

Universidad de Chile  
Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
Escuela de Arquitectura  
Memoria de Título 2004

CDV

centro de desarrollo vitivinícola\_santa cruz

alumno: Rodrigo Sabat V.

profesor guía: Patricio Morelli.



Universidad de Chile  
Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
Escuela de Arquitectura  
Memoria de Título 2004



**CDV**  
CENTRO DE DESARROLLO VITIVINICOLA - SANTA CRUZ

alumno: Rodrigo Sabat  
profesor guía: Patricio Morelli.



## Indice

## 1. INTRODUCCION \_\_\_\_\_ 05

1.1 Presentación del tema

1.2 Objetivos CDV

## 2. VINO + CHILE \_\_\_\_\_ 09

## 2.1 Vino

2.1.1 El Vino en el mundo

2.1.2 Vid

2.1.3 Cepas

## 2.2 Proceso de Vinificación

2.2.1 Vendimia y Molienda

2.2.2 Fermentación Alcohólica

2.2.3 Crianza

2.2.4 Cava

## 2.3 Vino en Chile

2.3.1 Catastro Nacional

2.3.2 Centros de Difusión

2.3.3 Rutas del Vino

2.3.3.1 Ruta de Colchagua



3. VALLE DE COLCHAGUA	39
3.1 Valle de Colchagua	
3.2 Reseña histórica de Santa Cruz	
3.3 Situación Urbana de Santa Cruz	
3.3.1 Plan de Desarrollo Urbano de Santa Cruz y la presencia del Vino	
4. TEMA + IDEA	52
4.1 Centro de Desarrollo Vitivinícola [CDV]	
4.1.1 Lugar [Dónde]	
4.1.2 Usuarios [Quienes]	
4.1.3 Gestión [Cómo]	
5. TERRENO	57
5.1 Criterios de elección	
5.2 Ubicación	
6. PROGRAMA	59
7. CONCEPTOS + INSPIRACION	62
7.1 Lugar	
7.2 Imágenes de inspiración	
7.3 Imagen del Vino	
7.4 CDV	
7.4.1 Premisas de Diseño	



8. PARTIDO GENERAL.....	66
8.1 Forma Arquitectónica	
8.2 Expresión y Materialidad	
8.3 Sistemas Pasivos	
9. BIBLIOGRAFIA.....	69



I N T R O D U C C I O N



## Presentación del Tema.

El vino chileno ha alcanzado un lugar destacado dentro de la industria vitivinícola internacional. Se ha destacado con productos de calidad y más que nada por su excelente relación precio-calidad. Los factores climáticos y geográficos han sido claves para la producción de vides de calidad mundial, junto con la apuesta de empresarios por apoyar el rubro e invertir en él.

El desarrollo que ha evidenciado la industria se ha visto influenciado netamente por los aportes tecnológicos introducidos a los procesos. Esto se ha manifestado en los aumentos de las exportaciones, plantaciones y producción de vino, como así también en la calidad de los vinos producidos en el país.

La alta competitividad del mercado vitivinícola, a nivel nacional y mundial, obliga a los empresarios a desarrollar la industria y mantenerse al día con las tecnologías desarrolladas. Es así como las viñas emergentes se han ido agrupando en asociaciones, como Chilevid, Chilevinos, Viñas de Colchagua SA, y otras, para así estar comprometidos con el desarrollo y difusión del vino, considerando las exigencias establecidas por el mercado internacional y la competencia nacional.



Pese a las ventajas geográficas y climáticas, y contando además con vinos de alta calidad, Chile carece de 2 factores fundamentales para seguir desarrollándose como país vinícola, y así mejorar sus vinos:

1. Falta de Cultura enológica
2. Falta de infraestructura y tecnología especializada en el desarrollo vitivinícola (centros de desarrollo)

El crecimiento exige que estos 2 factores se cubran para asegurar la expansión de la industria vitivinícola nacional a los mercados más exigentes a nivel mundial, y así poder competir con vinos Premium, de la mejor calidad posible, contra países de gran tradición como Francia o Australia.

Es a partir de esto que el desarrollo de un centro especializado, en donde se unan los conceptos de investigación y desarrollo, con el de difusión, fomentar y promover, sería un gran aporte a la industria vitivinícola nacional, como así también al turismo nacional, y la cultura nacional.

La calidad de un vino y el desarrollo de la industria se basa en una variedad de factores, los cuales son fundamentales a lo hora del resultado de un vino. Cada uno de estos factores requieren de estudios específicos, como también de tecnología, lo que mantiene a Chile a un paso de consolidarse dentro de los mejores países productores del mundo, por lo que un Centro especializado sería un gran aporte.





En resumen, la producción de vino de calidad requiere del estudio e investigación de estos factores, por parte de los profesionales técnicos como de los empresarios, de la constatación, a través de la cata, de los resultados, lo que unido se traduce en la difusión del vino.

Considerando esto se infiere que la demanda de centros especializados no esta cubierta. Esto se demuestra ya que solo existen 2 centros de investigación: uno en Talca, Valle del Maule, y otro en Santiago, Valle del Maipo. Cabe destacar que estos centros son pertenecientes a universidades, por lo que tienen un fin de índole teórica más que practica.

Es así que surge como una necesidad el desarrollo de un centro de desarrollo vitivinícola [CDV] especializado en una zona de carácter vitivinícola para que sea un aporte para la industria y la zona, consolidando una cultura enológica y el desarrollo investigativo del vino, como así también valorizar el concepto de vino chileno.



## Objetivos del CDV.

El CDV es un proyecto destinado a cubrir la necesidad de investigar, experimentar y desarrollar más a fondo la industria vitivinícola nacional, como ocurre en países más desarrollados como Francia y EEUU, y así ser un aporte a la zona del Valle de Colchagua.

### Objetivos:

- Desarrollar nuevas y mejores tecnologías vitivinícolas para ser implementadas en la producción de vino en la zona del Valle de Colchagua, con el fin de mejorar la calidad y la producción de vinos de la zona.
- Ofrecer servicios tecnológicos y técnicos a la industria vitivinícola nacional.
- Tener la capacidad de establecer programas permanentes de capacitación a operarios, técnicos y profesionales de la industria vitivinícola nacional.
- Transformarse en una instancia de contacto entre investigadores, técnicos y empresarios vitivinícolas chilenos, que permita un amplio intercambio de ideas y experiencias sobre los problemas emergentes de la industria vitivinícola nacional.
- Difundir el vino y sus relacionados como productos de interés para la población de la zona y turística, dándolo a conocer a través de sus cualidades.



V I N O \* C H I L E



## Vino

El término Vino define a la bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación del jugo de uva, a través de un proceso bioquímico en el que microorganismos producen la fermentación del mosto para transformarlo en vino.

Poéticamente, el vino es una mixtura de elementos y sensaciones, como así también de la pasión por un oficio tan antiguo y tan cercano a nuestra tierra. Texturas que se entrelazan para definir el sabor final después de un delicado proceso.

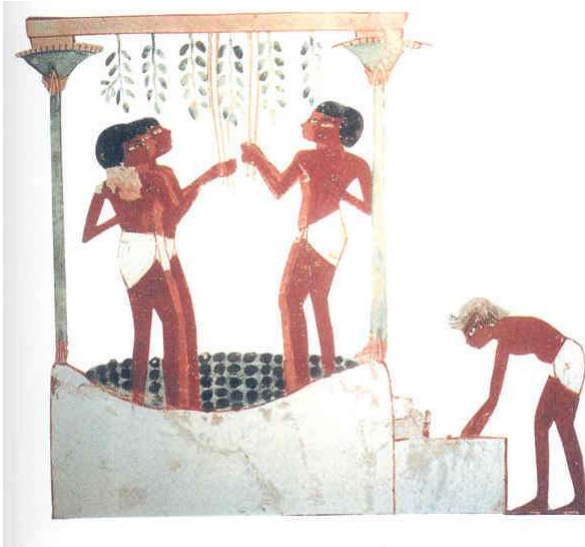
Cabe destacar el camino desde la elección del terreno o terroir, el proceso de cuidado de la vid, el manejo de la fermentación y finalmente la maduración de un vino para llegar a ser un producto de alta calidad.



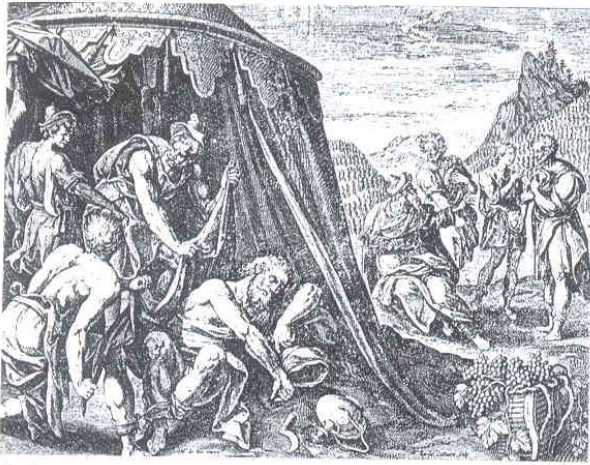


## El Vino en el mundo

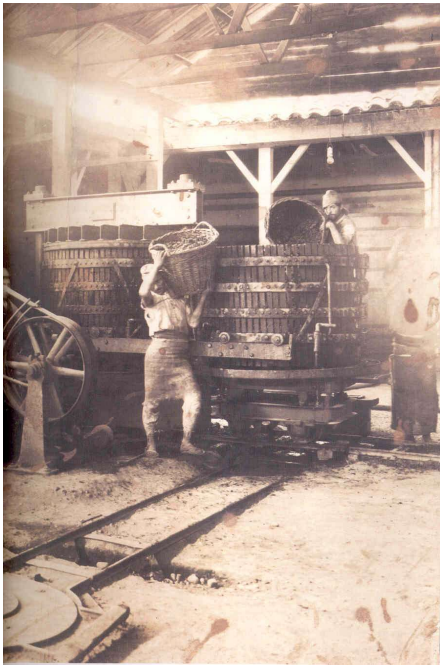
La historia del Vino y la del Hombre están invariablemente unidas, entrelazadas. El vino siempre ha estado ligado a nuestra civilización. La *vitis vinifera* es originaria de la región del Mar Negro y su cultivo se extendió al sur del Oriente Medio en el año 6.000 a.C. Su agricultura comenzó en Mesopotamia y luego se difundió al este de Fenicia y Egipto. Los fenicios dondequiera que iban llevaban consigo sus vides, de este modo la diseminaron desde la floreciente zona del Mediterráneo hacia Europa, Africa y Asia. En su origen la palabra griega refería no sólo al jugo fermentado de la uva, sino que a la fermentación de cualquier fruta. Para todas estas culturas primigenias, el vino era un regalo de los dioses y estaba muy unido al mundo espiritual.



Los egipcios atribuían a Osiris la creación del vino y se han encontrado ánforas etiquetadas con el año de embotellado, las cualidades del vino, dónde fue embotellado y el jefe viñatero, o sea un rudimento del enólogo de hoy.



Los griegos, quienes conservaban el sabor de sus vinos añadiéndole hierbas y especias, contribuyeron al proceso de vinificación con el ánfora. Los romanos, herederos del saber griego sobre el vino, le agregaban azúcar para aumentar su contenido alcohólico. Sus aportes fueron numerosos, destacando entre ellos el uso de la poda, el refinamiento del proceso de fermentación, las ollas de cobre usadas en los mostos, la adición de yeso para controlar el exceso de acidez, la decantación, etc. En el año 400 d.C., el conocimiento sobre el vino decae, coincidiendo casi con la caída del Imperio. Además se perdió el uso del ánfora y de las vasijas de almacenamiento.



