

Tejido Cultural del Paisaje Vitivinícola *Revaloración de una Actividad Patrimonial*

Constanza Cornejo Pérez



fau

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

*Planteamiento integral del problema de
Título.*

*Arquitectura Universidad de Chile 2021.
Facultad de Arquitectura y Urbanismo.*

*Estudiante Constanza Cornejo Pérez.
Docente guía Patricio Arias Cortes.
Área Patrimonial.*

Índice

Resumen

Desarrollo

I. Presentación del Tema

- 1.1 Introducción
- 1.2 Localización
- 1.3 Antecedentes
 - 1.3.1 Geografía del Secano Interior del Maule
 - 1.3.2 Asentamiento en el Secano Interior del Maule
 - 1.3.3 Historia del Vino en el Maule
 - 1.3.4 Patrimonio Vitivinícola
- 1.4 Paisaje Cultural Vitivinícola
- 1.5 Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla

II. Procedimiento

- 2.1 Argumento Proyectual
- 2.2 Propuesta General

III. Estrategias Iniciales de Proyecto

- 3.1 Referencias de Arquitectura vitivinícola
- 3.2 Estrategias
- 3.3 Propuesta Programática

IV. Anexos

Resumen

El Valle del Maule constituye un paisaje cultural vitivinícola que está compuesto por diversos patrimonios tangibles e intangibles. Dentro de los cuales, encontramos la tradicional arquitectura del valle central junto a antiguas bodegas vitivinícolas de adobe, los terroir de vid país, el conocimiento sobre los ciclos de la tierra, las tradiciones campesinas ancestrales como la vendimia, las técnicas antiguas de elaboración de vino junto a los elementos utilizados en el proceso, entre otros.

Estos componentes han logrado mantenerse en el tiempo, es decir, que las antiguas formas de habitar el campo aún persisten y todavía encontramos personas determinadas a transmitir estos conocimientos del pasado, a generaciones futuras. Sin embargo, no son mayoría y la permanencia del paisaje a futuro se ve amenazada por factores como el deterioro de las bodegas antiguas, la baja retribución económica en comparación al arduo trabajo realizado en el campo, el desinterés generalizado de los habitantes sobre el patrimonio, la disociación entre viñateros que aún trabajan de forma tradicional, la plantación indiscriminada de pino, que deteriora los suelos, los desastres naturales como terremotos, sequías, incendios forestales y el cambio climático que muchas veces obligan a los agricultores a migrar. Estos, conforman la fragilidad del paisaje cultural vitivinícola, que debe ser consolidado a través de su visibilidad y de su valoración en el ámbito patrimonial, cultural, social y económico, para evitar su desaparición.

Hoy el trabajo de valoración está siendo efectuado en distintas medidas por parte de diversos actores del paisaje, dentro de los cuales encontramos de forma activa y directa,

en términos de organización campesina, a la Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Loncomilla. Situada en 85 puntos del paisaje, con más de 850há, la cooperativa fundada en 1959, desde el profesionalismo, ha sabido trabajar la tradicional cepa país para convertirla en un vino calificado y de exportación.

Es ahí donde se encuentra la posibilidad de avanzar en la valorización del patrimonio, visibilizando prácticas que vienen desde muy antiguo y potenciando la convergencia entre el pasado y el presente. Para esto, se proyectará la restauración y mejoramiento de infraestructuras existentes, con el fin de consolidar y dar a conocer prácticas que hoy en día permanecen aisladas.

Capítulo I: Presentación del Tema

1.1 Introducción

El concepto paisaje cultural es una categoría proveniente de un concepto patrimonial amplio que valora aspectos tangibles e intangibles de las distintas culturas que habitan el planeta. Estos, son bienes patrimoniales en los que se refleja la forma de habitar de una sociedad y la interacción con su medio, en un periodo de tiempo. Esta categoría puede verse limitada y/o favorecida por las condiciones físicas de su entorno natural y social.

Por lo tanto, se comprende que quienes habitan un paisaje cultural, han logrado entender el funcionamiento de su entorno natural, valorando sus atribuciones, respetando sus límites y en algunos casos, estableciendo relaciones espirituales con este. Todo ello, puede ser muy útil en la actualidad, para establecer parámetros de sustentabilidad en cuanto a la explotación de recursos naturales.

En el caso del Valle del Maule, el paisaje cultural es de carácter vitivinícola, dado que esta es una actividad que tiene más de 400 años de antigüedad y perdura hasta el día de hoy. Su implementación, fue a partir del siglo XVI, siendo el Maule uno de los lugares pioneros del desarrollo vitícola del país y actualmente concentrando la mayor cantidad de viñedos de cepa País.

La actividad vitivinícola está ligada a otros patrimonios que surgen con ella, como el ordenamiento del territorio a través de las plantaciones, la arquitectura de bodegaje, las técnicas antiguas de elaboración, etc. Todo esto constituye un sistema que corresponde al paisaje cultural vitivinícola del secano interior del Maule que actualmente es frágil debido a su deterioro y desvalorización.

Por esta razón, su continuidad se ve amenazada y un trabajo conjunto, que involucre a los distintos actores y componentes del sistema, que se haga cargo de valorizar el territorio, daría pie para contrarrestar sólidamente la constante de perjuicio.

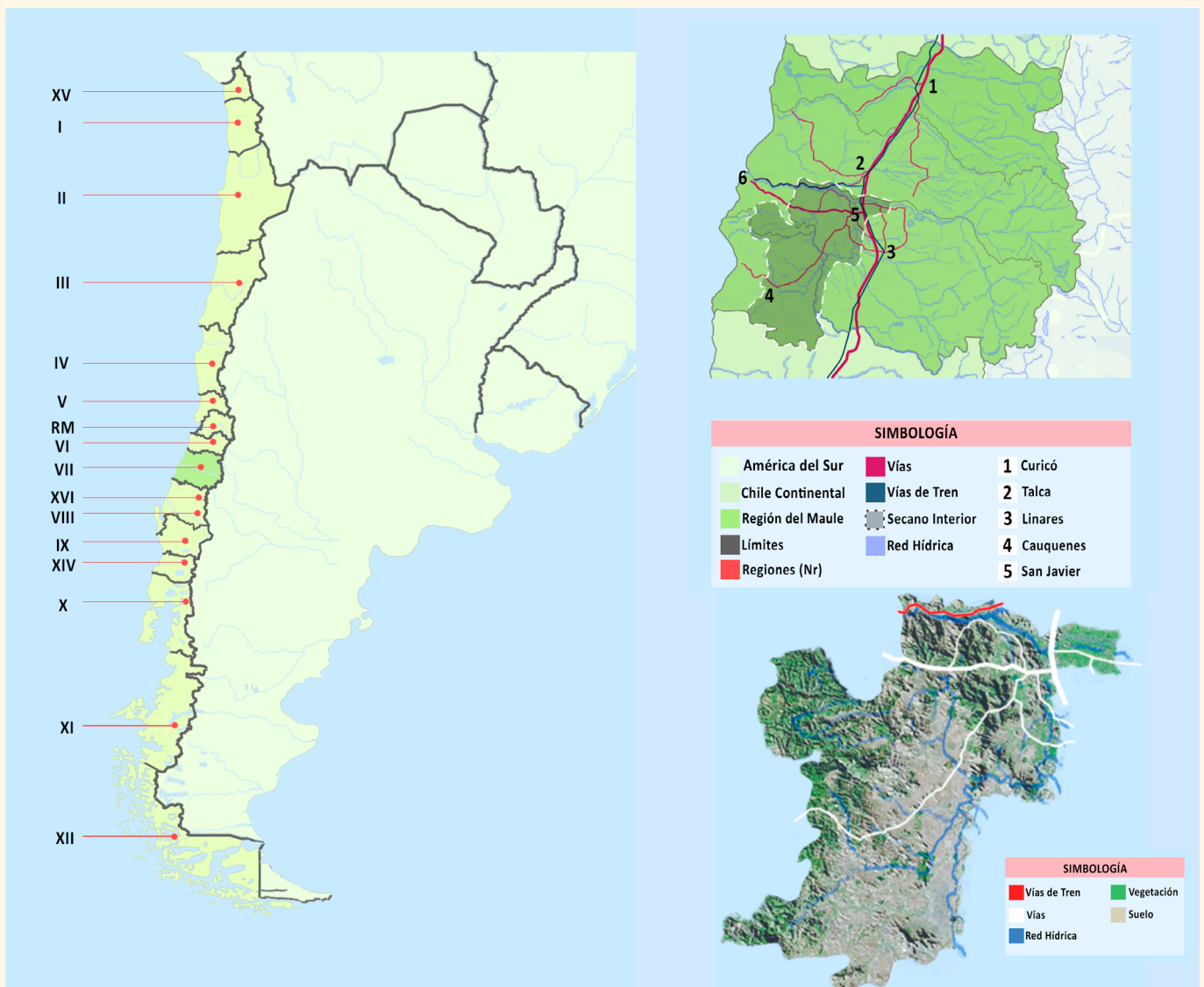
Se identifica una oportunidad dentro de la Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla, ya que cuentan con una base organizativa. La mayoría de los agricultores asociados a ella continúan haciendo sus propios vinos de forma artesanal. Ellos mantienen viva una tradición que traen desde varias generaciones atrás. Pero todo es por cuenta propia, ya que la forma en que la cooperativa valora el paisaje hoy en día, es haciéndose cargo de mantener viva la cepa tradicional en sí. Con lo cual, dejan de lado las técnicas antiguas, para enfocarse en elevar la calidad del producto a través de la profesionalización y el uso de tecnología.

Es por esto, que se buscará consolidar el paisaje internamente a través de una puesta en valor de la convergencia y diferencias que existen entre lo antiguo y lo actual. Haciendo un trabajo puntual en las instalaciones donde miembros de la cooperativa hagan vino. Enfocando el proyecto hacia la ayuda al perfeccionamiento de elaboración, para aumentar la calidad del producto y elevar los precios de comercialización. Esto se logrará al solidificar estructuras existentes y al situar nuevas construcciones que ayuden a ampliar el rango de visibilidad que tiene la cooperativa actualmente. Luego, todos los componentes consolidados del paisaje serán unificados dentro de una ruta de enoturismo patrimonial, que entregue la experiencia de vivir el paisaje en su totalidad al visitante y así, se pueda llevar a cabo un reconocimiento desde fuera hacia dentro.

