



CENTRO TURÍSTICO ENOLÓGICO CURICÓ

Alumna: María Jesús Martínez Pérez
Profesor Guía: Manuel Amaya Díaz

Memoria de título 2020
Departamento de Arquitectura

CENTRO TURÍSTICO ENOLÓGICO

CURICÓ

Alumna: María Jesús Martínez Pérez
Profesor Guía: Manuel Amaya Díaz

Memoria de título 2020
Departamento de Arquitectura

*“ ... Con otoños de oro la inventaron. El vino
Fluye rojo a lo largo de las generaciones
Como el río del tiempo y en el arduo camino
Nos prodiga su música, su fuego y sus leones... ”*

- Jorge Luis Borges

ÍNDICE

1. Presentación

1.1. Introducción	07
1.2. Motivaciones	08
1.3. Tema y problemática	08
1.4. Objetivos	09

2. Antecedentes

2.1. Actividad vitivinícola en Chile	11
2.1.1. Antecedentes históricos	12
2.1.2. Valles vitivinícolas	13
2.1.3. Proceso de elaboración del vino	14
2.1.4. Calendario proceso del vino	15
2.1.5. Enoturismo	16
2.2. Entidades vitivinícolas en Chile	17
2.3. Eventos asociados al vino	17
2.4. Valle de Curicó	19
2.5. Ciudad de Curicó	21
2.5.1. Cerro Condell	23

3. Emplazamiento

3.1. Pre-existencia	27
3.2. Plan maestro	28

4. Proyecto

4.1. Idea de proyecto	31
4.2. Modelo de gestión	31
4.3. Referentes	32
4.4. Propuesta programática	34
4.5. Propuesta arquitectónica	35
4.6. Estrategias de diseño	36
4.7. Estado de avance del proyecto	37
4.8. Propuesta volumétrica	39
4.9. Propuesta de sustentabilidad	40

5. Cierre

5.1. Reflexión final	43
5.2. Profesionales consultados	44
5.3. Bibliografía	45

1. Presentación

“El vino es la única obra de arte, que se puede beber”

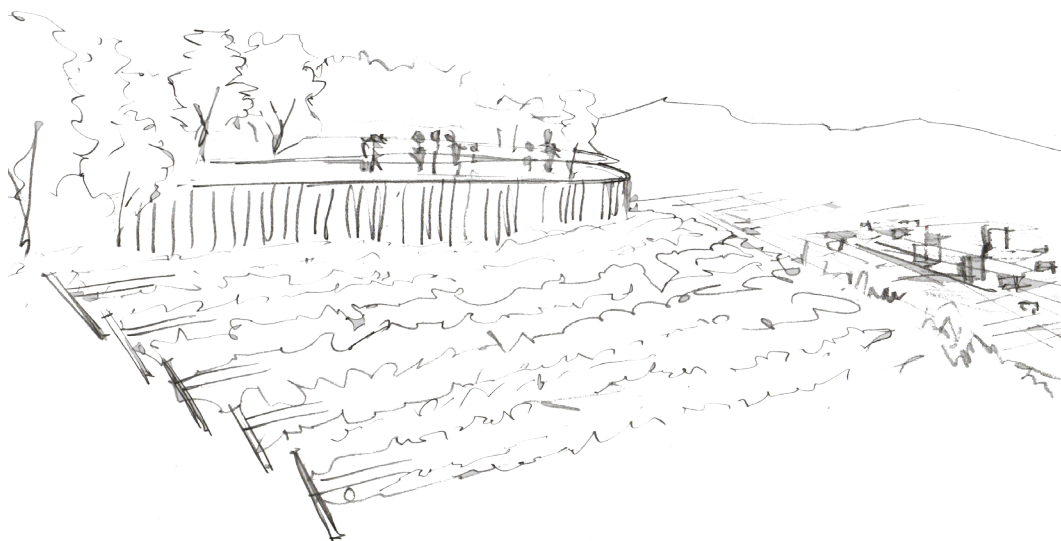
– Luis F. Olaverri

1.1. INTRODUCCIÓN

El vino está fuertemente ligado con la cultura, el patrimonio y la tradición chilena, tiene también una significación social y simbólica que es parte de nuestra historia, por lo que pasa a ser parte de nuestra identidad como país. La actividad vitivinícola es uno de los rubros de mayor importancia en Chile, tanto por el desarrollo que genera en las regiones productoras, por el turismo que atrae hacia el extranjero, como también por la imagen que proyecta en el exterior.

El proyecto de título “Centro Turístico Enológico” es un centro cultural ubicado en la ciudad de Curicó; está ligado a la vitivinicultura, busca difundirla, y dar a conocer la gran variedad de viñas existentes en el país, junto con cada una de sus particularidades.

El edificio pasa a ser un hito dentro de la ciudad, así como también un punto de partida para introducirse al mundo del vino, un mundo que esta en constante cambio por las nuevas tecnologías e innovaciones, y del cual hoy en día poco sabemos.



Valle central chileno (sin fecha).
Fuente: www.revistamb.com

Croquis mirador vides Centro Turístico Enológico.
Fuente: Elaboración propia

1.2. MOTIVACIONES

Desde muy pequeña he estado inmersa en el mundo de la vitivinicultura, me he encantado al recorrer los diversos viñedos, cavas y bodegas existentes en la Región del Maule, región en la que he vivido casi toda mi vida.

La pasión que me produce la tradición vitivinícola chilena, con todo lo que significa su historia, las técnicas productivas, su geografía, la repercusión positiva en el desarrollo de las zonas en las que se produce el vino y la imagen país que se proyecta de Chile como productor de un vino de alta calidad, fueron parte de mi motivación en los últimos años de carrera. En una primera instancia al llevar a cabo mi seminario de investigación llamado *“Arquitectura vitivinícola, La imagen que proyectan las viñas del Valle de Colchagua”*; y actualmente al poder relacionar mi proyecto de título con lo que es la cultura del vino, proyecto en el cual se le da valor a nuestra tradición e historia.

Para mi la enseñanza y difusión de la vitivinicultura, es una manera de impulsar más aún esta actividad económica en la región y en el país, teniendo también un valor social y económico para la comunidad.

1.3. TEMA Y PROBLEMÁTICA

Chile es reconocido por la calidad de los vinos que produce y por su tradición en el rubro de la vitivinicultura, tenemos un clima y suelo privilegiado para el crecimiento de la vid, y somos un país que ha invertido cada vez más en nuevas tecnologías, obteniendo un vino de alta gama y a bajo costo.

Por otro lado se han impulsado con mayor fuerza las exportaciones, ya que Chile exporta el 75% del vino que produce, y una de las estrategias que más utilizan las viñas para llegar a adquirir a un cliente es la implementación del enoturismo o turismo del vino, esta es una manera de dar a conocer el proceso productivo, la maquinaria que se emplea y los pequeños detalles que hacen la diferencia entre un vino y otro. El enoturismo ha originado la diversificación de la vitivinicultura y al mismo tiempo ha pasado a ser un factor motriz del desarrollo nacional y más aún del crecimiento de las regiones en las cuales se elabora este producto. Aun así, **somos un país con poca cultura sobre la vitis y la producción del vino, que no ha logrado desarrollar una imagen adecuada de uno de nuestros productos icónicos como lo es el vino,** y que no está aprovechando este gran potencial que nos entrega la geografía chilena.



Plantación de vides Viña Las Pitras (sin fecha). Fuente: Viña Las Pitras.

1.4. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

Difundir y educar sobre la cultura del vino y las nuevas tecnologías que emplea el sector vitivinícola en la actualidad, logrando llegar con mayor facilidad a toda la comunidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Entender la cultura del vino, la arquitectura vitivinícola y su paisaje como contexto, para aplicar al proyecto de título, siendo este un tema relevante a nivel país y más aún para las regiones que practican la vitivinicultura.
2. Proyectar esta arquitectura industrial y cultural en medio de la ciudad, para que logre una buena interacción con la comunidad.
3. Que el usuario pueda experimentar todas las percepciones asociadas al vino (ver, oler, sentir y degustar) al recorrer el proyecto.
4. Utilizar un espacio abandonado y con gran potencial dentro de la ciudad de Curicó para darle vida a través del proyecto.



Viña Estampa (2019). Fuente: Elaboración propia.

2. Antecedentes



*“Existe más historia que geografía en
una botella de vino”*

- J. Kressman

2.1. ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA EN CHILE

El vino tiene bases profundas en el patrimonio, la cultura y la tradición chilena, formando parte de nuestra identidad como país. Chile posee un clima y suelo ideal para la plantación y el buen desarrollo de la vid¹, además, las vides que se cultivan hoy en nuestro país son casi las únicas en el planeta que tienen raíces originales que nunca han perdido, gracias al aislamiento natural que nos entrega la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico; característica muy valorada por los amantes del vino. En Chile existen alrededor de 75 variedades de cepas² viníferas plantadas, siendo 7 de ellas las predominantes, que representan más del 80% de la superficie total cultivada. La superficie vitícola nacional se concentra en las regiones del Maule (53.839 ha.) y del Libertador Bernardo O'Higgins (46.414 ha.), obteniendo juntas el 70, 6% del total plantado en el país (ODEPA, 2015).

El vino se encuentra en el quinto puesto dentro de los productos de exportación nacional, lo que significa un gran crecimiento para el país y más aún para las regiones que lo producen, logrado el desarrollo económico en zonas rurales gracias a la diversificación de esta industria, *“El valor turístico del vino no sólo potencia la riqueza vitivinícola de una zona en particular, sino también las experiencias de su entorno. Como son la gastronomía,*

la cultura e incluso las experiencias de salud y belleza a través de la vinoterapia. Por tanto el enoturismo integra a todo el territorio en que se desenvuelve esta actividad, lo que genera mayor desarrollo económico en el” (Andrea Wolleter, directora nacional de Sernatur, 2019).

En los últimos veinte años la superficie vitícola mundial ha tenido una reducción de más de 300 mil hectáreas, siendo en su mayoría en países europeos; en cambio, países emergentes dentro de la vitivinicultura, como lo son Chile, Nueva Zelanda e India, han tenido un aumento en las superficies plantadas dentro de este mismo periodo, debido al implemento de nuevas tecnologías e innovación. Es por esta competencia internacional que el estado chileno y los empresarios dedicados a este rubro han invertido en tecnologías y en desarrollar una imagen país, siendo una de las mejores herramientas el implemento del enoturismo. Chile es el octavo mayor productor de vino en el mundo, con 9,5 millones de hectolitros al año (Organización Internacional de la Viña y el Vino [OIV], 2017), pero al contrario de los países líderes en producción, el consumo chileno es menor al 25% de lo producido, consumiendo 2,2 millones de hl. al año, es por esto que se debe dar a conocer el vino chileno, la tradición y cultura en nuestro país, aumentando de este modo el consumo del producto nacional.



Viña Santa Cruz (2019). Fuente: Elaboración propia

1. Vid: La vid o vitis es una planta con alrededor de 60 especies aceptadas perteneciente a la familia Vitaceae. Su importancia económica se debe al fruto, la uva, la cual se utiliza tanto para consumo directo como fermentada para producir vino.
2. Cepas: Es el tronco de la vid (planta) del cual brotan las ramas, las hojas y los frutos; así también es como se les conocen a las variedades de vino, cada cepa le da al vino su carácter varietal, que incluye su aroma, sabor y textura.

2.1.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La actividad vitivinícola en Chile comenzó en el año 1548 por medio del fraile jesuita Francisco Carabantes, quien trajo desde Perú las primeras vides a nuestro país.

La producción del vino chileno fue destacada por su abundancia y calidad, siendo este reconocimiento en especial para el Valle del Itata (en donde se inició la vitivinicultura en Chile). Durante la primera mitad del siglo XVIII esta producción se empezó a expandir en la zona del Maule, en donde hubo fuertes inversiones para mejorar los viñedos y bodegas, siendo estas no proporcionales a una mejora en las técnicas productivas. Sin embargo, luego de la independencia de nuestro país en el año 1810 se buscó inspiración sobre este rubro en países como Francia; así es como Claudio Gay un científico francés vino a Chile, contabilizó el número de hectáreas plantadas de vides vinícolas a nivel nacional (30.000 hectáreas), trajo nuevas variedades de cepas francesas y creó una estación experimental para el estudio de la producción del vino. A finales del siglo XIX las exportaciones ya eran de gran relevancia en el extranjero, a pesar de la poca experiencia y tradición en el área. **La calidad de los vinos chilenos fue destacada en las exposiciones de Burdeos el año 1882, de Liverpool en 1885 y en Paris el año 1889.**

A mediados del siglo XX comenzaron varias crisis en el área vitivinícola, las que tuvieron relación con la elevación de impuestos al sector industrial, a la Ley de alcoholes que limitaba las plantaciones y trasplante de viñas, la caída del precio de la uva en nuestro país, así como también el acontecimiento de la segunda guerra mundial, que fue un factor que impidió el desarrollo tecnológico del proceso productivo.

