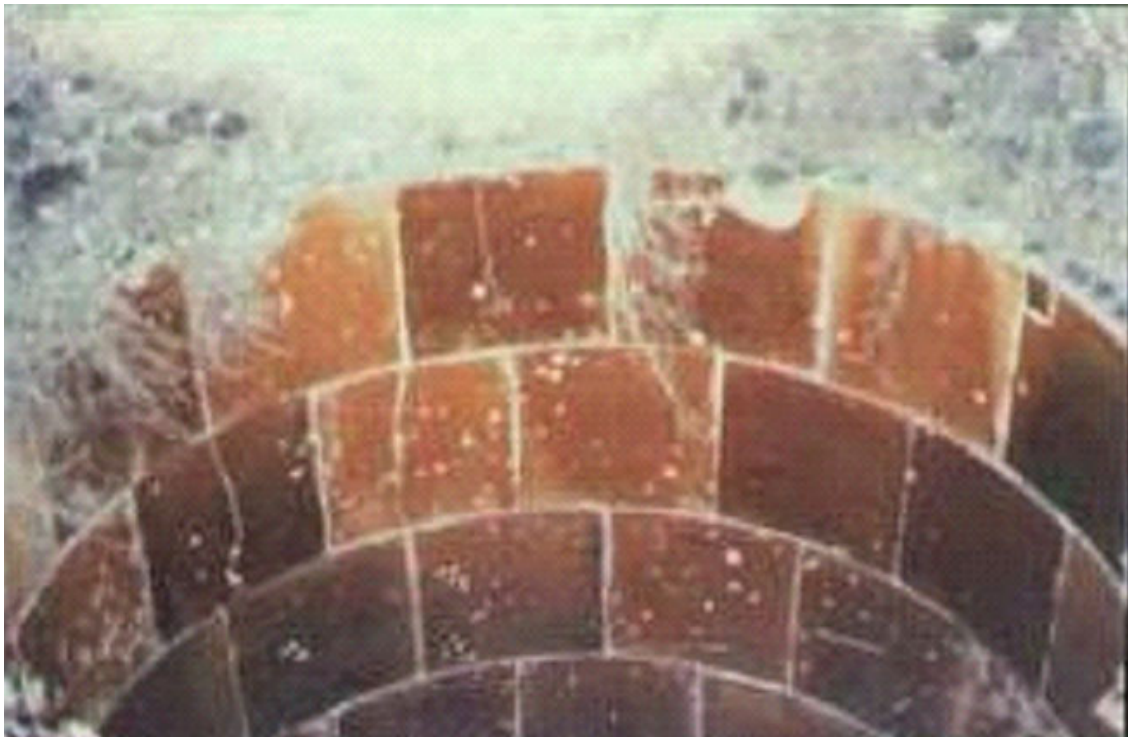
- 14 ¿Eran de madera o de obra estas “tinas” y “folladores”? En los inventarios de los siglos XIV-XV no se indica pero normalmente los inventarios inventarían los bienes muebles de forma detallada y los inmuebles de forma genérica (una casa, una pieza de tierra), lo que nos hace pensar que “tinas” y “folladores” eran de madera ya que aparecen claramente especificados. Si fuesen de obra estarían dentro de los bienes inmuebles y solo aparecerían cuando se mencionase la estancia donde estaba ubicada, lo que nos hace pensar que irían desapareciendo de la documentación, como así ocurrió.



- 15 Los inventarios que hemos trabajado del siglo XVI muestran cambios respecto a los de siglos anteriores⁶. En primer lugar, desaparecen las referencias a “tinas” y “folladores” (9 inventarios sobre 24), indicio de que ya no son bienes muebles; en segundo lugar se empieza a especificar si la “tina” o el “follador” son de madera y en algún caso de obra (“una tina de fusta de 30 cargues” “un follador de fusta gran” “una tina de pedra de 50 cargues”). Nos indica que las “tinas” de obra avanzan y deben distinguirse de las antiguas que eran de madera. Y en tercer lugar, que los “folladors” empiezan a desaparecer de los inventarios (solo constan en 4 de 24 inventarios) y además encontramos “tines” de pequeña capacidad (de 5 a 7 cargas) que parecen más antiguos “folladors” que se acaban confundiendo con las “tinas”.
- 16 Los inventarios del siglo XVII rematan esta tendencia y clarifican las dudas del siglo XVI⁷. De 24 inventarios solo en 4 aparecen “tines” y los “folladors” han desaparecido del todo. ¿Es que había “tines”? Todo lo contrario, lo que había ocurrido es que ahora eran de obra y formaban parte del conjunto de bienes inmuebles de la casa y, por tanto, pocas veces se detallaban. En el año 1609 en un inventario se dice “una tina de cairó de algunas 60 cargues ab son brescat de pots de fusta de pi”. La nueva “tina” de obra era algo distinta a la “tina” de madera del siglo XV: permitía pisar la uva sobre unos tablones (“brescat”), lo que permitía la eliminación total del antiguo “follador” (véase esquema).
- 17 Eso quiere decir que a lo largo de los siglos XVI y XVII se fue configurando la tina de obra, recubierta en su interior por azulejos (“cairons”) vidriados que es tal como nos han llegado hasta nuestros días. La necesidad de utilizar dos recipientes –uno para pisar la uva y el otro para fermentar el mosto y la casca– se acabó con la nueva “tina” que permitía hacer las dos funciones aplicando una solución muy simple. El recipiente cuadrado o circular se ensachaba unos 40 centímetros antes de la coronación del recipiente, lo que permitía aguantar unas traviesas de madera de lado a lado (“posts”) sobre los que se echaba la vendimia, se pisaba y el mosto se escurría entre las maderas. Cuando la vendimia estaba suficientemente pisoteada, se apartaban las maderas y toda la casca iba al fondo de la “tina”. Esta red de maderas recibía el nombre de “brescat”, recordando la bresca de las abejas con sus celdas exagonales. El hecho de ser de obra y, por tanto, más sólida, permitía esta unificación de estructuras y que una o dos per-

sonas pudieran colocarse encima del "brescat" para pisar la vendimia. Es totalmente lógico, pues, que el "follador" hubiese desaparecido de la documentación, ya que no tenía sentido con la nueva "tina".

Tina redonda recubierta de cerámica vidriada ("cairons") para que fuese impermeable. (foto Laia Miralta)



- 18 La capacidad de las "tinas" variaba de una casa a otra, en función de la vendimia que se pensaba recoger pero solían tener 2,5 m de diámetro por 3 m. de profundidad. En la parte inferior de la "tina" había una pequeña apertura por donde se sacaba el vino cuando ya había fermentado. Era una pieza de piedra cuadrada, bien tallada y con un agujero que recibía el nombre de "boixa". Debajo de la "boixa" había un pequeño recipiente donde se colocaban las "portadoras" para poder recoger el vino ya elaborado. Podemos deducir que, durante un tiempo, en la "tina" se trabajaba por la parte superior (cuando se pisoteaba la uva) y por la parte inferior cuando se sacaba el vino. Era pues necesario pensar en construir la "tina" en un lugar que fuese fácil para vaciar la vendimia y para vaciar el vino. Ello explica que, a menudo, las tinas se construían cerca de un desnivel natural. El desnivel permitía llegar con facilidad a la parte superior y volcar la vendimia y a la parte inferior para vaciarla.

