

El nucli antic de Manresa amaga desenes de tines

TEMA DEL MES. Manresa i la comarca del Bages en general han estat zones productores de vi des d'èpoques molt antigues. Com a testimoni d'aquest passat, la ciutat conserva un conjunt de tines en un estat de conservació irregular, tot i que n'hi ha moltes d'amagades o que encara no han estat redescobertes.

FOTOS: RAMON CORNET i FRANCESC RUBÍ

La majoria de tines urbanes de Manresa estan situades en desnivells entre dos carrers: entre la pujada del Castell i la carretera de Vic; entre el carrer del Pedregar i el carrer d'en Botí; entre el carrer de les Saleses i el carrer de Viladordis, entre el carrer Sobrerroca i el carrer del Balç... Lluís Armengol, nascut al carrer de Sobrerroca, explica que "des de mig carrer fins a la plaça de l'ajuntament i sota l'asfalt està ple de cellers, tines i pous, com van quedar al descobert arran de les obres que s'hi van fer el 1982", la majoria dels quals són actualment de propietat privada. La majoria es troben molt malmeses o només parcialment conservades. La del carrer Viladordis i una del carrer Sant Bartomeu són de base quadrangular, i la resta són de base circular.

Entre el carrer de Santa Llúcia i el carrer de la Codinella; al número 40 del carrer de Santa Llúcia, hi havia una botiga de queviures propietat de Maria Glòria Vilellas Puértolas, que provenia de l'Aragó. Fa poques setmanes, el seu nou propietari és Àngel Muñoz, que va rebre l'immoble per herència de la seva mare. "Des de fa uns dies que hi treballa i mentre feia les obres de restauració em vaig trobar amb una tina en perfecte estat de conservació i amb les rajoles típiques del segle XVIII, la boixa i una escala de pedra molt ben conservada, tot plegat aprofitant el desnivell natural de l'estància", ens explica Muñoz.

Sobrerroca

Si hi ha un carrer que destaca per la presència de tines és el de Sobrerroca. La majoria de les cases construïdes sobre el desnivell de la roca tenen tines o cellers que daten de l'època del carrer del Balç o que es van construir posteriorment. Corresponen a l'origen de les edificacions medievals del carrer, que per la banda de via de Sant Ignasi en aquella època era una zona rural i hi havia masies que feien servir els cellers per emmagatzemar els productes del camp. Ramon Cornet, llicenciat en Belles Arts i estudiós del tema, ha documentat les dels números 18, 26, 28, 30 i 34.

Al soterrani d'aquesta darrera, que va ser la casa natal de Manuel Oms i de Prat i és propietat de Lluís Armengol i M. Pilar Tripliana, hi ha un antic celler. Dues obertures al terra permeten veure dues tines de base quadrada, enrajolades. El Lluís i la M. Pilar expliquen que el 1914 les tines van quedar en desús i van ser definitivament tancades i segellades. Durant la Guerra Civil van servir de refugi. Diuen que els bocois que encara hi guardaven van servir d'amagatall.

La Guia d'enoturisme del Pla de Bages, de Lluís Tolosa i Clara Antúnez, explica que el valor històric i patrimonial de les tines del carrer de Sobrerroca és únic, "ja que es troben en perfecte estat, netes de qualsevol residu i revestides de cairons vitrificats ben conservats. Podrien convertir-se en un recurs turístic important, però s'haurà de compaginar aquest interès patrimonial i turístic amb la propietat privada de les cases i els interessos dels comerços d'aquest carrer. La tina del número 18 és excepcional per les seves dimensions, i podria ser la tina de vi més gran del Bages, mentre que les dels números 26 i 28 s'han hagut de tancar per motius de seguretat".

També destaca la carretera de Vic, on es poden trobar tines als números 47 i 51. La del número 47 té arcs de mig punt, probablement pertanyents a les voltes de dues tines, que sobresurten del terra i que haurien estat seccionades, tapades per envans de maons i parcialment soterrades. Ara ja no es poden veure, ja que recentment hi han instal·lat una bugaderia i les màquines de rentar les tapen completament. Pel que fa al número 51, hi ha restes d'una tina que devia ser de grans dimensions, probablement comparable a la del número 18 del carrer de Sobrerroca, però no disposem de dades (metres de diàmetre i profunditat) que permetin corroborar-ho. Se'n conserva un fragment amb nombrosos cairons.

