

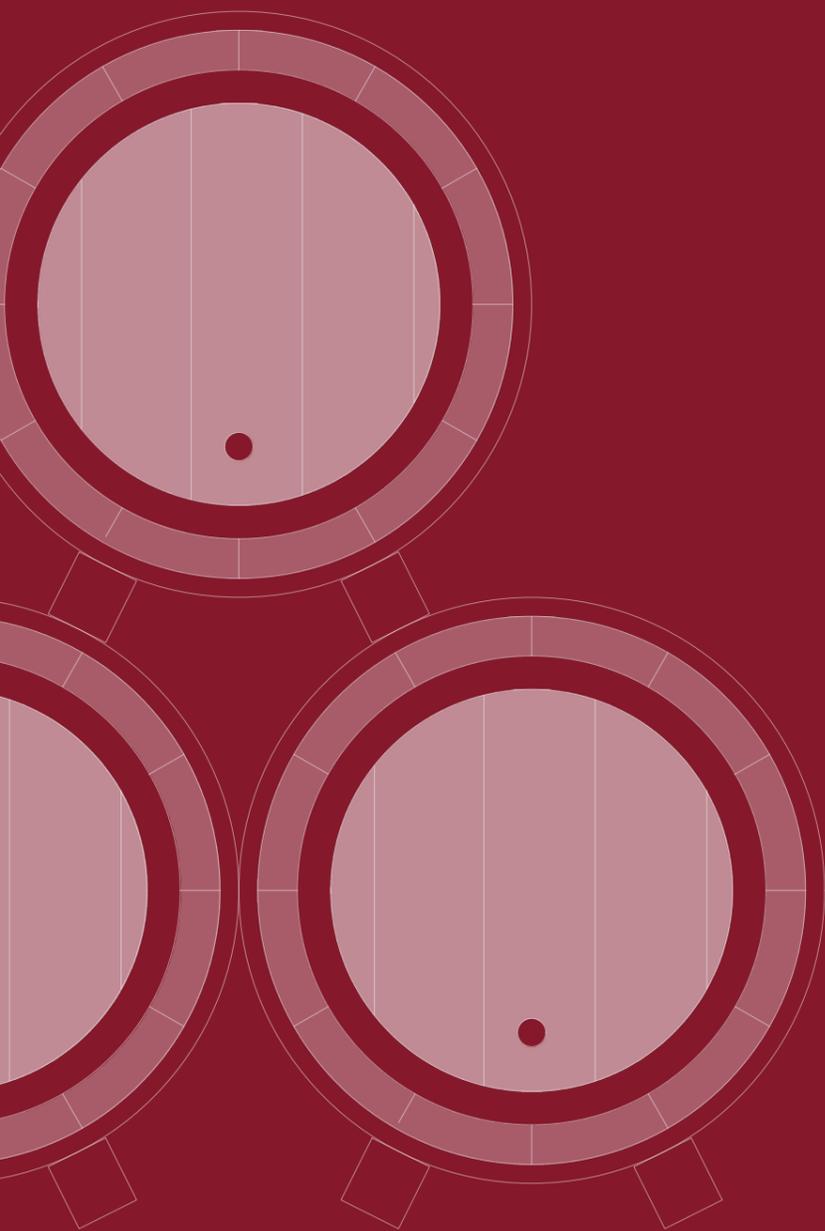


AL COMPÁS DEL VINO

Celebrando la Fiesta de la Vendimia desde
una nueva perspectiva en el Valle de Casablanca

Estudiante: Aylín Ossandón Y.
Profesora Guía: Gabriela Manzi Z.
Planteamiento integral del Proyecto de Título
Semestre de Otoño, 2023

Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Uni-
versidad de Chile



AL COMPÁS DEL VINO

Celebrando la Fiesta de la Vendimia desde una nueva perspectiva en el Valle de Casablanca

Memoria de Título 2023

Aylín C. Ossandón Yáñez

Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Universidad De Chile

AL COMPÁS DEL VINO

Celebrando la Fiesta de la Vendimia desde una nueva perspectiva en el Valle de Casablanca

A mi familia, por su apoyo incondicional, desde el primer día que decidí tomar este rumbo.

A mis amigos que la universidad me regaló.

A mi eterna amistad del colegio.

A mi profesora Gabriela Manzi por sus conocimientos.



Fuente: Viña Concha y Toro



Fuente: Elaboración propia

ÍNDICE

CAPÍTULO I | PRESENTACIÓN

- 1.1 Introducción
- 1.2 Motivaciones
- 1.3 Tema
- 1.4 Problemática
- 1.5 Objetivos

CAPÍTULO II | ANTECEDENTES

- 2.1 El vino y su origen
- 2.2 La construcción mediterránea del vino
- 2.3 Chile, país Vitivinícola
- 2.4 La Ruta del Vino
- 2.5 La Fiesta de la Vendimia
- 2.6 La festividad a la chilena

CAPÍTULO III | LOCALIZACIÓN

- 3.1 Contexto general: Valle de Casablanca
- 3.2 Contexto específico: Casablanca
- 3.3 Espacios públicos a intervenir
- 3.4 Comportamiento Fiesta de la vendimia en el lugar

CAPÍTULO IV | ANTEPROYECTO

- 4.1 Propuesta programática
- 4.2 Estrategias de proyecto
- 4.3 Partido General
- 4.3 Propuesta programática: Artefactos
- 4.4 Referentes

CAPÍTULO V | BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

CAPÍTULO I | PRESENTACIÓN

1.1 Introducción

“El vino hay que celebrarlo porque es una tarea que se hace una vez al año en la famosa vendimia. [...]La vendimia es toda la acción de cosechar la uva para luego convertirla en vino que es algo bastante bonito. Y eso se celebra porque es el trabajo de un año del viticultor esperando a que las uvas sean cosechadas para poder convertirlas en vino.”

Entrevista a Pablo Morandé, enólogo casablanquino, 2023.

En las celebraciones de cualquier tipo, un anfitrión por excelencia es el **vino**. Este forma parte de ellas, generando las interacciones sociales interesantes, muchas veces siendo el protagonista más reclamado. La importancia del vino trasciende en cada ámbito para las regiones productoras. De hecho, Chile logra posicionarse como un gran exponente en el extranjero.

En la gran mayoría de las regiones vitivinícolas del mundo, la etapa de la vendimia corresponde a una de las más relevante dentro del proceso de la elaboración del vino. De esta manera, se manifiesta la intención de celebrar la culminación de todo el proceso de cultivo, reconociendo la labor del viticultor, dando como resultado la Fiesta de la Vendimia. Por lo tanto, se celebra que la uva está madura, donde el vino se convierte en el protagonista, el cual congrega y da paso a la fiesta, perpetuando el ritual en el tiempo.

Este proyecto de título, busca generar una propuesta para la realización de dicha celebración. Se planteará desde la arquitectura efímera, un espacio y estructura que acoja la festividad de la

vendimia. Una arquitectura que contenga y celebre tal motivo. Se toma el enfoque temporal debido a que es un acontecimiento que ocurre año tras año y es un evento que se mueve por el territorio.

Se entiende esto como un largo proceso que culmina en una fiesta que celebra el vino, como se ha hecho hace miles de años. Entender por lo tanto, cómo está festividad ha ido transformándose durante el transcurso del tiempo, cómo llegó a lo que es hoy en día y sus ediciones nacionales e internacionales.

Como resultado, se propone una red de espacios públicos en Casablanca. Así mismo, los artefactos que contengan los actos de la fiesta se diseñarán en base al **barril**, como concepto que guíen el proyecto y guarde la esencia de este.

1.2 Motivaciones

El vino ha sido parte de nuestra cultura durante siglos y ha tenido un impacto significativo en la economía, la sociedad y la religión. La motivación parte comprendiendo que el vino va más allá de la simple bebida, sino que lo que esta conlleva, es decir, el acto de compartir, conmemorar y celebrar.

Durante los últimos años, el vino ha sido parte de mi vida ya que he tenido la oportunidad de desempeñarme como garzona en algunas viñas del valle de Casablanca. Es por esto que, gracias a mis experiencias y la zona donde vivo, me he visto involucrada en la elaboración, venta y festividad del vino, creando una necesidad de aportar desde mi la arquitectura.

El proyecto de título significa una instancia en la cual se nos brinda la oportunidad de poder reflexionar y crear un proyecto innovador que abarque todos los conocimientos adquiridos y transmitidos durante nuestra formación en la carrera, permitiéndonos de esta manera descubrir y aprovechar nuestro potencial como futuros profesionales.

Dicho lo anterior, considero crucial creer que nuestro desempeño como estudiante de arquitectura tiene un impacto directo en la personas, y que un proyecto exitoso puede contribuir e impulsar diversos ámbitos como la cultura, la economía y el turismo, entre otros.

1.3 Tema

Alrededor del mundo, se realizan celebraciones que están vinculadas a las cosechas de la uva. La fiesta de la vendimia es una de ellas, la cual corresponde a la celebración por la culminación del proceso de cultivo de la uva, celebrando, desde la tierra hasta los cosechadores.

Posterior a la plantación y cuidado de las vides, la vendimia es una de las fases más relevantes para la elaboración del vino, debido que es la recolección de la materia prima del producto, dando paso al proceso de vinificación. Por esto, la festividad se centra en el vino como el protagonista de ella.

Esta iniciativa se desarrolla en regiones vitivinícolas importantes como Italia, Francia y Chile, sin embargo, este último podemos encontrar distintos matices que las diferencian con las del viejo continente. Es por esto, que es relevante analizarlas para tener una visión más amplia con respecto al fiesta de la vendimia. Dependiendo de la región vitivinícola, la fiesta de la vendimia presenta un programa en torno al vino. En Chile, esta festividad promueve las tra-

dicionales relacionadas con el campo y la degustaciones de los vinos que se producen en la zona.

Su enfoque festivo y comercial, beneficia a los productores locales y atrae un masivo público, generando un beneficio directo a la localidad vinícola. Por lo tanto, el público objetivo es todo aquel usuario que quiera disfrutar de un grato momento acompañado de un buen vino, donde Chile ha demostrado ser un gran anfitrión en esta materia.

En el contexto nacional, cada vez es más frecuente esta festividad y cada valle ha realizado varias versiones permitiendo exhibir los productos del año de las distintas viñas participantes. Además de reunir un numeroso público y los espectáculos culturales que conlleva genera una atmósfera festiva, su principal objetivo es **acercar el vino a la gente**.



1.4 Problemática

Según el catastro nacional de vides de vinificación del SAG, correspondientes al año 2021, la expansión del cultivo de la vid se ha expandido hasta los extremos del país, debido al cambio climático. Sin embargo, la mayor concentración se ubica en los valles centrales, con un total de 113.400 hectáreas aproximadamente.

Existen una gran cantidad de viñas de renombre en los valles del Maule o en los valles del Maipo, los cuales son relevantes por su historia y la calidad de sus cepas tintas. Así como existen estos valles históricos, han surgido nuevos que destacan internacionalmente, como lo es el caso de Casablanca, siendo el valle pionero en la calidad de sus Sauvignon Blanc o Chardonnay.

Considerando lo anterior, el enoturismo en Chile se ha consolidado gracias a la calidad de sus vinos, generando un gran atractivo tanto para turistas nacionales como internacionales. Las rutas del vino ofrecen la oportunidad de vivir la experiencia de aprender sobre la producción local, degustar sus vinos y disfrutar la gastronomía local, contribuyendo al desarrollo turístico y económico de los valles.

De la mano del enoturismo, las fiestas de la vendimia son relevantes para estas regiones vitivinícolas y se tienen un gran potencial. Hoy en día, en Chile hay cerca de 20 ediciones de esta celebración en distintos valles de la zona central, las cuales se realizan a finales de marzo y principios de abril. Se desarrollan distintas actividades de carácter tradicional de la cultura del campo chileno como torneos de pisadores de uvas, representaciones dramáticas hasta elecciones de la reina de la vendimia.

Actualmente, Casablanca cuenta con 20 viñas en sus alrededores y ocupan cerca de 3.700 hectáreas de plantaciones de vides viníferas. Su ubicación es estratégica, entre las dos ciudades más grandes del país, siendo éstas Santiago y Valparaíso, por lo tanto hay una alta frecuencia de turistas y grandes congregaciones cuando se realizan eventos masivos.

Es por esto, que el enfoque es la fiesta de la vendimia de la comuna, llegando a congregarse cerca de miles de personas y busca generar una propuesta para dicha celebración que acoja esta masividad.

1.5 Objetivos

Objetivo principal

Proponer un nuevo enfoque de la fiesta de la vendimia para visibilizar y revalorar la cultura vitivinícola a través de nuevos espacios, contribuyendo al enoturismo y desarrollo económico local.

Objetivos específicos

1. Crear una red de espacios públicos que permita la peregrinación del público entorno al vino.
2. Distribuir las distintas actividades de manera estratégica entre los

espacios públicos seleccionados.

3. Diseñar e implementar múltiples puntos de cata de vino a lo largo de la red propuesta, donde esta actividad sea la más relevante en la festividad.

4. Diseñar un escenario versátil que permitan la realización de presentaciones culturales, actividades musicales y espectáculos relacionados con la vendimia.

5. Diseñar áreas de descanso y esparcimiento bajo la lógica de los parking day, distribuidos en la red de espacios públicos propuesta.

CAPÍTULO II | ANTECEDENTES

2.1 El vino y su origen

El vino es una bebida alcohólica a partir de la fermentación de la uva, el cual ha sido protagonista en grandes reuniones y banquetes a lo largo de la historia. Su origen no es certero, sin embargo, en 2011, se hallaron vestigios en una excavación dentro de una caverna de 6000 a.C, en la provincia armenia Vayots Dzor, Armenia, donde hay indicios de que el recinto fue destinado a la elaboración del vino. (Jauregui, 2015) Así mismo, en el Antiguo Egipto (3000 a.C), evidencias dan cuenta de machacado de uva con la intención de reducirlo en bebida, la cual era reservada para sacerdotes y nobles.

En el mundo clásico, los griegos realizaban rituales alrededor del vino y atribuían su invención al dios Dionisio, Dios de la Vendimia. Como lo evidencia la literatura clásica, sus experimentaciones permitieron crear vinos innovadores manteniendo un proceso de elaboración riguroso, incorporando técnicas variadas, como la mezcla del vino con el agua de mar, como aditivo, cuyo objetivo era darle más cuerpo, color y conservación en el tiempo. (García Soler, 1996)

Por otro lado, los romanos tenían su propia adaptación del dios griego, siendo este el Baco, vinculado con las fiestas del ciclo del cultivo de la vid. Durante el período romano, se encargaron de cultivar la vid en todos sus territorios de conquista. Es pertinente destacar que, se evidencia en sus testimonios literarios que, los griegos y los romanos tenían un proceso de elaboración muy parecido a la actual técnica artesanal.

Como se evidencia anteriormente, el vino está estrechamente relacionado a la religión, dándole un

valor simbólico y tomando relevancia en las celebraciones de los fieles. En la Biblia se alude directa e indirectamente a la bebida o a los trabajos relacionados con ella, fragmentos donde se le atribuye al vino un valor positivo, ligado con la riqueza y que su consumo desmesurado trae consecuencias.

