

Universidad de Valparaíso – Escuela de Arquitectura

TEMA DE ARQUITECTURA II

Transformación del territorio a partir de las vitivinícolas

**De las formas de ocupación que determinan territorio a las
formas de ocupación que determinan paisaje**

alumna: ana jiménez yáñez

profesor guía: eduardo emparanza monreal

INDICE

0.- Presentación

Introducción/motivación	5
Formulación de la hipótesis	7
Objetivos del estudio	8
Metodología de estudio	9

1.- Comprensión del territorio

1.1 Contexto nacional	11
1.1.1 Antecedentes de la viticultura en Chile	11
1.1.2 Zonas geográficas de producción	15
1.2 Lugar de estudio	17
1.2.1 Relieve	17
1.2.2 Hidrografía	18
1.2.3 Vialidad estructurante	19
1.2.4 Clima	20
1.2.5 Suelo	20
1.2.6 Paisaje	21
1.3 Definición de conceptos	
1.3.1 Territorio	22
1.3.2 Paisaje	23

PRESENTACION DEL TEMA	24
------------------------------------	-----------

2.- La viña asociada al territorio productivo versus el edificio en el paisaje

2.1 Contexto histórico y geográfico:	
2.1.1 Las viñas y el territorio en el espacio rural en Chile	25
2.1.2 El paisaje del vino en el siglo XIX	25
2.1.3 La reforma de la vitivinicultura en el valle de Santiago	26

2.2 Infraestructura	
2.2.1 La infraestructuras como telón de fondo	27
2.2.2 La bodega vinícola: principal motivo del territorio vitivinícola	29
2.2.3 Nuevas geometrías en viejos paisajes	34

3.- Formas de afectación según su ocupación

3.1 casos de estudio	40
3.1.1 Viña Casa Silva	42
3.1.2 Viña Casa Lapostolle	48
3.1.3 Viña Santa Cruz	54
3.1.4 Viña Viu Manent	60
3.1.5 Viña Bisquertt	66
3.1.6 Viña Estampa	72
3.1.7 Viña Las Niñas	78
3.2 Formas de ocupación que determinan territorio	84
3.3 Formas de ocupación que determinan paisaje	87

4.- Reflexión final	89
----------------------------	----

5.- Anexos	91
-------------------	----

Bibliografía	100
---------------------	-----

0.- PRESENTACIÓN

Introducción y motivación

El sentido de la investigación parte por un interés personal por reconstruir el paisaje de mis recuerdos. Un paisaje ligado a largas extensiones de viñas que le dieron una imagen a mis memorias de infancia.

Existe en nuestro país una identidad y cultura detrás del tema del vino que se remonta a la época prehispánica, hasta ahora, la identidad económica de Chile ha sido asociada con productos primarios, como el salitre y el cobre. En este sentido, ha sucedido lo mismo que con otros países latinoamericanos, definidos como petroleros, gasíferos, cafeteros, yerbateros, cerealeros o coccaleros. Sin embargo esa identidad se ha ido modificando en los últimos 15 años con el fuerte despegue de la industria vitivinícola.



Es entonces donde aparece la pregunta:

Fig. 1 viñedos, Casas del Bosque.

¿Existe un territorio del vino?

La creciente cultura del vino junto con la multiplicación de las viñas deja una huella evidente en el paisaje y en la configuración del territorio (fig. 1), esta evolución acelerada ha generado cambios que involucran la renovación de terrenos agrícolas, la construcción de nuevos espacios e infraestructuras que alberguen la industria y el desarrollo de sistemas de servicios, difusión y apoyo complementarios a la actividad vitivinícola. Las primeras bodegas dedicadas a la explotación comercial de los viñedos eran definidas por un programa preciso y normado y la disponibilidad de ciertos materiales. La representación del cultivo de viñas, relacionado entonces a una situación de territorio organizado productivamente como sistema (la casa patronal, la capilla, el parque, las viñas, y las casa de los inquilinos) hoy mas bien aparece ligada a esquemas mas sencillos entre el edificio y la vid, que centran su atención en la arquitectura de ese edificio, esto ultimo ligado también a servicios turísticos, fruticultura y redes de comunicaciones. La industria del vino, trae con ella innovaciones y cambios: rutas del vino, diferentes sistemas e infraestructura productiva, nuevos mercados, la irrupción del vino, embotellado de acuerdo a estudios de mercado (que dicen a quien le gustara y con que se identificara) en los restaurantes de moda y los cursos de degustación.

Los espacios rurales de Chile están experimentando profundas transformaciones derivadas de la modernización productiva que ha permitido su inserción en la economía mundial gracias a sus ventajas comparativas naturales. Los cambios se expresan entre otros en la reconversión productiva hacia productos que presentan fácil penetración en los mercados externos en términos de precio y calidad, lo cual explica la especialización que presentan ciertas áreas en torno a productos dominantes.

Uno de estos rubros de especialización son las viñas orientadas a la producción de vinos finos, las cuales han ido sustituyendo gradualmente a los cultivos tradicionales y a las viñas destinadas a la producción de vinos corrientes para el consumo interno. Junto con la reconversión productiva, está operando un activo proceso de expansión de la frontera agrícola hacia el piedemonte y la ocupación de laderas de cerros, lo cual ha implicado inversiones en habilitación de tierras, técnicas de riego y de producción.

Como resultado, han surgido nuevos paisajes rurales que destacan por la homogeneidad del cultivo, con la sola diferenciación definida por el tipo de variedades productivas, sean tintas o blancas, lo cual está fuertemente determinado por las condiciones naturales de locales de ubicación, clima, suelo y agua. Esto implica que la modernización productiva es selectiva en términos de los lugares que privilegia para desarrollar la actividad. Surge como consecuencia, la valoración de áreas bajo el concepto de denominación de origen de los vinos producidos y "terrior" según el modelo francés.

Como complemento, se instalan en el área Agroindustrias o Bodegas de vino, las cuales establecen una estrategia de integración vertical de actividades, esto es, producen la materia prima, la procesan y comercializan el producto, o bien la modalidad de integración horizontal o indirecta, mediante contratos de compraventa con viñateros independientes.

El proceso de expansión del cultivo y del producto derivado (viñedos y vinos) está en pleno apogeo desde las últimas décadas en Chile, la rentabilidad del producto justifica este entusiasmo, en comparación con otras alternativas productivas en la agricultura.

Hipótesis de trabajo

LAS FORMAS DE OCUPACIÓN QUE DETERMINAN TERRITORIO Y LAS FORMAS DE OCUPACIÓN QUE DETERMINAN PAISAJE DEFINEN ELEMENTOS DE INTERVENCIÓN QUE ESTABLECEN LAS TRANSFORMACIONES QUE HA SUFRIDO EL TERRITORIO A PARTIR DE LAS VITIVINICOLAS EN EL VALLE CENTRAL DE CHILE.

Objetivos del estudio

Los objetivos planteados en este estudio son los siguientes:

- Identificar los elementos que definen la construcción de paisaje y los elementos que definen la construcción de territorio.
- Revelar el modo de posicionarse que tienen las viñas en el territorio.
- Evidenciar cómo estos modos se relacionan con la realidad del espacio rural.
- Constatar cuánto de lo heredado permanece en nuestro paisaje.
- Determinar las transformaciones del territorio del vino.

Metodología de estudio

La investigación se estructurara en tres capítulos:

Comprensión del territorio,

Las viñas asociadas al territorio productivo versus, el edificio en el paisaje,

para abordar finalmente en el tercer capítulo, las formas de ocupación que determinan el territorio y las formas de ocupación que determinan el paisaje.

Será en relación a estas tres etapas como se podrá llegar a dilucidar en las reflexiones finales cuales son las transformaciones del territorio a través de la vitivinícolas.

En primera instancia se analizará, el territorio nacional, para comprender dentro de este campo, el lugar de estudio indicado para abordar esta investigación. Se definirán los conceptos de territorio y paisaje con los que se trabajará, en los capítulos posteriores y se presentará el tema o problemática central.

En un segundo momento se estudiarán las viñas haciendo la relación entre las que nacen desde su territorio productivo, y las que nacen como paisaje. Se analizarán desde antecedentes que dan cuenta tanto del contexto histórico y geográfico, como de la infraestructura que interviene en el proceso productivo.

Será en relación a los dos capítulos anteriores que en el tercero se realizará una selección de viñas, con las cuales posteriormente se hará un estudio comparativo de casos para entender las respectivas formas de ocupación y así determinar su relación con el paisaje y territorio.

Es así como aparecerá en las reflexiones finales las variantes, y elementos que construyan el territorio y el paisaje, el modo de posicionarse que tienen las viñas en el territorio elegido, y como estos modos se relacionan con la realidad del espacio rural circundante, pudiendo constatar con esto, cuanto de lo heredado permanece, y cuales son las transformaciones del territorio del vino en la actualidad.

Se adjuntara finalmente un anexo donde se colocarán todos aquellos temas que hablan de los procesos de producción del vino, que no son determinantes en la estructura general de esta investigación, pero si datos importantes que ayudarán a entender algunos puntos.

1.- COMPRENSIÓN DEL TERRITORIO

1.1 Contexto nacional

1.1.1 Antecedentes de la vitivinicultura en Chile

Historia del vino en Chile

La actividad vitivinícola en Chile comienza con la llegada de los conquistadores españoles, quienes introdujeron la vid para producir el vino de misa. Los primeros viñedos registrados en la historia de Chile fueron aquellos plantados a principios del siglo XVI, y las exportaciones de vino chileno ya eran importantes a mediados del siglo XVII. Algunas de las crónicas mencionan como precursor al sacerdote Francisco de Carabantes, quien en 1548 desembarcó en Concepción, 500 km. al sur de Santiago, plantando vides de inmediato para proveer de vino a las ceremonias religiosas. Al norte de Santiago, Francisco de Aguirre hizo lo mismo en sus encomiendas de Copiapó y la Serena en 1550.

De acuerdo a Muller (2004), las variedades de uvas que se conocían en Chile hasta la primera mitad del siglo XIX y antes de la introducción de la cepas francesas, eran las siguientes: Uva común o País, Uñas de gallo, de San Francisco, Aceituna, Cristalina blanca, Italia negra Moscatel, Italia blanca, del Huayco, Rosada común, Rosada Moscatel de Curacavi.

Claudio Gay, profesor de la Universidad de Chile, en 1830, y luego el aristócrata y empresario Silvestre Ochagavía, en 1854, importaron las principales variedades europeas, entre ellas Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Noir y Riesling. Las parras se adaptaron fácilmente al clima chileno, y se cree que las actuales cepas son los únicos clones de uvas anteriores a la epidemia de filoxera que existen en el mundo (Muller, 2004).



Fig. 2 Elaboración de alcohóles de frutas por los araucanos, según Smith.

La vitivinicultura chilena se encontraba a fines del siglo XIX en manos de importantes familias aristocráticas, y junto con la importación de variedades contrataron a expertos (enólogos franceses y administradores) para que se encargaran de las viñas y de los procesos de producción. Sus vinos se comercializaban y exportaban con éxito, y la calidad de los vinos chilenos fue destacada en las exposiciones de Burdeos (1882), Liverpool (1885) y París (1889).

La producción de cepas francesas aumentó durante la década de los 70. A comienzos de 1882 un articulista en el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura declaraba que estas "ocupaban dos tercios de las viñas de todo el país". Sin embargo, hay razones para pensar que la afirmación obedecía más a un deseo que a la realidad.

La uva "país" seguía siendo la más difundida, junto a otras variedades como la San Francisco o la Italia. Sólo tres cepas nuevas tenían alguna difusión: el cabernet y el pinot, usados para fabricar vinos de tipo bordeos y borgoña, respectivamente, además del semillón blanco para los sauternes.

Desde mediados del siglo XIX tuvo lugar una renovación en la vitivinicultura chilena, tanto por efecto de la introducción de nuevas cepas como por una verdadera revolución en las técnicas de vinificación y guarda. Este proceso, que tuvo una marcada impronta francesa, no fue total, se concentró de preferencia en las provincias de Aconcagua y Talca, que, de paso, adquirieron una creciente importancia como regiones productoras (fig. 3).

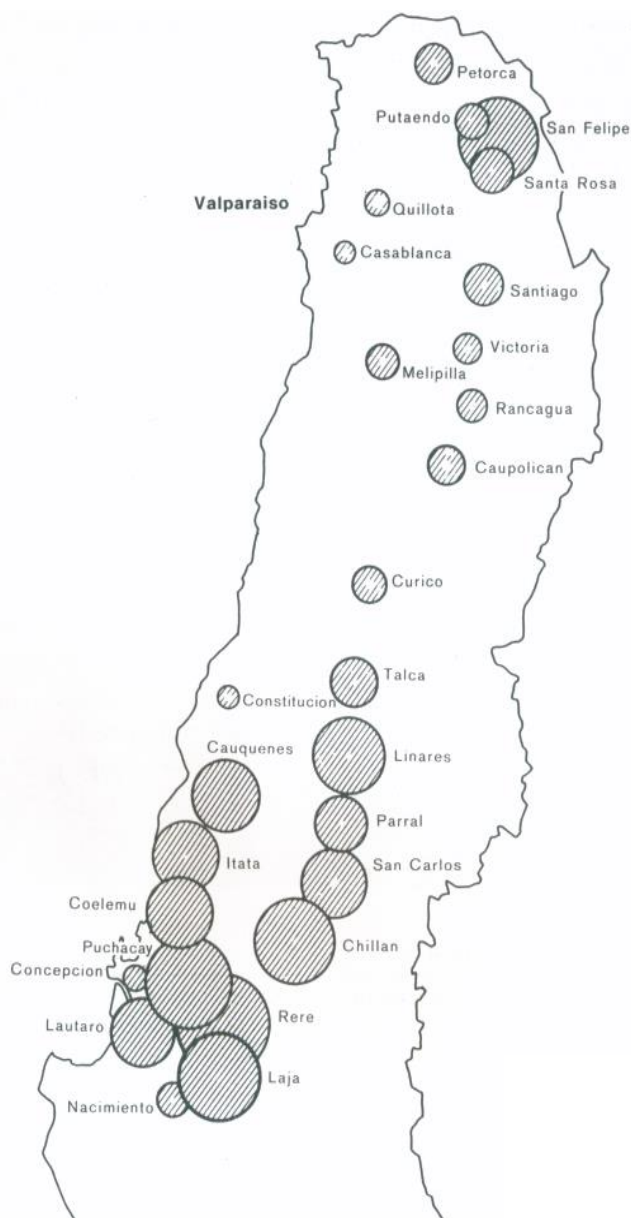


Fig. 3 Mapa que muestra la producción de mosto en Chile en 1861. Nótese el predominio de la región situada al sur de Talca en relación con la de Santiago. La producción de San Felipe es también notable en esa época.

En 1900, las vides ya cubrían 40.000 has. del territorio nacional. La superficie destinada a la vitivinicultura continuó incrementándose hasta 1938, llegando a 108.000 hectáreas, interrumpiéndose la expansión por la promulgación de la Ley Orgánica de Alcoholes (al inicio de la década de los 30) que prohibió nuevas plantaciones y trasplantes de viñedos, y fijó un máximo a la producción por hectárea. Debido a esto, la superficie cultivable y con eso gran parte del posible desarrollo de la viticultura nacional, estuvo limitado durante 40 años. En este periodo, las plantaciones estaban muy reguladas y la producción se basaba en tecnologías muy atrasadas (Troncoso, 2006).

La historia del vino chileno en el siglo XX no fue fácil. Entre 1940 y 1980 Chile conoció sucesivas crisis vitícolas, como consecuencia de los impuestos que agravaban la industria vitivinícola, la ley de alcoholes que virtualmente prohibió la plantación de viñedos y los trasplante de viñas, la Segunda Guerra Mundial que cerraba las puertas de las importaciones, incluyendo las de maquinaria vinícola, y finalmente, la dramática caída interna de los precios de la uva en la década de los 70 del siglo pasado, lo que afectó fuertemente a la industria.

En 1993 había en el país 54.000 has. Plantadas, la mitad de la superficie de 1938. La recuperación de la industria comenzó con la derogación, en 1974, de la ley que restringía los viñedos, y continuó durante la década de los 80 con la introducción de las nuevas tecnologías en la producción de vino (donde Miguel Torres jugó un papel importante), con la apertura económica y la política de exportaciones y el paso del esquema de las familias tradicionales propietarias de grandes viñas al de grupos económico o sociedades anónimas. Actualmente la superficie plantada en Chile es de 112.058 has.



Fig. 4 Contexto latino-americano.