Un altre carrer amb dues tines és el d'en Botí, que n'acull als números 6 i 8, i el carrer Sant Bartomeu número 21, on hi ha restes de dues tines adossades, l'una de base quadrada i l'altra de base circular. Dissortadament, el solar s'ha convertit en un abocador d'andròmines. Al carrer del Balç se'n conserva una, així com al carrer de la Codinella, sota de l'antic bar de La Peixera. La via de Sant Ignasi en conserva una i també el carrer Viladordis, al número 8, on la porta de llistons de fusta deixa entreveure l'interior del solar.

També hi ha dues tines al carrer de Galceran Andreu, on actualment hi ha el cafè Sical -tot i que el propietari, l'aparellador Josep Maria Roma, va decidir no fer-les públiques pel seu mal estat actual de conservació--; al carrer de Santa Llúcia; al carrer de Joan XXIII; al carrer de Sant Joan Baptista de la Salle, i al carrer de Sant Miquel, molt a prop de la Casa Amigant. Aquestes tines proven que les cases o solars on es troben, en el passat, abans del creixement urbà, pertanyien a les cases pairals d'una zona rural.

Pel que fa a les tines més allunyades del nucli urbà, destaquen les de la Casa de la Culla: un conjunt de cinc tines datades de 1865. També cal assenyalar la tina de la rehabilitada torre Lluvià, que ha d'acollir el punt d'informació sobre l'Anella Verda. Tanmateix, a Manresa hi ha moltíssimes més tines desconegudes, o bé amagades o encara no descobertes.

Enoturisme

Àngel Muñoz a la tina del carrer de Santa Llúcia, 40

En els darrers temps, a Manresa, han començat a sorgir projectes que tenen el propòsit d'aprofitar el patrimoni de la ciutat per atreure un perfil de visitant interessat a conèixer la història i el paisatge de la Catalunya Central. L'enoturisme -turisme relacionat amb el món del vi- és precisament una de les modalitats de turisme que més potencialitats troba a Manresa, i es pot arribar a convertir en un dels principals atractius de la ciutat.

Actualment, a la xarxa es poden trobar nombrosos itineraris dissenyats per recórrer indrets relacionats amb la vinya, com les zones on creixen les diferents varietats de raïm, els cellers on s'elaboren els vins de les diferents DO o les construccions de pedra seca (feixes, murs per separar els marges, escales, barraques de vinya), però no hi ha gairebé rastre de les ocultes al nucli urbà de diversos pobles i ciutats. Francesc Brunet Sala i Ricard Vilalta són els autors del web Terra de vins i els principals representants de l'enoturisme al Bages. Una de les seves prioritats és donar a conèixer les tines urbanes amagades per diverses circumstàncies i augmentar el potencial turístic de la comarca. Francesc Brunet regenta actualment la masia de Cal Maties, al carrer Joan XXIII, abans conegut com a Mesquita i més enrere com la pujada del Cal Maties. La masia és propietat de la família Sala des del segle XIX i disposen d'una tina documentada des del segle XVIII: "Curiosa per la manera enginyosa com està feta i atípica perquè disposa d'una escala per pujar les portadores. Disposaven de dues premses, una d'ús propi i una altra per anar a les cases", explica Brunet.

El març del 2015 la regidoria de Medi Ambient i Sostenibilitat de Manresa va proposar a diferents persones i entitats relacionades amb l'Anella Verda de participar en la primera fase del projecte Km2 Ciutat, ideat per la Fundació Itinerarium. L'objectiu era crear de manera participativa una eina digital per ajudar a divulgar llocs d'interès de la ciutat. La tasca dels participants consistia a crear itineraris o escenaris, amb els seus punts d'interès i fer-hi les seves aportacions, és a dir, dotar-los de contingut, una informació que pot ser consultada a través de l'aplicació que es pot descarregar des de l'App genèrica Viu Manresa.

Ramon Cornet, un dels participants, assenyala que l'itinerari que va dissenyar mostra diferents punts "que indiquen on podem trobar tines i restes de tines, concretament a l'interior dels cellers d'algunes cases o en solars on han aparegut en ser enderrocada una casa". Cornet forma part de la Comissió d'Itineraris de l'Anella Verda, en representació del Centre Excursionista Montserrat i assegura que va decantar-se per fer el treball sobre les tines perquè "tinc vinculació amb persones i entitats sensibilitzades amb la importància de preservar el patrimoni cultural, com el Centre d'Estudis del Bages, i a casa meva tenim restes d'una tina, cosa que em fa tenir una estimació especial per aquest tema".