- 19 A pesar que la construcción de una “tina” implicaba una cantidad importante de trabajo por lo que el campesino podía colaborar en la construcción; sin embargo las “tinas” eran construidas por maestros de obras que conocían el tema, ya que la colocación de los “cairons” tenía que hacerse de tal manera que en el futuro no hubiesen pérdidas de vino. Conocemos con cierto detalle los costes de construcción y los jornales que ocuparon construir una tina el año 1785 para el mas Solei de Sant Salvador de Guardiola. El foso ocupó 72 jornales de peón (este era el trabajo que podía hacer el campesino que cultivaba la tierra), tuvieron que cocerse 120 Q, de piedra calcárea para obtener cal y transportarla hasta el lugar de la obra; fueron necesarios 88 jornales de peón para recoger arena y hacer el mortero, 24 jornales de maestro de obras, 48 jornales de peón y 240 “cairons” que serían de 40 x 40 como eran habitualmente. El coste total fue de 225 libras y fue necesaria mano de obra especializada para su construcción. El campesino podía reducir el coste asumiendo jornales de peón (FERRER ALOS 1987).

La expansión de la viña en la Cataluña Central

- 20 En otros trabajos hemos aportado datos suficientes para demostrar que la viña siempre había sido un cultivo muy importante en la Catalunya Central y que vivió una expansión continuada a lo largo de los siglos XVIII y XIX (FERRER ALOS 1998). Para entender los problemas que presentaba la vinificación es preciso prestar interés a las características específicas del acceso a la tierra.
- 21 El Bages forma parte de la Catalunya Vella y a lo largo de la edad moderna el dominio útil de la tierra estaba controlado por los campesinos que tenían un mas⁸. La expansión de la viticultura tenía que hacerse necesariamente sobre las tierras yermas y de bosque de estas explotaciones ya que controlaban la totalidad de la tierra y ello solo se podía hacer de dos maneras: a/ que los campesinos de masía optarán, frente al incremento de la demanda vitícola, por cultivar la tierra de forma directa utilizando jornaleros y, por tanto, todo el proceso de vinificación se produciría en la propia casa. b/ para evitar riesgos y quizás por la falta de capitales, se podía ceder la tierra a pequeños campesinos, que arrancaban el bosque, hacían todos los

trabajos de plantación de la viña a cambio de pagar una parte de la cosecha. En este caso, los elaboradores de vino eran dos, el campesino de la masía que elaboraba el vino de la parte que recibía de los campesinos y los pequeños campesinos que elaboraban la vendimia que obtenían de las parcelas que habían plantado. Tendríamos que añadir un tercer productor de vino: una parte de la cosecha se pagaba en forma de diezmo al señor que podía elaborar en algún castillo o casa que tuviera en el territorio⁹.

- 22 Es de sobras conocido que los campesinos de mas optaron por el cultivo indirecto de la tierra y, por tanto, dieron la tierra a cultivar a través del contrato de rabassa morta, un contrato enfiteútico que permitía cultivar la tierra mientras vivían las cepas (y esta vida se podía alargar mediante el uso de los "colgats" y "capficats") a cambio del pago de una parte de la cosecha (normalmente la cuarta parte en el siglo XVIII con tendencia a evolucionar hacia el tercio, a medida que el diezmo desapareció en la primera mitad del siglo XIX)¹⁰.

Cuadro 2 : Extensión de viña cultivada a rabassa morta en algunos municipios de la comarca de Bages el 1860

Municipio	Parcela a rabassa morta	% municipio a rabassa	% viña municipio a rabassa
Artés	295	40,6%	60,1%
Calders	461	27,2%	67,5%
Castelladral	264	8,2%	74,7%
Rajadell	266	14,3%	79,7%
Rocafort	184	32%	80,7%
Santpedor	454	32,6%	55,9%
Sant Fruitós de Bages	354	34,6%	43,4%

Fuente: Elaboración propia a partir de los amillaramientos de estos municipios (Archivo Corona de Aragón)

- 23 La expansión de la viña mediante este sistema significó un incremento de los pequeños campesinos que vivían en los pueblos cercanos a las masías. El modelo es muy común: los pequeños campesinos accedían a un patio mediante un establecimiento, pedían un préstamo (“censal”) para pagarlo y construían una casa. Accedían a un huerto que se regaba con agua de fuentes, riachuelos y mediante su cultivo intensivo obtenían verduras y legumbres de todo tipo. Finalmente, conseguían dos o tres viñas a rabassa morta en las masías de los alrededores de las que pagaban una parte de la cosecha y en las que obtenían el excedente comercializable. En el Bages, esta viticultura se complementaba con el trabajo de las mujeres y los niños en las fábricas textiles. El textil y la viña era la principal fuente de ingresos¹¹.
- 24 El resultado en cuanto al proceso de vinificación era que el mas tenía que tener “tinas” para poder elaborar la cosecha propia y las aportaciones que le llegaban de los rabassaires y los pequeños campesinos tenían que tener por lo menos una “tina” para poder elaborar el vino de las viñas que cultivaban. Lo más lógico, por seguridad y comodidad, era que estas “tinas” estuvieran en la casa de cada uno y esta era la tendencia general, pero había un problema que era la distancia que había desde las viñas a la casa del pequeño campesino y lo complicado que era el transporte. La situación óptima era aquella en que los pueblos se encontraban relativamente cerca de las masías, pero es cierto que en el siglo XVIII había muchos espacios sin pueblos, donde predominaba el hábitat disperso y por tanto la distancia entre la viña y el lugar de residencia, en tiempo, era elevado. Las barracas de piedra en seco que tanto abundaban en las viñas del Bages, servían para resguardarse de la lluvia, comer, guardar las herramientas agrícolas e, incluso, pasar una noche, cuando los trabajos así lo requerían, pero no resolvían el problema de la distancia en cuanto al transporte de la vendimia (VIOLANT SIMORRA 1954) (SOLER BONET 1987; SOLER BONET 1994) (SOLER i PERARNAU 1985) (PLANS MAESTRA 1994).
- 25 El problema de la distancia se complicaba por la falta de caminos carreteros, lo que obligaba a hacer el transporte de forma manual mediante la utilización de “samalers” (dos barras que permitían a dos hombres transportar una portadora), sobretodo cuando no se tenían animales para transportar “a bast” (a lomo de animal) o no se podía alquilar una mula o un burro. En la vendimia era necesario que el transporte se hiciera relativamente rápido para evitar que el mosto que re-

sultaba del pisado y que se echaba a la “tina” empezase el proceso de fermentación, mientras el resto de la uva aún estaba en la viña y llegaba lentamente por culpa del transporte. Para resolver este problema algunos campesinos construyeron su “tina” o lagar lejos de su propia casa. Las distintas tipologías de tinas que encontramos en el Bages responden a la solución que se dio al problema del transporte.