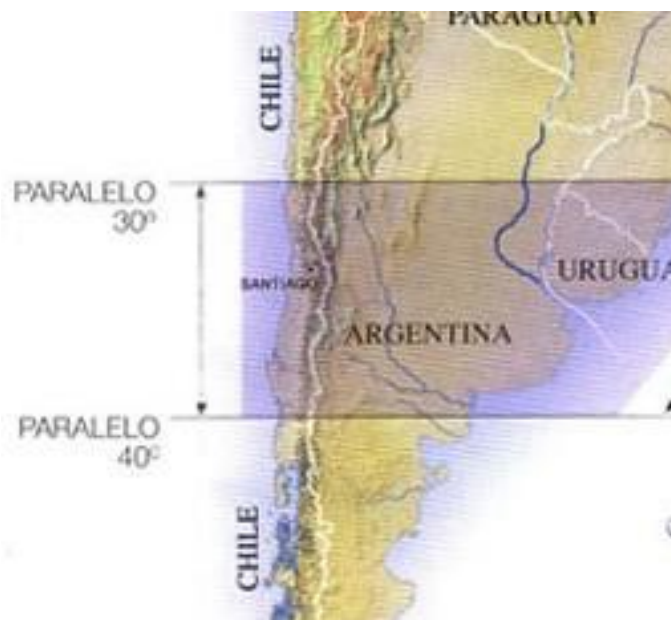


Fig. 5 Ubicación y límites en el contexto país.

En definitiva, a partir de 1980 la liberalización normativa y la apertura económica del país detonan una revolución productiva. El sector vitivinícola adquirió maquinaria moderna, mejoró la tecnología de riego y plantación, incorporo cubas de acero inoxidable y barricas de roble francés y comenzó a utilizar botellas de calidad, todo lo cual le permitió incrementar la producción y colocar el producto en los mercados mundiales.

Durante los años noventa los vinos chilenos consolidaron definitivamente su presencia en el mercado internacional, con exportaciones a Europa, Estados Unidos y recientemente a Asia.

Finalmente, en 1994, mediante el Decreto de Ley N°464 del Ministerio de Agricultura se definió la zonificación vitivinícola de Chile, reconociendo la existencia de 10 subregiones productivas.

1.1.2 Zonas geográficas de producción en el país

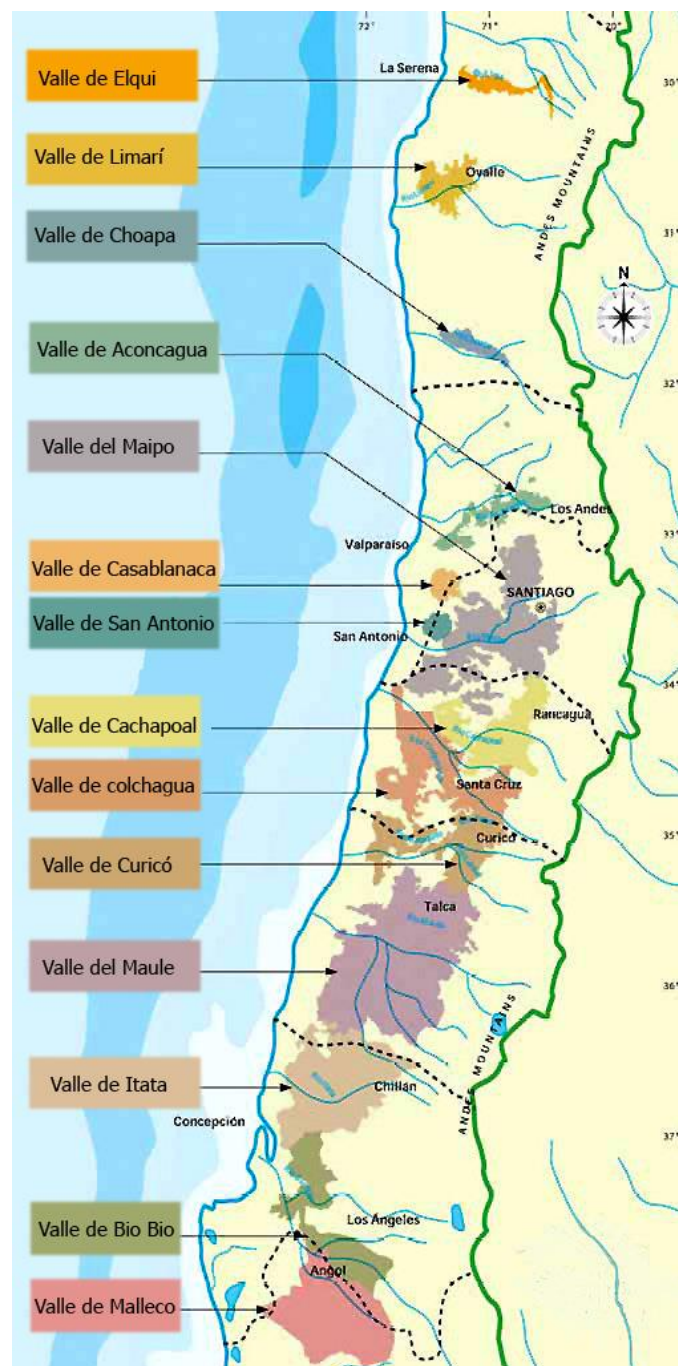
zonificación vitivinícola

En términos generales, la zonificación vitivinícola de Chile (con D.O.) se extiende desde la latitud $30^{\circ} 15'$ Sur, con el Valle del Limarí en la IV Región de Coquimbo, hasta la latitud $37^{\circ} 00'$ Sur, con los valles del Bio-Bio e Itata en la VIII Región de Concepción (fig. 5), en una extensión aproximada de 770 kilómetros de Norte a Sur, donde se ubican los principales viñedos con vocación vinícola, localizados tanto en el sector costero, como al interior del continente.

Los valles que se encuentran hacia el sur y hacia la costa son más fríos y tienden a producir mejores cepas blancas, ya que son zonas de clima más templado que mantienen los precursores de los aromas. Hacia el norte y tierra adentro, donde hace más calor, existe tendencia hacia las variedades tintas, debido a la diferencia de temperaturas entre el día y la noche lo que favorece la formación de polifenoles, responsables del cuerpo y color de los vinos producidos por estas cepas.

Desde el punto de vista de la legislación vigente, la definición de las zonas vitivinícolas de Chile se apoya en el Decreto N°464 de la legislación vitivinícola del país, del 14 de diciembre de 1994, según la cual, Chile cuenta con una zonificación geográfica, o Denominación de Origen (D.O.), basada en valles transversales, generalmente delineados por ríos importantes que fluyen de cordillera a mar.

Fig. 6 Zonas geográficas donde se ubican los valles vitivinícolas.



Esta zonificación divide al país en cuatro grandes regiones vitivinícolas (Coquimbo, Aconcagua, Valle Central y Región Sur) y 10 subregiones (fig. 6).

Las más importantes de las regiones vitivinícolas de Chile es la del Valle Central, donde destaca el Valle del Maipo, que es el que posee la mayor tradición en esta actividad, con las variedades tintas Cabernet Sauvignon (la más vendida del país), Merlot y Carmenere. Otra subregión con tradición vitivinícola es el Valle de Rapel, que comprende los Valles de Cachapoal y Colchagua, que fueron los primeros en incorporarse a la modernización del sector con la introducción de cepajes tintos en asociación con capitales extranjeros (españoles y franceses). El Valle de Colchagua destaca también por haber implementado más tempranamente su Ruta del Vino, siendo actualmente la más consolidada del país.

La Región Norte (Valles del Limarí y Choapa) es más conocida por la producción de viñas para la agroindustria del pisco, siendo reciente la incorporación de cepas vinícolas (tintas), en tanto la región de sur (Valle del Bío-Bío) tiene mayor tradición en la producción de variedades para vinos comunes (como la cepa "país"), encontrándose en proceso de reconversión hacia las cepas finas (blancas), como Chardonnay y Sauvignon Blanc.

1.2 Lugar de estudio - Valle de Colchagua

Como se mencionó anteriormente en el valle central se encuentran las regiones vitivinícolas más importantes, es así como se escoge como lugar de estudio la sexta región, específicamente el valle de Colchagua, ya que fue uno de los primeros en incorporarse a la modernización vitivinícola, además de haber implementado más tempranamente su Ruta del Vino, siendo actualmente la más consolidada del país.

1.2.1 Relieve

La zona central de Chile presenta las siguientes formas de relieve: Cordillera de los Andes, Depresión Intermedia, Cordillera de la Costa y Planicies Litorales (fig.7).

En esta zona las cordilleras de la costa al poniente y la de los andes al oriente, enmarcan una gran depresión intermedia denominada "valle central", en donde se encuentra la cuenca de Rancagua que se ubica entre las angosturas de Paine al norte y Pelequén al sur. Estas cadenas delimitan la cuenca y forman un corredor de vientos que opera como fuente alternando su proveniencia entre Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes.

Este lugar se compone de dos valles, el Valle Cachapoal y el Valle de Colchagua, ubicados de norte a sur.

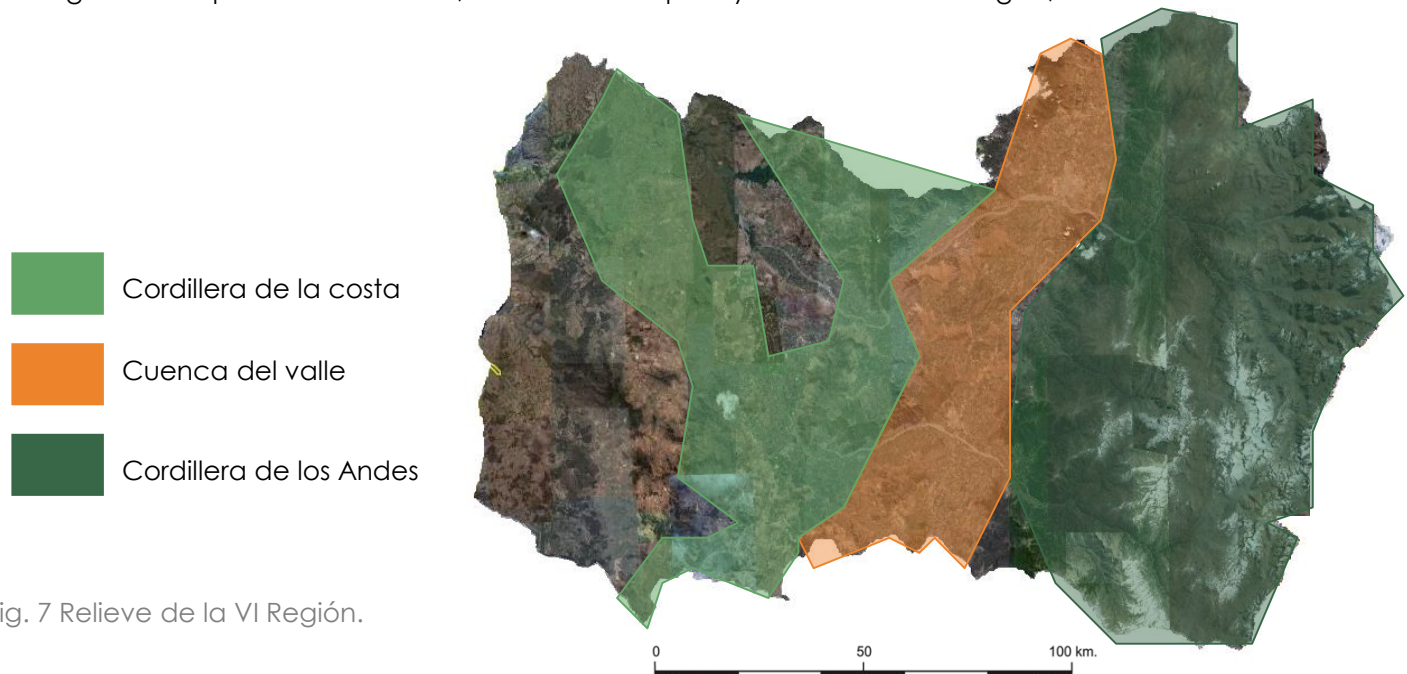


Fig. 7 Relieve de la VI Región.

1.2.2 Hidrografía

La región es atravesada por dos importantes ríos: el río Cachapoal y el río Tinguiririca, los cuales han condicionado la ocupación de este territorio desde sus inicios.

La principal cuenca hidrográfica de la región es el río Rapel, formado por la confluencia de los ríos Cachapoal y Tinguiririca, que sumado con otros afluentes como los esteros de Las Palmas y Alhué (provenientes de la región Metropolitana), conforman el embalse Rapel (fig. 8).

Aguas debajo de la represa, el río Rapel además actúa como límite con la Región Metropolitana y luego con la Quinta Región hasta su desembocadura en la localidad de Navidad.

Así también los canales de riego toman importancia ya que determinan el espacio agrícola por ocupar, (la cota a la que se hicieron los canales fue determinante para establecer lo que iba a ser tierra fértil y lo que sería cerro).

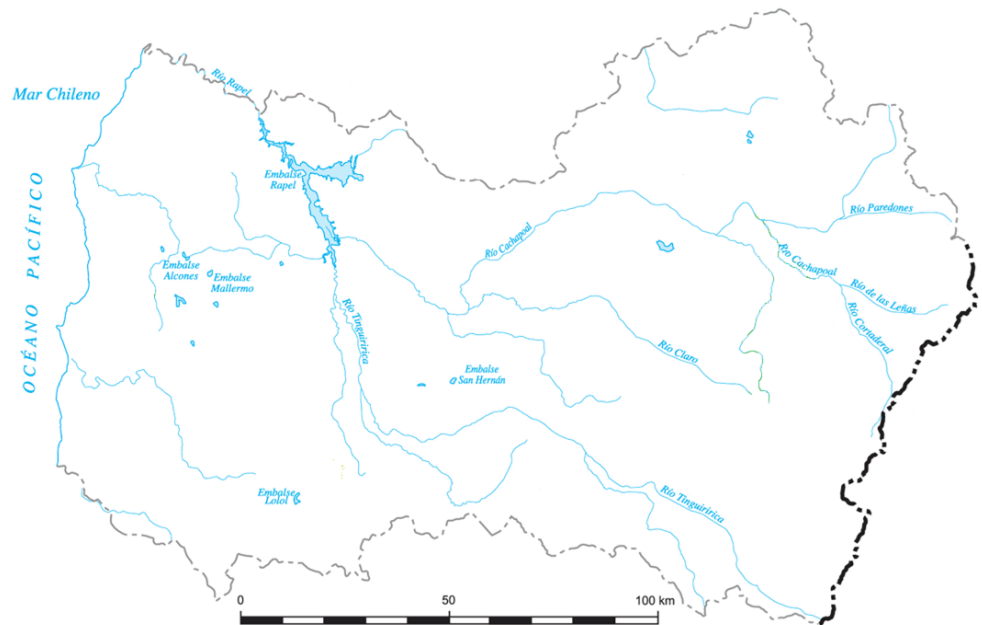







Fig. 8 Hidrografía de la región.

1.2.3 Vialidad estructurante

La principal vía que articula la región corresponde a la Autopista 5 Sur que conecta por el norte con la región metropolitana y por el sur con la VII región, a ésta vía se adhieren diversas rutas secundarias, destacándose la Ruta del Vino, así como también, diversos caminos de ripio o tierra completan la estructura vial.

Simbología

-  Autopista
-  Vía secundaria
-  Ruta del Vino
-  Camino de ripio
-  Camino de tierra

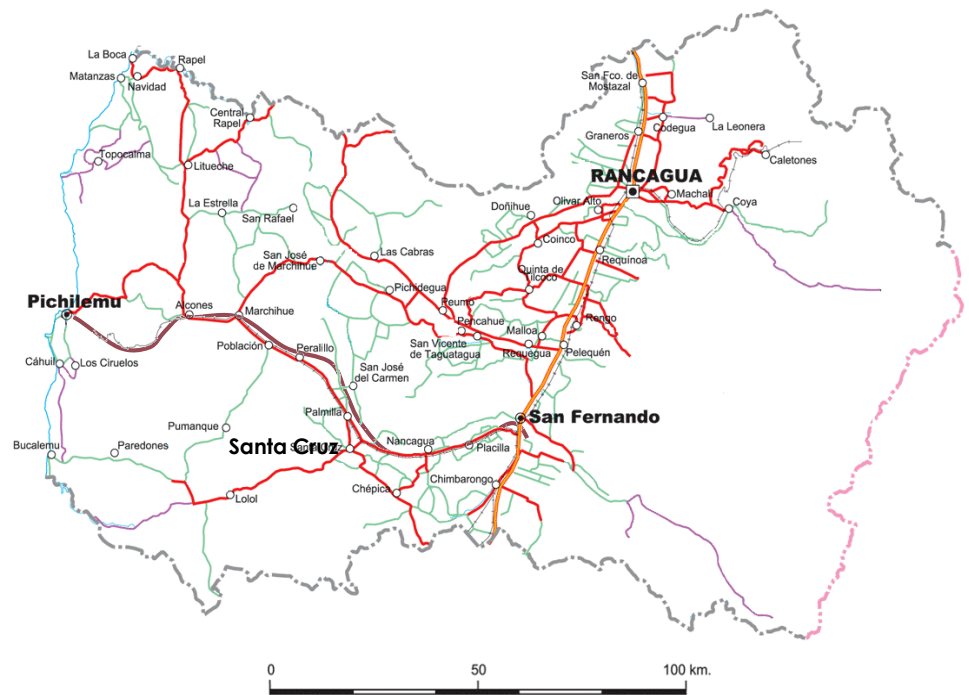


Fig. 9 Vialidad estructurante

1.2.4 Clima

El clima en el Valle es el típico clima mediterráneo templado condicionado principalmente por el corredor de viento que cruza el territorio de océano a cordillera, con las cuatro estaciones muy marcadas y que generan una condición cualitativa y fito-sanitaria ideal para el cultivo de la vid, posicionando a Colchagua como uno de los mejores valles de Chile para la creación de vinos finos.