Cornet assegura que "algunes tines són en llocs inaccessibles, com l'interior dels solars tancats o al soterrani de finques particulars", i a causa d'aquestes dificultats lamenta no haver aconseguit obtenir imatges més satisfactòries, "però amb les que he pogut recollir, crec que almenys les tines han quedat documentades, en quedarà constància, i així el treball pot servir d'esborrany per a un futur treball més complet". Explica que quan va escollir localitzar les tines a les cases de Manresa "pensava sobretot en les del carrer de Sobrerroca, que havien estat notícia arran de les obres de millora que hi van fer l'any 2013, i en les restes que havien aparegut en alguns solars d'edificis enderrocats".

A més, Cornet assenyala que "la meua petita aportació pot servir per començar a plantejar-nos la catalogació d'aquests vestigis, que, malgrat que no tenen l'espectacularitat de les que trobem al mig de les vinyes -moltes de les quals poden ser observades i admirades- també són un testimoni de les èpoques de gran producció vinícola que ha viscut la nostra comarca, i permeten imaginar l'actual Centre Històric com un paisatge rural ple de masies".

Diversos autors han remarcat la importància històrica d'un patrimoni arquitectònic exclusiu, fet que li dona un valor de caràcter universal. Un segell identificatiu únic que hauria de ser un bon reclam turístic d'aquests municipis del Bages. Aquest tipus de construccions forma part també de l'arquitectura tradicional rural en pedra seca, també ben present a la comarca del Bages. Així doncs, l'itinerari de Ramon Cornet podria servir per crear una versió urbana, de petit format, pedagògica, per explicar el paper que van jugar aquests elements arquitectònics en la història de l'elaboració del vi al Bages i la transformació d'un paisatge rural en urbà.

Lluís Armengol i M. Pilar Tripià al seu celler del carrer de Sobrerroca (Casa Oms i de Prat).

La importància de la vinya

En restes arqueològiques d'època romana s'han trobat trulls i dòlies que indiquen que al Bages i a Manresa es produïa i s'elaborava vi ja en aquells moments. En els pergamins de compravendes de terres dels segles X-XI, segons els estudis que Albert Benet assenyala al seu llibre La Història de Manresa. Dels orígens al segle XI, hi abunden les vinyes i en algunes zones de la comarca va

ser un cultiu majoritari. Al segle XIV es van promulgar diverses prohibicions d'entrada de verema a la ciutat, i els inventaris postmortem d'aquesta època, així com els manifestes (documents en què els ciutadans manifestaven les seves pertinences) del segle XV, mostren que la vinya era una de les activitats econòmiques més importants de la zona.

Al segle XVII es van començar a plantar vinyes de forma sistemàtica i l'expansió es va accelerar sobretot al segle XVIII. A la meitat del segle XIX ja apareixen estadístiques fiables de la importància del vinyer en aquesta zona: el 1860 la vinya ocupava el 22,1% de l'extensió total de la comarca i el 63,5% del total de la terra conreada. Abans de l'arribada de la fil·loxera, el Bages era la zona que més vi produïa de Catalunya. Durant aquells 30 anys, es van plantar més de 6.000 hectàrees de vinya.

Aquesta expansió es deu al fet que el Bages subministrava vi a tot el nord de Catalunya i a l'especialització dels pagesos i la terra, que així com a Vic van apostar pel cereal, al Bages ho van fer per la vinya. Més enllà del Bages era difícil produir vi de forma massiva a causa del clima i, per això, es va convertir des de l'edat mitjana, però especialment en els segles XVIII i XIX, en una comarca vitícola que tenia els seus mercats cap a la muntanya: Osona i les terres de l'Urgell.

El creixement de la producció vitícola es va fer a partir del moment que es van començar a conrear les terres dels masos. El mecanisme utilitzat va ser el contracte de rabassa morta: el propietari cedia una parcel·la al rabassaire amb l'obligació de plantar vinya i de conrear-la mentre visquessin els ceps a canvi del pagament d'una part de la collita, normalment el quart.

El recipient fonamental per a l'elaboració de vi al Bages a partir del segle XVII era la tina. Un rabassaire a qui havien establert terres per plantar-les de vinya podia passar sense la premsa o les bótes, però el que li era imprescindible per a l'elaboració era la tina. A l'edat mitjana la verema era xafada en un recipient de fusta que es coneixia amb el nom de follador i el most s'abocava després en un cup de fusta on fermentava. L'evolució va portar a la construcció de cups o tines de pedra. Eren rodones o quadrades, fetes amb pedra i morter de calç i impermeabilitzades amb cairons o grans rajoles envernissades de color rogenc.

