

Com arribar al punt de sortida:

Des de Terrassa, agafar l'autopista C-16 en direcció a Manresa i desviar-se a la sortida 49 en direcció al Pont de Vilomara per la carretera BV 1225.

Creuar aquesta població fins arribar a la rotonda on agafem la carretera BV 1224 en direcció a Rocafort.

Uns 200 metres abans d'arribar al quilòmetre 4 i després de veure l'indicador verd de la ruta, ens desviem a la dreta seguint la indicació d'Oristrell. Trobarem l'aparcament allà mateix, un cop s'hagi creuat el torrent.



Aquesta ruta té una durada de 30 minuts des de Terrassa i és la més ràpida però heu de comptar amb el cost del peatge de la C-16 que en festius és de 7,74€.

També hi ha l'opció d'arribar a Rocafort des de Mura, creuant el Parc Natural si s'agafa la carretera BV 1221 des de Terrassa. Aquest itinerari no té peatges però és més lent i amb més corbes. Si prenem aquesta opció, des de Rocafort s'ha d'agafar la carretera BV 1224 en direcció a Pont de Vilomara, l'aparcament està al primer desviament a l'esquerra un cop passat el punt quilomètric 4.

TRESKATECNOS



Font: Web del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac



TRESKATECNOS

Les tines de vi de la vall del Flequer



TRESKATECNOS

Les tines de vi de la vall del Flequer

Descripció de l'itinerari a peu:

Distància: 3,5 Km

Desnivell: 153 m

Temps: 2,5 hores (infants de parvulari)

Aquest itinerari circular comença al mateix aparcament seguint les fites amb les marques verdes i blanques del recorregut SL-C 52, per un camí de ciment que fa una pujada suau i des d'on veurem el mas de Cal Bitó.

Uns 30 minuts després, l'itinerari es bifurca en un desviament descendent a la dreta que condueix a les **Tines del Tosques**. Un conjunt de dues tines amb les seves barraques i la gran pedra que feia de base de premsa.

El camí continua descendent fins arribar a una **barraca de vinya** de planta quadrada construïda en pedra seca, que servia als pagesos de refugi i de lloc on guardar les eines.

Més endavant el camí creua el torrent i puja per trobar el desviament a les **Tines de Bleda**. En aquest conjunt de 4 tines es poden identificar clarament les boixes, els brocs per on es buidava la tina i que s'anomenaven així pels taps de fusta de boix que s'hi usaven. Retornem al camí principal que es va tornant un sender estret quan s'endinsa a l'obaga de la serra de Puig Gil. En aquest punt del recorregut trobarem un dipòsit de vinya o **xupet**, on els pagesos preparaven el brou bordalès, una barreja de sulfat de coure i calç diluïts en aigua que prevenia les malalties dels ceps.

Caldrà fer atenció amb els més petits per evitar que hi puguin caure. El camí ens portarà al conjunt de tines més espectacular del recorregut, **les Tines de l'Escudellet**. Es tracta d'un recinte amb 12 tines i una barraca amb una premsa fixa. Aquest pot ser un bon punt per aturar-nos a fer un mos.



Entre els segles XVIII i XIX, durant l'època d'esplendor de la vinya catalana, a causa de l'exportació a les colònies d'Amèrica i l'epidèmia de la fil·loxera a França, l'indret que visitem estava totalment plantat de vinyes. Avui els boscos han substituït a les vinyes però les tines, feixes i barraques que s'hi conserven, ens permeten imaginar com s'hi devia viure fa 150 anys, quan el tràfec en temps de verema no tenia res a veure amb la tranquil·litat que avui s'hi respira.

A les zones vinícoles, les tines estaven integrades als masos que s'aixecaven al voltant de les vinyes. Al Bages però, les vinyes de la riera de Nespres i el torrent del Flequer, quedaven lluny dels masos i es va haver de buscar una solució per evitar els riscos i els costos que suposava transportar el raïm. Van optar per construir les tines a les pròpies vinyes, una solució única al món que va permetre aprofitar les zones agrícoles de més difícil accés i produir grans quantitats de vi de molt bona qualitat a un preu competitiu.

Al segle XIX el Bages era la comarca de Catalunya amb més hectàrees de vinya plantades i més producció de vi. A la zona de Mura, Talamanca i Rocafort, els tres pobles anomenats de *mala mort* pel seu isolament, s'hi han localitzat un centenar de tines a peu de vinya. Les tines acostumen a ser cilíndriques, construïdes amb pedra i morter de calç i revestides de rajoles de ceràmica. La seva capacitat oscil·la entre els 5.000 i els 31.000l.

Com es feia el vi?

El raïm es transportava a peu des de la vinya a la tina amb *portadores* de fusta i es posava sobre el posts o *brescat*, les fustes traveseres una mica separades de la part superior de la tina.



El raïm es trepitjava sobre el brescat. El suc que en sortia, el *most*, s'escolava entre les fustes i anava omplint la tina. Quan es considerava prou xafat, el que quedava del gra, la

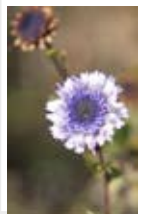
brisa, també es podia tirar dins la tina, depenent del tipus de vi que es volgués obtenir; negre, rosat o blanc. Si la brisa no es posava dins el most, s'usava una premsa per poder treure tot el suc que quedava a la brisa per aprofitar-lo.



Dins la tina, el most es feia vi gràcies a la fermentació, el procés en que el sucre es transformava en alcohol i que durava unes tres setmanes. A la part inferior de la tina hi havia la boixa, una pedra foradada que feia de broc i que es tapava amb una aixeta o un tap de fusta de boix. Per aquí s'extreia el vi que es transportava a les viles i masos en mules.

Amb l'arribada de la fil·loxera al Bages, l'any 1892, les vinyes van quedar abandonades i, amb elles, tines, barraques i feixes. Les bardises han cobert els murs de pedra de les feixes i els arbres els bancals. Avui on hi havia hagut vinyes hi trobem pinedes amb un ric sotabosc de brolles i algunes alzines joves. Aquí hi sovintegen l'esquirol, la rata cellarda i una multitud d'ocells forestals.

boixarda



TRESKATECNOS