En el año 1974 se derogó la Ley que restringía los viñedos, y se liberó la importación de bienes e insumos, a los que se aplicaron bajos aranceles, lo que permitió la importación de mejores maquinarias, en donde Miguel

Torres³ jugó un rol importante, siendo el primero en traer cubas de acero inoxidable al país. Con la apertura económica y la política de exportaciones se pasó del esquema tradicional de familias viñateras a la conformación de grupos económicos o sociedades anónimas, durante este periodo empresarios chilenos y extranjeros se interesaron en el potencial de Chile, estos adquirieron viñas e invirtieron en nuevas tecnologías. Pero fue a finales de los años noventa que los vinos chilenos volvieron a resurgir para el resto del mundo, ya que mientras en los años ochenta las exportaciones promedio eran de USD 15 millones anuales, en los noventa esta cifra alcanzó los USD 600 millones; lo que se ha duplicado en la primera década del siglo XXI.



Vendimia en zona Central (1950). Fuente: www.enterreno.com

3. Miguel Torres Riera: Actual Presidente y Consejero Delegado de Bodegas Torres. Fue quien en conjunto con su padre encontraron en Chile el territorio perfecto para la producción de vinos de alta calidad, siendo la primera empresa vitivinícola extranjera que se estableció en Chile.

2.1.2. VALLES VITIVINÍCOLAS: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

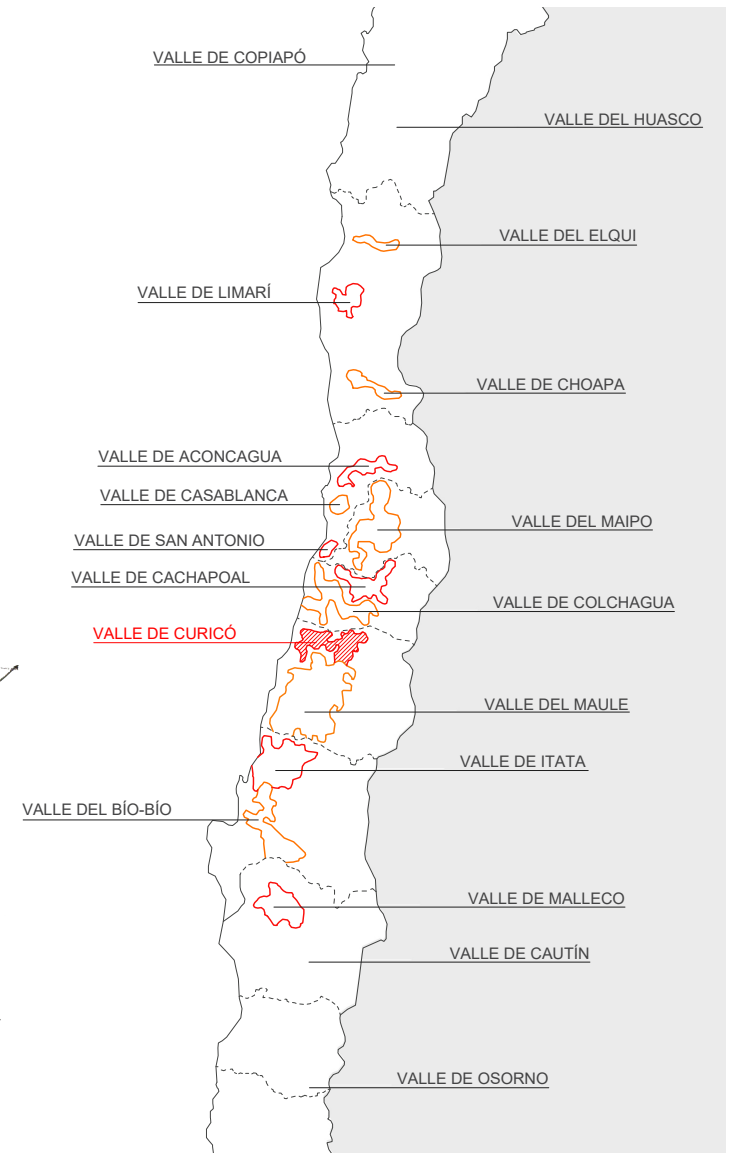
Para que la vid crezca y se desarrolle de la mejor manera es necesario tener un clima y suelo específico, **Chile posee un clima mediterráneo ideal para la plantación de vides**. El suelo es otro de los factores para el desarrollo de la uva, y Chile se caracteriza por poseer suelos jóvenes y en evolución, por la geografía, el clima y la actividad volcánica existente, obteniendo **suelos poco fértiles en donde la vid encuentra su mayor adaptación, dando así frutos con aromas y sabores más concentrados**.

Para que los consumidores conozcan de donde proviene el vino, se utiliza una evaluación del medio natural en el cual crece la uva vinífera y la aplicación de prácticas agrícolas heredadas de la tradición vitivinícola; a estos lugares con buena valorización geográfica se les llama *terroirs*, y así es como nacen los valles vitivinícolas con Denominación de Origen, sello que entrega una garantía de su procedencia.

En nuestro país se encuentran 5 regiones dedicadas a la producción de la uva vinífera con Denominación de Origen, dentro de las cuales existen 18 subregiones, distribuyéndose desde la Región de Atacama hasta la Región de los Lagos.



Chile posee una geografía muy diversa que ayuda al desarrollo de distintos cepajes en un mismo terreno, todos estos con características singulares dependiendo de su *terroir*



Esquema Valles vitivinícolas Chile
Fuente: elaboración propia
Croquis microclimas
Fuente: elaboración propia

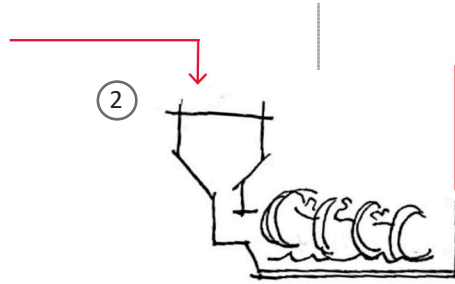
2.1.3. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

La elaboración del vino consta de un proceso lleno de variantes, las que dependen del tipo de vino que se desea producir y de la escala de la viña que lo produce, lo que tiene como resultado un paisaje y una arquitectura muy específica que nos entrega una imagen de lo que cada viña desea transmitir. El proceso productivo vitivinícola es el que guiará la arquitectura de gran parte del proyecto, por lo que se explica de manera general a continuación.

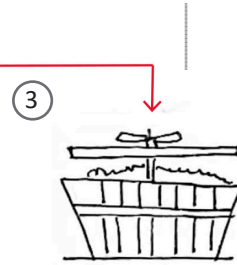
Plantación y crecimiento de la vid, para luego cosechar la uva vinífera



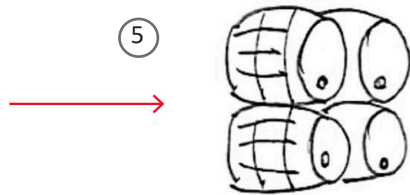
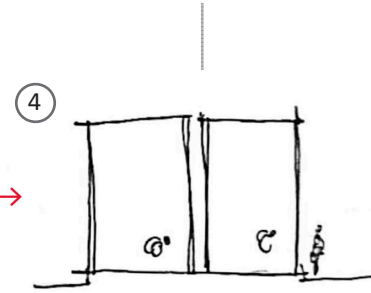
Despalillado y molienda, se quitan restos vegetales que acompañen a la uva, y se extraen los jugos de la uva.



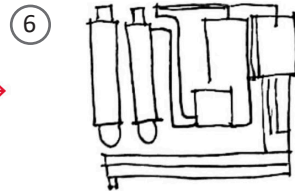
Etapa de **prensado**, momento en el cual se aplica presión al mosto⁶ resultante de la fase anterior.



Fase de **encubado**, el mosto se almacena en cubas para que fermente⁷ y se convierta en vino.



Etapa de **crianza**, el vino se conserva y envejece en fudres o barricas de madera, éstas le entregan un importante valor gustativo y un aroma que enriquece.



Proceso de **clarificación**, el líquido turbio pasa a través de una capa filtrante, la que retiene impurezas que posee el vino.



En el **embotellado**, se introduce el vino en la botella, se elimina el oxígeno y se tapa. Finalmente se pasa al periodo de **envejecimiento**, con la botella boca abajo para que el vino moje el corcho, lo hinche y permita su sellado perfecto.

*Esquema proceso elaboración del vino.
Fuente: Elaboración propia*

6. Mosto: Es el producto de las uvas ya exprimidas procedentes de la planta de la vid.

7. Fermentación: Proceso en el cual el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico gracias a la acción de las levaduras naturales, presentes en las pieles de la uva.

2.1.4. CALENDARIO PROCESO DEL VINO

El proceso de elaboración del vino es cíclico y dura un año, esto se traduce en las diferentes partes del proceso que se pueden experimentar (de manera más completa) dependiendo de la estación del año en que se visite una viña. En el caso del proyecto y en general en las visitas a viñas es de gran importancia la estación y las cepas plantadas, principalmente por el paisaje que componen las vides, ya que puede pasar de ser un entorno verde, amarillo o rojizo, a uno totalmente café luego de la poda retirada.



Calendario proceso del vino. Fuente: Elaboración propia

2.1.4. ENOTURISMO

El turismo ha evolucionado y se ha diversificado en los últimos 30 años, llegando así a un rango de viajeros mucho más amplio, que viene desde el desinformado y aficionado, hasta los conocedores y expertos en el tema. El enoturismo o turismo del vino es una de las variantes del turismo temático, y es el que da a conocer todo lo relacionado con la cultura, tradición y la forma en que se producen los vinos.

Este tipo de turismo ha progresado en nuestro país, y se ha diversificado con los años, pasando de ser un recorrido que mostraba de manera superficial la historia y el proceso productivo de la viña, a uno que lo **da a conocer de manera detallada, acompañado de degustaciones, maridaje y gastronomía asociada, artesanía local y los atractivos naturales y culturales del lugar; transformando esta experiencia en una en la que se puede ver, tocar, oler, paladear y sentir el vino.**

Una de las pioneras en el enoturismo en Chile fue la Viña Miguel Torres en Curicó, hace más de tres décadas abrió sus bodegas y un restaurante para visitas guiadas, siendo también quien promovió la Fiesta del Vino de Curicó (actualmente llamada “Fiesta de la Vendimia de Chile”). Tanto los empresarios como el gobierno chileno se han interesado en el tema, y han tenido diversas iniciativas y proyectos para fomentar la industria vitivinícola, el enoturismo y las exportaciones del vino, ya que todas se relacionan y potencian entre sí. A mediados de los 90, se comenzó a desarrollar la Ruta del Vino de Chile, la cual busca promover el enoturismo, y actualmente cuenta con cinco rutas del vino consolidadas en el país; siendo estas la Ruta del Vino de Casablanca, Colchagua, Curicó, del Maule y Cachapoal.

En el año 2019 Chile fue el epicentro del enoturismo en el mundo, ya que se llevó a cabo la cuarta edición de la Conferencia Mundial sobre el Turismo Enológico, evento establecido por la Organización Mundial del Turismo (OMT). En este congreso se buscó volver a exponer la amplia oferta de vinos de alta calidad, mostrar nuestro territorio y transferir conocimientos, herramientas y experiencias relacionadas al turismo del vino.

Es importante también destacar los beneficios que trae para la comunidad la diversificación de la oferta en el turismo del vino, ya que no sólo se trata de las viñas y su crecimiento, sino que va más allá, pasando a involucrar e impulsar a las regiones en las cuales se desarrolla la vitivinicultura. *“El turismo crea empleo y oportunidades de emprendimiento, logra implicar todas las áreas de la economía regional mediante sus vínculos con la artesanía, el entorno natural, la gastronomía y el agroturismo, allí reside su gran potencial para generar oportunidades de desarrollo en destinos remotos”* (Zurab Pololikashvili, secretario general de la OMT, 2019).

Es por esto que **uno de los pilares del Centro Turístico Enológico es ser punto de encuentro del turismo en Chile;** el proyecto busca entregar información de las viñas existentes y los tours que estas entregan, además de proporcionar charlas, eventos sociales y corporativos relacionados al vino, y parte de la experiencia que se vive en las distintas viñas a lo largo de Chile, para facilitar la educación de esta cultura que tanto nos identifica.



*Trekking Viña Las Pitras (sin fecha).
Fuente: Viña Las Pitras*



*Chocolates y vino, Viña Miguel Torres (sin fecha).
Fuente: Viña Miguel Torres*

2.2. ENTIDADES VITIVINÍCOLAS EN CHILE

A mediados del siglo XX, se comenzaron a crear entidades públicas y/o privadas relacionadas a la vitivinicultura con el fin de apoyar al sector. En un comienzo se creó la Asociación de Viñas de Chile, entidad que buscó aumentar la producción y comercialización del vino chileno. Luego para conducir hacia el mercado exterior se creó la asociación gremial de vino chileno, ChileVid A.G.; ambas se asociaron y crearon Wines of Chile (WOC), representantes del vino chileno en el mercado exterior.