1.2 Localización

El proyecto se localizará en la VII región del Maule, Chile, la cual se encuentra entre las regiones de O'Higgins (VI) por el norte, la región de Ñuble (XVI) por el sur, el límite argentino por el este y el Océano Pacífico por el oeste. La superficie de la VII región es de 30.296,10km², lo cual representa un 4% de la superficie total de Chile. Según Datos del Censo 2017, en la región habitan 1.044.950 personas.

Específicamente, se trabajará en la zona del Secano interior del Maule, donde se estudiarán los frágiles componentes del paisaje cultural vitivinícola albergado en ese sector, para posteriormente determinar una intervención arquitectónica orientada a una puesta en valor del lugar.



1.3 Antecedentes

En este capítulo, revisaremos antecedentes que son necesarios abordar para dar forma al proyecto. A continuación daremos a conocer distintos componentes, tanto materiales como inmateriales, que son parte de un paisaje cultural vitivinícola, como la geografía, la historia, el patrimonio cultural y la actualidad. Con esto, podremos entender cuáles son las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del territorio, para poder derivar en un proyecto que colabore con la valorización del lugar.

1.3.1 Geografía del Secano Interior

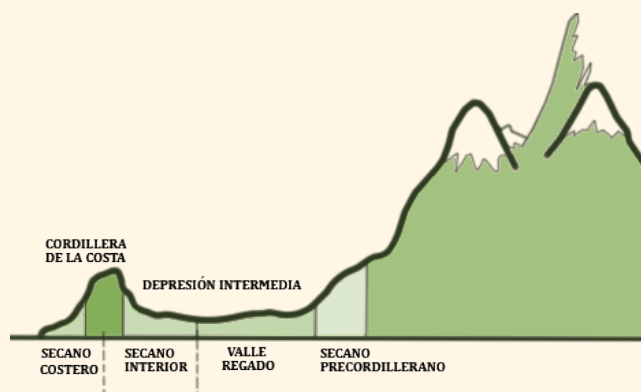
El Secano interior del Maule político-administrativamente se ubica en la VII Región y tiene una extensión de 544.000 hectáreas aproximadamente (J. Avendaño, C. Ovalle, H. Acuña, 1982), abarcando las comunas de Hualañé, Péncahue, Cauquenes, Empedrado, San Javier y Villa Alegre.

Se caracteriza por ser un paisaje ondulado debido a su topografía compuesta por diversas lomas, que dependiendo de su altura, producen variabilidades climáticas en cuanto a humedad, heladas y/o viento. Esto, sumado a la red hídrica compuesta principalmente por el Río Maule y el río Loncomilla y debido también a las composiciones de suelo, han hecho de este territorio, un ambiente propicio para la producción agrícola y así lo han entendido sus habitantes desde antes del siglo XIX.

Topografía: El secano interior del Maule, se caracteriza por tener cumbres Amamelonadas que varían entre los 300 y 700 metros de altitud. Los cerros más distinguidos debido a su elevación, son el Gupo y el Name. La gran

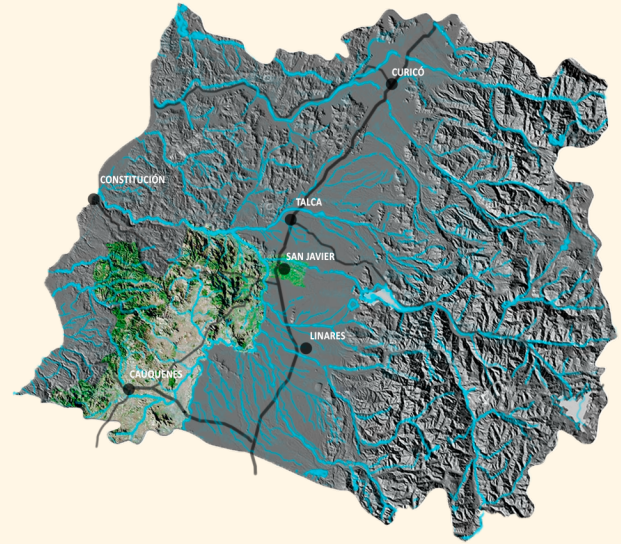
cantidad y variedad de colinas en algunos sectores, favorecen cuencas que producen microclimas, los cuales permiten dinamizar los productos agrícolas cultivados (I. Maldonado, 2004).

Las colinas pueden llegar a tener pendientes de hasta un 60%, de acuerdo con esto, los expertos recomiendan utilizar pendientes con un 8% de inclinación máximo, para explotar recursos agrícolas y así evitar riesgos de erosión hídrica (J. Riquelme, C. Pérez, S. Yoshikawa, 2004).



Clima: El secano interior tiene un clima templado, del tipo mediterráneo. En este territorio, existe una temperatura promedio anual entre los 13 y 15°C. En verano las máximas medias son de 31°C y en invierno las mínimas medias son de 3°C.

El 60% de las precipitaciones ocurren en invierno y al año promedian 676mm (J. Cantillana, 2017). A partir de Noviembre, y durante 5 meses, comienza una estación seca que puede prolongarse hasta Abril. Esta crea un ambiente propicio para la crianza de vides que no necesitan riego inducido para la producción de vino, como la cepa País, que necesita un ambiente soleado y seco en verano y un contexto lluvioso en invierno.



Red Hídrica: Las principales fuentes hídricas del valle del Maule son los ríos Maule, Loncomilla, Longaví, Perquilauquén, y Longaví. Por otro lado, fuentes importantes de agua que proveen de abastecimiento para consumo y regadío campesino, vendrían siendo algunos esteros, como el Barros Negros, Vaquería, La Pitagua, Estero Nirivilo, Estero Lo Miranda, Estero Gallinazo, Trapiche, entre otros.

Hoy en día, la explotación desmedida de pinos ha derivado en la sequía de algunos esteros, provocando el desabastecimiento de agua y dificultando el mantenimiento de huertas, lo cual muchas veces obstaculiza la vida en el campo.

Suelo: El suelo del secano es principalmente sedimentario de origen lacustre, es delgado y de lenta permeabilidad. Tiene sus orígenes en derivados de rocas metamórficas y graníticas. También en esta área, podemos encontrar suelos de textura superficial franco arenosa (J. Cantillana, 2017).

El suelo generalmente en sus primeros 30cm, está compuesto por una mezcla de Arcilla, Arena y Limos, que dan texturas francas a franca arcillosa. Debido a rasgos como este, se ha podido utilizar la tierra como material de construcción, debido a su elasticidad y adherencia.

Para evitar erosiones y mejorar la fertilidad de los suelos con mayor pendiente, se ha estudiado que técnicas como la cero labranza, la rotación de cultivos, la implementación de residuos vegetales o la organización de los cultivos en faja, son efectivas (J. Riquelme, C. Pérez, S. Yoshikawa, 2004).

En la actualidad los principales productos agrícolas desarrollados en el secano son el Lupino, Arvejas, Lentejas, Trigo y Vid. Siendo estos dos últimos productos que han trascendido en la historia de la producción agrícola del Maule, transformándose el vino en una de las principales actividades económicas de la región.

Vegetación: El espectro de vegetación nativa en el secano corresponde principalmente a especies de pequeña escala, como matorrales, arbustos, leguminosas y herbáceas, dentro de los cuales encontramos el Matorral Espinoso o Espino, Ballicas, Brisa sp., Bromus sp, Trifolium sp., Medicago sp. Y Erodium sp. (N. Rodrigues, P. Undurraga, S. Yoshikawua, M. Claret, 2005).

En los sectores menos secos, podemos encontrar un “abundante matorral esclerófilo, en los que destacan *Maytenus boaria* Mol., *Quillaja saponaria* Mol., *Lithrea caustica* (Mol.) Hook. et Arn., *Peumus boldus* Mol., *Baccharis linearis* Pers. y *Crinodendron patagua* Mol., entre otros.” (R. Santelices, S. Espinoza, A. Medina, 2019, pág. 3).

Por otro lado, encontramos también arboles como la *Araucariaceae*, Palma Chilena (*Jubae Chilensis*) y Álamo (*Populus nigra*).



1.3.2 Asentamiento en el Secano Interior del Maule

Actualmente, la región del Maule tiene una superficie de 30.296,10 km² y está dividida por 30 comunas. En ella residen 1.057.533 habitantes, lo cual genera una densidad de 44,9 habitantes por kilómetro cuadrado. Un 32% de la región está destinada al hábitat rural, siendo hoy la región con más población rural de Chile. Esto tiene directa relación con sus principales actividades económicas, la actividad hortofrutícola, ganadera y la vitivinícola, las cuales se han llevado a cabo históricamente en la región.

Este nivel de asentamiento en el territorio fue progresivo y da cuenta del paso del tiempo y la evolución de un paisaje, que es causa de factores que tienen que ver con hechos históricos, sociales, culturales y patrimoniales; con el entendimiento de ciclos naturales y la adaptación a condiciones de suelo y clima; con las soluciones materiales y constructivas que han ido mutando y fortaleciéndose en la zona y también, con las medidas de conectividad que se han podido establecer en el paisaje.