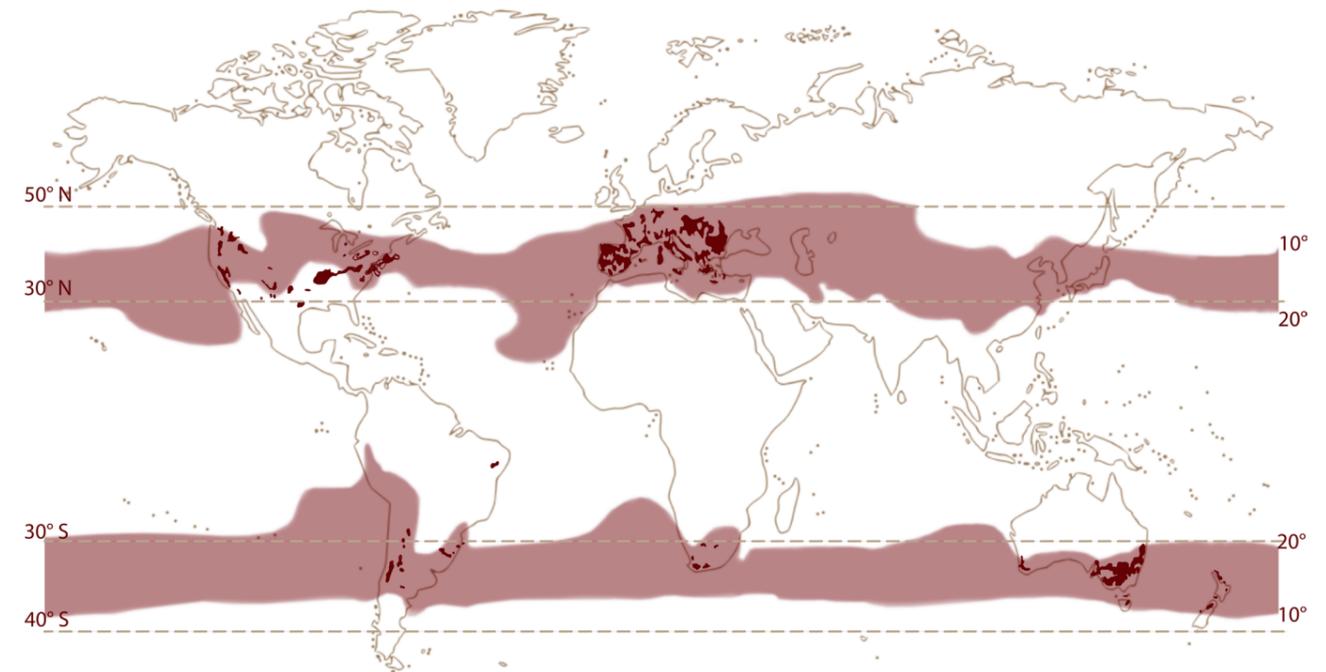
Así mismo, se le identifica con la sangre, el sacrificio y la muerte de Cristo, y se hace presente hasta el día de hoy en la eucaristía. Inspirado en la última cena, el sacramento de la eucaristía es un ritual que canaliza la presencia de Dios, donde los participantes de la celebración consumen pan y vino, transformándose en el cuerpo y la sangre de Cristo.

Por el contrario, tras el surgimiento de la religión del Islam en el siglo VII, se prohíbe la ingesta del vino y se considera una bebida tabú. Sin embargo, esto no fue impedimento para su consumo y solamente se redujo a una mínima expresión.

Durante la edad media, las órdenes religiosas cultivan la vid y masifican la forma de almacenamiento en barricas de madera. Además, se comienzan a consolidar los primeros valles productivos en los valles de Bordeaux, Francia.

Posteriormente, con el descubrimiento de América, los jesuitas comienzan a cultivar y producir vino de manera artesanal, extendiendo su consumo en toda la región. Hasta la entrada a la edad contemporánea, en Europa comienzan a industrializar la elaboración del vino implementando nuevas tecnologías.

2.2 La construcción mediterránea del vino



Zonas aptas para el cultivo de la vid vinífera. Fuente: Elaboración propia en base gráfico de Schultz y Jones.

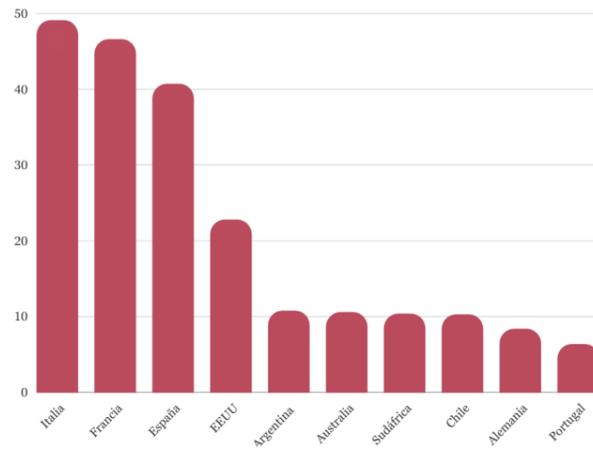
A través de los siglos se fue fortaleciendo el paisaje cultural de la viticultura, la cual es la expresión resultante de transformaciones e interacciones en distintos aspectos tanto económicos, sociales, políticos e ideológicos de un poblado y lugar específicos (Unwin, 1991) Debido a la construcción cultural que envuelve el vino, este se convirtió en un artefacto que guarda una estrecha relación con su contexto geográfico.

La relación de estos conceptos, se puede simplificar en la definición del terroir. Esta corresponde al conjunto de factores condicionantes del proceso de la elaboración del vino como el suelo, el clima, genotipo y el factor humano. Por lo tanto, es pertinente estudiar las características geográficas que perfilan las regiones vitivinícolas que les brindan personalidades únicas a los vinos.

Inicialmente, las regiones vitivinícolas se ubicaron entre las latitudes 30° A 50° Norte y 30° a

40° Sur, como se muestra en la figura 1. Esto se debe a que en estas latitudes el isoterma varía entre los 10° a 20° entre los meses de abril a octubre en el hemisferio norte, y entre octubre a abril en el hemisferio sur, los cuales propician el cultivo de la vid. (Schultz y Jones, 2010) Sin embargo, esto puede variar en la práctica, donde últimamente el cambio climático ha afectado ampliando estas regiones por su aumento de temperatura.

En este sentido, no es coincidencia que sus inicios se desarrollen en las orillas del mar mediterráneo, ya que su clima propicia condiciones aptas para la producción del vino. El clima mediterráneo es un clima templado, el cual presencia veranos muy calurosos y secos y unos inviernos suaves y lluviosos. En la actualidad, los mayores productores de vino se destacan Italia, Francia y España los cuales tienen directa influencia del clima en su producción (OIV, 2023). La gran mayoría de las cepas comúnmente se



Principales productores de vinos en el año 2020, cifras en millones de hectolitros
Fuente: Elaboración propia en base a informe de datos estadísticos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).



Factores relevantes para la elaboración de un buen vino.
Fuente: Elaboración propia.

producen bajo este clima, sin embargo existen algunas que requieren de estaciones frías más largas para su maduración, como es el ejemplo de Alemania.

Durante el ciclo vegetativo, la escasez de precipitaciones y la baja humedad que hay en estas regiones, afectan directamente en la maduración de la uva. La exposición a las condiciones de temperaturas altas y una elevada insolación en las estaciones de primavera y verano, permiten una buena maduración, obteniendo una buena cantidad de azúcar. Como consecuencia, los vinos que provienen bajo este clima se caracterizan por tener más alcohol y amplio espectro de aromas.

Si bien, las temperaturas altas predominan en este contexto, no se puede despreciar las temperaturas mínimas que alcanzan por la noche. Se considera que el contraste térmico entre el día y la noche permite obtener uvas de calidad que caracterizan la calidad del vino posterior.

En relación con lo anterior, si las temperaturas diarias son altas y por el contrario las noches frías, se obtienen uvas con un buen nivel de azúcar y se conservan los ácidos, los aromas y el color.

Cabe destacar que, en el caso de las regiones que estén más cerca del mar están influenciadas por

el efecto de las temperaturas de la costa, donde el mar se calienta y se enfría más lento generando otro impacto relevante para la vid. Esto afectará a las estaciones que serán menos marcadas, donde la primavera y el otoño serán más largos, además de que las temperaturas de los días y las noches no tendrán un alto contraste como en el interior. Este impacto generará en el vino que sea más suave, mientras que el continental, más riguroso.

El suelo en que está plantada la cepa es uno de los factores que influyen en el resultado del vino, y si bien existe un amplio abanico de suelos en las regiones vitivinícolas, hay una que destaca. Las condiciones geográficas inciden en la obtención de un buen vino, por lo que un suelo poco arenoso y rico en arcilla es ideal, ya que estos suelen retener más el agua y los nutrientes. Los ciclos de maduración son más largos y permiten una acidez moderada para la uva.

Finalmente, considerando las condiciones climáticas y geográficas, otro punto donde se debe poner atención es que la diversidad de la bebida radica en el trabajo de los viticultores y su propio contexto humano, donde cada quien añade su sello personal.

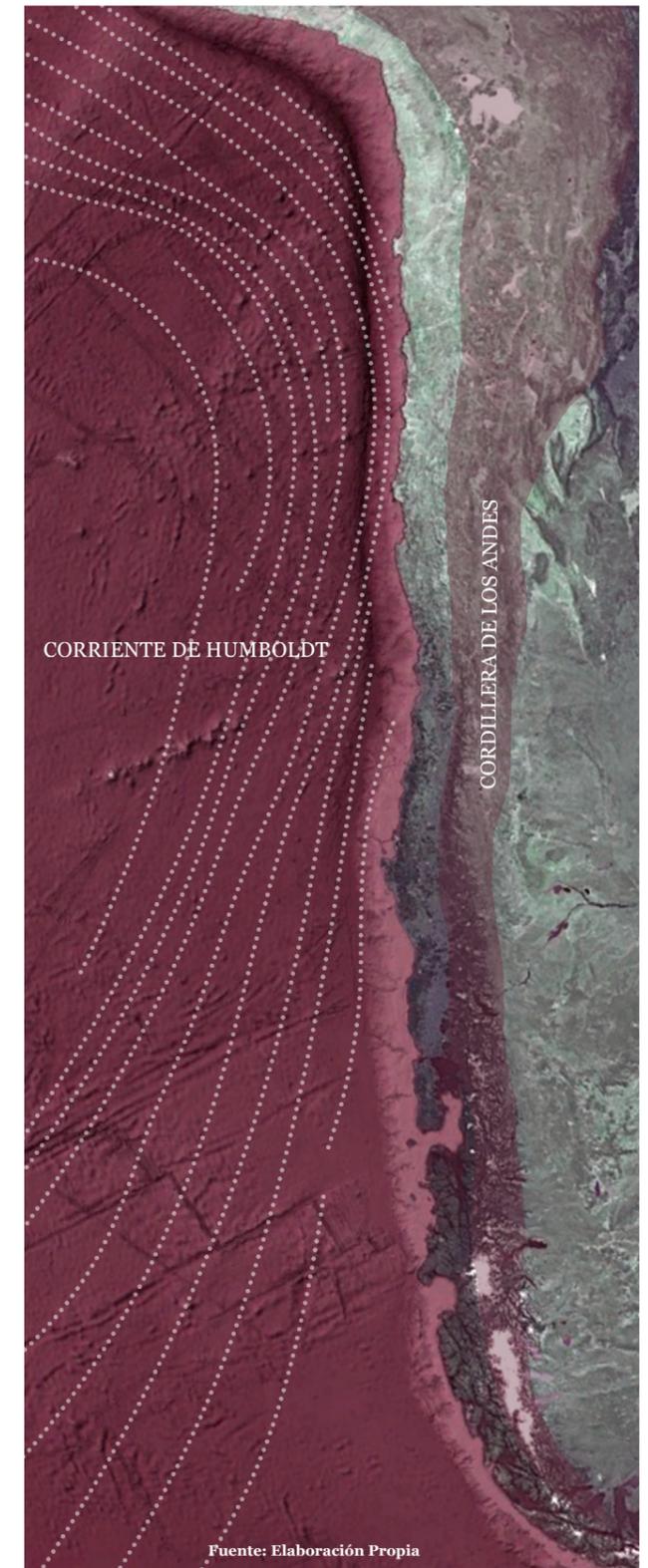
2.3 Chile, país vitivinícola

De la mano con el hito histórico del descubrimiento de América y los conquistadores españoles, traen consigo el vino y sus cepas, potenciando su producción en Perú, Chile y Argentina (Memoria Chilena, 2023). La dieta mediterránea y la herencia cultural hispánica se instaló en el continente, donde el vino era protagonista en los rituales y celebraciones de la sociedad. A finales del siglo XVIII, el consumo y producción vitivinícola fue destinada al consumo personal e interno de la población, sin embargo, posteriormente se comenzó a comercializar al exterior. Durante este período, las regiones vitivinícolas se ubicaban entre los valles del Biobío e Itata.

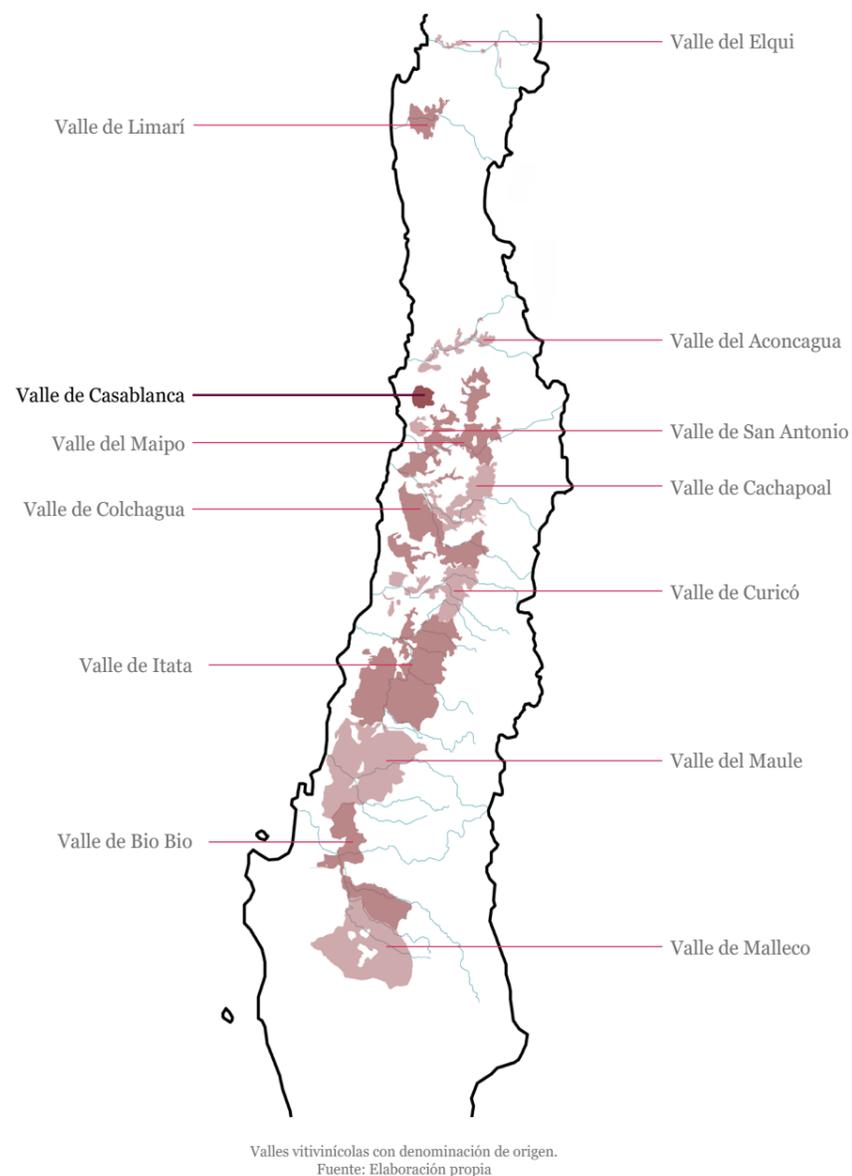
Sin embargo, esta situación cambió luego de las guerras de la independencia, ya que arrasaron con los cultivos de la zona sur de Chile. En 1842, esto dio paso a la replantación de cepas francesas, a cargo del naturalista francés Claudio Gay, el cual se encargó de conformar “la Quinta Normal de Agricultura, dotando al Estado chileno de un centro de educación y experimentación agrícola.”(Penna, 2015). Posteriormente, se reemplaza la cepa país por cepas francesas como Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot, Carmernere y Syrah.