Así como se gestionaron entidades para apoyar la producción y venta del vino chileno, también se han ido creando organismos para apoyar el enoturismo, como lo son las rutas del vino y Enoturismo Chile.

Otra de las áreas que últimamente se ha potenciado es la investigación en torno al sector vitivinícola, y uno de los organismos más importantes es el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, entidad dependiente de la Universidad de Talca, que busca posicionar a Chile como referente de nuevas tecnologías e innovación.

Las asociaciones anteriormente nombradas se han creado en su mayoría a través de proyectos CORFO, involucrando a ProChile, Seremis de agricultura y a empresas privadas; y **todas ellas serán parte fundamental para la gestión y el desarrollo del Centro Cultural de la Vid y el Vino.**

2.3. EVENTOS ASOCIADOS AL VINO EN LA REGIÓN DEL MAULE

Además de incorporar el enoturismo, las viñas en conjunto con distintas asociaciones relacionadas a la actividad vitivinícola realizan una serie de eventos de carácter social y corporativos, con la finalidad de promover aún más las distintas marcas asociadas.

Dentro de estos eventos que se llevan a cabo en las zonas productoras de vino, en la Región del Maule se realizan anualmente algunos de los más importantes a nivel nacional, un ejemplo es la Fiesta de la Vendimia de Chile, La noche del Carmenere, Corriendo entre viñedos, MTB Ruta del Vino, Cheese and wine, Tintos Valle de Curicó, Noche de las Viñas, entre muchos otros. **El Centro Turístico Enológico podría pasar a ser el lugar en donde la gran mayoría de estos eventos se realice**, junto con muchos otros que se desarrollan hoy en día a nivel nacional.



*Evento Cheese and Wine, Vichuquén (2018)
Fuente: Inacap*



*Catad'Or Wine Awards, Santiago (sin fecha) Fuente:
www.timeline.cl*

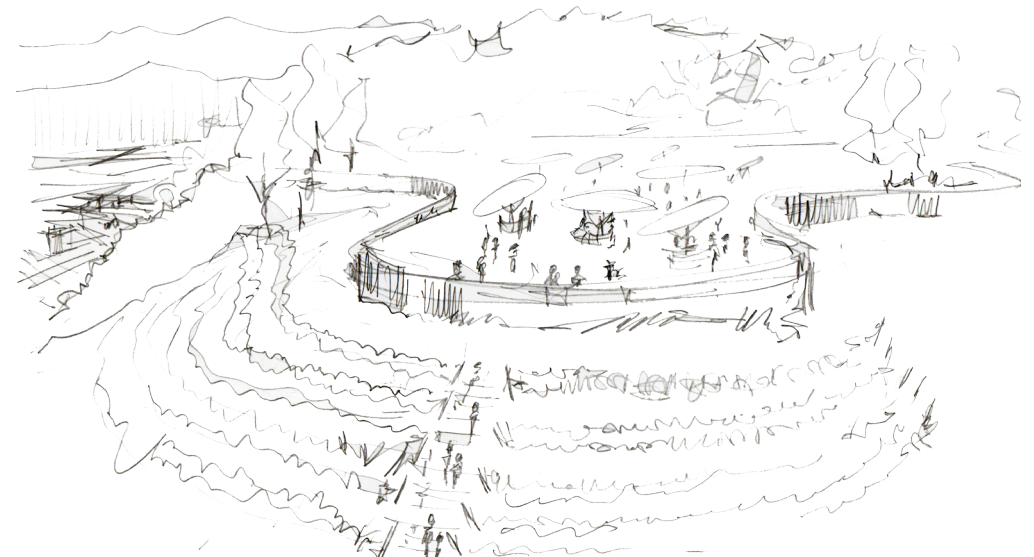


*Noche del Carmenere, Valle del Maule (2020)
Fuente: www.chezcarlita.cl*

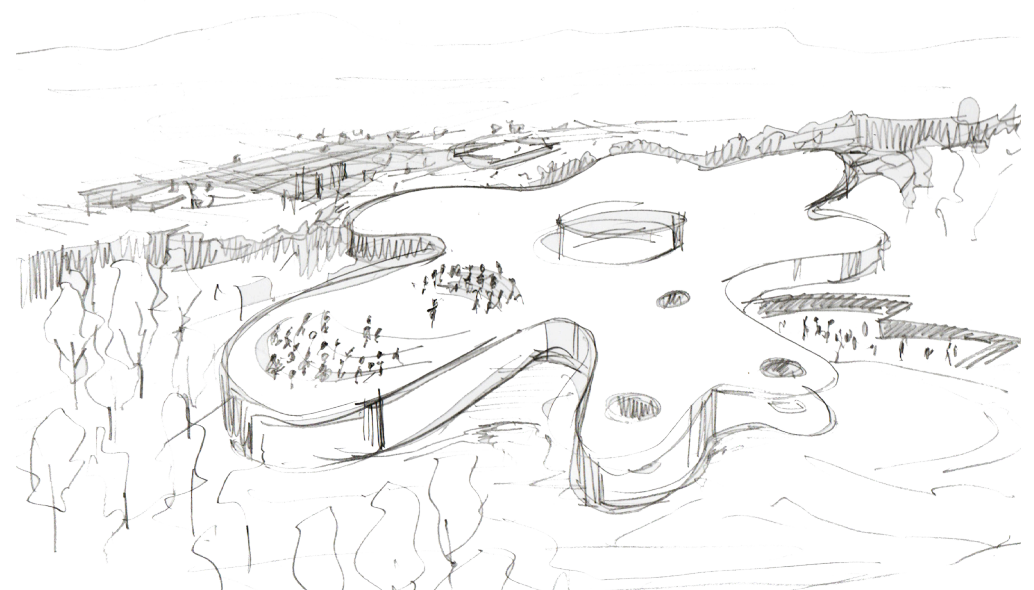
En el esquema a continuación se marcan dos de los espacios que contempla el proyecto. Por un lado está el mirador junto al paisaje de vides, y por el otro el edificio “Centro Turístico Enológico” (para esta ocasión se considera relevante la cubierta habitable); **ambos son espacios con bastante amplitud y flexibles para desarrollar una gran cantidad de eventos.** Teniendo en consideración que en el interior del proyecto existen espacios adaptables a eventos a menor escala.



Esquema emplazamiento Proyecto. Fuente: Elaboración propia



Croquis evento en mirador de vides. Fuente: Elaboración propia



Croquis evento en cubierta habitable Centro Turístico Enológico. Fuente: Elaboración propia

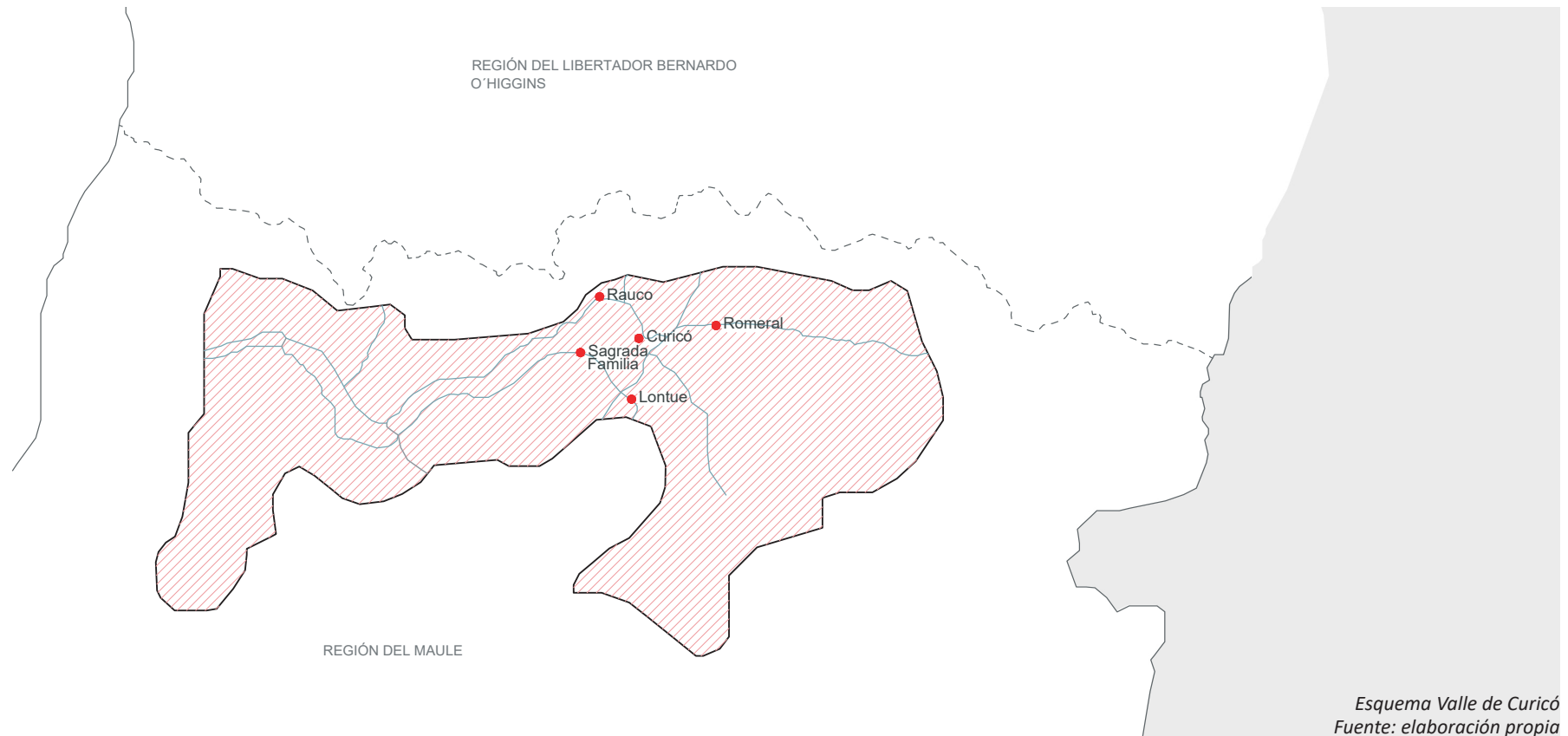
2.4. VALLE DE CURICÓ

La Región del Maule es una región política a la cual pertenece el valle vitivinícola de Curicó y del Maule, siendo estos los que representan aproximadamente el 45% de la superficie de vides viníferas plantadas en el país, ya que poseen un clima y suelos adecuados para la adaptación de la vid.

El Valle de Curicó posee desde la depresión intermedia hacia la costa suelos perfectos para el desarrollo de la agronomía, debido a sus suelos jóvenes y heterogéneos que aprovechan las aguas que descienden de los

cordones montañosos, montañas que además logran formar microclimas ideales para la plantación de diversos cepajes en un mismo terreno.

Este valle se subdivide en dos sectores, los valles del río Teno (Rauco y Romeral) y el valle del río Lontué (Molina y Sangrada Familia); ambos con un clima mediterráneo característico, con algunas variantes provenientes de las brisas de Los Andes. El Valle de Curicó se caracteriza por la producción de vinos blancos de buena calidad, teniendo la mayor extensión de plantaciones de Sauvignon y Chardonnay en el país; además posee dentro de sus principales variedades plantadas, el Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere.



CRITERIOS PARA ELECCIÓN DEL VALLE DE CURICÓ

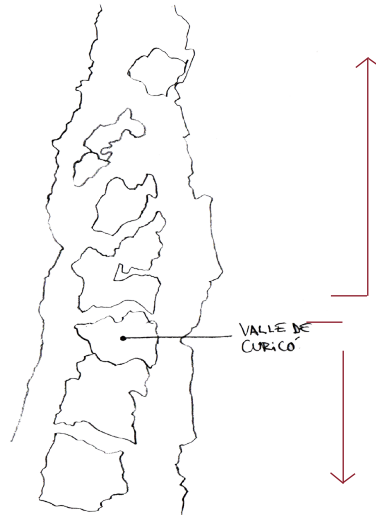
Se escoge el Valle de Curicó como emplazamiento para el proyecto Centro Turístico Enológico, debido a que **es uno de los valles vitivinícolas más importantes del circuito chileno**, y se ubica en un “punto medio” entre todos los valles existentes con Denominación de Origen; contemplando también su **fácil acceso desde la Ruta 5** que conecta a todo el país, logrando así ser un punto de encuentro entre las viñas del norte y las del sur de Chile.