El Maule, a la altura de Loncomilla y Cauquenes (secano interior) desde tiempos precolombinos tuvo una alta densidad poblacional, debido al clima templado que caracterizaba la zona (A. Vega, 1999). A partir de ese momento, comenzaron a explotarse “las características climáticas, topográficas y de suelo de este valle para la producción agrícola y sus derivados” (F. Alarcón, pág. 12, 2017)

Más adelante, la población aumentó aproximadamente en el siglo XVI debido a migraciones provenientes de la frontera bélica que existía en el Río Bío-Bío. Debido a esto, la zona del Maule comenzó a heredar parte de la cultura y tradiciones que se traían de esa zona, derivando más tarde en “un paisaje estructurado por la agroin-

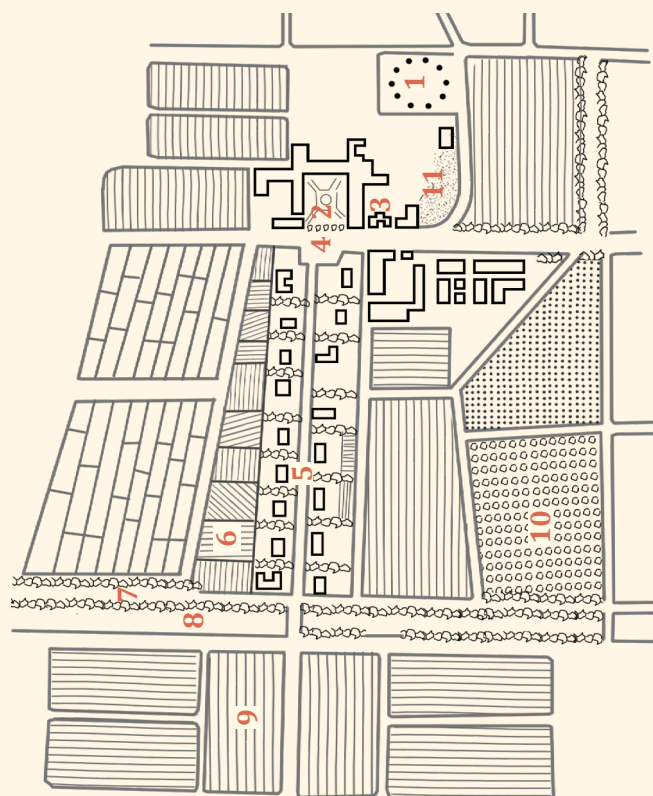
dustria, lo que determinó su imagen y una forma de vida” (F. Alarcón, pág. 12, 2017)

Durante el siglo XVII, las haciendas maulinas fueron expandiéndose rápidamente. Esto dio paso a la consolidación de un modelo económico rural, el cual tenía tres pilares: Ganadería, Agricultura y Agroindustria. La primera, consistía en el cuidado de ganado. Bovinos, Equinos, Ovinos, Caprinos y Porcinos. Por otra parte, la agricultura sentaba sus bases en la explotación de la vid y el trigo. Con estos últimos, surgió la agroindustria, por un lado estaban las bodegas de elaboración de vino y por otro, los molinos harineros (P. Lacoste, 2005).



Los nuevos habitantes de estas tierras comenzaron a construir utilizando materiales fáciles de encontrar en su entorno (Paja, Tierra y Madera) y utilizaban como base 3 tipos de espacios en sus edificaciones ortogonales (habitaciones, corredores y patios) (E. B. Compton, 1990). Estas características constituyeron la base de las edificaciones del siglo XVII. Y con esto, comenzó a asentarse una nueva forma de vida en el territorio, organizada en haciendas y ranchos dispersas en el territorio, que hacia fines del S. XVII concentraban 10.000 habitantes (P. Lacoste, 2005).

Las haciendas, fueron unidades económicas productivas que desplegaron una nueva forma de conformar el territorio agrícola, imponiendo nuevas estructuras físicas y sociales dentro del territorio. Eran conjuntos aislados donde se emplazaban paños productivos, caminos con distintas jerarquías que conectaban el interior y el exterior y también, se albergaban construcciones con distintas finalidades y escalas destinadas a vivienda, productividad, recreación, etc.



- 1. Potrero 5. Camino Principal 9. Cultivo
- 2. Casa Patronal 6. Huertas Familiares 10. Vid
- 3. Iglesia 7. Arboleda 11. Establo
- 4. Explanada 8. Estero 12. Abastecimiento



THE BATHS OF CAUQUEDES, CHILI

Dentro de esta organización, se estableció un paso gradual desde lo privado a lo común, viéndose esto reflejado por un lado en espacios intermedios protegidos, como eran las galerías, corredores y parrones y, por otra parte también, se vislumbraba en la materialización de espacios intermedios abiertos, correspondientes a jardines y arboledas. Ambos relacionaban la escala pequeña de las construcciones, con la escala mayor del paisaje (E. B. Compton, 1990).

Con el surgimiento de las ciudades y poblados como Talca, San Javier y Cauquenes a mediados del S. XVIII, la dispersión de las Haciendas ya no fue tanta y comenzó a ordenarse el territorio, con caminos que ya no conectaban solamente las haciendas entre ellas, sino que, también se conectaban con los poblados.

El Maule se conectaba internamente y externamente a través de caminos privados y públicos. Los primeros, eran hechos por los propios hacendados para comercializar sus productos agrícolas, es decir, unían haciendas o poblados, y los segundos, estaban hechos para el "servicio real", es decir, unían hacia el exterior.

El “Camino Real” era el camino público por excelencia, ya que era la conexión entre Santiago y Concepción. Este, pasaba por el valle regado desde Santiago a Talca. Al llegar a la altura de lo que hoy conocemos como San Javier (inicio del secano interior), se desviaba en diagonal hacia la costa, hasta llegar a Cauquenes. La decisión de desviar el camino hacia esa dirección se debió a la ausencia de población en el valle regado y la presencia de población en el secano interior. Existen relatos históricos de Ambrosio O’Higgins (1788), que verifican la existencia de este camino. (M. Lara, A. Gómez. 2013)

Actualmente, sigue existiendo un camino que conecta San Javier y Cauquenes, llamado ruta Los Conquistadores (L-126). Aún no hay claridad respecto a si el recorrido que figura, es exactamente el mismo que alguna vez trazó el Camino Real. Sin embargo, es herencia de lo que alguna vez hubo y tiene un valor histórico por la permanencia que ha tenido en el tiempo.

Con el pasar del tiempo, la forma de habitar el Maule ha ido cambiando. Construcciones, caminos, costumbres, tradiciones y actividades agrícolas han desaparecido, pasaron a segundo plano, han ido mutando o por el contrario, algunas han tomado fuerza. Como es el caso de la producción vitivinícola que data del siglo XVI y trasciende hasta la actualidad, no solamente en el ámbito económico, sino que también en el ámbito histórico, social y cultural. Sus tradiciones, costumbres, construcciones asociadas, configuraciones de suelo, entre otras, son aspectos que han ido agregando valor a esta actividad.



1.3.3 Historia del Vino en el Maule

La producción vitivinícola en Chile, tiene una continuidad de más de 500 años, lo que la hace destacable en su proceso de desarrollo. Nunca ha sido interrumpida, desde sus inicios ha sufrido modificaciones y adaptaciones, pudiendo llegar a nuestros días. Muchos conocimientos, técnicas y elementos utilizados en el proceso de vinificación han pasado de generación en generación y han llegado hasta nuestros días. A continuación haremos una revisión histórica del desarrollo de esta actividad en el sector estudiado, para comprender su trascendencia y valor actual.

La primera cepa en entrar a Chile fue la cepa País, traída por Francisco de Carabantes, el año 1548. En Chile, se mandó a pedir una cepa al virreinato del Perú, para comenzar a producir vino y así poder celebrar nuevamente la misa, que había dejado de celebrarse por casi 4 meses debido al avinagramiento de los vinos importados. Esta se convertiría en la cepa más característica de este lado del mundo y alcanzaría su mayor desarrollo en el Maule (J. Cantillana, 2017).

En el Maule, la producción vitivinícola de forma industrial, comenzó a desarrollarse a principios del siglo XVIII, con aproximadamente 50.000 plantas de vid (P. Lacoste 2005), sin embargo, esta actividad ya era desarrollada desde antes, de forma doméstica, artesanal, con fines principalmente de autoconsumo y de escasa venta en sectores cercanos a los lugares de producción, debido a las dificultades de transporte.

El trabajo de hacer vino, tomó protagonismo en el Maule, la primera mitad del Siglo VIII, cuando la producción vitivinícola era la principal actividad desarrollada en el sector, siendo los principales viñateros Antonio Vergara,



sacerdote quien poseía la bodega más grande del Maule, con capacidad de almacenar 300 arrobas en vasija y 9.000 plantas; Fernando Martínez de Medina quien se caracterizaba por tener el único lagar de la época en su bodega; Manuel Lesana, quien tenía además instalaciones para hacer agua ardiente; José Vivanco, quien tenía la segunda viña más grande, con más de 7.000 plantas; Jacinto Rojas, con 3.000 vides y Antonia Toledo, quien a pesar de no tener viña, tenía grandes vasijas para almacenar.

Por otra parte, existían pequeños viticultores durante la misma época y sus viñas poseían entre 500 y 3.100 plantas. Este grupo de pequeños viñateros, estaba conformado también por mujeres como Luisa Maldonado, María de Tapia, María Pinedo y María Ana de Rojas.

Por último, también existían los viticultores domésticos, quienes tenían viñas de hasta 500 plantas, se dedicaban a producir vino solamente para autoconsumo y sus recipientes de almacenaje, es decir tinajas, no superaban las 15 arrobas (P. Lacoste 2006).



Todos estos viñateros, por grandes o pequeños que fueran, coincidían en la posesión de elementos destacables que formaban parte de la producción vitivinícola. Estos eran Plantas de vid, que requerían un cuidado y atención especial que variaba dependiendo de la estación del año; corrales de alambre que eran los cierres perimetrales de las viñas; bodegas, para la elaboración del líquido; Lagares de cuero para pisar la uva y obtener el mosto; Zarandas para restregar la uva; tinajas para la fermentación, botijas, vasijas de greda para la conservación, que servían para almacenar vino y Breas, que servían para el recubrimiento de las tinajas de greda. Además, los viñateros de mayor escala, contaban con construcciones auxiliares como talleres para confección de tejas, botijas y toneles.

Menadier, destacaba la calidad de los vinos elaborados en Cauquenes en 1877, a pesar de su condición artesanal. (N. Soto, 2015)

El Maule, hasta la segunda mitad del siglo VIII, no iba a la par con la “evolución” en la producción del vino en comparación al resto del territorio chileno. Debido a su condición rural y la poca comunicación que se tenía con el exterior, las botijas y tinajas de greda se seguían utilizando a pesar de que en otros lados ya se estaban

utilizando barriles y pipas de madera. No fue hasta la creación de ciudades y pueblos como Talca, San Javier y Cauquenes, que comenzó la incorporación tecnológica de la época.