Entre los años 1863 a 1880, una plaga de filoxera arrasó una gran parte de las cepas de las regiones vitivinícolas del hemisferio norte y parte de Sudáfrica y Australia. Como la región chilena no tenía contacto directo con estos territorios, potenciaron su producción e industria a nivel mundial. (Aravena, 2015 como se citó en Penna, 2015)

A partir de 1950, comenzó un proceso de modernización e industrialización de la actividad vitivinícola, ya que desde la conquista hasta la mitad del siglo XIX, la producción y los sistemas hispánicos se mantuvieron. Esto fortaleció la actividad económica del vino y tomó relevancia nacional e internacional, generando mejoras en los sistemas de transporte y comercialización más eficientes (Memoria Chilena, 2023). Así mismo, se logró establecer en la industria mundial, siendo reconocida internacionalmente por la calidad de sus vinos.



Fuente: Elaboración Propia



En la década de los 80, dos grandes inversionistas de la industria del vino, el francés Lafite Rothschild y el español Miguel Torres, invirtieron en nuevas tecnologías para la industria chilena, como lo fue el uso del acero inoxidable para las bodegas de vino.(Penna, 2015)

Con presencia de casi todos los climas extremos del mundo, Chile ha sobresalido en la producción vitivinícola en las regiones cuyo clima mediterráneo se hace presente. Esto se evidencia en la zona centro del país, donde las temperaturas son altas y existe una baja tasa de precipitaciones, propiciando condiciones ideales para el cultivo de la

vid. Como se observa en la figura 2, la actividad vitivinícola se desarrolla en los valles interiores, no obstante la presencia del mar genera impacto en los valles contenidos por la cordillera de la costa.

De este modo, existen dos factores a considerar como lo es la influencia oceánica de la corriente fría de Humboldt y la Cordillera de los Andes. Por un lado, la corriente de Humboldt produce vientos frescos permitiendo la regulación de las temperaturas de los valles. La cercanía con el mar genera un impacto en los cultivos de los valles interiores contenidos por la cordillera de la costa, especialmente en los de la zona central del país.

Por otro lado, la presencia de la Cordillera de los Andes actúa como un biombo natural conteniendo los vientos que provienen del océano pacífico. Así como la ventilación es relevante para los cultivos de vid, esta cadena montañosa permite disminuir las temperaturas, aportando una oscilación térmica ideal para desarrollar buenos niveles de acidez, color y sabores en la uva. A esto se suma, la geografía predominante en el territorio chileno compuesta por una depresión intermedia con suelos ricos compuestos por sedimentos volcánicos. (Aravena, 2015 como se citó en Penna, 2015)

De esta manera, el enoturismo se potencia en la zona central de Chile, y se aprecia “una creciente diversificación y sofisticación del producto enoturístico” (Rojas, G., 2020). Esto se debe a que las bodegas, los productores de vino y la oferta complementaria de los destinos han logrado una sinergia en el desarrollo de innovadores, sostenibles y de mayor valor agregado, afirma Rojas. En el informe de Turismo del Vino en Chile, se le da cuenta de los atributos cualitativos de Chile como destino turístico de referencia a nivel internacional:

1. *Chile representa una síntesis del Viejo y el Nuevo Mundo. heredero de la historia y cultura de Europa.*
2. *Tiene una diversidad geográfica única a nivel mundial.*
3. *Posee una viticultura orgánica y saludable.*
4. *Posee un Paisaje Cultural del Vino.*
5. *Produce algunos de los mejores vinos del mundo.*

Según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), actualmente la producción del vino cuenta con 1200 millones de litros por las 141 mil hectáreas de viñedo para vinificación. En este sentido, también presenta que las exportaciones de vinos y

mostos al año 2017, fue de más de 967 millones de litros. Esto deja en evidencia que el vino corresponde a la industria emblemática de Chile y representa su principal exportación industrial, siendo el cuarto exportador mundial de vinos.(Lacoste, 2020)

Con la finalidad de seguir potenciando la economía entorno al vino, se abre paso a la creación de la Ruta del Vino. La iniciativa nace en el Valle de Colchagua, la cual propone un modelo asociativo como respuesta a la incipiente actividad del enoturismo, en la década de los 90, combinando las características de una asociación gremial con las de un operador turístico. (Rojas, 2020)

Tras esta pionera iniciativa, agentes públicos y privados, impulsaron las actividades turísticas vinculadas al vino, visibilizando la riqueza que estaba emergiendo en Chile y abriendo camino a los demás valles de la zona central. Finalmente, esto permitió establecer una sinergia de los puntos que se mencionan anteriormente, entre todos los actores relevantes en el enoturismo de una localidad en específico.

De esta manera, se realizaron distintas gestiones como la promoción de las festividades relacionadas con el vino, como la fiesta de la vendimia, la celebración de la poda, “encorche” o la Fiesta Nacional del Vino.(Rojas, 2020) En la actualidad, hay doce valles bajo este modelo y existe un creciente interés por la realización de las celebraciones vendimiales.

Expuesto lo anterior, deja en claro la relevancia que tiene el vino en materia de economía para el país, complementándolo con el turismo. Así mismo, la Ruta del Vino de los valles de la zona central son pertinentes como caso de estudio.

2.4 La Ruta del Vino

Desde la iniciativa del Valle del Colchagua, nace la Ruta del Vino, la cual es un modelo asociativo como respuesta a la incipiente actividad del enoturismo, en la década de los 90, combinando las características de una asociación gremial con las de un operador turístico. (Rojas, 2020)

Tras esta pionera iniciativa, agentes públicos y privados, impulsaron las actividades turísticas vinculadas al vino, visibilizando la riqueza que estaba emergiendo en Chile y abriendo camino a los demás valles de la zona central.

VALLE DEL ACONCAGUA

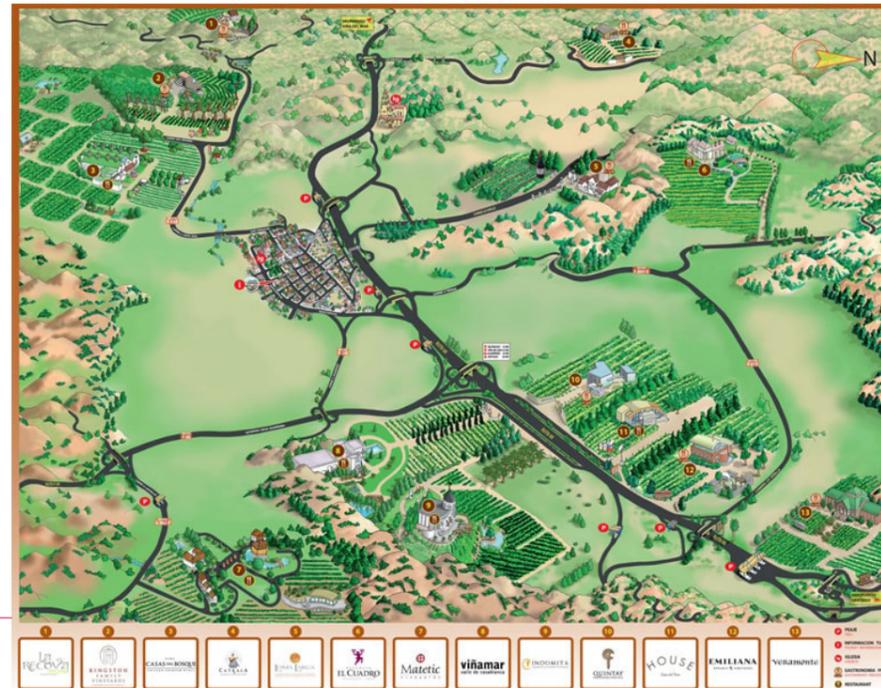
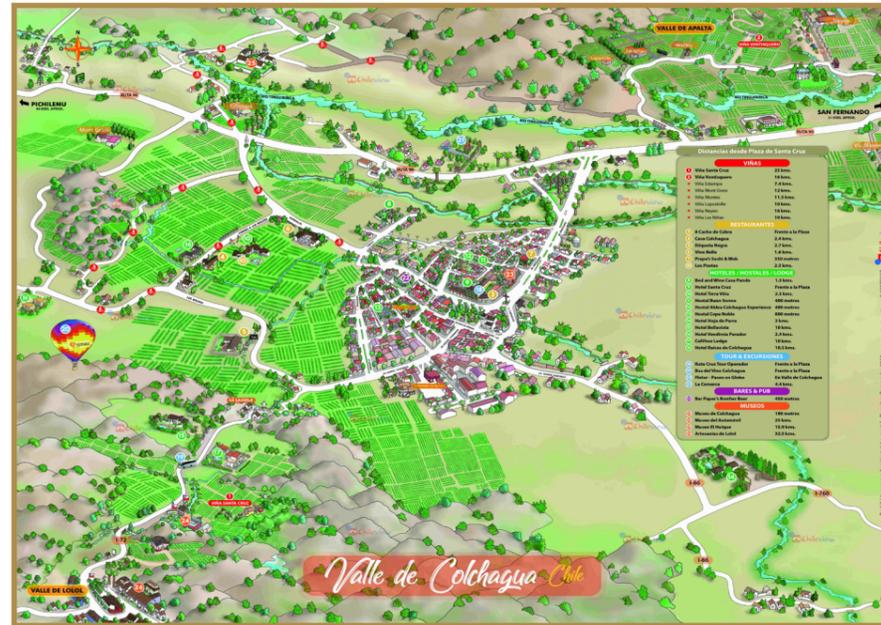
Superficie plantada: 4.000 há.
Latitud: 32° 45' Sur
Tipos de cepas: Cabernet sauvignon | Syrah | Carménère | Sauvignon Blanc | Pinot | Chardonnay

Este valle queda en la región de Valparaíso y se destaca su producción de vino de manera tradicional con sus cepa Cabernet sauvignon, En esta misma línea, han innovado en la integración de cepas blancas al valle como el Sauvignon Blanc, Pinot y destacando el Chardonnay. Se caracteriza por su cercanía a la Cordillera de los Andes y por la influencia costera del Océano Pacífico. Destaca la viña Errazuriz, como una de las más importantes del valle.

VALLE DE CASABLANCA

Superficie plantada: 5.800 há.
Latitud: 32° 13' Sur
Tipos de cepas: Sauvignon Blanc | Chardonnay | Riesling | Pinot Noir | Syrah

Este valle se comprende desde la cordillera de la costa hasta el océano pacífico. Este es un descubrimiento reciente por parte del enólogo pionero Pablo Morandé, ya que descubrió que este valle presentaba condiciones propicias para las cepas blancas. En un comienzo se plantaron cepas de sauvignon blanc, sin embargo hoy se destaca por la chardonnay. Destacan viñas como Indómita, Casas del Bosque, Kinston, Casablanca y Viña Mar.



VALLE DE CACHAPOAL Y COLCHAGUA

Superficie plantada: 41.539 há.
Latitud: 34° 15' y 34° 50' Sur
Tipos de cepas: Cabernet sauvignon | Carménère | Syrah | Malbec | Merlot | Chardonnay

Estos valles de la región de O'Higgins, cultivan principalmente las cepas tintas con 35.720 hectáreas destinadas a esas variedades. Gracias a su iniciativa pionera, la Ruta del Vino comenzó a tomar relevancia tanto económica y turística para el valle central. Su clima es cálido y seco, sin embargo tiene una alta presencia de agua por el río Tingiririca.

VALLE DEL MAIPO

Superficie plantada: 10.559 há
Latitud: 32° 55' y 34° 19' Sur
Tipos de cepas: Cabernet sauvignon | Carmenere | Syrah | Merlot

Se ubica en la región metropolitana y comprende su extensión desde las faldas de la cordillera de los Andes hasta la cordillera de la Costa. Al igual que en el Valle del Maule, en este se plantaron las primeras cepas por los españoles, por lo que cuenta con gran relevancia en la historia chilena. Sus vinos son considerados como frescos o densos. Aquí se encuentran las viñas tradicionales más reconocidas en el extranjero como Concha y Toro, Tarapacá, Santa Rita, Carmen, Cousiño Macul.

VALLE DEL MAULE

Superficie plantada: 52.822 há.
Latitud: 34° 58' Sur
Tipos de cepas: Cabernet sauvignon | Carignan | País | Moscatel | Merlot | Malbec

Es considerada la "Cuna del vino chileno", está ubicado en la VII región, es considerado el valle más grande y uno de los más antiguos de Chile. Actualmente, de las 52.000 hectáreas se producen mayoritariamente cepas tintas, destinando 39000 a ellas y 14000 hectáreas para plantaciones de cepas blancas (OVI, 2020). Destacan sus vinos fuertes y con carácter, aunque por su diversidad climática, produzcan vinos frescos y jóvenes. Aproximadamente existen 20 viñas asociadas a la Ruta del Vino del Valle del Maule, sin embargo hay alrededor de 60 viñas que componen este valle.

2.5 La Fiesta de la Vendimia



Vendimia en Viña Concha y Toro, Chile
Fuente: conchaytoro.cl

La celebración como “fiesta o acto solemne con el que se conmemora un acontecimiento” (RAE, 2023). Estrechamente vinculado a la temporalidad, el acto de festejar permite la congregación de grupo de personas con un motivo en común, en el que el espacio y el tiempo son derivadas importantes para su ejecución. Esto conlleva a celebrar las festividades de cada territorio, en que mayoritariamente se toman el espacio público y entienden este como un gran escenario, donde todos son actores y espectadores.

En la gran mayoría de las regiones vitivinícolas del mundo, la etapa de la vendimia corresponde a una de las más relevante dentro del proceso de la elaboración del vino. De esta manera, se manifiesta la intención de celebrar la culminación de todo el proceso de cultivo, reconociendo la labor del viticultor, dando como resultado

la Fiesta de la Vendimia. Por lo tanto, se celebra que la uva está madura, donde el vino se convierte en el protagonista, el cual congrega y da paso a la fiesta, perpetuando el ritual en el tiempo.

El origen de esta celebración se arraiga en Italia, en el año 1930, por la iniciativa del gobierno italiano, cuya finalidad apuntaba a visibilizar y valorar la cultura vitivinícola a través de la fiesta y la celebración. (Lacoste, 2020)

En la actualidad la fiesta ha tomado un enfoque recreacional y comercial, donde la publicidad juega un rol importante para atraer al público. Sumado a esto, estas celebraciones se realizan finalizando la temporada de verano, entre los meses de septiembre-octubre en el hemisferio norte, mientras que en las zonas del sur a finales de marzo y principios de abril.