El alto diferencial térmico entre día y noche de 22°C garantiza una lenta y óptima maduración de las uvas: en sus largos veranos las frías noches permiten que la fruta evolucione sus cadenas moleculares, derivando en vinos de gran expresión aromática, profundo color, y concentración de antocianinas.

Se destaca una templada primavera sin heladas, con una pluviometría media de 600 mm anuales concentrada en invierno entre los meses de Junio y Septiembre. La ausencia de lluvias durante la vendimia, entre principios de marzo y fines de abril, permite esperar hasta la madurez óptima para la cosecha de cada variedad.

1.2.5 Suelos

En el Valle de Colchagua se pueden distinguir decenas de tipos de suelos diferentes, según si son en el plano, en pie de monte o en cerros.

En el plano hay suelos de origen lacustre, de texturas franco-arcillosas, y otros de origen de sedimentación aluvial de texturas franco-limosas.

En el pie de monte los suelos se han formado por materiales transportados por agua y gravedad desde los sectores altos. Son suelos franco a franco-arcillosos, de pendientes entre 2 y 5%, moderadamente profundos.

En los cerros los suelos de origen granítico se encuentran en pendientes variables entre 8 y 45%, con buen drenaje y moderadamente profundos.

1.2.6 Paisaje

El paisaje en el Valle varía desde la Cordillera hacia la costa.

La Cordillera en esta latitud tiene aún algunos sectores con antiguos bosques de especies nativas, ríos de aguas muy transparentes y escarpadas laderas donde hilos de agua bajan en pequeñas cascadas. En invierno, las cumbres nevadas son imponentes, especialmente en un día despejado después de una nevada o con las tonalidades que toma al atardecer.

En el Valle se encuentran las principales ciudades, los más típicos y antiguos pueblos, las casonas y parques de las antiguas haciendas y también la expresión de la moderna agricultura que caracteriza a esta zona.

Grandes plantaciones de viñas, unidas a las de uva de mesa, cítricos, ciruelos, etc. y siembras de cultivos tradicionales dominan el paisaje. Consecuencia de las acequias de regadío, los campos aparecen subdivididos en áreas definidas y rodeados por hileras de árboles. La mayoría de ellos (álamos, sauces, eucaliptos, aromos) son de origen foráneo y responden al gusto de una época (segunda mitad del siglo XIX) en que se cubrieron de árboles tanto nuestros campos como las plazas y avenidas de las ciudades y pueblos.

Dos cadenas de cerros, bordean el Valle del río Tinguiririca, que corre hacia el poniente, en dirección al mar. En la ladera de exposición Sur de estos cerros se mantienen aún bosques con enormes ejemplares de especies nativas. En sus faldeos se observan las nuevas plantaciones de viñedos que se encaraman por las laderas y de donde se obtienen algunos de los vinos más recientes del Valle.

Acercándonos hacia la costa el paisaje vuelve a cambiar. Se acaban los fértiles terrenos de riego y comienza el secano, con su típico paisaje de praderas bajas y espinos, especialmente dedicados a la ganadería. También se pueden observar viñedos plantados bajo sistemas de riego tecnificados y con uso de aguas subterráneas.

Una vez cruzando la Cordillera de la Costa, de baja altura y cubierta de plantaciones de pino insigne, se puede observar el océano en toda su extensión, los campos sembrados de trigo, y el balneario de Pichilemu, con varias playas, las que se pueden observar en el sector Punta de Lobos. Un poco más al sur se encuentra la localidad de Cahuil, con su laguna de agua salada y las rústicas piscinas donde se extrae sal de mar, que le dan un llamativo aspecto al paisaje.

1.3 Definición de conceptos

Se definirán los conceptos de **territorio y paisaje** pues serán las dos grandes variantes desde las que se analizarán las transformaciones provocadas en el área de las vitivinícolas, se definen, pues serán las futuras herramientas para declarar cuáles son las vitivinícolas que se apropian de un territorio y logran ciudad, y cuales son sólo una imagen que conforma paisaje.

Es en relación a esto que se hace indispensable definir **territorio** como: Porción de la superficie terrestre perteneciente a una nación, región, provincia, etc., campo o esfera de acción, Circuito o término que comprende una jurisdicción, un cometido oficial u otra función análoga. Terreno o lugar concreto, como una cueva, un árbol o un hormiguero, donde vive un determinado animal, o un grupo de animales relacionados por vínculos de familia, y que es defendido frente a la invasión de otros congéneres.

Bueno y se definirá **paisaje** como: una Extensión de terreno que se ve desde un sitio. Extensión de terreno considerada en su aspecto artístico una Pintura o dibujo que representa cierta extensión de terreno.

Definiciones tomadas del diccionario de la Real Academia Española.

PRESENTACION DEL TEMA

La creciente cultura del vino junto con la multiplicación de las viñas deja una huella evidente en el paisaje y en la configuración del territorio, esta evolución acelerada ha generado cambios que involucran la renovación de terrenos agrícolas, la construcción de nuevos espacios e infraestructuras que alberguen la industria y el desarrollo de sistemas de servicios, difusión y apoyo complementarios a la actividad vitivinícola.

Las primeras bodegas dedicadas a la explotación comercial de los viñedos eran definidas por un programa preciso y normado y la disponibilidad de ciertos materiales. La representación del cultivo de viñas, relacionado entonces a una situación de territorio organizado productivamente como sistema (la casa patronal, la capilla, el parque, las viñas, y las casa de los inquilinos) hoy mas bien aparece ligada a esquemas mas sencillos entre el edificio y la vid, que centran su atención en la arquitectura de ese edificio, esto ultimo ligado también a servicios turísticos, fruticultura y redes de comunicaciones. La industria del vino, trae con ella innovaciones y cambios: rutas del vino, diferentes sistemas e infraestructura productiva, nuevos mercados, la irrupción del vino, embotellado de acuerdo a estudios de mercado (que dicen a quien le gustara y con que se identificara) en los restaurantes de moda y los cursos de degustación.

Los espacios rurales de Chile están experimentando profundas transformaciones derivadas de la modernización productiva que ha permitido su inserción en la economía mundial gracias a sus ventajas comparativas naturales. Los cambios se expresan entre otros en la reconversión productiva hacia productos que presentan fácil penetración en los mercados externos en términos de precio y calidad, lo cual explica la especialización que presentan ciertas áreas en torno a productos dominantes.

Como resultado, han surgido nuevos paisajes rurales que destacan por la homogeneidad del cultivo, con la sola diferenciación definida por el tipo de variedades productivas, sean tintas o blancas, lo cual esta fuertemente determinado por las condiciones naturales de locales de ubicación, clima, suelo y agua.

Es desde esta arista que el tema se presenta desde la problemática de analizar cuales son las transformaciones concretas que esta experimentando el territorio. Poder rescatar nuestra identidad y cultura tras de vino.

2.- LA VIÑA ASOCIADA AL TERRITORIO PRODUCTIVO VERSUS EL EDIFICIO EN EL PAISAJE

2.1 Contexto histórico y geográfico

2.1.1 Las viñas y el territorio en el espacio rural en Chile

Las primeras bodegas dedicadas a la explotación comercial de los viñedos eran definidas por un programa preciso y normado y la disponibilidad de ciertos materiales. La representación del cultivo de viñas, se relacionaba entonces a una situación de territorio organizado productivamente como sistema (la casa patronal, la capilla, el parque, las viñas, y las casa de los inquilinos).

2.1.2 El paisaje del vino en el siglo XIX

A fines del siglo XIX se sucedieron un conjunto de acciones que apuntaron a valorizar de manera productiva el espacio rural con la implementación de infraestructuras en los valles centrales y la aparición de nuevas estructuras agrícolas.

Reconociendo el contexto histórico y geográfico en el cual se constituyó el paisaje del vino, a finales del s. XIX. Para este fin, se desglosó la imagen de este paisaje, identificando las infraestructuras y las nuevas unidades de explotación vinícola, como articuladores de un cuadro coherente.

La "geocultura"¹ entiende el conjunto de acciones del hombre en una determinada geografía como un aspecto representativo de la construcción de un territorio. Estas acciones implementadas por una cultura permiten la apropiación del espacio físico, produciendo un conjunto de manifestaciones concretas que toman sentido en el marco de esa cultura. Son estas manifestaciones las que Augustin Berque llama "geogramas"², motivos eco-simbólicos que configuran el paisaje.

Se puede entonces considerar, por un lado, las transformaciones del Llano del Maipo, en el marco de la reforma de la vitivinicultura al final del siglo XIX, como la construcción de un territorio del vino, y por otro lado intentar reconocer las manifestaciones de estas transformaciones como los geogramas que configuran el paisaje del vino.

¹ Roberto Fernández propone el término "geocultura" para expresar las relaciones de una sociedad con su medio físico y que remiten a una apropiación de la naturaleza. En Fernández, Roberto, *El laboratorio americano: Arquitectura, geocultura y regionalismo*, Editorial Biblioteca Nueva, Madrid, 1998, pp. 185-227, 247-265.

² VV, AA. *La Mouvance, du jardin au territoire*, "Geogramme", Augustin Berque, Ed. École d'architecture de La Villette, Paris, 1999, pp. 68.

2.1.3 La reforma de la vitivinicultura en el valle de Santiago

Hasta mediados del siglo XIX la viticultura chilena básicamente producía un tipo de vino que, desde la colonia, se elaboraba de manera artesanal sin particular evolución en los procedimientos de vinificación. Esta situación dejaba en desventaja a los vinos chilenos frente a los importados desde Europa, de mejor calidad. La desventaja local radicó básicamente en no contar con una elaboración técnicamente apropiada, que permitiera tanto una buena calidad como una adecuada conservación en el tiempo. La introducción de nuevos cepajes provenientes de Francia y la adaptación de técnicas de producción controladas por enólogos fueron factores que impulsaron la reforma vitivinícola. Al implementar las técnicas necesarias para la elaboración y conservación de un vino de calidad, la enología tuvo como objetivo garantizar *a priori* un producto de calidad que buscaba competir en diferentes mercados. El año 1851 marcó el comienzo de la reforma, cuando Silvestre Ochagavía³ contrató al enólogo francés, Joseph Bertrand, para la producción de su vino de cepas francesas en las afueras de Santiago. La asociación de propietarios nacionales con técnicos europeos fomentó la incorporación constante de las últimas técnicas en el establecimiento de nuevas viñas. Pero, a raíz de la anexión de los territorios mineros del norte, la confianza en el crecimiento del mercado interno atenuó la voluntad de competir en el mercado de exportación, y a pesar de disponer con todos los adelantos técnicos necesarios para producir un vino de guarda, la producción fue irregular en calidad, privilegiando la cantidad. Con el fin de la I Guerra Mundial se selló la reforma de la vitivinicultura. Lógicamente, la crisis salitrera junto con la apatía de los mercados extranjeros provocaron una disminución en la demanda, gatillando una larga crisis de la industria vitivinícola, efecto que fue ampliado por la crisis económica de 1929.

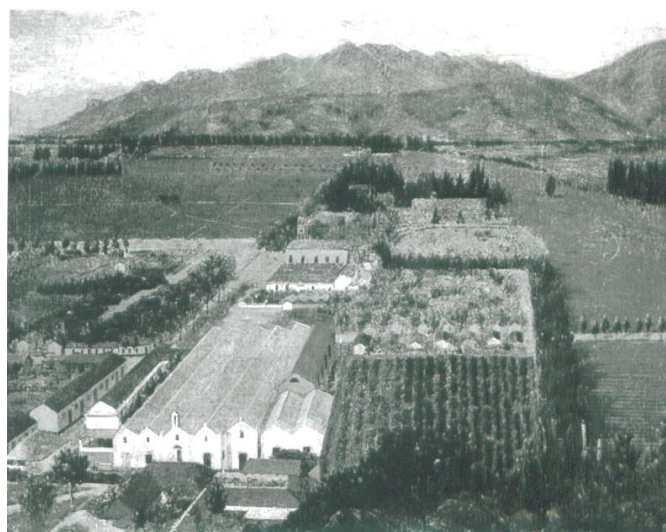


Fig. 10 Pintura de la viña Errázuriz Panquehue, 1896. Autor desconocido. Tomada de Le Blanc, Magdalena, "El vino chileno, una geografía óptima, Ocho Libros Editores, Santiago de Chile, 2000.

³ Del Pozo, José, *La historia del vino en Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 1999, pp. 70-71. Es la primera vez que se introducen cepas francesas y que la vinificación está a cargo de un enólogo francés en un predio chileno.

Sin embargo, este ciclo del mundo vitivinícola participó, en un período de ochenta años, en un proceso de transformación del espacio rural⁴. La región central y sus valles ofrecían las condiciones de suelo y clima más favorables para la implantación de las viñas modernizadas y los nuevos cepajes.

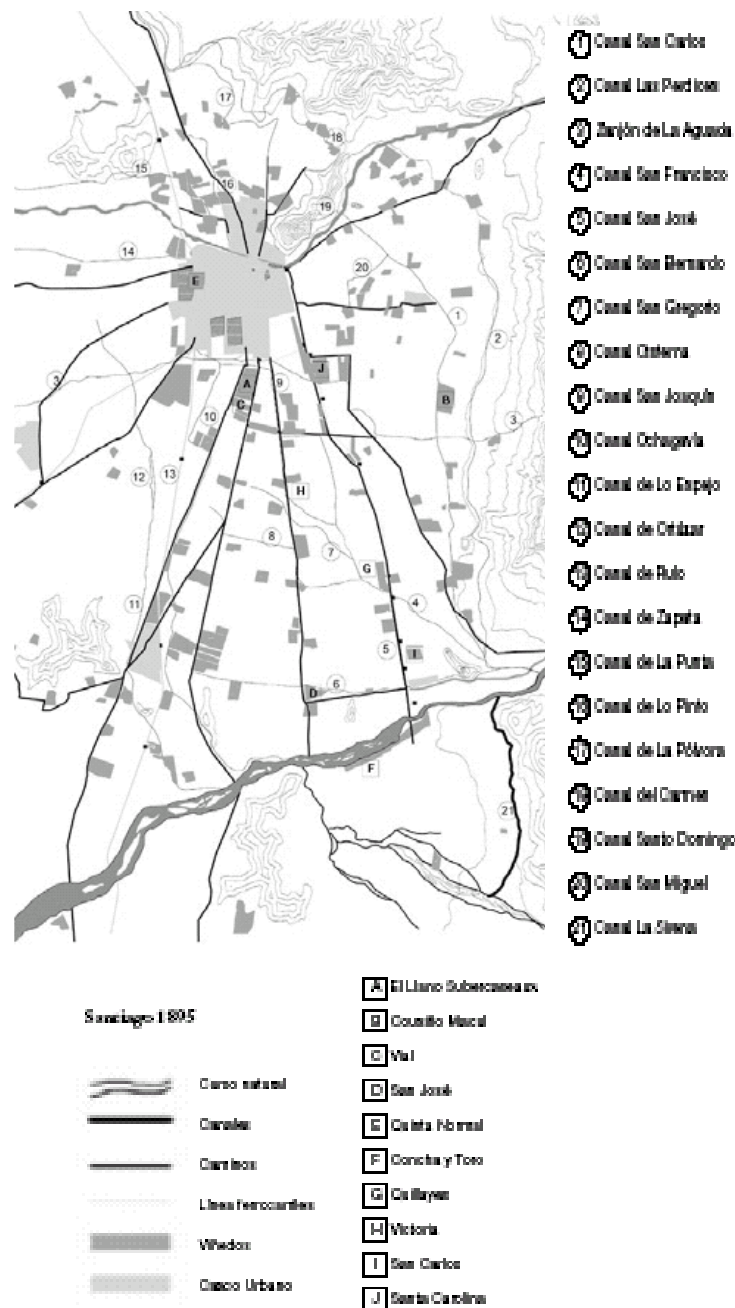
No es de extrañar que la zona agrícola dedicada a la nueva viticultura tuviera como límite norte el río Aconcagua y como límite sur el valle de Curicó. Entre estos dos valles se encuentra el valle del Maipo, en el cual se concentró una alta cantidad de nuevas viñas en proximidad a la ciudad de Santiago y en particular en el sector del Llano del Maipo.