Áreas de hábitat disperso

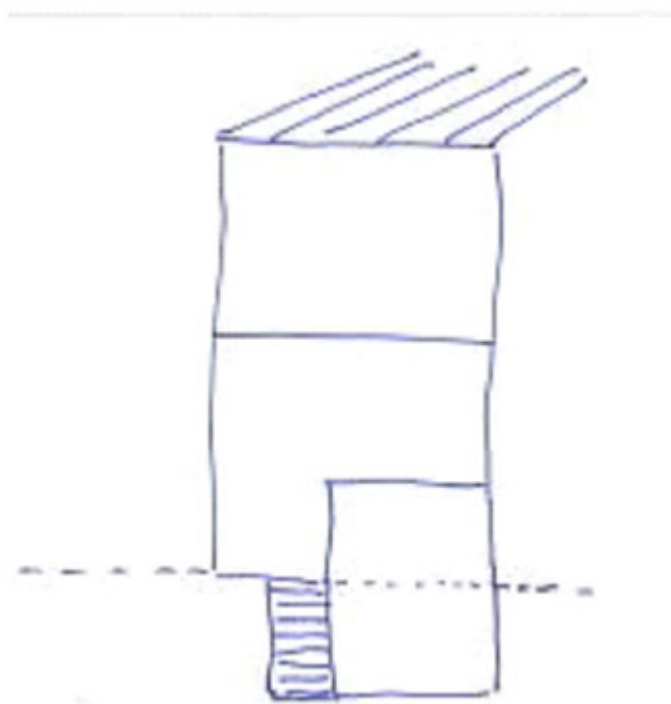
- 26 En aquellas zonas donde no se habían formado pueblos alrededor de la iglesia parroquial, a menudo de acceso más difícil, no se podía ceder tierra a rabassa morta sin resolver el problema de la vivienda. La solución más frecuente era que el propietario de la masía, además de la tierra para plantar viña, diera permiso para construir una casa y a veces, un huerto. El propietario no tenía otra salida, lejos como estaba del pueblo, si quería que sus tierras fuesen cultivadas y aprovechar el negocio provocado por la demanda de vinos. Solo un ejemplo, el propietario del mas Figueres de Aguilar de Segarra establecía una parcela de 4 jornales para plantar viña pero, al mismo tiempo, daba permiso para construir una casa y un huerto cerca del torrente. La multiplicación de topónimos como “caseta” o “casanova” servían para designar modestas casas en medio de los campos¹².
- 27 Hubo otras soluciones para solucionar el problema de la vivienda para los nuevos rabassaires. El propietario podía establecer a varios aparceros al mismo tiempo con sus patios para casas, de lo que resultaba una calle de aparceros. Es lo que pasó en Castelnou de Bages donde hoy todavía pueden verse las casas con sus “tinas” en el lugar denominado el Putxot. En Rajadell el señor del castillo empezó a establecer casas, huertos y viñas al mismo tiempo lo que dio lugar al pueblo que hasta entonces apenas existía. Era la única manera de tener campesinos para cultivar tierras en zonas poco habitadas. Fue también en Rajadell donde se construyó a mediados del siglo XIX en Cal Dalmau un edificio de 36 viviendas con 36 “tinas” que eran destinadas a los rabassaires (PIÑERO SUBIRANA 2003).

“Tinas” en las casas del pueblo

- 28 En Navarcles, en el año 1853, el 72,6% de las casas del pueblo tenían como mínimo una “tina”, frente al 56,2% que tenían botas y el 8,4% que tenían prensas (y en este listado estaban también las familias que no tenían nada que ver con la agricultura). Si la familia se dedicaba al cultivo de la viña, en la casa había como mínimo una “tina” para colocar la vendimia. Este equipamiento tenía que cumplir dos condiciones: la primera que fuera de fácil llegada para descargar las “portadoras” llenas de vendimia y, la segunda, que fuera fácil su vaciado y que las botas estuvieran relativamente cerca para poderlas llenar con facilidad. No siempre se podían cumplir y, de hecho, se encuentran soluciones constructivas de todo tipo.
- 29 En las casas que habían construido una bodega subterránea, el “brescat” de la “tina” se situaba en la planta baja de la casa. Durante un año estaba tapado para que no molestara y en el momento de vendimiar, se destapaba y quedaba el “brescat”. Las “portadores” llegaban, se vaciaban y la vendimia era pisada sin problema. La “boixa” o agujero por donde se vaciaba estaba situada en la bodega donde también había las botas. Llenarlas era relativamente fácil.
- 30 En las casa más pobres no había bodega subterránea y se tenían que buscar soluciones más imaginativas. En algunas casas de Navarcles, por ejemplo, el acceso a la tina se realizaba en la primera planta. En una habitación la “tina” estaba tapada con maderas durante todo el año y cuando llegaba el momento de la vendimia, se destapaba y allí se vaciaban las “portadoras” y se pisaba la uva. La “boixa” o punto de vaciado estaba en la planta baja que hacía de modesta bodega. Una vez acabado el proceso, se volvía a tapar y la habitación recuperaba su función habitual.
- 31 En otras ocasiones se aprovechaban los desniveles naturales. Si en una casa había desnivel entre la calle de delante y la de detrás, la “tina” podía construirse de tal manera que en la calle de más elevación estuviera el “brescat”, por donde llegaba la vendimia. La “boixa” se situaba en el lado donde había más desnivel.
- 32 Otras fórmulas consistían en el semisoterramiento de la “tina” en la planta baja, de tal manera que solo la mitad estaba enterrada y la otra

mitad era visible. De esta manera se tenía media planta baja para poder tirar la vendimia, pisar la uva en posición no muy cómoda ya que era fácil tocar el techo. En algunas casas había incluso una pequeña ventana que servía para poder descargar las “portadoras” cuando llegaban de las viñas. Para vaciar la “tina” se hacía una escalera para llegar a la “boixa” y poder maniobrar para poder extraer el vino y ponerlo en las botas que se encontraban en la misma planta baja.

Esquema de una casa con una “tina” semisoterrada en Navarcles.



- 33 Fuese como fuese, la “tina” estaba integrada en el esquema constructivo de la vivienda y era un elemento fundamental de vinificación. ¿Qué capacidad tenían estas “tinas” de las casas?. En realidad tenía que ver con las viñas que se cultivasen. Si consideramos una pequeña explotación capaz de cultivar 16,5 Q. (extensión necesaria para poder subsistir cultivando viña), unos rendimientos de 4,24 cargas por Q (que era lo que rendía la viña del mas Solei de Sant Salvador de Guardiola a finales del siglo XVIII) y que se tenía que pagar la cuarta parte

al propietario, el pequeño campesino necesitaba una “tina” de 52,4 cargas de capacidad (6.361,4 litros). Esto significaba tener una tina de 2 metros de profundidad por 2 de diámetro o 1,80 de diámetro por 2,5 m de profundidad. Pocos campesinos llegaban a esta extensión de tierra pero también hay que señalar que los rendimientos tendieron a incrementarse. Las tinas de 50 cargas eran una medida bastante habitual en las casas de los pequeños campesinos (FERRER ALOS 1995).