Su principal objetivo es exponer los productos de la localidad vitivinícola por medio de venta y degustaciones de vino. Sin embargo, alrededor del mundo esta fiesta comparte actividades comunes como las muestras gastronómicas, la música folclórica, el baile, las representaciones dramáticas y la elección de las reinas, entre otras. (Ponce, 2016)

Según el portal de The Big Wine Theory, constata al menos 18 festividades alrededor del mundo relacionadas con el mundo del vino, de las cuales menciona cinco ciudades latinoamericanas:

- Fiesta de la Vendimia, Mendoza, **Argentina**
- Fiesta de la Vendimia, Curicó, **Chile**
- Fiesta de la Vendimia, **Uruguay**
- Fiesta Internacional de la Vendimia, Ica, **Perú**
- Fête des Vendanges de Montmartre, París, **Francia**
- Niagara Wine Festival, Ottawa, Canadá
- Weinfest der Mittelmosel, Bernkastel-Kues, **Alemania**
- Vino Douja d’Or, Aisti, **Italia**
- Fiesta de la Vendimia en Requena, Valencia, **España**
- Festa de la Verena a Alella, Barcelona, **España**
- Vindouro, La Fiesta Del Vino Del Douro, Santarém, **Portugal**
- Weinfest der Mittelmosel, Bernkastel-Kues, **Alemania**
- Fiesta del Vino, Limasol, **Chipre**
- Fête Du Raisin Et Du Vi, Grevenmache, **Luxemburgo**
- Fiesta de la Vendimia de Parava, Mikulov, **República Checa**
- Fiesta de la Vendimia de Neuchâtel, **Suiza**
- Fiesta de la Vendimia, Querétaro, **México**



Vino Douja d'Or, Italia

Este evento vitivinícola data del año 1967, nace gracias al entonces presidente de la cámara de comercio Giovanni Borello, cuya finalidad era promover la cultura del vino y valorar la región. Este festival otoñal generó buenos resultados hasta el día de hoy, siendo una de las celebraciones de vino más reconocidas de Italia.

La fiesta tiene una duración de diez días, realizando actividades diarias en distintos puntos de la localidad que disponen para su ejecución, no obstante sus ubicaciones cambian cada año.

Su finalidad es mostrar los productos locales por lo que se congregan exponentes y asociaciones de vinos de los valles aledaños así como de toda la región italiana. Se dispone un programa cuya tipología corresponde a una red dentro de la ciudad, aludiendo a una **“peregrinación del vino”**.

El evento se desarrolla tanto en edificios históricos que contienen actividades de carácter educativo como en plazas apuntando a un enfoque más recreacional. Tiene estaciones donde se realizan actos específicos como degustaciones y catas, clases magistrales, enotecas permanentes y móviles, concursos, representaciones artísticas, exposiciones, stand de maridajes con gastronomía local, entre otros.



Estructura temporal donde se realizan catas y maridajes. Fuente: doujador.it



Enoteca móvil donde exhiben y venden el vino elaborado en la localidad. Fuente: doujador.it



Mapa de los distintos puntos donde se desarrollan las actividades del evento vitivinícola. Fuente: doujador.it

Fête des Vendanges de Montmartre

Alas afueras de París, surgieron en el siglo XII las primeras plantaciones de vid y desarrollaron la producción del vino. Sin embargo, las celebraciones por las vides se remontan al año 1934, tomando relevancia cada segundo fin de semana de octubre para festejar la culminación del proceso de cultivo: la vendimia.

Esta celebración ha crecido exponencialmente ya que cada año congrega más exponentes y un gran público. Esto lo ha llevado a ser considerado el tercer evento más importante de París, con una duración de cinco días.

Comúnmente, las actividades programadas son degustaciones de productos locales, visitas guiadas a viñedos, conciertos, exposiciones, ferias gastronómicas, bailes populares, pasacalles, espectáculos pirotécnicos y conferencias.

La fiesta se apropia del espacio público desarrollando sus actividades al aire libre, entre sus calles y plazas. En este sentido, las actividades se planifican en distintos puntos del distrito generando una migración permanente de la fiesta.

La disposición de los stands de degustaciones se reparten entre calles permitiendo que la cata de los vinos sea la protagonista de la festividad. Por otro lado, la fiesta se vincula directamente con las viñas que conviven entre sus barrios y para esto proponen un recorrido para visitar estos patrimonios. En cuanto a la propuesta musical, se proponen en 3 espacios públicos, ya sean plazas o anfiteatros.



La fiesta se desenvuelve tanto en el día como la noche. Fuente: francerevisited.com



Las degustaciones de vino y muestra gastronómica están presentes entre las calles. Fuente: mairie18.paris.fr



Las actividades artísticas y musicales se desarrollan en anto escenarios temporales como anfiteatros. Fuente: afacettes.fr

Fiesta de la Vendimia, Mendoza

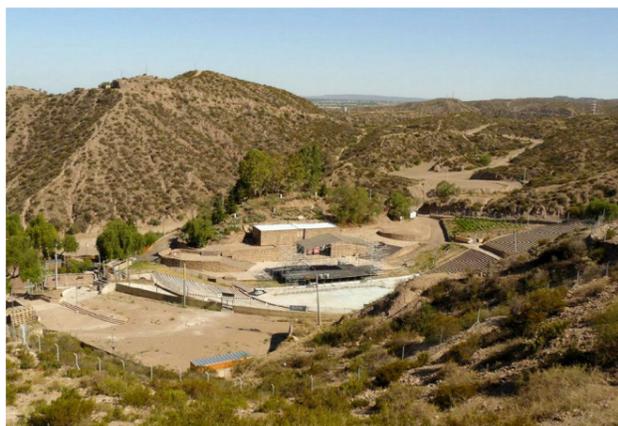
La Fiesta de la Vendimia en Mendoza es un referente en cuanto a esta festividad en el cono sur, debido a su longevidad e historia. Esta fiesta se realiza desde 1936 sin entorpecimientos hasta el día de hoy. Durante estas décadas, se han desarrollado distintas versiones y esto acompañado de una serie de pabellones y escenarios vendimiales. (Marchionni, 2011).

Durante años, la Fiesta de la Vendimia se trasladó por distintos puntos, hasta que en 1963 se estableció un escenario definitivo: el Teatro Griego Frank Romero Day. El anfiteatro se emplaza entre cerros estableciendo una relación directa con el contexto natural. Se compone bajo la lógica del anfiteatro griego cuyos elementos corresponden a un escenario, las gradas y un edificio. Cabe destacar que tiene una capacidad para albergar un total de 20.000 personas.

La festividad se estructura en dos actos. Primeramente, se realiza cada fiesta en todos los sectores de la provincia, donde se realizan degustaciones de vino, venta de gastronomía local, espectáculos musicales y elecciones de las representantes a reina de su distrito. Cada una de ellas dispone de un escenario, puestos de venta y áreas de descanso.

Posteriormente, tras la realización en los 13 distritos, esta culmina en una gran fiesta donde se concentran el escenario principal. Los actos de la fiesta se emplazan en este escenario tales como representaciones artísticas, ceremonia coronación de la reina, espectáculos musical y desfiles que recorren las calles de Mendoza con carros alegóricos de las aspirantes a reinas. Sin embargo, en este punto de la celebración se deja de lado el vino y se pone énfasis en las otras actividades.

En la actualidad, esta festividad realiza un concurso para la propuesta de escenografía en dicho espacio. Durante la última edición de la fiesta del año 2023, se elaboró una serie de detalles elaborados a mano como: cestos gigantes, racimos de uva de gran tamaño, botellas enormes, entre otros. (Mendoza Ciudad, 2023)



El Teatro Griego Frank Romero Day conlinda con el Parque San Martín, Mendoza. Fuente: mendoza-camara.org

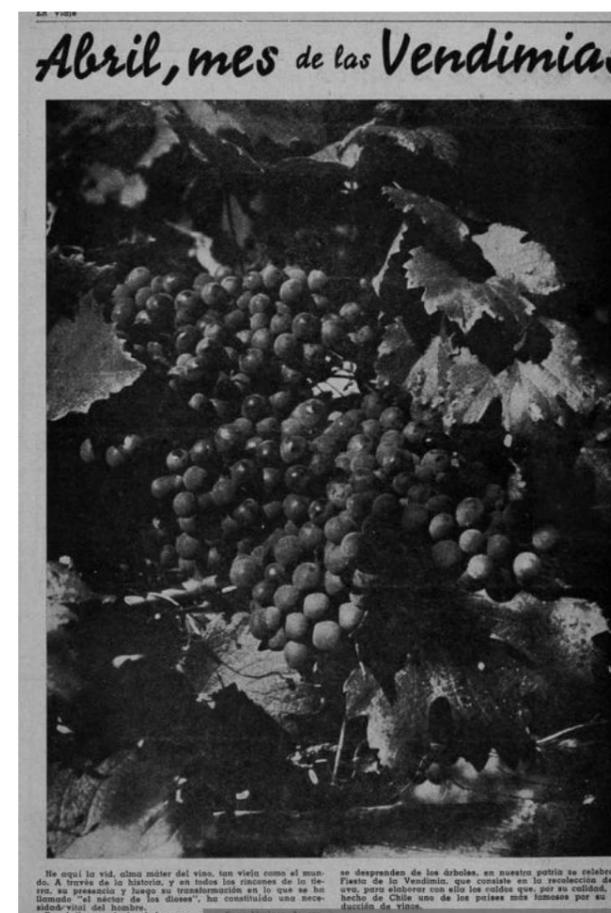


Acto Central se realiza desde la década de los 60 como el escenario principal. Fuente: vendimia.mendoza.gov.ar



Al culminar las festividades en los distritos, se convoca en el Teatro Griego Frank Romero el Acto Central de la Fiesta de la Vendimia. (Escenografía, 2022) Fuente: www.mendoza.gov.ar

2.6 La festividad a la chilena



Portada Revista En Viaje, abril 1960. Fuente: memoriachilena.cl



Reina de la fiesta de la Vendimia, Fundo San Marcos, Parral, 1959. Fuente: enterreno.com

Como se ha mencionado en secciones anteriores, el vino tuvo un inicio local en Chile, en que las exportaciones fueron tímidamente creciendo hasta lograr la relevancia que tiene actualmente en el mundo.

Entre los años 1930 a 1970, el mercado interno del vino se desarrolló considerablemente y había un consumo per cápita de 50 litros anuales de la población chilena. Esto significaba que, el 1% fueran exportaciones al extranjero, lo cual era bajo en comparación con el 70 % de su producción hoy en día. (Lacoste, 2020)

El mercado en esa época, correspondía a las micro y medianas empresas, comercializando prin-

cialmente el 92% del vino en cantidades sueltas. Como resultado, Lacoste afirma que, las fiestas del vino tenía un carácter popular, lo cual fue adquiriendo un arraigo en la población a través de la vida social y cultural del país, siendo parte del patrimonio intangible de Chile.

En este sentido, el autor en *Vino, fiesta y vendimia en Chile (1930-1970)*, señala que el vino ya era protagonista en las fiestas patrias, conmemorando la independencia. Esto se replicaba en las celebraciones del fin de la cosecha, donde luego de cosechar la uva en comunidad, se hacía un fiesta de asado, vino y chicha, acompañado de actividades folclóricas.



Pisoneo de la uva en la fiesta de la Vendimia de Panquehue, San Felipe. Fuente: elaconcagua.cl

Más adelante, se comprendió que la fiesta de la vendimia, tenía una potencial oportunidad de promover la economía relacionándola con el turismo. Existen antecedentes que los primeros días de abril de 1943 se realizó la primera Fiesta de la Vendimia se realizó en Isla de Maipo, dando paso a la organización de nuevas iniciativas, de carácter local, específicamente en el valle central.

Siete años más tarde, se realizó la primera edición de la festividad en Curicó, sin embargo esta tuvo repercusiones negativas, debido al contexto político en que se envolvió, desviando el progreso de la vendimia durante muchos años.

Posteriormente, en 1986, un empresario y enólogo español, Miguel Torres, propone ante la municipalidad de Curicó un proyecto de Fiesta de la Vendimia, con actividades vitivinícolas mezclando las tradiciones españolas y chilenas. Esta se logró posicionar como la Fiesta de la Vendimia más popular hasta el día de hoy en Chile, entregando una oferta variada en degustaciones, gastronomía y artesanía.

Esto dió paso a la consolidación de la festivi-

dad en el valle central del país, siendo partícipes los valles de la ruta del vino, realizándose a finales de marzo y principios de abril.

Considerando una visión global, existen diferencias radicales entre las festividades que se realizan en Europa y Latinoamérica. Si bien, su objetivo es el mismo, estas radican en la propuesta de la Fiesta de la Vendimia, donde se aprecia que las fiestas vendimiales en Europa tienen un enfoque más cultural mientras que en Latinoamérica es más festivo, en cuanto a las actividades que proponen.

De hecho, en Chile, la fiesta se confunde con fiestas como la Fiesta de la Chilenidad o Fiestas Costumbrista, donde lo único que la distingue de ellas es la degustación del vino. Generalmente, la propuesta de distribución de los elementos en el espacio y el programa es parecida en todas las localidades que celebran la vendimia. Así mismo, la festividad requiere un programa más variado con respecto las actividades en torno al vino, tomando de referencia festividades exitosas como las expuestas anteriormente.

Actos de la Fiesta de la Vendimia en Chile



Pregón de la vendimia

Esta actividad da inicio a la celebración, donde existe una persona encargada o animador que da un discurso de bienvenida a la fiesta de la vendimia.



Pisoneo de la uva

Corresponde a una de las actividades tradicionales de la producción del vino, convirtiendo el pisoneo en una competencia entre equipos de las viñas de la región. Estos se conforman por cuatro personas, donde las duplas se deben turnar para pisar. La intención es realizar variados movimientos hasta no dejar uva sin pisar.



Degustaciones

Por medio de catas de vinos y ventas, las viñas presentan y dan a conocer la producción anual de sus cosechas al público. Es la actividad más importantes de la fiesta, ya que acerca el vino a la gente, generando una instancia de encuentro y relación entre el productor y el consumidor final. Generalmente, estas se ubican en stands modulares para exponer sus productos.



Música folklórica

Artistas y músicos se presentan en los escenarios de las fiestas de la vendimia, tanto local como de carácter nacional e internacional. Estos componen una variada parrilla programática durante todos los días y en general se presentan en los escenarios.

Concurso Reina de la vendimia

Se realiza un concurso para elegir la representante de las tradiciones y cultura de la región vitivinícola donde se realice. Las candidatas realizan una serie de actividades para competir por ganarse el título de la vendimia, estas actividades como bailes, pisoneo de uvas, entre otras. Estas representan a los viñedos u organizaciones de la región.



Representaciones artísticas

Sobre escenarios se presentan artistas con distintas presentaciones como exposiciones y bailes folklóricos, siempre ligados a las tradiciones del lugar.



Gastronomía local

Otro de los atractivos de la fiesta, es la oferta gastronómica de la región. Al igual que los módulos de los viñedos, los locales gastronómicos se ubican con su mobiliario e implementos para la ejecución de sus platos. Disponen además, un área para comer con asientos.