2.2 la infraestructura

2.2.1 La infraestructuras como telón de fondo

Las infraestructuras propias del siglo XIX estuvieron en el origen del desarrollo de las nuevas viñas y provocaron su dinámica. La construcción y el trazado de canales de irrigación y ferrocarriles perfilaron un papel determinante para rentabilizar el espacio rural y definir nuevos territorios para la agricultura y para la viticultura (Fig. 11). La Asociación de los Canalistas del Maipo irrigaba alrededor de 100.000 ha de predios agrícolas del valle de Santiago, cuyos accionistas eran propietarios de viñas. En la misma lógica, en 1889 la iniciativa de la construcción del Ferrocarril del Llano del Maipo⁵, que hacía el recorrido de Santiago a Puente Alto, se debe a Domingo Concha y Toro. En varios casos fueron, entonces, los mismos emprendedores⁶ los que valorizaron el Llano del Maipo y aprovecharon sus infraestructuras para implementar sus viñedos modernizados. Así, el territorio del vino no sólo se definió como el resultado de operaciones de infraestructuras y de explotaciones vitivinícolas sobre el espacio geográfico, sino que, además, reflejó las relaciones entre el campo y la ciudad, a finales del siglo XIX.

Fig. 11 El llano del Maipo y Santiago en 1895. Trazado de canales, ferrocarriles y su relación con los predios agrícolas de la periferia.



Agrado y producción: características espaciales de las nuevas viñas, si bien los conocimientos de los enólogos permitieron la detección de los mejores terruños, las posibles ubicaciones de las viñas buscaron además beneficiarse de las infraestructuras territoriales. Las unidades de producción surgidas de la reforma vitivinícola fueron caracterizadas por una racionalización en su ubicación, organización interna y distribución de los espacios al interior del predio. En el Llano del Maipo la ubicación de las nuevas viñas respondía a una lógica ligada a su inscripción dentro del sistema de redes de infraestructuras territoriales. Contar con la conjunción de distintas infraestructuras como el ferrocarril, caminos y canales de irrigación fue determinante para asegurar el éxito y permanencia en el tiempo de las viñas. De hecho, el control de los canales de irrigación era esencial para la vitivinicultura, y permitió disponer de un recurso indispensable al cultivo de la vid de manera permanente. Asegurar la cantidad de agua disponible determinaba la extensión de las plantaciones previendo el rendimiento de la explotación. Los caminos y ferrovías eran necesarios para el transporte del vino hasta Santiago para su comercialización. A otra escala, la división interna de las viñas generó una organización espacial racionalizada, producto de las nuevas técnicas de explotación introducidas por la vitivinicultura moderna. La organización espacial de las explotaciones puede ser reconocida como un sistema de relaciones espaciales entre dos entidades claramente distintas. Estas dos entidades se diferenciaban por la función que cumplían de la organización productiva. Así se identificaban un área destinada al cultivo y otra a los servicios. La zona de servicio presentaba distintos grados de desarrollo: podía contemplar desde la bodega hasta varios edificios tales como caballerizas, vivienda de inquilinos, una capilla, la residencia de campo del propietario y su parque. Es la organización de la zona de servicio la que señalaba la envergadura de la explotación.

5 En 1889 se inicia la construcción del ferrocarril conectándose con los otros ferrocarriles, y se comercializó la producción de vino tanto al norte como al sur y al extranjero vía Valparaíso.

6 Del Pozo, José, "La historia del vino en Chile, Editorial Universitaria, Santiago, 1999, p.63.

Así, el grado de complejidad interna de la nueva explotación productiva varió según la amplitud y el prestigio del propietario, conservando articulaciones espaciales como características propias a cada viñedo. El sector de cultivos se encontraba adyacente al canal, del cual obtenía su título de regadío, mientras que la cercanía de los caminos existentes determinaba la ubicación de la zona de servicio y el acceso a la propiedad diferentes escalas del territorio, las explotaciones vitivinícolas se pueden entender como geógrafas, motivos concretos inscritos en el espacio geográfico y que configuran la valorización y apropiación del espacio rural a través de la producción de vino.

2.2.2 La bodega vinícola: principal motivo del territorio vitivinícola

No sólo el tamaño y la estructura interna caracterizaron la explotación vitivinícola, sino que, además, el conjunto de recintos necesarios a la producción se formalizó en la bodega, edificio único, distinguible de los antiguos galpones agrícolas, dispersos y polifuncionales. La bodega vinícola (Fig. 12) fue la manifestación arquitectónica de la reforma de la vitivinicultura chilena, como la propuesta y puesta a punto de un nuevo programa arquitectónico. A finales del siglo XIX se publicaron una serie de tratados sobre las técnicas de producción del vino entre los cuales destaca el escrito por Manuel Rojas, que presentó una síntesis del saber en la materia, incluso del programa arquitectónico. El principal aporte de estos tratados estuvo en formular los principios sobre los cuales basarse para resolver la organización espacial de la bodega, diferenciándose de los galpones de almacenamiento, al permitir un control de la calidad en cada uno de los recintos y fases de la crianza del vino. En esta época la bodega vinícola fue considerada como un solo edificio constituido por distintos locales, especificados y articulados según las necesidades de la elaboración del vino. La producción de vino a partir de la uva (vinificación) requiere tres etapas, a las cuales corresponden locales diferenciados por sus características dimensionales y ambientales.



Fig., 12 Bodega viña Santa Carolina, Macul, Santiago.

La primera etapa de la vinificación consiste en reducir la uva a mosto, en un recinto denominado lagar (Fig.13, 14, 15 y 16), donde la uva es prensada vertiendo su jugo y el orujo en grandes cubas, donde fermenta. Una vez finalizada la fermentación se trasiega el mosto a vasijas para ser controlado el primer año en la bodega de crianza (Fig. 17 y 18). La última etapa de la crianza es el envejecimiento y sucede en una bodega de guarda (Fig. 19 y 20), donde permanece el vino hasta antes de ser embotellado. Todos los locales eran dimensionados en relación con cuatro variables definidas por el enólogo: el rendimiento de la cepa, la extensión del viñedo y las dimensiones de las vasijas vinarias y su disposición al interior de los locales. Las medidas del edificio reflejan entonces la amplitud de la explotación. El lagar y la cubería, por estar vinculados funcionalmente, estaban dispuestos el uno sobre la otra, en un solo recinto, siendo el lagar un piso técnico sobre la cubería. El recinto que los contenía debía ser bien ventilado y la temperatura mantenerse entre 15 y 20 grados. La bodega de crianza debía estar en relación directa con la cubería, además de ser oscura, seca, sin corriente de aire y mantener una temperatura entre 12 y 18 grados. De la misma manera, la bodega de guarda debía estar relacionada con la bodega de crianza, además de ser oscura, seca, aislada de la influencia exterior con posibilidades de aireación, manteniendo una temperatura entre 10 y 15 grados.

En la configuración de la planta como en la del corte, la distribución de los recintos obedecía, por un lado a la circulación del producto en sus distintos estados -desde la uva hasta el vino- y por otro lado por las necesidades ambientales de cada uno de ellos. Así, el lagar y la cubería se ubicaban en el costado del edificio que daba hacia el viñedo; la bodega de crianza era adyacente, fuese paralela o en escuadra; y la bodega de guarda por debajo de ésta, en subterráneo. La organización espacial estaba regida por la necesidad de accesibilidad al vino para su desplazamiento y su control de calidad.

Así, el pasillo, como estructura espacial, se convirtió en una característica particular de las nuevas bodegas, siendo la resultante de todos los desplazamientos de las personas y del vino.



Fig. 13a Dibujos de trabajo de la vendimia, autor desconocido.



Fig. 13b Dibujo de trabajo de la cubería y lagar de la bodega de viña Cousiño Macul, 1890, autor desconocido.

En términos materiales, la mayoría de los ejemplos de bodegas conocidas estaba construida en adobe, albañilería en ladrillo cocido y mampostería en piedra presentando dos sistemas constructivos: el muro asociado a cañones corridos y el pilar asociado a bóvedas de aristas, de lo cual resultaban dos características espaciales: recintos compartimentados o naves comunicadas.

Las bodegas vinícolas manifestaron la sistematización de los procesos productivos y la eficiencia de los desplazamientos interiores. A partir de la articulación de las dimensiones del programa se estableció el diseño de una forma arquitectónica claramente legible en la volumetría exterior.

El paisaje construido por la reforma de la vitivinicultura, en el Llano del Maipo, se presenta como la imagen resultante de los adelantos permitidos por diversas técnicas y su implementación en el territorio.

Fue, por lo tanto, la aparición de una nueva imagen en el espacio rural, constituida por motivos identificables y recurrentes que inauguró la construcción del paisaje del vino.

Al volver nuestra mirada sobre la imagen de la viña Panquehue, su estructura nos evoca el paisaje del vino, que se sustenta sobre la organización espacial de una explotación agrícola. Esta imagen articula configuraciones materiales específicas y visibles, que son entendidas no como elementos aislados sino que articulados entre sí como motivos paisajísticos.

Como telón de fondo, la hilera de álamos que acompaña los canales en todo el valle identifica el control del agua, como el tren, la posibilidad de transporte e intercambio del vino. Otro ejemplo como el clos, materializado por la pirca, se reconoce como el cierre perimetral de las viñas. La ordenada orientación de las melgas produce un patrón visual de líneas paralelas que, agrupadas en cuadradas separadas, por caminos ortogonales que se fugan, caracterizan el paisaje del vino por una racionalización del espacio productivo a través de un orden geométrico.

Fig. 15 Cubería y lagar de la bodega de viña Cousiño Macull, 1910, autor desconocido .



Fig. 13c Dibujos de trabajo de la vendimia, autor desconocido.



Fig. 14 Cubería y lagar de la bodega de viña Santa Carolina, Macul, 1910.



En el primer plano aparece la bodega, como la manifestación arquitectónica de la reforma de la vitivinicultura. El tamaño del edificio, la repetición de sus naves, sus fachadas casi ciegas, y la repetición de los frontis destacan la bodega de los antiguos edificios agrícolas y remiten a una imagen edilicia. En esta imagen la bodega toma presencia como el edificio construido que identifica la producción de vino y el control en términos productivos del territorio que lo sustenta. Tomando distancia del conjunto de elementos que componen la imagen, se produce un contraste que hace visibles dos maneras antagónicas de organizar la propiedad, distinguiéndose claramente sus dimensiones espaciales: la productiva y la ornamental.

El orden productivo, caracterizado por un patrón gráfico, geometrizado, repetitivo y extensible, se contrapone al orden ornamental del parque, que rompe con la repetición, presentando diversas agrupaciones vegetales, constituyendo un mundo interior, acotado y aislado de la producción. En estos parques las circulaciones curvas y fluidas renuevan el motivo paisajístico, proponiendo una sucesión de vistas y composiciones ornamentales entregadas a la contemplación.

El cuadro del paisaje rural vitivinícola, de finales del siglo XIX, resultó de operaciones técnicas destinadas a racionalizar el espacio rural y a la vez ordenó la imagen del territorio en un conjunto significativo. Este doble proceso fijó en nuestra cultura una identidad del paisaje del vino que ha permanecido en el tiempo.

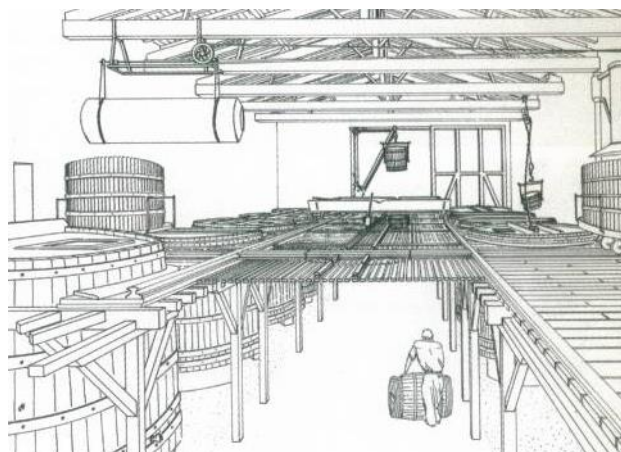


Fig.16 Perspectiva de cubería y lagar de la viña Lynch – Bages, en Pauillac.



Fig.17 Bodega de crianza de la viña Santa Rita, 1930.



Fig.18 Bodega de crianza de la viña Lontué, 1930. Fotografía toma de Del Pozo, José, "La historia del vino en Chile", editorial Universitaria, Santiago de Chile, 1999.

El cuadro de la viña Panquehue representa entonces más que una prueba de la existencia de un paisaje del vino, pues nos permite leer tanto formas en el espacio como formas en el tiempo (fig. 19 y 20). Al leer este cuadro, a pesar de los 100 años que han pasado desde que fue pintado, se nos revela hoy el sentido del paisaje del vino, éste de hace 100 años, como el que se está construyendo hoy en día con otros motivos.

Estas consideraciones nos sugieren preguntarnos: ¿Cuál es el orden espacial concreto que presentan los viñedos actuales?, ¿cómo éstos se representan hoy en día? Se trataría entonces de construir un punto de vista que permita considerar el territorio del vino como la configuración de motivos que en sus relaciones definen el nuevo paisaje del vino asumiendo la dualidad del término paisaje.

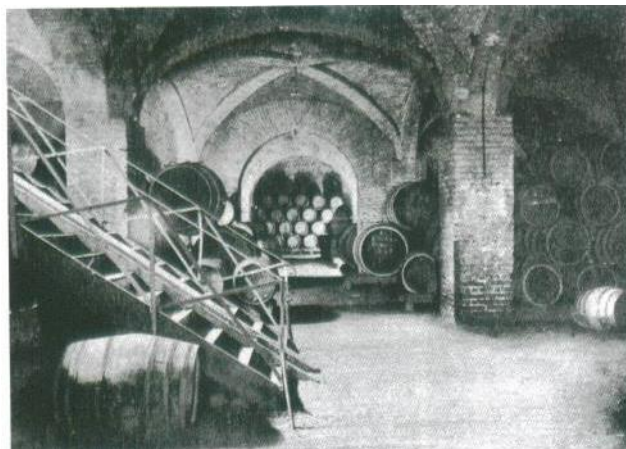


Fig. 19 Bodega de guarda de la viña Santa Carolina, Macul, 1919.



Fig.20 Bodega de guarda de la viña Santa Carolina, Macul, 1919.

Nuevas geometrías en viejos paisajes

Las cuestas son un evento típico del paisaje de Chile; en país de cordillera, cerros y valles, este elemento de la geografía ofrece los espectáculos más variados, según en qué zona nos encontremos, ya que los biotopos tienen una expresión muy marcadamente diversa a lo largo de Chile.

La mirada desde lo alto, tan común en Chile, es la que permite las amplias vistas, representadas en tantas pinturas por los maestros; Orrego Luco, Jarpa, los Valenzuela, Strozzi, o Guevara, indicaron ese lujo de la posición del observador sensible de esta geografía; el alto, miradores naturales, desde los cuales se presencia la metamorfosis de los valles, son esos hechos del paisaje que hacen de Chile un país con carácter, un paisaje cordillerano obvio, pero no necesariamente asumido.

Los mantos de extensos viñedos, de textura vinosa y colores cambiantes, cubrieron toda plantación previa; desaparecieron los frutales, los trigos y las hortalizas, dando paso a las vides.

Al desplazarse por el país y debido a la diversidad climática, se van advirtiendo imágenes reconocibles de otras latitudes; quizás la de las viñas sea la más destacable: orden, coherencia paisajística, riqueza y signos de la producción, son las asociaciones naturales que rápidamente impone la razón. Se agolpan recuerdos de paisajes europeos, con el matiz californiano y sus avanzadas tecnologías.

Sin embargo, y casi al mismo tiempo, surgen sensaciones que llenan de sorpresa, y a la vez de afecto por la cosa propia; cercana creación, aparecieron estas realidades productivas que, probablemente sin haberlo previsto, han cambiado tan significativamente el paisaje de este país.

Y digo país, porque "país", "pago", "paisaje", tienen una raíz común y el cambio de paisaje implica también un cambio en el país y en su carácter. Las nuevas viñas han contribuido a una modificación profunda, que va más allá de su propia coherencia vitivinícola; conlleva cambios en las costumbres rurales, en las labores del campo, en su renovada imagen y en su realidad tecnológica.



Fig. 21, 22, 23 y 24 Viñedos en el valle de Copiapó. III región.

