



MEMORIA PARA OPTAR AL TÍTULO DE ARQUITECTO

CENTRO INTERACTIVO DEL VINO CHILENO (CIVCh)

ARQUITECTURA Y PAISAJE, POTENCIANDO EL TURISMO NACIONAL

ESTUDIANTE: Javiera Díaz Cabrera

PROFESOR GUÍA: Manuel Amaya Díaz

Memoria de Título periodo 2017

| AGRADECIMIENTOS |

Quiero agradecer a todos los que me han apoyado durante mi proceso de estudio en la carrera de Arquitectura, dando especial énfasis al apoyo recibido durante esta etapa final por mis amigos, compañeros de trabajo y familia sin los cuales no podría haberlo logrado.

Agradecer a los profesores de la escuela que han contribuido a mi formación como arquitecto y a mi desarrollo personal;

A mi familia por ser un apoyo incondicional;

A mis amigos, por entenderme y no dejarme nunca;

A todos, gracias.

ÍNDICE

CAPÍTULO I | Presentación del caso

1.1 Introducción al tema.....	7	pág.
1.2 Motivaciones.....	8	pág.
1.3 Problemática.....	8	pág.
1.4 Objetivos	9	pág.

CAPÍTULO II | Marco teórico

2.1 Vocabulario vitivinícola.....	11	pág.
2.2 Vino en el mundo.....	12	pág.
2.3 Chile vitivinícola.....	15	pág.
2.3.1 Condiciones geográficas	15	pág.
2.3.2 Cronología del vino en Chile.....	16	pág.
2.4 Tipos de vinos	17	pág.
2.5 Elementos del vino.....	19	pág.
2.6 Elaboración del vino	20	pág.
2.7 Regiones vitivinícolas y viñas chilenas.....	21	pág.
2.8 Enoturismo.....	24	pág.
2.8.1 Antecedentes turismo.....	24	pág.
2.8.2 Antecedentes enoturismo.....	24	pág.
2.8.3 Organizaciones ligadas al vino.....	25	pág.
2.8.4 Fiesta del vino.....	26	pág.

CAPÍTULO III | Propuesta de localización

3.1 Localización	31	pág.
3.1.1 Contexto general: Valle del Maipo.....	34	pág.
3.1.2 Contexto específico: Comuna de Puente Alto.....	35	pág.
3.2 Emplazamiento.....	35	pág.
3.2.1 Accesibilidad.....	35	pág.
3.2.2 Análisis del sector.....	36	pág.
3.2.3 Descripción del terreno.....	36	pág.
3.2.4 Factibilidad técnica y legal.....	37	pág.
3.2.5 Imágenes.....	38	pág.

CAPÍTULO IV | Propuesta general

4.1 Idea de proyecto.....	41	pág.
4.2 Definición del usuario.....	42	pág.
4.3 Modelo de gestión y financiamiento.....	43	pág.
4.4 Propuesta de sustentabilidad.....	43	pág.
4.5 Referentes.....	44	pág.

CAPÍTULO V | Proyecto

5.1 Configuración del proyecto.....	47	pág.
5.1.1 Partido general.....	47	pág.
5.1.2 Estrategias de diseño.....	48	pág.
5.1.3 Estrategias urbanas.....	48	pág.
5.1.4 Propuesta arquitectónica.....	49	pág.
5.2 Desarrollo del proyecto.....	49	pág.
5.2.1 Volumetría y espacialidad.....	49	pág.
5.2.2 Propuesta programática y superficies.....	50	pág.
5.2.3 Sistema estructural.....	51	pág.
5.3 Sustentabilidad.....	52	pág.

CAPÍTULO VI |

6.1 Conclusiones.....	53	pág.
------------------------------	----	------

CAPÍTULO VII |

7.1 Bibliografía.....	55	pág.
------------------------------	----	------

*Vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra,
vino, liso
como una espada de oro,
suave
como un desordenado terciopelo,
vino encaracolado
y suspendido,
amoroso,
marino,
nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre,
coral, gregario eres,
y cuando menos, mutuo.*

Extracto Oda al vino, Pablo Neruda

CAPÍTULO I

PRESENTACIÓN DEL CASO

| 1.1 INTRODUCCIÓN AL TEMA |

El presente documento corresponde al desarrollo del proceso de título llamado “Centro interactivo del Vino Chileno”, constatando los fundamentos tanto teóricos como de diseño que se han trabajado a lo largo del último año de la carrera de Arquitectura para optar al título profesional de Arquitecto.

El desarrollo del proyecto surge a raíz de la búsqueda de fomentar el turismo nacional, buscando promover la identidad cultural de nuestro país y acercando de esta forma la historia, las costumbres y el patrimonio a las personas.

El vino es y ha sido desde sus orígenes parte de la historia de la humanidad, datándose las producciones de vino más antiguas desde el 8.000 al 5.000 a.C, que además se entrelazan con diversas actividades humanas como lo son la agricultura, la gastronomía, las actividades lúdicas de las civilizaciones, entre otras.

En Chile, de igual forma, su historia se remonta hacia la época precolombina, evolucionando y transformándose a la gran industria y polo turístico que es hoy.

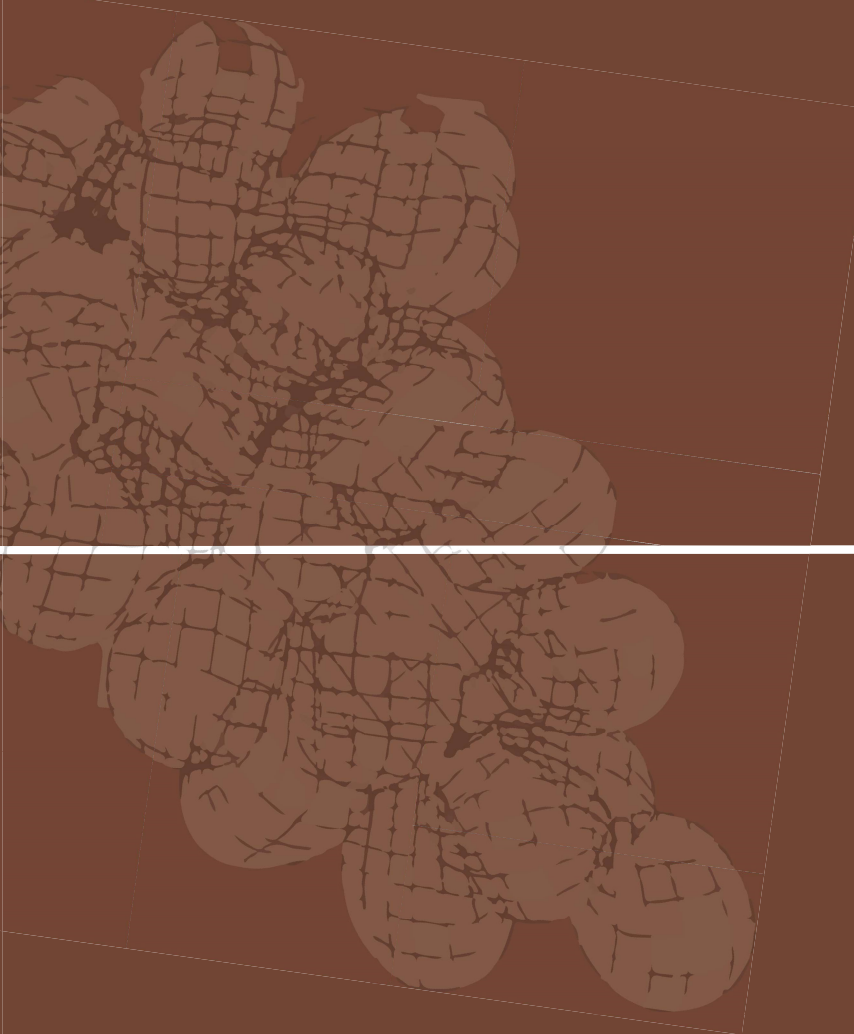
Es por esto que el vino aparece como un tema complejo, en donde a pesar de que hay un claro avance en temas tecnológicos en torno a su producción y un gran valor comercial a nivel internacional (teniendo el mejor cabernet sauvignon del mundo), existe una gran brecha entre la cultura vitivinícola chilena, la cual es muy deficiente, y la avanzada producción de ésta dentro de la economía del país.

Actualmente nuestro país es reconocido mundialmente por sus vinos de calidad, por lo que muchos extranjeros visitantes llegan a Chile con la intención de recorrer nuestros hermosos paisajes y viñedos, por lo que se genera una contradicción de privilegiar a un público extranjero por sobre el nacional, quedando el conocimiento y las tradiciones relegadas a generaciones pasadas.

Teniendo lo anterior en consideración, se debe pensar en el vino como una oportunidad de desarrollo y progreso tanto a nivel económico, cultural y turístico, tres líneas de acción que son fundamentales a nivel país y que deberían explotarse de mejor manera frente al turista nacional.

Por otra parte, el vino posee características únicas que deleitan al consumidor. Los colores, los olores, los sabores y el movimiento crean una mezcla singular dentro de cada botella, estimulando los sentidos de las personas.

Todo se basa en sensaciones que si se abstraen y entrelazan con un proyecto arquitectónico posibilitan la creación de un edificio atractivo y sensible en función de la promoción cultural del vino chileno, procurando destacar la arquitectura y el paisaje vitivinícola característico de Chile.



| 1.2 MOTIVACIONES |

La instancia del proyecto de título es una oportunidad única, en la cual se nos pide pensar, unir y generar un proyecto integral que abarque todos los conocimientos aprendidos y enseñados a lo largo de la carrera de arquitectura, permitiéndonos conocer y explotar nuestros potenciales como futuros arquitectos de la Universidad de Chile.

Es fundamental creer que nuestro desempeño profesional afecta directamente a las personas, y que un proyecto bien logrado puede ayudar a impactar y fomentar además diversas áreas, como la cultura, la economía, el turismo, entre otros. (Punto aparte)

Debido a esto, el proyecto de título aparece como la oportunidad de generar una huella, de innovar y de generar efectos positivos en el área de estudio.

La elección de la temática del turismo me parece muy interesante a nivel personal, ya que se fomentan diversas actividades locales a nivel país, dando a conocer un comercio artesanal, paisajes desconocidos, culturas olvidadas, celebraciones autóctonas, y un sinfín de otras ramas que van apareciendo a lo largo de nuestro país.

En mi búsqueda de un tema que fuera atractivo y relevante, es que llegué a la industria vitivinícola, la cual conjuga diversos elementos como la identidad local, la arquitectura tradicional, sus hermosos paisajes y una historia interesante, área donde el turismo aún no es explotado.

El vino es algo que servimos en nuestra mesa a diario, es utilizado en acontecimientos importantes, lo compartimos en eventos sociales y es un orgullo en temas de calidad, es inspiración en poesías, en el arte y en bailes, el vino es inspiración en la gastronomía y en religiones y también en arquitectura y paisajes. Todas estas variables me motivaron a realizar mi proyecto de título sobre el enoturismo, el cual es un tema complejo de abordar, apareciendo como desafío atractivo.

| 1.3 PROBLEMÁTICA |

Chile es uno de los principales productores de vino a nivel mundial, posicionándose en el octavo puesto según el informe de la Organización Internacional de Vino del año 2016 (OIV)¹, se ubica debajo de los principales exponentes mundiales, como lo son Italia, Francia, España, Estados Unidos, Australia, China y Sudáfrica, siendo a su vez el principal productor de vinos en Sudamérica. Actualmente es el principal exportador de vino a Japón, dejando de lado a Francia.

Sin embargo, la realidad a nivel nacional es muy distinta, ubicando a Chile en el puesto 24 en términos de consumo de vino a nivel mundial, a diferencia de los otros grandes países productores de vino los cuales también se posicionan dentro de los principales consumidores.

Un estudio de Vinos de Chile y Adimark señala que un 33% de la población no consume vino. Lo anterior es relevante a la hora de cuestionarse el por qué de esta situación, sin embargo, la respuesta se ve afectada por muchas condicionantes a nivel país:

1. La historia, la cultura y el territorio son la base fundamental de los valles vitivinícolas, lugares cargados de tradiciones no sólo relacionadas con el vino, sino que han adquirido costumbres folclóricas, artesanales, agrónomas, entre muchas otras que los distinguen entre sí. La baja publicidad que poseen estos lugares recae en un bajo impacto turístico y comercial a nivel nacional, desaprovechando su potencialidad tanto para el usuario chileno como extranjero.
2. La industria vitivinícola se ha visto afectada por el consumo de diversos alcoholes, como lo son el pisco, el ron, la cerveza y el whisky, siendo la cerveza la bebida alcohólica que lidera el mercado actualmente. Esto principalmente tiene con los cambios de hábitos que se han experimentado en las últimas décadas en Chile en donde la llegada de numerosos inmigrantes, principalmente europeos, trajo consigo nuevas tradiciones y bebidas alcohólicas.
3. Otro punto importante a considerar es el poco conocimiento que tiene la población chilena sobre las variedades de vino que se produce en Chile y la calidad que éstos tienen: sólo un 23% tiene un elevado conocimiento, el 2% muy elevado y un 75% tiene un bajo conocimiento. Dentro de la población chilena aún no es posible distinguir la diferencia entre cepas, por lo que se opta por el vino de mesa;

se piensa que un buen vino es el que es más caro, saliéndose del presupuesto, y dejando el consumo de vino exclusivamente para celebraciones especiales, sin embargo, lo que no saben, es que Chile ha ganado primeros lugares en premios internacionales por vinos de categoría económicos.

4. Existe una falta de unificación de las viñas dentro de los valles vitivinícolas y la ausencia de un espacio central que recoja lo anteriormente mencionado.

Es debido a esto que se propone el proyecto “Centro interactivo del Vino Chileno”, el cual contará con un programa cultural, educacional y gastronómico en torno al vino, siendo una propuesta lúdica, interactiva y de exploración en torno a todos los procesos vitivinícolas, teniendo como intención ser el principal referente en torno al vino chileno, funcionando como sede administrativa unificadora de los valles vitivinícolas del país. Se pretende instaurar el vino sobre la base de la unión de la gente, las tradiciones y la gastronomía, re-encantando a la población chilena y extranjera mediante un hito arquitectónico del vino.

| 1.4 OBJETIVOS |

OBJETIVO PRINCIPAL

Desarrollar un proyecto arquitectónico que posibilite instancias de aprendizaje sobre la producción del vino chileno y su historia, procurando que sea de forma interactiva y poniendo en valor el paisaje vitivinícola característico de nuestro país.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