En el Medioevo se descubre el azufre como agente esterilizador del vino y se comienza a almacenarlo en barricas de madera. Sólo la Iglesia y sus monasterios, donde el vino se necesitó para celebrar la Eucaristía, conservan los conocimientos del arte de fabricar vinos. El Vino, como bebida sagrada está en el centro del Cristianismo, del Judaísmo y del Islamismo. Su presencia a lo largo de la historia del Hombre es innegable, así como también su gravitación en la creación literaria y de las bellas artes.



## Vid

Vid es el nombre común con que se conoce a las especies del género *vitis*, originarias de Asia, y cultivadas en regiones de todo el mundo. La más conocida es la vid común o *vitis vinífera*.

Es una planta arbustiva, y trepadora, de hojas palmeadas con lóbulos dentados, flores de pequeño tamaño y su fruto, la uva, es pequeño y redondeado, y se agrupa en racimos.

El clima tiene una influencia fundamental en el crecimiento de la vid, ya que la temperatura tiene un papel muy importante en su ciclo de vida.

Requiere de una baja humedad atmosférica, con el fin de concentrar los azúcares en el fruto y así después obtener una mayor graduación alcohólica en el vino.

Es por esto, que la *vitis vinífera* se cultiva en la región conocida como “franja del vino” entre las latitudes 30° y 50°. Esto abarca en el norte zonas de Estados Unidos y México, y gran parte de Europa, y en el sur, desde el Río de la Plata y Chile, Sudáfrica y gran parte de Oceanía.

La vid se clasifica en decenas de familias distintas, muchas de las cuales son utilizadas para la vinificación. Podemos distinguir 2 tipos principales de cepas o variedades, separadas por el color de los frutos: tintas y blancas.





Hoy, es muy importante tener la capacidad de producir vides de alta calidad. Más importante que la cantidad, es la calidad de las plantas, no solo en las distintas variedades clonales, sino que también en el uso de patrones resistentes contra enfermedades y plagas como la filoxera.

Etapas en la creación de una planta.

1. Vivero barbado: se planta las estacas directamente en la tierra, en primavera, unos tres meses después de haber sido extraídas de la planta madre y conservadas en la cámara de frío, en condiciones de temperatura y humedad controladas.

2. Vivero en bolsa: el invierno siguiente se coloca la estaca en una sala de enraizamiento, por aproximadamente 15 días. luego se traslada la planta, ya con raíces, a una bolsa y se deja en el vivero para que tomen la forma de plantas enraizadas y con brote verde listas para ser plantadas en la primavera o verano del mismo año de la producción.







## Cepas.

Las cepas son las variedades del fruto, la uva, de la vid. Encontramos de 2 variedades: tintas y blancas. Tienen características que las hacen poseedoras de cualidades únicas.

Las cepas de mayor relevancia para la industria vitivinícola chilena son:



### Tintas

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CARMENERE

MERLOT

PINOT NOIR

SYRAH

MALBEC

### Blancas

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

RIESLING

GEWÜRSTAMNER



## Proceso de Vinificación.

La producción de vino corresponde a un proceso en el que varios factores toman parte para dar forma al producto final. Este proceso se puede separar en 3 etapas principales: Vendimia y Molienda, Fermentación y Crianza.

### Vendimia y Molienda.

La vendimia corresponde a cosechar las uvas cuando su madurez sea la precisa. Esto ocurre cuando las semillas de la uva están listas para su germinación, al mismo tiempo que presenta un contenido máximo de azúcar en el grano. Esto ocurre durante los meses de marzo y abril, pudiendo en algunos casos variar de acuerdo al criterio del enólogo a cargo.

La uva seleccionada se traslada en gamelas, cajas de plástico con capacidad para máximo 15 kilos. De esta manera se asegura que el grano no se rompa y no comienza la fermentación fuera de lugar. Se trasladan en colosos hasta el lugar donde se encuentra el pozo de recepción. La uva es conducida del pozo a una maquina despalladora y luego trasladada a una prensa mecánica, la cual dará origen al mosto, jugo de uva sin fermentar.

### Fermentación.

El mosto es trasladado a través de mangueras a las cubas de acero inoxidable, donde comenzará la fermentación alcohólica. El proceso transforma el azúcar del mosto en alcohol, gracias a la existencia de microorganismos llamados levaduras. En el caso del vino tinto, la fermentación se lleva a cabo con el orujo u hollejo de la uva, no así en el caso del vino blanco.





El proceso de fermentación dura aproximadamente de 3 a 7 días, a una temperatura controlada de entre 25° y 30° C. Esta reacción transforma el azúcar en alcohol etílico, anhídrico carbónico y otras sustancias y productos que otorgan aroma al vino.

Para controlar la temperatura se utilizan chaquetas en las cubas, que las rodean y a través de un sistema de radiador, mantiene la temperatura al interior de estas.

El desprendimiento de gas carbónico (CO<sub>2</sub>) y calor, producto del proceso, genera un sombrero de sustancias sólidas dentro de la cuba, llamado sombrero flotante. Este sombrero flotante es el residuo de orujod arrastrador hacia la superficie de la cuba. Es regado constantemente con el fin de extraer el colorante y el mosto procedentes del fondo de la cuba.

El proceso finaliza una vez agotada el azúcar del mosto original.

Posteriormente se procede al descube, o separación del vino del sombrero flotante. Este se prensa para dar origen al vino de prensa, utilizado para mezcla y dar color y cuerpo al vino.

El mosto fermentado o vino de gota, es trasladado a cubas de almacenamiento donde en algunos casos tendrá lugar una fermentación maloláctica, a cargo de bacterias malolácticas que transformarán el ácido málico en ácido láctico, consiguiendo una disminución de la acidez final del vino.





pozo de recepción - despalilladora

### Vino Blanco.

La diferencia con el proceso de fermentación del vino tinto, es la que el mosto en este caso no se fermenta junto al orujo. Para lograr esto a la uva se le extrae el jugo antes de agregarle levaduras para la fermentación.

Antes de la fermentación, el mosto blanco puede ser guardado para así asegurar su clarificado y eliminar impurezas mediante decantación.

La fermentación debe ser a una temperatura entre 13° y 20°C, usando las chaquetas de las cubas para controlarla. Tiene una duración aproximada de 2 semanas.

Como no se busca la fermentación maloláctica, luego de las 2 semanas de fermentación alcohólica se procede a sulfitar el vino, agregando anhídrido sulfuroso en una dosis de 5 a 7 gramos por cada hectolitro (1000 lts.).



## Crianza.



La crianza del vino, que corresponde al envejecimiento del vino en barrica y en botella, corresponde a una etapa fundamental dentro del proceso del vino, adquiriendo este cualidades y características derivadas principalmente de la madera.

No todos los vinos son sometidos a este proceso, sino que solo los seleccionados y que con el tiempo irán puliendo sus virtudes.

La elección adecuada de las barricas, y el tiempo de permanencia del vino en ellas, son los factores que influirán en el resultado final, decisiones netamente de la mano del enólogo.

La barrica más empleada es la de madera de Roble, con capacidad para 225 lts., llamada bordalesa. El traspaso de características variara de acuerdo al tipo de madera, siendo las comunes las de roble francés, y las de roble americano.

La edad de las barricas esta directammete ligada a la cantidad de traspaso de cualidades que habrá sobre el vino. Mientras más viejas, con más tiempo de uso, el traspaso será menor, debido a la pérdida de calidad con el tiempo. Las barricas nuevas transmiten cualidades más rápido y con mayor fuerza.

Antes de ser ocupadas, las barricas deben ser quemadas en su interior con azufre, para asegurar la eliminación de oxígeno y microbios. El vino se introduce lentamente mediante una caña que llega hasta el fondo de la barrica para evitar la formación de espuma que desplase el anhídrido sulfuroso formado por la combustión del azufre. Cuando se llena, se tapa con un corcho recubierto de arpillera o con un tapón de silicona, para asegurar se hermeticidad.





El ambiente que rodea a las barricas debe ser favorable para una oxidación equilibrada, lenta y homogénea. Para esto se necesita una temperatura relativamente baja, entre 13° y 15°C, sin grandes cambios durante el año, y con una humedad cercana al 75%.

El vino permanecerá en la barrica durante 6 meses, luego de lo cual debe ser trasladado a otra barrica, cuidando que se mezcle con impurezas no deseadas. Esta operación de trasiego se repite con la misma periodicidad las veces que sea necesario hasta que el vino adquiera las cualidades que el enólogo desea.

Una vez terminado el periodo de guarda o crianza en barrica, se unificarán las barricas de la misma cosecha para equilibrar las cualidades, y se procede al embotellado.

Luego del embotellado, el vino requiere de un tiempo de guarda en botella para que los caracteres de la fruta y la madera se ensamblen y maduren, logrando un equilibrio armónico.

Gracias a la ausencia de oxígeno, las moléculas del vino se comportan de un modo distinto, desarrollando su bouquet. Las botellas se deben mantener en posición horizontal, provocando el contacto del vino con el corcho para asegurar su humedad y la hermeticidad de la botella.



bomba de trasiego



## Cava.



Desde el momento en que la uva comienza la fermentación, comienzan los cambios en el vino, y no se detienen nunca, por lo que la guarda de vinos requiere de condiciones especiales que aseguren la evolución positiva de ellos.

La cava es el lugar destinado a la guarda y crianza de vinos, y debe cumplir con las características señaladas anteriormente para asegurar una buena evolución del vino. Debe mantener la temperatura y la humedad reguladas durante todo el año.

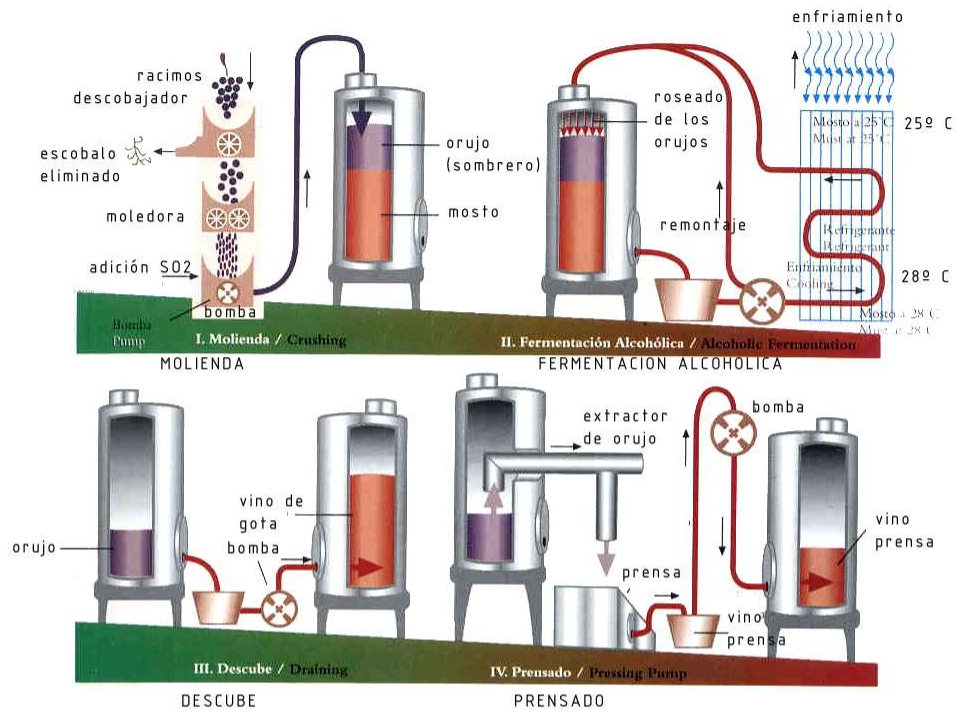
Para asegurar el control ambiental, a lo largo del tiempo de han usado métodos pasivos de control. Comúnmente se utilizan materiales de gran masa y porosidad. Suelos de piedra y muros de adobe son muy vistos en las antiguas bodegas vitivinícolas. En la actualidad, se ha dado paso al uso de control activo, incluyendo aspersores de vapor y otros métodos mecánicos para asegurar las condiciones ideales.