Era de esperar lo de los valles fértiles, pero lo que llama más la atención del transeúnte es el cambio que han tenido los primeros planos de cerros, que de su seco espinal y geomorfología precordillerana, hoy ostentan una geometría de ortogonalidades superpuestas, líneas que conforman verdaderos cuadros posados sobre la tierra, efecto de la máquina y de la mano del hombre. Las unidades homogéneas de paisaje (UHP en el lenguaje del análisis de paisaje) crecieron en tamaño y, en muchos casos, modificaron considerablemente los territorios vistos; la homogeneidad de las viñas ha intervenido en el entorno inmediato y también en los horizontes de los fondos escénicos. El carácter singular de las preexistencias se está transformando hoy en paisajes nuevos. Está cambiando la organización tridimensional del espacio, debido a la expresión de los cultivos nuevos, caracterizados ahora por esta nueva unidad y coherencia, pero sin llegar a la monotonía de los monocultivos, tan perjudiciales para el equilibrio ecológico y paisajístico.

En ese viaje por las carreteras y los caminos de Chile y ahora más fácilmente perceptible, comparece la realidad de los valles transversales que se desarrollan a lo ancho del país, efecto de las aguas y la presencia de la alta cordillera que llega al mar. Las plantadas extensiones se asocian a esa geografía atravesada, aprovechando los beneficios naturales que traen las aguas superficiales y subterráneas.

Justamente en esos valles, ya desde la historia colonial de Chile, la armonía rural fue siempre acompañada por un hecho arquitectónico; antaño, casonas de campo, patios, corredores y tejas, insertos en parques, espacios de privacidades y jerarquía, formaron conjuntos de congruencia total, muestra de refinados gustos de las elites criollas. Las viñas antiguas, de arboledas y parques privados, fueron orgullo de la sociedad rural chilena; hoy aquellos que aún permanecen –y como en la realidad de los palacios europeos– se entregan al público, en su nuevo papel de museos vivientes.

Si siguiéramos el viaje por estos espacios del tiempo, el ojo todavía puede reconocer símbolos de la campiña chilena, pero ahora con un inesperado cambio de escala; las plantadas colinas a los pies de la cordillera aún rodean las casonas de adobe, pero también

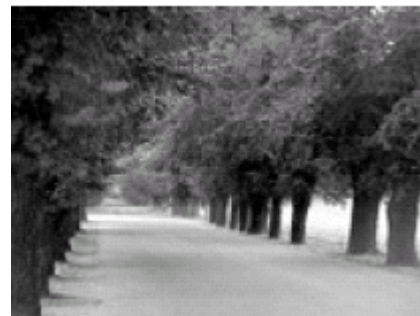


Fig. 25, 26, 27 y 28 Viñedos de la viña Cousiño Macul, Pénalolen, Santiago

sorprende la aparición de volúmenes metálicos, nuevos brillos y colores, edificios industriales de gran tamaño, hitos y altos en los caminos.

En medio de esta nueva realidad de la agricultura chilena se hace presente la búsqueda de formas sintetizadoras de aquella historia pretérita y de la imagen moderna de esta floreciente agroindustria. A lo largo de las carreteras se ha instalado el desarrollo; la arquitectura y el paisaje, unidad inseparable del territorio habitado, son objeto de ese cambio, provocando una nueva sensación de modernidad y bienestar.

En el contexto de la globalización, la introducción y tecnologización de las viñas está asemejando los paisajes a aquellos de otras partes que comparten con Chile el clima mediterráneo; viajar por el sur de Australia, por California, por Sudáfrica o Argentina, se ha convertido en una experiencia similar; la realidad climática ha vestido los territorios de similitudes paisajísticas y a los países de competencias comerciales. La creciente cultura del vino, la multiplicación de las viñas y la calidad de los climas, al lado de las nuevas arquitecturas de grandes empaquetadoras de frutas, han hecho aparecer también nuevas infraestructuras de apoyo: salas de degustación, restaurantes y hoteles son hoy un nuevo interés para el turismo; la mezcla entre la antigua ruralidad y la expresión de la nueva agroindustria se han convertido en atracción; el parrón se convirtió en estas enormes extensiones de plantaciones tecnologizadas y los viejos inquilinos de antaño en especializados temporeros industriales. Han cambiado las costumbres del campo y en el paisaje social se divisan más bicicletas y cascos que caballos y chupallas de paja. Chile rural entra en el siglo XXI con fuerza de cambio, notoria tanto en los paisajes de la producción como en la presencia de Chile en los mercados internacionales.

Es casi una paradoja que sea la novedad del campo industrializado la que haya producido un fuerte incremento en el turismo hacia el contexto natural y rural, como una moderna forma de peregrinaje. Esa nueva realidad es la que hoy resulta ser la razón de la revalorización del paisaje como patrimonio; los recursos estéticos, hoy productos vendibles, se han convertido –



Fig. 29, 30, 31 y 32 Viñedos de la viña Cousiño Macul, Pénalolen, Santiago

en Chile tardíamente– en extraordinarios objetos de interés; la apariencia o carácter visible de las zonas bioclimáticas de Chile es todavía un bien gratuito (un lujo paisajístico) en el contexto de un mundo que busca el respiro de la vida urbana, de la excesiva fragmentación del entorno, de la excesiva densidad demográfica y de elementos.

En esta verdad nueva la escala de los territorios vastos y las grandes cuencas visuales han atraído a visitantes extranjeros, siempre sensibles a la especificidad y belleza de Chile. Se podría decir que hoy no son las metas de los viajes, sino los trayectos los que suscitan el mayor interés de los paseantes; lo indica la gran cantidad de programas que se han ido instalando en las carreteras; no es raro ver familias enteras saliendo de la ciudad para gozar de las bellezas al paso del vehículo.

Para terminar relacionando las viñas a lo largo del tramo central de Chile con la percepción del paisaje, se podría decir que destacan tres subzonas claramente distinguibles en las regiones nortinas: los viñedos del valle de Copiapó que hoy desbordan sobre el desierto, el valle del Carmen –en el interior de Vallenar– y el valle de Elqui. Los ríos Copiapó, Huasco, y Elqui han permitido que la diferencia se encarne, más aún si observamos los impresionantes cambios que han significado los tranques y embalses; el agua para la producción ha generado nuevos lugares de esparcimiento en sus bordes, comprobándose el hecho de que los seres humanos tienen gran preferencia por los paisajes de agua, sea ésta natural o artificial. Así, el tranque Lautaro al interior del valle de Copiapó, es visitado por turistas, agregándole valor a la zona.

Como ejemplo, en el valle del río Huasco aparece el nuevo lugar de gran interés que se produjo al almacenar sus aguas: los cerros caen formando un nuevo paisaje, que hoy se empieza a usar como lugar de goce y descanso. El Tranque Santa Juana provee el valle de riego para las vides y al mismo tiempo se constituye en nueva atracción turística. También el valle de Elqui, decano de los paisajes de viñas, hoy cambió totalmente de carácter debido al embalse Puclaro, que surge como gigantesca aparición; sin formular juicios de valor, la modificación, a partir de la necesidad agroindustrial, se convirtió otra vez en un potencial paisajístico.

El turismo al valle de Elqui es conocido fundamentalmente por ese increíble contraste entre los secos cerros circundantes y el verdor de las plantaciones, en especial viñedos. Más al sur, en el valle del Limarí, los embalses Recoleta y La Paloma aportan a las plantaciones que suben por los cerros en el área de Monte Patria, generando también un nuevo paisaje de esparcimiento.

En la V y VI regiones las zonas de los valles de Casablanca, Curacaví, Rapel y San Fernando llenan el espacio de viñas, rutas del vino y casonas antiguas visitadas por turistas. Los ríos Cachapoal y Tinguiririca bañan los paisajes y riegan los ricos terrenos convertidos en campo, industria y turismo a la vez, opción ideal como recurso del territorio.

En la VII Región, al interior de Curicó, Talca, San Clemente o Cauquenes, el Mataquito y el gran Maule aportan riqueza a la calidad de suelos y sus viñedos, al mismo tiempo que generan paisajes fluviales de singular belleza; en medio de esos paisajes, compañías transnacionales instaladas en Chile presentan grandes edificaciones industriales, gozando de los bondadosos climas.

La última zona que ha permitido el cultivo de las viñas es la VIII región, donde destaca el microclima de Quillón en el valle del Itata; allí el sol empieza a escasear y los bosques a dominar la escena; es ya el dominio de la flora arbórea, donde la araucaria se yergue en las cumbres y en la sombra se encienden los coloridos copihues.

Como síntesis y a modo de corolario, no existe el mundo simultáneo o universal, igual para todos; cada uno de nosotros construye su mundo propio, nuestro paisaje. La necesidad genética y la inherente necesidad de placer empujan al ser humano a desplazarse en busca de la naturaleza donde solamente a través de la experiencia personal y de la vivencia, se construye nuestro universo y por ende, nuestra identidad.

El paisaje de las viñas ha pasado a ser hoy un elemento que se siente propio y arraigado.

3.- FORMAS DE AFECTACIÓN SEGÚN SU OCUPACIÓN

3.1 Casos de estudio



Fig. 33 Plano de ubicación de las viñas de estudio.

VIÑA CASA SILVA



Fig.34 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA CASA LAPOSTOLLE



Fig.35 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA SANTA CRUZ



Fig.36 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA VIU MANENT



Fig.37 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA BISQUERTT



Fig.38 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA ESTAMPA

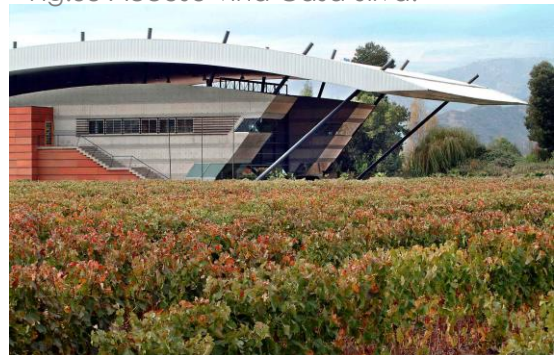


Fig.39 Acceso viña Casa Silva.

VIÑA LAS NIÑAS

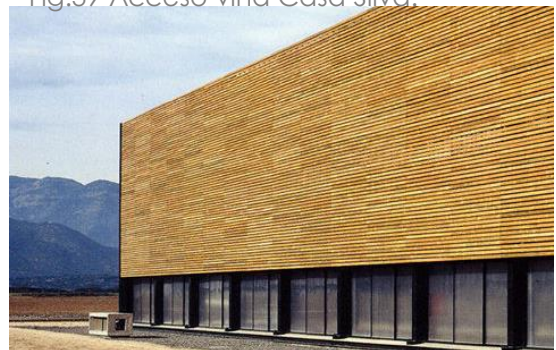


Fig.40 Acceso viña Casa Silva.

3.1.1 VIÑA CASA SILVA

UBICACIÓN

La Viña CASA SILVA se encuentra ubicada en el valle de Colchagua, al interior de San Fernando, cerca de la ruta 5 Sur.

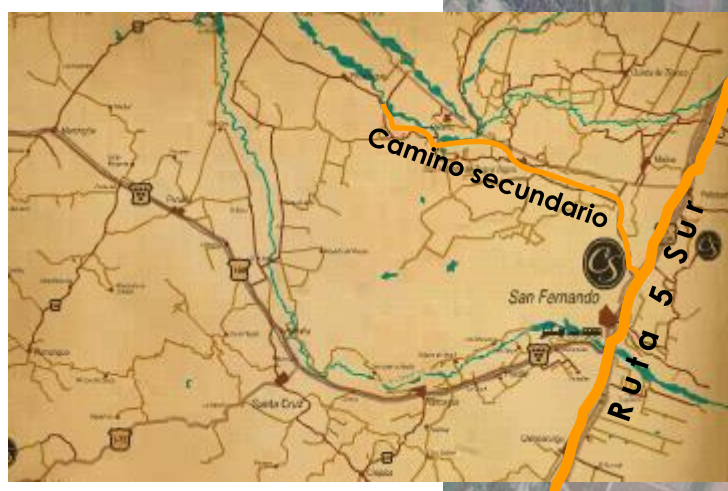
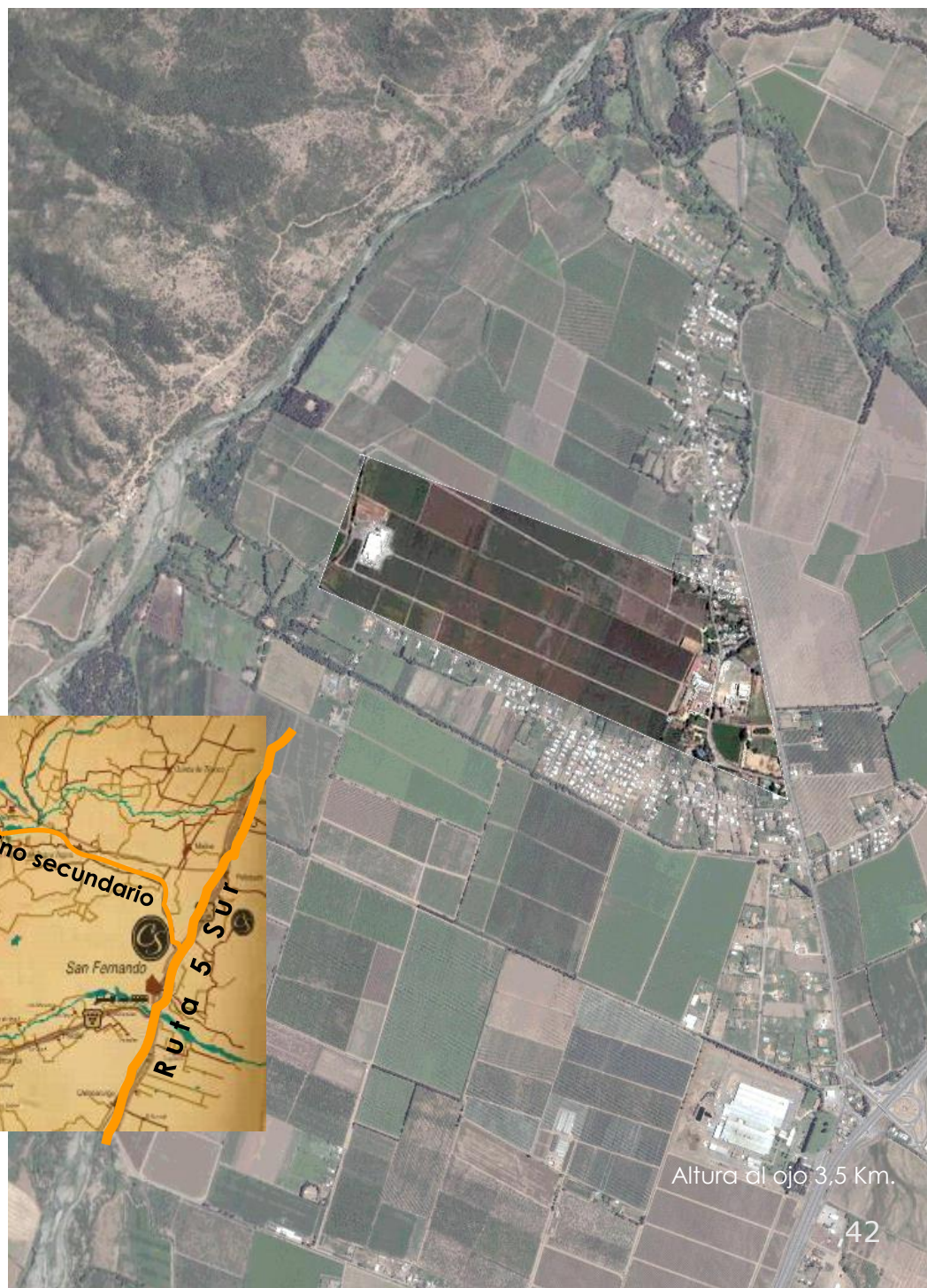


Fig. 41 Plano de ubicación de la viña.

Fig. 42 Vista aérea de la ubicación de la viña, elaboración propia.

Altura al ojo 3,5 Km.

TOPOGRAFIA

La topografía de esta viña esta determinada por un elemento, una **gran explanada** (depresión intermedia), condiciona el tamaño, extensión y vistas inmediatas y lejanas de la viña

Además de los **afuentes de agua** inmediatos que alimentan el río Cachapual y que colindan o rodean a la viña.