Tinas en las masías

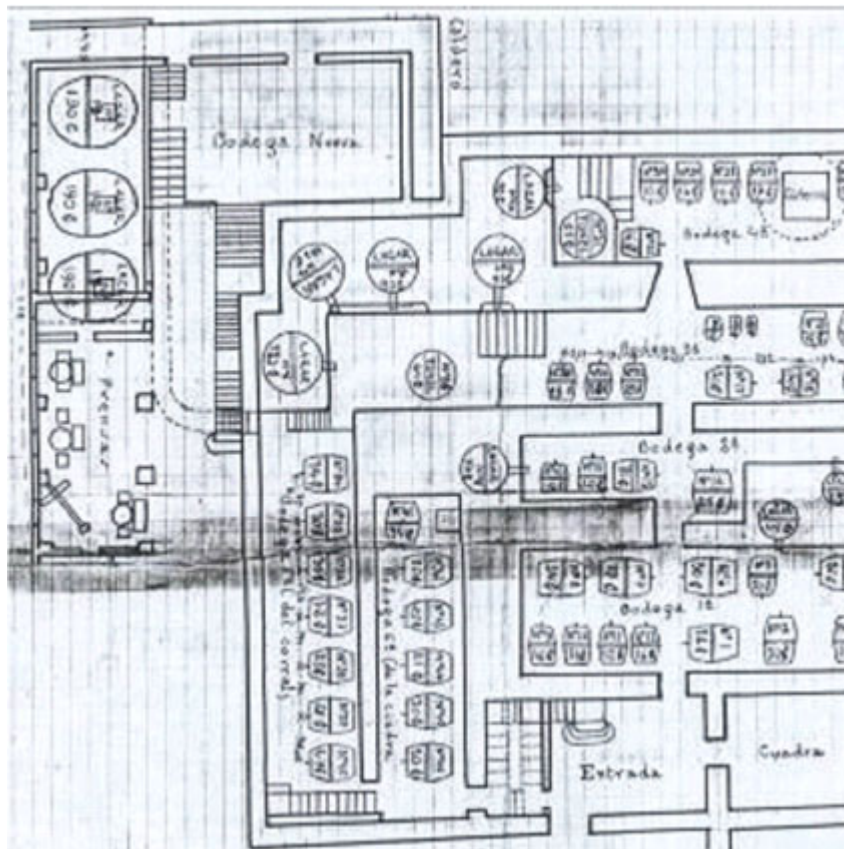
34 Las otras casas con tinas eran las masías que tenían que acoger la vendimia propia y la parte de frutos que aportaban los aparceros. El problema que se produjo en estas casas es que, con el paso del tiempo, la cantidad de vendimia que entraba cada año fue creciendo progresivamente. Así las “tinas” construidas quedaban pequeñas y se tenían que construir otras nuevas. A menudo el espacio interior de la casa hacía imposible ubicar nuevas tinas y era preciso buscar espacio en el exterior. El mas Flaquer de Rocafort, el mas Solervicens de Navarces, el mas de les Feixes de Corner, etc. son ejemplos de esta multiplicación de “tinas” en las masías a medida que la viña ganaba superficie.

35 El ejemplo del mas Santmartí de Serraïma puede servir para ver este proceso. La capacidad de almacenar vino calculado a partir de las botas que se tenían en la bodega, pasó de 59 cargas en el siglo XVII, a 114 cargas la segunda mitad del siglo XVIII y a 215,5 cargas en la segunda mitad del siglo XIX. Seguramente creció mas antes de la llegada de la filoxera pero no conocemos el detalle. No sabemos donde estaba situada la tina en el siglo XVII y tenemos noticias que en el siglo XVIII se construyó una bodega nueva. A finales del siglo XIX el mas había construido diversas tinas de capacidad variable tanto dentro como adosadas en las paredes exteriores (SANMARTI ROSET 1992). Estas eran sus capacidades:

- cuatro “tinardons” en la bodega nueva de 25 cargas 100 cargas
- tina de la cuadra 75 cargas
- tina de la bodega de arriba 65 cargas
- tina exterior (I) 160 cargas
- tina exterior (II) 157 cargas
- TOTAL CAPACIDAD DE LAS TINAS 557 cargas

- 36 Otro ejemplo excepcional es el mas Verdaguer de Avinyó. Compras de masías y estrategias matrimoniales acertadas habían convertido el patrimonio Verdaguer en uno de los más grandes del Bages en el siglo XIX. La cantidad de uva que recibían de los aparceros era impresionante y, por eso, tuvieron que aumentar de forma constante la capacidad de la bodega. El esquema que aportamos, de principios del siglo XX, muestra que todos los bajos de la casa estaban dedicados a bodega. No es difícil deducir el crecimiento del mismo por lo menos en dos ocasiones. Seguramente las primeras tinas eran las interiores y las más pequeñas (la 3, 4 y 5) de 45,35 y 80 cargas que estaban integradas a la vivienda. Después, tal vez se construyeron las dos tinas exteriores de 65 cargas cada una. En un tercer momento se recuadró la casa con la construcción de cinco tinas (de la 6 a la 10) con una capacidad superior a las demás (120, 100, 90, 90 y 90 cargas) y, finalmente, se hizo una bodega nueva con tres tinas de 190 cargas de capacidad cada una. Así pues, el mas Verdaguer tenía trece tinas de una capacidad de 1350 cargas y 46 botas de una capacidad de 1167 cargas de vino que equivalían a 1450 Hl. (FERRER ALOS 1996) Es un caso bastante excepcional por su enorme capacidad, pero sigue el mismo esquema de la construcción de tinas que hemos definido para estas explotaciones agrarias.

Esquema de la bodega del mas Verdaguer de Avinyó con las tinas y botas situadas en los bajos de la casa



Font: Arxiu Mas Verdaguer

Tinas cercanas al mas

- 37 Cuando el rabassaire tenía que cultivar viñas cada vez más alejadas de su lugar de residencia, el transporte de la vendimia se convertía en una dificultad insalvable. Se tenía que buscar una solución. Se trataba de buscar la manera de tener la “tina” cerca de la viña y evitar un costoso transporte hacia los pueblos. La solución se encontró en la construcción por parte del rabassaire de una tina en la misma viña o en un lugar relativamente cercano, elaborar allí el vino y transportar después el vino hasta el pueblo para llenar las botas que pudiera tener en su casa o vender directamente el vino sin ponerlo en barricas a comerciantes de la zona “a pie de tina”. En un contrato se explica con toda claridad que las tinas en medio de las viñas se hacían por esta razón. En el año 1770, Joseph Oliveras, labrador de Viladecaballs

estableció a Manuel Altimiras, campesino de Navarcles, una viña en la zona de los Alous y se pactaba: "*Dono llicencia al mateix Adquisidor de fer y edificar una tina en la mateixa terra, al casalot que se encontra en ella, a fi de que per ser tant lluny no li costia tant los ports del vi, com li costarian lo port dels rahims*"¹³. Quedaba claro, se le dejaba construir una tina en la viña porque los costes del transporte del vino eran más baratos que los costes del transporte de la uva.