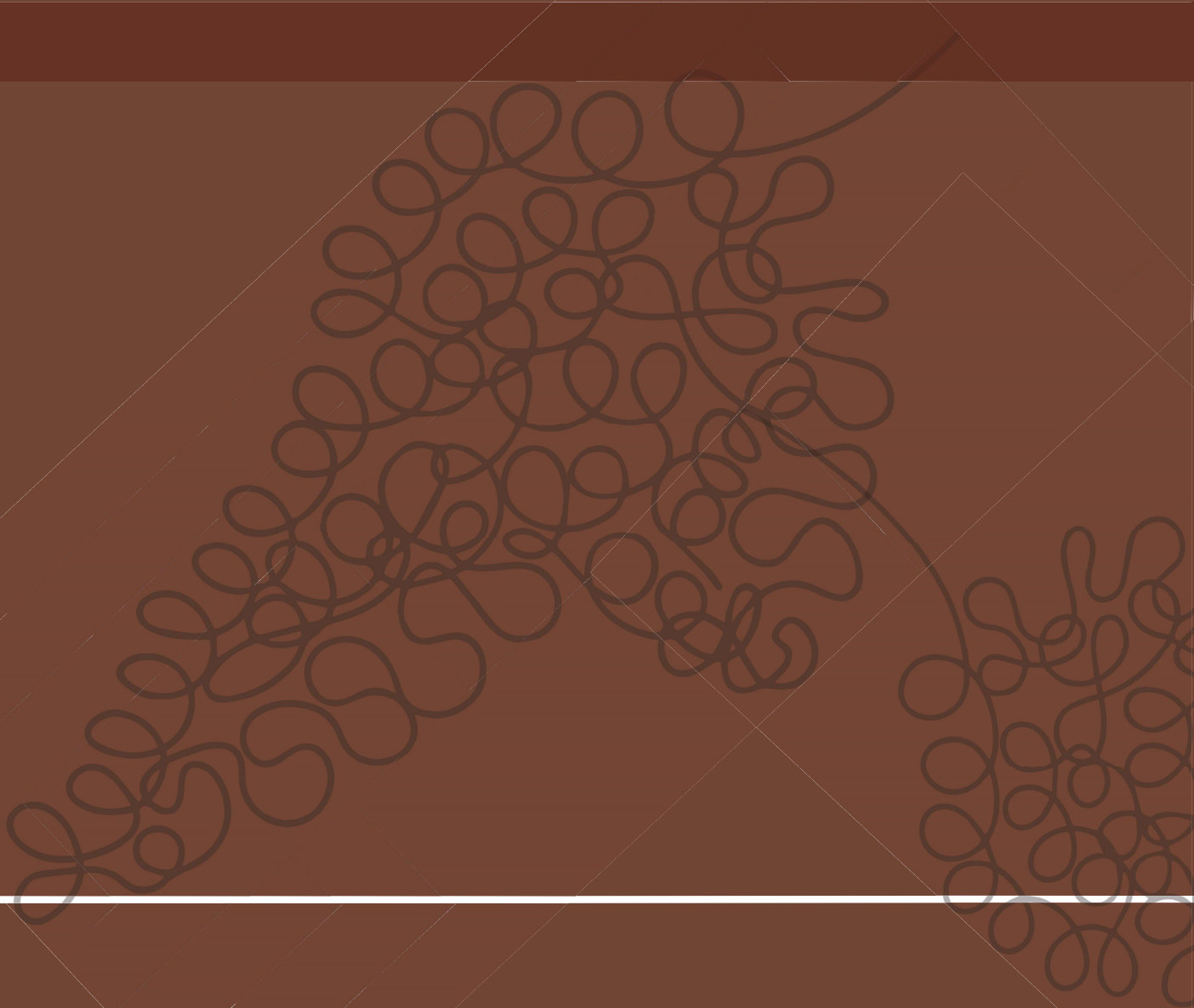
- 1.** Revalorizar la industria vitivinícola dentro del mercado nacional, fomentando al usuario interno a acercarse al vino y sus propiedades.
- 2.** Educar al usuario sobre los tipos de vino chilenos, las regiones vitivinícolas y las distintas cepas que existen en nuestro país.
- 3.** Reactivar la historia vitivinícola de Puente Alto mediante un hito arquitectónico del vino, potenciando así el turismo y generando nuevos ingresos para la comuna.
- 4.** Generar un proyecto que sea amigable con el medioambiente, priorizando un edificio de carácter sustentable y que dialogue con el paisaje vitivinícola en el cual se inserta.
- 5.** Incentivar y promover la explotación de nuevos predios agrícolas para la producción de vino, enseñándole al pequeño productor los procesos de la elaboración y las herramientas necesarias para su producción, generando nuevos empleos y promoviendo la economía del país.

*.. El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto.
Oh tú, jarra de vino, en el desierto
con la sabrosa que amo,
dijo el viejo poeta.
Que el cántaro de vino
al beso del amor sume su beso.*

Extracto Oda al vino, Pablo Neruda

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

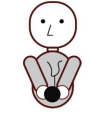


| 2.1 VOCABULARIO VITIVINÍCOLA |



Agronomía. (De agrónomo). 1. f. Conjunto de conocimientos aplicables al cultivo de la tierra, derivados de las ciencias exactas, físicas y económicas.

Ampelógrafo



Agrónomo, ma. (Del gr. ἀγρονόμος). 1. m. y f. Persona que profesa la agronomía

Ampelografía. (Del gr. ἄμπελος, vid, y -grafía). 1. F. Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

Viverista



Ampelógrafo 1. M. Y f. Persona que profesa la ampelografía o tiene en ella especiales conocimientos

Viticultor



Bodeguero, ra. 1. m. y f. Dueño de una bodega de vinos.

Catador. (Del lat. captātor, -ōris). 1. m. Hombre que cata

Agrónomo



Catar. (Del lat. captāre, coger, buscar). 1. tr. Probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón.

Enología. (Del gr. Οἶνος, vino, y -logía). 1. F. Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos

Tonelero



Enólogo. 1. M. Y f. Persona entendida en enología.

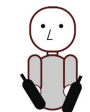
Sommelier. 1. Persona que en un hotel, restaurante o similar está al cargo de la elección, compra, conservación y servicio del vino.

Recolector



Terroir, conjunto de factores que definen y describen la región geográfica donde está emplazado el viñedo.

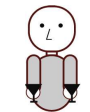
Enólogo



Tonelero, ra. 1. Adj. Perteneciente o relativo al tonel. Industria tonelera. 2. M. Y f. Persona que hace toneles.

Vinicultor, ra. (Del lat. Vinum, vino, y cultor, -ōris, cultivador). 1. M. Y f. Persona que se dedica a la viticultura.

Sommelier



Viticultura. (Del lat. Vinum, vino, y -cultura). 1. F. Elaboración de vinos.

Viticultura. (Del lat. Vitis, vid, y -cultura). 1. F. Cultivo de la vid. 2. F. Arte de cultivar las vides.

Catador

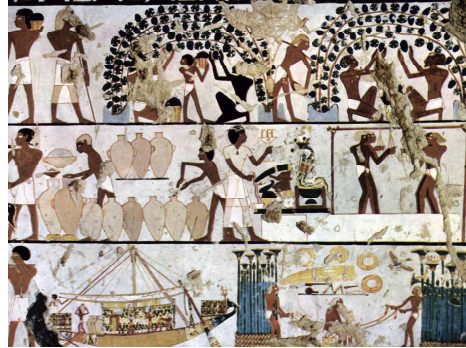
Viticultor. 1. Persona que tiene viñas o se dedica al cuidado de la vid.

| 2.2 VINO EN EL MUNDO | | 2.2.1 | CRONOLOGÍA DEL VINO EN EL MUNDO





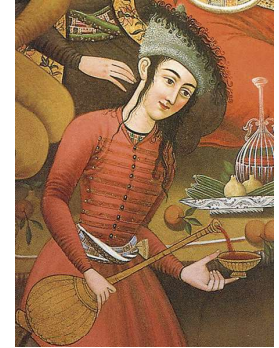
Egipcios vendimiando.
Fuente: Wikipedia.



Elaboración de vino en Egipto.
Fuente: Wikipedia.



Monje bodeguero, Época Medieval
Fuente: Wikipedia.



Joven persa vertiendo vino.
Fuente: Wikipedia.



Dioniso, Época Romana
Fuente: Wikipedia.



Ánforas de vino, periodo tinita 3.000 a.C
Fuente: Wikipedia.



Ánfora y jarra de vino, Época Romana.
Fuente: Wikipedia.



Vino en celebraciones.
Fuente: Wikipedia.

SIGLO XVII

Dos innovaciones aparecen en esta época:

Botella de vidrio: Pasa de tener un aspecto más redondo a uno más alargado y resistente, debido a las mejoras sobre la composición del vidrio.

Corcho: Al principio las botellas se tapaban con cera, lacre, yeso u otros medios disponibles, para luego emplear el corcho.

SIGLO XVII

Nacimiento de nuevos vinos. En Francia se establece un sistema de leyes que defiendan la denominación de los vinos, éste es el primer país viticultor en establecer legislación al respecto.

SIGLO XIX

Catástrofe Mundial
Una serie de catástrofes mundiales en forma de plagas mortíferas, guerras mundiales y crisis económicas, leyes secas que pusieron en serio peligro la producción mundial de vino. La plaga más devastadora es la de la mosca áfida denominada Phylloxera vastatrix, la cuál a lo largo de 15 años destruyó mas de un 40% de la producción francesa.

| 2.2 VINO EN EL MUNDO |

| 2.2.2 | CONDICIONES GEOGRÁFICAS VIÑEDOS DEL MUNDO

En primer lugar, para analizar las condiciones adecuadas de la plantación de un viñedo es necesario entender el concepto del “terroir”.

El terroir es un término francés que define un conjunto de factores naturales que condicionan el proceso de elaboración del vino. Entre estos se encuentran la capa superior del suelo, el subsuelo, el clima (Sol, lluvia, viento, humedad), pendientes geográficas y altitud.

Debido a que ningún viñedo va a tener siempre las mismas condiciones, se dice que el terroir de cada viñedo es único, sumado a la impronta de la mano del ser humano, es que se termina produciendo un vino único en cada ocasión, otorgándole una personalidad diferenciadora a nivel global.

Las principales regiones productoras del vino a nivel mundial se encuentran entre los 30° y 50° de latitud norte y los 30° y 40° de latitud sur (Ver figura 1). Es en estas zonas donde se dan las temperaturas medias ideales para el cultivo de vides, ya que, si se encontraran más cercanas al ecuador, el calor excesivo terminaría por generar uvas muy maduras.

Y, por el contrario, en zonas con temperaturas más frías, sería difícil conseguir el grado de madurez óptimo por la falta de exposición solar.

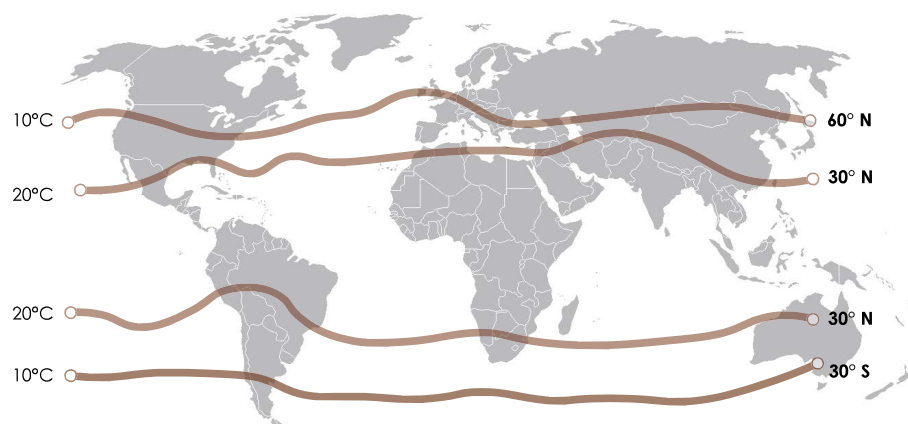
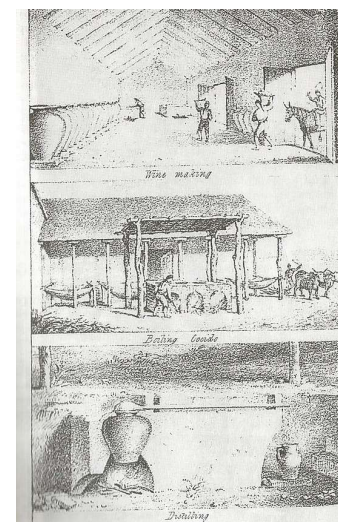


Figura 1: Zonas geográficas aptas para viñedos. Elaboración propia.

| 2.3 CHILE VITIVINÍCOLA |

| 2.3.1 | CRONOLOGÍA DEL VINO EN CHILE



Técnicas de elaboración de vino.
Fuente: Wikipedia.



Bodega Santa Carolina 1877.
Fuente: Wikipedia.



Vasija vendimia, Cousiño Macul.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 2: Información obtenida en Pozo, José Del. Historia del vino chileno: desde 1850 hasta hoy. Edición 2004

| 2.3 CHILE VITIVINÍCOLA |

| 2.3.2 | CONDICIONES GEOGRÁFICAS EN CHILE

Chile se caracteriza por su particular geografía, la cual alcanza distancias de más de 4.200 Km en su largo, y sólo una media de 100 Km de ancho.

Dentro de sus características aparecen 4 accidentes geográficos que definen abruptas diferencias dentro de sus paisajes y climas.

Por una parte, al norte del país se encuentra el desierto de Atacama, al este la cordillera de los Andes, al oeste el océano pacífico y al sur, los hielos de la Patagonia frente a la Antártida. Cada una de estas condiciones ofrecen situaciones únicas para el desarrollo del viñedo, considerando a Chile como un país único en el mundo del vino.

Chile se extiende desde los 17° a los 54° de latitud sur, lo que implica diversas condiciones climáticas. Se destaca por tener un clima principalmente mediterráneo, con un verano seco prolongado y lluvias concentradas en el invierno.

Tiene una amplia variación térmica día-noche y una elevada radiación solar. Estos factores son de vital importancia para el viñedo ya que su combinación favorece largos periodos de maduración consiguiendo así una mayor calidad en las uvas.

Otro factor importante que nos entrega la geografía de Chile es la influencia de la corriente de Humboldt (Ver figura 3), la cual recorre el océano Pacífico, procedente de la Antártida, y se encarga de refrescar los viñedos con el aire que llega desde el litoral hacia el interior. Regula temperaturas, ventila los valles interiores e hidrata los viñedos gracias a la humedad que penetra desde el mar.

Por otro lado, el regadío en la agricultura es parte fundamental, estando en Chile ligado siempre a alguna cuenca de río alimentado por el deshielo, debido a las escasas precipitaciones. Estos canales se encargan de nutrir los cultivos y dan lugar a las distintas denominaciones de origen.

En último lugar se debe destacar la influencia de la cordillera de los Andes, la que actúa como un verdadero biombo climático que contiene una depresión intermedia con suelos de excelente calidad para el cultivo de la vid, con suelos ricos en minerales debido a su origen volcánico. También es una de las causantes de generar las variaciones térmicas día-noche, disminuyendo fuertemente la temperatura a lo largo de la noche gracias al aire frío que desciende hacia los valles.

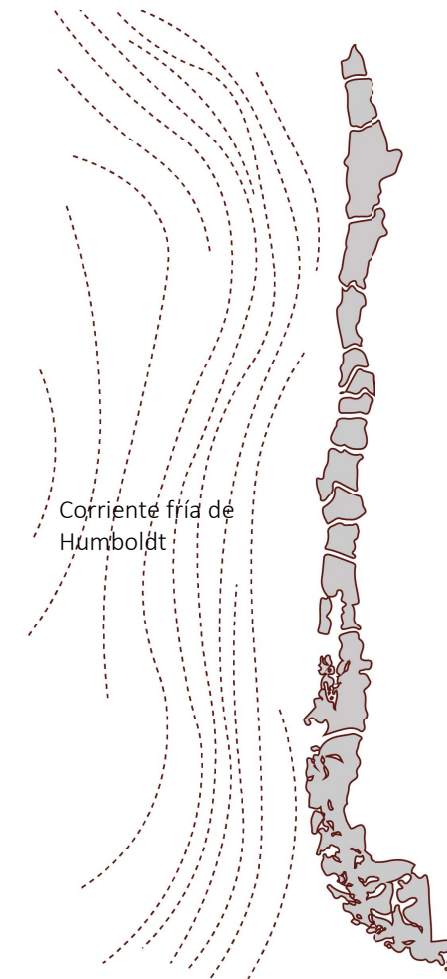


Figura 3: Corriente fría de Humboldt. Elaboración propia.

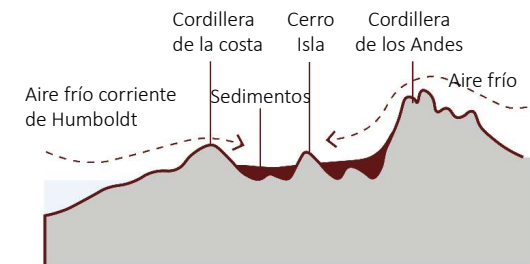


Figura 4: Corte transversal valle. Elaboración propia.

| 2.4 TIPOS DE VINOS |

Existen múltiples formas de clasificar el vino, éstas varían en relación al color, su método de vinificación, su grado de dulzor, su calidad y su denominación.

La denominación adquiere una importancia relevante tanto a nivel internacional como nacional, la cual está regulada por normativas relacionadas con la zona de producción y el periodo de crianza.

En el caso chileno, existe el Decreto N° 464, el cual establece y define las regiones vitivinícolas del país y clasifica el vino según el lugar donde es elaborado: Vinos con denominación de origen, vinos sin denominación de origen y vinos de mesa.

| 2.4.1 | COLOR

VINOS TINTOS

Se obtienen a través del prensado de la uva tinta, en donde adquieren su color característico en la etapa de vinificación: fermentación y maceración del vino. El color se obtiene a base de los pigmentos que están en el hollejo de la uva, ya que el mosto (jugo) toma contacto con la piel de la uva. Mientras más tiempo esté el mosto en contacto con el hollejo, más intenso será el color del vino. Se encuentran en esta categoría los Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Carmener.