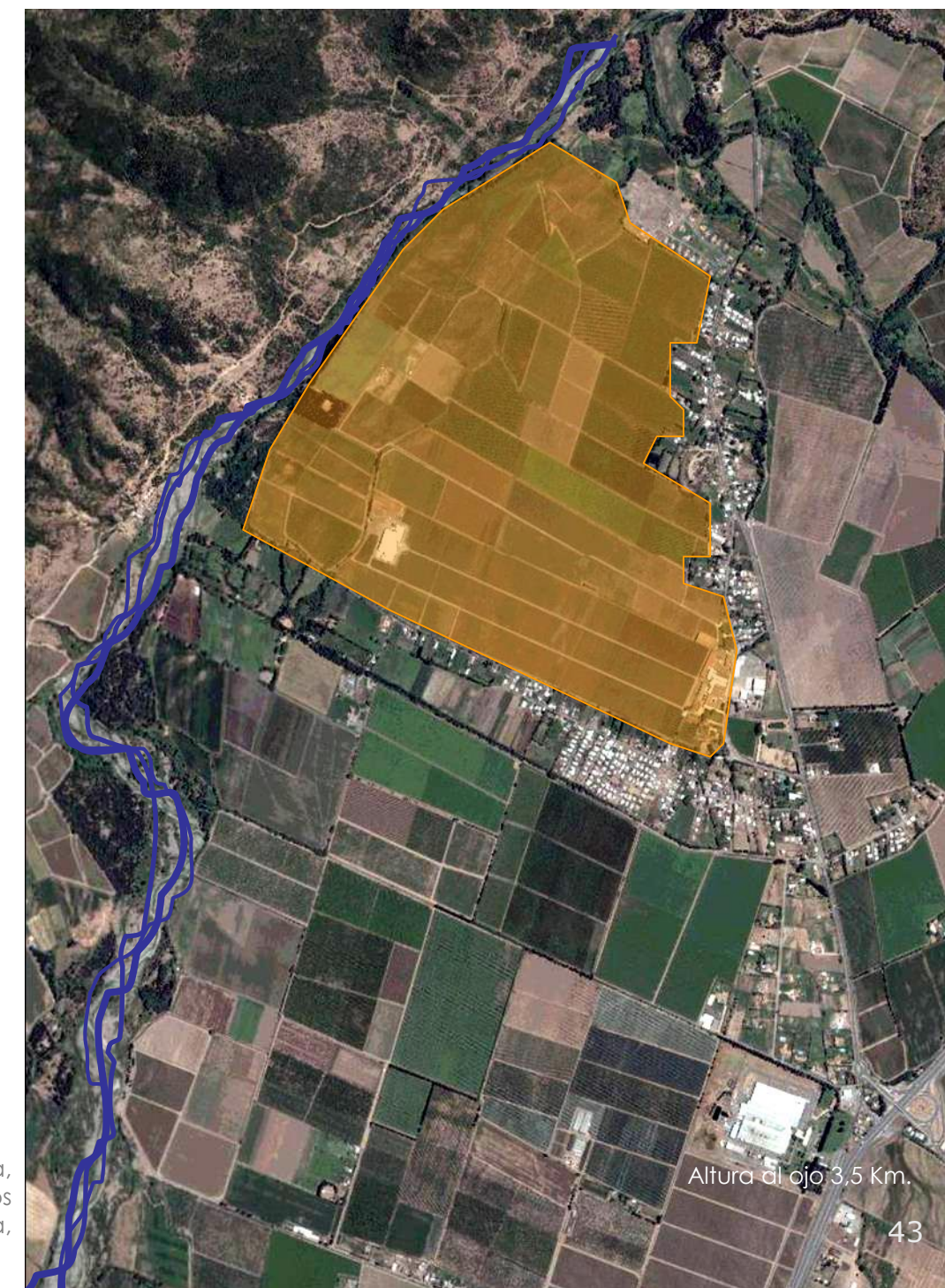


Fig. 43 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.

Altura al ojo 3.5 Km.

LIMITES

Los límites principales son dos: uno está determinado por la **topografía** y corresponde a un afluente de agua que alimenta al río Cachapoal y el otro límite se refiere a **loteos de casas**, dentro de los cuales se distinguen dos tipos, uno corresponde a loteos asociados a caseríos de camino y los otros asociados a una subdivisión predial.

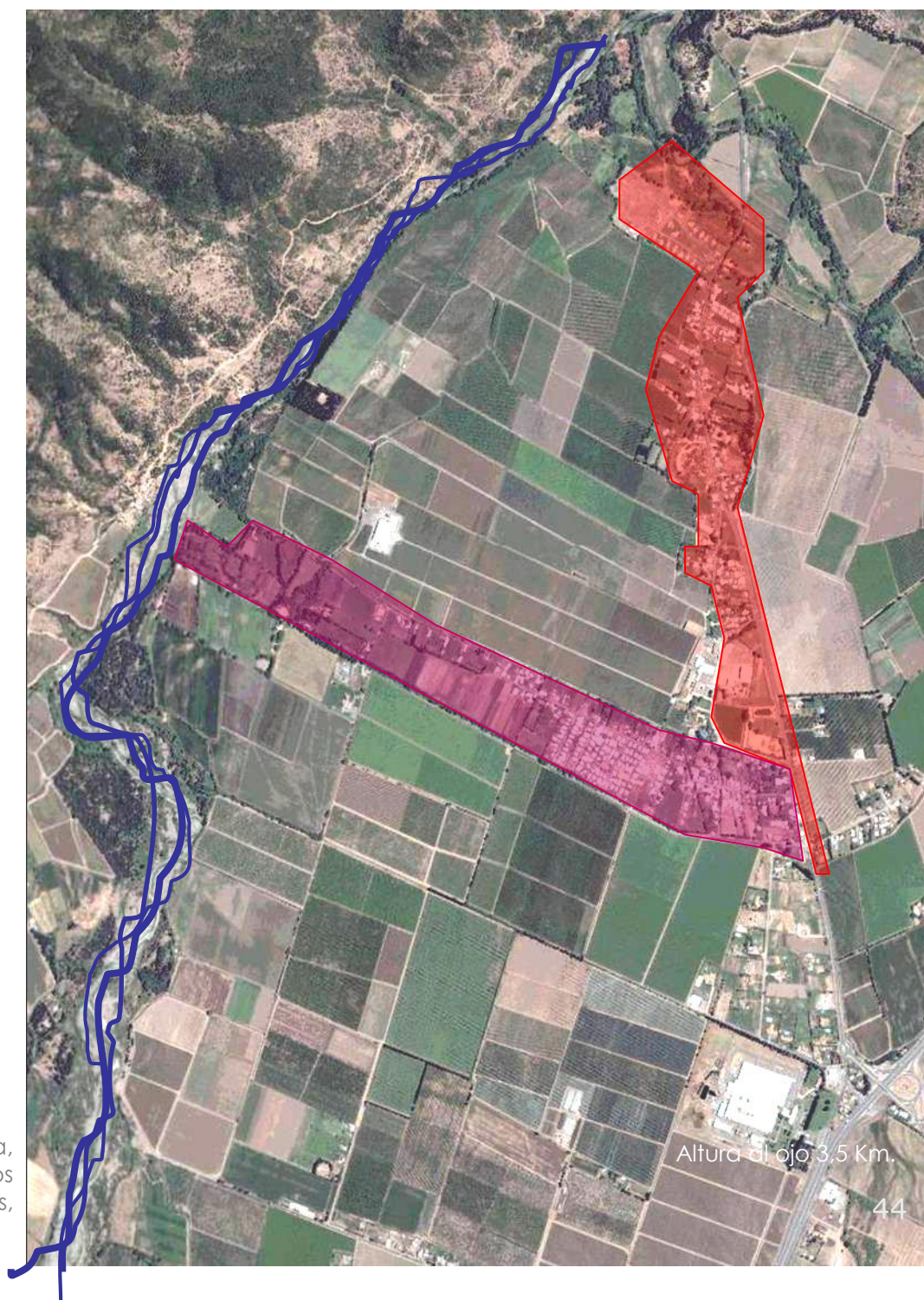
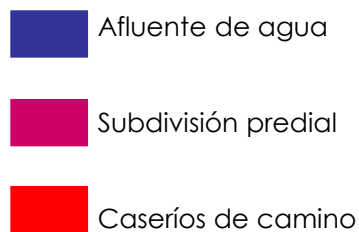


Fig. 44 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites, elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones de esta viña tienen dos modos de emplazarse:

Uno dispuesto en relación al **borde del camino** donde se albergan los servicios dispuestos al visitante de paso.

Un segundo modo de posicionarse se refiere a la **bodega** como tal, dispuesta en un lugar que toma distancia de los poblados circundantes y donde la planicie logra tomar una leve inclinación con respecto al total.



Fig. 45 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento, elaboración propia.

ACCESOS

Si bien esta viña está ubicada muy cerca de un centro poblado, **el acceso se desprende de un camino terciario, tomando como referencia a la Autopista 5 Sur como camino principal.** Así también el acceso tiene dos modos de acción que ayudan a organizar el todo, **este acceso crea un borde de camino donde no solo está el portal de acceso sino que los muros que lo delimitan forman parte de la edificación dando cabida al equipamiento.** Luego de este acceso se extiende y divide las plantaciones para llegar a un lugar donde se encuentra la bodega, generando nuevos recorridos dentro de la extensión del predio.



Fig. 46 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento está **condicionado principalmente por la vías de acceso**, ya que al tener un camino secundario circundado por caseríos de camino y viviendas dispuestas bajo una subdivisión predial es que se **genera este borde limite que contiene programas tanto para la estadia como para la visita** (hotel, restaurant, caballerizas) a parte de la bodega.



Altura al ojo 2 Km.

Fig. 47 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento, elaboración propia.

3.1.2 VIÑA CASA LAPOSTOLLE

UBICACIÓN

La Viña Lapostolle se encuentra ubicada en el valle de Colchagua, cercano a la ruta del vino en la localidad de San José de Apalta.

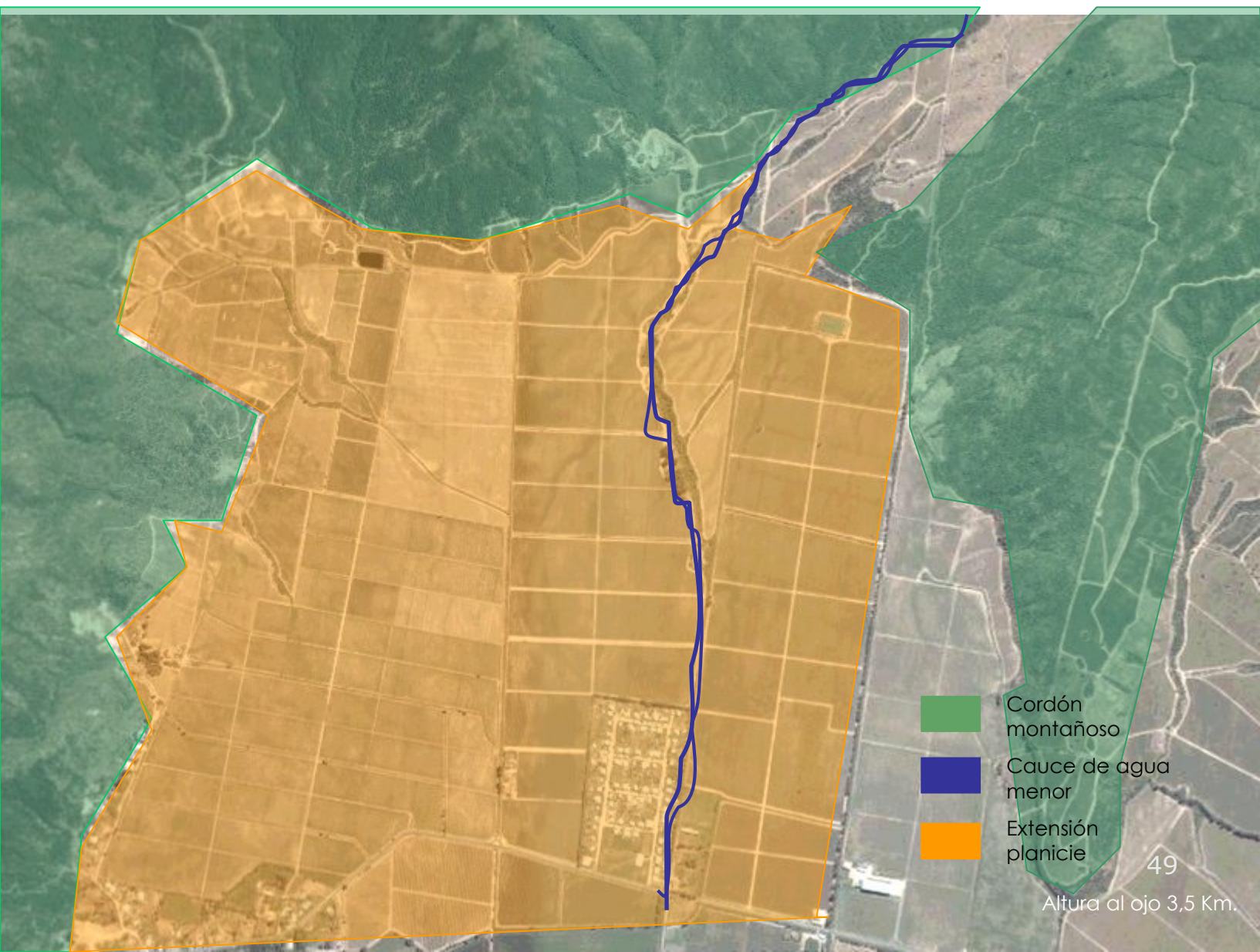
Fig. 48 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la ubicación, elaboración propia.



TOPOGRAFIA

Son tres los elementos que determinan la topografía de esta viña, el primero tiene que ver con un **cauce de agua** menor el cual divide una extensa planicie, segundo elemento **topográfico** y finalmente el otro elemento que caracteriza la topografía es el gran **cordón montañoso que la respalda**.

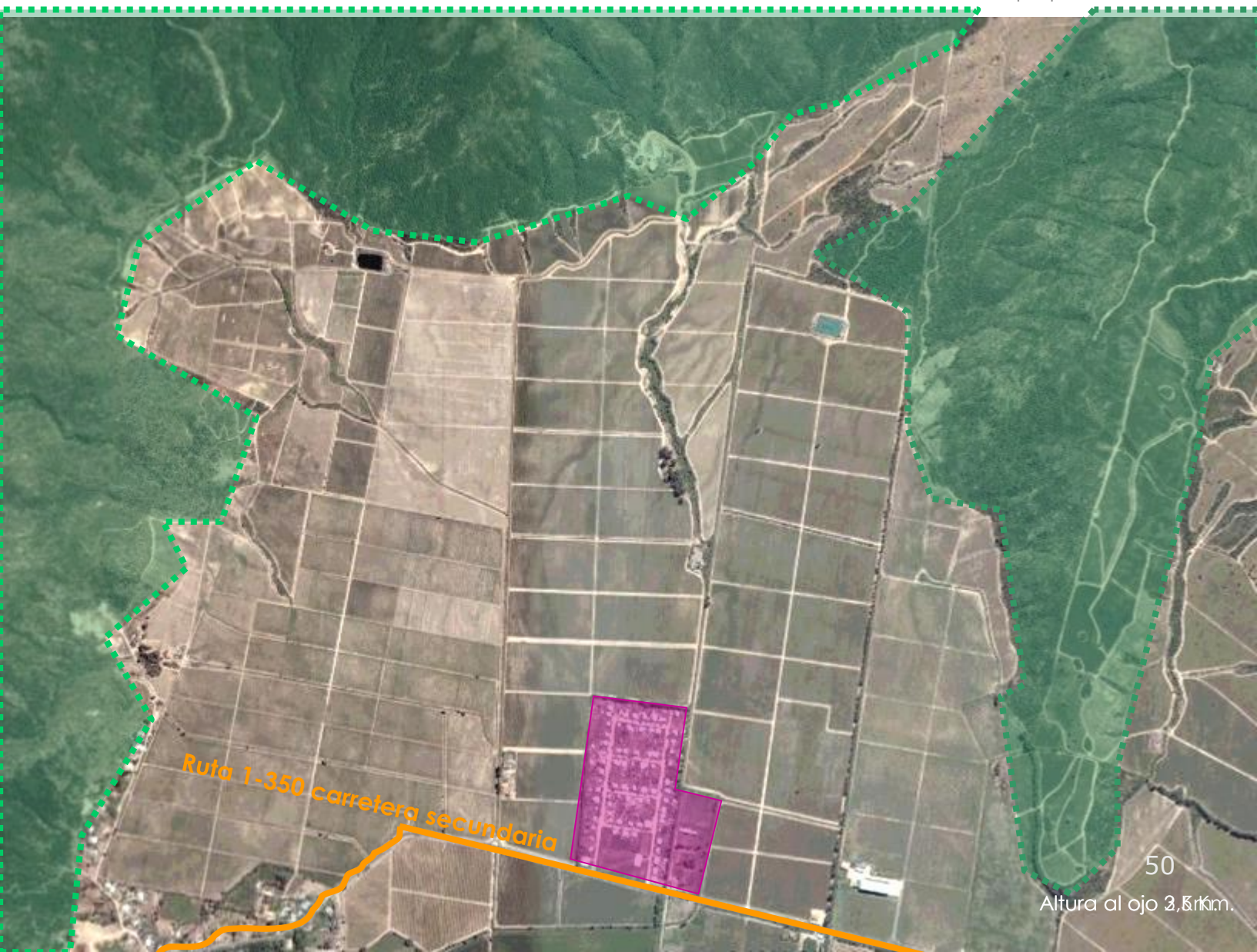
Fig. 49 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.