Se debe asegurar que no lleguen rayos de sol directo sobre las botellas o barricas, ya que varía notoriamente la calidad y color del vino.

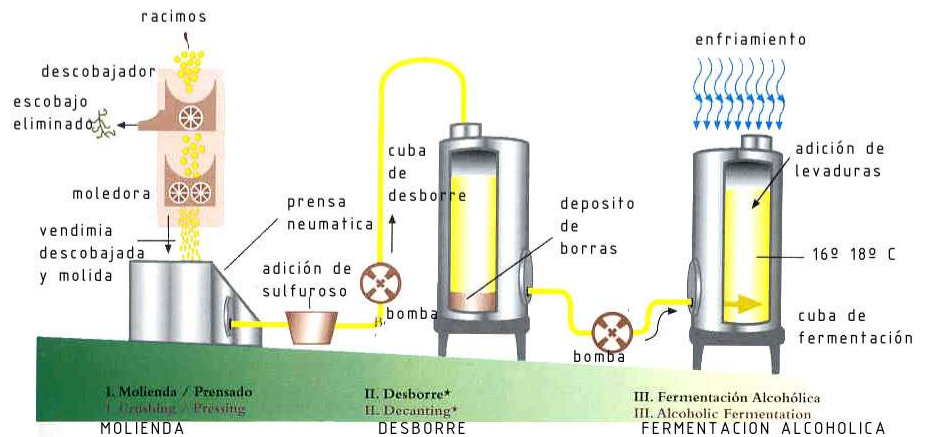
Cabe señalar que no todos los vinos deben pasar por un periodo prolongado de guarda. Muchos vinos resaltan sus cualidades al ser catados cuando son jóvenes. El periodo de guarda varía según la variedad de la cepa, el suelo de origen y la técnica y proceso de crianza de cada enólogo.



### Vinificación de Vino Tinto



### Vinificación de Vino Blanco







## Cata.

La cata es la degustación de vino. Es la manera de captar sensorialmente las características del producto. Es una fusión de múltiples estímulos simultáneamente.

En la cata intervienen los 5 sentidos del hombre y se deben interpretar todos ellos.

**Oído:** el sonido al descorchar un vino puede darnos una primera impresión del cuerpo y estructura, al igual que el sonido al caer en la copa.

**Vista:** el color del vino y las “lágrimas” de la copa, residuo del vino al mover circularmente la copa, nos permiten saber su intensidad, vivacidad, tonalidad o matiz, así como su fineza, deduciendo el grosor y la untuosidad, que delatan la cantidad de alcohol y azúcar en el vino.

**Olfato:** se pueden reconocer 3 aromas provenientes del vino. El primario se obtiene al servir la copa y es correspondiente a la uva y al mosto. El secundario proviene del proceso de fermentación y se obtiene al agitar la copa y producir la volatización de los éteres. El terciario proviene del proceso de crianza y es el conocido bouquet, que nos puede decir el tiempo de guarda y que tipo de madera se utilizó en la bodega.

**Gusto:** cuando se prueba el vino, se puede definir cuán ácido, dulce, seco o astringente es el caldo. La manera de probar es por medio de tres etapas, ya que al probar solo 1 vez el vino no se descubren todas sus características.

**Tacto:** el tacto permite ver sus liquidez, grosor y peso de un vino en la boca, denominado cuerpo. Esto otorga la sensación final, en combinación con la temperatura exacta.





### Control.

El proceso de producción de vino requiere del control de múltiples factores, con el fin de lograr el mejor producto posible.

Partiendo desde la elección del terreno o terroir, la cepa y el modo de conducción y poda de la vid, la precisión de la vendimia, y el desarrollo y control de las etapas de fermentación y crianza.

Para lograr óptimos resultados en cada una de las elecciones y procesos, se debe trabajar con un equipo de profesionales que pueden a través de sus conocimientos, mantener constantes análisis y control de todo. Para esto es fundamental tener la infraestructura de laboratorios adecuada y coherente con lo que se desea hacer. No es necesaria la cantidad en situaciones de experimentación enológica, sino que más bien el control y la calidad

Por esto es que los enólogos y agrónomos realizan constantes testeos, controles y pruebas de laboratorio destinadas a mejorar el cultivo de la vid, el proceso de producción y la calidad del vino.



## Vino en Chile.

Chile posee condiciones excepcionales para el cultivo de la vid. Esta es la principal razón por lo cual Chile se sitúa entre los productores de vinos de mayor calidad del mundo.

Las condiciones climáticas favorables son el producto de su ubicación geográfica y relieve. Las lluvias se concentran en el periodo de receso invernal, lo que determina una estación estival seca, con una amplitud térmica elevada, sin nubosidad y gran luminosidad. Sus suelos poseen características también favorables para el cultivo de la vid, a pesar de tener que utilizarse riego artificial debido al déficit hídrico en el verano.

Estas características de Chile hacen que sea más favorable para el cultivo de cepas tintas, con excepción del Valle de Casablanca que posee características para las cepas blancas.

La Viticultura Chilena experimenta una evolución a partir de 1852, cuando el viticultor chileno Silvestre Ochagavía, contacta al enólogo francés Bertrand, e importa selectos cepajes de Francia. Estos se dan muy bien y se propagan rápidamente debido a las condiciones mencionadas antes. Esas cepas se originaron hace más de 1 siglo y son ahora las únicas vides madres de los clones prefiloxéricos del mundo, ya que Chile no fue afectado por la filoxera como Europa, debido a sus barreras naturales (Cordillera de Los Andes y Océano Pacífico). Este factor es fundamental al comparar las vides chilenas con las del resto del mundo, ya que le da un valor agregado y un tiempo de vida más prolongado.





A principio de los años '80, se produce el despegue definitivo de la industria vitivinícola nacional, al ser introducido grandes avances tecnológicos para la producción de vino. Eso hasta que la crisis de los años 1983-1984 provoca la reorientación de la industria.

En el principio de los '90 se produce el despegue definitivo a nivel mundial de la industria vitivinícola chilena. Esto se debe a un aumento considerable en las exportaciones debido a una excelente relación precio-calidad, a un enfoque de la industria nacional a producir vinos premium, a la utilización de tecnología de punta, y a la labor de los empresarios por captar nuevos mercados.

#### Zonas de producción.

El área de producción de vitivinícola de Chile se localiza en la zona central del país, entre los paralelos 30° y 40° latitud sur. Esto abarca una longitud aproximada de 1400 kilómetros de extensión, lo cual es una área considerable dentro del territorio nacional, ubicada entre el valle del río Copiapo y el sur de la ciudad de Concepción.

Cada zona de producción presenta características particulares, que determinan el cultivo de la vid. Esto a su vez le otorga características especiales a los vinos producidos en cada una de estas zonas. Por esta razón se debió legislar sobre el tema, distinguiendo valles y subvalles vitivinícolas en el país, con el fin de establecer denominaciones de origen de los productos, debido a las diferencias mencionadas anteriormente.





El desarrollo de la industria vitivinícola en el país y el establecimiento de nuevos viñedos en zonas que tradicionalmente habían tenido otro uso agrícola, llevó al Ministerio de Agricultura a modificar el Decreto N° 464, de 1994, sobre zonificación vitícola, el que establece las Regiones, Valles y/o Áreas que pueden señalarse en las etiquetas.

Los aspectos que más destacan es la incorporación en la región de Aconcagua del valle de San Antonio como subregión y dentro de ésta del valle de Leyda. Precisamente en las localidades de Lo Abarca y Leyda, en la vertiente occidental de la cordillera de la costa, se pueden apreciar nuevas plantaciones en laderas con distintas orientaciones, lo que permite distintas exposiciones a la luz.

En la región de Aconcagua también se estableció el valle del Marga-Marga como nueva área vitícola. En la zona de Olmué (conocida ampliamente por su actividad frutícola) hay experiencias con algunas cepas, siendo Chardonnay y Pinot noir las más adecuadas, ya que esta zona tiene la influencia de la brisa marina y una gran amplitud térmica, pero no tiene el problema de la nubosidad propia de la costa por encontrarse a mayor altitud.



Asimismo en el tradicional valle del Maipo se incorporaron dos nuevas áreas: Alhué, a unos 90 km. al suroriente de Santiago, donde varias viñas tradicionales han hecho plantaciones, y María Pinto, pequeño valle ubicado a la altura de Santiago hacia la costa .

En el valle de Colchagua, donde se concentran gran cantidad de viñedos, se agregan las áreas de Lolol y Marchigue.

En el valle del Maule y más específicamente en el valle del Claro, se suma el área de San Rafael.

En la región del sur, que se extiende desde la provincia de Ñuble en la VIII Región (paralelo 36° sur aproximadamente) hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el desarrollo de la vid, se incorpora el valle del Malleco con la zona de Traiguen (un poco más al sur del paralelo 38). Aquí el conocido vitivinicultor Felipe de Solminihac experimenta con algunas cepas en un viñedo de cinco hectáreas, el más austral de Chile. Según dice, los grandes riesgos son las heladas de primavera y las lluvias durante la vendimia, pero también debe lidiar con las bajísimas temperaturas y las frecuentes lluvias durante el invierno. El frío, en todo caso, favorece una maduración más lenta de los racimos que son pequeños y de granos más chicos por lo que se consigue una gran concentración.



Regiones y subregiones vitivinícolas de Chile según decreto N° 464 de 1994 modificado este año:

REGION VITIVINICOLA	SUBREGION	ZONA	AREA	
REGION DE ATACAMA	VALLE DE COPIAPO			
	VALLE DE HUASCO			
REGION DE COQUIMBO	VALLE DEL ELQUI		VICUÑA PAIGUANO OVALLE MONTE PATRIA PUNITAQUI RIO HURTADO SALAMANCA ILLAPEL	
	VALLE DEL LIMARI			
	VALLE DEL CHOAPA			
REGION DE ACONCAGUA	VALLE DEL ACONCAGUA		PANQUEHUE	
	VALLE DE CASABLANCA			
	VALLE DE SAN ANTONIO	VALLE DE LEYDA	VALLE DEL MARGA MARGA	
REGION DEL VALLE CENTRAL	VALLE DEL MAIPO		SANTIAGO PIRQUE PUENTE ALTO BUIN ISLA DE MAIPO TALAGANTE MELIPILLA ALHUE MARIA PINTO	
		VALLE DEL RAPEL	VALLE DEL CACHAPOAL	RANCAGUA REQUINOA RENGO PEUMO
			VALLE DE COLCHAGUA	SAN FERNANDO CHIMBARONGO NANCAGUA SANTA CRUZ PALMILLA PERALILLO LOLOL MARCHIGUE
		VALLE DE CURICO	VALLE DEL TENO	RAUCO ROMERAL
	VALLE DEL LONTUE		MOLINA SAGRADA FAMILIA	
	VALLE DEL MAULE	VALLE DEL CLARO		TALCA PENCAHUE SAN CLEMENTE SAN RAFAEL
			VALLE LONCOMILLA	SAN JAVIER VILLA ALEGRE PARRAL LINARES CAUQUENES
		VALLE DEL TUTUVEN		
	REGION DEL SUR	VALLE DEL ITATA		CHILLAN QUILLON PORTEZUELO COLEMU
		VALLE DEL BIO BIO		YUMBEL
VALLE DEL MALLECO			MULCHEN TRAIGUEN	



### Cepajes.

En cuanto a los cepajes de uva que pueden señalarse en la etiqueta también hay cambios. Dentro de las variedades blancas se agrega Pinot gris, Sauvignon gris y Sauvignon vert.