VINOS ROSADOS

Estos vinos son el resultado de un proceso especial de vinificación, donde el hollejo de la uva toma contacto con el mosto por poco tiempo. De esta forma el vino adquiere aquel tono rosado característico de los vinos rosé.

VINOS BLANCOS

Los vinos blancos son producidos con uvas verdes o blancas. También se pueden elaborar vinos blancos a partir de uvas negras, separando el hollejo del mosto en la etapa de vinificación. Generalmente estos vinos tienen tonos amarillos, encontrándose en esta categoría el Sauvignon Blanc y el Chardonnay.



| 2.4.2 | MÉTODO DE VINIFICACIÓN

VINOS CALMOS O NATURALES

En el proceso de elaboración de estos vinos, el mosto se deja fermentar de forma natural, utilizando cantidades muy pequeñas y controladas de aditivos (levaduras, sulfuros, etc.). La gran mayoría de los vinos finos comercializados en Chile pertenecen a esta categoría. La graduación alcohólica de estos vinos varía entre los 10º a 15º

VINOS FORTIFICADOS O FUERTES

En la producción de estos vinos interviene más la mano del hombre, ya que reciben algunas dosis de alcohol extra durante la vinificación. Dentro de los vinos fortificados encontramos al Oporto, al Jerez y al Vermouth, los cuales tienen graduaciones alcohólicas que fluctúan entre los 16º a 23º.

VINOS ESPUMANTES

Son vinos que se elaboran a partir de dos procesos de fermentación, donde el primero se realiza según la metodología tradicional de producción y el otro posterior que sucede en la botella. Estos vinos se conocen por su evidente efervescencia, siendo el vino espumante más famoso, el producido en la región francesa de Champagne.

|2.4.3| GRADO DE DULZOR

SECOS

Su contenido en azúcar es inferior a los 5gr. por litro. La gran mayoría de los vinos tintos, blancos y rosados pertenecen a esta condición.

ABOCADOS

Su contenido en azúcar está entre los 5gr a 15gr por litro.

SEMISECOS

Su contenido en azúcar está entre los 15gr a 30gr por litro.

SEMIDULCES

Su contenido en azúcar está entre los 30gr a 50g por litro.

DULCES

Su contenido en azúcar es superior a 50g por litro.

|2.4.4| GRADO DE DULZOR

La calidad del vino y el grado de envejecimiento que éste tuvo permite clasificar el vino en torno a 5 tipos de etiquetas que vienen dispuestas en las botellas de los vinos y que son muy comunes al momento de comprar.

En el caso chileno, no existe ningún instrumento regulador en torno a este tipo de clasificación, siendo las viñas las responsables de clasificar sus vinos en torno a su calidad y los años de guarda que posean.

ICONO

Es un calificativo exclusivo de los vinos del Nuevo Mundo. Este término indica un vino de calidad excepcional, la cuál ha sido comprobada a través del tiempo. Acerca de los vinos Iconos siempre ha existido la siguiente afirmación: Vinos Premium hay muchos, pero Iconos solo muy pocos. Ejemplo: Concha y Toro, Carmín de Peumo (Carmenère, Cachapoal)

PREMIUM Y SUPER PREMIUM

Es un término utilizado de forma informal en los vinos del Nuevo Mundo, indican una mayor calidad y por lo tanto un valor que está sobre la media de los demás vinos. La categoría Súper Premium señala también una mayor calidad, pero que está sobre un vino Premium. Ejemplo: Canepa, Finísimo (Cabernet Sauvignon, Maipo)

GRAN RESERVA

Expresión originaria de España. Un vino Gran Reserva español debe cumplir un periodo de crianza de seis años (vino tinto) o cuatro años (vino blanco), antes de poder ser comercializado. En Chile este término señala una alta calidad y una prolongada guarda. Ejemplo: Santa Rita, Medalla Real (Carmenère, Colchagua)

RESERVA

Es un término creado en España, el cual indica una mayor calidad. En este país, según reglamentación, los vinos Reserva deben tener un periodo de crianza no menor a cuatro años, en el caso de los tintos y de 3 años, en relación a los vinos blancos. Tanto en Chile como en Argentina este término es ampliamente utilizado. Ejemplo: Morandé, Reserva (Merlot, Maipo)

VARIETAL

Indica un vino que ha sido producido con una sola variedad de cepa o que posee un mayor porcentaje de ésta en su mezcla. En Chile se exige que el porcentaje sea de un 75%. Otro uso del término es el utilizado en Chile, donde un vino varietal es cualquier vino que no ha tenido contacto en barrica. Ejemplo: Indómita, Varietal (Sauvignon Blanc, Valle Central)

| 2.5 ELEMENTOS DEL VINO |

Gracias a la avanzada tecnología existente en la actualidad y las continuas innovaciones en el área de la viticultura, es que se crean y perfeccionan materiales que ayudan a lograr una mejor calidad en los vinos y su preservación en el tiempo. También se crean nuevos elementos pensados en potenciar su producción, comercialización y consumo, los cuales han llegado a constituirse como productos exclusivos y de alto costo, como lo son las copas y sacacorchos.

BOTELLA

La botella es el envase o recipiente de vidrio que se encarga de contener y preservar el vino. Luego de la fermentación en cubas, el vino sigue un proceso de fermentación dentro de estos recipientes, desarrollando así nuevos aromas terciarios como el “bouquet”. Otra función fundamental de la botella es el de facilitar las tareas de transporte y comercialización. Cumple también un rol de publicidad asociado con la imagen y presentación que se desea entregar al usuario, mediante su forma y color.

CORCHO

A lo largo de la historia, el corcho ha sido el acompañante natural del vino. Es el encargado de sellar la botella luego de un largo proceso de vinificación y posee grandes características que lo hacen un elemento fundamental.

El corcho, nace de la corteza de un árbol denominado alcornoque, el cual puede vivir hasta 200 años y es cosechado cada nueve. Una de las características fundamentales es que es amigable con el medioambiente, ya que en el proceso de obtención de este material no es necesario cortar el árbol, sólo se separa de su corteza, repitiendo este proceso sólo cada ocho años. Su función principal en el vino es impedir el proceso de oxidación de este, en donde debido a su estructura porosa, las celdas del corcho se empapan de vino, frenando el aire al interior y otorgándole más años de vida al interior de la botella.

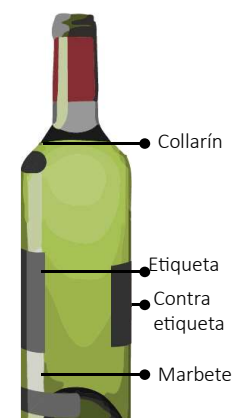
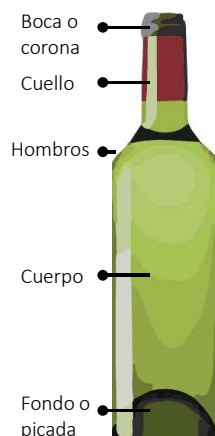


Figura 5: Partes de una botella de vino. Elaboración propia.

ETIQUETA

La etiqueta es la carta de presentación del vino en la botella. Se encarga de dar una información general acerca de las características del vino a consumir. Es aquí en donde se comunica la variedad de la uva, el año de cosecha, el grado alcohólico y la denominación de origen. Cada país tiene reglamentaciones especiales en relación con la información que se debe presentar en la etiqueta, en el caso de Chile, se exige a la producción nacional indicar los siguientes datos: Nombre del productor, grado alcohólico (mín. 11.5°) y el nombre de la marca o línea de producto.

CONTRAETIQUETA

Se ubica al reverso de la botella, y al igual que la etiqueta, tiene un rol informativo acerca del vino que se va a consumir. Parte de esta información muestra los antecedentes de la viña (desde su localización a sus características climáticas), las características de su elaboración, la descripción enológica, las recomendaciones gastronómicas y la temperatura de consumo adecuada. No existe una reglamentación en torno a la contraetiqueta, siendo netamente de carácter complementario.

CAPSULA

Cuando se inventa el proceso de guarda en la botella, asegurando su correcta conservación gracias a la evolución de la botella y el corcho, aparecen nuevos inconvenientes que impulsan el surgimiento de las cápsulas. Éstos inconvenientes son efectos netamente de la manipulación del hombre, el cual abría las botellas y se tomaba parte de éstas, o cambiaba su contenido por caldos apócrifos. A raíz de esto, se inventa la cápsula, la cual tiene como rol sellar la botella dándole autenticidad al vino. Además, protege y decora el gollete y cuello de la botella.

COPA

En el mundo del vino, la copa cumple un rol fundamental a la hora de tomarlo, siendo uno de los elementos más importantes. Su uso está destinado no sólo para el consumo, sino que su forma y tamaño se amplía a los actos de degustar y catar vinos.

La copa debe ser un recipiente incoloro de vidrio o cristal, sin ralladuras ni dibujos. Con esto, es posible apreciar de mejor manera la transparencia, la intensidad y el color del vino. Hoy en día, cada cepa y estilo de vino se asocia a un modelo de

copa, sin embargo, existe un modelo clásico el cual es ampliamente utilizado. Este se caracteriza por su pie de copa fino y largo, siendo el diámetro de la boca inferior al centro del cáliz, concentrando así los aromas del vino de mejor forma. Su limpieza se debe limitar a elementos libres de detergentes o cloro debido al intenso aroma que éstos poseen, se recomienda el uso de agua mineral secado posteriormente con un paño limpio e incoloro.

BARRICA (Ver figura 6)

La barrica es un recipiente de manera utilizado para la crianza del vino, tanto tinto como blanco, y algunos destilados. Su función principal es controlar los aportes de oxígeno al vino, favoreciéndose así su evolución tanto de aromas como estructura de este. Su forma es la de un tonel cilíndrico de madera que se conforma por dos tapas circulares y cuerpo de duelas, en donde se utiliza la madera de roble como materia prima debido a los aportes de taninos y polisacáridos (azúcares), beneficiando la fermentación maloláctica. Las principales barricas son las roble francés o americano. Cada barrica confiere una característica distinta a cada vino, viéndose afectada por su edad y nivel de tostado. Mientras menos edad tiene la barrica, mejores resultados aportan al vino.

- BARRICA DE ROBLE AMERICANO

El roble utilizado en este tipo de barrica es el de la especie *Quercus alba* o roble blanco, la cual se caracteriza por tener poros más grandes que el roble francés. Esto recae en un aporte aromático más rápido y astringente, generando resultados más agresivos y menos elegantes. Sus principales aromas son a coco, vainilla, pino y canela.

- BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

Es el modelo más utilizado en el mundo para la crianza de vinos finos. La madera de roble es sacada del norte de Francia específicamente de la especie *Quercus robur* y *Quercus sessiliflora*. Posee poros pequeños, por lo que su contribución es más sutil y lenta lo que se refleja en aromas más especiados con notas de nuez moscada y regaliz. Su valor comercial es el doble que la de roble americano.

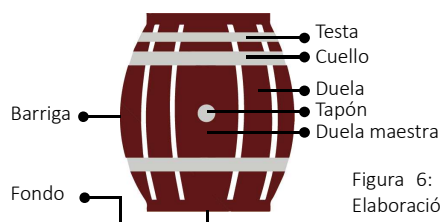


Figura 6: Partes de una barrica. Elaboración propia.

| 2.6 ELABORACIÓN DEL VINO |

PLANTACIÓN DE LA VID | Viñedo

<p>1</p> <p>Si bien no existe una fecha exacta, la vid suele plantarse durante el invierno o principios de la primavera.</p>	<p>2</p> <p>+ La orientación es fundamental para la optimización del sol. Para la plantación con espaldera se recomienda orientación norte. + Riego por aspersión, más utilizado. + Constante monitoreo al viñedo para prevenir hongos y plagas.</p>	<p>3</p> <p>Durante la vendimia, la recolección puede ser realizada de forma manual o con camiones de recolección.</p>
---	---	---

VINIFICACIÓN | Bodega

<p>4</p> <p>Recepción de la cosecha en la bodega. Se controla y pesa la uva.</p>	<p>5</p> <p>Selección manual de los racimos que alcanzan un nivel de calidad óptimo.</p>	<p>6</p> <p>Despallado y prensado Se puede realizar mediante el pisado de uva o de forma mecánica. Se obtiene el mosto.</p>	<p>7</p> <p>Maceración mosto</p>
<p>8</p> <p>Fermentación alcohólica. Transformación de azúcares en alcohol.</p>	<p>9</p> <p>Fermentación maloláctica. Transformación ácido maloláctico en láctico.</p>	<p>10</p> <p>Descube y prensado + Separación del vino de sus partes solidas. + Estrujado del orujo</p>	<p>11</p> <p>Guarda Oxidación lenta del vino.</p>
			<p>12</p> <p>Embotellado y crianza en botella.</p>

| 2.7 REGIONES VITIVINÍCOLAS Y VALLES CHILENOS |

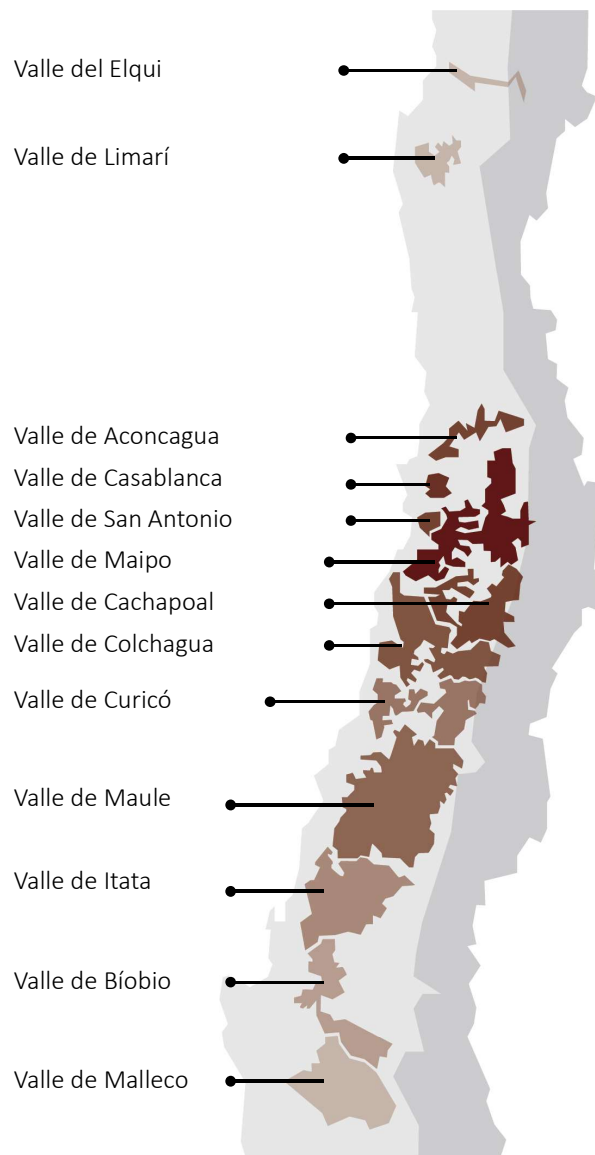
La marcada ortogonalidad plasmada en los mantos de los viñedos junto con el indómito paisaje provocado los cerros y su flora autóctona, genera un contraste único que constituye un elemento paisajístico típico de Chile.

El Ministerio de Agricultura de Chile, responsable de establecer mediante decretos la zonificación vitícola en Chile, establece seis grandes regiones vitícolas, las cuales se dividen en subregiones, zonas y áreas menores (Ver figura 7). A continuación se hará una breve descripción de los valles más emblemáticos del país.

| 2.7.1 | REGIÓN VITIVINÍCOLA DE ATACAMA

Es reconocida principalmente por su producción de Pisco, siendo la región vitivinícola más septentrional de escasos recursos hídricos.

- + Valle de Copiapó
- + Valle del Huasco



Valle de Copiapó. Fuente: Flickr Juan Pablo Gallo.



Valle del Huasco. Fuente: Noticiero del Huasco



Valle del Huasco. Fuente: Noticiero del Huasco

Fig. .7 Mapa Regiones vitivinícolas de Chile según Decreto 464. Fuente : www.morande.cl/esp/pdf/Morande_RegVit_Esp.pdf

|2.7.2| REGIÓN VITIVINÍCOLA DE COQUIMBO

La región de Coquimbo cuenta con 19.872,37 há de viñedos plantados. Siendo la principal producción dedicada a la industria pisquera.