Además, **el Valle de Curicó es uno de los pioneros en traer nuevas tecnologías al país** (Viña Miguel Torres trae por primera vez cubas de acero inoxidable en los años 80), **y en promover el desarrollo del enoturismo**, siendo uno de los pocos valles con una Ruta del vino consolidada en Chile.

Asimismo, es uno de los valles en los cuales se comenzó a impulsar la vitivinicultura, y por ende **es uno de los sectores con mayor tradición e historia**.

Este sector considera la actividad vitivinícola como una de las más importantes para la región, por lo que es relevante para su economía y por consecuencia para la comunidad, quienes poseen un estilo de vida relacionado fuertemente a esta actividad.

CONECTIVIDAD ENTRE VALLES



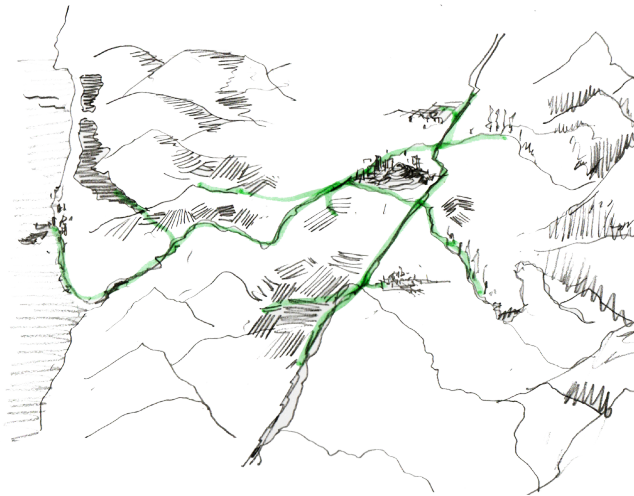
Esquema conectividad. Fuente: Elaboración propia

VANGUARDIA EN TECNOLOGÍAS



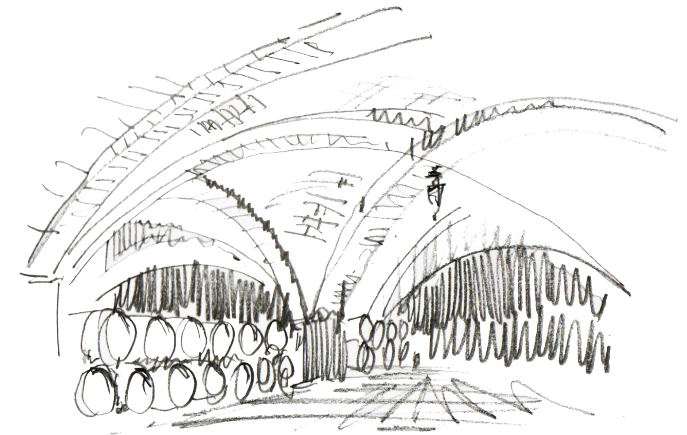
Esquema innovación. Fuente: Elaboración propia

DESARROLLO DEL ENOTURISMO



Esquema enoturismo. Fuente: Elaboración propia

VALLE CON HISTORIA Y TRADICIÓN VITIVINÍCOLA



Esquema tradición. Fuente: Elaboración propia

2.5. CIUDAD DE CURICÓ

Es una ciudad ubicada en la Región del Maule, capital de la provincia de Curicó; es una de las ciudades más pobladas del Valle de Curicó, alcanzando una superficie de 1328 KM2 y 163.626 habitantes (ONU, 2017). Asimismo **es considerada como la capital agroindustrial del país, junto con las comunas aledañas, y posee como una de sus actividades económicas de mayor importancia la producción de vinos de exportación de calidad internacional.**

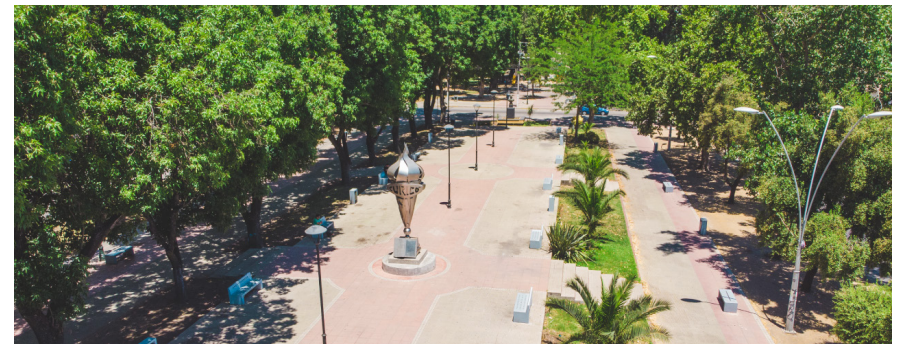
Otro de los atributos de esta ciudad es la buena conectividad tanto con el norte como con el sur del país, ya que se encuentra a un costado de la Ruta 5 y se ubica en la zona centro del país (siendo punto de encuentro para conectar a los turistas interesados en el mundo del vino, con el resto de los valles vitivinícolas de Chile).

Curicó es la ciudad que realizó la primera fiesta de la vendimia como una celebración para toda la comunidad en el país, y es su municipalidad la que se encarga de realizar anualmente la Fiesta de la Vendimia de Chile, evento en el que se muestran las tradiciones de la actividad vitivinícola, se promueve la gran oferta de vinos existente en la región y reúne a 230.000 personas aproximadamente en sus cuatro días de desarrollo, siendo estos turistas nacionales, como también extranjeros.

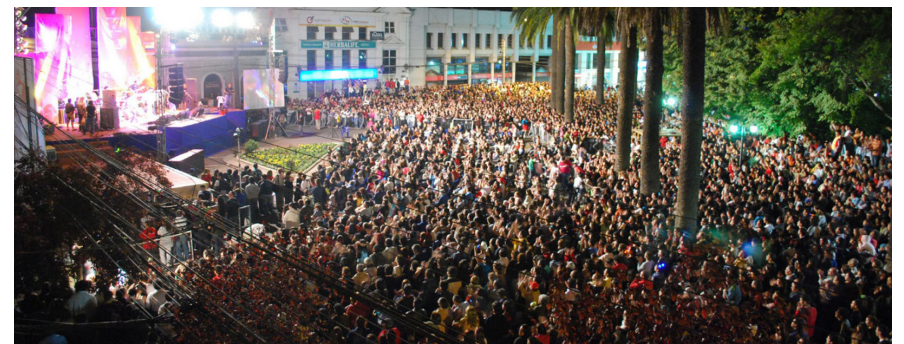
La comuna de Curicó posee otros atractivos turísticos, como lo es el radial 7 tazas, el lago Vichuquén, la ciudad de Vichuquén, la laguna Torca (Reserva Nacional, Sendero de Los Volcanes), y en la zona costera se encuentran los balnearios de Iloca, Duao y Llico; lugares que atraen a una gran cantidad de turistas anualmente, quienes además de visitar estos sectores, aprovechan de visitar viñas aledañas y de empaparse de la cultura del vino presente en la región.



Vista aérea centro de Curicó (sin fecha)
Fuente: Marcos Mondaca

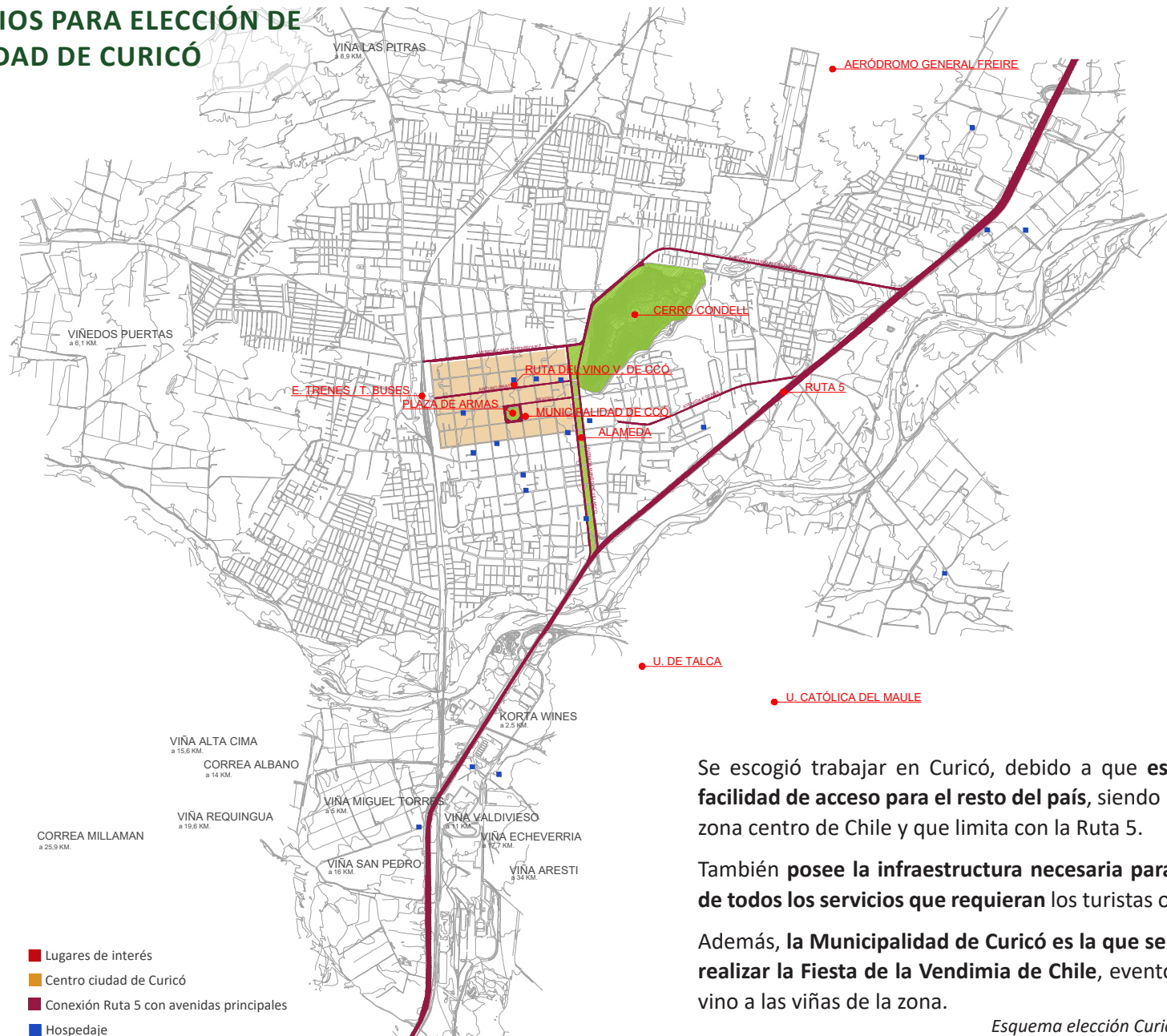


Vista aérea Alameda de Curicó (sin fecha)
Fuente: www.cindependencia.cl



Fiesta de la vendimia de Chile (2018)
Fuente: www.musicaynoticias.cl

CRITERIOS PARA ELECCIÓN DE LA CIUDAD DE CURICÓ



Se escogió trabajar en Curicó, debido a que **esta ciudad posee mayor facilidad de acceso para el resto del país**, siendo una ciudad ubicada en la zona centro de Chile y que limita con la Ruta 5.

También **posee la infraestructura necesaria para alojamiento y proveer de todos los servicios que requieran los turistas o profesionales del rubro**.

Además, **la Municipalidad de Curicó es la que se encarga anualmente de realizar la Fiesta de la Vendimia de Chile**, evento en donde se celebra el vino a las viñas de la zona.

Esquema elección Curicó. Fuente: Elaboración propia

2.5.1. CERRO CONDELL

El Cerro Condell es una formación natural que desde el nacimiento de la ciudad se mantuvo al noreste de ella; en la actualidad se ubica en el centro de la ciudad de Curicó, es el punto más alto de la ciudad con 99 metros de altura y tiene una superficie de 45,08 hectáreas. Cuenta con diferentes especies arbóreas como lo son el eucalipto, corcho, palmeras, pino, quillay, entre otros.

Originalmente fue conocido como “Cerrillo de Curicó” y luego como “Cerro de Buena Vista”. A mediados del siglo XIX pasó a ser propiedad municipal y desde finales del siglo XIX comienza a ser llamado Cerro Condell en homenaje a Carlos Condell de la Haza, héroe naval de Punta Gruesa.

Este parque es una de las áreas verdes más grandes de la ciudad, es un excelente punto de encuentro, posee senderos para hacer distintos tipos de deporte al aire libre, y tiene también miradores naturales y artificiales que dan una vista privilegiada hacia toda la ciudad.

Entre sus atractivos principales se encuentra la estatua de la Virgen de la Inmaculada Concepción y su capilla. Luego fue inaugurado el observatorio el año 1996, ubicado en la zona más alta del cerro, el que estuvo activo hasta el año 2007. El año 2004 comenzó la construcción de un funicular, proyecto que nunca finalizó. Y el año 2007 se inauguró la piscina municipal, la cual se encuentra en funcionamiento durante todo el verano.