En tintas, se agrega Carignan, Petit syrah, Portugais blue y Tempranillo, mientras que se elimina la variedad Pinot gris.

En consecuencia, los únicos cepajes que se pueden señalar en la etiqueta son los siguientes:

#### Variedades blancas:

Chardonnay, Chenin blanc, Gewurtztraminer, Marsanne, Moscatel de Alejandría, Moscatel rosada, Pedro Jiménez, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Roussanne, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sauvignon vert, Semillón, Torontel, Viognier.

#### Variedades tintas:

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carignan, Carmenère, Cot, Merlot, Mourvedre, Nebbiolo, Petit syrah, Petit verdot, Pinot noir, Portugais blue, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Verdot, Zinfandel.





## Catastro Nacional. (fuente: SAG)

La Ley 18.455 que regula producción y comercialización de las bebidas alcohólicas y vinagres, publicada el 11 de noviembre de 1985, le encarga al Servicio Agrícola y Ganadero, llevar un Catastro del Viñedo Chileno con la información actualizada de todos los propietarios o tenedores de viñas y parronales.

Es así, como en el año 1985 se confeccionó el catastro nacional en esta materia, el cual se reactualizó completamente el año 1993 y desde ese año a la fecha, se mantiene al día.

Esta actualización a diciembre de 2002, recoge la información de nuevas plantaciones no censadas a esta fecha, como también se ha verificado la información disponible en aquellas referencias que hubieren sufrido variaciones recopilando los antecedentes nuevos de estos predios. Se trabajó con una cartografía de terreno, definiéndose como plantación comercial a la superficie ocupada con viñas o parronales, de tamaño igual o superior a 0,5 hectáreas.

El viñedo chileno alcanza a un total de 170.726 hectáreas, superficie distribuida en: vides destinadas a vinificación con 108.569 há, vides para consumo fresco con 52.366 há. y vides para pisco con 9.791 há., localizadas entre las regiones de Atacama y Bio-Bio, concentrándose las mayores plantaciones en la Región del Maule, seguida por la Región del Libertador Bernardo O'higgins y la Región Metropolitana.

Regiones	Vides de Cons.Fresco	Vides Pischeras	Vides de Vinificación	Total
ATACAMA	7.564	620		8.184
COQUIMBO	10.110	9.171	2.127	21.407
VALPARAÍSO	12.067		5.006	17.073
LIB.B.O'HIGGINS	10.183		30.461	40.644
DEL MAULE	675		46.877	47.552
DEL BIO BIO	7		13.632	13.639
ARAUCANIA			5	5
METROPOLITANA	11.762		10.461	22.223
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>52.366</b>	<b>9.791</b>	<b>108.569</b>	<b>170.726</b>

Regiones	Vides de Vinificación		Total
	Blancas	Tintas	
COQUIMBO	218	1.909	2.127
VALPARAÍSO	2.813	2.193	5.006
LIB.BDO. O'HIGGINS	3.299	27.161	30.461
DEL MAULE	10.727	36.150	46.877
DEL BIO BIO	6.869	6.763	13.632
ARAUCANIA	5		5
METROPOLITANA	1.690	8.771	10.461
<b>Total Nacional</b>	<b>25.622</b>	<b>82.947</b>	<b>108.569</b>



Distribución Nacional de vides para vinificación (ha.)

Tintos

	Coquimbo	Valparaíso	O'Higgins	Del Maule	Del Bio Bio	Metropolitana	Total País
			333				
Cabernet Sauvignon	903	593	15.536	15.592	437	6.202	39.261
Pais	61	75	308	8.812	5.689	5	14.949
Merlot	239	551	5.083	5.669	71	1.155	12.768
Carmenère	151	164	2.621	2.263	78	527	5.805
Tintoreras	186	24	963	1.196	17	217	2.604
Syrah	126	110	1.195	624	10	281	2.347
Pinot Noir	18	613	197	310	169	127	1.434
Cot	9	13	447	408	16	44	936
Carignan			52	500	96	2	651
Cabernet Franc	90	25	374	253	7	120	869
Mezclas Tintas		3	8	73	1	1	86
Cinsaut				79	118		197
Otras Tintas	108	5	23	50	53	17	255
Alicante Bouschet			154	240		8	402
Sangiovese	17	14	63	22	0,2	13	130
Zinfandel			39	10		34	82
Petit Verdot		2	74	35		7	118
Mourvedre		1	12	6		9	28
Verdot			8			2	10
Nebbiolo		1		8			8
Portugais Blue		0,1					0
Petit Syrah							
Tempranillo			2	0,1			2
Lacrima Christi			4	0,4			4
<b>Total Región</b>	<b>1.909</b>	<b>2.193</b>	<b>27.161</b>	<b>36.150</b>	<b>6.763</b>	<b>8.771</b>	<b>82.947</b>

Blancos

	Coquimbo	Valparaíso	O'Higgins	Del Maule	Del Bio Bio	Araucanía	Metropolitana	Total País
Chardonnay	146	1.962	1.602	2.621	273	5	953	7.561
Sauvignon Blanc	57	638	924	4.965	61		397	7.041
Mosc. Alejandria		1	4	281	5.684		75	6.043
Semillon	7	15	483	1.197	87		55	1.843
Torontel		13	72	742	132		84	1.043
Mezclas Blancas		4	18	185	127		8	341
Chasselas				30	374			404
Otras Blancas	67	2	138	50			18	276
Riesling	8	44	152	35			44	283
Moscatel Rosada		1	14	155	5		31	206
Blanca Ovoides		1		101	4			106
Gewurztraminer		34	14	72	7		17	143
Viognier	9	43	78	23			0,3	154
Chenin Blanc		2	38	7	1		4	52
Pinot Blanc			3		10		1	13
Pinot Gris		2						2
Marsanne		1						1
Roussane			1					
Sauvignon Gris		3	4	1			2	10
Sauvignon Vert				44	22		3	69
M. De Frontignan		19						19
Pedro Jimenez				13				13
<b>Total Región</b>	<b>218</b>	<b>2.813</b>	<b>3.299</b>	<b>10.727</b>	<b>6.869</b>	<b>5</b>	<b>1.690</b>	<b>25.622</b>



El viñedo destinado a la producción de vinos se incrementó un 1,5% en relación al año 2001, equivalente a 1.598 hectáreas de nuevas plantaciones. Este incremento se debe en gran medida al aumento de cepajes tintos, Cabernet Sauvignon, Carmenère y Syrah y a diferencia del año anterior, también se produjo un incremento en los cepajes blancos debido específicamente a las nuevas plantaciones de Sauvignon Blanc.

De la superficie total destinada a vinificación, el 76% corresponde a cepajes tintos y el 24% a cepajes blancos, representados mayoritariamente por las variedades Cabernet Sauvignon y Chardonnay, respectivamente.

Industria Nacional.

Los datos estadísticos sitúan a la industria vitivinícola como una de las más promisorias del país. Esto basado a que mientras la mayoría de las industrias del país se han visto afectadas por las crisis económicas sufridas a nivel mundial en los últimos años, la industria vitivinícola se ha mantenido en alza.

La mayor preocupación de los empresarios del rubro es mantener el crecimiento de la industria, y esto se logra a través del desarrollo de esta.

REGIÓN	Litros de vino										Litros de mosto									
	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
III	47665	50456	50600	44540	38409	20000			36300	0						694450				
IV	527	1336950	1688315	482173	10604438	13121419	6801560	8611356	13798897	18899324				4703000						
V	1456732	1124813	5254450	8368324	8438334	6198404	12417856	10495269	8677391	12371482			18000	770766	56353	3600	32850	260391	375112	383000
VI	48895568	57920345	76099005	77117300	108828443	80508527	181595212	198346116	173563720	179343560	405458	3913454	523086	291105	663522	7150	1363569			42960
VII	155659054	168681691	192987498	220382137	228861203	212758398	253157520	205367289	244024280	335265103	2800	2736602	1921176	2859380	1300810	848919	6191780	7334963	1145416	1001109
VIII	31297513	27541111	22689195	34837072	29658618	17849037	36131960	14168863	13269391	13034691	900000				200500	178740	843525	295460		72890
RM	38327671	34248677	38483616	42434824	57577104	41162000	80327009	67380042	73126437	81933402	790067	2473264	1354676	1963196	729105	1640178	4783870	4405887	10510200	6608000
T	276847830	290904043	337272679	381666970	444006609	371427785	570431117	504366735	526496416	640847562	792667	6515314	7207305	10609425	2577873	4029409	11859175	13660290	12030728	7763958



## Número de propiedades con plantación de vides. VI Región

Provincia	Comuna	Número de Propiedades		Total
		Cons.Fresco	Vinificación	
CACHAPOAL	Rancagua	71	49	120
	Graneros	25	18	43
	Mostazal	34	15	49
	Codegua	32	13	45
	Machali	27	4	31
	Olivar	27	4	31
	Requinoa	62	78	140
	Rengo	41	39	80
	Malloa	10	22	32
	Quinta Tilcoco	3	21	24
	San Vicente	89	42	131
	Pichidegua	10	17	27
	Peumo	15	28	43
	Coltauco	30	6	36
	Coinco	1	0	1
	Doñihue	1	6	7
	Las Cabras	25	29	54
<b>Total</b>		503	391	894
COLCHAGUA	San Fernando	32	130	162
	Chimbarongo	13	57	70
	Placilla	42	68	110
	Nancagua	58	149	207
	Chépica	14	65	79
	Santa Cruz	25	160	185
	Lolol	14	42	56
	Pumanque	0	30	30
	Palmilla	15	88	103
	Peralillo	1	79	80
	<b>Total</b>		214	868
CARDENAL	Pichilemu	0	1	1
	Navidad	0	1	1
	Litueche	0	1	1
	La Estrella	0	7	7
	Marchigüe	1	39	40
	Paredones	1	13	14
CARO	<b>Total</b>	2	62	64
<b>TOTAL</b>		<b>719</b>	<b>1.321</b>	<b>2.040</b>

Es por esto que entidades como Chilevid, Viñas de Chile, y la Dirección General de Relaciones Económicas elaboran estudios y análisis con el fin de desarrollar planes de desarrollo a futuro.

Estos estudios revelan como conclusiones que la manera de lograr el desarrollo deseado es a través de 3 puntos fundamentales

1. Mantener el ritmo de inversión nacional como extranjera en el mercado vitivinícola.
2. Presentar tasas de crecimiento del 10% dentro de los próximos 5 años.
3. Implementar avances tecnológicos que permitan el desarrollo de vinos de la mejor calidad posible, para así competir con los mercados internacionales.