VALLE DEL ELQUI

- + Superficie plantada: 508 há
- + Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon- Merlot- Carmenere- Chardonnay
- + Latitud: 29º 54'-30º 00' Sur
- + Breve descripción: Las condiciones climáticas para el cultivo de uvas son excelentes, cosechando uvas maduras y dulces, destacando principalmente por su producción de pisco. La producción de vino comienza en 1995, cuando la empresa pisquera Capel decide elaborar vino, sin embargo, su producción es muy reducida.
- + Vino: Las neblinas matinales y otros factores del clima crean vinos de poca suma calórica y de acidez refrescante.
- + Geografía: Es un valle encajonado que recibe la influencia del Océano Pacífico. La principal fuente de regadío proviene del embalse Puclaro que alimenta a los viñedos existentes y a otras zonas agrícolas.

VALLE DE LIMARÍ

- + Superficie plantada: 1.667 há
- + Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon- Merlot- Carmenere- Chardonnay
- + Latitud: 30º 28'-30º 58' Sur
- + Breve descripción: Este valle es descubierto como apto para las plantaciones de vides a mediados de los 90'. Sus condiciones climáticas y suelos permitieron el origen de casi 1.700 hectáreas de viñedos, de las cuales aproximadamente la mitad están cubiertas con cabernet sauvignon.
- + Vino: Debido a su cercanía con el Océano Pacífico, las calidades de los vinos finos destacan por ser frescos, aromáticos y frutosos.



Valle del Elqui. Fuente: blog.atrapalo.cl



Valle de Limarí. Fuente: www.rutasdechile.com

|2.7.3| REGIÓN VITIVINÍCOLA DE ACONCAGUA

De acuerdo con el Catastro Frutícola Nacional 20153 y al Catastro Vitícola Nacional del año 2014,4 la Región de Valparaíso cuenta con 20.933,09 ha de viñedos.

VALLE DE ACONCAGUA

Superficie plantada: 1.098 há

Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon – Merlot- Syrah- Carmenere

Latitud: 32º 45' Sur

Breve descripción: A unos 100 kilómetros al norte de Santiago pasa el río Aconcagua, a través del valle central de cordillera a mar. Nace en la cordillera de los Andes (Andes) y desemboca en Valparaíso, en el Océano Pacífico. El Valle de Aconcagua ofrece condiciones climáticas ideales para el cultivo de cepas, con días calurosos y noches frescas-húmedas. La producción de vino comienza en el año 1870, y si bien es cierto que se cultivan diversas cepas como cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc, es el syrah de Viña Errázuriz el que alcanzó fama, siendo el emblema del valle de Aconcagua.

Vino: Los vinos tintos son los más apreciados de este valle.

VALLE DE CASABLANCA

Superficie plantada: 4.142 há

Tipo de cepas: Chardonnay- Sauvignon Blanc- Pinot Noir- Merlot

Latitud: 33º 20' Sur

Breve descripción: Se descubre como zona apta para el cultivo de la vid a principio de los años 80', sin embargo, debido a la poca fertilidad de sus suelos y las grandes heladas en invierno, las viñas se dedicaron a sacar partido de esta realidad, creando vinos blancos de calidad.



Valle de Aconcagua. Fuente: www.sommelier.cl



Valle de Casablanca. Fuente: www.residenciadelvalle.cl

|2.7.4| REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL VALLE CENTRAL

VALLE DEL MAIPO

Superficie plantada: 10.800 há

Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon - Merlot Chardonnay – Carménère - Sauvignon Blanc

Latitud: 32º,55' y 34º 19' Sur

Breve descripción:

En las cercanías de la capital de Santiago, aparecen los inicios de la producción del vino chileno. Es una de las regiones vitícolas más conocidas de Chile, liderando el enoturismo. De aquí provienen los vinos más exitosos de exportación y los pilares de la producción del vino.

Vino: El vino característico de este Valle es el Cabernet Sauvignon que según su proximidad o lejanía de la Cordillera de los Andes, puede ser descrito como fresco o denso.

VALLE DE COLCHAGUA

Superficie plantada: 23.368 há.

Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon – Merlot- Carménère Chardonnay- Syrah

Latitud: 34º 15' y 34º 50' Sur

Breve descripción: Es aquí donde se crea la primera ruta del vino Chile, en el año 1996. Es uno de los valles más reconocidos, tanto en el país como en el extranjero, y ha recibido números reconocimientos por su organización y los atractivos que ofrece.

Vino: Los vinos más destacados de este valle son el Carmenere, Malbec y el Syrah.

VALLE DE CURICÓ

Superficie plantada: 19.091 há

Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon- Sauvignon Blanc Merlot- Chardonnay

Latitud: 34º 41' y 35º 25' Sur

Breve descripción: La producción vitivinícola es la actividad agrícola más importante de la zona. En esta zona se encuentra la superficie de cultivo de cepas de vino blanco más grande del país (60% del Sauvignon Blanc del país). Este valle acoge a la primera viña extranjera en llegar al país a principios de los 80': La viña de Miguel Torres, la primera en abrir la tradicional fiesta de la vendimia.

Vino: Este valle produce el 60% del Sauvignon Blanc del país, caracterizándose por su diversidad de cepas.



Valle del Maipo. Fuente: www.winerist.com



Valle de Colchagua. Fuente: chile.travel



Valle de Curicó. Fuente: www.sanpedro.cl

VALLE DEL MAULE

Superficie plantada: 31.483 há.

Tipo de cepas: Cabernet Sauvignon – País – Merlot

Latitud: 34° 58' Sur

Breve descripción: Es la única, junto al Valle del Maipo, que reclama el título de “Cuna del vino chileno”. Este valle representa la mitad de las plantaciones de los viñedos del país. Es un valle de tradición vitivinícola, donde existe una importante producción de vino de cepa “País”, las cuales no se cultivan en espaldera, sino que son cultivadas en vaso o en forma de copa. Vino: Los tintos producidos en este valle son fuertes y de gran carácter, aunque por la diversidad de climas, existan vinos tintos frescos y jóvenes.

|2.7.5| REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL SUR

VALLE DEL ITATA

Superficie plantada: 10.504 há

Tipo de cepas: Moscatel de Alejandría – País - Cabernet Sauvignon- Chardonnay

Latitud: 37° 08' -37° 20' Sur

Breve descripción: Lugar donde se originó la vitivinicultura chilena. Una de las características de este valle es mantener tradiciones vitivinícolas de antaño, donde es común ver a pequeños productores que elaboran vino de forma tradicional y para el consumo familiar.



Valle del Maule. Fuente: chile.travel



Valle del Itata. Fuente: www.desobremesa.cl

| 2.8 ENOTURISMO |

| 2.8.1 | ANTECEDENTES TURISMO

“El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos”. (Organización Mundial de Turismo OMT, 1994)

Hoy en día existe una necesidad en las personas por explorar y buscar nuevos destinos que logren satisfacer la necesidad de sentir nuevas experiencias que causen emoción, conexión con la naturaleza o sensaciones que salgan de lo común, ya sea extremas o solemnes.

Existen factores asociados al turismo que llevan a los países a invertir en promocionar su territorio: ayuda a mejorar la percepción de la imagen del país y puede fomentar otro tipo de actividades, como pueden ser las exportaciones e inversiones por parte de capitales extranjeros que ven al país como una oportunidad.

ANTECEDENTES TURISMO CHILE

- + En Chile, el turismo representa un 3,2% del PIB (al 2016) y se proyecta que al 2020 represente un 6,0%.
- + La cantidad de turistas a aumentado en más de un 100% del año 2004, pasando de 1.825.000 a un 3.674.000
- + Las principales razones de viajes a nivel nacional son: 62,8% Vacaciones, 29,8% Visita a familiares, 2,1% Negocios y 5,6% Otros.
- + Las razones más influyentes para venir a Chile son 53% Cultura Chilena, 34% Sus montañas, 34% Sus paisajes y un 31% por sus vinos y viñas.

Es importante invertir en el turismo ya que ayuda a modificar la matriz económica del país, protección del medioambiente, generación de nuevas fuentes laborales, es el responsable de emprendimientos e innovaciones, muestra la identidad nacional y local, permite la interacción regional y protección del patrimonio natural y cultural.

| 2.8.2 | ANTECEDENTES ENOTURISMO

El enoturismo es un tipo de turismo que se enfoca en promocionar las zonas de producción vitivinícolas. Se relaciona con el turismo gastronómico y cultural debido al carácter histórico, artístico y social que representa. La principal atracción es conocer desde dentro el mundo del vino: sus bodegas, viñedos, elaboración e historia.

“Las visitas a viñedos, bodegas, festivales y espectáculos del vino en los que la cata de vinos y/o la experiencia de los atributos de las regiones productoras de vino son los principales factores de motivación para los visitantes” (Hall, 1996; Macionis, 1996)

ANTECEDENTES ENOTURISMO EN CHILE

- + Chile es el octavo productor de vino a nivel mundial, compite con los principales exponentes como lo son Italia, Francia y España.
- + Sus productos llegan a más de 150 países del mundo con la marca Chile.
- + Tiene un paisaje natural único.
- + El mercado enoturístico ha crecido en un 21,3% en los años 2005 (250.000 visitas) y 2015 (750.000 visitas).
- + Llegan visitantes extranjeros de todo el mundo: (Brasil, EEUU, China, Reino Unido, España, etc.)
- + Tiene más de 50 viñas sustentables y certificadas.
- + Chile sigue siendo uno de los pocos países en el mundo, donde las viñas reciben más visitas de turistas extranjeros que nacionales: 80% v/s un 20%.

|2.8.3| ORGANIZACIONES LIGADAS AL VINO

Hoy en día, existen diversos organismos, tanto públicos como privados, los cuales colaboran en mantener y difundir el prestigio y calidad del vino chileno. Se han implementado, además, programas del gobierno con la intención de promocionar el turismo relacionado con la industria vitivinícola (o enoturismo), cuya finalidad es ser un referente latinoamericano del enoturismo sustentable.

Las organizaciones desempeñan sus trabajos tanto en temas de producción (control y manejo), comercialización (exportación y mercado interno), promoción (tanto a nivel nacional como para el mercado internacional) y capacitación dedicado al sector laboral del vino junto con sus investigaciones.

Debido a la importancia que tiene la industria vitivinícola a nivel de imagen y economía del país, es que tanto organismos estatales como privados trabajan continuamente en conjunto, creando así una red de colaboraciones.

INSTITUCIONES PRIVADAS

+ Vinos de Chile A.G

Es una entidad gremial sin fines de lucro y de carácter privado que representa a los productores vitivinícolas del país. Se constituye el 20 de abril del 2007, unificando las dos entidades gremiales sin fines de lucro de ese entonces: Viñas de Chile A.G (1945) y ChileVid A.G (1993), y representa al 95% de la industria vitivinícola chilena actual. Esta asociación ayuda como un intermediario entre las viñas y las instituciones gubernamentales del país, contribuyendo a su crecimiento y creando mayores oportunidades para el desarrollo del sector. Participa en el análisis y elaboración de políticas gubernamentales, tratados de libre comercio y normativas en torno al mundo del vino. También cumple un rol fundamental en torno a la promoción del vino tanto a nivel nacional como internacional.

INSTITUCIONES PÚBLICAS

+ PROCHILE

“Somos la institución del Ministerio de Relaciones Exteriores encargada de la promoción de la oferta exportable de bienes y servicios chilenos, y de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo.”

PROCHILE se encarga de generar relaciones y nuevas alianzas económicas en el extranjero. Desarrolla seminarios y degustaciones en todo el mundo, acercando así a nuevos clientes a las viñas nacionales.

+ SAG (Servicio Agrícola y Ganadero)

“Es el organismo oficial del Estado de Chile, encargado de apoyar el desarrollo de la agricultura, los bosques y la ganadería, a través de la protección y mejoramiento de la salud de los animales y vegetales.”

El SAG se encarga de las labores relacionadas con la gestión y el control de producción del vino en Chile a través del Subdepartamento de Viñas y Vinos. Su función principal es fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias que regulan la producción, realizar la certificación de la denominación de origen y realizar la actualización del catastro vitícola nacional.

ASOCIACIONES

Son asociaciones gremiales que pueden cumplir funciones formativas, de difusión e incluso de investigación.

+ Asociación Nacional de Sommeliers de Chile

+ Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos – Enólogos de Chile

PROGRAMA PARA IMPULSAR EL ENOTURISMO¹

+ Enoturismo Sustentable

El propósito del programa es convertir la industria del Enoturismo en el cuarto producto turístico de Chile, captando así mercados de categoría mundial.

Su misión es posicionar a Chile como referente del Enoturismo Sustentable al 2025, identificándolo tanto a nivel nacional como internacional por una oferta sofisticada y de calidad, diversa e integrada, y poniendo en valor los recursos naturales, patrimoniales y culturales en torno a la experiencia del vino, la gastronomía y tradiciones.

Instituciones públicas que participan: CORFO, SUBSECRETARIA DE TURISMO, SERNATUR, ODEPA, PROCHILE, FUNDACION IMAGEN DE CHILE.

Instituciones privadas que participan: VINOS DE CHILE A.G, RUTA DEL VINO DE COLCHAGUA, VIÑAS DE CASABLANCA A .G., VIÑAS DE CURICO A.G., VIÑAS DEL MAULE A.G., MOVI A.G., FEDETUR, INACAP.

¹Información obtenida a través de Programa Estratégico de Enoturismo Sustentable: I encuentro de viñas y valles enoturísticos 2016, Viña Tarapacá, 01 de Septiembre 2016

|2.8.4| FIESTA DEL VINO

La fiesta del vino, o Fiesta de la Vendimia, son las actividades que se celebran durante la cosecha de las uvas viníferas, principalmente en la zona del Valle Central de Chile. Se realiza entre los meses de marzo y abril, a fines del verano austral. Estas celebraciones forman parte de las rutas del vino de los valles vitivinícolas, con actividades de distracción y jolgorio.

A las actividades tradicionales como la elección de la Reina, la investidura de la madrina de la fiesta, el pregón, el pesaje de la soberana en botellas de vino y el torneo de los pisadores de uva, se han sumado otros encantos como muestras de artesanía, patios de gastronomía chilena e internacional, exposición y degustación de vinos de la zona, un café del 900, bodegón y espectáculos de música folclórica.



Fiesta de la Vendimia, Curicó. Fuente: www.rutadelvinocurico.cl



Fiesta de la Vendimia, Casablanca. Fuente: www.rutadelvinocasablanca.cl



Fiesta de la Vendimia, Colchagua. Fuente: www.colchaguavalley.cl

*“Si me dieran a elegir
Entre diamantes y perlas
Yo elegiría un racimo
De uvas blancas y negras*

*El ciego con una copa
ve chispas y ve centellas
y el cojo de nacimiento
se pone a bailar la cueca.*

*El vino cuando se bebe
con inspiración sincera
sólo puede compararse
al beso de una doncella*

*Por todo lo cual levanto
mi copa al sol de la noche
y bebo el vino sagrado
que hermana los corazones.”*

Coplas de Vino, Nicanor Parra

CAPÍTULO III

PROPUESTA DE LOCALIZACIÓN

| 3.1 LOCALIZACIÓN |

Chile es un país de hermosos contrastes. Su imponente geografía trae consigo innumerables alegrías en torno a su belleza única, pero también de miedos por ser el escenario de constantes catástrofes naturales que devastan al país.

Sin embargo, esta naturaleza ha acompañado al hombre desde tiempos inmemoriales, habitando sus territorios desde el norte desértico al sur glacial, desde el este con la inmensidad de la cordillera hacia el oeste con el hermoso mar. Es dentro de este escenario que surge el valle central como un tranquilo remanso apto para el asentamiento humano, con una tierra fértil y un clima idóneo para la agricultura y la vida.