LIMITES

Los límites están dados por tres condicionantes, una tiene que ver con la **estructura vial**, generando un límite hacia el sur mediante el **camino existente**. La segunda condición que genera límite también por el sur, se refiere a una **conjunto de casas contenidas en una subdivisión predial**. Y el último límite tiene que ver con la topografía, es así como por el norte, el oriente y poniente el límite esta dado por el cordón montañoso.

Fig. 50 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites, elaboración propia.



EMPLAZAMIENTO

Se emplaza justo en una primera **cima** que comienza a desprenderse del cordón montañoso abalanzándose hacia la planicie inferior, el **emplazamiento está netamente condicionado por la topografía**, de modo que desde el pie de este cordón montañoso toma una equidistancia con respecto al camino secundario que se conecta al camino principal, o Ruta del vino. **La condición de cima, sobre el horizonte de las parras hace posible que se distinga desde la lejanía dominando toda la vista del valle** y al posicionarse por el sur respaldado con el cordón montañoso, es soleado desde la mañana hasta la tarde



Acceso-camino de tierra

Ruta 1-350 carretera secundaria

Fig. 51 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento, elaboración propia.

ACCESOS

El acceso se desprende de un **camino secundario**, y **genera un nuevo recorrido**, desde este punto toma distancia y divide la planicie de viñedos a través de un camino que bordea el cauce de agua y conduce directamente hasta las instalaciones del viñedo.



Fig. 52 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.

Ruta 1-350 carretera secundaria

EQUIPAMIENTO

El equipamiento lo condiciona tanto la topografía como el emplazamiento, la viña posee dos equipamientos anexos al de la **bodega y estos son un hotel** dispuesto al costado de la **bodega y un restaurant**, todos estos ubicados en la cima.



Altura al ojo 500 mt.

Fig. 53 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento, elaboración propia.

3.1.3 VIÑA SANTA CRUZ

UBICACIÓN

A 25 Km. en dirección desde Santa Cruz hacia Lolol, se encuentra ubicada Viña Santa Cruz, orientada a la producción de uvas viníferas, para la venta, vinificación y elaboración de vinos de calidad.



Fig. 54 Plano de ubicación de la viña.

Fig. 55 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la ubicación, elaboración propia.

Altura al ojo 3,5 Km.

TOPOGRAFIA

Son tres los elementos que determinan la topografía de esta viña, el primero tiene que ver con un **cauce de agua menor**, seguido de este viene una **extensa planicie** y finalmente el otro elemento que caracteriza la topografía es el gran **cordón montañoso**.

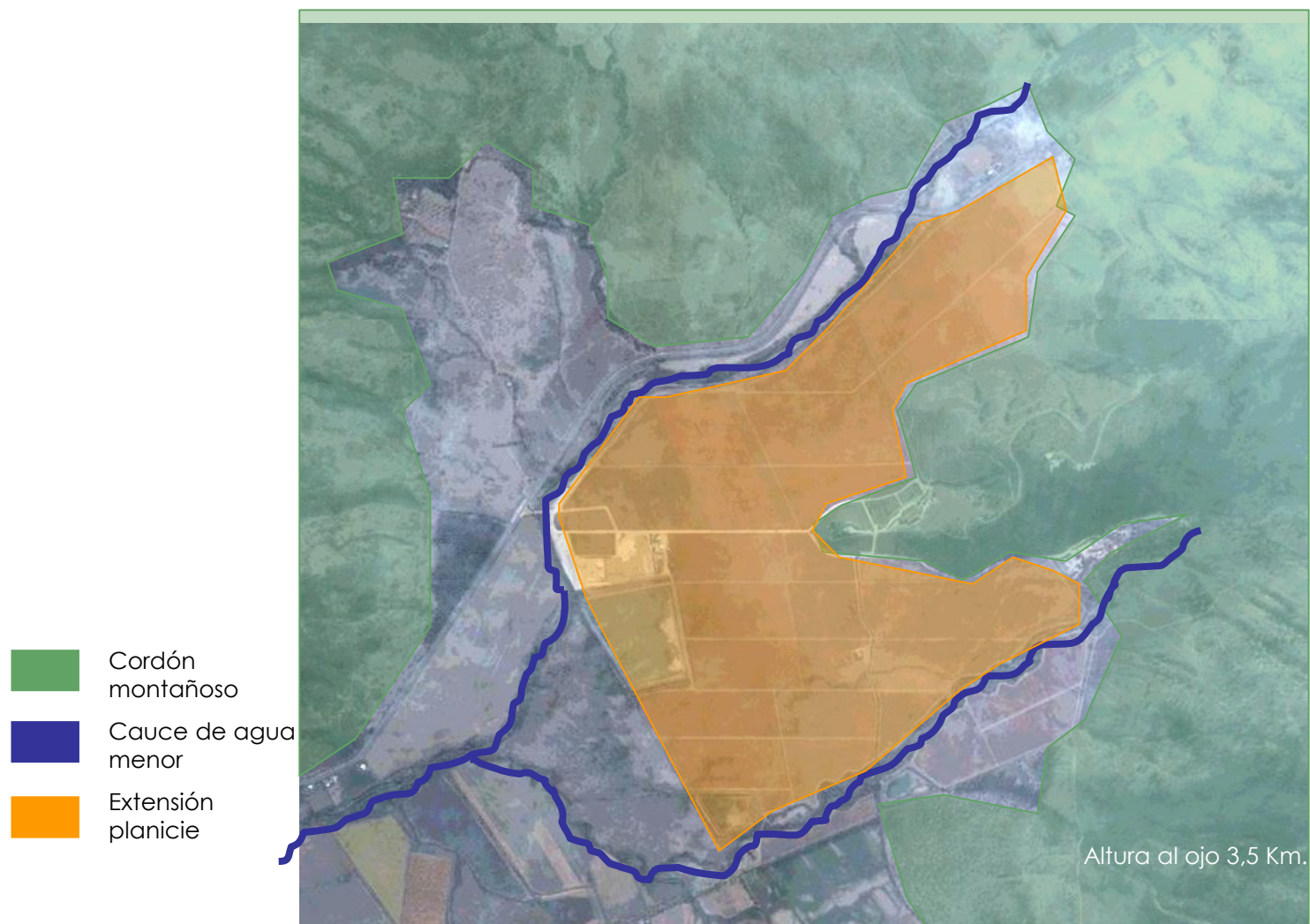


Fig. 56 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.

LIMITES

Los límites están dados por dos condicionantes, una tiene que ver con el **camino existente**, al cual se adosa para luego desplegarse por el territorio. La segunda condición que genera límite tiene que ver con la **topografía**, es así como por el norte y oriente el límite esta dado por el cordón montañoso y por el sur corresponden a un cauce de agua. **Estos límites es tan dados por variantes topográficas y de accesibilidad, otorgando a la viña el modo de disponerse sobre el territorio.**

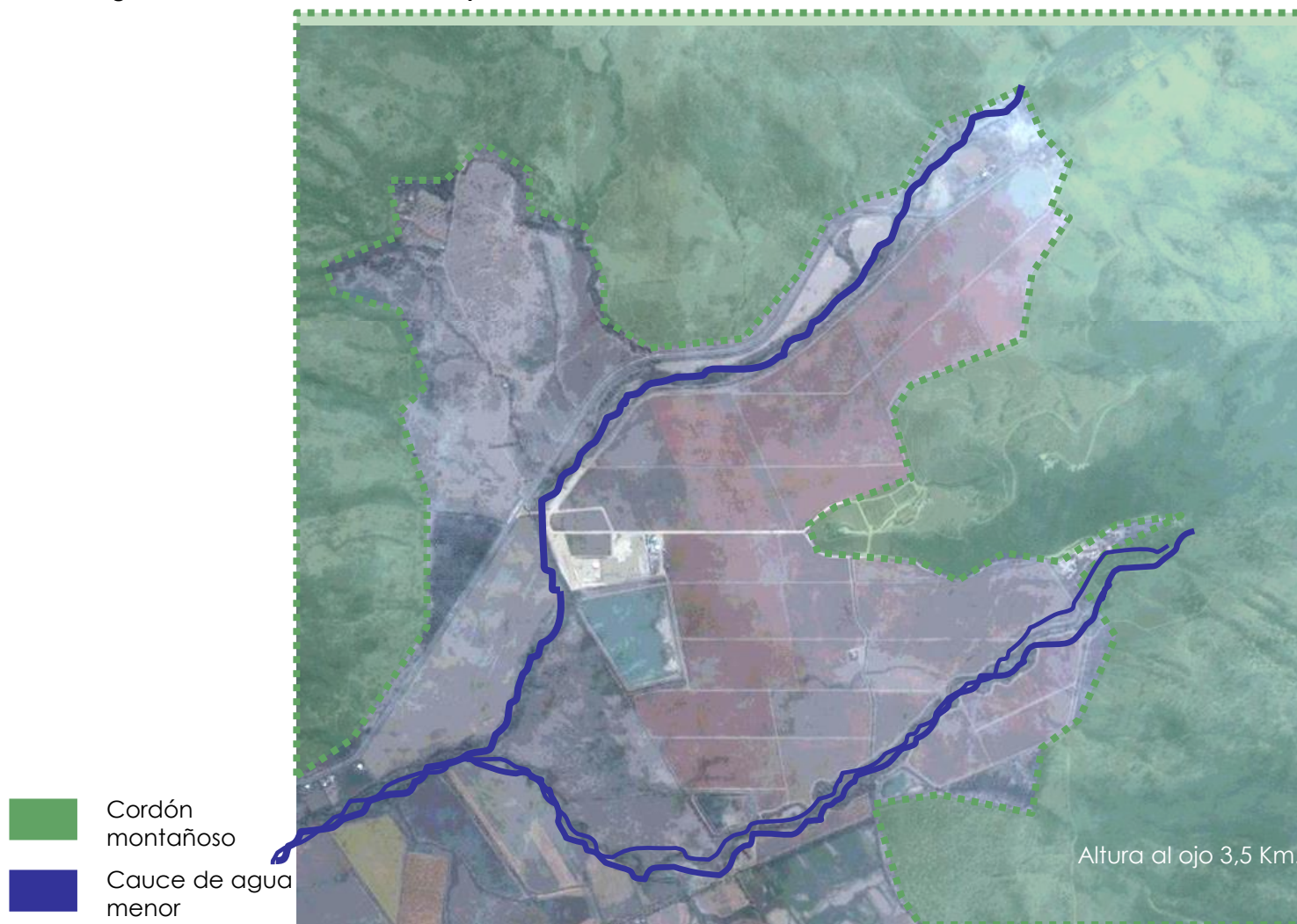


Fig. 57 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites, elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Se emplaza justo en el **pie de monte** que comienza a desprenderse del cordón montañoso abalanzándose hacia la planicie inferior, el emplazamiento esta netamente condicionado por la topografía, lo hace de tres modos:

Se emplaza en continuo con la primera cima del cordón montañoso.

Toma una equidistancia con respecto al camino principal y al principal camino al cual se conecta.

Además se posiciona hacia el norte y en esta condición de cima, sobre el horizonte de las parras que hace posible que se distinga desde la lejanía dominando toda la vista del valle.

Si bien, se ubica entre dos centros poblados, **el emplazamiento tiene que ver con la topografía y la vialidad estructurante.**



Fig. 58 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento, elaboración propia.

ACCESOS

El acceso se desprende de un camino secundario, **desde este punto toma distancia y divide la planicie de viñedos** a través de un camino recto que conduce directamente hasta las instalaciones del viñedo dispuestas en la cima.



Altura al ojo 2 Km.

Fig. 59 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento lo condiciona tanto la topografía como el emplazamiento, la viña posee dos equipamientos anexos al de la bodega y estos son un **centro gastronómico (restaurant)** y un **mirador al cual se adjunta una representación de aldea indígena**, éste mirador genera una nueva instalación para poder acceder hasta aquí, ya no basta con el camino tipo "cuesta" para llegar a la cima, sino que se incorpora un teleférico para generar así mayor interés turístico a la instalación vitivinícola.



Fig. 60 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento, elaboración propia.

3.1.4 VIÑA VIU MANENT

UBICACIÓN

La Viña Viu Manent se encuentra ubicada en el valle de Colchagua, cercano a la ruta del vino próxima a la localidad de Cunaco.



Altura al ojo 3,5 Km.
60

Fig. 61 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la ubicación, elaboración propia.

TOPOGRAFIA

La topografía de esta viña esta determinada por un elemento, **una gran explanada** (depresión intermedia), que condicionan el tamaño y la extensión además de las vistas inmediatas.

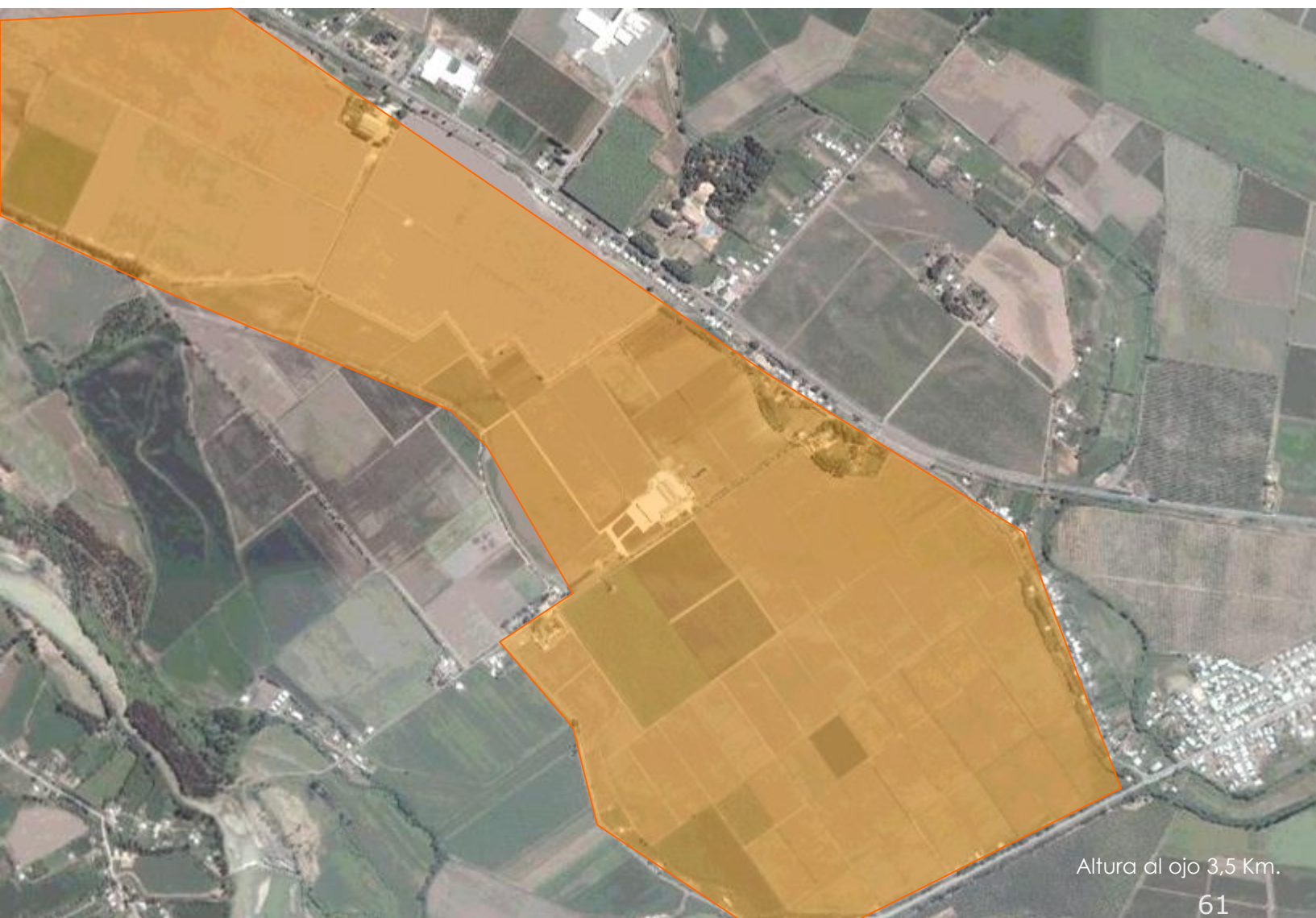


Fig. 62 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.

LIMITES

Los límites principales son dos: uno esta determinado por la **trama vial** y corresponde a la carretera principal o Ruta del Vino de la cual se desprende un segundo camino el cual generará el límite finalmente. El otro límite se refiere a **loteos de casas**, corresponde a loteos asociados a caseños de camino.



Fig. 63 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites, elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones de esta viña tienen dos modos de emplazarse: uno dispuesto en relación al **borde del camino** donde se albergan los servicios dispuestos al visitante de paso. Un segundo modo de posicionarse se refiere a la bodega como tal, dispuesta en un lugar que toma distancia de los poblados circundantes **posicionándose en el centro de los viñedos**.