Una época importante para la producción vitivinícola Chilena, fue durante el siglo XIX, cuando los aristócratas del Norte comenzaron a interesarse en la cultura francesa en general. En ese periodo, la clase alta comenzó a viajar a Francia y se interesaron por el arte, la gastronomía, la moda y la arquitectura, por lo que al regresar a Chile, copiaron muchas cosas de allá.

Los aristócratas compraron Terroirs, construyeron Chateaux y plantaron viñas con cepas introducidas como Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillón y Carmenare (A finales del S. XIX, se creyó extinta en el mundo, hasta que en 1994 fue redescubierta por Jean-Michel Boursiquot en el Valle alto Maipo). Por otra parte, contrataron enólogos franceses, quienes trajeron nuevas técnicas de producción (Ediciones biblioteca nacional, 2015).

Además, se introdujeron nuevas tecnologías al proceso, que aumentó la cantidad de producción. Maquinarias como la prensa para moler y escurrir uva, que reemplazaba la zaranda y el pisado tradicional, el mejoramiento de las bodegas y la incorporación de sistemas de riego.

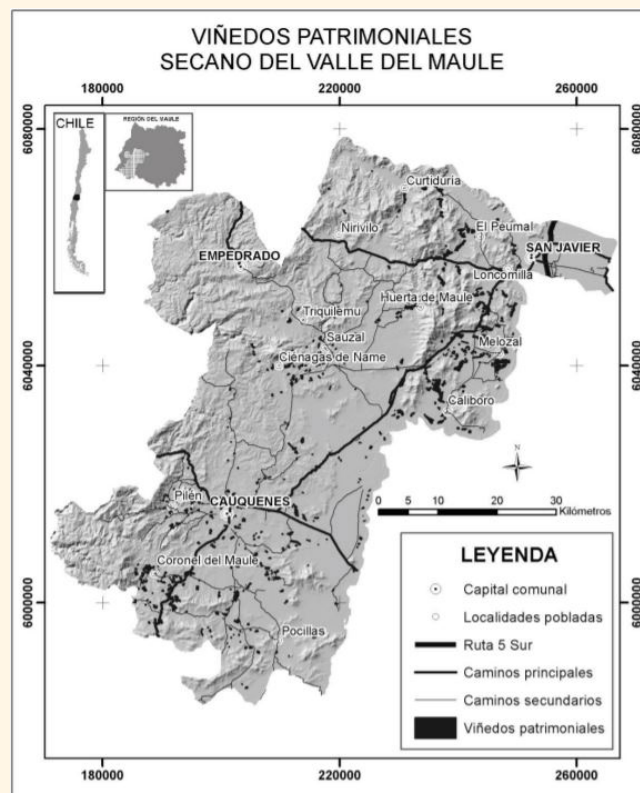


Con estos cambios, la producción vitivinícola progresivamente fue tomando protagonismo en la economía Chilena, llegando a fines del siglo XIX a tener al menos 3.560 puntos de venta solamente en Santiago (J. del Pozo 1998), correspondiendo a 1 comercio cada 150 habitantes. La producción Chilena aumentó de 43 millones a fines del S. XIX a 354 a principios del XX. Sin embargo, el Maule y el Bío-Bío, específicamente las provincias de Linares, Maule, Bío Bío, Curicó y Concepción que antes concentraban el 80% de la producción total en Chile y la mayor venta, perdieron protagonismo porque tendieron a conservar su carácter artesanal en la producción.

Aproximadamente en 1980 llegó a Chile un reconocido bodeguero español llamado Miguel Torres, quien nuevamente transformó la producción vitivinícola al incorporar barricas de roble francés y tanques de acero inoxidable. Sin embargo, en la misma época Chile pasaba por una crisis económica que perjudicó gravemente al Maule, debido a que allí aún se producían cepas tradicionales como País, Torrontel y Moscatel, que se vendían únicamente dentro del país. Como solución a la crisis, se promovió la exportación de productos, pero la producción en el Maule aún era artesanal y a pequeña escala, por eso, su posibilidad de competir en el mercado extranjero era reducida y muchos dejaron de producir (J. del Pozo, 1998).

En 2007, la viña de Miguel Torres lanzó al mercado el primer Rosé elaborado con cepa País llamado "Estelado". Este nació a raíz de la iniciativa de relevar la cepa que ha persistido en el territorio del secano interior por más de 400 años y fue un proyecto cofinanciado por el Estado (Viña M. Torres Chile, 2021). Este proyecto, fue el primero de muchos que irían surgiendo más adelante y persistirían hasta hoy. Teniendo el objetivo de revalorar cepas históricas y tienen también,

la finalidad de mejorar las condiciones económicas de los viñateros del secano, quienes han ido perdiendo protagonismo a lo largo de la historia vitivinícola. Proyectos como Almaule, que busca reposicionar la cepa país en el mercado, cuidando aspectos históricos y culturales asociados a ella; asociaciones de viñateros como la Cooperativa Loncomilla; apoyos entregados desde el Estado en instituciones como INDAP, SAG y distintos municipios; son ejemplo de ello.



1.3.4 Patrimonio Vitivinícola

La primera cepa que arribó a Chile durante el Siglo XVI, fue conocida en ese tiempo como “uva negra” y fue la más explotada en el país hasta el siglo XIX. Hasta el día de hoy, debido a su firmeza, la actualmente conocida cepa País, permanece en el paisaje y arrastra con ella una historia que se refleja no solamente en las “plantas de rulo”, sino que también en su entorno conformado por la naturaleza, quienes la habitan, sus costumbres, tradiciones, sus construcciones, herramientas, etc. A continuación revisaremos en profundidad, cada uno de los elementos encontrados dentro del Paisaje, que hoy son herencia de su historia vitivinícola. Revisaremos también, cómo han mutado en la actualidad.

La información de cada uno de los elementos caracterizados a continuación, su historicidad y manipulación, fue construida con fuentes citadas y con relatos de habitantes y agricultores visitados durante dos viajes a terreno realizados en 2021.

La Vid: La cepa País es una cepa resistente a condiciones climáticas extremas de frío y sequías. Debido a sus características, se adaptó fácilmente a los suelos de granito y pizarra del Secano del Maule, pudiendo crecer libre, sin tutores y con pocos cuidados. Sus raíces crecen profundas en busca de agua y nutrientes. Los vinos que salen de estas uvas, son tintos, frescos, aromáticos, livianos, jugosos, frutosos y muchas veces dulces (La tercera, 2018)

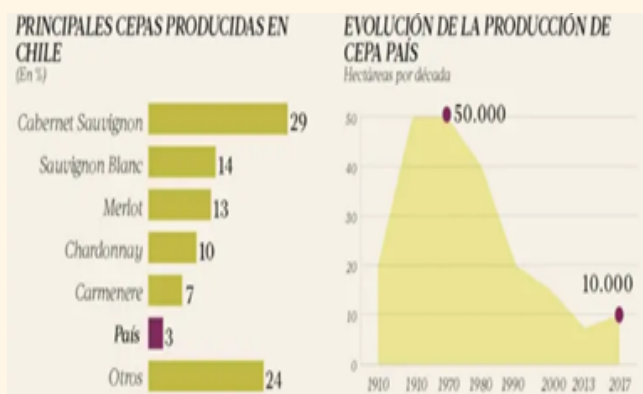
En la actualidad, existen parras con más de 200 años en el Secano, que permanecen intactas, pudiendo resistir plagas y sequías.



La viña: El Maule y su secano, hasta hoy son importantes porque por un lado concentran la mayor cantidad de vid plantada en Chile y por otro, porque históricamente fueron pioneros en la producción vitivinícola, concentrando hasta hoy, la mayor cantidad de viñedos patrimoniales.

Actualmente, el Maule concentra la mayor cantidad de viñedos en Chile, alcanzando el 50% de la totalidad, contando con más de 50.000 hectáreas de vides plantadas (P. Lacoste 2006). Siendo Las comunas que más se dedican a producir vino en la región San Javier, Molina, Sagrada Familia, Cauquenes y Pencahue (ODEPA 2018).

Asimismo, el secano interior es un lugar relevante dado que es uno de los primeros lugares en que se produjo vino en grandes cantidades en la historia del territorio chileno, concentrando hasta hoy, la mayor cantidad de viñas de cepa país en las comunas de San Javier, Cauquenes y Empedrado (SAG, 2009).



La vendimia: Consiste en recolectar la uva de la parra, para posteriormente elaborar vino. El momento en que se saca la uva es importante, ya que esto puede definir el tipo y calidad de vino a elaborar. La vendimia de cepa país en el Secano Interior aproximadamente se realiza en Marzo, cuando la uva ya está lista para ser procesada.

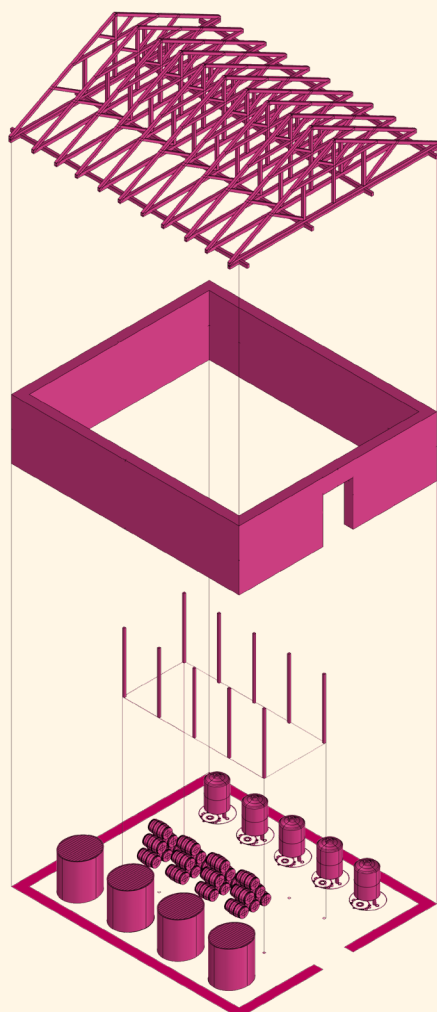
Antiguamente, la vendimia era realizada con ayuda mutua, entre vecinos se turnaban para vendimiar en las distintas viñas existentes en un mismo territorio. Los campesinos, a pie descalzo y sin guantes ni protección contra el sol, acarreaban cestas en la cabeza y recolectaban las uvas. Cada vez que se llenaba la cesta, se depositaba la carga sobre una carreta acarreada por caballos.