- 38 La construcción de una tina en la propia viña planteaba problemas de seguridad. El vino –fruto de todo un año de trabajo– quedaba en la viña sin ningún tipo de protección y el labrador se exponía a robos y gamberradas –como abrir la “boixa” y vaciar la tina– y, aunque se podía cerrar “*a pany y clau*”, no dejaba de ser un riesgo. Es por eso, que algunos de los contratos preveían construir la tina no en la propia viña, sino al lado mismo de la masía principal, cuyo dueño había establecido la tierra. De esta manera la vendimia estaba más protegida. En los contratos se pactaba que el aparcerero construiría la tina, el propietario de la masía pondría la piedra, arena y cal y, cuando acabase el contrato, la tina sería para el propietario sin tener que abonar nada al aparcerero.
- 39 Unos cuantos ejemplos escogidos al azar, muestran esta práctica en aquellas zonas menos habitadas. En el año 1761, el heredero del mas Corcoler de Rajadell establecía una parcela para plantar viña y se pactaba que si el rabassaire quería podría hacer una tina en el mas Corcoler¹⁴. En el año 1768, Miquel Sardans, labrador de Monistrol de Rajadell podría construir la tina al lado del mas Taradell, cuyo propietario establecía la tierra a rabassa¹⁵. El heredero del mas Pubill de Sant Mateu de Bages establecía también una parcela a un campesino y se le daba permiso para construir una tina en el mas Pubill, cuyo propietario asumía mantener al maestro de obras y permitía, además, que el aparcerero tuviese una bota en la bodega de la casa¹⁶. El heredero del mas Casasayas de Castellgalí daba también permiso al aparcerero para construir una tina al lado de otra que ya había, el propietario le daría la cal, la madera y las tejas y cuando acabase el contrato, la tina pasaría a la casa. El señor feudal de Rajadell establecía una viña y dejaba construir una tina al aparcerero en la casa del castillo, pero quedaría para el señor cuando acabase el contrato¹⁷. El heredero del mas Viladoms del Vilar establecía una tina al lado de la masía que retornaría al propietario al acabar el contrato¹⁸. El mismo año, el pro-

pietario del mas Cornet de Castellgalí firmaba un contrato y daba permiso para hacer una tina donde los propietarios indicaran y, este, al acabar el contrato le abonarían las tejas y los azulejos vidriados¹⁹. El pequeño campesino podía utilizar la prensa de mas Cornet a 2 sueldos cada vez que prensara, quedando todo el hollejo para el propietario.

- 40 Así pues, en algunas masías, sobretodo en aquellas areas que en el siglo XVIII, estaban más deshabitadas, es posible encontrar tinas abandonadas al lado de la masía que habían sido utilizadas por los aparceros para elaborar su vino. Después lo transportarían en "bóts" hacia el pueblo o lo venderían a "*raig de tina*" al arriero que se lo iba a buscar o al propietario de la masía. Un conjunto bien conservado se puede encontrar en el mas Puiggros de Castelladral; en esta caso se trata de una edificación exterior que acoge siete tinas cuadradas, con una edificación con tejado que protegía la tina y la parte inferior por donde se vaciaba. Como era habitual se aprovechó un desnivel natural para su construcción de la manera que la uva se echaba por la parte más elevada y se vaciaba por la parte inferior. Conjuntos similares se pueden encontrar a les Feixes de Corner, als Manxons de Callús, al mas Flaquer de Mura o al mas Arboset de Rocafort.

Hilera de tinas al lado del mas Serra de Fals (Cataluña central) construidas en 1850 (Foto libro E. Molins)

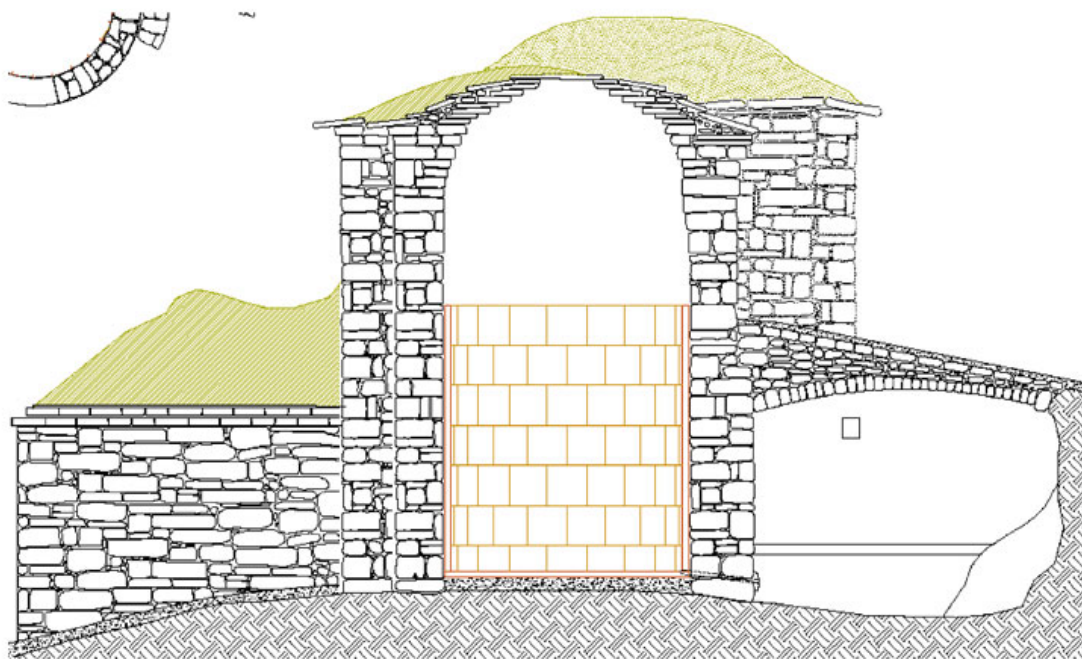


Tinas en medio de las viñas

- 41 Había sin embargo otra solución al problema de la distancia distinto a la construcción de la tina cerca de la masía. Se podía construir una tina en la propia viña y elaborar el vino allí mismo. La solución tenía sus riesgos: era cierto que la tina estaba más cerca y no era necesario ningún esfuerzo de transporte y, además, el propietario no controlaba la venta de vino ni tenía porque intervenir en compras a “*raig de tina*”; pero las “tinas” solitarias podían ser vaciadas por cualquiera, simplemente forzando la puerta de la barraca y destapando la “*boixa*”. Esta solución no es la más frecuente y seguramente los campesinos optaban mayoritariamente por construir la tina cerca de la masía o en casa, pero en los municipios de El Pont de Vilomara i Rocafort, Mura y Talamanca las “**tinas en medio de las viñas**” (así hemos denominado este modelo) son muy abundantes.

- 42 En esta tipología de tinas se utilizaba la misma técnica constructiva que hemos visto en las casas, eran construidas con piedra y mortero de cal, y acabadas con cerámica vidriada para hacerlas impermeables. En la parte superior el "brescat" para pisar la uva y en la inferior la "boixa" para vaciarlas. Pero ¿cómo protegerlas si estaban al aire libre?. La tina estaba coronada con una estructura idéntica a las barracas de piedra en seco que tanto abundaban en la zona, con una falsa cúpula que las protegía de la lluvia y la "boixa" se protegía con una barraca que se podía cerrar y servir también para guardar los útiles de labor y protegerse de las inclemencias del tiempo. Para hacer más fácil el trabajo, se intentaba aprovechar un desnivel natural para que fuera más fácil verter la vendimia encima del "brescat" y, al mismo tiempo, fuese más fácil vaciar la "tina" (en la parte baja del desnivel).

Esquema de una tina solitaria en medio de la viña (dibujo procedente del trabajo de Sergi Alegre Urea).