Es así como el desafío mayor de la industria es producir vinos de mayor calidad (premium), para así poder ingresar no solo al mercado de vinos de calidad a un precio bajo, sino que involucrarse en el mercado de calidad superior.

Chile posee todas las condiciones geográficas para esto, y solo falta complementar el área con infraestructura adecuada para el desarrollo y la investigación del tema.



## Exportaciones chilenas

Años	Exportacion en Litros	Exportación US\$ Fob	Producción millones de lts.	Consumo Per cápita en lts.
1960	1,806,440	314	369.2	47.8
1961	2,272,605	372	485.3	61.3
1962	5,034,908	578	553.3	68.0
1963	11,690,201	1,033,075	460.6	54.3
1964	7,919,432	885	483.7	56.2
1965	4,664,119	705	364.8	41.5
1966	4,754,050	993	473.6	52.7
1967	3,259,871	762	488.8	53.2
1968	3,267,633	919	518.2	55.0
1969	5,886,798	1,609,626	402.3	41.5
1970	4,809,160	1,843,188	400.5	40.5
1971	3,402,550	2,448,149	525.1	51.9
1972	3,278,114	1,883,514	611.2	59.0
1973	3,613,600	2,636,600	569.0	53.5
1974	5,134,356	2,636,600	499.7	45.9
1975	4,769,989	3,794,191	464.9	41.9
1976	8,515,465	3,905,128	514.0	45.1
1977	9,490,773	6,741,516	579.0	49.2
1978	10,738,165	7,719,586	561.0	45.4
1979	28,504,924	9,311,056	592.5	44.1
1980	14,509,272	18,806,166	586.0	42.7
1981	9,956,441	15,312,270	594.3	41.4
1982	8,059,117	11,181,829	610.0	40.1
1983	8,606,521	9,416,905	520.0	38.8
1984	8,298,663	9,069,885	400.0	37.5
1985	10,264,614	10,450,037	450.0	36.9
1986	11,115,561	12,624,138	350.0	36.0
1987	14,243,453	17,269,677	400.0	32.0
1988	17,144,274	22,050,075	350.0	30.0
1989	27,603,973	34,618,638	400.0	28.0
1990	43,050,466	51,567,819	320.0	26.0
1991	64,673,997	84,143,580	282.2	23.0
1992	74,028,356	119,249,811	316.5	18.0
1993	86,630,751	128,523,269	330.2	13.0
1994	109,511,335	143,258,131	359.8	18.0
1995	128,973,058	181,788,623	316.7	15.0
1996	184,092,428	292,942,351	382.3	15.8
1997	216,282,568	412,283,339	430.8	13.1
1998	230,952,745	503,000,479	526.6	18.3
1999	234,155,648	525,740,461	428.0	17
2000	266,511,811	573,479,305	641.9	17,8
2001	310.925.579	592.543.834	545,1	18
2002	348.589.906	601.618.068	602	14,5



### Centros de difusión.

Además de la creación de tiendas especializadas en el tema, como el Mundo del Vino, se han creado agrupaciones con el fin de dar a conocer el tema y así aportar al crecimiento de la industria vitivinícola.

El Centro Cultural del Vino, de la Viña Miguel Torres, ofrece cursos de cata y degustación del vino, así también charlas y seminarios.

Otras agrupaciones son la CAV (Club de amantes del vino), entidad que se enmarca en la distribución de vinos, así como también promover la cultura del vino, a través de diferentes eventos.

Otro tipo de agrupación son las creadas a partir de las mismas viñas, con el fin de desarrollar la industria. De esta manera aparecen Chilevid, Viñas de Chile, CCV, y Viñas de Colchagua SA entre otras. Esta última integrada por la siguientes viñas:

Viña Bisquertt  
Viña Montes  
Viña Casa Lapostolle  
Viña MontGras  
Viña Casa Silva  
Viña Selentia  
Viña Cono Sur  
Viña Siegel- el crucero  
Viña Jacques & Francois Lurton  
Viña Laura Hartwig  
Viña Luis Felipe Edwards  
Viña Viu Manent  
Viña VOE Viñedos orgánicos sta. emiliana  
Viña Estampa  
Viña Los Vascos



### Rutas del Vino.

Las rutas del vino son circuitos turísticos creados a partir de los ejemplos de las zonas vitivinícolas de Burdeos, Francia, y Napa Valley, en California, Estados Unidos.

Se basan en la premisa de acercar el vino a la gente a partir de atracciones turísticas atractivas para los visitantes, en zonas donde la producción de vino se acerca al contacto de la gente con el producto.

En Chile, actualmente existen 5 consolidadas:

- Ruta de Colchagua
- Ruta de Casablanca
- Ruta de Maule
- Ruta de Cachapoal
- Ruta de Curicó



### Ruta de Colchagua.

Creada en 1996, esta ruta fue el primer circuito turístico del vino del país. Integrada actualmente por diez viñas, ofrece tres alternativas de recorrido. La primera es un circuito de tres horas en el que se visitan dos viñas con degustación en cada una; también hay un recorrido de cuatro horas en el que se visitan tres viñas o, si se prefiere, dos viñas y el Museo de Colchagua o el Museo San José del Carmen de El Huique. Finalmente hay un circuito que dura seis horas y que agrega al anterior un almuerzo.

Justamente uno de los atractivos de esta ruta son los museos, que hacen el aporte histórico-cultural. Bien vale la pena conocer la casa patronal de El Huique, actual Museo Histórico Costumbrista, y que forma parte de una gran hacienda con capilla y once patios que permaneció en poder de la misma estirpe desde 1756 hasta 1975, cuando fue donada al Ejército de Chile. Lo más interesante es que aquí se puede apreciar cómo las haciendas fueron el centro del mundo rural y un sistema de vida que llegó a constituir la base de la economía chilena. Además de las colecciones de obras de arte, cristalería, muebles estilo imperio y objetos religiosos de los siglos XVIII al XX, se conserva intacto el dormitorio del presidente Federico Errázuriz Echaurren (1896-1901). El Museo de Colchagua, en tanto, tiene salas dedicadas a la paleontología -con una maravillosa colección de piedras ámbar-, cultura precolombina, momias autóctonas y a la historia de Chile, además de carrozas, carruajes y carritos de época.







Las viñas asociadas a la Ruta de Colchagua son las de Viñas de Colchagua SA., agrupación de Santa Cruz que la componen viñas de la zona:

Viña Bisquertt  
Viña Montes  
Viña Casa Lapostolle  
Viña MontGras  
Viña Casa Silva  
Viña Selentia  
Viña Cono Sur  
Viña Siegel- el crucero  
Viña Jacques & Francois Lurton  
Viña Laura Hartwig  
Viña Luis Felipe Edwards  
Viña Viu Manent  
Viña VOE Viñedos orgánicos sta. emiliana  
Viña Estampa  
Viña Los Vascos



V A L L E D E C O L C H A G U A



## Valle de Colchagua.



“Un valle que parece haber sido esculpido a mano, donde la geografía y el clima conforman la pareja ideal para la elaboración de vinos. Por algo muchos lo consideran un nuevo Napa.”

Este valle, que se ha convertido en una de las zonas más representativas de los vinos de exportación chilenos y que cuenta con condiciones prácticamente ideales para la elaboración de vinos, se inicia a unos 120 kms. al sur de Santiago en el sector llamado Angostura de Pelequén y abarca hasta los alrededores de Chimbarongo, es decir, un tramo que no supera los 30 kilómetros de norte a sur, en el paralelo 34,5° latitud sur aproximadamente.

Su geografía es similar a la del valle del Maipo: al este se ubica la cordillera de los Andes, al oeste la cordillera de la Costa y entre ellas hay un plano atravesado por el río Tinguiririca. A diferencia de otros valles transversales, éste presenta dos extensiones que se abren hacia el mar, una al norte y otra al sur, separadas por una cadena de cerros. Esto permite que mantenga una influencia marítima y otra de la cordillera, condición extremadamente favorable para la producción de vinos, ya que en todo el valle se produce una maduración tardía de la uva gracias a las temperaturas promedio de 22 grados y una pluviometría relativamente baja (600 mm. por año, generalmente desde mayo a agosto).



Por su topografía el valle de Colchagua pueda dividirse en tres áreas, en las que el clima y los suelos presentan diferencias notables. Por un lado está la zona precordillerana, que comprende las comunas de San Fernando, Chimbarongo y Placilla; luego está el valle interior con las comunas de Nancagua, Chépica, Santa Cruz y Palmilla, sin olvidar la floreciente zona de Apalta; y finalmente están los sectores más cercanos a la costa, Peralillo, Marchihue y Lolol, los que reciben una influencia mayor del océano Pacífico.

Esta área se extiende de este a oeste en una franja de terreno encajonado entre dos montañas y que es recorrida por el río Tinguiririca. Esto hace que sea una zona calurosa, con oscilaciones térmicas menores que en la zona de la precordillera, y en la que existen básicamente dos tipos de suelos: unos delgados, de baja fertilidad en laderas, y otros más fértiles dominados por arcilla, arena y piedras, situados más cerca del río y otros esteros. Otro aspecto interesante de esta zona es la existencia de napas freáticas, responsables en gran medida de la fertilidad de este valle y la abundancia de agua.

Es en esta zona interior donde se encuentra la mayoría de las bodegas que han hecho famoso a este valle. De hecho, según el Catastro Vitícola Nacional elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, al año 2000 había plantadas en todo el valle 17.701 hectáreas de vides para vinificación y cerca de nueve mil se ubicaban en la zona interior. Asimismo, 15.832 hectáreas correspondían a variedades tintas, de las cuales 7.500 ha. estaban localizadas en una de estas cuatro comunas.



La influencia de la cordillera de Los Andes es muy importante en las zonas de San Fernando, Chimbarongo y Placilla, con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, especialmente en la zona de San Fernando. Más hacia el sur, en el área de Chimbarongo, se producen neblinas matinales que contribuyen a que la oscilación térmica sea menor, pero también que la temperatura sea más baja que en el resto del valle. En esta zona existen varios tipos de suelos: los ubicados a los pies de la cordillera son delgados, compuestos de arcillas y piedras; hacia el oeste son más pesados y profundos y en algunos sectores existen napas freáticas; y hacia el sur son arenosos, aunque no de gran profundidad.

Más hacia la costa se encuentran las comunas de Peralillo y Marchihue. Aunque el océano Pacífico se encuentra sólo a 25 kms., no son influenciadas por la corriente de Humboldt, gracias a que se interpone la cordillera de la Costa. Se trata de una zona cálida, donde la influencia marítima se siente especialmente al atardecer, y donde existen suelos arcillosos y de origen volcánico. En Lolol, pueblo situado más al sur, la influencia del Pacífico es mucho mayor porque la cordillera de la Costa es bastante más baja, aunque no se trata de una zona fría.



La localidad de Santa Cruz es la que concentra la mayor cantidad de actividad agrícola y turística, como el Museo de Colchagua. Como una manera de potenciar el turismo, se construyó un hotel en el centro de la ciudad.

A estas iniciativas se suma la del Tren del Vino, que pretende acercar el circuito turístico a las costumbres tradicionales de Chile, como el viajar en tren. La línea une San Fernando con Pichilemu, con estaciones en las localidades más destacadas dentro del ámbito de la viticultura, destacando la estación de Santa Cruz como hito dentro de la ruta.