Actualmente, la vendimia se sigue realizando con cestas aunque ahora se hace con mayor protección. El procedimiento es el mismo, solo que la uva se recolecta en un camión. Muy pocos vecinos son los que se ayudan mutuamente, más bien hay que contratar personas externas para conseguir vendimiar a tiempo.

Transporte de la uva: El transporte de la uva se hace a medida que se va cosechando en la vendimia. Antes, la uva se transportaba en carreta tirada por bueyes, caballos o burros. Hoy, se transporta toda en camión.

Luego se lleva a la bodega para procesarla, molerla y sacarle el jugo a la uva.

En el secano interior, aún hay vendimias en las que se utiliza carreta o carretilla para transportar la uva. Algunos lo hacen por necesidad o cercanía de la bodega a la viña y otros lo hacen netamente por mantener viva la tradición, en ocasiones especiales.



Madera
+ Tejas

Adobe

Madera

Elementos
vino

Bodegas: Objeto Arquitectónico de mayor permanencia en el tiempo sobre el paisaje.

Las bodegas son el espacio donde siempre se ha elaborado el líquido que sale de la uva. Desde siempre se han concebido como espacios cerrados o abiertos, cubiertos por una techumbre.

Las primeras bodegas contemplaban materiales como Madera, Adobe y Tejas musleras. Contaban con un cierre perimetral de muros de adobe y por dentro se ubicaban lagares, fudres, barricas, zarandas, prensas para moler uva, etc.

Hoy en día se utilizan los mismos espacios, pero los materiales cambiaron. La preferencia es construir bodegas de ladrillo, con pilares de madera y techo de zinc. Incorporando toneles de acero, máquinas despalladoras, lagares de cemento, tecnología eléctrica en general e incluso, algunos hoy incluyen sus puntos de venta.

Existe un tipo de bodega que ha trascendido. Estas son, las bodegas abiertas, las cuales en el pasado eran construidas exclusivamente con madera y hoy son de zinc.

Zarandeo: El zarandeo es un antiguo y conocido proceso realizado en el secano. Antes todos realizaban esta acción para moler sus uvas, hasta que llegó la moledora manual.

Una vez llegada la uva a la bodega, se va colocando sobre la zaranda (secuencia de coligües o empalillado, amarrados entre si) y se va resregando a mano y pisoteando para que salga la mayor cantidad de jugo sin contaminar el caldo con ramas.

Actualmente esta actividad se realiza como atractivo turístico en algunos sectores del secano y cabe destacar que hay agricultores que hacen el proceso para mantener la tradición.

El método requiere de fortaleza, por lo que algunos viñateros mayores han dejado de practicarla debido al cansancio que genera.



Fermentación: La fermentación viene después del zarandeo. Antiguamente se hacía en lagares de cuero de buey o tinajas de greda. Actualmente se hace en fudres de madera antigua, que requieren mantenimiento anual, lagares de hormigón o toneles de acero. Cabe destacar que aún hay viñateros utilizando el método de fermentación en lagar de buey.

El líquido se deja ahí por 8-12 días y se va revolviendo 1 o 2 veces al día para remover sedimentos de va que quedaron de la molienda/zarandeo.

Descube: En esta parte del proceso, se debe separar las pieles de la uva, del líquido. Debiendo obtenerse más o menos un 15% de este, por presión a los desechos.

Antiguamente, este proceso era hecho de forma manual, ocupando rastrillos, palas y prensas moledoras. Actualmente los viñateros con mayor tecnología, utilizan una maquina procesadora que hace todo el trabajo. Sin embargo, aún hay personas que lo hacen de forma manual, o han encontrado alternativas para combinar técnicas manuales y tecnológicas.





Guarda: Luego del descube, se hace una segunda fermentación, donde el vino se deja por un poco más de tiempo. Ya no se debe revolver, sino que solo debe dejarse reposar y si se quiere, se puede hacer una fermentación manoláctica cuando ya se está llegando a la etapa de maduración para posterior embotellado.

La fermentación manoláctica consiste en “revolver el vino por gravedad”. Esto quiere decir, que los últimos mostos de uva que quedan, se deben traspasar al fondo el líquido casi sin esfuerzo manual.

Embotellado: Para embotellar antiguamente se utilizaban grandes botellas de vidrio elaboradas a mano, similares a los actuales chimbombos de plástico. Además, para dejar el botellón bien sellado y que el vino no siguiese fermentando, se sobreponía un líquido llamado lacre, el cual se endurecía al cabo de unos minutos.

Este sello, aparte de asegurar que el vino se conservará, da un toque especial a cada botella en las viñas que aún lo utilizan.



Comercialización: Antiguamente en el secano, los compradores de vino muchas veces llegaban a las viñas con su botellón o pipas, las llenaban ahí y se las llevaban en mulas, teniendo que cruzar varios kilómetros para satisfacer su antojo

Cuentan los locatarios, que antiguamente era muy común recibir gente que iba a comprar y finalmente se quedaban conversando y bebiendo por horas, sin tener noción del tiempo.



En aquellos tiempos, no existían las hoy conocidas salas de venta como tal. Sin embargo, todos los viñateros recibían a sus compradores cual invitados, invitándolos a ser parte de su lugar.

Hoy la mayoría de los viñateros del secano, por muy recóndita que sea su viña, siguen recibiendo a los visitantes con los brazos abiertos para contarle historias del pasado y presente, independiente de si tienen sala de venta o no.

Caminos: La cepa País es una cepa resistente a condiciones climáticas extremas de frío y sequías. Debido a sus características, se adaptó fácilmente a los suelos de granito y pizarra del Secano del Maule, pudiendo crecer libre, sin tutores y con pocos cuidados. Sus raíces crecen profundas en busca de agua y nutrientes. Los vinos que salen de estas uvas, son tintos, frescos, aromáticos, livianos, jugosos, frutosos y muchas veces dulces (La tercera, 2018)

En la actualidad, existen parras con más de 200 años en el Secano, que permanecen intactas, pudiendo resistir plagas y sequías.



Proceso de elaboración del vino



En este apartado, revisamos los componentes que conforman el patrimonio vitivinícola por separado, entendiendo el detalle e importancia que tiene cada uno. Pero también es sustancial reconocer que estos elementos jamás tendrían la relevancia histórica y cultural que tienen hoy, si fuesen valorados de forma aislada. Es por eso, que distinguir el sistema que integran estos componentes, unidos dentro de un paisaje vitivinícola, es fundamental a la hora intervenir patrimonialmente el territorio.

1.4 Paisaje Cultural Vitivinícola

El paisaje cultural es un concepto que nace de dos subconceptos “Paisaje” y “Cultura”, que son dos formas de comprender el mundo y que a la vez, se construyen mutuamente. El paisaje por un lado, es una construcción intelectual que trasciende lo material (J. Maderuelo, 2005). La cultura, por otra parte, es definida como todo lo realizado por el ser humano sobre un territorio, lo cual comprende conocimiento, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y hábitos adquiridos por quien es parte de una sociedad (E. Burnett, 1871).

Ambos conceptos, en conjunto, originan la categoría patrimonial de paisaje cultural empleada por primera vez en 1925 por el geógrafo Carl Sauer y acogida institucionalmente por la UNESCO en 1972. Esta organización dice que los paisajes culturales son “Obras conjuntas entre el ser humano y la naturaleza”, que “ilustran la evolución de una sociedad y su asentamiento a lo largo del tiempo, condicionados por las

limitaciones y/u oportunidades físicas que presenta su entorno natural y por las sucesivas fuerzas sociales, económicas y culturales, tanto externas como internas.” (UNESCO, 2005, pág. 132).

Vemos entonces, cómo los paisajes culturales son la expresión territorial de un proceso evolutivo, que no solo es una decantación formal, sino también un descubrimiento cultural, representado por un todo ecológico, geográfico e histórico, sumado a un todo interpretativo, que en conjunto, le otorgan valor e identidad al paisaje. (E. Martínez de Pisón, 2017)

El Paisaje Cultural Vitivinícola del Secano Interior del Valle del Maule, puede ser entendido como un “Paisaje vivo” según las subcategorías de paisaje cultural entregadas por la UNESCO, la cual estipula que esta clase de paisajes “conservan una función social en la actualidad, vinculada al modo de vida tradicional donde persiste



limitaciones y/u oportunidades físicas que presenta su entorno natural y por las sucesivas fuerzas sociales, económicas y culturales, tanto externas como internas.” (UNESCO, 2005, pág. 132).

Vemos entonces, cómo los paisajes culturales son la expresión territorial de un proceso evolutivo, que no solo es una decantación formal, sino también un descubrimiento cultural, representado por un todo ecológico, geográfico e histórico, sumado a un todo interpretativo, que en conjunto, le otorgan valor e identidad al paisaje. (E. Martínez de Pisón, 2017)

El Paisaje Cultural Vitivinícola del Secano Interior del Valle del Maule, puede ser entendido como un “Paisaje vivo” según las subcategorías de paisaje cultural entregadas por la UNESCO, la cual estipula que esta clase de paisajes “conservan una función social en la actualidad, vinculada al modo de vida tradicional donde persiste el carácter evolutivo. Además, existen pruebas materiales de su evolución.” (UNESCO, 2005).

Todos los antecedentes revisados en el punto 1.3 fueron presentados de forma puntual, con el fin de mostrar cada uno de los elementos que hoy conforman el paisaje cultural vitivinícola del Secano Interior del Valle del Maule. Cada una de las partes, puede ser descompuesta y revisada minuciosamente, llegando a un nivel de detalle importante, para comprender su rol dentro de un gran sistema. Es así, como en una vista generalizada del paisaje, podemos dar cuenta de un panorama compuesto por rasgos naturales, sociales, históricos, culturales, económicos y patrimoniales que de alguna u otra forma son herencia de un pasado que ha ido evolucionando, mutando y adaptándose a los cambios de distintas eras, logrando mantenerse en el tiempo.