En el sector norte se encuentran estanques en altura desde donde se distribuye el agua potable para toda la ciudad (mantenidos por Aguas Nuevo Sur). El riego del cerro se realiza con agua que se extrae de una noria en el mismo sector.

La falda del cerro posee una división que se diferencia por las situaciones

que ocurren, por una parte está el lado sur y oriente que dan a la calle Nazaret que rodea a todo el cerro por detrás (ya que es una calle de tierra, de una sola vía, que es de entrada y salida) por la que hay muy poco flujo de personas; por el lado norte y poniente da a dos de las calles más concurridas de la ciudad y posee un gran flujo de personas, además de tener el acceso al cerro con una cascada artificial, se encuentra también la Corporación Cultural de Curicó, la Biblioteca Óscar Ramírez Merino, El Club de Tenis de Curicó, El Parque la familia y está próximo a inaugurar un segundo parque realizado por el MINVU.

A pesar de las atracciones que posee el Cerro Condell, del entorno natural que entrega al usuario y de su ubicación estratégica, no posee la afluencia de personas que uno esperaría. El recorrido del parque está diseñado casi en su totalidad para los automóviles, si bien **tiene pequeños sectores dedicados a los peatones, como lo son los miradores y la piscina; todo el camino entre estas mismas zonas es vehicular y compartido por ambos tipos de usuarios, por lo que no hace sentir al peatón partícipe de sus espacios.**



Vista aérea Curicó (sin fecha). Fuente: www.atentos.cl



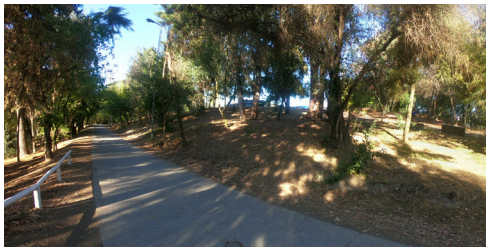
Perfil Cerro Condell en Curicó. Fuente: Elaboración propia



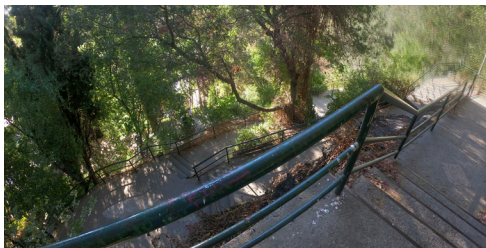
Mirador natural norponiente (2020)
Fuente: Elaboración propia



Ex observatorio (2020)
Fuente: Elaboración propia



Camino principal cerro (2020)
Fuente: Elaboración propia



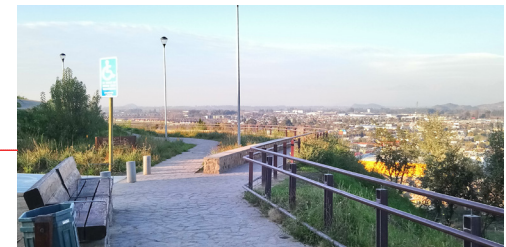
Acceso peatonal 1 (2020)
Fuente: Elaboración propia



Parque MINVU [en construcción] (2020)
Fuente: Elaboración propia



Acceso peatonal 3 (2020)
Fuente: Elaboración propia



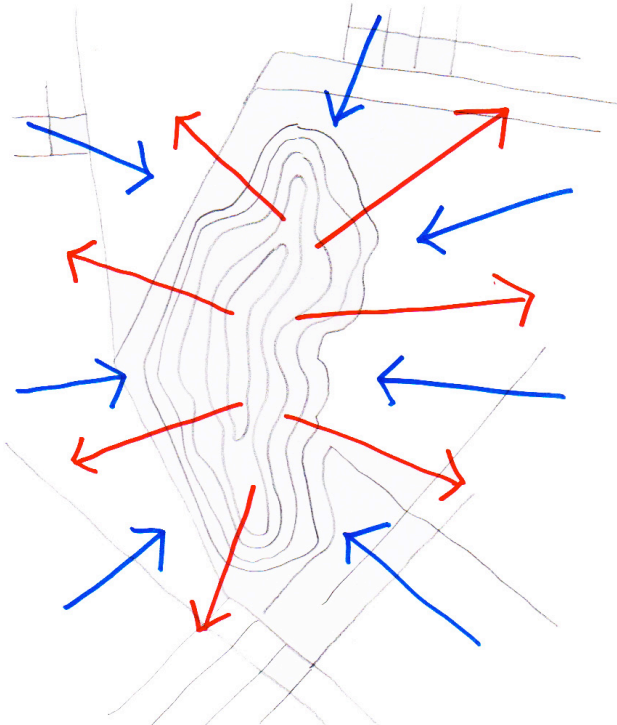
Mirador oriente (2020)
Fuente: Elaboración propia



Mirador 1 (2020)
Fuente: Elaboración propia

CRITERIOS PARA ELECCIÓN DEL CERRO CONDELL

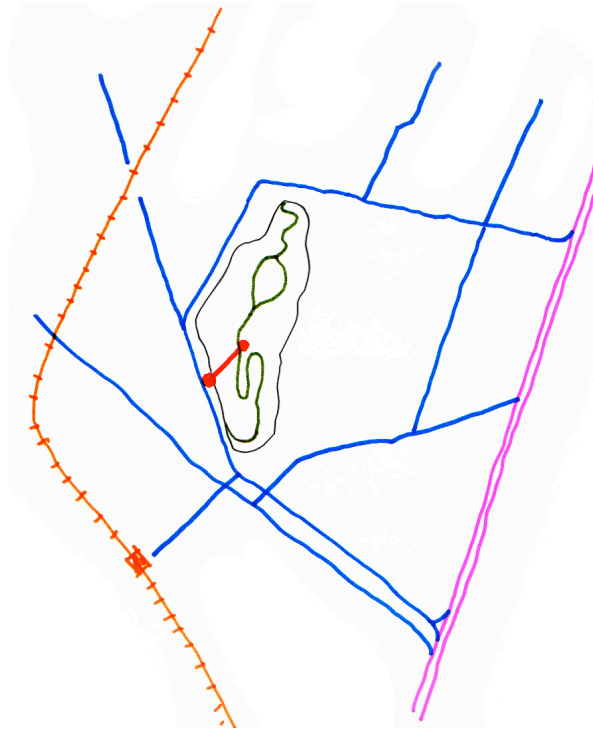
DEMOCRATIZAR EL VINO



Esquema interacción cerro-ciudad.
Fuente: Elaboración propia

Es un hito dentro de Curicó por su ubicación central y debido a sus 90 metros de altura por sobre el resto de la ciudad. Además, **durante todo su recorrido se hace a la ciudad participe por medio de sus miradores**, tanto los artificiales como los naturales que entregan una vista 360° de Curicó.

FACILIDAD DE ACCESO



Esquema Vialidad Curicó. Fuente: Elaboración propia

Su ubicación central, su acceso vehicular y sus tres accesos peatonales logran el **fácil ingreso de toda la comunidad, siendo esta una estrategia para hacer llegar la vitivinicultura a toda la comunidad**; ya que hoy en día visitar viñedos y conocer parte de esta cultura no está al alcance de todos.

CONTEXTO NATURAL



Esquema Cerro Condell. Fuente: Elaboración propia

El estar inmerso en el cerro entrega también parte de las sensaciones que las viñas ofrecen, que sería su paisaje y al mismo tiempo la tranquilidad que brinda el campo; adquiriendo estas percepciones dentro de la ciudad.

3. Emplazamiento



“La arquitectura no es más que un árbol, debe crecer en concordancia con su entorno”

– Toyo Ito

3.1. PRE-EXISTENCIA



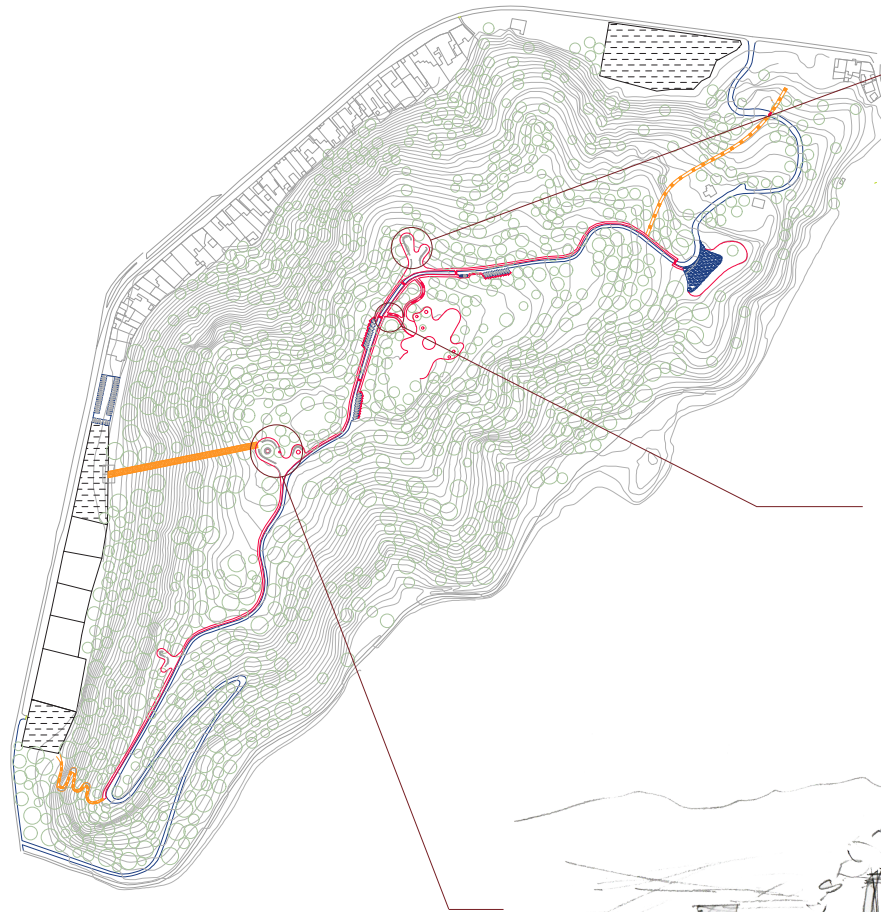
Esquema Cerro Condell. Fuente: elaboración propia

3.2. PLAN MAESTRO

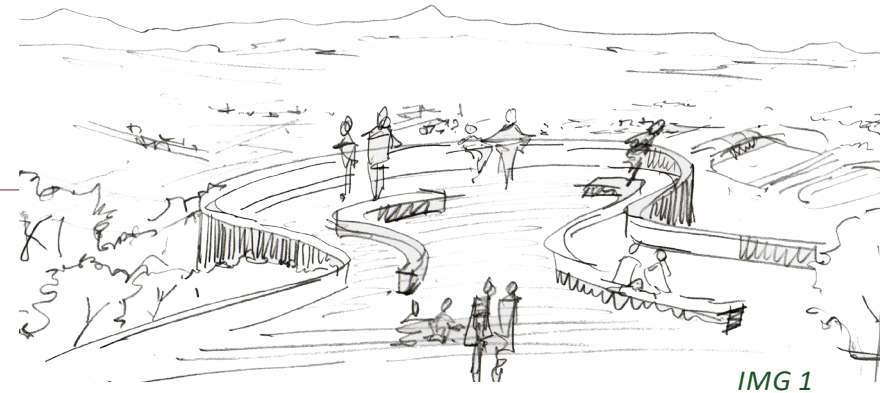


Esquema Cerro Condell. Fuente: elaboración propia

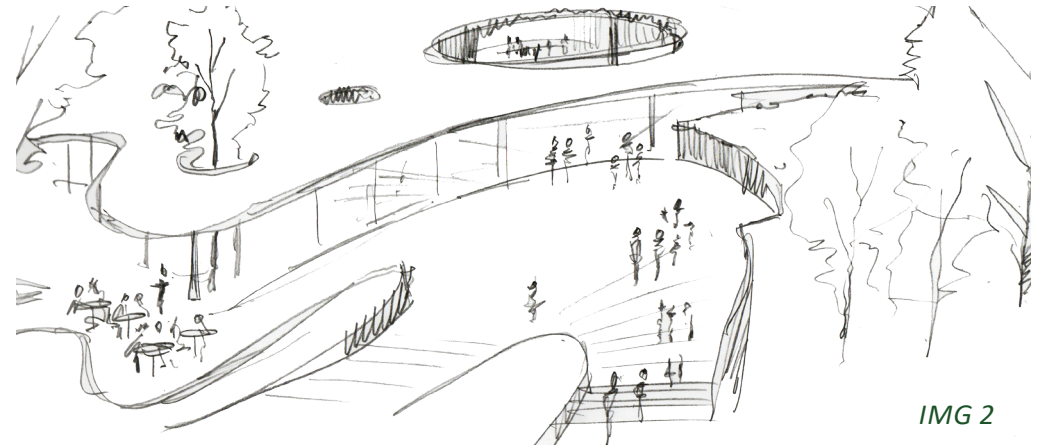
SITUACIONES PLAN MAESTRO



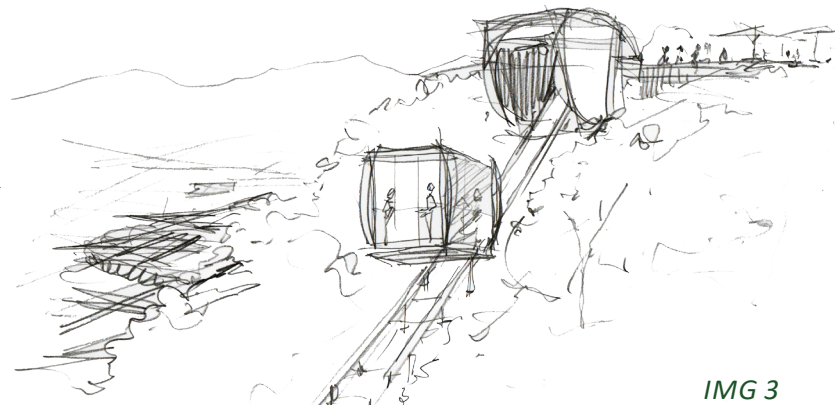
Esquema plan maestro
Fuente: Elaboración propia