La ciudad de Santa Cruz está poniendo todos sus esfuerzos en convertirse en la ciudad vitivinícola del país. Al proyecto del Tren del Vino y de la Carretera del Vino se suman las iniciativas de otros proyectos que fomenten la industria, como una futura Universidad del Vino.





## Reseña histórica de Santa Cruz



Santa Cruz de Unco, que en Mapudungún significa “amparo”, se originó en la cruz colocada en la intersección de los caminos de la costa, lugar donde los peregrinos se detenían a descansar, rezar, reponer cabalgaduras y alimentarse, lo que poco a poco fue generando un poblado de tiendas, viviendas, que con el tiempo constituyeron en el siglo XVIII un poblado.

Uno de los primeros antecedentes sobre esta zona, lo constituye la encomienda otorgada por don Pedro de Valdivia en 1544 a Inés Suárez y su marido Rodrigo de Quiroga, entregándole 1.500 indígenas en Colchagua, Peumo y Teno; en retribución a su valentía en la defensa de la ciudad de Santiago Doña Inés fundó capillas en todas sus tierras demostrando preocupación por la evangelización y forma de vida de sus encomenderos.



En 1593 el Gobernador Martín García Oñez de Loyola, crea el Partido de Colchagua, nombrando como su primer corregidor a don Alvaro de Villagra, de quién dependían los pueblos indígenas de Teno, Rauco, Rancagua, Colchagua, Peumo, Ligueimo, Rapel, Mallogua, Pichidegua, Taguatagua y Copequén.



Santa Cruz estaba dividida en diversas estancias como Chomedahue, Barreales, Paniahue, La Patagua y Santa Cruz de Unco.



Los propietarios de las estancias, según una antigua tradición castellana, construyeron a fines del siglo XVIII casas que ocupaban un cuarto de manzana como se hacía en las ciudades fundadas por españoles. Las levantaron al estilo de sus casas de campo, aunque más reducidas. Se componían de tres patios rectangulares con amplios corredores en su contorno interior y otro hacia la calle, protegiendo las casas y a los transeúntes.

Subsisten algunos ejemplos de esta arquitectura, siendo uno de ellos el edificio de la actual Municipalidad, a pesar de las múltiples y a veces pocas afortunadas intervenciones



Dentro de la trama urbana se encuentran algunos ejemplos notables de arquitectura de distintos períodos. Podemos mencionar en la entrada Norte los vestigios de Paniahue, que con sus corredores hacia la calle nos recuerdan a su antiguo dueño del siglo XVII, Don Lorenzo Paniagua.

En el camino de Barreales se encuentran varios ejemplos de arquitectura tradicional, siendo la más notable la casa patronal que pertenece a la sociedad Agrícola Las Encinas que tiene una planta en forma de C con corredores en todo su contorno.





La arquitectura de esta comuna mantiene con fuerza los rasgos de la arquitectura tradicional, donde la importancia de estos es que provienen de la naturaleza, ya que todos los elementos se encuentran al alcance. Por ejemplo, bolones de piedra como cimientos, ladrillos como sobrecimientos, adobes como muros, maderas para ventanas, puertas, pilares y vigas, coligües para entramados que se amarran con cuero, tierra como polvillo para estucos. Esta característica hacía fácil reparar, ampliar o renovar los recintos y al mismo tiempo otorgaba unidad e imagen (identidad) a los poblados, verificándose sutiles diferencias.

El diseño de esta arquitectura facilita la vida interior con sus fachadas continuas y patios interiores, sin embargo, en muchos sectores de esta comuna se promueve la convivencia entre vecinos en los largos corredores techados hacia la calle.

Basándose en la referencia y en la observación de la ciudad, se puede verificar la existencia de elementos tipológicos comunes en las edificaciones rurales de la Provincia de Colchagua y los que en su mayoría son herencia de la arquitectura de casas patronales y haciendas del sector, las que traspasaron mas allá de sus propios ámbitos y que pueden caracterizar las nuevas proyecciones de edificios rurales, dándole un carácter singular y propio de la Provincia de Colchagua.

Se observo que los edificios rurales poseen un carácter de hito dentro del sector donde se emplaza, produciendo una interacción entre la comunidad rural y la comunidad urbana. Los espacios adquieren importancia como centro comunitario, social, y cultural.



### Situación Urbana de Santa Cruz.

La comuna de Santa Cruz no ha tenido una política de desarrollo urbano de acuerdo a la imagen existente en la ciudad. Mas bien ha ido creciendo a partir de intenciones carentes de consecuencia con las edificaciones y la imagen urbana que poseen los sectores más emblemáticos de la ciudad, como la plaza o el entorno vitivinícola existente.

El Plan Regulador Comunal de Santa Cruz y un proyecto de intervención urbana con respecto a la imagen del vino en esta, están tratando de mantener una consecuencia con la ciudad, para resguardar la imagen histórica y el desarrollo urbano consiente de la ciudad con respecto a las nuevas intervenciones.

Para un entendimiento de la imagen actual de la Comuna de Santa Cruz, se debe separar en dos sectores: El sector urbano habitacional-comercial y el sector agrícola periférico de la comuna.

El plan regulador comunal de Santa Cruz esta conformado por tres zonas, con sus respectivos subsectores.



### Zonas Urbanas

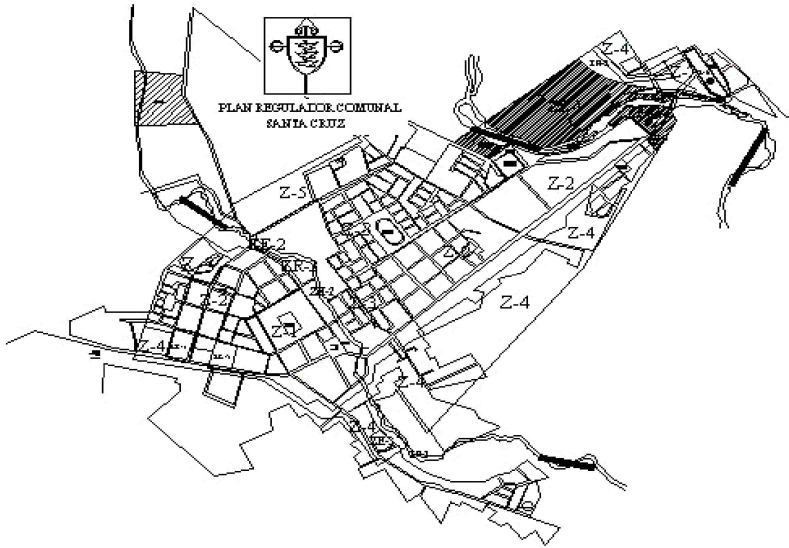
- Z-1 Centro
- Z-2 Comercial
- Z-3 Habitacional
- Z-4 Habitacional Mixta
- Z-5 Habitacional Baja Densidad
- Z-6 Paniahue Centro
- Z-7 Paniahue Norte

### Zonas Especiales

- ZE-1 Parque Estero Chimbarongo
- ZE-2 Parque Estero Guirivilo
- ZE-3 Complejo Recreacional y Deportivo
- ZE-4 Cementerio
- ZE-5 Terminal Rodoviario

### Zonas de Restricción

- ZR-1 Protección de Infraestructura Sanitaria
- ZR-2 Protección de Infraestructura Energética
- ZR-3 Resguardo de Esteros - Canales de Regadío
- ZR-4 Protección de Cementerio
- ZR-5 Protección de Planta de Tratamiento de Aguas Servidas



El antiguo plan regulador junto a la falta de una ordenanza municipal fueron ineficientes para el resguardo de la imagen urbana, si a esto se le suma que en la Comuna de Santa Cruz y alrededores durante al siglo 20 se estimuló el uso de materiales ajenos a la arquitectura tradicional del sector, debido al carácter sísmico de nuestro país y a la pérdida de la tradición constructiva del adobe que, al desaparecer en las ciudades, dejó sin posibilidades de reparación a estructuras de este material por lo que colapsaron, generalizándose el sistema constructivo de albañilería de ladrillo reforzada con elementos de hormigón armado. Así comenzó la ciudad a asimilarse a diseños de procedencia extranjera, que como una novedad son aceptados por las personas que quieren construir su vivienda: es el caso de la casa aislada con antejardín y el edificio rodeado de jardines. Todos estos aspectos han contribuido al deterioro progresivo de la imagen de la ciudad de Santa Cruz, imagen tradicional de fachada continua, de las ciudades del valle central de nuestro país

Dentro de la trama urbana tradicional basada en el damero, podemos encontrar algunos ejemplos notables de arquitectura de distintos períodos, arquitectura que con sus corredores hacia la calle definen el espacio de circulación evitando la confusión.



## Sector Urbano de Uso Habitacional Y Comercial

### Fortalezas:

- Estructura predial y vial.
- Escala de la edificación adecuada y espacial.

### Debilidades:

- Desequilibrio entre rol de las vías y las actividades de sus bordes.
- Falta de identidad urbana en muchos sectores de la ciudad.

## Sector Agrícola Periférico

### Fortalezas:

- Características Topográficas, vistas, paisaje y en general la situación geográfica.

### Debilidades:

- Homogeneidad social, estructura vial y predial ajena al tejido urbano de la comuna.
- Falta de espacios comunitarios y públicos.
- Falta de servicios.



## Plan de Desarrollo Urbano de Santa Cruz y la Presencia del Vino



Para tener un desarrollo urbano y crear la imagen de ciudad vitivinícola que se le quiere dar a Santa Cruz, la I. Municipalidad de Santa Cruz por medio de su Departamento de Obras Municipales, en conjunto con Viñas de Colchagua S.A. y El Tren del Vino, han desarrollado un plan de intervención urbana para algunos puntos estratégicos dentro de la ciudad.

Los puntos a intervenir son los accesos principales de la ciudad y el corazón de la ciudad.

En algunos casos ya se han intervenido, como es el caso del Hotel Plaza, edificio que cambió la imagen del centro de Santa Cruz y precursor del turismo de zonas rurales, y en otros se encuentran en ejecución, como el sector del acceso Oriente y principal a Santa Cruz, en donde se están ejecutando las obras de la primera etapa del Parque del Vino y también de la estación del Tren del Vino. La remodelación de la Media Luna, ubicada en el acceso sur, produjo que este espacio sea un punto donde se pueden desarrollar actividades culturales comunitarias, relacionadas con las raíces de la zona debido a la implementación de una zona de eventos. La viña la Posada se plantea en el acceso Poniente como una zona turística donde se puede apreciar la producción del vino y degustar algunos productos.



Así establecemos que los accesos oriente, poniente y sur de la ciudad están siendo intervenidos para cooperar con el plan de desarrollo urbano de Santa Cruz. Por esto es que el acceso Norte se plantea como localización del Centro de Desarrollo Vitivinícola (CDV), dando la consolidación que se busca con el plan de desarrollo urbano a los 4 accesos de la ciudad.

Es también un lugar estratégico debido a la cercanía a las viñas de mayor importancia del sector, como Santa Helena, Crucero, Bisquert, Laura Hartwig y San Pedro, así como es importante también el hecho de estar localizado como parte de la Carretera del Vino, en donde se desarrolla el circuito turístico Ruta del Vino del Valle de Colchagua.





T E M A \* I D E A





## CENTRO DE DESARROLLO VITIVINÍCOLA (CDV).



El proyecto surge por la necesidad de la industria vitivinícola de desarrollar su producto -el vino- y así poder evolucionar dentro del mercado internacional con vinos de excelente calidad.