- 43 Según el inventario de las tinas en medio de las viñas que se encuentran en estos términos municipales, permite clasificarlas en dos grupos: aquellas construcciones que se limitan a una sola tina con su barraca de protección y los conjuntos de tinas. Por tina solitaria entendemos aquella tina con su barraca que se encuentra aislada en medio de la viña. Responde a la lógica del rabassaire que había recibi-

do la tierra a rabassa morta y el propietario autorizaba a construir una tina en la misma parcela. Corresponde al ejemplo del contrato de 1770. Visualmente puede confundirse con una barraca de piedra en seco de las que tanto abundan en la zona y, a menudo, solo se puede distinguir al comprobar que se trata de una tina. En aquellos municipios, de los 3 conjuntos conservados, 12 se pueden clasificar como tinas solitarias.

- 44 Un ejemplo de contrato que podía originar la aparición de una tina solitaria, es el establecimiento que en el mes de marzo de 1860 hizo Joan Farell Centelles, propietario del mas Farell de Mura a Vicenç Riera Serra, labrador del Vilar, que vivía en Rocafort de una parcela de 7 a 8 cuarteras. En una cláusula se decía: : "*Que el adquisidor podrá construir para si un lagar en dicha partida de la teuleria para colocar en él las partes de la vendimia o de vino pertenecientes al mismo de la que se cosechará cada año en dicha tierra establecida*"²⁰. No parece que haya ninguna duda de que estas tinas fueron construidas por los aparceros para poder guardar la vendimia de la viña que el propietario del mas había establecido, con la condición de que si se dejaba la viña, la tina sería recuperada por el propietario.

Un ejemplo de tina solitaria. Mas Arbocet (Rocafort)



- 45 El otro modelo es el formado por un conjunto y son las construcciones más originales e interesantes y se compone de un grupo de tinas que comparten parte de las instalaciones. Se trata de tres o cuatro que fueron construidas simultáneamente, con sus barracas individuales con las que se protegía la “boixa” y, algunas veces, con algún espacio común para tener una prensa y aprovechar así todo el vino. En el conjunto conocido con el nombre de “l’Escudelleta” por ejemplo –restaurado recientemente y uno de los más espectaculares– hay cuantro subconjuntos, de cuatro, tres, tres y una tinas y en las tinas de Tres Salts encontramos de siete construidas simultáneamente.
- 46 Es necesario preguntarse si los conjuntos de tinas respondían a prácticas de vinificación colectiva y a una fórmula distinta de las tinas solitarias. La documentación que hemos podido encontrar nos hace pensar que cada una era utilizada por un aparcero y si se habían

construido colectivamente era porque los contratos de rabassa se firmaron en el mismo momento y era más barato y tal vez más resistentes arquitectónicamente los conjuntos que no las tinas solitarias, pero la lógica de uso continuaba siendo la misma que en las tinas solitarias. Cada uno hacía su vino. La prensa era colectiva -no tenía sentido que cada uno tuviera la suya- pero se utilizaba de forma individual.

- 47 Seguramente la mayoría de estos conjuntos son de la segunda mitad del siglo XIX, cuando aparece un fenómeno nuevo: los establecimientos o arrendamientos de grandes cantidades de tierra por parte de propietarios con problemas de deudas o incapaces de llevar una gestión directa. La colonización de estas grandes parcelas a un número de pequeños campesinos que se repartían entre ellos la tierra, podía originar la construcción de tinas colectivas. Hemos podido documentar algunos ejemplos.
- 48 Salvador Puig Alsina, labrador de Rajadell y propietario del mas Puig arrendó en el año 1869 y por 30 años a Pere Armengou i Orriols de Castellar de N'Hug y a Ignasi Torra y Verdaguer, albañil de Aguilar, 200 cuarteras del mas Puig por 8.500 libras. Para poder gestionar esta enorme extensión de tierra el propietario les cedía una pequeña casa que allí había *"podran construir tines al voltant de la caseta quedant al final pels arrendadors"*. A partir de este momento, Pere Armengou i Ignasi Torra empezaron a establecer la tierra arrendada a diversos rabassaires y en todos los contratos se pactaba *"podrà construir tina la qual quedarà propietat del mas quan s'acabi"*²¹. Es muy probable que este arrendamiento ocasionara el surgimiento de tinas construidas colectivamente en aquella zona, ya que todos los contratos eran de la misma fecha.

Conjunto de tinas del Ricardo (foto Sergi Alegre)



- 49 Algo similar pasó en el mas Arbocet de Rocafort. Hoy sabemos que se conservan cuatro tinas cerca de la masía y una solitaria. En el año 1855, Miquel Gibert, el propietario de este mas, para hacer frente a diversas deudas, arrendó a Josep Planell i Font de Manresa, 100 cuarteras del mas Arbocet con la condición de que las estableciera a pequeños labradores rabassaires como así fue. Es este contrato de pactaba: "*Que los aparceros podrán construir un lagar o lagares inmediatos a la casa Arbocet para recoger en ellos la vendimia de las piezas establecidas pertocante a los mismos aparceros y que perdida la rabassa quedaran los lagares a favor del dueño del manso*"²². Josep Planell se asoció con comerciantes de Manresa y empezó a establecer las tierras arrendadas. Hemos localizado algunos contratos (Josep y Valentí Vives, 10,8 cuarteras y Jaume Serra Pasquets, 5,5)²³ y en los dos se pactaba que podrían construir una tina cerca de la masía. Seguramente forman el conjunto que hemos comentado. Así pues, para poder profundizar en el estudio de la construcción de estas tinas es necesario localizar los contratos de rabassa morta que los originaron.
- 50 ¿En qué momento fueron contruidos estos conjuntos de tinas? Hemos aportado contratos del siglo XVIII en que se permitía construir tinas en medio de las viñas, pero pensamos que mayoritariamente son de mediados del siglo XIX en adelante. Las fechas esculpidas en la piedra en algunas de ellas son de 1866 (tina solitaria), 1873 (tinas del Docte), 1880 (tines de Bleda), 1896 (tina de les Generes) i 1911 (tinas de Arnau e Hijo) y los contratos del Farell (1860), del mas Arbo-

set (1855) o del mas Planes (1857) que citaremos más adelante, indican que tenemos que situarlas en el momento que la viña empezó a multiplicarse de forma significativa a partir de los años cincuenta del siglo XIX y en las décadas posteriores.