Ramon Cornet, estudiós de les tines urbanes, al costat de les restes d'una tina a la via de Sant Ignasi.

Tines urbanes

Al llarg de l'edat moderna, el domini útil de la terra estava controlat pels pagesos de mas. L'expansió de la viticultura s'havia de realitzar necessàriament sobre les terres ermes i boscoses dels masos ja que en controlaven la totalitat i, segons el catedràtic d'Història Contemporània Llorenç Ferrer, sols es podia fer seguint dues vies, "o bé directament amb jornalers al propi mas, o bé en cedir la terra a petits pagesos que la desboscaven, desermaven i feien tota la feina de plantació de la vinya a canvi del pagament d'una part de la collita". Avui és prou conegut que els pagesos de mas van optar pel conreu indirecte de la terra i, per tant, la van cedir mitjançant el contracte de rabassa morta, un contracte que permetia gaudir de la terra mentre vivien els ceps a canvi del pagament d'una part de fruits, normalment el quart en el segle XVIII, amb tendència a evolucionar cap al terç a mesura que el delme va desaparèixer a la primera meitat del segle XIX.

A l'inici, per seguretat -defensa Llorenç Ferrer-, s'optava perquè les tines estiguessin a casa de cadascú i aquesta era la tendència general, però "hi havia un problema, que era la distància que hi havia de les vinyes a la casa del petit pagès i les facilitats de transport", assegura l'historiador. La situació òptima era aquella en què els pobles eren relativament a prop de les masies, però és cert que en el segle XVIII hi havia molts espais sense pobles, on predominava el poblament dispers i,

per tant, la distància entre la vinya i el lloc de residència era, en temps, molt elevat. Segons el catedràtic, les barraques de pedra seca que abundaven a les vinyes del Bages servien per "aixoplugar, menjar, guardar eines i, fins i tot, passar una nit, quan les feines així ho requerien, però no resolien el problema de la distància a l'hora de transportar la verema".

La major part dels pagesos tenien les vinyes a tres, quatre i cinc quilòmetres de distància del lloc on residien o, fins i tot, a una distància superior. A més, tampoc hi havia gaires camins de carro, i això obligava a fer el transport de forma manual, mitjançant la utilització de semalers, amb els quals dos homes transportaven una portadora quan no es tenia bestiar, o a bast quan es tenia o es podia llogar una mula o un ase. El transport havia de ser relativament ràpid per evitar que el most que es xafava a la tina hagués començat la fermentació quan encara arribaven portadores fruit de la lentitud del transport. Per resoldre aquest problema els pagesos van haver de construir la tina lluny de casa, ja que els era impossible transportar la verema. Aleshores, es plantejava tenir les tines a prop de les vinyes, o bé a les mateixes terres, o bé als masos propers.

Tanmateix, segons Ferrer i Alòs, la solució de construir la tina a la mateixa vinya i elaborar el via allà no era la més freqüent i els pagesos optaven majoritàriament per tenir una tina al mas o a casa, tot i que en els termes del Pont de Vilomara i Talamanca, Mura i Rocafort hi abunden les tines enmig de les vinyes, a diferència de Manresa, en què destaquen -tal i com demostra l'itinerari de Ramon Cornet- les tines a les cases, que ara han esdevingut urbanes.

Llorenç Ferrer, en la introducció al llibre de Miquel Ballbè i Boada Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages, assegura que "a Navarcles, el 1853, el 72,3% de les cases tenien tines, i segurament, en la major part de pobles trobaríem aquests percentatges. Era l'opció més generalitzada. Tenir la tina a casa era l'opció més lògica en els pobles del Pla, en què les distàncies eren més petites i els camins eren més bons i permetien transportar millor la verema".

Francesc Brunet, al celler de cal Maties.

Utilitat de les tines

D'acord amb el que explica Llorenç Ferrer, la verema arribava a la tina amb les portadores i era abocada sobre el brescat. Una o més persones xafaven el raïm i el convertien en most, el qual es podia filtrar entre les fustes. Quan es considerava prou xafat, es podia retirar la rapa o s'apartaven les fustes i es tirava a dins de la tina. L'operació s'anava repetint a mesura que arribaven portadores. Un cop acabada la verema, el most fermentava dins de la tina i es convertia en vi. A la part inferior de la tina es col·locava una pedra quadrada amb un forat al mig: era la boixa, que servia per retirar el vi. Normalment es feia un encaix a terra per tal que les portadores es poguessin col·locar sota la boixa i omplir-les de vi directament.