Artesanía local

Las artesanas y artistas de la región ganan un espacio en la fiesta de la vendimia, cuya finalidad es exponer y vender el producto local. También, bajo la lógica de estructuras temporales, se ubican con sus productos en sus stands correspondientes.



CAPÍTULO III | LOCALIZACIÓN

3.1 Contexto general: Valle de Casablanca

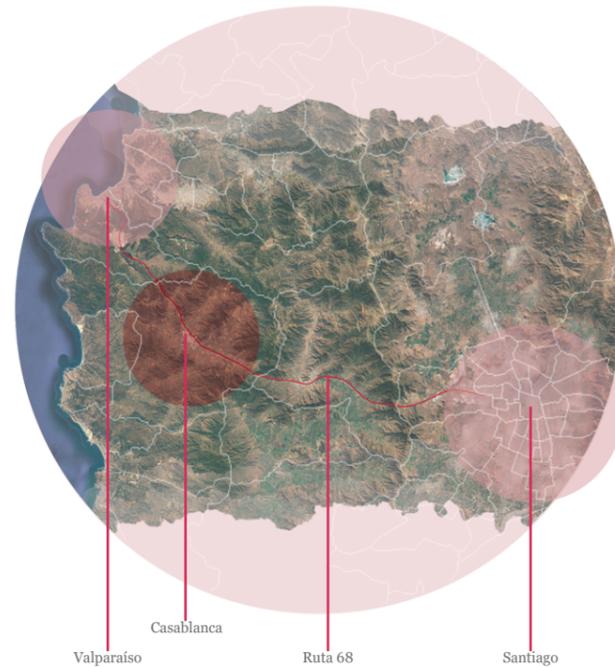
El Valle de Casablanca se encuentra al sur de la Región de Valparaíso y sus coordenadas geográficas son 33° 15' latitud sur. El valle cuenta con una excelente accesibilidad, siendo un nodo relevante para las comunas aledañas.

El valle está contenido por cordones montañosos generando una depresión en el territorio, donde la Cordillera de la Costa se impone como un biombo natural. Así mismo, tiene un clima mediterráneo y cuenta con la influencia del mar permitiendo atenuar las temperaturas del valle. A diferencia de otros valles del país, prescinde de un cauce en la superficie, sin embargo, su hidrología se basa en sus napas subterráneas.

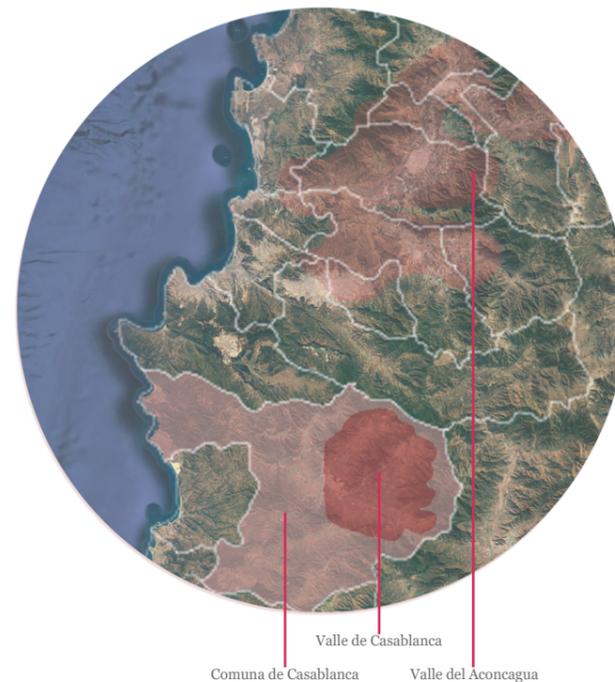
Su ubicación estratégica da cuenta de ser un lugar de paso, pues su principal vía es la Ruta 68, la cual conecta el Puerto de Valparaíso y la capital Santiago. De hecho, este determina el comportamiento del enoturismo concentrando su oferta en torno a la autopista.

Sumado a esto, dentro de sus hitos principales se encuentra el Santuario de la Virgen de Lo Vazquez, el cual cada año congrega un masivo público. La peregrinación por el día de la Virgen se desarrolla principalmente por la Ruta 68, reforzando la condición de paso del Valle.

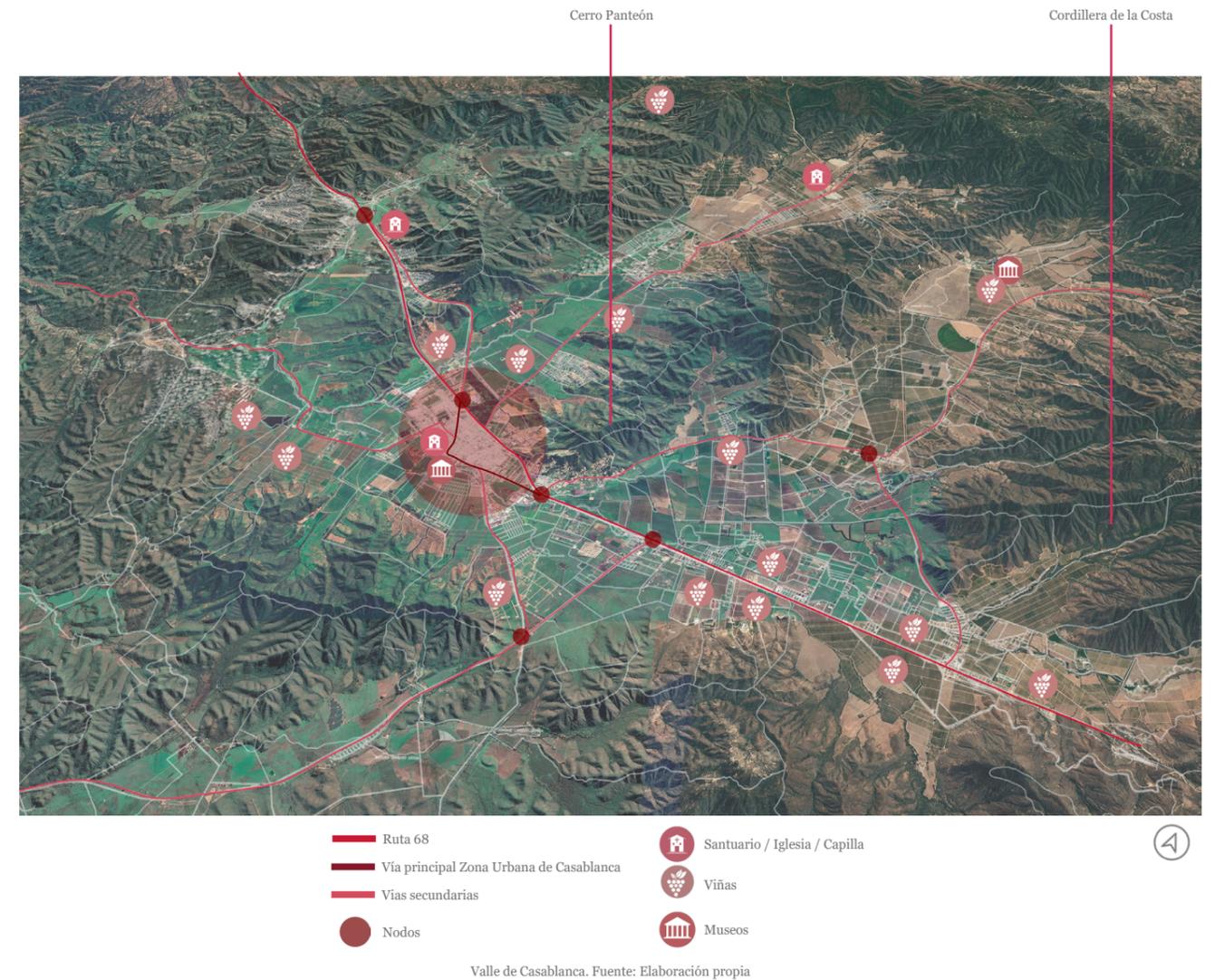
En la actualidad, posee aproximadamente 5.500 hectáreas de plantaciones de vid y más de 20 viñas consolidadas en el valle, formando parte de las 12 localidades que cuentan con Ruta del Vino. Se destacan sus vinos blancos, ya que sus condiciones climáticas y geográficas propician un buen cultivo de estas, de



Casablanca se ubica estratégicamente siendo un nodo conector entre las principales ciudades del país, cuyo flujo se rige por la Ruta 68. Fuente: Elaboración propia



La influencia del mar y la cordillera de la costa como elementos geográficos relevantes para un óptimo cultivo de la vid. Fuente: Elaboración propia



las cuales las cepas Sauvignon Blanc y el Chardonnay, son reconocidas a nivel nacional e internacional.

El turismo asociado al vino ha estimulado la economía de la comuna en los últimos 30 años desde su implementación en el Valle. Esto debido a que anteriormente, la principal economía de la comuna era la agricultura común como la cosecha de variedades de trigo.

Esto cambió cuando el enólogo Pablo Morandé, estudió y proyectó que el futuro de las cepas blancas de Chile debían implantarse en el valle de Casablanca por sus condiciones climáticas frías y su cercanía con la costa. La pionera decisión de Pablo Morandé tuvo

un exitoso resultado y en la actualidad, el valle de Casablanca va en crecimiento logrando competir con vinos de renombre internacional.

“[...]Pablo Morandé, después de mucho buscar lugares en la zona centro de Chile. Venía llegando de un viaje a California y haciendo clases allá en una universidad, encontró que las similitudes para producir chardonnay y pinot noir eran increíbles con la costa de la zona central chilena, en cuanto a los lomajes de la Cordillera de la costa y la vegetación. Él decía que esto era realmente parecido. Entonces empezó a buscar por la zona central hasta que llegó a Casablanca. [...] Después de varios intentos pudo hacerlo teniendo la primera cosecha de chardonnay en el año 1982 y de ahí (el valle) Casablanca ya es conocida a nivel mundial.”

Entrevista a Pablo Morandé (Hijo), 2023.

3.2 Contexto específico: Casablanca

Actualmente, la comuna de Casablanca está compuesta por 13 distritos, de los cuales Casablanca concentra una gran cantidad de habitantes. Si bien, la comuna es la más extensa de la Región de Valparaíso, esta no es la más poblada de la misma.

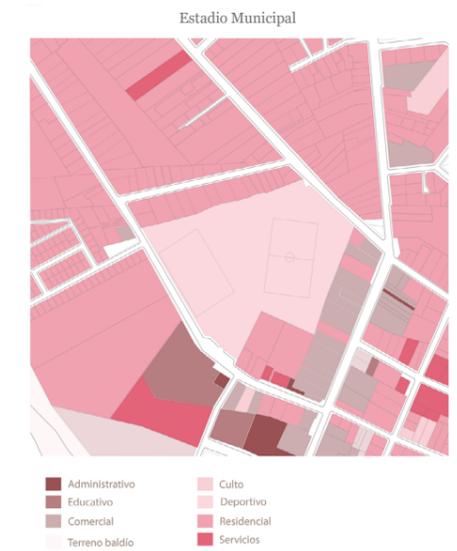
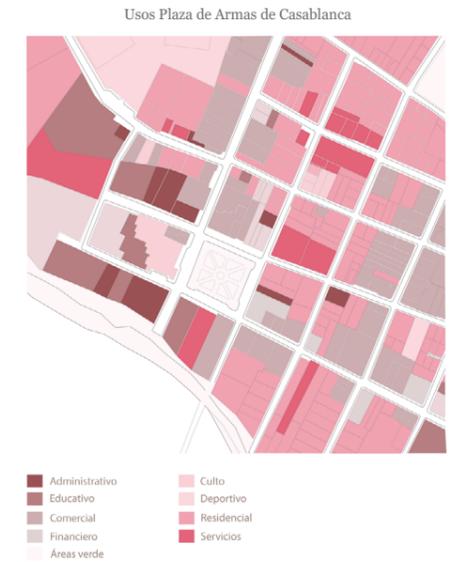
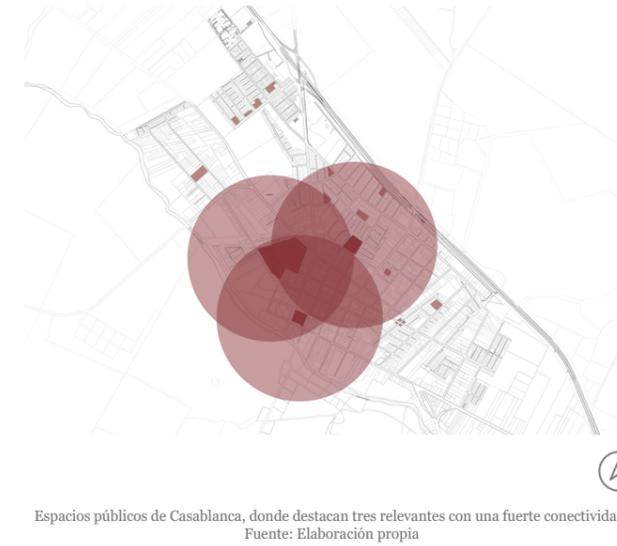
Como se mencionó anteriormente, debido a que la autopista bordea uno de sus límites, la localidad de Casablanca presenta una condición de paso. Sin embargo, antes de construcción de la Ruta 68, se transitaba por en medio de ella, lo cual reactivaba su desarrollo.

Así mismo, su morfología urbana nace a partir de este eje principal que atraviesa la localidad. Este eje no presenta un continuidad en el espacio, debido que su sentido se quiebra cuando llega a la Plaza de Armas de Casablanca. En consecuencia, su expansión se determinó desde este espacio público por medio de una grilla de manzanas, de 100 x 100 metros. Posteriormente se rompió este patrón, a medida que comenzó a crecer, desordenando su morfología.

Por otro lado, su morfología se encuentra contenida en el norte por la autopista y en el sur por el Estero de Casablanca, presentando una condición de patio trasero de la localidad. Generalmente, el estado de este espacio natural está seco, por lo que los habitantes hacen un mal uso del espacio, dando paso al deterioro del mismo.

Alrededor de la Plaza de Armas, se concentran los usos comerciales, deportivos, administrativos, educacionales y servicios, cuya área es considerada como “el centro de Casablanca”, careciendo de subcentros. Así mismo, se identifica que su principal uso es residencial, por lo tanto se transforma en una localidad dormitorio, es decir, sus habitantes se debe trasladar a otras ciudades más grandes para realizar sus actividades cotidianas.

Sumado a esto, cuenta con pocos espacios públicos considerando como los principales y de mayor extensión: la Plaza de Armas, el Estadio y la Plaza Gabriela Mistral. En ellos, se concentran la mayoría de los eventos que se realizan. Estos están relativamente cerca dentro de un radio de caminata de 5 minutos, permitiendo una fácil y rápida conectividad entre ellos.