IMG 1



IMG 2



IMG 3

Img. 1: Croquis mirador de vides.
Fuente: Elaboración propia

Img. 2: Croquis acceso Centro Turístico Enológico.
Fuente: Elaboración propia

Img. 3: Croquis acceso desde funicular.
Fuente: Elaboración propia

4. Proyecto



“Si hay 360 grados, no hay razón para restringirme a uno solo”

- Zaha Hadid

4.1. IDEA DE PROYECTO

La idea de proyecto surge por la **búsqueda de democratizar la vitivinicultura y de hacer llegar a todas las personas la cultura del vino**, no sólo difundiendo lo que es el proceso y su historia, sino que también dando a conocer todo lo relacionado con las artes y las nuevas tecnologías que integran este rubro.

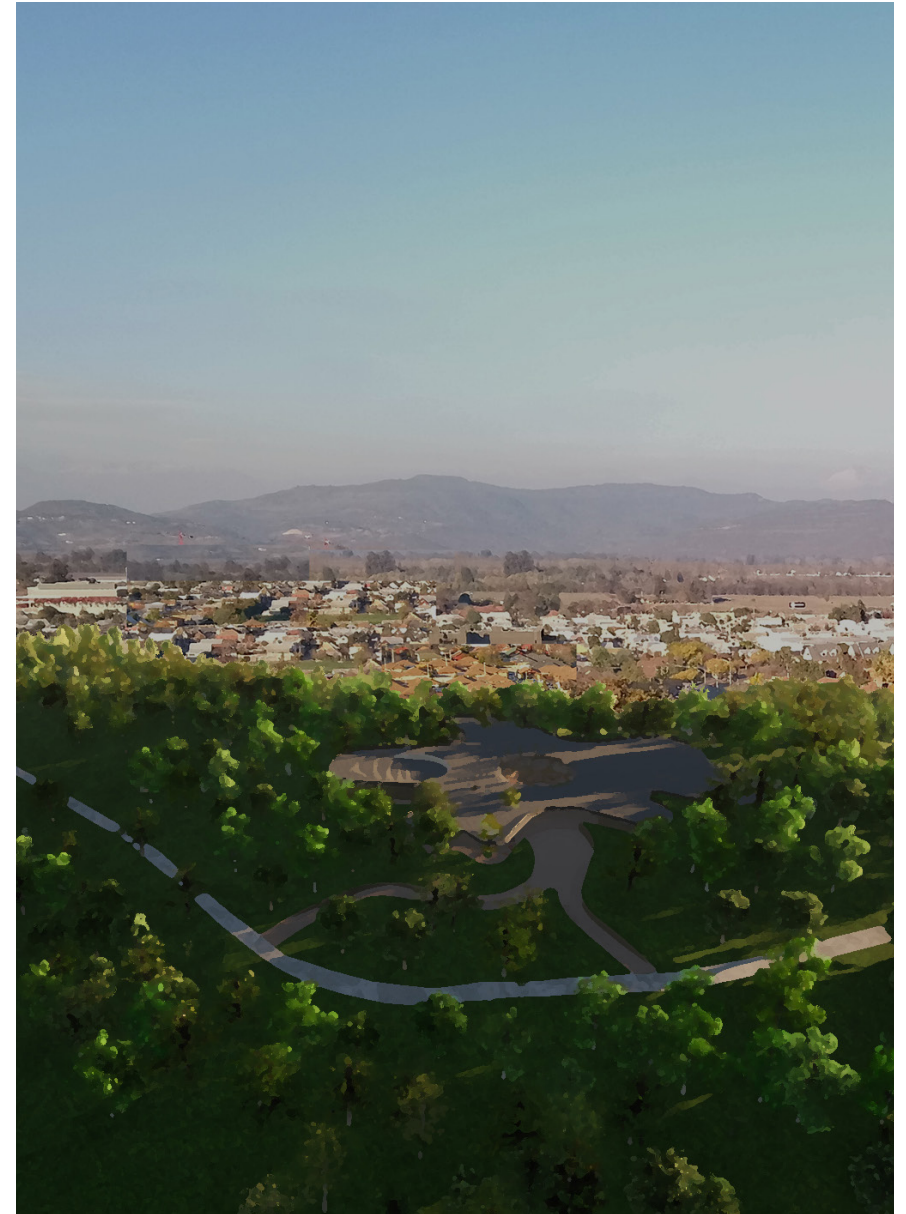
Al estar emplazado en la cima del Cerro Condell, es de gran importancia respetar la naturaleza que rodea al proyecto y en la cual se emplaza, y al mismo tiempo abrirse hacia ella, para aprovechar todas las cualidades que nos entrega este lugar.

Además del objetivo de difundir la vitivinicultura, se busca tener una función social y asociarse con viñateros del Valle de Curicó que trabajen a una menor escala y requieran de maquinaria para producir sus propios vinos, entregando un valor adicional (por pertenecer a una zona con D.O.) a su principal fuente de trabajo que es actualmente la producción de uva vinífera.

4.2. MODELO DE GESTIÓN

Para gestionar la construcción y administración del proyecto, se creará una fundación sin fines de lucro, constituida por representantes de entidades del vino a nivel nacional (Wines Of Chile, Rutas del vino, Enoturismo Chile, el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, etc.). Esta **será la encargada de solicitar el terreno a la Municipalidad de Curicó, de pedir financiamiento a los distintos organismos que se requiera** (Ministerio de la cultura, Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Corfo, ProChile, entre otros.), **y de administrar el edificio**.

El ingreso de capital será gracias a la realización de eventos sociales, corporativos y académicos en sus instalaciones, además del funcionamiento de la cafetería, el bar, la sala de ventas y el Museo de la Vid y el Vino. Asimismo, se realizarán convenios con las distintas Rutas del Vino y con otras viñas involucradas, a quienes les favorecerá tener sus vinos en la sala de ventas y como degustación en los distintos espacios disponibles.



*Imagen relación del proyecto con la ciudad.
Fuente:Elaboración propia*

4.3. REFERENTES



*Cava segundo año Viña Lapostolle (sin fecha).
Fuente: www.ibarrabenavente.com*

BODEGA CLOS APALTA DE LAPOSTOLLE - CHILE

Arquitecto: Roberto Benavente

Año: 2002 – 2006

Este edificio se reconoce como referente debido a la disposición de su programa, es decir, **por la secuencia de cada uno de sus espacios y como se van conectando casi de manera natural**, así como ocurre el proceso productivo del vino.

Además se considera importante el **significado detrás de la forma que este edificio adquiere**, lleno de curvas que dan cuenta de las máquinas que se utiliza para fabricar el vino.



*Bodega Antinori (sin fecha).
Fuente: [Plataforma arquitectura](#)*

ANTINORI WINERY - ITALIA

Arquitectos: Archea Associati

Año: 2012

Se toma como ejemplo la bodega Antinori, **por la forma en la que se integra el edificio al paisaje existente de vides**.

También por la manera en que se conforman sus espacios, siendo los espacios dedicados al proceso productivo, los que insinúan con sus curvas su relación con las cubas y barricas que se utilizan.



Casa Levene (sin fecha).
Fuente: Plataforma Arquitectura

CASA LEVENE - ESPAÑA

Arquitectos: Eduardo Arroyo /
NO.MAD arquitectos

Año: 2002 – 2006

Esta casa se toma como modelo de emplazamiento dentro de un contexto natural, siendo un buen ejemplo de **como se abre paso entre la naturaleza y la logra integrar dentro del edificio**, obteniendo como resultado un volumen orgánico y en congruencia con el entorno.



Grace Farms (sin fecha).
Fuente: Plataforma Arquitectura

GRACE FARMS – ESTADOS UNIDOS

Arquitectos: SANAA

Año: 2015

Este centro comunitario es un buen referente, por una parte debido a su distribución programática, es decir, **por la manera en la que se dividen los espacios con el diseño de su volumen serpenteante**; asimismo, funciona como guía al momento de disponer el mobiliario, el cual va siguiendo la forma curva del edificio y del mismo modo pasa a dividir ciertos espacios.

4.4. PROPUESTA PROGRAMÁTICA

El programa del edificio se distribuye en dos niveles, siendo el primero el nivel de acceso que contiene los programas fuertes del edificio, y el segundo la cubierta habitable con un programa más flexible.

Una de las actividades principales es empaparse de la cultura del vino, por lo que el Museo de la Vid y el Vino es la primera parada dentro del primer nivel, este comienza con un paseo por las muestras de vides propuestas en el plan maestro, ubicadas a metros del edificio principal; luego se ingresa al museo pasando por el proceso productivo del vino, teniendo una pequeña parada para degustar los vinos seleccionados del mes. Finalmente se remata con la sala de ventas, en donde estarán a disposición los mejores vinos de las viñas involucradas en el proyecto.

También se diseña un espacio con mayor flexibilidad, en donde se expondrá arte vitivinícola de todo tipo (literatura, escultura, pintura, fotografía, etc.).

Se encuentra asimismo un auditorio para 300 personas aprox. En donde se realizarán eventos corporativos y académicos a nivel regional y nacional.

A un costado del hall de acceso se encuentra la cafetería, espacio donde se sirven comidas preparadas durante todo el día, con posibilidad de expandirse hacia la terraza exterior; también se ubica el bar, en donde se pueden degustar los distintos vinos afiliados al proyecto sin tener la necesidad de entrar al museo.

Finalmente se encuentra la cubierta habitable que se une con el terreno que va subiendo, este es un espacio más flexible en donde las personas podrán apropiarse de una manera más informal, ya que pasa a ser “parte del cerro”, además pueden ocurrir eventos de distinta índole.