Vina Aquitania

Vina Parque Cousiño Macul

Ex Bodega de vino San Carlos

Monumento nacional

TERRENO

Ex Estación Ferrocarril

Llanos del Maipo

Metro Plaza Pre Alto

Puente Alto

Puente San Ramon

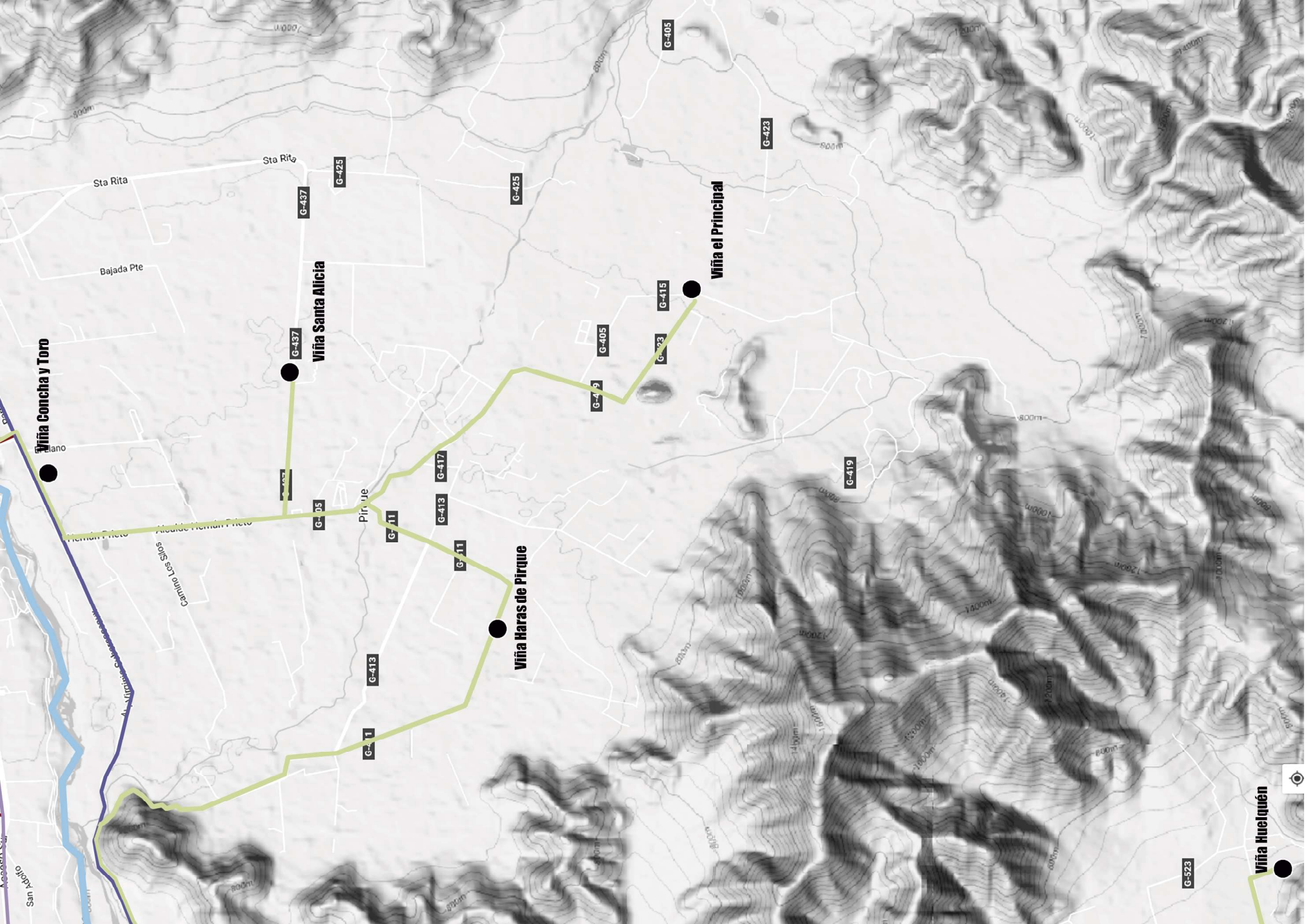
Museo Interactivo Mirador

La Pitana



70

33



Viña Concha y Toro

Viña Santa Alicia

Viña Haras de Pirque

Viña el Principal

Viña Huelquén

G-437

G-437

G-05

G-413

G-413

G-11

G-413

G-11

G-417

G-419

G-405

G-423

G-415

G-423

G-419

G-523

|3.1.1| CONTEXTO GENERAL: VALLE DEL MAIPO

El proyecto se emplaza dentro de la región vitivinícola del Valle Central, específicamente dentro de la denominación de origen (D.O) del Valle del Maipo.

El Valle del Maipo comprende todas las provincias administrativas de la Región Metropolitana, esta subregión abarca 13 áreas vitivinícolas distribuidas en 21 comunas (Ver figura 8). Es en este lugar donde se encuentran la mayor cantidad de bodegas de Chile, tiene sus inicios en la historia de la producción del vino chileno y posee algunas de las bodegas más antiguas fundadas en el siglo XIX.

Posee un clima característico para la producción de cepas de vino tinto por su necesidad de sol. Posee un clima estable, de veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves con bajo riesgo de lluvias en la vendimia (no sobrepasan los 450 mm anuales). Los días son calurosos y las noches frescas, generando cambios de temperatura considerables.

Por su ubicación geográfica se pueden producir vinos de diferente frutalidad, aroma y color. La superficie de viñedos ocupa aproximadamente 10.400 ha (Ver figura 9), de las cuales 8.000 ha son principalmente para el cultivo de cepas tintas: Cabernet sauvignon, merlot, carménère, syrah, cabernet franc y malbec; y las otras 2.000 ha restantes son para las clásicas cepas de vino blanco: chardonnay, sauvignon blanc y semillón.

El valle del Maipo se encuentra entre el cordón montañoso de los Andes y la cordillera de la Costa, siguiendo el curso del río Maipo, que es un punto geográfico fundamental respecto a las instalaciones de riego, en donde se irriga fundamentalmente a través de canales que transportan las aguas provenientes del derretimiento de la nieve.

Gracias a la existencia de una gran cantidad de viñas que ofrecen visitas enoturísticas y a su cercanía con la Región Metropolitana, es que se posiciona como un importante polo turístico tanto a nivel mundial como nacional.

Dentro de esta base se propone la ubicación general del proyecto.

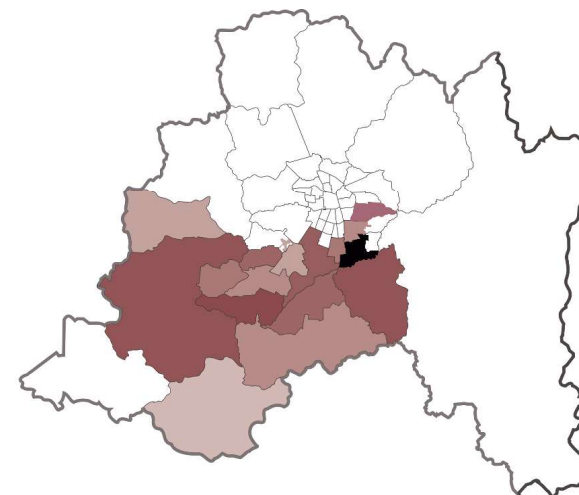


Figura 8: Mapa comunas Valle del Maipo. Elaboración propia.

PROVINCIAS	SUPERFICIE DE VIDES PARA VINO	
	Superficie (ha)	% de la R.M.
Santiago	470	4,5%
Chacabuco	368	3,5%
Cordillera	1.427	13,6%
Maipo	3.456	32,8%
Melipilla	2.675	25,4%
Talagante	2.131	20,2%
Total R.M.	10.528	100%

Figura 9: Tabla Superficies de vides para vino. Elaboración propia.

| 3.1.2 | CONTEXTO ESPECÍFICO: COMUNA DE PUENTE ALTO

Puente Alto es una comuna de la Región Metropolitana de Santiago que actualmente forma parte de la conurbación del Gran Santiago, se ubica al sur oriente de Santiago y según datos del Censo 2002, es la comuna más poblada del país con un total de 492.915 habitantes.

Geográficamente se localiza alrededor de los 33º 33' y 33º 37', latitud, en la cuenca hidrográfica del río Maipo, ocupando un espacio aproximado de 86,75 kilómetros cuadrados. Ha tenido una gran evolución, pasando de ser una comuna de carácter agrícola, a una comuna de carácter industrial para luego perfilarse como una comuna de usos mixtos principalmente de carácter residencial.

En sus inicios, el territorio comprendido entre el río Maipo y el Mapocho fue durante largo tiempo un terreno seco y yerno, sin embargo, con la creación de los canales de San Carlos y Eyzaguirre en el siglo XIX se logra regar todo el valle aumentando la productividad agrícola.

Se escoge Puente Alto como emplazamiento del proyecto debido a la ubicación estratégica que posee en torno a las principales comunas vitivinícolas del Valle del Maipo y a las viñas más importantes del país; además de la gran conexión con el resto de la región metropolitana.

Posee hitos geográficos que la diferencian de otras comunas, como lo son el río Maipo, el canal Eyzaguirre y el Cerro la Ballena (Ex cerro las Cabras), e hitos históricos como lo es el ex ferrocarril del Llano del Maipo que solía conectar la comuna de Puente Alto con la zona de plaza Italia (reemplazado por la actual línea 4 del metro de Santiago), la ex bodega de vinos San Carlos (Monumento nacional), la viña Concha y Toro (ubicada en el límite entre Pirque y la comuna), el puente San Ramón y la Compañía Manufacturera de Papeles y Cartones (CMPC), la cual es la responsable de cambiar el carácter rural de la comuna por un carácter obrero industrial.

| 3.2 EMPLAZAMIENTO |

| 3.2.1 | ACCESIBILIDAD

El proyecto se emplaza en un sector estratégico de Puente Alto. En primer lugar, está cercano a la avenida principal de la comuna: Av. Concha y Toro, la cual cumple un rol fundamental cruzando no sólo la comuna de norte a sur, sino que Santiago, transformándose hacia el norte en Av. Vicuña Mackenna y hacia el sur conectándose con la comuna de Pirque. En segundo lugar, está a pasos de la Av. Eyzaguirre, la cual cruza la comuna en el sentido oriente-poniente, conectándose con San Bernardo y San José de Maipo.

Está cercano a la estación plaza de Puente Alto de la línea 4 del metro de Santiago, y continuo al terminal de Subus de Transantiago, siendo posible llegar mediante transporte de locomoción colectiva o transporte privado. Para acceder al terreno se debe llegar por la calle Av. Paseo Pie Andino, siendo la única calle de carácter vehicular que lo limita, generando así accesos controlados tanto a nivel vehicular como peatonal.

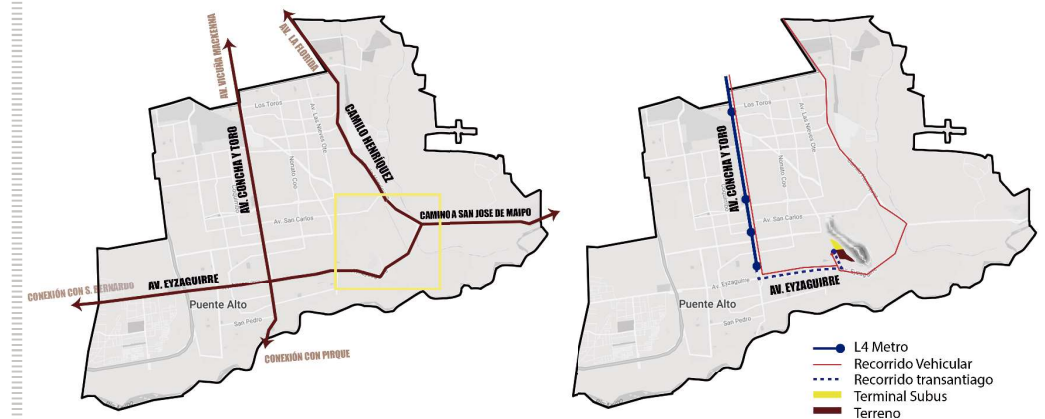


Figura 10: Mapas de calles importantes de Puente Alto y accesos a terreno en diferentes medios de transporte. Elaboración propia.

|3.2.2| ANÁLISIS DEL SECTOR



Figura 11: Mapa análisis del sector. Elaboración propia.

El sector que comprende el terreno del proyecto tiene una gran diversidad de usos de suelo (Ver figura)

- 1.** Papeles Cordillera S.A: Perteneciente a CMPC, es una empresa de carácter privado e industrial que abarca 670.000 m2 de la comuna de Puente Alto. Fue inaugurada en el año 1920.
- 2.** Subus Chile S.A: Terminal de buses de transantiago inaugurado el año 2013.
- 3.** Terreno baldío: Terreno que actualmente se encuentra sin ningún proyecto de construcción.
- 4.** Terreno baldío: Terreno en proceso de construcción de carácter residencial.
- 5.** Supermercado Montserrat Eyzaguirre.
- 6.** Colegio Polivalente Cardenal Raúl Silva Henríquez y Colegio San Esteban
- 7.** Comercio: Comercio de escala de barrio.
- 8.** Villa Primavera
- 9.** Villa Entre Ríos
- 10.** Población Los Andes
- 11.** Barrio Canchilla
- 12.** Población Carol Urzúa
- 13.** Cerro La Ballena: Cerro Isla según Art. 5.2.3.2 del P.R.M.S.
- 14.** Zona residencial

+ El terreno esta rodeado por suelos de carácter privado y comercial, aislando de ésta forma al cerro La Ballena y dificultando su ingreso.

+ Por otra parte, el sector se caracteriza por ser de uso residencial, principalmente de clase media baja y vulnerable.

+ La calle Av. Paseo pie Andino actualmente es de tierra y de difícil acceso, pero mediante el plan regulador se propone como parte del anillo de circunvalación comunal.

|3.2.3| DESCRIPCIÓN DEL TERRENO

Debido al carácter del proyecto, se hace necesario la búsqueda de un vasto terreno que cumpla una condición de ruralidad inserta en un ambiente urbano. De esta forma, se llega al terreno el cual se encuentra a los pies del Cerro Isla “La Ballena”.

El área del terreno es de 58.233 m2 y posee una leve pendiente de 2,3%, actualmente se encuentra baldío y en mal estado, con algunas tomas dentro del terreno.

Limita en el norte con el terreno de Subus de Transantiago, terminal de buses, hacia el sur con otro terreno baldío, hacia el poniente con terrenos de CMPC y por su lado oriente con el cerro La Ballena.

Se encuentra emplazado en una zona en proceso de urbanización, por lo que es fundamental analizar la propuesta del plan regulador para el sector de forma de incorporarlas y proyectarlas dentro de las estrategias de diseño:

En primer lugar, el acceso actual se caracteriza por ser un camino de tierra en muy malas condiciones, enmarcado por un muro que lo hace casi imperceptible para llegar. Sin embargo, la calle que se propone mediante su plan regulador es una gran avenida de 60 metros de ancho, la cual contempla vías especiales para Transantiago y para el vehículo particular. Ésta calle es fundamental porque se encarga de darle un carácter de importancia tanto al terreno como el proyecto, contactándose a su vez con la Av. Eyzaguirre.

Por otra parte, se plantea una calle de servicio por el lado oriente, entre el terreno y el cerro, la cual se proyecta como una calle de carácter peatonal permitiendo reactivar de esta forma el espacio público del cerro y sus recorridos de trekking dentro de éste.

El terreno posee una forma irregular, siendo la media de sus medidas 215 m x 300m.



3.2.4 FACTIBILIDAD TÉCNICA Y LEGAL

El terreno es propiedad de un privado y el valor de suelo cuesta 0,79 UFxm2. Se encuentra sujeto al Plan Regulador Comunal de Puente Alto. De esta forma el proyecto se enfrenta a las siguientes disposiciones legales:

1. El terreno corresponde a una zona de uso de suelo denominada E(c)2 (Ver fig. 12), la cual es de equipamiento de deporte y cultura preferentemente. Sus usos permitidos son residenciales, equipamiento de educación, deporte, comercio, servicios, esparcimiento (granjas educativas, parques de entretenimiento, juegos electrónicos) y culto y cultura a (templos, capillas, santuarios, centros de eventos y convenciones, cines, teatros, museos, salas de concierto, bibliotecas, casas de cultura, galerías de arte, auditorios, jardines botánicos, prensa y radio escrita).