Pero este paisaje no ha sido fácil de mantener, su decaimiento es una constante histórica y hoy en día presenta un sinnúmero de amenazas que ponen en riesgo su trascendencia en el futuro. El conjunto de los peligros presentados a continuación, son el reflejo de una fragilidad, que debe ser revertida para evitar la trascendencia de prácticas que perjudican el medio ambiente y acaban con valores históricos.

Cambio Climático: El cambio climático ha llegado a provocar la pérdida total de cosechas, debido a que las precipitaciones se demoran en ocurrir o viceversa, las precipitaciones ocurren en períodos no esperados.

Sequía: El cambio climático, asociado al cultivo desproporcionado de pino, ha generado la sequía en la superficie y muchas veces profundidad de los suelos. Con esto, el recurso de los pozos se ha hecho inviable y solo se puede contar con la distribución estatal de agua mediante camiones. Sin embargo, esta no es suficiente cuando se vive de la tierra y los recursos obtenidos de ella, por lo que algunos campesinos se han visto en la obligación de migrar.

Incendios Forestales: Debido al cambio climático, las temperaturas en verano se han elevado en el secano interior. Esto, sumado a la plantación indiscriminada de pino, ha dado paso al aumento de incendios forestales en las últimas décadas, causando más recientemente en 2017, graves daños a la población del secano interior del Maule, dejando a productores sin viviendas, bodegas ni viñas.

Terremotos: Muchas de las antiguas construcciones de tierra presentes en el paisaje han quedado inutilizables o derechamente se han de-



rrumbado completamente debido a terremotos ocurridos en los últimos años. En vez de optar por la reparación, muchos han demolido o dejado las ruinas de construcciones patrimoniales, optando por viviendas subsidio del Estado.



Monocultivo de Pino: Esta especie, al igual que la cepa País fue traída desde el extranjero. Sin embargo, a diferencia de la vid, esta especie no ha sabido adaptarse a las condiciones de suelo o clima del lugar, teniendo que incorporar pesticidas y sistemas de regadíos que deterioran el medio ambiente. Este producto, ha generado el deterioro de los suelos y la sequía de esteros completos, dejando sin agua a campesinos.

Migración campo-ciudad: Debido a la sequía, muchos agricultores han debido abandonar sus campos porque la vida ya no era sostenible en ellos. Esto, sumado a la desvalorización del trabajo en el campo y más específicamente la poca remuneración recibida por la producción de cepa país, la población ha migrado en búsqueda de nuevas oportunidades.



Poca organización campesina: A pesar de que aún son varios los campesinos que elaboran vino patrimonial de forma artesanal, el valor de la producción sigue siendo bajo. Si los campesinos pudiesen organizarse de alguna forma y fijar un valor conjunto y justo a su trabajo, las diferencias que existen hoy en día disminuirían.

Falta de conciencia: Muchos agricultores continúan elaborando vino y viviendo en el campo porque fue lo que les enseñaron, sin cuestionarse el valor de la trascendencia de la actividad vitivinícola que realizan a diario .



El conjunto de los puntos presentados anteriormente, conforman la fragilidad del paisaje cultural vitivinícola que sigue desarrollándose. Así, las acciones efectuadas por parte de los habitantes y autoridades de este paisaje, serán fundamentales para su continuidad.

La UNESCO, en las “directrices prácticas” publicadas en 2005, declara que el patrimonio cultural y el natural, poseen riquezas frágiles que son fuentes insustituibles de inspiración y vida, por lo que requieren políticas y modelos que respeten y preserven esos valores históricos, artísticos, científicos o antropológicos.

Además, agrega que “La protección de los paisajes culturales puede contribuir a las técnicas modernas de utilización viable de las tierras” (UNESCO, 2005, pág. 133), ya que sus habitantes han tenido en cuenta los ciclos naturales y los límites del entorno natural.

Es importante tener en cuenta que en los “pai-

sajes vivos” la forma de vida continúa en desarrollo, por lo que la puesta en valor de los territorios debe consistir en delimitar áreas representativas de los componentes del paisaje para proteger patrimonialmente y permitir la evolución según el criterio de los habitantes (A. Conti, 2012). Eso en cuanto al tratamiento y consolidación interna del paisaje cultural.

En materia de la visibilidad hacia afuera, una actividad que valora, reconoce y visibiliza el patrimonio, es el turismo sustentable. Este, ha servido como fuente principal de ingresos para muchos países. En esta materia, la UNESCO (2014) dice que el turismo patrimonial no debe basarse en la conservación rígida de este. Sino más bien, se deben crear políticas que permitan su curso de desarrollo dentro de parámetros de sustentabilidad.

En esta misma línea, J. Cantillana 2017, sostiene que la posibilidad de desarrollar un Enoturismo Sustentable dentro del secano Interior del Maule, es una buena oportunidad para generar nuevos ingresos a viticultores de la zona, para dar a conocer las tradiciones insertas en el paisaje y para poner en valor “las expresiones culturales más genuinas de Chile”.

El turista busca elementos que le hablen del lugar, por lo que es importante poner en valor no solo lo observable, sino que también lo subyacente, que es lo que le da sentido a lo que se ve (J. Cantillana, 2017). La historia se hace relevante en ese sentido. El turista busca elementos que le hablen del lugar, busca también tener contacto con el productor y su cotidianeidad.



1.4 Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla

Frente a la existencia de un paisaje cultural vitivinícola frágil en el secano interior del Maule, existen ciertos actores que se esfuerzan por mantenerlo vivo. Por un lado está el trabajo que hace el Estado, con ciertos programas, capacitaciones o subsidios impulsados por INDAP, el SAG y diversas municipalidades de la zona. Y por otro lado, existe un área de organización interna, campesina, que pese a las dificultades, ha logrado mantenerse unida. Desde 1959, los campesinos se han organizado en torno a la Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Loncomilla, que dentro del profesionalismo, ha trabajado con cepas patrimoniales y las ha convertido en vinos calificados y de exportación.

Esta cooperativa funciona con 85 agricultores, distribuidos a lo largo del secano, cada uno con su terroir. Se ubican en las comunas de Name, Empedrado, Yervas Buenas, Niquen, Linares, Santa Rosa, Maule, Villa Alegre y San Javier. Allí, los viñateros producen cepas patrimoniales, principalmente la cepa País, que luego de Vendimiarse, es trasladada a instalaciones de la cooperativa para que se elaboren los vinos de forma calificada y posteriormente se vendan. La cooperativa hoy en día suma 850há de producción de uva, lo que se traduce en 20 millones de litros de producción aproximadamente. Cada viñatero recibe el 70% de ganancia por cada botella de vino vendida con su producción.

La forma en que la cooperativa valora el patrimonio hoy en día, es haciéndose cargo de mantener viva la cepa tradicional en sí. Sin embargo, deja de lado las técnicas antiguas de producción, enfocándose en elevar la calidad del producto a través de la tecnología.

La mayoría de los cooperados aún hacen sus propios vinos de forma artesanal, en algunos casos utilizan bodegas de adobe, muelen manualmente la uva, pisonean la uva, utilizan fudres de madera, etc. Lo cual mantiene viva una tradición que viene con ellos desde varias generaciones atrás, pero todo es por cuenta propia.



Aún cuando reciben consejos técnicos y productos para mejorar la calidad de su uva, la posibilidad de recibir consejos respecto a la elaboración de sus vinos es muy poca. Por otro lado, la poca visibilidad que tienen sus productos, los convierte en un nicho de comercialización muy pequeño y con baja retribución de acuerdo al arduo trabajo que conlleva la elaboración.

Es ahí donde se encuentra la posibilidad de avanzar en la valorización del patrimonio, visibilizando prácticas que vienen desde muy antiguo y potenciando la convergencia entre el pasado y el presente. Poniendo en valor la herencia, pero también dando cuenta de la evolución de un paisaje. Esto, a través de la restauración y mejoramiento de bodegas existentes, para aumentar la calidad de los vinos que hacen los cooperados en la actualidad. Además, asociando lo anterior a la creación de un recorrido turístico, donde se muestre a los cooperados que aún hacen vinos utilizando técnicas tradicionales de un pasado vitivinícola. Así, se podría consolidar lo realizado internamente en el paisaje y al mismo tiempo, se estaría mostrando, abriendo y visibilizando al exterior.



Capítulo II: Problema

2.1 Argumento Proyectual

Como anteriormente revisamos, actualmente en el Secano interior del Maule, existe un paisaje cultural vitivinícola que está compuesto por elementos materiales e inmateriales que provienen de una historia que sigue en desarrollo. Hoy, Los elementos presentes en el territorio, son los que persisten como patrimonio y también los incorporados como tecnología. Encontramos como primer componente material, al paisaje en sí. Que se compone por la geografía del lugar, su topografía, clima, red hídrica, suelo y vegetación.

Por otro lado, encontramos los elementos incorporados por el ser humano, que vendrían siendo la cultura y los elementos materiales requeridos para desarrollarla. Los seres humanos, luego de asentarse en el Secano Interior durante el siglo XVI, dieron origen a un nuevo estilo de vida, entendieron los ciclos y funcionamiento de la tierra y finalmente se relacionaron con su entorno. Determinaron pues, llevar a cabo la producción vitivinícola, que se volvería una tradición sostenible hasta el día de hoy. Asociado a la producción se creó la tradición de la vendimia, manteniéndose hasta hoy. Así como caminos y viñas patrimoniales de cepa país, que tienen más de 300 años de antigüedad. Se construyeron y se conservan antiguas bodegas de adobe y madera y se han incorporado nuevas bodegas de ladrillo y zinc. Se atesoran lagares de cuero de buey y se han añadido lagares de ladrillo y cal. Se mantienen grandes cubas de madera y se incorporaron cubas de acero inoxidable. Se conserva la tradición de pisar la uva y restregarla, además de utilizar prensas para moler e incluir maquinas estrujadoras y despalladoras.

Sin embargo, actuales factores como el cambio climático, la sequía, los incendios forestales, los

monocultivos de pino, la migración campo ciudad, los terremotos, la baja remuneración por el trabajo realizado, la poca organización campesina y la falta de conciencia sobre el patrimonio interna y externamente, han hecho de este paisaje cultural un patrimonio frágil, que está en riesgo de desaparición debido a la disgregación de sus elementos.