Chile posee las características para lograr los objetivos, y su único obstáculo es la falta de infraestructura destinada al desarrollo investigativo del tema. Los avances tecnológicos incorporados a lo largo de la historia vitivinícola nacional han ocasionado grandes avances en la materia, por lo que un centro destinado a la investigación y difusión del vino traería grandes avances al mercado.

Todo apunta a que la industria vitivinícola debería consolidarse como una de las más sólidas a nivel nacional, debido a las proyecciones y a las cifras estadísticas de los últimos años. A esto debe sumarse el gran interés por parte de privados en apoyar el rubro.

El tema no debe pasar solo por el área investigativa y científica, sino que como los enólogos definen, se debe crear una cultura del vino.

De esta manera el CDV está destinado a crear una instancia de desarrollo y difusión de uno de los productos con mayor proyección y auge en el último tiempo no solo a nivel nacional, sino que también internacional, en donde el acercamiento de la gente con el vino va a ser constante.



Dónde.

La zona del Valle de Colchagua destaca como la zona de mayor proyección dentro del país para el cultivo de vid. Está apoyada por el clima y geografía perfectas para el desarrollo de la industria vitivinícola, y así lo han detectado los empresarios del rubro.

La idea de consolidar al Valle de Colchagua como la zona más potente de la industria en el país, se basa en el desarrollo industrial, tanto como el turístico.

Es por esto que se ha invertido mucho en ambos conceptos. El ámbito turístico se ha visto muy reforzado por 2 proyectos. El primero fue la creación de una Ruta del Vino, para así incentivar la visita de turistas. El segundo es el proyecto Tren del Vino, que consta de una línea ferrea desde San Fernando hasta Pichilemu, paralela a la Carretera del Vino. Este proyecto ha generado gran interés en el público extranjero.

Dentro de estos circuitos se encuentra la ciudad de Santa Cruz, centro neurálgico de la industria vitivinícola del Valle de Colchagua. Apoyado en el plan de desarrollo urbano de la municipalidad y empresarios de la zona, de definir Santa Cruz como la ciudad vitivinícola del país, el emplazamiento del CDV deja como resultado un aporte a este plan y a su vez un aporte a toda la zona del valle, como a las viñas involucradas que tendrán servicios que en la actualidad no tienen.



### Conclusiones del tema:

- El CDV se plantea como solución a la carencia de centros especializados para lograr desarrollar el vino, situación que estanca el crecimiento de la industria vitivinícola nacional.
- Es una respuesta necesaria para evitar un estancamiento en el progreso que se ha demostrado en los últimos años en la industria vitivinícola.
- Dado el carácter de zona vitivinícola del Valle de Colchagua, la ubicación responde a potenciar esa imagen y resaltar las características de la zona.
- Se potencia el turismo a partir de un hito dentro de la Ruta del Vino y de la Carretera del Vino, apoyado por otros proyectos como el Tren del Vino.
- Es un aporte a la economía de la zona debido a los ingresos que se pueden generar con un proyecto único en el país, ya probado en otros valles vitivinícolas como Napa Valley y Burdeos.



### Usuarios.

El CDV está pensado para 2 grupos de usuarios, basados en las área que envuelven el centro:

1. área investigación: empresarios y especialistas del rubro, enólogos, técnicos y productores de vino.
2. área difusión: turistas y visitas nacionales y extranjeros vinculadas e interesadas en la vitivinicultura.



### Gestión.

El proyecto genera gran interés en los empresarios de la zona, ya que cumple con la doble función de laboratorio que en estos momentos deben suplir con entidades externas, y de foco turístico, lo que afecta positivamente a las viñas de la zona.

Por esto es que las viñas de la zona consideran el proyecto un gran aporte para la zona y para ellas.

La municipalidad también apoya el proyecto, ya que se considera un aporte muy importante al plan de consolidar la ciudad de Santa Cruz como ciudad vitivinícola.

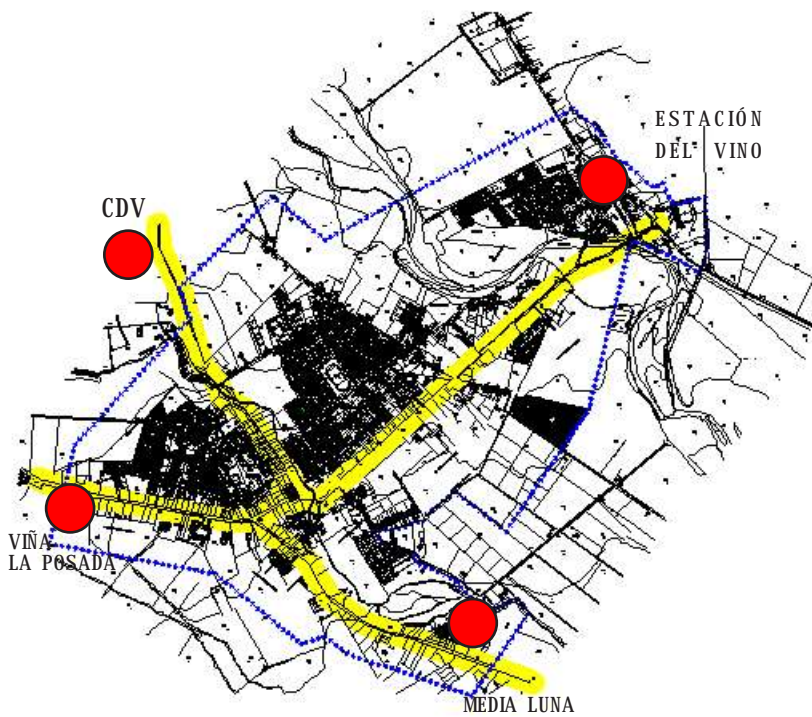
La gestión del proyecto nacería de la iniciativa de Viñas de Colchagua SA de participar en un él, como mandante y posterior administrador del CDV.

Las viñas asociadas a esta entidad tendrían beneficios no solo de desarrollo, sino que también económicas, ya que los procesos por los que actualmente deben pagar a entidades externas, se desarrollarían en el CDV, así como también eventos masivos públicos y privados.

La conjunción de investigación y difusión -industria y turismo- hacen al CDV un proyecto integral para las aspiraciones de la zona, a su vez muy atractiva para el mundo vitivinícola del Valle de Colchagua, específicamente de Santa Cruz.



T E R R E N O



#### Criterio de elección.

La elección del terreno se centra en consolidar el plan municipal de desarrollo urbano, que pretende consolidar Santa Cruz como una ciudad vitivinícola, con gran aporte del turismo. Para esto se plantea consolidar los 4 accesos principales a la ciudad con proyectos importantes.

También debía contar con la accesibilidad necesaria y con la cercanía a las principales viñas de la asociación mandante como también del centro más importante del valle, Santa Cruz.

#### Ubicación.

Tomando en cuenta toda la investigación anterior, las necesidades y requerimientos mínimos para el cumplimiento de los objetivos planteados para el proyecto se puede concluir que el terreno más adecuado para los fines anteriores es el que se encuentra aledaño a las casas patronales de la Viña Santa Elena, terreno ubicado en el acceso Norte de la ciudad de Santa Cruz cercano al límite urbano de la comuna, se presenta propicio para realizar el proyecto debido a que el terreno cumple con las necesidades y exigencias del proyecto, siendo también el acceso norte un punto a consolidar.

El sitio se presenta como un punto estratégico para la comunión de los distintos actores en el desarrollo y producción del vino.





carretera del vino  
terreno



límite urbano

El terreno perteneciente a la Viña Santa Elena presenta también la oportunidad de participar de los recorridos turísticos ya que es parte de la Ruta del Vino, teniendo acceso directo a la Carretera del Vino que comunica el centro urbano de Santa Cruz con la mayoría de las áreas rurales tanto de la comuna como de las que se encuentran en sectores aledaños a esta.

El terreno conformado por un gran paño de uso agrícola cuenta aproximadamente con 50.000 mts<sup>2</sup>, ocupados por plantaciones de viñedos para la producción del vino. Terreno que produce una continuidad del paisaje lejano debido a la baja escala de los viñedos los que le dan una imagen rural al sector donde se ubican a pesar de sus cercanías con la ciudad, lo que hace al sector muy transitado tanto en forma vehicular como peatonalmente.

El terreno cuenta con la Carretera del Vino como vía principal de acceso, eje estructurante de la zona conocida como Barreales. Esta vía permite ingresar a la ciudad de Santa Cruz desde el norte aspecto importante para mí proyecto ya que por esta vía se accede a la mayoría de las zonas rurales de la comuna y aledaños, contando entre ellas la comuna de Pichilemu, Peralillo, Pumanque, Palmilla, donde se ubican la mayoría de las viñas de Viñas de Colchagua SA.



camino Barreales





P R O G R A M A



## Propuesta Programática.

- 2 áreas:       - Investigación  
                  - Difusión

### INVESTIGACIÓN

- Laboratorio Enológico <sup>1</sup>
- Estudios teóricos
- Consulta de material bibliográfico relacionado
- Desarrollo de procesos productivos en la experimentación, investigación, elaboración y comprensión del vino

### DIFUSIÓN

- Degustaciones de vinos
- Restaurante
- Exposiciones
- Venta de vino y otros artículos
- Producción de eventos
- Charlas, Conferencias, Seminarios relacionados con el tema

#### 1 Funciones de un laboratorio enológico:

- Control de la materia prima y producto final.
- Seguridad alimentaria.
- Control de proceso, fermentación, clarificaciones, estabilizaciones, filtraciones, etc.
- Estandarización en las mezclas.
- Mantener estándares de calidad.
- Madurez de cosecha óptima.
- Mejorar las ventas y compras de vino.
- Control de calidad de insumos.
- Investigación y desarrollo.

Fuente: Revista Vendimia, Año 5, N<sup>o</sup> 30, Marzo - Abril 2003



## 1. Investigación

1.1	Cava	150	m <sup>2</sup>
1.2	Sala de Vinificación	450	m <sup>2</sup>
1.3	Sala de Embotellado	111	m <sup>2</sup>
1.4	Laboratorio de Microbiología	110	m <sup>2</sup>
1.5	Laboratorio de Microvinificación	60	m <sup>2</sup>
1.6	Laboratorio de Análisis Químico	45	m <sup>2</sup>
1.7	Laboratorio de Evaluación Sensorial	25	m <sup>2</sup>
1.8	Laboratorio de Computación	30	m <sup>2</sup>
		981	m <sup>2</sup>

## 2. Difusión

2.1	Hall de Recepción	210	m <sup>2</sup>
2.2	Galerías de exposiciones	240	m <sup>2</sup>
2.3	Comedor y Wine bar	265	m <sup>2</sup>
2.4	Auditorio	215	m <sup>2</sup>
2.5	Sala de ventas y degustación	150	m <sup>2</sup>
2.6	Terraza de eventos - mirador	440	m <sup>2</sup>
2.7	Sala audio-video auditorio	15	m <sup>2</sup>
2.8	Oficina auditorio	20	m <sup>2</sup>
2.9	Bodega auditorio	15	m <sup>2</sup>
		1570	m <sup>2</sup>



### 3. Administración

3.1	Hall de Recepción	84	m <sup>2</sup>
3.2	Sala de Reuniones	32	m <sup>2</sup>
3.3	Oficina Director	24	m <sup>2</sup>
3.4	Oficinas	60	m <sup>2</sup>
		200	m <sup>2</sup>

### 4. Servicios

4.1	Bodega	110	m <sup>2</sup>
4.2	Cámara de frío	30	m <sup>2</sup>
4.3	Comedor personal	45	m <sup>2</sup>
4.4	Camarines personal	45	m <sup>2</sup>
4.5	Sala de máquinas	70	m <sup>2</sup>
4.6	Cocina	45	m <sup>2</sup>
4.7	Baños administración	7,5	m <sup>2</sup>
4.8	Baños laboratorios	7,5	m <sup>2</sup>
4.9	Baños públicos	75	m <sup>2</sup>
		435	m <sup>2</sup>

subtotal		3186	m <sup>2</sup>
circulaciones 20 %		637	m <sup>2</sup>

**TOTAL** 3823 m<sup>2</sup>



C O N C E P T O S + I N S P I R A C I O N



## Lugar

### Naturartificial



“Fusión beneficiosa de lo natural y lo artificial. La dualidad artificial-natural ha desaparecido. Sus tradicionales límites se han difuminado, confundiendo los tradicionales campos, llegando a una definición común: naturartificial. Los paisajes de la naturaleza pueden ser tanto naturales -intocados- como artificiales; destrucciones ambientales que son absorbidas y transformadas. Paisajes urbanos o construidos con carácter natural o artificial. Nueva forma de proyectar. Transformación del concepto de lugar. Antes el fondo natural sobre las construcciones artificiales. Mecanismo moderno de figura-fondo. Hoy ese fondo es objeto de interés primario, tanto o más que las piezas que pueden llegar a desaparecer...”