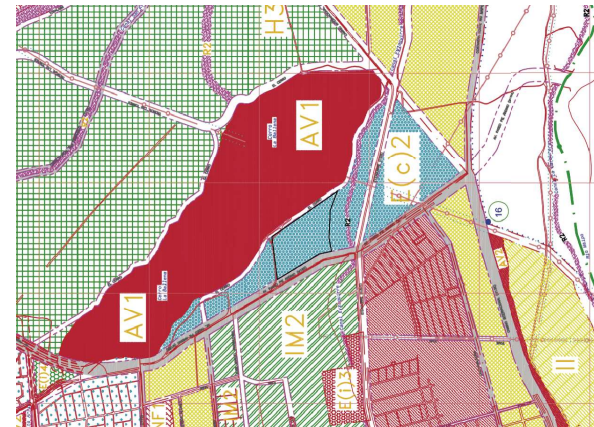


Figura 12: Mapa usos de suelo comuna de Puente Alto. Fuente: Plano general Plan Regulador de Puete Alto

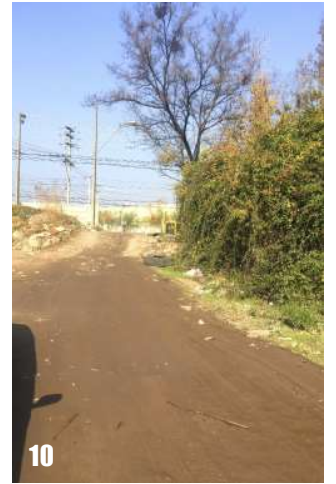
2. Las condiciones de Subdivisión y Edificación se muestran en el siguiente cuadro:

Condiciones de Subdivisión y Edificación		
	Equipamiento	Residencial
Superficie Predial Mínima	800 m ²	200 m ²
Coefficiente Constructibilidad	0,90	0,80
Densidad Bruta Máxima	-	200 Hab/Há
Tipo de Agrupación	Aislado	Aislado y Pareado
Altura Máxima	10,50 m.	Artículo 2.6.3. O.G.U.C
Porcentaje Máximo Ocupación de Suelo	40%	40%
Porcentaje Máximo Adosamiento	Artículo 2.6.2. O.G.U.C	Artículo 2.6.2. O.G.U.C
Antejardín Mínimo	Artículo 8º Ordenanza Local	Artículo 8º Ordenanza Local

Figura 13: Extracto ordenza local. Fuente: Ilustre Municipalidad de Puente Alto.

| 3.3 IMAGENES ACTUALES DEL TERRENO | Elaboración propia





*“Hay algo, pregunto yo,
Más noble que una botella
De vino bien conversado
Entre dos almas gemelas?”*

*El vino tiene un poder
Que admira y que desconcierta
Transmuta la nieve en fuego
Y al fuego lo vuelve piedra.*

*El vino es todo, es el mar,
Las botas de veinte leguas
La alfombra mágica, el sol,
El loro de siete lenguas.”*

Coplas de Vino, Nicanor Parra

CAPÍTULO IV

PROPUESTA GENERAL

| 4.1 IDEA DE PROYECTO |

La idea de proyecto surge ante la necesidad de generar un espacio que integre las distintas áreas en torno a la industria vitivinícola, abarcando el **área cultural, educacional y comercial** (Ver figura 14) e integrando las distintas regiones vitivinícolas y viñas dentro de un mismo lugar, generando una muestra tanto de los vinos que se trabajan como de los paisajes existentes, potenciando a la vez el enoturismo dentro del país.

Frente a esto, surgen diversas preguntas que generan los lineamientos para el proyecto: ¿Cómo la arquitectura es capaz de sumarse a una geografía y enfrentarse al paisaje vitivinícola? ¿Cómo generar un proyecto que muestre el proceso de producción del vino y su historia de manera que cautive al usuario?

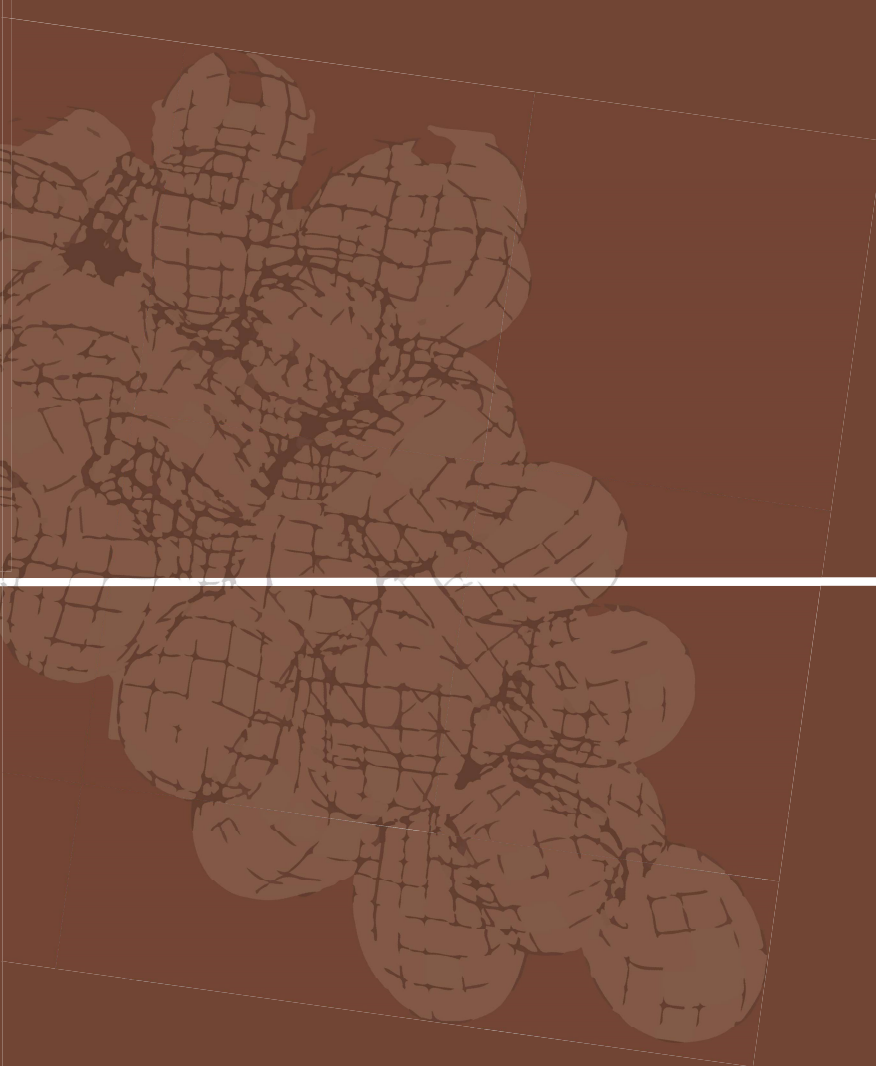
Ver como el edificio se suma al paisaje es parte fundamental, tiene diversas vistas, se puede contemplar desde el cerro y desde la calle, por lo que es esencial que su diseño sea pensado para ser observado. Se debe generar una propuesta no sólo a nivel de terreno, sino que se debe incluir e invocar al cerro dentro del proceso de diseño, potenciando su programa de paseo y trekking como una continuación del proyecto.

La idea es que el público visitante del proyecto tenga la opción del cerro, accediendo tanto al edificio como a la naturaleza.

Por otra parte, el proyecto busca acercar a las personas el proceso de producción del vino y sus características, consiguiendo de esta forma re-encantar al usuario y enseñar sobre un proceso que ha estado en Chile desde sus inicios.

Se propone entonces un edificio que vaya mostrando de forma paralela los procesos de la producción del vino de la mano con su historia, generando un contraste entre lo moderno y lo antiguo, en donde se pueda advertir el paisaje chileno y sea lúdico e interactivo para todas las edades.

Debido a la gran magnitud del terreno que involucra el proyecto, la propuesta se explicará en dos escalas distintas de intervención. La primera corresponde a una propuesta de partido general que incluye al cerro La Ballena y la segunda, se refiere al proyecto de arquitectura del edificio inserto en dicho contexto.



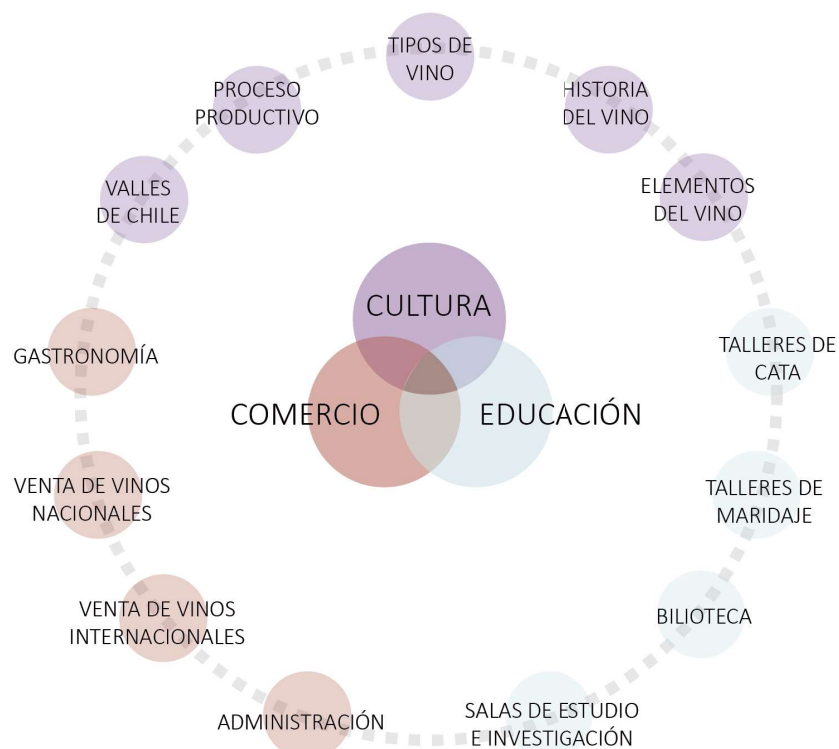


Figura 14: Áreas y subáreas de proyecto. Elaboración propia.



Figura 15: Relación tentativa usuario y áreas de proyecto. Elaboración propia.

| 4.2 DEFINICIÓN DEL USUARIO |

El proyecto está dirigido a un público general de todas las edades, ya que su primera intención es enseñar sobre los procesos productivos y la cultura del vino. Es importante señalar que los grupos de edad menores a los 18 años tienen prohibida la venta y consumo de alcohol, regido bajo la Ley N° 19.925 sobre el expendio y consumo de bebidas alcohólicas. Se estandariza el usuario y se divide en cuatro grupos distintos, los cuales definirán y fundamentarán el programa del proyecto. (Ver figura 15)

1. Visitante general: Enfocado principalmente al turismo interno. En este grupo se encuentran las familias, colegios, el comprador de vino o cualquier usuario que venga a visitar el área cultural y comercial. Este tipo de usuario visitará el proyecto principalmente en días de semana (Colegios) y días festivos. También se contempla en este grupo el usuario que asistirá a las distintas festividades en torno al vino, como las fiestas de la vendimia que se dan durante los meses de Marzo y Abril, como las distintas fiestas internas que se organicen en el Centro Interactivo del Vino Chileno.

2. Pequeño productor: Enfocado a todo usuario que desea emprender con su propia producción de vino a pequeña escala. Podrá visitar y aprender sobre el proceso productivo del vino junto con el tipo de maquinaria necesaria para su elaboración. Se estima que este tipo de usuario visitará el proyecto tanto en días de semana como fin de semanas.

3. Investigadores: Enfocado al usuario experimentado que desea realizar talleres o estudios en torno al tema, o al usuario inexperto que desea aprender y expandir sus conocimientos sobre el vino. Este tipo de usuario visitará el proyecto únicamente en días de semana, y contará con salas de estudios, talleres, bibliotecas, entre otros.

4. Trabajador: Este usuario es el que estará durante todos los días que el proyecto se abra al público. Contará con guías, vendedores, personal de aseo y el trabajador propio del área productiva de las viñas y su producción. El programa contempla casinos, baños de personal, bodegas, entre otros.

| 4.3 MODELO DE GESTIÓN Y FINANCIAMIENTO |

Se propone el proyecto bajo la gestión del programa “Enoturismo Chile”, en donde las distintas organizaciones tanto de carácter privado como institucional, y en conjunto con la Municipalidad de Puente Alto, funcionen activamente en el proyecto, invirtiendo en la ejecución del proyecto y desarrollando planes de difusión de éste.

La mantención del proyecto será autosuficiente, en donde debido a su condición de proyecto privado, se generarán cobros menores por visitas, pero siendo accesible para todas las clases económicas del país.

También se financiará mediante la venta de vinos y cobros a viñas por términos de publicidad, en donde funcionará como vitrina mediante las distintas exposiciones que se realizarán, permitiendo darse a conocer ante un público masivo. Esta publicidad también funcionará como un incentivo para establecer colaboraciones permanentes y convenios con viñas.

Por otra parte, se propone una plataforma de eventos privados en donde se podrán realizar diversos eventos ya sea con relación al mundo del vino, o eventos de carácter empresarial o matrimonios.

| 4.4 PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD GENERAL |

Uno de los principales fundamentos del proyecto es la preocupación por el medioambiente. Debido a la temática de arquitectura y paisaje, es fundamental asegurar que las condiciones para la producción de las viñas sean óptimas. Los elementos naturales como la tierra, el agua, el suelo y el viento, son por lo tanto, determinantes para la elaboración de las viñas, procurando su sanidad y cuidado en el tiempo.

1. Viticultura orgánica: Busca el óptimo aprovechamiento del terreno, sin la utilización de productos químicos para el abono o plagas. Además, se busca lograr un mayor resultado mediante procesos que mejoren la sustentabilidad del entorno.

2. Se propone aplicar algunos de los 10 principios de sustentabilidad de One Planet Living, los cuales abordan de manera integral todos los aspectos de sustentabilidad a tener presentes en un proyecto de arquitectura:

- **Cero basura:** Se propone reutilizar los desechos orgánicos que se van dejando a lo largo del proceso productivo del vino (como lo son los hollejos y palillos), generando un compostaje que podrá ser utilizado como abono para las viñedos. También, se propone reciclar la basura mediante la clasificación y acoplo de desechos.

- **Alimentos locales y sustentables:** Para el área gastronómica del proyecto se propone el consumo de alimentos de la temporada y con un espacio de huerto propio.

- **Cultura y patrimonio:** Como parte de los fundamentos del proyecto, se pretende crear una identidad cultural fuerte que refleje tanto la historia de la comuna como de Chile en torno al vino y su desarrollo.

- **Energía renovable:** Para el aprovechamiento al máximo de los elementos naturales se estudiará la utilización de sistemas de producción de energías limpias mediante paneles fotovoltaicos, aprovechando de esta forma la orientación que entregan los viñedos para su mayor optimización.

- **Agua:** El agua constituye un elemento fundamental para el cuidado de las vides, por lo mismo, es muy importante que el consumo de ésta no afecte al medioambiente. Se propone entonces eliminar el uso de agua potable en términos paisajísticos, aprovechando la recolección de aguas lluvias, reteniéndolas y tratándolas con estanques de sedimentación para aguas pluviales, actuando a la vez como un servicio comunitario.

- **Transporte sustentable:** Se propone potenciar el uso de bicicletas y transporte público mediante incentivos económicos a través del proyecto, como descuentos en compras.

| 4.5 REFERENTES |

+ BURDEOS, FRANCIA: “La cité du vin”

“Este edificio no se parece a ninguna forma reconocible porque es una evocación del alma del vino entre el río y la ciudad.”