Para unificar los elementos que hoy se encuentran dispersos, el proyecto propone un trabajo de consolidación del paisaje cultural, que recomponga y restaure la actividad productiva histórica que se lleva a cabo en el lugar, para devolverle y otorgarle valor y visibilidad, y que haga converger y coexistir lo antiguo y lo nuevo, para lograr un desarrollo sostenible económica y medioambientalmente y así evitar nuevas desvalorizaciones a futuro.

Capítulo III: Procedimiento

3.1 Propuesta General

Como vimos anteriormente, el paisaje cultural se compone por distintos elementos que forman un todo. Cada uno relevante en su individualidad pero igualmente relevante en su conjunto. Es por esto, que el proyecto, para abordar el problema de fragilidad del paisaje cultural, debe hacerse cargo tanto de los elementos en su conjunto, como de los elementos por separado para que funcionen como un sistema fortalecido. Por tanto, el proyecto abordará distintas escalas dentro del paisaje.

Como primera decisión, este proyecto se llevará a cabo conjuntamente con la Cooperativa Agrícola Vitivinícola Loncomilla, quienes desde 1959 han hecho un trabajo organizacional campesino. Por lo que en esa articulación, se encuentra una base para profundizar en el trabajo patrimonial sobre la cepa país.

Como intervención general, se propone hacer una ruta patrimonial, ubicada en un camino centenario: “El Camino Real” hoy conocido como “Ruta los Conquistadores”, donde hoy, 9 vitivinicultores de la cooperativa se encuentran activos, realizando vino con técnicas ancestrales. Preparando la viña con arado a caballo, zarandeando la uva, usando lagares de bueyes y fudres de madera para fermentar, descubando con prensas y embotellando con Lacre.

Adicionalmente a esto, todos ellos tienen bodegas de adobe, pero no todos las utilizan porque están en mal estado. Para promover la recuperación de antiguas arquitecturas y la puesta en valor de las actividades realizadas dentro de ellas, se propone su reparación e intervención.

Como criterios de intervención, se debe tener en cuenta el aumento de calidad en la producción, para agregar valor al producto en todo momento. Por otro lado, en algunos casos se considerará la musealización de estructuras y técnicas realizadas dentro de ellas, para preservar la historia y el conocimiento; Así como la incorporación de nuevas estructuras para dar cuenta de la evolución del paisaje y la convergencia entre pasado y actualidad tanto en arquitectura como en técnicas.

Para solidificar las redes entre los miembros de la cooperativa, se propone la creación de laboratorios comunes, donde cooperados y campesinos puedan juntarse a conversar ideas, traspasarse conocimiento y hacer pruebas de calidad y estabilización de su vino. Por otro lado, para mostrar y visibilizar el trabajo interior hacia el exterior, se proponen salas de muestra y venta para el público.

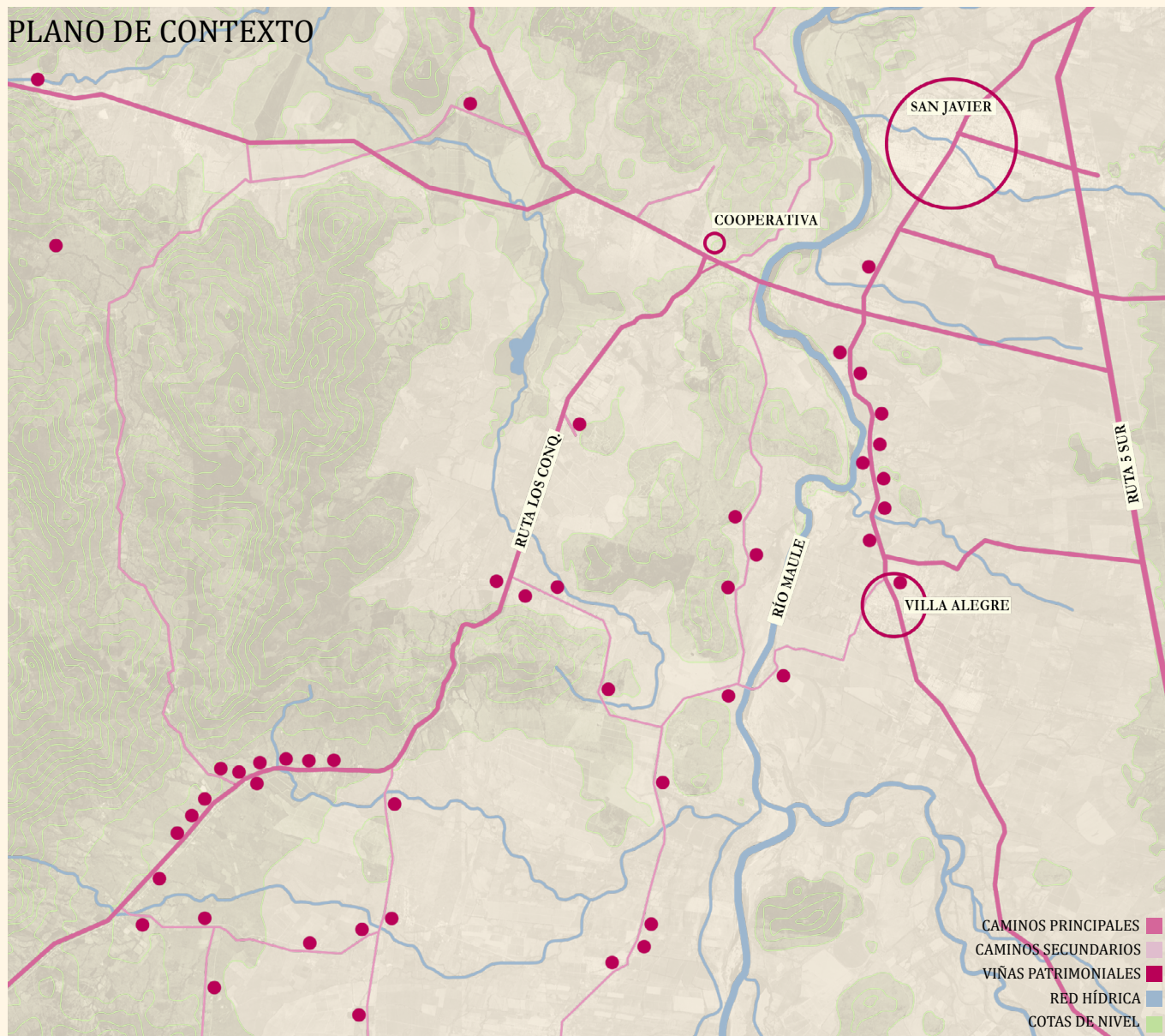
Para orientar al visitante dentro del paisaje natural y social, y darle una visión de conjunto, se incorporarán miradores en distintos puntos de la ruta. Así como museos y servicios básicos, para involucrarlo experiencialmente

Cada una de las partes intervenidas del paisaje serán abiertas para el público, la idea es que esta ruta y parte de sus componentes sean replicable en el paisaje a futuro, para abordar el problema de fragilidad del paisaje cultural vitivinícola del secano del Maule.

“El turismo creará unos nuevos lugares sobre los territorios vinícolas (imaginarios, como la atmósfera asociada al paisaje del vino: y físicos, los soportes para los visitantes), con los que se potencia la marca a la que se le asociará una imagen que, en muchos casos, estará protagonizada por la arquitectura de la bodega” (C. Mosquera, J. Navarro, M. Pérez, J. Rodríguez, pág 15, 2020)

“Como una variante particular encontramos el turismo enológico, que, es la actividad que se relaciona con el conocimiento in situ del proceso de elaboración del vino, incluyendo las visitas a los elementos relacionados con él, como por ejemplo las casas de sus cultores, las bodegas donde se vinifica y la historia que lo contextualiza.” (J. Cantillana, pág 62 , 2017)