Conjunto de las siete tinas dels Tres Salts (Talamanca)



- 51 **Las tinas dels Tres Salts (Talamanca).** Uno de los conjuntos más espectaculares de “tinars en medio de las viñas” es el conjunto dels Tres Salts, en el municipio Talamanca, formados por siete tinars construidas simultáneamente. Responde al modelo que hemos señalado de establecimientos de grandes cantidades de tierra a mediados del siglo XIX. Hoy las barracas que servían para proteger la “boixa” han desaparecido. El 23 de noviembre de 1857, Joan Casajoana Sala, labrador de Sant Fruitós de Bages, pero propietario de las masías Casajoana y Planes de Rocafort, establecía a rabassa morta 90 cuarteras de tierra durante 100 años a Josep Sala, Domingo Sala, Joan Canals, Agustí Creus, Ignasi Morell i Joan Galobart, labradores de Sant Fruitós de Bages. La parcela formaba parte del mas Planas que había sido com-

prado por la familia Casajoana a mediados del siglo XVIII al mas Rubi-ralta. Los seis aparceros tenían la obligación de plantarla de viña en los cuatro años siguientes y así suponemos que lo hicieron, a pesar que no conocemos como se organizaron. En el contrato se pactaba : *"Que deberan los adquisidores construir a sus costes y con toda la seguridad debida dentro de cuatro años en la tierra establecida un lagar a favor del amo de la cabida necesaria para colocar en él la parte dominical de fruto con el cubierto y tancas correspondientes, en cuyo lagar deberán los adquisidores llevar a sus costas la parte dominical de los frutos"* Y el pacto siguiente: *"Que los adquisidores deberán también construir dentro de igual término de cuatro años seis otros lagares para colocar en ellos la parte de frutos correspondientes a los mismos adquisidores de los resultantes de la tierra establecida y no de otra tierra ni de otra persona alguna, cuyos lagares finido el establecimiento quedarán de exclusiva propiedad del estabiliente"*²⁴. Los límites de la parcela con el Llobregat y que hubiese la obligación de construir siete tinas son pruebas suficientes de que estamos hablando de las siete tinas que existen en aquel lugar. El establecimiento colectivo de tierras a seis aparceros es lo que explica que se construyeran las tinas de forma colectiva junto a la del propietario, aunque después cada uno utilizase la suya. Es seguramente la información más clara que tenemos de estas construcciones colectivas.

Tinas de Bleda (II)



Tinas de Escudelletta



Epílogo: un patrimonio por descubrir

- 52 Las tinas en medio de las viñas son una de las muestras más vivas del pasado vitivinícola de estas comarcas. Su originalidad constructiva las convierte en un patrimonio de gran valor, único en toda Cataluña. En este texto hemos procurado explicar la historia de uno de los elementos clave de la vinificación, como evolucionó en el tiempo y como adoptó determinadas formas en función de las características sociales que tomó el cultivo de la vid. Había por lo menos una “tina” en cada casa, pero la lejanía de las viñas impulsó la construcción de lagares al lado de las casas de los propietarios de la tierra o en medio de las viñas.
- 53 Estas “tinas” dejaron de utilizarse después de la Guerra Civil cuando la viña fue paulatinamente abandonada y durante muchos años fueron objeto del más absoluto abandono. En los últimos años han sido redescubiertas y se ha empezado un lento proceso de recuperación de los conjuntos más emblemáticos y significativos. No podemos acabar este trabajo sin dar algunas referencias de localización de estos conjuntos e invitar a los interesados en el tema a visitarlas para conocer uno de los instrumentos básicos de la vinificación en la Catalunya Central.



- 54 Conjuntos más emblemáticos:
- 55 Bleda (II) - Situación: 41° 42',170' N / 1° 53,930' E
- 56 Escudelleta - Situación: 41°42,080' N / 1° 54,358' E
- 57 Ricardo - Situación: 41°42,133' N / 1° 54,778' E
- 58 Tres Salts - Situación: 41° 43,756' N / 1° 52,593' E

ALMEIDA, C., J. MANTUNES, et al. (1999). "Lagares cavados na rocha: uma reminiscencia do passado na tradição da técnica vitícola no vale do Douro." *Revista Portuguesa de Arqueologia* 2(2).

ALSINA, C., G. FELIU, et al. (1990). *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*. Barcelona, Curial.

BENET CLARA, a. (1981). "Manresa, mil anys enrera (s. X-XI)." *Les Fonts*(3).

BENET CLARA, A. (1993). "El conreu de la vinya al Pla de Bages als segles X-XI" a E. GIRALT *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Barcelona. II: 240-260.

BENET CLARA, A. i L. FERRER ALOS (1990). *Artés. Societat i economia d'un poble de la Catalunya Central*. Artés, Ajuntament d'Artés.

COLOME FERRER, J. (1990). "Les formes d'accés a la terra a la comarca de l'Alt

Penedès durant el segle XIX: el contracte de rabassa morta i l'expansió vitivinícola." *Estudis d'Història Agrària*(8): 123-144.

CONGOST, R., G. JOVER, et al. (2003). *L'organització de l'espai rural a l'europpa mediterrània*. Masos, possessions, poderi. Girona, CCG Edicions.

D.D.A.A. (2007). *Avià*. Notes històriques d'un poble del Berguedà. Avià, Ajuntament d'Avià.

DAURA, A. i J. GALOBART (1988). "Nous jaciments arqueològics al terme municipal de Navas." *Cardener*(5): 107-124.

EIZMENDI, J. M. i J. RODRIGUEZ (1994). "Lagares rupestres en Labastida de Alava" a D.D.A.A. *La Rioja, el vino y el camino de Santiago*. I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el vino. Logroño: 175-178.

FERRER ALOS, L. (1985). "L'evolució del contracte de rabassa morta al Bages, els segles XVIII i XIX." *Miscel·lània d'Estudis Bagencs*(4): 13-25.

FERRER ALOS, L. (1987). *Pagesos, rabassaires i industrials a la Catalunya Central* (s. XVIII-XIX). Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

FERRER ALOS, L. (1995). "Tècnica vitícola i rendiment econòmic a la Catalunya Central: l'exemple de la plantada del mas Solei de Sant Salvador de Guardiola" a D.D.A.A. *Jornades sobre viticultura a la Conca Mediterrània*. Tarragona: 74-98.

FERRER ALOS, L. (1996). *Masies i cases senyorials del Bages*. Manresa, Fundació Caixa de Manresa.

FERRER ALOS, L. (1998). *La vinya al Bages*. Mil anys d'elaboració de vi. Man-

resa, Centre d'Estudis del Bages.

FITE, F. i P. BERTRAN (1993). "Una explotació vitivinícola altomedieval a Flix (Noguera)" a E. GIRALT *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Barcelona. II: 235-239 / 261-264.

GIRALT, E. (1965). "El conflicto rabassaire y la cuestión agraria en Cataluña hasta 1936." *Revista del Trabajo*(7).

GOMEZ BELLARD, C. i P. GUERIN (1995). "Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia). En los inicios del vino ibérico" a D.D.A.A. *Arqueología del vino*. Los orígenes del vino en Occidente. Jerez de la Frontera.

GUTIERREZ POCH, M. (1990). "Diferenciació pagesa i proletarització: el contracte de rabassa morta a l'anoia en el darrer terç del segle XVIII." *Miscel·lània Aqualatensia*(6): 95-132.

MOLINS ROCA, E. (2009). *Fals, les cases*. Fonollosa, Ajuntament de Fonollosa / Zenobita Edicions.

PIÑERO SUBIRANA, J. (2003). "Un intent per crear una colònia de rabassaires a Cal Dalmau (Rajadell, Bages)" a D.D.A.A. *Els paisatges de la vinya*. Manresa: 89-90.

PLANS MAESTRA, J. (1994). *Construccions de pedra seca a la comarca de Bages*. Barraques de vinya al terme de Sant Fruitós de Bages. Manresa, Centre Excursionista de la Comarca del Bages.