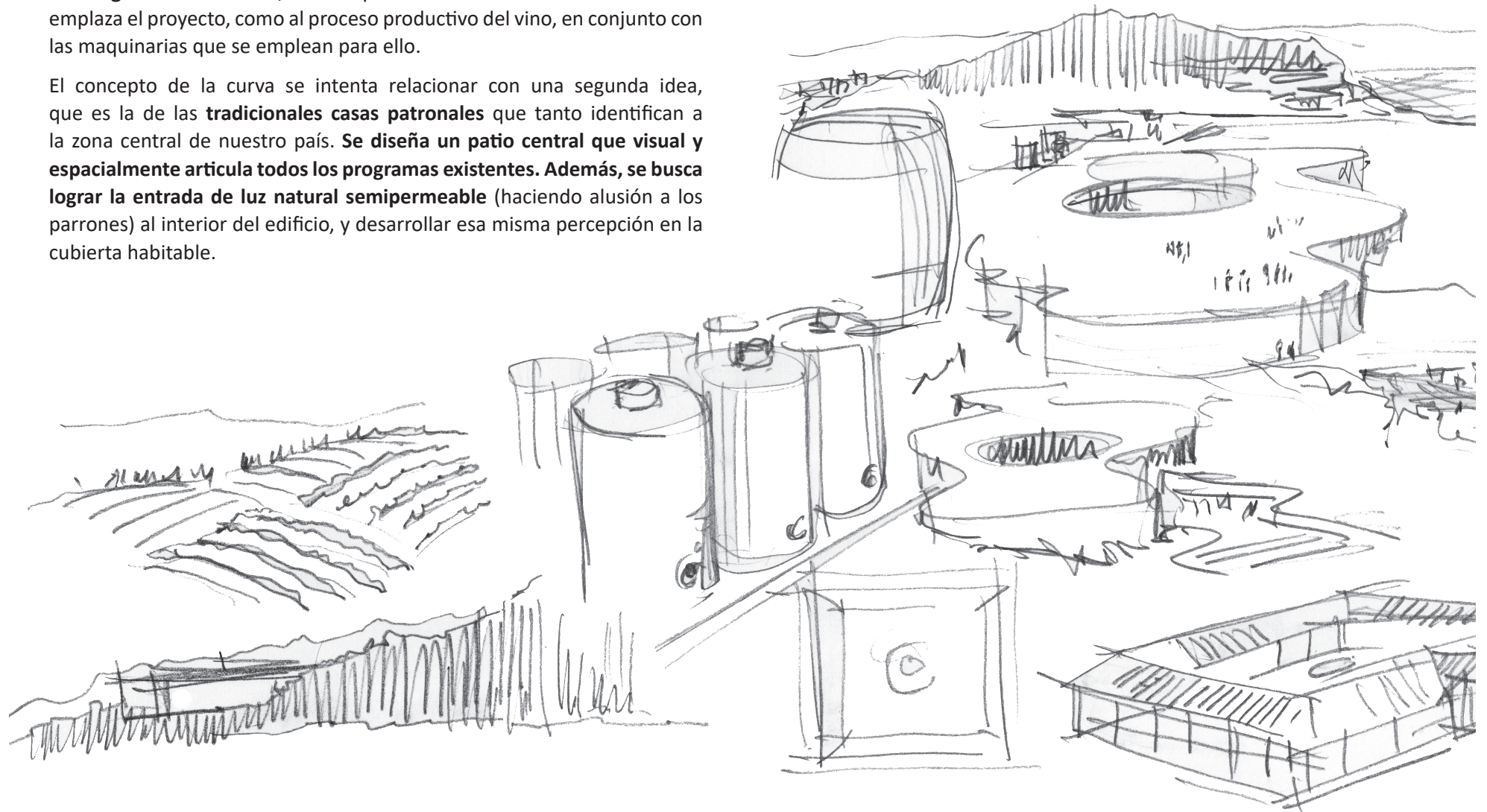


Esquema propuesta programática.
Fuente Elaboración propia

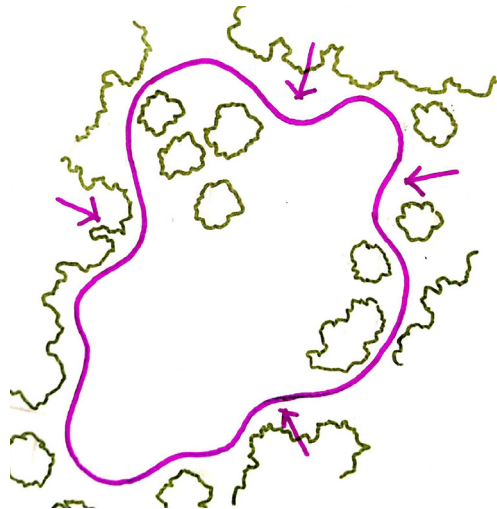
4.5. PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

Se busca trabajar con la curva, creando circulaciones que se van conectando unas con otras de manera natural, y límites que se adaptan a la **vegetación existente**; esto responde tanto al contexto en el cual se emplaza el proyecto, como al proceso productivo del vino, en conjunto con las maquinarias que se emplean para ello.

El concepto de la curva se intenta relacionar con una segunda idea, que es la de las **tradicionales casas patronales** que tanto identifican a la zona central de nuestro país. **Se diseña un patio central que visual y espacialmente articula todos los programas existentes. Además, se busca lograr la entrada de luz natural semipermeable** (haciendo alusión a los parrones) al interior del edificio, y desarrollar esa misma percepción en la cubierta habitable.

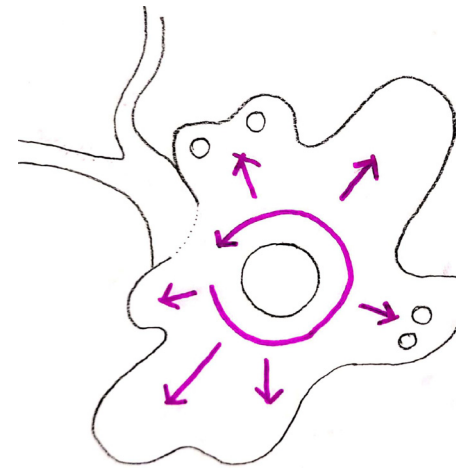


4.6. ESTRATEGIAS DE DISEÑO



Esquema perímetro. Fuente: Elaboración propia

Hacer un **perímetro máximo que rodee el entorno natural** en el cual se emplaza el edificio, luego **comenzar a moldear** según el programa que el proyecto exige



Esq. articulación espacios. Fuente: Elaboración propia

Se diseña un **patio central que ilumina y articula todo el espacio común del edificio**, espacio que lleva al usuario a cada uno de los programas existentes.



Esquema acceso. Fuente: Elaboración propia

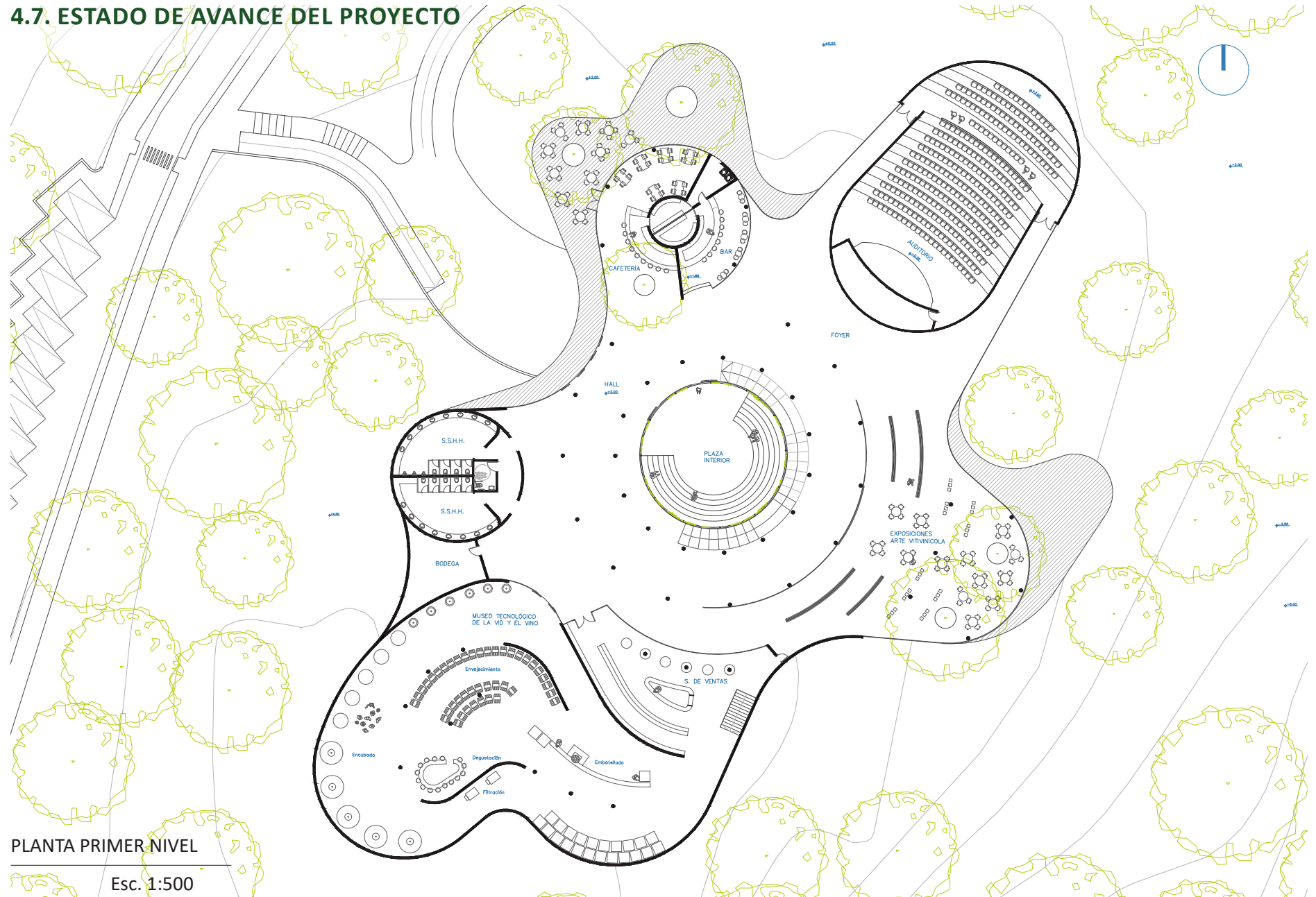
Se abre el espacio entre la naturaleza para una **gran explanada de acceso al edificio**.



Esquema mirador 360°. Fuente: Elaboración propia

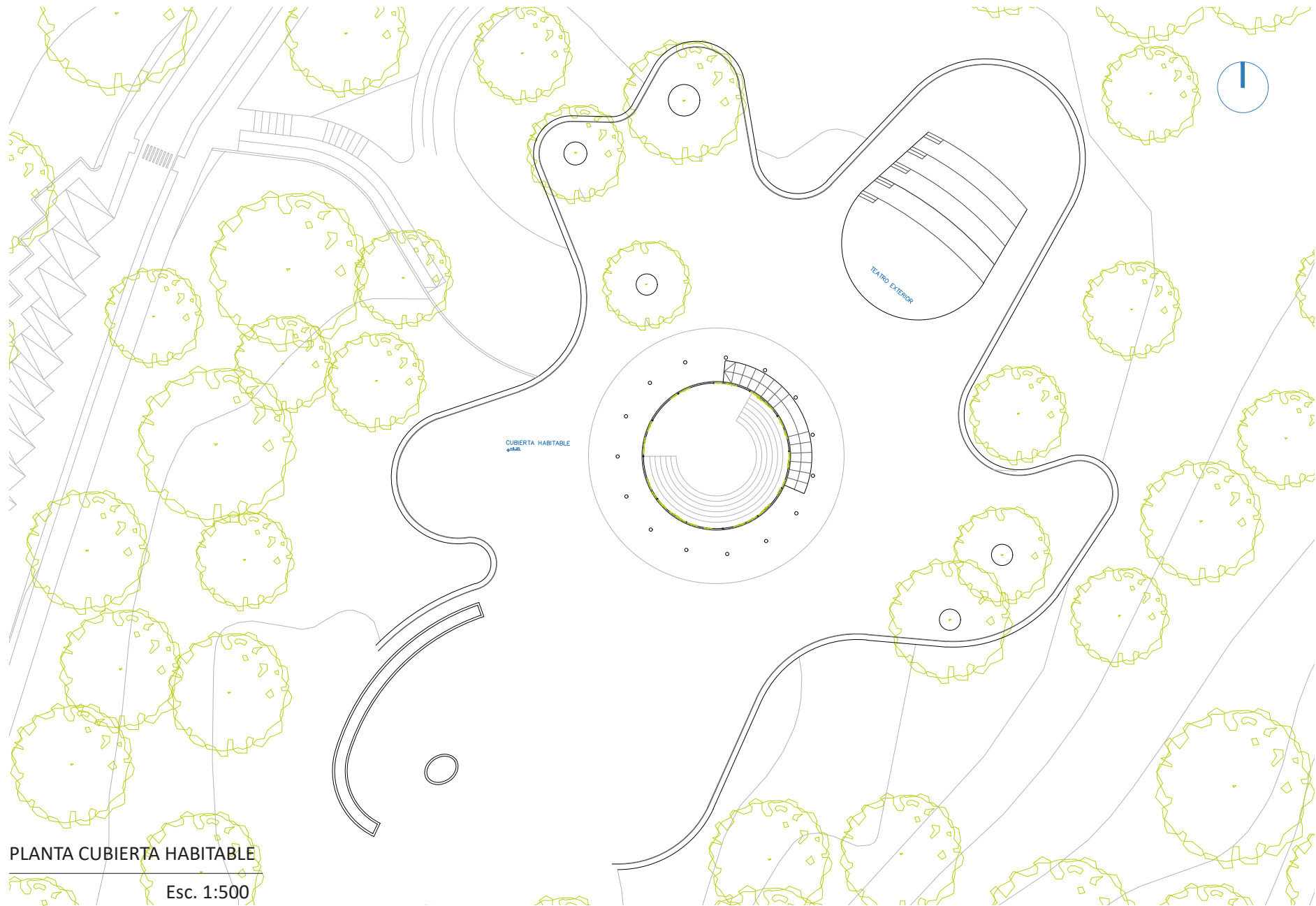
La **cubierta habitable** pasa a ser parte del recorrido del cerro, y es también un mirador hacia toda la ciudad, siendo esta una manera de conectar visualmente a la comunidad con el edificio.