Una declaración arquitectónica fuerte que destaca por sus curvas y su forma atrevida. Los arquitectos de XTU, diseñaron un espacio en forma de símbolos de identidad: la vid retorcida de valores, remolinos de vino en un vaso, remolinos en el Garona.¹

+ Bodega zuccardi valle de uco, Argentina

La construcción es un homenaje a la cordillera austera y solemne, que define tanto el clima como los suelos de la región. La construcción emerge de la tierra y es parte de la montaña, buscando una integración y equilibrio visual que no afecte el paisaje. Desde lo productivo la bodega se estructura mediante un fuerte eje central que vincula todas las áreas operativas de la bodega, una especie de columna vertebral que se repite en los tres niveles.²



Burdeos, Francia: “La cité du vin”.
Fuente: Plataforma Arquitectura



Burdeos, Francia: “La cité du vin”.
Fuente: Plataforma Arquitectura



Bodega Zuccardi
Fuente: Plataforma Arquitectura



Bodega Viña Montes, Colchagua
Fuente: Claro Arquitectos



Bodega Viña Vik, Chile
Fuente: www.vik.cl

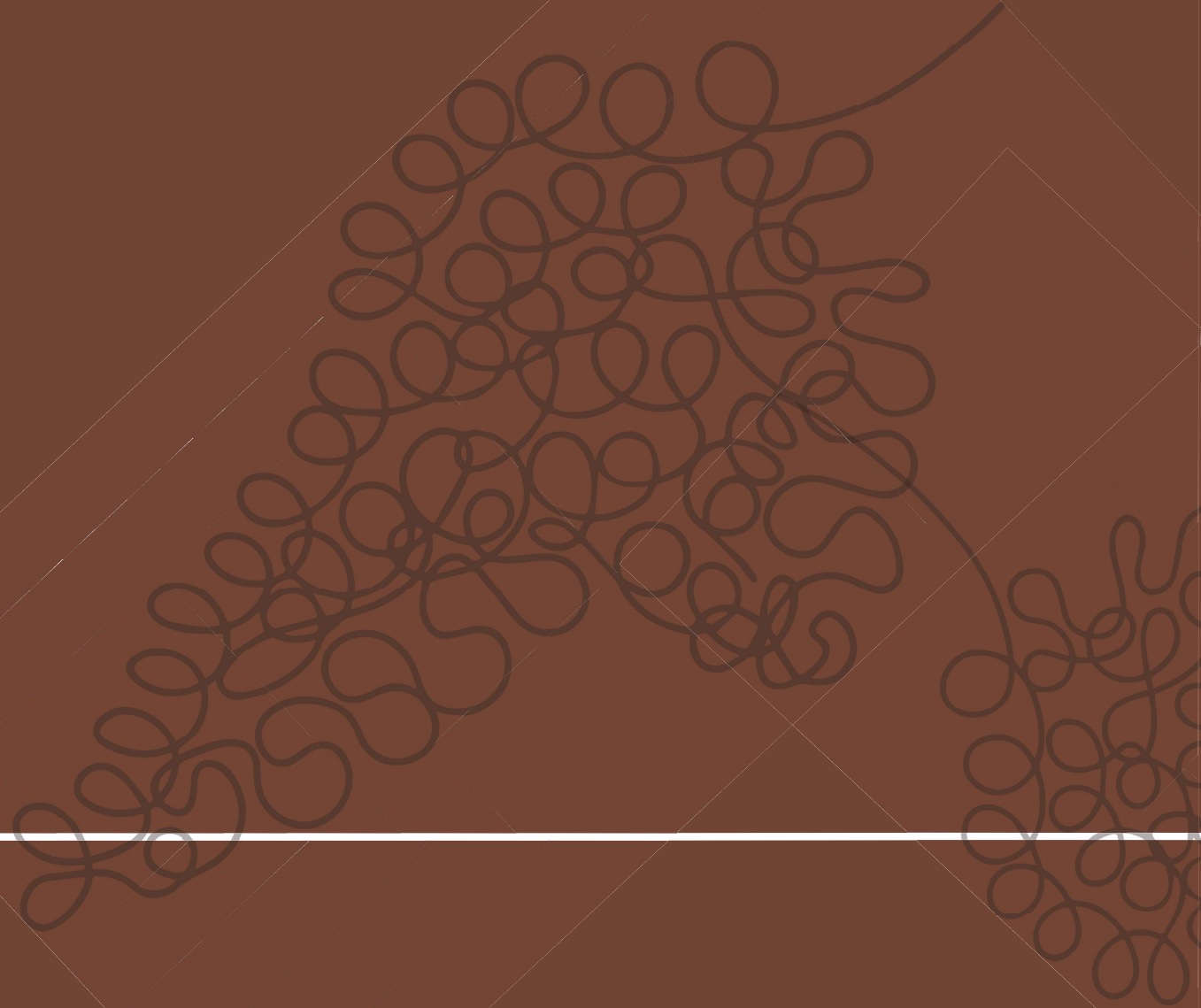
*“El vino puede tomarse
En lata, cristal o greda
Pero es mejor en copihue
En fucsia o en azucena.*

*El pobre toma su trago
Para compensar las deudas
Que no se pueden pagar
Con lágrimas ni con huelgas.*

Coplas de Vino, Nicanor Parra

CAPÍTULO V

PROYECTO



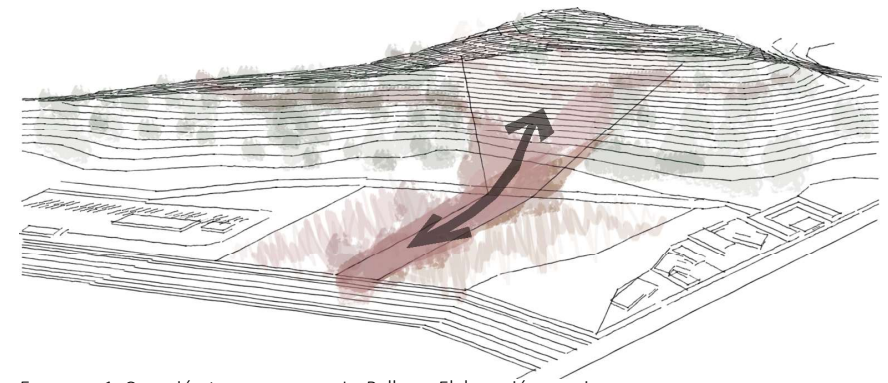
| 5.1 CONFIGURACIÓN DEL PROYECTO |

| 5.1.1 | PARTIDO GENERAL

El proyecto se plantea como un soporte que busca acoger, admitir y atender al usuario que busque aprender y expandir sus conocimientos sobre el vino, pero también que permita conectarse con el exterior, mostrarse y relacionarse con el entorno en el que se inserta, creando un dialogo entre el cerro y el proyecto, estableciendo así una propuesta paisajística acorde al tema.

De esta forma se contempla una estrategia general de intervención del terreno en función de configurar un enlace entre el edificio, los viñedos y el cerro, persiguiendo los siguientes objetivos:

- Generar al interior del terreno una muestra de viñedos de las distintas cepas que pueden plantarse en el Valle del Maipo, procurando ser de forma interactiva, en donde el usuario pueda aprender a realizar las distintas labores de mantención de una viña.
- Proponer una calle de carácter peatonal entre los terrenos edificados y el cerro, nutriendo una circulación interna y limitando el automóvil a una sola gran avenida.
- Generar un edificio central que abarque el programa principal del proyecto, del cual se desprenderán los programas secundarios acorde al usuario descrito anteriormente.

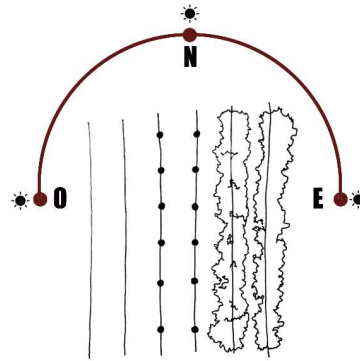
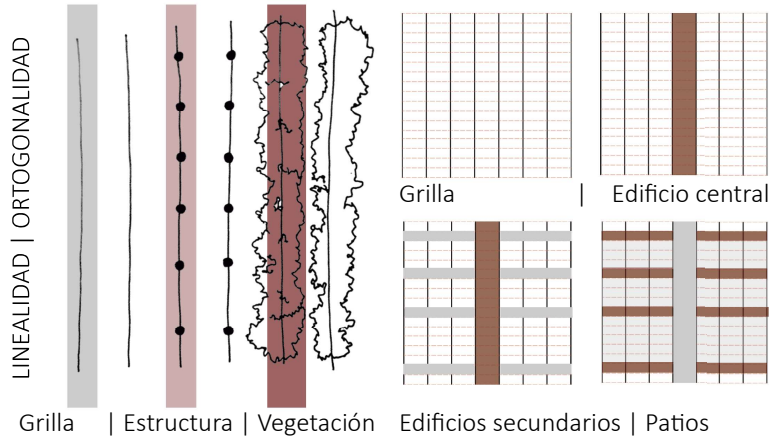


Esquema 1: Conexión terreno y cerro La Ballena. Elaboración propia.

|5.1.2| ESTRATEGIAS DE DISEÑO

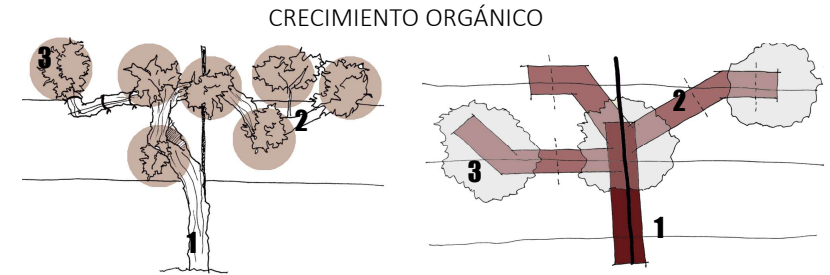
Las estrategias de diseño que rigen al proyecto están determinadas por la parra de uva y los viñedos. De esta forma, se crean dos abstracciones que definirán los lineamientos de la propuesta:

VIÑEDOS



Orientación del proyecto en base a viñedos

PARRA DE UVA

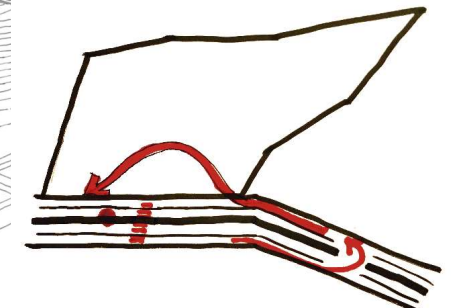
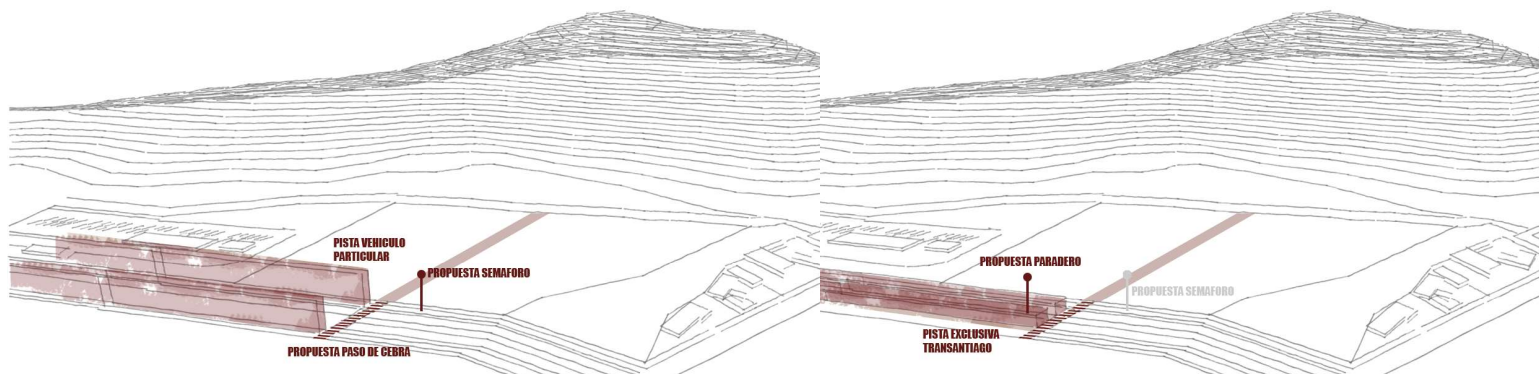


- 1.** Tronco: Eje central estructurante, relación directa con el **agua y canales de regadío**.
- 2.** Brazo: Troncos secundarios.
- 3.** Hojas: Responsables de la fotosíntesis y la fruta.

- 1.** Edificio central.
- 2.** Edificios secundarios.
- 3.** Programa

|5.1.3| ESTRATEGIAS URBANAS

Las estrategias urbanas aplicadas al proyecto son principalmente en torno a la accesibilidad de éste y el impacto vehicular que generará, proponiendo de esta forma una calle interior que permita dividir el tránsito para los que visiten el proyecto. Se propone también un paradero de transantiago frente a la entrada principal del proyecto junto con un paso de cebra que conecte la vereda poniente con la vereda oriente.

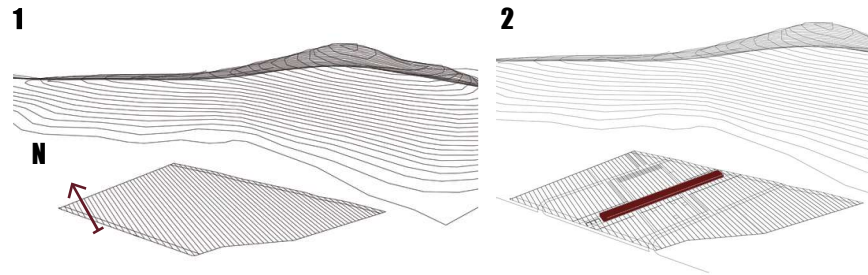


Esquemas estrategias de diseño y estrategias urbanas. Elaboración propia.

| 5.1.4 | PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

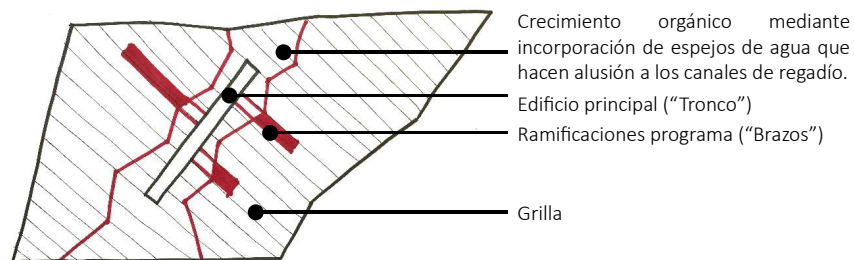
Para desarrollar la propuesta arquitectónica se consideran una serie de estrategias que tienen relación con las premisas de diseño y con los conceptos identificados anteriormente.

+ En relación al concepto de los viñedos, se aplica una grilla base dentro del terreno la cual tendrá orientación norte, potenciando el asoleamiento tanto para los viñedos del proyecto como para el edificio.



1. Adaptación grilla a terreno privilegiando orientación y vistas.
2. Incorporación volumen principal, siguiendo la linealidad y ortogonalidad. Remata en el cerro.

+ En relación al concepto de parras de uva, se propone un diseño que siga la línea de crecimiento orgánico de las parras, sus ramificaciones en torno al programa del proyecto e incorporar el agua como elemento fundamental para la vida de la vid, ayudando también como termoregulador natural.



Esquemas propuesta arquitectónica. Elaboración propia.

| 5.2 | DESARROLLO DEL PROYECTO | | 5.2.1 | VOLUMETRÍA Y ESPACIALIDAD

1. Volumen de ocupación

Lo primero que se realiza en relación con la volumetría es el estudio de cabida, evaluar el volumen resultante y contrastarlo con las estrategias señaladas anteriormente.

2. Integración del espacio público

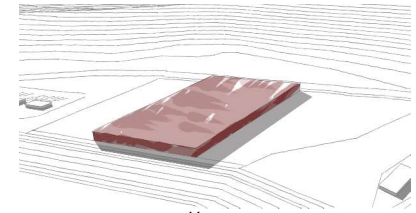
Se propone generar una extensión del espacio público tanto a nivel de acceso principal como del cerro.

3. Escala del proyecto

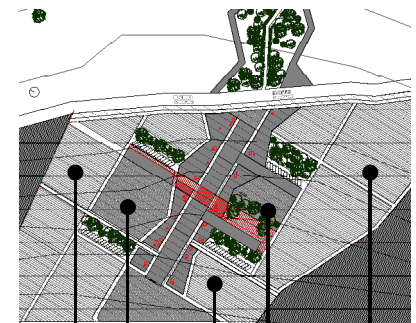
Al no poseer construcciones inmediatas que limiten la escala urbana del proyecto, el único condicionante es la ordenanza local, la cual establece que la altura máxima de construcción son 10,5 metros de altura. Sin embargo, el edificio no pretende sobresalir ante el paisaje dentro del que se enmarca, por lo que se propone mantener una escala menor de sólo un nivel de ocupación para el edificio central, y de dos pisos para el edificio restaurant y de talleres, los cuales potencian su programa a través de las vistas que se generan.

4. Generación de patios en torno a los distintos volúmenes

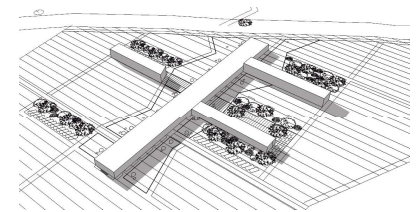
Cada patio se asocia a un volumen, el cual será diseñado en torno al programa que se le asigne.