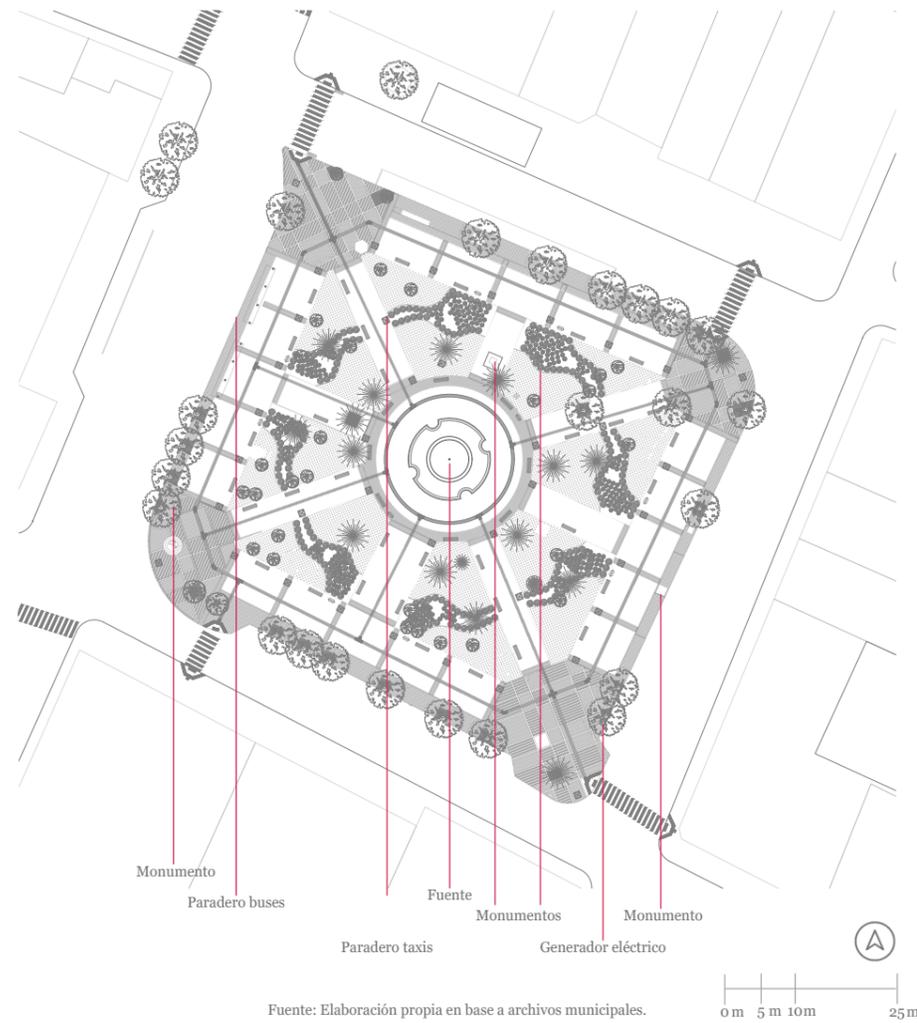
En este sentido, la comuna de Casablanca presenta un calendario variado de eventos durante el año vinculados a la ruralidad y a los viñedos. Esto atrae gran multitud de personas, en diferentes escalas, tanto local como internacional, reactivando la comuna durante estas épocas. Hoy en día estos eventos son móviles, ya que no tienen un espacio adecuado donde poder recibir y celebrarlos, y se ven en la situación de acomodarse según el espacio que esté disponible.

En general, la fiesta de la vendimia de Casablanca se lleva a cabo en la plaza de la comuna, distribuyendo a su alrededor los stands y el escenario. Durante las últimas ediciones, su ubicación ha sido cambiada por motivos burocráticos, bloqueo de las avenidas principales de la comuna y por falta de estacionamientos de los alrededores. (Morandé, 2023)

Con la finalidad de potenciar el enoturismo y reactivar la localidad, se pretende desarrollar el proyecto en la zona urbana de Casablanca, identificando estos espacios públicos como potenciales para desarrollar la Fiesta de Vendimia. Para ello, es considerable analizar cómo se desarrolla la festividad en la actualidad y los espacios públicos propuestos para su intervención.

3.3 Espacios públicos a intervenir

Plaza de Armas



Se ubica adherida en un tramo del eje principal de Casablanca, sin embargo la expansión de la ciudad no parte desde ella. A su alrededor presenta infraestructura relevante para la comuna como la municipalidad, supermercados, colegios, bancos, entre otros. Se concentran la mayoría de las festividades como la Fiesta de la Vendimia o el encuentro de Payadores, así también ferias costumbristas y artesanales. Para estos actos se disponen de estructuras modulares temporales y un pequeño escenario.

Estadio Municipal



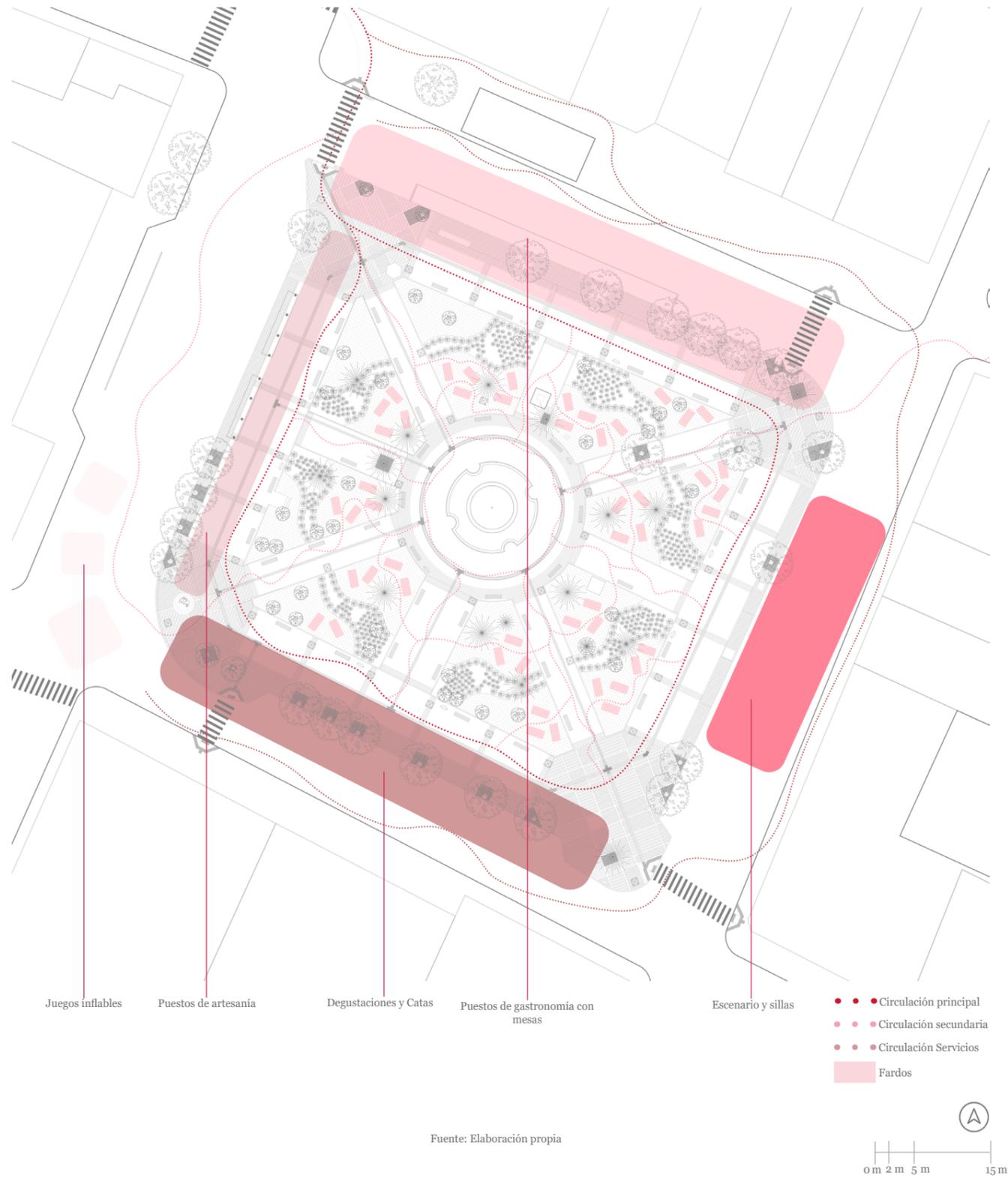
Este espacio cuenta con una gran extensión, se llevaban a cabo actos deportivos y festivos. Hoy en día cuenta con canchas de distintas disciplinas (fútbol, básquetbol, tenis) y se está construyendo un polideportivo en sus inmediaciones. Generalmente, se utiliza la extensión de la cancha de pasto para eventos masivos y se puede ingresar por dos ingresos. Su cercanía con el eje principal y la plaza principal lo hace un espacio accesible para el público. Al contar con un gran espacio permite la instalación de un escenario y una carpa de mayores dimensiones para las celebraciones.

Plaza Gabriela Mistral



Esta corresponde a una plaza ubicada en una zona residencial de la comuna. Es la segunda plaza con mayor extensión de la ciudad. Cuenta con pocos elementos como una sombradoro, máquinas deportivas y juegos para niños, donde su ubicación permiten contar con un gran espacio diáfano en sus áreas verdes. Su carácter barrial congrega a la población más cercana, por lo que se llevan a cabo actividades de menor relevancia. Comúnmente, se realizan ferias los fines de semana.

3.4 Comportamiento Fiesta de la Vendimia en el lugar



Actos de la Fiesta de la Vendimia



Se disponen estructuras modulares para la venta y degustaciones del vino.
Fuente: latercera.com



En torno a los puesto se congrega cerca de los puestos de las viñas para el consumo del vino.
Fuente: epicentrochile.com



En el escenario se desarrollan todos los actos musicales y folclóricos. Multitud se congrega a su alrededor.
Fuente: emol.com



Actividades vendimiales de las reinas se derralloran igualmente en el escenario.
Fuente: municipalidadcasablanca.cl



Puestos de gastronomía con mesas establecen un área de permanencia.
Fuente: municipalidadcasablanca.cl



En las áreas verdes de la plaza disponen fardos para áreas de descanso
Fuente: latercera.com

CAPÍTULO IV | ANTEPROYECTO

4.1 Propuesta programática

Tras analizar las Fiestas de la Vendimia en el contexto nacional como internacional, y los lugares donde se emplazará, se propone una nueva perspectiva de la festividad.

Actualmente, en Chile la Fiesta se desarrolla en puntos específicos de la ciudad, acomodándose a los espacios públicos disponibles del momento. En contraste, las festividades vendimiales internacionales proponen que esta se desenvuelvan por sus calles y barrios, transformando el espacio cotidiano generando un vínculo de cercanía entre el vino, la gente y el contexto.

Así mismo, las actividades tienen un enfoque más cultural y educativo, además de la Cata y Degustaciones que son las protagonistas de la fiesta. En el contexto nacional, su connotación es más festiva, mezclando las tradiciones chilenas con las vendimiales. Si bien, su principal motivo es la degustación del producto local, este podría complementarse con actos que aporten a la celebración.

En consecuencia, la propuesta apunta a generar una red de espacios públicos, cuyo rito sea la peregrinación del vino. Esto permitirá que el vino sea el común denominador de la celebración y su intención esté presente en todo el recorrido propuesto, donde los espacios públicos acogen actos de congregar masiva.

Los espacios públicos propuestos y las calles serán los anfitriones de la Fiesta de la Vendimia de Casablanca, disponiendo en ellos la propuesta programática. Los actos propuestos son el resul-

tado del análisis previo, dando énfasis en las Catas y Degustaciones, las cuales se dispondrán por todo el recorrido, generando pausas en el mismo.

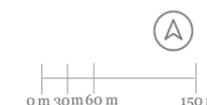
Por otro lado, se considera en los espacios públicos las actividades culturales y folclóricas, conciertos, conferencias, maridajes, y exposiciones, esto con la finalidad de proporcionar un enfoque educativo entorno al vino.

Finalmente, debido a las pausas generadas por las Degustaciones, se añadirán en el recorrido espacios para la permanencia, este cambiará el ritmo según la disposición de los artefactos y las catas.

El proyecto pretende ser replicado en las distintas Fiestas de la Vendimia que se desarrollan en el territorio nacional, potenciando el enoturismo y el desarrollo económico local. La flexibilidad que se presenta en cuanto al programa y su distribución espacial, tiene potencial para tomar ciertas estrategias que permitan identificarlas en un contexto diferente al propuesto.

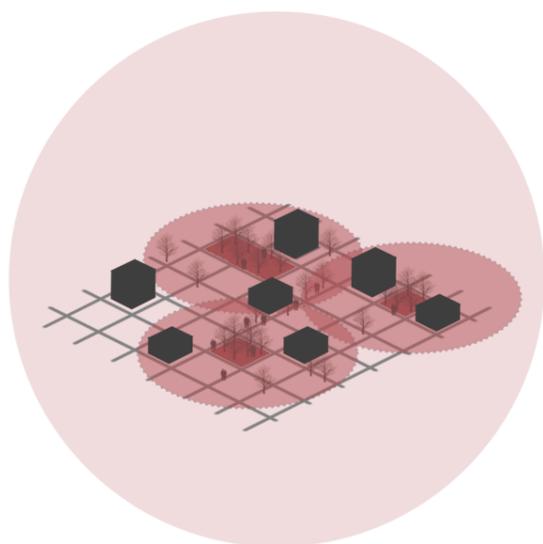


Propuesta programática de la Fiesta de la Vendimia de Casablanca.
Fuente: Elaboración propia

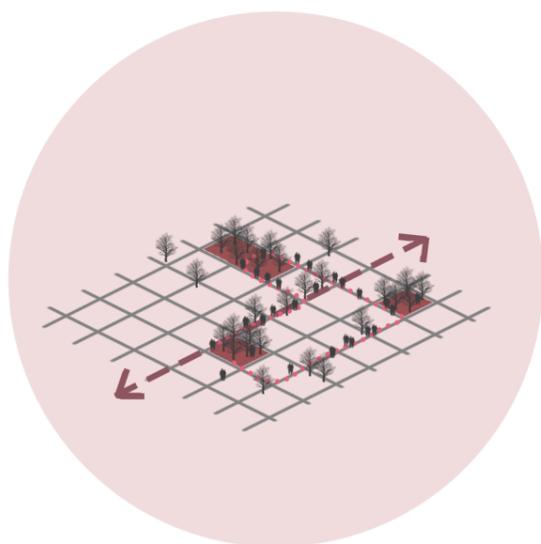


4.2 Estrategias de diseño

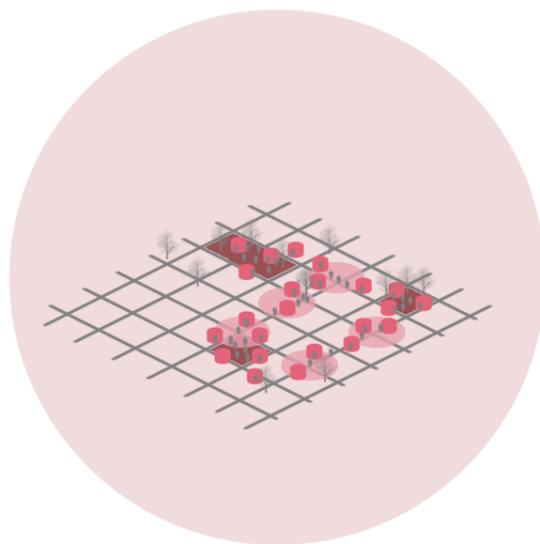
Los lineamientos de la propuesta urbana y arquitectónica nacen a partir de los objetivos propuestos. Así mismo, pretenden ser la base para la implementación de la propuesta en otras Fiestas de la Vendimia de Chile, permitiendo además que los artefactos propuestos se puedan construir con los elementos que existen en cada valle como lo es el : **Barril**.