4.7. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO



PLANTA PRIMER NIVEL

Esc. 1:500



PLANTA CUBIERTA HABITABLE

Esc. 1:500

4.8. PROPUESTA VOLUMÉTRICA



Vista aérea Centro Turístico Enológico. Fuente: Elaboración propia



Vista interior [hall - patio central]. Fuente: Elaboración propia



Vista interior [cafetería - bar]. Fuente: Elaboración propia

4.8. PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD

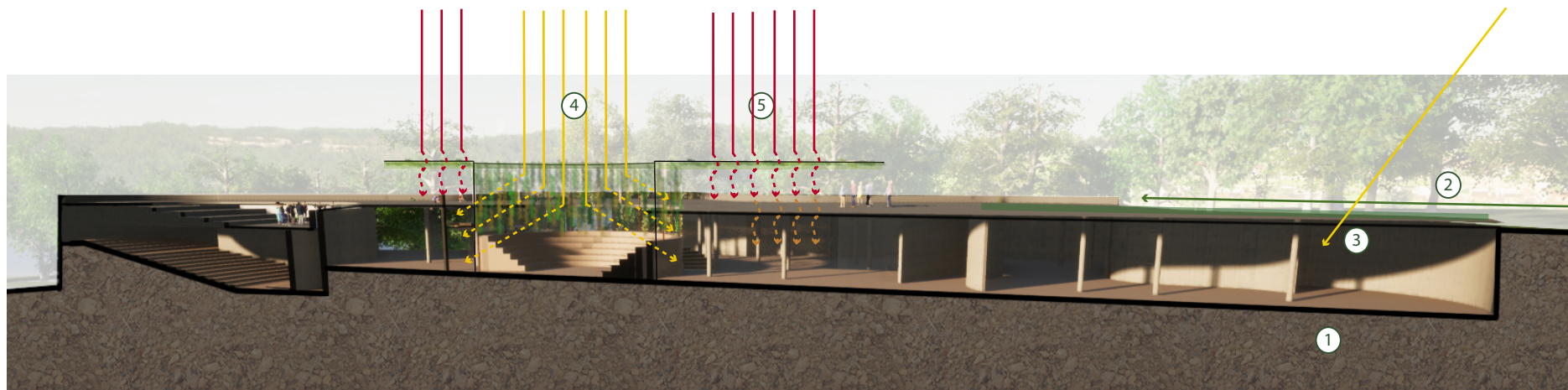
1. **CONDICIÓN SUBTERRÁNEA:** El museo está completamente soterrado, acción que ayuda a mantener una temperatura estable en su interior, lo que es vital para el proceso del vino.
2. **CUBIERTA VERDE:** el cerro se une en su parte más alta con la cubierta del edificio, en donde comienza a nacer un techo verde, el cual está sobre el museo para ayudar a la disminución de la transmitancia térmica.
3. **ILUMINACIÓN NATURAL CENTRAL:** Al ser un museo subterráneo, que debe evitar la luz solar directa hacia la maquinaria, se busca el acceso de luz natural desde la cubierta direccionada hacia los pasillos en los que transitará el usuario.
4. **ILUMINACIÓN NATURAL SEMIPERMEABLE:** El patio central ilumina de manera natural el gran espacio que articula todos los programas; esta es una iluminación semipermeable, ya que el patio está rodeado de vegetación.
5. **PARRONES:** Estos generan un espacio intermedio en la cubierta habitable, evitando el contacto directo a la radiación solar en ese sector, y disminuyendo la transmitancia térmica desde la cubierta hacia el interior del edificio.



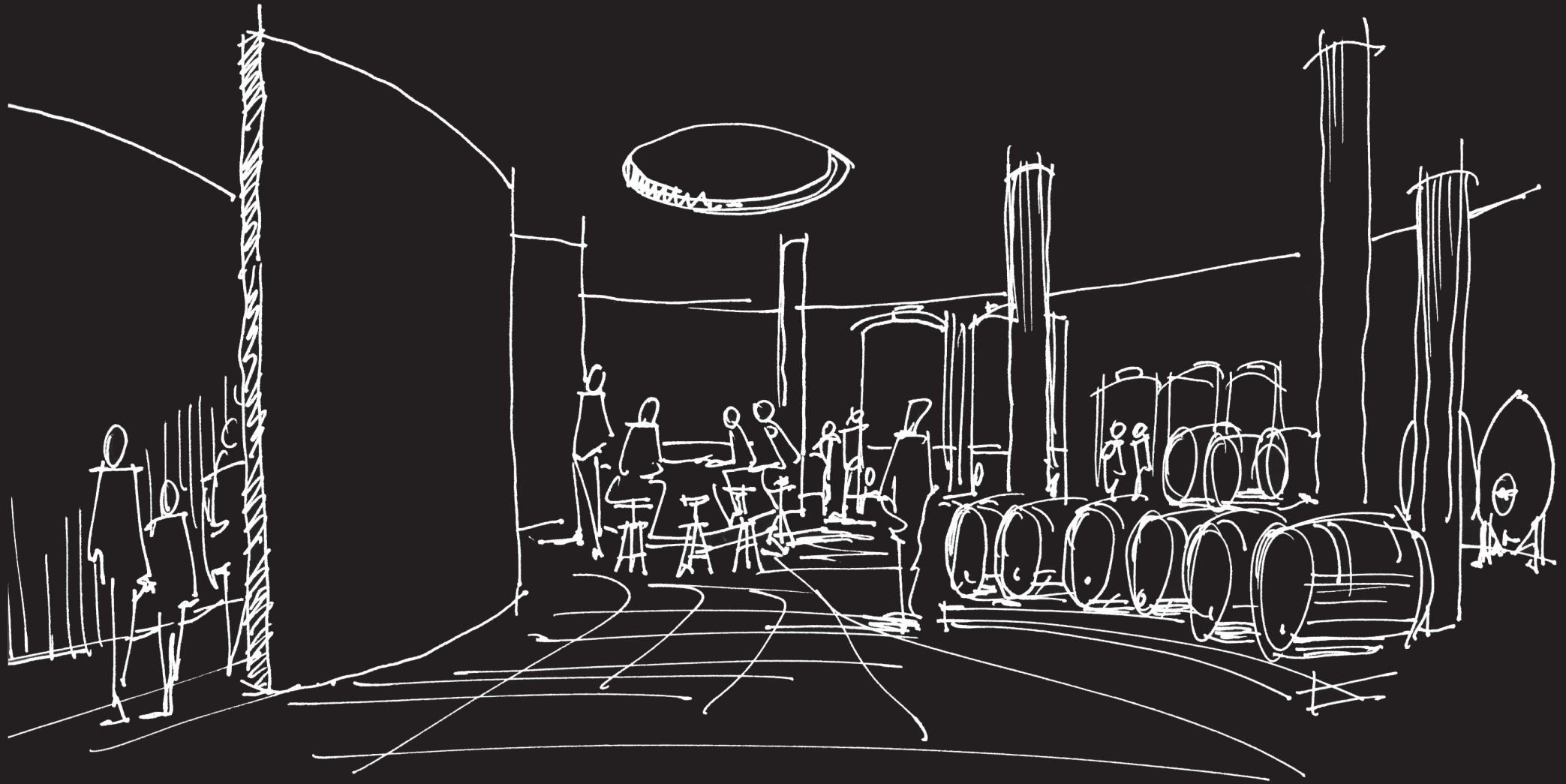
Cubierta verde Antinory Winery.
Fuente: www.winearchitecture.it



Ejemplo parrones
Fuente: www.everdellgardendesign.com



Esquema sustentabilidad. Fuente: Elaboración propia



Croquis interior Museo de la Vid y el Vino. Fuente: Elaboración propia

5. Cierre



“El ejercicio de la arquitectura es la más deliciosa de las labores. Es también junto con la agricultura, la más necesaria para el hombre”

– Philip Johnson

5.1. REFLEXIÓN FINAL

Luego de haber transcurrido un año desde el inicio de este proceso, vienen a mi mente varios momentos significativos dentro de la carrera, todo lo que he aprendido, lo que he crecido y todo lo que me falta por aprender ya en un futuro como profesional. El proyecto de título es una instancia en la que ponemos a prueba toda nuestra formación como arquitectos, y por lo mismo es un reto que nos lleva a sacar lo mejor de nosotros; siendo todos los proyectos de alguna manera indefinidos por todas las posibilidades existentes al diseñar, debemos buscar la que es a nuestro parecer la mejor solución a la problemática que queremos resolver y tomar las decisiones dentro de un plazo determinado.

Este proceso ha sido diferente a otros años, ya que desde principios del año académico empezó el confinamiento debido a la pandemia del coronavirus; es por esto que los primeros meses y asimismo los últimos en mi caso fueron en cuarentena, dificultando en cierta medida el conseguir información, ciertas entrevistas, el poder ir a terreno y tomar fotografías de lugares significativos. Aún así fue posible sacarlo adelante gracias a la ayuda de mis amigos, profesores y a mi familia, que estuvieron siempre presentes.

Asimismo me gustaría hacer referencia a esta oportunidad que tenemos como estudiantes de realizar un gran proyecto que tenga una significación a nivel país, y que en mi caso se relacione con un tema que valoro, no solo por ser parte de nuestra historia y tradición, sino que también porque busca ser un impulso para mi región y para Chile; si bien estas iniciativas pueden no concretarse en la realidad, tienen la posibilidad de sentar las bases para futuros proyectos que aporten con el crecimiento de Chile.

Finalmente este proyecto viene a cerrar un proceso de 6 años, y estoy agradecida de todo el desarrollo, lleno de altos y bajos que me ayudaron a progresar como profesional y también como persona.



*Trabajadores en la vendimia (sin fecha).
Fuente: Viña Casas del Bosque*

5.2. PROFESIONALES CONSULTADOS

Pablo Vega Silva

Arquitecto Universidad de Chile

Miembro del equipo docente

Felipe Gallardo Gastelo

Arquitecto Universidad de Chile

Académico Universidad de Chile

Marcelo Martí

Arquitecto Universidad de Artes, Ciencia y Comunicación

Hernán Elgueta Strange

Arquitecto Universidad de Chile

Académico Universidad de Chile

Leopoldo Prat Vargas

Arquitecto Universidad de Chile

Académico Universidad de Chile

Hugo Rey Martínez

Profesor enseñanza básica

Diputado por distrito N° 17, ex alcalde de Curicó

Yerko Moreno Simunovic

Ingeniero agrónomo Universidad Católica de Valparaíso

Director Centro Tecnológico de la Vid y el Vino, académico Universidad de Talca

Luis Campos Gajardo

Periodista

Director revista Gentes, Jurado Catad'OR [Competencia internacional de vinos]

Tito Carol Ravanal Morell

Administrador de empresas

Subgerente Comercial, Viña Ravanal

Profesores pase de título:

Ernesto Calderón Álvarez

Arquitecto Universidad Central de Chile

Académico Universidad de Chile

José Saavedra Alessandri

Arquitecto Universidad de Chile

Académico Universidad de Chile

5.3. BIBLIOGRAFÍA

Hernández A., Moreno Y. (2011) Orígenes del vino chileno. Curicó, Maule, Itata y Bío Bío.

Vergara S. (2001) El mercado vitivinícola mundial y el flujo de inversión extranjera a Chile.

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias [Odepa] (2018) Una mirada al mercado vitivinícola nacional e internacional.

Müller K. (2004) Chile vitivinícola en pocas palabras.

Zamora J., Barril M. (2007) Estudios y perspectivas en turismo. Buenos Aires, Argentina.

Jara E., Guerra N., Martínez H., Merchak N., Valdés G. (1993) Curicó, Tierra de Agua Negra. Curicó, Chile.

OZ3OENO (sin fecha) La crianza en barrica.

Jimenez A., Utreras S., Maluenda C. (2016) Los enólogos y sus materiales preferidos para vinificar.

Montes A. (2019) Situación de la industria vitivinícola

Lacoste P., Castro A., Briones F., Caussen F., Soto N., Rendón B., Mujica F., Aguilera P., Cofré C., Nuñez E., Adunka M. (2015) Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)

BIBLIOGRAFÍA DIGITAL

www.ctvv.otalca.cl

www.vitivinicultura.net

www.sernatur.cl

www.visitichile.com/es/guias-turisticas/ruta-del-vino

www.curicopedia.org

www.rutadelvinocurico.cl

www.culturalcurico.cl

www.memoriachilena.gob.cl

www.nationalwinecenter.com.au

www.threeriversconventioncenter.com

www.ambassadoreria.com

www.winesofchile.org

www.nationalwinecentre.com.au

www.www.laspitras.cl

www.migueltorres.cl

www.gochile.cl

www.www.prochile.gob.cl