La rapa que es ficava a la tina podia bullir amb el most fins al final o podia ser retirada un dia després a fi que el vi només agafés una mica de color, i el most també podia fermentar sense la rapa. Una o altra opció donaven tipus de vins diferents, però en tots els casos es necessitava una premsa per poder extreure tot el suc que quedava a la rapa. Llorenç Ferrer assenyala que "si la brisa era molla de vi, sortia un vi premsat d'inferior qualitat; si era molla de most, se solia barrejar amb aigua perquè fermentés i les aiguades que se n'obtenien, de poc grau, habitualment es destinaven a l'obtenció d'aiguarent". La tina, doncs, anava lligada a la premsa i finalment a les bótes. El vi trascolat de les tines era guardat en bótes de fusta de diversa capacitat.

El fet que la verema s'hagués d'abocar per dalt i el vi es buidés per baix implicava que s'elegís

un lloc amb pendent que permetés l'accés superior de forma natural. Quan la tina es construïa dins la casa, s'aprofitava el desnivell entre un pis i l'altre. En un pis es xafava i en l'inferior hi havia la boixa per treure el vi. Quan es feia al camp calia adossar-la a un marge per poder tenir accés superior per portar la verema i inferior per extreure el vi.

Tina del carrer d'en Botí.

Cups i folladors

Llorenç Ferrer explica que "per referir-se a aquest mateix concepte de tina, la llengua catalana disposa de dos termes més, sinònims els tres. Un cup es defineix al diccionari Alcover Moll com "un recipient de dogues de fusta, destinat a pitjar-hi el raïm i fer-hi el vi", i també com "un recipient gran, generalment de pedra, amb unes posts horitzontals entravessades, dins el qual es trepitja el raïm i es deixa el vi perquè fermenti". Finalment, el mot trull fa referència a una "premsa de vi" i a un "safareig on es diposita el most i el raïm trepitjat perquè hi fermenti".

Per a Llorenç Ferrer, "de les tres paraules hem de retenir que hi ha una geografia lèxica -tina, cup, trull-, i que hi havia uns recipients especials per aixafar el raïm i fer-hi el vi, ja que sembla que el mateix recipient fa les dues funcions, i que podien ser de fusta o bé de pedra". A la Catalunya Central -afegeix el catedràtic- la paraula utilitzada ha estat la de tina i es refereix a "un dipòsit de pedra quadrat o circular, folrat amb cairons de roja vidriada, amb una petita lleixa a dos pams de la part exterior que aguantava uns posts de fusta anomenats brescat, on es xafava la verema. El most i la brisa fermentaven a l'interior fins que el vi es trascolava cap a les bótes".

Els estudis de Ferrer i Alòs asseguren que a Manresa el primer terme que es va utilitzar va ser cup, alhora que tina apareix a la majoria de documents, cosa que fa pensar que eren dues peces que anaven juntes i que una era per a l'elaboració -el cup- i l'altra per guardar-hi el vi -la tina-. L'historiador assenyala que a mesura que creixia la producció de vi apareixia un problema pràctic. Si en el cup es xafava la verema i, al mateix temps era el lloc on el most havia de fer la fermentació arribava un moment en què la quantitat de most no permetia aixafar un nou raïm. És a dir, "s'havia d'aixafar en un altre lloc i abocar-lo al cup". Per fer aquesta funció hi havia els cubells i els folladors, nom que venia de follar: "trepitjar el raïm per fer-ne el most". Ferrer i Alòs sosté que "cronològicament, el primer cubell apareix en un document de l'any 1039 i el primer follador el 1044", i afegeix que "la paraula que es va acabar imposant va ser aquesta darrera i els folladors seran presents en els cellers bagencs fins al segle XVI".

La paraula tina ja havia substituït la paraula cup al Bages al segle XIV i el follador, o petit recipient per aixafar la verema, l'acompanyava a totes les cases. Llorenç Ferrer ha estudiat els 26 inventaris que es comprenen entre 1385 i 1426 i en aquests en 22 s'esmenta que hi ha tines -no pas cups. Aquestes tines tenien una capacitat mitjana de 28,5 somades (una somada era la càrrega que podia portar un ruc) i, per les equivalències que donen alguns autors, podien encabir 3.556,8 kg de verema, una quantitat modesta. Aquestes tines anaven acompanyades per folladors (n'hi ha en 23 inventaris), que tenien una capacitat mitjana de 5,7 somades, és a dir, 711,4 kg. Per tant, podríem establir que el follador era cinc vegades més petit que la tina quant a capacitat i que servia fonamentalment per aixafar la verema.