SANMARTI ROSET, C. (1992). *La pagesia benestant a la Catalunya Central*. L'exemple del mas Santmartí. Barcelona, Universitat de Barcelona.

SERRA CLOTA, A. (1993). "El vi, la seva importància i la seva elaboració entre els s. XIII-XVI a la Catalunya Central" a E.

GIRALT Vinyes i vins: mil anys d'història. Barcelona. II: 281-298.

SOLER BONET, J. (1994). *Les barraques de vinya. Les construccions de pedra seca a la comarca del Bages*. Manresa, Centre d'Estudis del Bages.

SOLER BONET, J. M. (1987). "Barraques i tines, construccions per a la vinya." *Dovella*(24): 59-61.

SOLER, J. M. i J. PERARNAU (1985). "Les barraques de vinya al terme municipal d'Artés (Pla de Bages)." *Dovella*(17): 37-43.

TOJAL BENGEOA, I. i M. A. DE LAS HERAS NUÑEZ (1994). "Los lagares rupestres en la Sonsierra" a D.D.A.A. *La Rioja, el vino y el camino de Santiago. I Congreso Internacional de la Historia y*

Cultura de la Vid y el vino. Logroño: 165-174.

TORRAS RIBE, J. M. (1976). "Evolución de las cláusulas de los contratos de rabassa morta en una propiedad de la comarca de Anoia." *Hispania*(134): 663-690.

TORRAS SERRA, M. (1996). *La crisi del segle XV a Manresa*. Manresa, Fundació Caixa de Manresa.

VALLS JUNYENT, F. (1995). "La rabassa morta a la comarca d'Igualada en la transició de les velles a les noves formes de propietat (1750-1850)." *Estudis d'Història Agrària* (11): 89-108.

VIOLANT SIMORRA, R. (1954). "Las barraques de viña, de pared en seco del Pla de Bages." *Estudios Geográficos* XV: 189-200.

1 Sobre este tipo de lagares en la Rioja puede consultarse el trabajo de Fernando ANDRES BARRIO <http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm> . Véase también (EIZMENDI i RODRIGUEZ 1994; TOJAL BENGEOA i DE LAS HERAS NUÑEZ 1994). Sobre Portugal (ALMEIDA, ANTUNES et al. 1999) y sobre Valencia en época ibérica (GOMEZ BELLARD i GUERIN 1995). **ALES Y**

2 Poco a poco van apareciendo más ejemplos de este tipo de vinificación en otras comarcas lo que demuestra que era una práctica muy extendida y que la elaboración del vino se hacía cerca de las viñas. Véase un ejemplo de "cups" excavados en la roca en Prats de Rei (Anoia) (http://www.anoiaen-viu.cat/interes.php?id_lloc=258) y en Avia (Berguedà) (D.D.A.A. 2007).

3 Este esquema también se puede deducir, aunque la sistematización de la información no tiene la orientación que le hemos dado nosotros, del estudio sobre útiles vitícolas a partir de los 13 inventarios referidos a la Plana de Vic, Bages y Collsacabra entre 1365 y 1576 que ha hecho Assumpta Serra Clota (SERRA CLOTA 1993)

- 4 Hemos utilizado los inventarios que se encuentran en las signaturas TRAVY 482, TRAVY 483 para el siglo XIV, TRAVI 686 i TRAVY 687 para el siglo XV, Arxiu Històric de Protocols de Manresa (AHPM).
- 5 Según el Diccionari Alcocer Moll la “somada” era la carga que podía llevar un animal. En el diccionario de pesos y medidas de la zona catalanohablante (ALSINA, FELIU et al. 1990: 236) una somada podía ser una medida de capacidad para aceite propia de Mallorca (99,49 litros); una medida de capacidad para agua igual a 4 jarras; una medida de capacidad para vino que en Vilafranca equivalía a 2 “barrils” y en Valencia 16 “quarterons” o 16 arrobas de 30 libras; o el peso de 3 quintales que hacía la carga de un animal. Nos decantamos por esta última acepción ya que la “tina” acogía la vendimia que se medía a peso. Curiosamente la carga que se utilizará en el siglo XVI también era una unidad que equivalía a 3 quintales o 124,8 kg., lo que hace pensar que carga y *somada* podrían ser lo mismo desde el punto de vista de una unidad de peso.
- 6 Hemos utilizado los inventarios del Not. Joan SALA (1508-1546). Llibre d’inventaris i encants de Pere Torres, 1588-1594, 1594-1603, Not. Antic SALA 1539-1586, Jaume BENETAS, 1594-1597, Arxiu Històric de Protocols de Manresa.
- 7 Llibre d’inventaris de Joan Magí Calvó 1591-1620; Llibre d’inventaris de Benet Servitja 1637-1642; Llibre d’inventaris de Joan Servitja 1639-1681; Llibre d’inventaris de Joan Serra 1655-1662; Llibre d’inventaris i encants de Felix Dalmau 1687-1706 (AHCM).
- 8 El mas era una explotación típica de esta parte de Catalunya que podía tener una extensió de entre 40 y 80 Ha. con la casa denominada masía en medio de la explotación donde vivía el campesino y su familia (CONGOST, JOVER et al. 2003).
- 9 A pesar de esto, el arrendamiento de los derechos señoriales desviaban el diezmo hacia los arrendatarios que podían ser los mismos campesinos, artesanos o comerciantes de la ciudad.
- 10 Sobre este contrato véase (GIRALT 1965; TORRAS RIBE 1976; FERRER ALOS 1985; COLOME FERRER 1990; GUTIERREZ POCH 1990; VALLS JUYENT 1995)
- 11 Sobre estos procesos véase {FERRER ALOS, 1983 #6131; FERRER ALOS, 1986 #1889; (BENET CLARA i FERRER ALOS 1990)}

- 12 Véase un ejemplo de este hàbitat en la reconstrucción de la historia de las casas del núcleo de Fals (MOLINS ROCA 2009).
- 13 Not. Rallat i Fargas 1770, fol. 123-125, 18-VI-1770, AHCM.
- 14 Not. Rallat Fargas, 1761, fols 85-86, 22-II-1761, AHCM.
- 15 Not. Rallat Fargas, 1768, fols 151-162, 6-XI-1768, AHCM.
- 16 Not. J.A. Sala, 1758, fol. 155, 21-IX-1758, AHCM.
- 17 Not. C. Mas 1830, fol. 101.102, 7-III-1830, AHCM.
- 18 Not. Mas y Coma 1849-1850, fols. 4-5, 4-I-1850, AHCM.
- 19 Not. Mandres 1849-1850, fol. 153, 1-VII-1850, AHCM.
- 20 Not. Mandrés 1860, Esc. 150, 15-III-1860, AHCM.
- 21 Not. Suanya 1869, Esc. 183, 10-VI-1869, fols 521-526, AHCM.
- 22 Not. Mandres 1855, Esc. 258, 20-VIII-1858, AHCM.
- 23 Not. Mandres 1855 Esc. 334, 11-XI-1855, AHCM.
- 24 Not. Mandrés 1857, 23-XI-1857, fol. 647, AHCM.

Llorenç Ferrer i Alos

Catedrático del Departamento de Historia Contemporánea de la Universitat de Barcelona, Facultat de Geografia i Història

llferrer@ub.edu