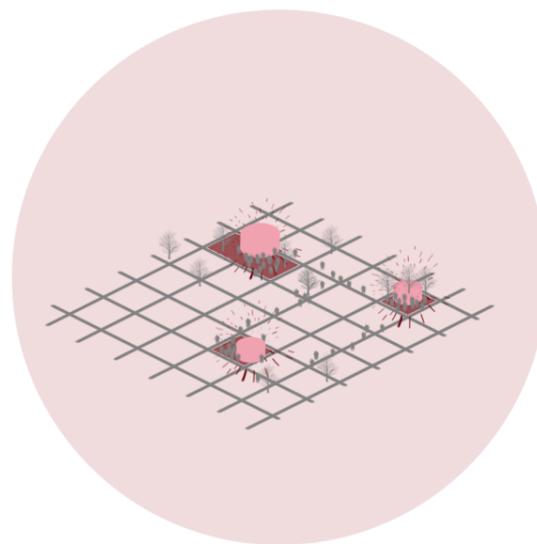
Reconocer espacios públicos que se encuentren en un radio de 5 minutos caminando facilitando la peregrinación de la festividad.



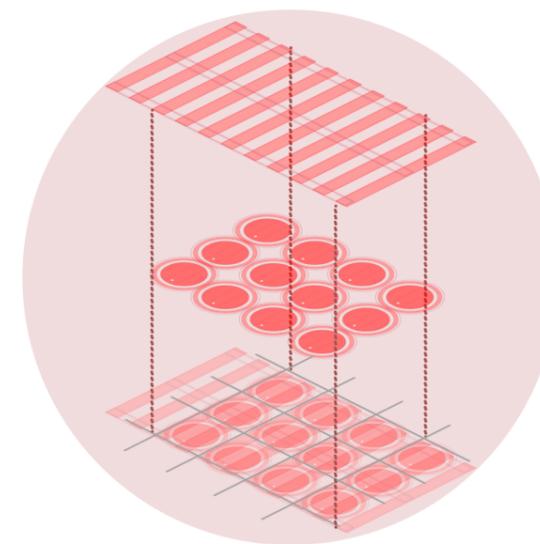
Trazar un recorrido según morfología urbana, considerando una vía articuladora, cuya intención será conectar los espacios públicos.



Distribuir los actos de cata de vino a lo largo del recorrido generando ritmo y pausas, combinando con parking day para espacios de permanencia.



Disponer escenarios en los espacios públicos que permitan la realización de actos relacionados con la vendimia



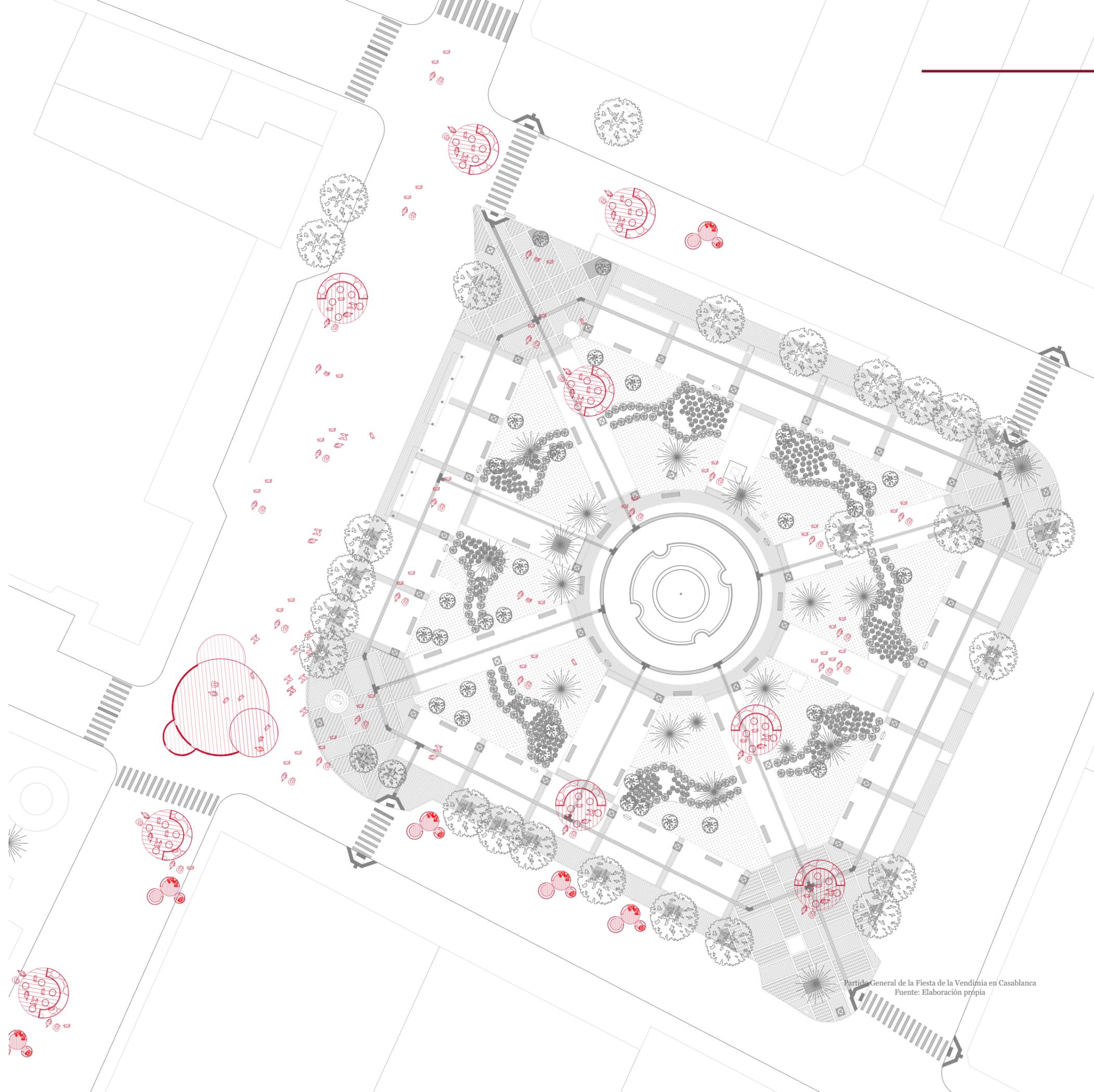
Utilizar materialidad y forma de barril y el parrón para diseñar tipologías de artefactos que estarán dispuestos en el recorrido y plazas.

4.3 Partido General



Partido General de la Fiesta de la Vendimia en Casablanca
Fuente: Elaboración propia

Plaza de Armas

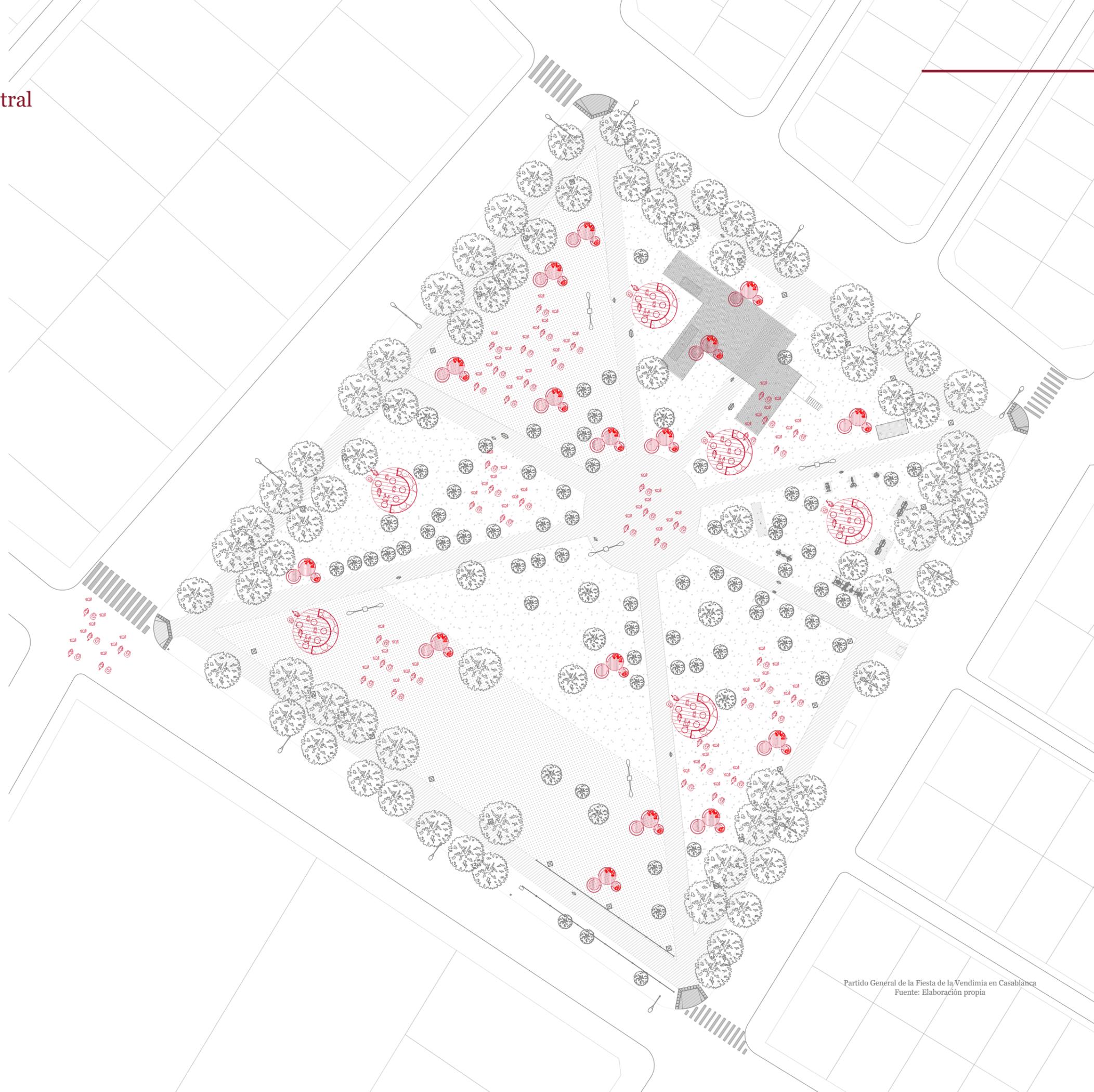


Partido General de la Fiesta de la Vendimia en Casablanca
Fuente: Elaboración propia

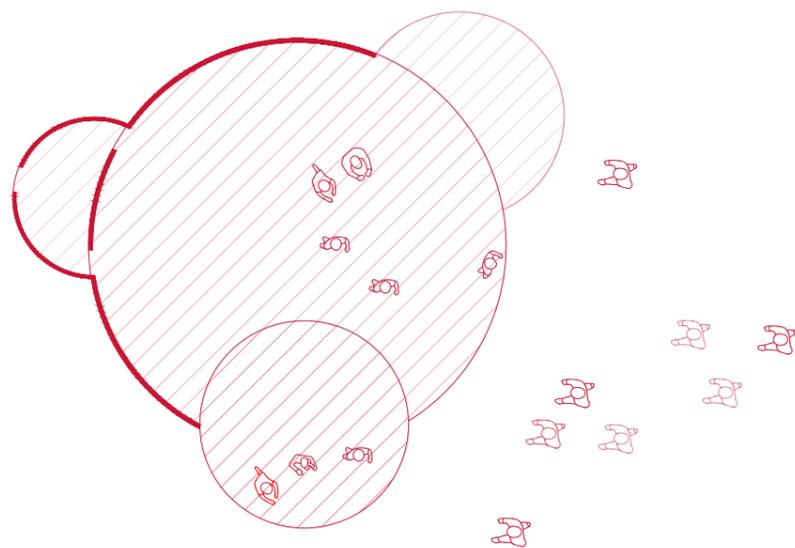
Estadio Municipal



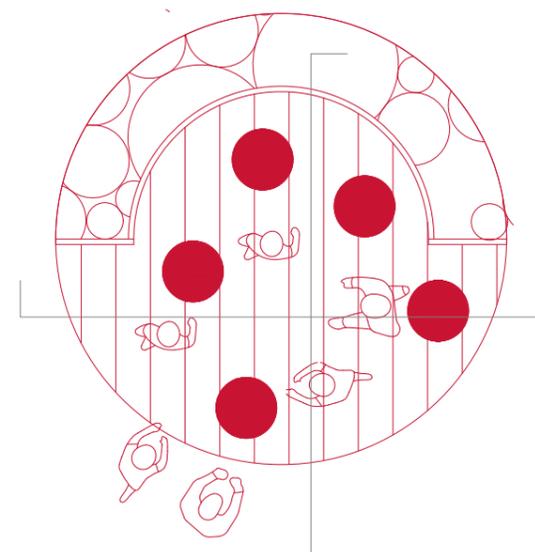
Plaza Gabriela Mistral



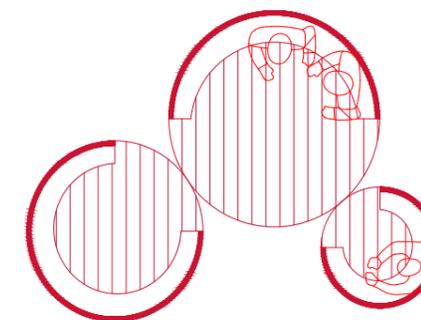
4.4 Propuesta arquitectónica: Artefactos



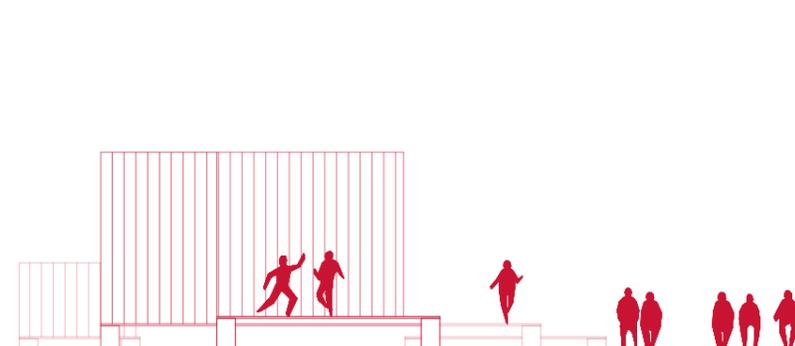
Planta Escenario.
Fuente: Elaboración propia