Federico Soriano, Diccionario Metápolis

Filtros del paisaje rural.

Capas protectoras de la tierra.

El paisaje rural de Santa Cruz nos revela filtros y capas que nos hacen transitar por un recorrido de texturas y tamices.



imágenes de inspiración



### Imagen del vino

El vino trae una carga de memoria colectiva que abarca identidad e imagen.

suelo - parrón

penumbra - luz

transición entre la luz del exterior y la penumbra de la cava

sólido - esbelto

opacidad - transparencia

tradicion - tecnología

- recorrido entre etapas de transiciones luminicas y de sensaciones de un interior [exterior]

- bajo el parrón estamos dentro en un exterior [espacio rural]





CDV

tierra - vid - vino  
fundación - bodega - cava

nace de la tierra  
se desarrolla en la vid

Evolución del vino - recorrido

DIFUNDIR Y DESARROLLAR

fomentar y promover el vino - transparencia  
contacto con el público

Premisas de diseño.

- mantener imagen e identidad vitivinícola e industrial
- poner en valor el proceso productivo y teórico de la industria vitivinícola
- debe coexistir el área de difusión [pública] y el área de investigación [privada], quedando ligados, pero a la vez asegurando la funcionalidad independiente de cada uno
- aprovechar condiciones naturales que entrega el entorno rural del valle



PARTIDO GENERAL



### Forma Arquitectónica.

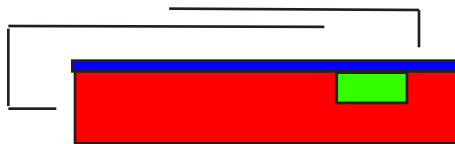
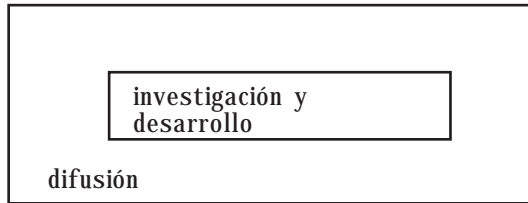
El partido general se estructura a partir de un volumen rectangular protagonista, que acoge el programa de investigación y desarrollo. Lineal como el recorrido de la elaboración vitivinícola. Muy transparente para asegurar una de las premisas, promover y difundir el vino para el público, base del CDV, pero a la vez asegura su privacidad del resto del programa. La espacialidad periférica se genera a partir del desprendimiento de capas permeables y la solidez del origen [tierra].





La cava surge en el lugar de mayor cobijo dentro del proyecto, bajo el nivel de la tierra y bajo capas filtrantes de la luz, con una identidad propia que resalta por su morfología, generando el cobijo y sentido necesario para la etapa final del proceso, donde lo público y lo privado toman sentido en conjunto.

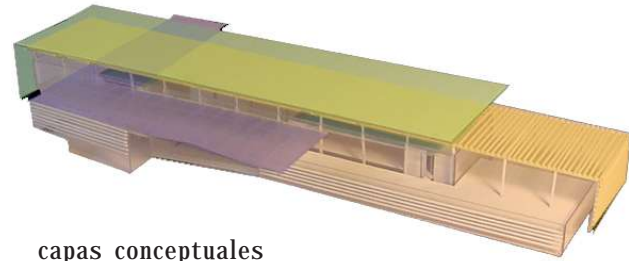
Las circulaciones se establecen en el centro, paralelas al proceso de vinificación, con le fin de recorrer el edificio en torno al vino y su proceso.

Orientado en el sentido Oriente - Poniente para utilizar el recorrido del sol y aprovechar el viento sur-poniente predominante en la ventilación.

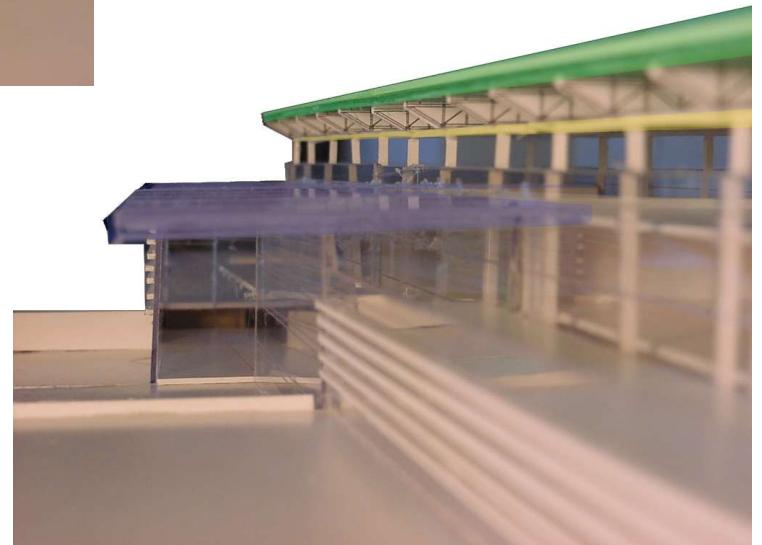
Distintas capas van graduando el ingreso del sol y la luz, como bajo el parrón, en el corazón de la viña , lleno de tamices y capas filtrantes.



-  volumen investigación y desarrollo
-  circulaciones
-  difusión
-  cava



capas conceptuales  
filtros artificiales





### Expresión y Materialidad.



transparencia — solidez  
acero ————— hormigón

El acero tiene las características de esbeltez necesarias para dar la transparencia deseada, así como el hormigón trabaja la solidez y la masa necesaria para sostener el proyecto proyectado desde la tierra, apelando a la memoria colectiva, sin dejar la tecnología de lado.

Ambos combinados provocan el efecto lleno - vacío, tradición - tecnología, transparencia - solidez, necesario para la génesis del proyecto y su expresión actual.

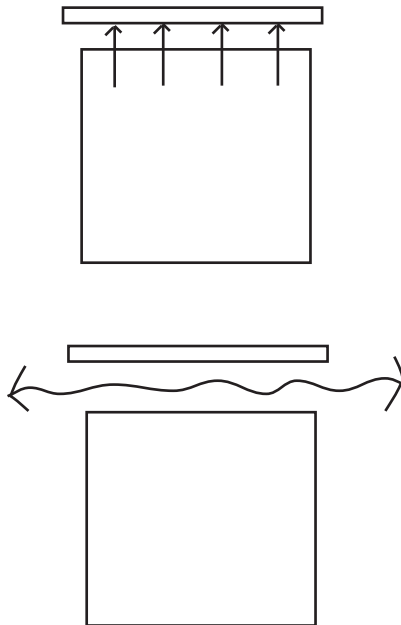
### Sistemas Pasivos.

El uso de las condiciones geográficas del valle es un factor acorde a las necesidades ambientales del proyecto. El control térmico a través de sistemas pasivos genera un ahorro de energía para el edificio.

Cubierta verde: absorbe el calor.

Así también la ventilación del edificio es un tema que genera interés y una respuesta arquitectónica adecuada a las necesidades, tomando en cuenta las condiciones geográficas naturales que nos entrega el valle, para así generar las condiciones adecuadas.

Ventilación cruzada





B I B L I O G R A F I A



## Bibliografía.

Le Blanc, Magdalena  
El Vino Chileno: una geografía óptima.  
Ocho Libros Editores  
Santiago  
2000

Gausa, Manuel  
Guallart, Vicente  
Müller, Willy  
Soriano, Federico  
Morales, José  
Porrás, Fernando  
Diccionario Metápolis Arquitectura Avanzada  
Editorial Actar  
Barcelona  
2001

Alvarado, Rodrigo  
El Mundo del Vino  
Editorial Turismo y Producciones  
Santiago  
1997

Pszcolkowski, Philippo  
El vino nobleza de Chile  
Editorial Kactus  
Santiago  
1992



Catastro Vitivinícola SAG  
2002

Guía de Vinos de Chile  
Editorial Cochrane Marinetti  
2003

Revista ARQ N° 54  
Vinos bodegas viñas  
Ediciones ARQ  
Santiago  
2003

Revista Diseño etc! N° 64  
Ediciones y Diseño ETC SA  
Santiago  
1999





## Páginas Web

[www.terroir.cl](http://www.terroir.cl)  
[www.vendimia.cl](http://www.vendimia.cl)  
[www.cttv.cl](http://www.cttv.cl)  
[www.vinasdechile.com](http://www.vinasdechile.com)  
[www.vitivinicultura.cl](http://www.vitivinicultura.cl)  
[www.chilevid.cl](http://www.chilevid.cl)  
[www.santacruzchile.cl](http://www.santacruzchile.cl)  
[www.vinosterroir.cl](http://www.vinosterroir.cl)  
[www.colchaguavalley.cl](http://www.colchaguavalley.cl)  
[www.ceviuc.cl](http://www.ceviuc.cl)  
[www.ccv.cl](http://www.ccv.cl)  
[www.awri.com.au](http://www.awri.com.au)  
[www.crcv.com.au](http://www.crcv.com.au)  
[www.planetavino.com](http://www.planetavino.com)  
[www.voe.cl](http://www.voe.cl)  
[www.sag.cl](http://www.sag.cl)  
[www.anakenawines.cl](http://www.anakenawines.cl)  
[www.bisquertt.cl](http://www.bisquertt.cl)  
[www.casalapostolle.com](http://www.casalapostolle.com)  
[www.comosur.com](http://www.comosur.com)  
[www.graciawinery.cl](http://www.graciawinery.cl)  
[www.monteswines.com](http://www.monteswines.com)  
[www.odfjellvineyards.com](http://www.odfjellvineyards.com)  
[www.portawinery.com](http://www.portawinery.com)  
[www.estampa.cl](http://www.estampa.cl)  
[www.vinoscyt.cl](http://www.vinoscyt.cl)



colaboraciones.

profesores FAU:

Luis Goldsack

Verónica Veas

Marcelo Huenchuñir

Sergio Bravo

Enólogo U. CH.

Paula Soto

RRPP Viña La Colina

Odfjell Vineyards

Claudio Castro

DOM Municipalidad de Santa Cruz

Cristián Meneses

Arquitecto U. CH.