Marc Torras, també historiador i director de l'Arxiu Comarcal, ha estudiat els manifestos del segle XV en què s'inventariaven els béns immobles que tenien els ciutadans, entre ells les vaixelles de celler de cada casa amb la sort que a finals de segle es detalla el contingut dels cellers. El Manifest del 1480-1482 detalla 522 botes, 152 tines i 141 folladors, i el de 1490-1493 n'apunta 650, 193 i 162, respectivament. Els inventaris del segle XVII (24 en total) mencionen les tines en quatre ocasions i en cap el follador. Les tesis de Ferrer i Alòs sostenen que el que va passar és que llavors eren de pedra i formaven part dels béns immobles de la casa i, per tant, poques vegades es detallaven. Aquesta nova tina de pedra tenia alguna cosa diferent a la tina de

fusta del segle XV, i és que permetia aixafar el raïm sobre el brescat, la qual cosa va fer possible l'eliminació total del follador.

Això vol dir que al llarg del segle XVI i XVII es va anar configurant la tina de pedra folrada amb cairons vidriats tal com ens ha arribat fins a nosaltres. La necessitat d'utilitzar dos recipients -un per aixafar el raïm i l'altre per abocar-hi el most i la brisa perquè fermentés- es va acabar amb la nova tina que de fet permetia fer les dues funcions aplicant una solució molt senzilla. Llorenç Ferrer explica que el recipient quadrat o circular s'eixamplava uns centímetres, uns dos pams abans de la coronació del recipient, fet que permetia aguantar uns travessers de banda a banda (posts) sobre els quals s'abocava la verema, es trepitjava i per les separacions entre les fustes, la verema s'escorria cap al fons de la tina. Quan la verema estava prou trepitjada només calia apartar alguna de les fustes perquè la brisa s'escolés cap al fons de la tina. Aquest engrallat de fusta rebia el nom de brescat tot recordant la bresca de les abelles amb les seves cel·les hexagonals: "El fet de ser pedra, i per tant més sòlid i valent, permetia aquesta unificació d'estructures i que una a més persones poguessin posar-se damunt del brescat per aixafar la verema. És totalment lògic, doncs, que el follador hagués desaparegut de la documentació, ja no tenia sentit amb la nova tina", assegura el catedràtic d'Història Contemporània.

Llorenç Ferrer, catedràtic d'Història Contemporània
i estudiós de la vinya al Bages.

Futur

Ramon Cornet assenyala que avui encara no es pot considerar una ruta d'interès cultural, no és visitable, per l'estat ruïnós en què es troben la majoria d'aquests vestigis o bé perquè encara resten ocults, però "el fet de poder-los tenir identificats, catalogats i protegits, com a testimonis de l'època d'esplendor vinícola a la nostra comarca entre els segles XIV i XIX, permet pensar en un projecte museogràfic que integri el Centre Històric, que compta amb nombrosos elements d'interès (la Ruta Ignasiana, el carrer del Balç, la Seu, el call de la baixada dels Jueus, etc.), en la ruta enoturística de la Catalunya Central, de la qual formen part les tines enmig de les vinyes, l'arquitectura rural tradicional en pedra seca i els cellers amb DO Pla de Bages".

De moment, assenyala Cornet, "el que podem fer és documentar-les, catalogar-les i protegir-les. També podem pensar en un futur projecte turístic cultural, que n'impliqui no només la localització sinó també la museïtzació, per integrar-les en la ruta enoturística del Bages".

AL NUCLI URBÀ

Balç

Botí, 4

Botí, 6

Codinella (La Peixera)

Carretera de Vic, 47

Carretera de Vic, 51

Galceran Andreu (cafè Sical)

Joan XXIII (Cal Maties

Sant Bartomeu, 21

Sant Joan Baptista de la Salle

Sant Miquel (zona propera a la Casa Amigant)

Santa Llu?cia, 40

Sobrerroca, 18

Sobrerroca, 26

Sobrerroca, 28

Sobrerroca, 30

Sobrerroca, 34

Sobrerroca, 38

Viladordis, 30

FORA DEL NUCLI URBÀ

Casa de la Culla (conjunt de cinc)

Torre Lluvià