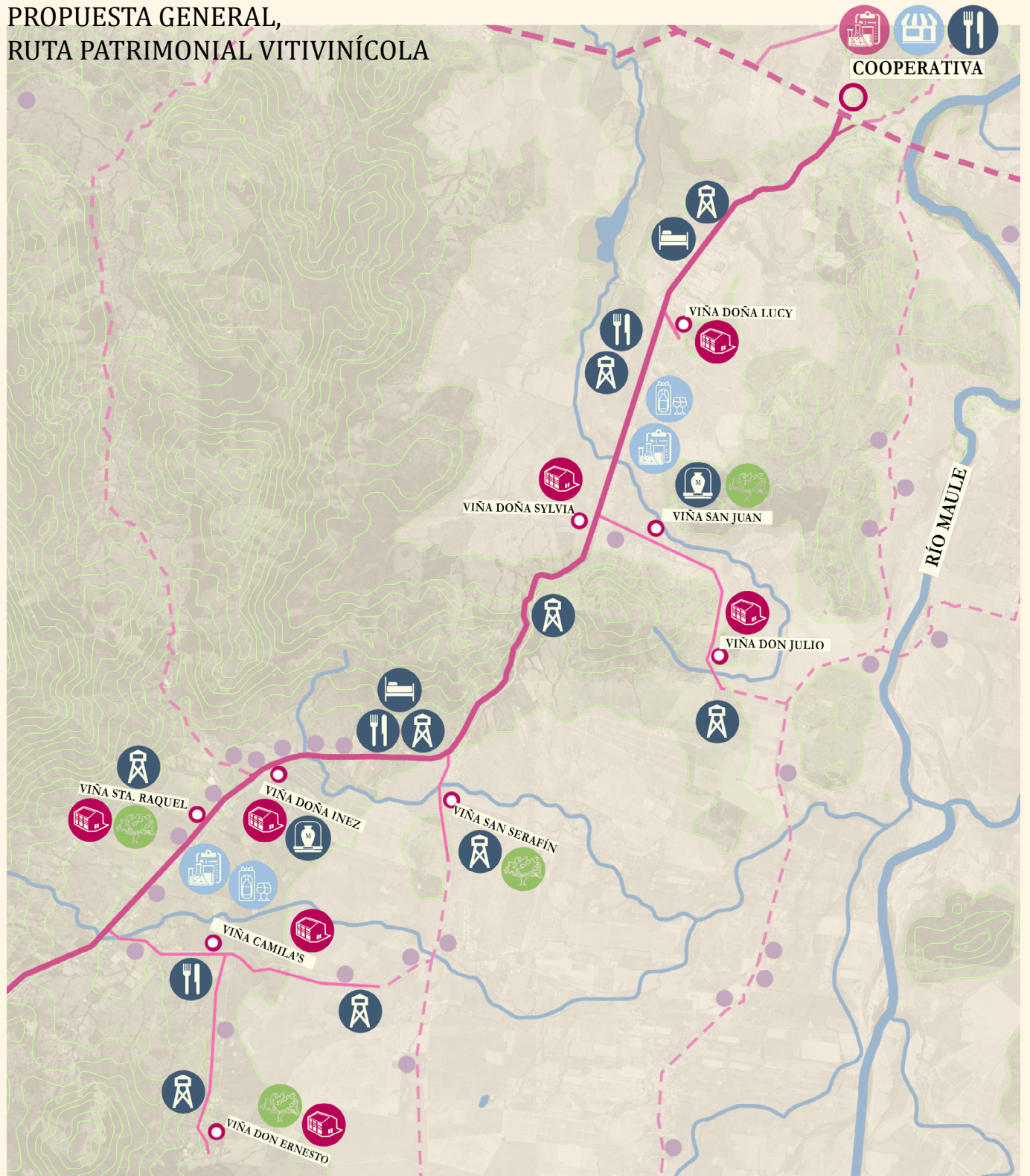
PLANO DE CONTEXTO



CUADRO DE PROCEDIMIENTOS

| AMENAZA | PROBLEMA | SOLUCIÓN CONCEPTUAL | VALOR O ELEMENTO A RESCATAR | SOLUCIÓN ARQUITECTÓNICA | SIMBOLOGÍA EN PLANTA |
|---|--|---|--|---|----------------------|
| TERREMOTO | DERRUMBE ADOBE, USO PARCIAL, DESUSO, ABANDONO | restauración reutilización reconversión | Historicidad de las construcciones, Espacio histórico del desarrollo de la actividad patrimonial | Reparar construcciones dañadas. Combinar con soluciones modernas | |
| BAJA REMUNERACIÓN DEL TRABAJO | BAJA VALORACIÓN DE LAS TÉCNICAS TRADICIONALES, NO CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO | revalorización de las técnicas tradicionales, coexistencia de las técnicas, aumento de la calidad, higiene, inocuidad | Técnicas tradicionales: Lacre, el pisado de uva, uso de zaranda, cubas y fudres de madera, vendimia, lagar de cuero. | Climatización, laboratorios, materiales autohigienizantes, espacios de almacenamiento. Combinar con soluciones modernas | |
| POCA ORGANIZACIÓN CAMPESINA | TRASPASO DE CONOCIMIENTO ESTANCADO | consolidación, unidad, espacios de encuentro y reunión | Asociatividad campesina, comunidad. | Salas de reunión, laboratorios comunes, salas de encuentro, salas de muestras y salas de venta | |
| POCA VALORACIÓN DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA | INVISIBILIDAD, MARGINALIDAD DE LA TRADICIÓN | visibilidad, reconocimiento, enoturismo, convergencia | Historia y Cultura vitivinícola. Paisaje natural y social. | Ruta Patrimonial, puntos de encuentro y orientación en el paisaje, Miradores, Musealización, Servicios básicos. | |
| FRAGILIDAD DEL PAISAJE NATURAL | POSIBLE DESAPARICIÓN A FUTURO DEBIDO A SEQUÍA | resguardo, consolidación, valor | Flora nativa, endémica, viñas país. | Áreas protegidas, donde se controle la plantación de pino | |

PROPUESTA GENERAL, RUTA PATRIMONIAL VITIVINÍCOLA

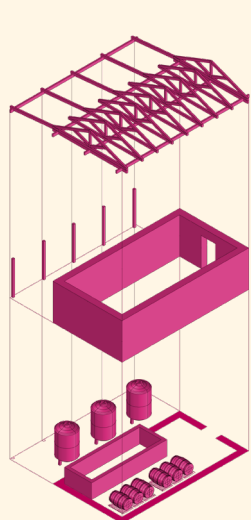


- CAMINO PRINCIPAL RUTA PATRIMONIAL
- CAMINOS SECUNDARIOS RUTA PATRIMONIAL
- VIÑAS PATRIMONIALES SECUNDARIAS
- RED HÍDRICA
- VIÑAS PERTENECIENTES A COOPERADOS
- COTAS DE NIVEL

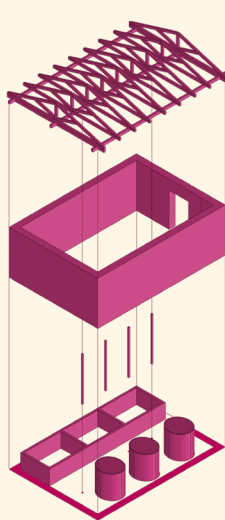
-  BODEGAS RESTAURADAS
-  LABORATORIO
-  SALA DE VENTAS
-  MIRADOR
-  VIÑEDOS > 100 AÑOS

| VIÑAS COOPERADOS | PROCESO VITIVINÍCOLA UTILIZADO |
|-------------------|--------------------------------|
| VIÑA DOÑA LUCY | |
| VIÑA SAN JUAN | |
| VIÑA DOÑA SYLVIA | |
| VIÑA DON JULIO | |
| VIÑA SAN SERAFÍN | |
| VIÑA DOÑA INÉZ | |
| VIÑA SANTA RAQUEL | |
| VIÑA CAMILA'S | |
| VIÑA DON ERNESTO | |

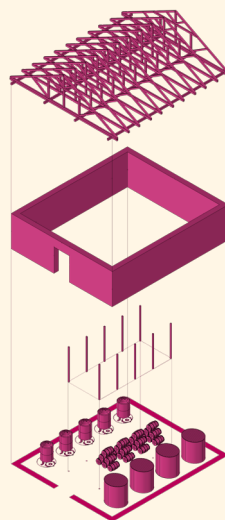
TIPOLOGÍAS DE BODEGAS EXISTENTES



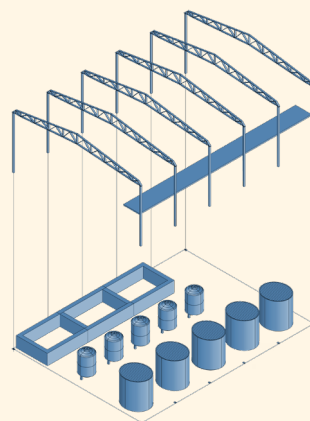
Bodega pequeña:
1 nave + corredor



Bodega mediana:
2 naves



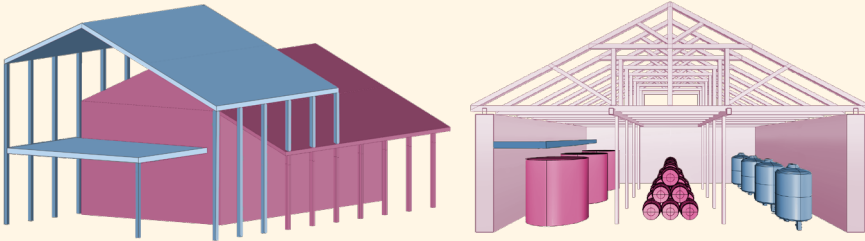
Bodega grande:
3 naves



Bodega moderna:
gran espacio con plataforma

ESTRATEGIAS PUNTUALES DE RESTAURACIÓN Y PUESTA EN VALOR

CONVERGENCIA



Combinación entre nuevas tecnologías y antiguas técnicas de construcción, dan cuenta del paso del tiempo y aumentan la calidad del producto.

MUSEALIZACIÓN



Puesta en valor de lugares históricos del paisaje, el usuario será capaz de observar y admirar los elementos para “conectar intelectual y emocionalmente con los significados del recurso patrimonial visitado” (J. Cantillana, pág 3, 2017)

Bibliografía

**Todos los elementos sin fuente, son de elaboración propia.*

Lara Ortega, M., & Gómez Alcorta, A. (2018). *El Maule como Prefrontera y Borde: De la postrimería imperial al Estado en forma, siglos XVIII-XIX*. *Revista de Historia y Geografía*, 37, 201–209.

Lara Ortega, M. (2013). "Historicidad del Maule. Génesis de una región", en *SudHistoria*, N° 7.

Lacoste, Pablo. (2006). "Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750)." *Universum* (talca). 21. 10.4067/S0718-23762006000100004.

ODEPA. (2018). "Región del Maule, Información Regional".

Oliva, H. & Valenzuela, R. (2018). "La revancha de la cepa país". *La tercera*, online.

C. Mosquera, J. Navarro, M. Pérez, J. Rodríguez, (2020) *Nuevos activos culturales en los paisajes del vino. Arquitectura contemporánea y enoturismo*.

R. Inés "Factores condicionantes para la localización óptima de la agroindustria vitivinícola en Valle del Maule, Chile". *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, vol. 6, núm. 18, pp. 1-13, 2019

Universidad de Santiago de Chile

<http://www.vinopedia.tv/blogs/el-descube-tradicional/>

<http://www.municipalidaddecoelemu.cl/sitio/index.php/la-ciudad/resena-historica/12-la-ciudad>

N. Soto (2017). "La construcción del paisaje del vino en el Valle Central de Chile: Cauquenes, 1700-1850."

Vivienda Rural en el Valle central, Felipe Alarcón 2017

Patrimonio Vitivinícola, aproximaciones a la cultura del vino en Chile, Ediciones Biblioteca Nacional, 2015.

Potencialidad de varias especies para la obtención de biomasa con fines energéticos en el secano. Rómulo Santelices-Moyal, Sergio Espinoza-MezaII, Antonio Cabrera-ArizaIII, Alejandro MedinaUrbinaIV, jun. 2019

Rojas Aguilera, Gonzalo (2015). *Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile*. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2(4),88-105.