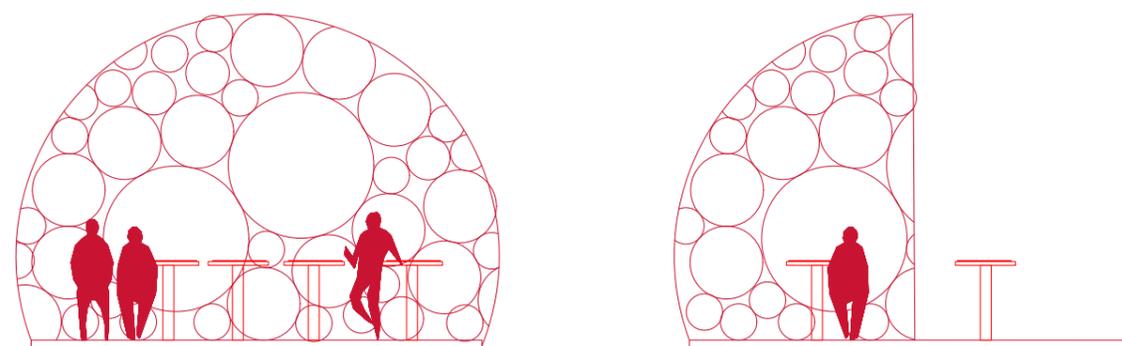
Planta Cata.
Fuente: Elaboración propia



Planta Parking Day.
Fuente: Elaboración propia



Corte Escenario.
Fuente: Elaboración propia



Corte Cata
Fuente: Elaboración propia

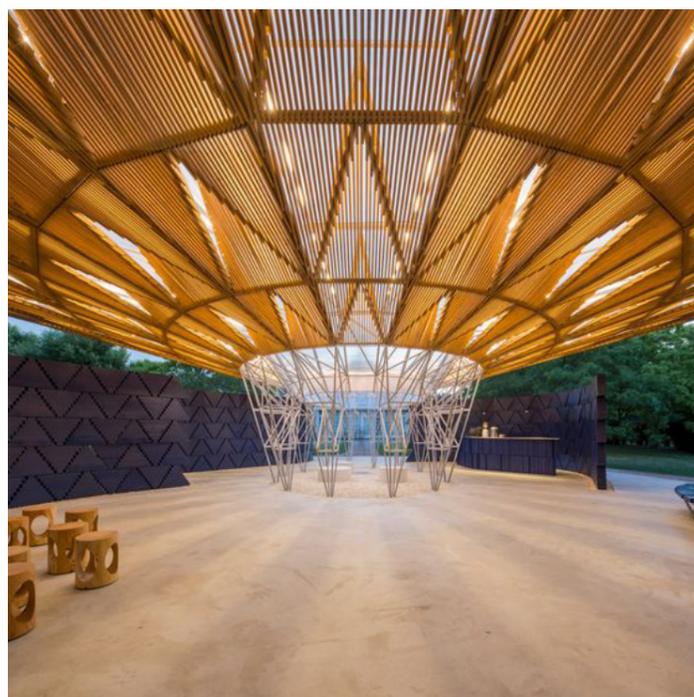


Corte Parking Day
Fuente: Elaboración propia

4.5 Referentes



Teatro rural
Italia



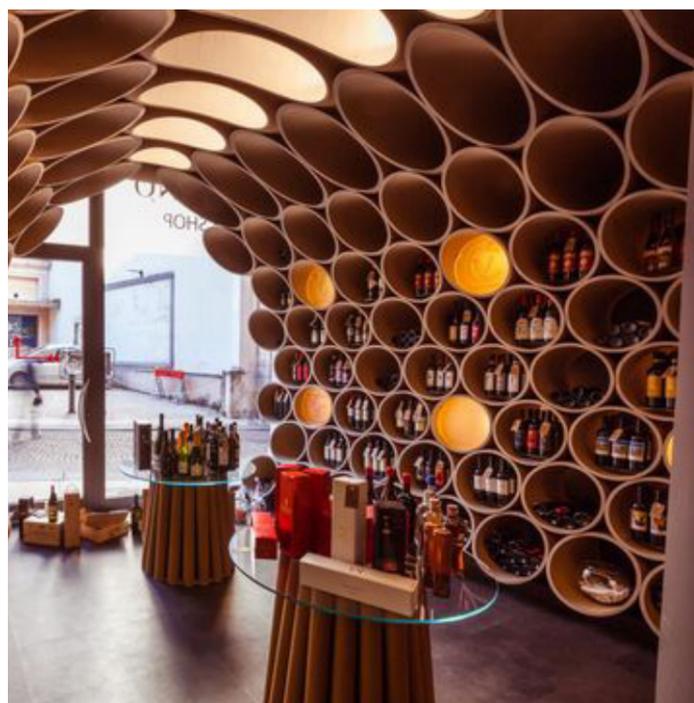
Serpentine Pavillion, Francis Kéré
Londres



Barrels, Mark Reigelman
Kentucky



Hotel Cava Colchagua, Viña Santa Cruz
Santa Cruz, Chile



Wine Shop (Enoteca)
Verona, Italia



The Urban Beehive Project
Canadá

CAPÍTULO V | Bibliografía

Jauregui Ezquibela, I. (2015) El valor simbólico del vino en las tradiciones religiosas mediterráneas: de Ugarit a la Ley Seca RIVAR Vol. 2, Nº 5, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2015, 140- 159 Recuperado de: <https://revisitarivar.cl/images/vol2-n5/8Inigo.pdf>

Unwin, T. (1991). Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade (1st ed.). Routledge. Recuperado de: <https://doi.org/10.4324/9780203013267>

Schultz, Hans R. and Jones, Gregory V.(2010) ‘Climate Induced Historic and Future Changes in Viticulture’, Journal of Wine Research, 21: 2, 137 – 145. Recuperado de: <https://doi.org/10.1080/09571264.2010.530098>

Lacoste, Pablo. (2019). La vid y el vino en el Cono Sur de América: Chile y Argentina (1545-2019). RIL editores, 2019. 306 p. ISBN: 978-956-01-0649-0 Santiago de Chile.

Marchionni, F. (2012). Las representaciones del trabajo en clave efímera: escenarios vendimiales y pabellones de exposiciones en Mendoza (Argentina), 1946-1955. Apuntes: Revista De Estudios Sobre Patrimonio Cultural, 25(1). Recuperado de: <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/revApuntesArq/article/view/8830>

Lacoste, Pablo. (2020). Vino, fiesta y vendimia en Chile (1930-1970). Cuadernos de historia (Santiago), (57), 185-212. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.5354/0719-1243.2022.68938>

García Soler, M. (1996). El Vino en la Antigua Grecia. Forma de elaboración y consumo, 133-142. Recuperado de: <https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/27523/GARC%C3%8DA%20SO->

[LER,%20MJ_El%20vino%20en%20la%20antigua%20Grecia.pdf?sequence=1](https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3511.html#presentacion)

Rojas, G (2019) La geografía del vino chileno, 2019. VINÍFERA Ltda, Santiago de Chile 10-36 Recuperado de: https://vinifera.cl/documentos/LA_GEOGRAFIA_DEL_VINO_CHILENO_VINIFERA_2019.pdf

Rojas, G (2020) El turismo del vino en Chile, Informe 2020. VINÍFERA Ltda, Santiago de Chile 10-36 Recuperado de: https://www.vinifera.cl/documentos/EL_TURISMO_DEL_VINO_EN_CHILE_VINIFERA_2020.pdf

Molina Gómez, J. A. (2005). EL VINO EN LA RELIGIÓN DE LOS PADRES. Revista Murciana de Antropología, (12), 145–158. Recuperado de: <https://revistas.um.es/rmu/article/view/68121>

Celestino Pérez, S., & Blánquez Pérez, J. (2007). Origen y desarrollo del cultivo en el Mediterráneo: La península ibérica Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, 1(22),32-60. ISSN: 0716-498X. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027763004>

Penna Bustos, N. (2015). Estación experimental vitivinícola. Universidad de Chile. 12-14 Recuperado de: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/135606>

ODEPA (2023) Vinos. Recuperado de: <https://www.odepa.gob.cl/rubros/vinos-y-alcoholes>

Biblioteca Nacional de Chile. La cultura del vino en Chile. Memoria Chilena. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3511.html#presentacion>

Páginas web consultadas:

www.memoriachilena.gob.cl

casablancavalley.cl

municipalidadcasablanca.cl

culturalcurico.cl

www.valledecolchagua.cl

www.visitichile.com

www.winesofchile.org

cumbreandina.cl

valledelmaule.cl

ciudadmendoza.gov.ar

vendimia.mendoza.gov.ar

www.thebigwinetheory.com

www.chileestuyo.cl

www.doujador.it

fetedesvendangesdemontmartre.com

www.bcn.cl

finde.latercera.com

www.emol.com

Entrevista Pablo Morandé

Entrevista a Pablo Morandé, enólogo e hijo del enólogo que lleva el mismo nombre, pionero y descubridor del Valle de Casablanca como una zona vitivinícola. Esta está enfocada a la historia del vino chileno y la Fiesta de la Vendimia de Casablanca y las que se lleva a cabo en los valles centrales del país.

¿Cómo nace la historia del vino en Chile?

Nace con la llegada de los españoles. En esa época el consumo de agua no era muy bien visto y básicamente el consumo de vino era principalmente en las iglesias, producido por los misioneros, monjes y los sacerdotes. Entonces al empezar la conquista el territorio chileno, se vieron en la necesidad de importar tanto vino desde España y Perú como también pedir material de plantas a la corona española para poder empezar con el período vitivinícola chileno. Hay dos grandes lugares donde se hacía esto, uno en el norte de Chile cerca de la Pampa del tamarugal y el otro es el sur muy cercano a Concepción, ahí es donde nace la viticultura en Chile. Luego pasa a la zona central, como Maule, Curicó hasta llegar a Santiago. Y del tamarugal se pierde un poco la tradición pero nace la tradición pisquera y la uva de mesa.

Para usted, ¿Qué significado tiene el vino?

Para mí el significado del vino es bastante amplio, ya que por una parte es mi trabajo el que paga las cuentas y me da de comer. Pero también hay un legado familiar, un legado histórico, de pasión y de razón que viene de mi familia. Yo soy hijo de enólogo y viticultor, que tiene mi mismo nombre, entonces, hay una responsabilidad bastante grande. Lo cual yo creo que te hace comprender el vino de una manera mucho más grande, a quererlo y a sentirlo de una manera muy importante. Eso lo he tratado de demostrar con las personas que trabajan conmigo.

Desde su perspectiva, ¿por qué el vino chileno tomó relevancia en el mercado internacional? ¿Qué característica posee el vino chileno que lo hace tan bueno?

Desde mi perspectiva toma esta relevancia porque es un muy buen producto. Es un producto que está muy bien hecho tanto en vinos de precios bastante económicos como de precios caros, entonces, solo hace muy competitivo a nivel internacional. Tenemos un clima que es espectacular para reproducir parras y para producir vino, ¿cuál lo hace no nos hace un país bastante único. Y en los años 90 cuando nace y cuando parte esta explosión de las exportaciones nacionales, la gente quedó maravillada con los resultados de los vinos chilenos porque son muy buenos. Logramos meternos dentro de los tres primeros exportadores a nivel mundial del vino y hemos estado ahí por más de veinte años.

¿Cuál es el principal negocio de la industria del vino chileno? ¿Exportaciones, turismo o existe algún otro aspecto a considerar para su éxito?

Sin duda alguna, hoy en día la principal actividad económica en el vino chileno son las exportaciones. Estamos hablando que cerca de un 97%, si no me equivoco, del vino chileno se exporta. Existen compañías que exportan el 100% de sus vinos y no venden nada en Chile, es algo muy increíble. Los principales mercados son Brasil, Estados Unidos, sobre todo el mercado chino que está creciendo increíblemente. También ahora está saliendo el mercado indio como otro lugar para poder exportar. Entonces, sin lugar a dudas las exportaciones son las más importantes.

Creo que desde hace unos 10 años atrás se ha empezado a darle mayor importancia al tema del enoturismo porque nos da una una venta local que no teníamos dentro de nuestras capacidades, sensores o radares y la verdad que es muy buena. Hay bodegas que reciben miles de personas al año y eso se refleja bastante bien en las ventas. En el caso de una bodega que reciba 17.000 personas al año y tú logras hacer una venta de una botella por persona, son 17.000 botellas que estás vendiendo. Hay que ponerle atención a eso porque la verdad está subiendo bastante de categoría nuestro enoturismo en Chile. Poder llegar a tener un equilibrio entre exportaciones

y enoturismo, creo que es una simbiosis perfecta.
¿Cómo se determinó que Casablanca era un buen valle para el cultivo de las vides?

Lo determinó mi papá, Pablo Morandé, después de mucho buscar lugares en la zona centro de Chile. Venía llegando de un viaje a California y haciendo clases allá en una universidad, encontró que las similitudes para producir chardonnay y pinot noir eran increíbles con la costa de la zona central chilena, en cuanto a los lomajes de la Cordillera de la costa y la vegetación. Él decía que esto era realmente parecido. Entonces empezó a buscar por la zona central hasta que llegó a Casablanca. Por supuesto nadie le creyó en un principio. Era un verdadero Quijote peleando en contra de los molinos o de estos Gigantes y lo hizo. Después de varios intentos pudo hacerlo teniendo la primera cosecha de chardonnay en el año 1982 y de ahí Casablanca ya es conocida a nivel mundial.

¿Por qué considera que el vino se celebra?

El vino hay que celebrarlo porque es una tarea que se hace una vez al año en la famosa vendimia. La vendimia no es solamente la fiesta que se hace en una plaza o en un estadio. La vendimia es toda la acción de cosechar la uva para luego convertirla en vino que es algo bastante bonito. Y eso se celebra porque es el trabajo de un año del viticultor esperando a que las uvas son cosechadas para poder convertirlas en vino.

El vino de manera responsable y de manera medida produce felicidad. Y también produce felicidad el hecho del trabajo de un año poder retratar en una botella y mostrarla en una copa.

¿Qué tan relevante es la Fiesta de la Vendimia?

La fiesta de la vendimia cada año más están ganando más público. Se están haciendo en distintas localidades, desde las más pequeñas a las más grandes. Casablanca ya tiene muchas versiones de ella y considero que son interesantes en el sentido de que uno puede mostrar los productos del año, de las viñas que quieran participar. Aparte que congregan a mucha gente, hay show culturales bastante entretenidos. Entonces las fiestas de la vendimia son para poder acercar el vino a la gente.

¿Cuál es el público objetivo de la Fiesta de la Vendimia?

Creo que el público objetivo es la persona que quiere pasar un buen rato y aprender de vino. Y si ya sabe de vinos quiera poder degustarlos. Es bastante amplio el público que va que asiste a las fiestas de la vendimia, lo cual es muy bueno porque acerca muchísimo el productor al consumidor final y eso hay que trabajarlo muy bien. Muchas veces se pensaba que era muy difícil conocer a un productor de vino, siendo que la verdad son personas completamente simples y no hay nada más honesto que un vino. Poder retratar y mostrarlo estando frente a frente a la persona es muy sencillo y en esta instancia como la fiesta de la vendimia es lo mejor.

¿Qué actividades se llevan a cabo en la Fiesta de la Vendimia?

Hay mucha actividad como los shows culturales de música en vivo. Hay gente que hace el pisoneo de uva, donde se ponen a pisar uva fresca y el que más jugo saca gana. Hay otras donde ponen a sommeliers o representantes de cada viña con los ojos cerrados adivinando qué vino es, como una cata a ciego. También concursos, gastronomía local y catas de vino de cada viña. La fiesta de la vendimia es una muestra de la región donde tú vas, donde pruebas los vinos y pruebas la comida de la región. Es una muestra regional.

¿Considera que se requiere una infraestructura especial para esta celebración? ¿Qué características debería tener?

En el caso de Casablanca, considero que el mejor lugar siempre ha sido la plaza. Pero hoy en día, por el tema de los accesos no lo han querido hacer así, porque es muy difícil en cuanto a estacionamiento, acercamiento, etcétera. Para los propios casablanquinos es muy simple llegar allá caminando, pero para la gente que viene de afuera es mucho más difícil. Nos falta un lugar más adecuado para recibir a tanta gente, no estábamos preparados para ello y creo que la plaza es un buen lugar. Habría que habilitar buses de acercamiento, un lugar donde poder estacionar los autos, cosas así me imagino.