- + 7 mts antejardín
- + 10,5 metros de altura máxima
- + 40% ocupación de suelo



- Patios temáticos entorno a edificios programáticos y vendimia:
- + Patio principal: fiestas del vino
 - + Patio biblioteca
 - + Patio salas de talleres
 - + Patio Restaurant
 - + Viñedos
 - + Plazas de acceso



Esquemas propuesta volumétrica. Elaboración propia.

|5.2.2| ORGANIZACIÓN PROGRAMÁTICA Y SUPERFICIES

FUNCIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DE ESPACIOS

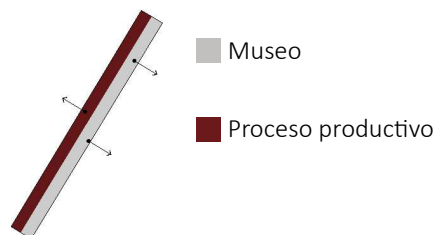
Organización

El proyecto se define a través de 3 áreas programáticas importantes, siendo la principal el área cultural, seguida por la educacional y la comercial. Cada uno tiene su programa exclusivo y patio temático, junto con un acceso por el interior del edificio central o un acceso privado mediante el exterior:

- Volumen principal:

El edificio central aparece como un gran galpón, sin subdivisiones que interrumpan su espacialidad. Aquí se concentra el programa cultural el cual muestra de forma paralela e interactiva, el proceso productivo del vino junto a su historia y evolución tecnológica.

Desde aquí se desprenden los 3 edificios anexos al volumen central, ramificándose acorde a la zonificación propuesta.



- Edificio educacional:

El área educacional es dividida en dos edificios debido a su condición programática y su relación con el volumen central. El primer edificio que se desprende es el de las salas de estudio y biblioteca. Y el segundo edificio contiene las salas de talleres y zona de administración (2 niveles).

- Edificio gastronómico: Este edificio es parte del área comercial, siendo de dos niveles, uno restaurant y otro bar.

TABLA DE SUPERFICIES

ZONA CULTURAL	
Zona de producción	434 m2
Zona de museo	434 m2
SALAS INTERACTIVAS	
Sala tipos de vinos chilenos	30 m2
Sala regiones vitivinícolas	
Región de Atacama	30 m2
Región de Coquimbo	30 m2
Región de Aconcagua	30 m2
Región del Valle central	30 m2
Región del Sur	30 m2
SALA DE LOS SENTIDOS	
Olfato	50 m2
Sabores	50 m2
Circulaciones	
Hall acceso	260 m2
TOTAL	
	2048 m2

ZONA COMERCIAL	
PUNTOS DE EXPOSICIÓN Y VENTA DE VINOS	
Vinos nacionales	30 m2
Vinos Internacionales	30 m2
SALAS DE EVENTO	
Sala 2	250 m2
RESTAURANT VITIVINÍCOLA	
	423 m2
TOTAL	
	733 m2

ZONA EDUCATIVA	
EDIFICIO SALAS Y ADMINISTRACIÓN	
PRIMER NIVEL	
TALLERES DE CATA	
Sala 1	50 m2
Sala 2	50 m2
TALLERES DE MARIDAJE	
Sala 1	50 m2
Sala 2	50 m2
Cocina	35 m2
Baños	
	34 m2
Circulaciones	
	167 m2
TOTAL	
	436 m2
SEGUNDO NIVEL	
SALAS DE CONFERENCIAS	
Auditorio	100 m2
Salas multiusos	
Sala 1	20 m2
OFICINAS ADMINISTRATIVAS POR VALLE	
Oficina 1	20 m2
Oficina 2	20 m2
Oficina 3	20 m2
Oficina 4	20 m2
Oficina 5	20 m2
OFICINAS ADMINISTRACIÓN EDIFICIO	
Oficina 1	20 m2
Baños	
	34 m2
Circulaciones	
	162 m2
TOTAL	
	436 m2
EDIFICIO BIBLIOTECA	
BIBLIOTECA VITIVINÍCOLA	
Salas de estudio	42 m2
Cafetería	148 m2
TOTAL	
	115 m2

| 5.2.3 | SISTEMA ESTRUCTURAL

La materialidad del edificio responde a lo que se desea expresar mediante el edificio, en donde se busca plasmar la geografía de Chile en el proyecto, tratando de acercar y reflejar sus montañas, cerros, y verdes mantos en una arquitectura que pretende mimetizarse con el paisaje.

Su estructura se plantea como un sistema estructural mixto basado en muros de hormigón armado y estructura de acero.



La estructura de acero se plantea como espacios flexibles que puedan sufrir futuras modificaciones en el tiempo.

Esquema propuesta estructural. Elaboración propia.

Debido a que el proyecto aún está en proceso de diseño, la estructura general del proyecto está propensa a cambios.

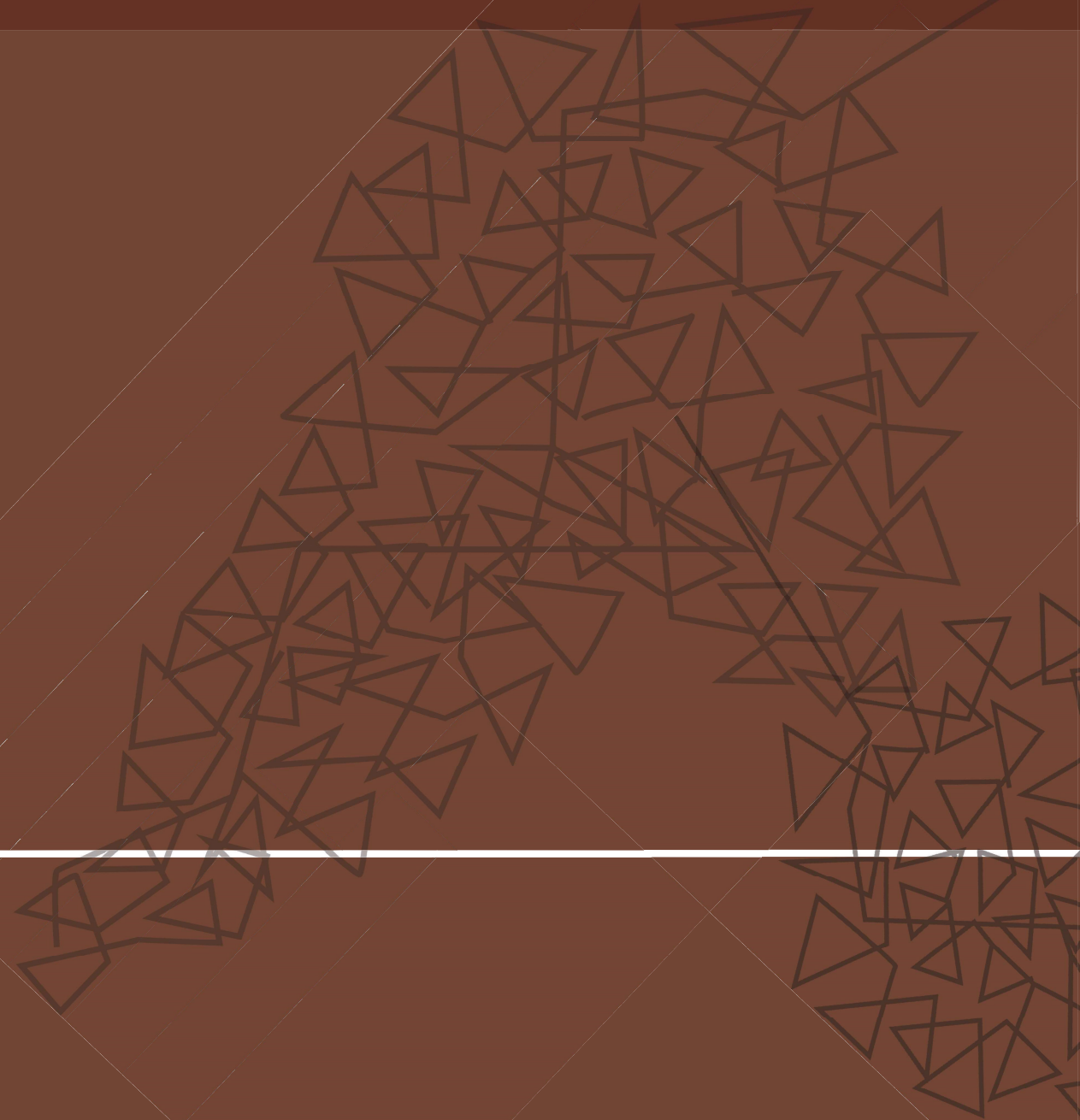
| 5.3 | SUSTENTABILIDAD |

En el capítulo anterior se definen los criterios generales de sustentabilidad aplicados al proyecto, sin embargo, aquí se pretende profundizar en torno a los criterios de sustentabilidad aplicados al edificio. Se plantea entonces una propuesta basada en la autoclimatización, en donde mediante los aspectos formales, mecanismos bioclimáticos y materialidad se propone lograr los estándares de acondicionamiento deseados.

1. Al plantear todas las estrategias de diseño en torno a la orientación norte, es que se permite captar el máximo asoleamiento potenciando el uso de paneles fotovoltaicos para generar la energía del proyecto.
2. Ventilación cruzada: A través de ventanas dispuestas en ambos sentidos del edificio central.
3. Recolección de aguas lluvia: Se plantea un mecanismo de captación y aprovechamiento de aguas lluvias, en donde a través de la techumbre y los espejos de agua, se conducen a un depósito soterrado en donde el agua recolectada pasa por una unidad de filtro, la cual se encarga de la limpieza y desagüe. Ésta agua se propone para el riego de los viñedos y agua sanitaria.
4. Cubierta vegetal: La cubierta vegetal trae consigo diversos beneficios medioambientales y paisajísticos dentro del proyecto. En primer lugar, protege, impermeabiliza y aísla térmicamente al edificio, ofreciendo a su vez protección frente a la radiación solar. Gracias al amortiguador de temperatura que genera la tierra debido a su inercia térmica, reducen las pérdidas y ganancias excesivas de calor de la techumbre.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES



A diferencia de los proyectos realizados durante los talleres de arquitectura a lo largo de la carrera, el proyecto de título surge como un gran desafío debido a que implica la demostración de todos los conocimientos aprendidos, siendo un proceso solitario dentro del cual todas las decisiones son tomadas por un mismo actor.

Pasado un año transcurrido desde la elección del tema, me siento conforme frente a lo aprendido, siendo un desafío enfrentarme a un tema que pese a ser muy atractivo, tenía muy pocos conocimientos al respecto.

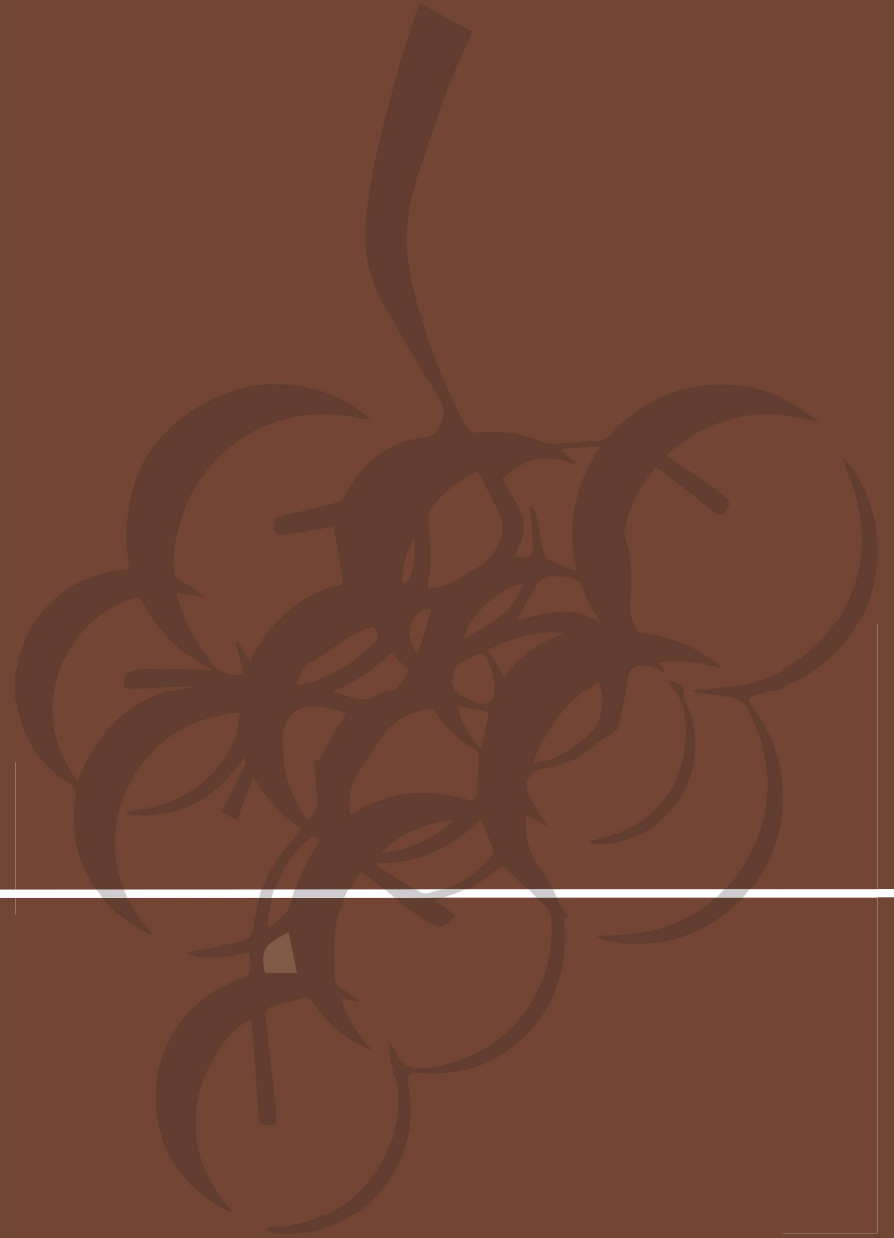
El proyecto de título me permitió poner a pruebas los conocimientos adquiridos, pero también aprender un sinfín de nuevas capacidades. Si bien los proyectos demuestran que pueden ser desarrollados indefinidamente, el mayor desafío es enfrentarse a la capacidad de cerrar etapas y tomar decisiones finales.

“Somos arquitectos de nuestro propio destino”

Albert Einstein

CAPÍTULO VII

BIBLIOGRAFÍA



Alto, I. M. (2002). Reformulación plan regulador comunal, Ordenanza Local.

Bioregional. (2017). Bioregional. Obtenido de www.bioregional.com

Bustos, N. P. (2015). Estación experimental vitivinícola. Universidad de Chile, FAU

Casablanca. (2017). www.rutadelvinodecasablanca.cl.

Chile, V. d. (2016). Estrategia 2020 mercado interno.

Wines of Chile. (2017). www.winesofchile.org.

Santiago Wine Club (2017). www.santiagowineclub.cl.

Curicó, V. d. (2017). www.rutadelvinocurico.cl.

Ilustre Municipalidad de Puente Alto (2002). Ordenanza Local.

Ilustre Municipalidad de Puente Alto (2002). Plan Regulador Comunal.

Lavín, M. I., Ogalde Zavala , O., & Verdugo Bascuñán, M. (2012). Enoturismo en Chile: una oportunidad de desarrollo y crecimiento para las viñas. Universidad de Chile.

Ministerio de vivienda y urbanismo (2017). Ley General de Urbanismo y Construcción.

Ministerio de vivienda y urbanismo (2017). Ordenanza General de Urbanismo y Construcción

Pozo, J. d. (2004). Historia del vino Chileno: desde 1850 hasta hoy.

Saeed, F. (2015). Exportación del vino chileno: La estrategia de la Asociación gremial de Vinos- Chile A.G. Universidad de Chile.

Schulz, S. G., & Meza Sánchez, C. (2014). Bases para el desarrollo del negocio enoturístico en el valle de Almahue. Universidad de Chile.

Toro, V. C. (2017). www.conchaytoro.com/wine-blog.

Turismo, Servicio Nacional de. (2014). Anuario de turismo.

Turismo, T. (2016). Programa estratégico nacional: Turismo Sustentable. Gobierno de Chile.

Vargas, N. S. (2011). Centro de difusión del Vino Chileno. Universidad de Chile, FAU.

Organización Internacional de Vinos y Viñas (2017). www.oiv.int.