Fig. 64 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento, elaboración propia.



ACCESOS

Si bien esta viña está ubicada muy cerca de un centro poblado, el acceso se desprende de un **camino secundario**, tomando como referencia a la Autopista 5 Sur como camino principal. Así también el acceso tiene dos modos de acción que ayudan a organizar el todo, **este acceso crea un borde de camino donde no solo está el portal de acceso sino que los muros que lo delimitan forman parte de la edificación dando cabida a un primer equipamiento**. Luego de este acceso se extiende y divide las plantaciones para llegar a un lugar donde se encuentra la bodega, generando nuevos recorridos dentro de la extensión del predio.



Altura al ojo 2 Km.

64

Fig. 65 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento está condicionado principalmente por la vías de acceso, ya que al tener la carretera tan cerca y circundado por caseríos de camino es que se genera este borde limite que contiene **programas tanto para la estadia como para la visita (restaurant e instalaciones para la equitación) a parte de la bodega** la cual toma distancia de la carretera para generar un lugar de mayor calma la cual es necesaria para la crianza de los vinos.



Fig. 66 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento, elaboración propia.

3.1.5 VIÑA BISQUERTT

UBICACIÓN

La Viña Bisquertt se encuentra ubicada en el valle de Colchagua, a 130 km. Al sur de Santiago aproximadamente.



Fig. 67 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la ubicación, elaboración propia.

TOPOGRAFIA

La incidencia topográfica que afecta este territorio es una **gran planicie** (depresión intermedia) y un **cauce menor de agua**, el cual servirá de regadío a la extensión de viñedos. **La topografía otorga condiciones de accesibilidad, vistas y extensión**, que se encuentran determinadas por la existencia de predios y rutas de accesibilidad fuertes con las que colinda.

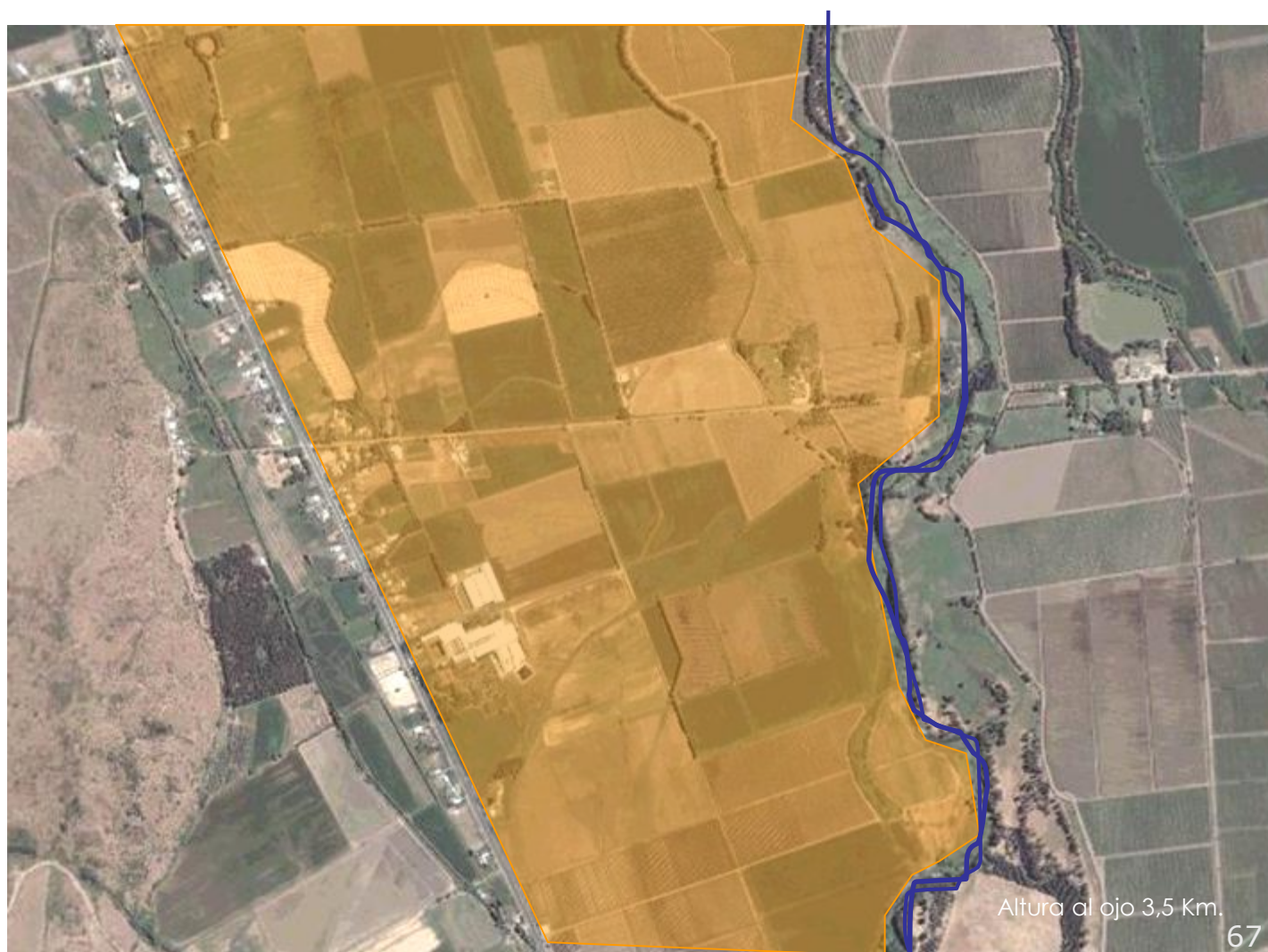


Fig. 68 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.

LIMITES

Son tres los limites que determinan este territorio:

El primero tiene que ver con el **camino principal** existente (ruta 1-50 o ruta del vino).

El segundo limite determina la extensión de norte a sur y corresponde a **subdivisiones agrícolas**.

El tercer limite que demarca la propiedad esta dado por **los cursos de agua que atraviesan el valle**.



Fig. 69 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los limites, elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones de esta viña tienen un modo de emplazamiento dispuesto en relación al **borde del camino** principal, en este caso la Ruta 1-50 conocida generalmente como Ruta del Vino.



Fig. 70 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento, elaboración propia.

ACCESOS

Como se mencionó anteriormente al estar emplazada al costado de la ruta, el **acceso principal se desprende del camino, generando una pequeña distancia entre la carretera y el edificio** mediante un camino interior enmarcado por una sucesión de palmeras, que ayudan a aislar el viento y ruido de la carretera colindante.



Altura al ojo 500 mt.

70

Fig. 71 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento que se distingue de esta viña **está condicionado por la trama vial**, generando así programas **dirigidos especialmente al visitante**, estos son: **tienda y salón de cata, y salón de eventos** (todo esto a parte de la bodega).



Altura al ojo 500 mt.

71

Fig. 72 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento, elaboración propia.

3.1.6 VIÑA ESTAMPA

UBICACIÓN

La Viña Estampa se encuentra ubicada en el valle de Colchagua, cercano a la ruta del vino próxima a la localidad de Palmilla.

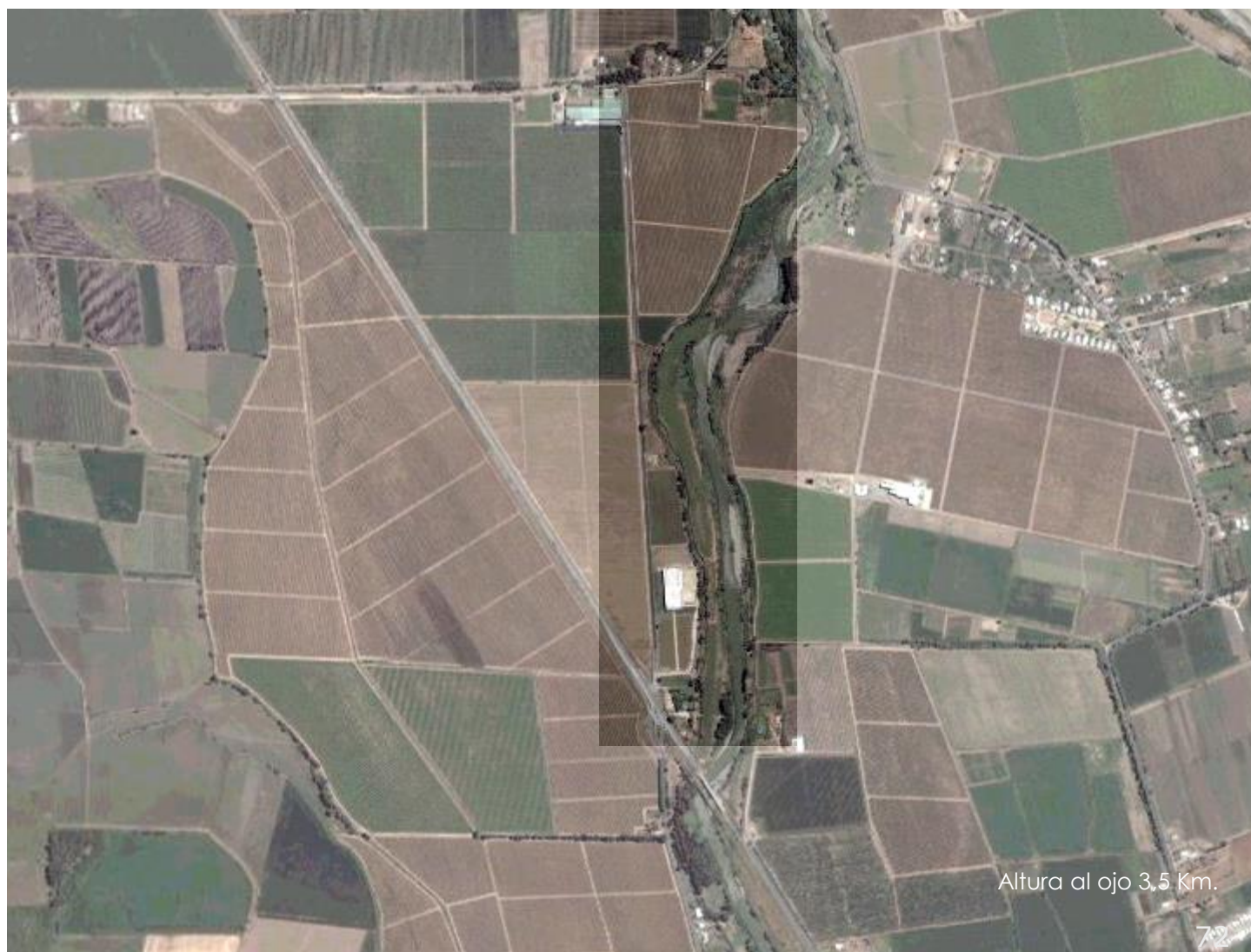


Fig. 73 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la ubicación, elaboración propia.

TOPOGRAFIA

Dos elementos destacan dentro de la topografía: el primero, es la de ser **una gran planicie** (depresión intermedia), y la segunda incidencia topográfica corresponde a un **curso de agua menor** que alimenta al río Tinguiririca.

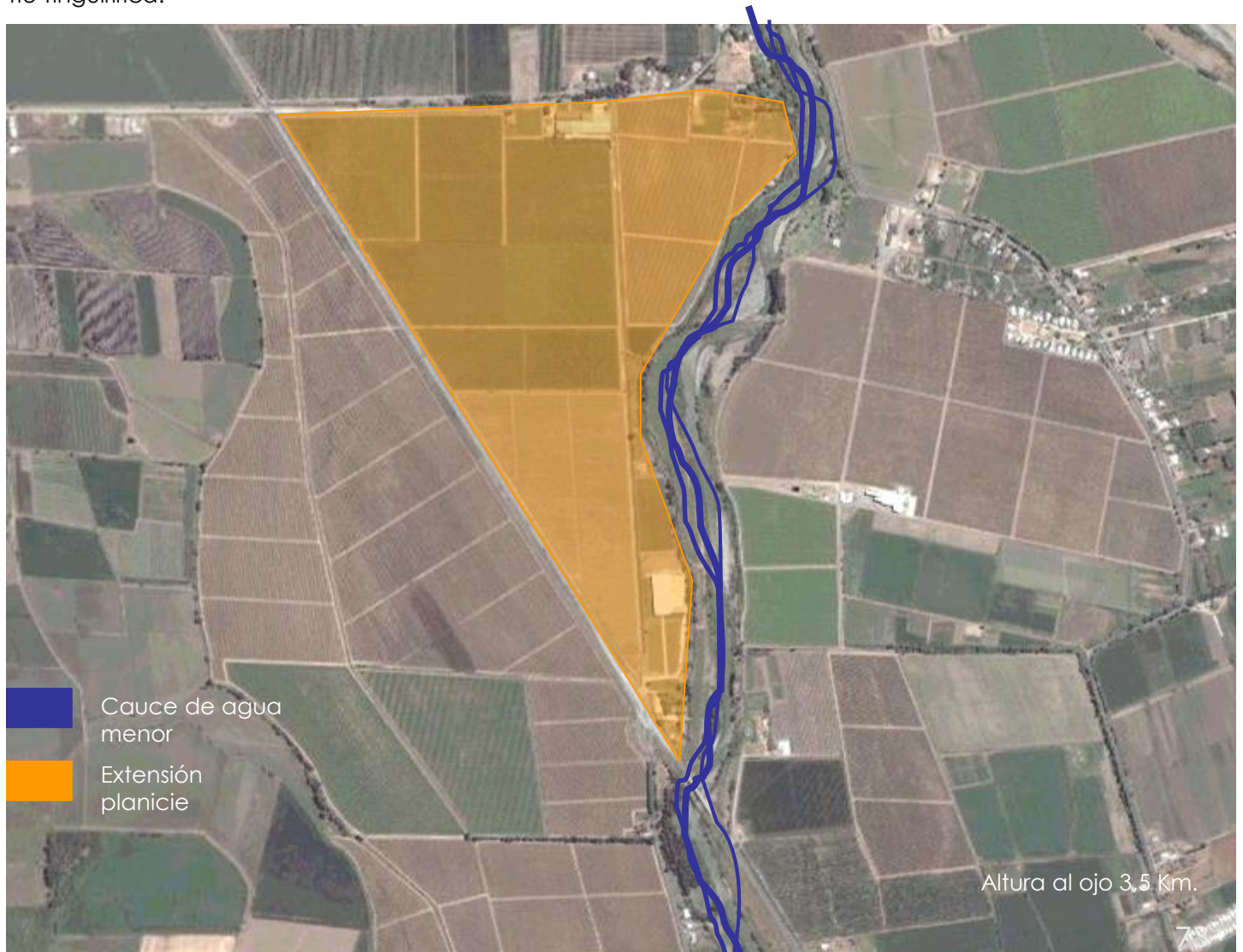


Fig. 74 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía, elaboración propia.

LIMITES

Dos son los límites que enmarcan esta viña. Por un lado esta el límite natural correspondiente a la **escorrentía de agua** y por otro, la vialidad estructurante demarca el territorio.



Fig. 75 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites, elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones de esta viña tienen un modo de emplazamiento dispuesto en relación al **borde del camino**, aunque este camino es secundario, la prestancia del edificio alcanza la misma característica como si estuviera al borde del camino principal.

Las instalaciones de esta viña tienen un modo de **emplazamiento dispuesto en relación al borde de un camino secundario**, pero colindante con la carretera principal, o ruta del vino, lo cual genera que el edificio tenga la misma prestancia y escala que los anteriores, pero en relación a tamaños de una calle interior.



Fig. 76 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la emplazamiento, elaboración propia.

ACCESOS

Se distancia un poco de la carretera principal, esta medida logra genera una **condición de interioridad** creando una bifurcación del predio correspondiente a los viñedos.

Fig. 77 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.



EQUIPAMIENTO

Esta condicionado por dos elementos: uno, la cercanía con las conexiones viales; dos, el tamaño del predio, las cuales **no generan** grandes cualidades para albergar equipamientos complementarios, solo el del tipo de instalaciones para los viñedos, es decir bodegas y servicios

Fig. 78 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso, elaboración propia.



3.1.7 VIÑA LAS NIÑAS

UBICACIÓN

La viña Las niñas se encuentra en el valle de Colchagua, entre los poblados de Cunaco y Santa Cruz.





Fig. 79 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a l ubicación, elaboración propia.

Altura al ojo 3,5 Km.

TOPOGRAFIA

Tres elementos destacan dentro de la topográfica: el primero, es la de ser **una gran planicie** (depresión intermedia), la segunda incidencia topográfica corresponde a un **curso de agua menor**, y la ultima incidencia topográfica y que **proporciona limites es el cordón montañoso**.

-  Cordón montañoso
-  Cauce de agua menor
-  Extensión planicie

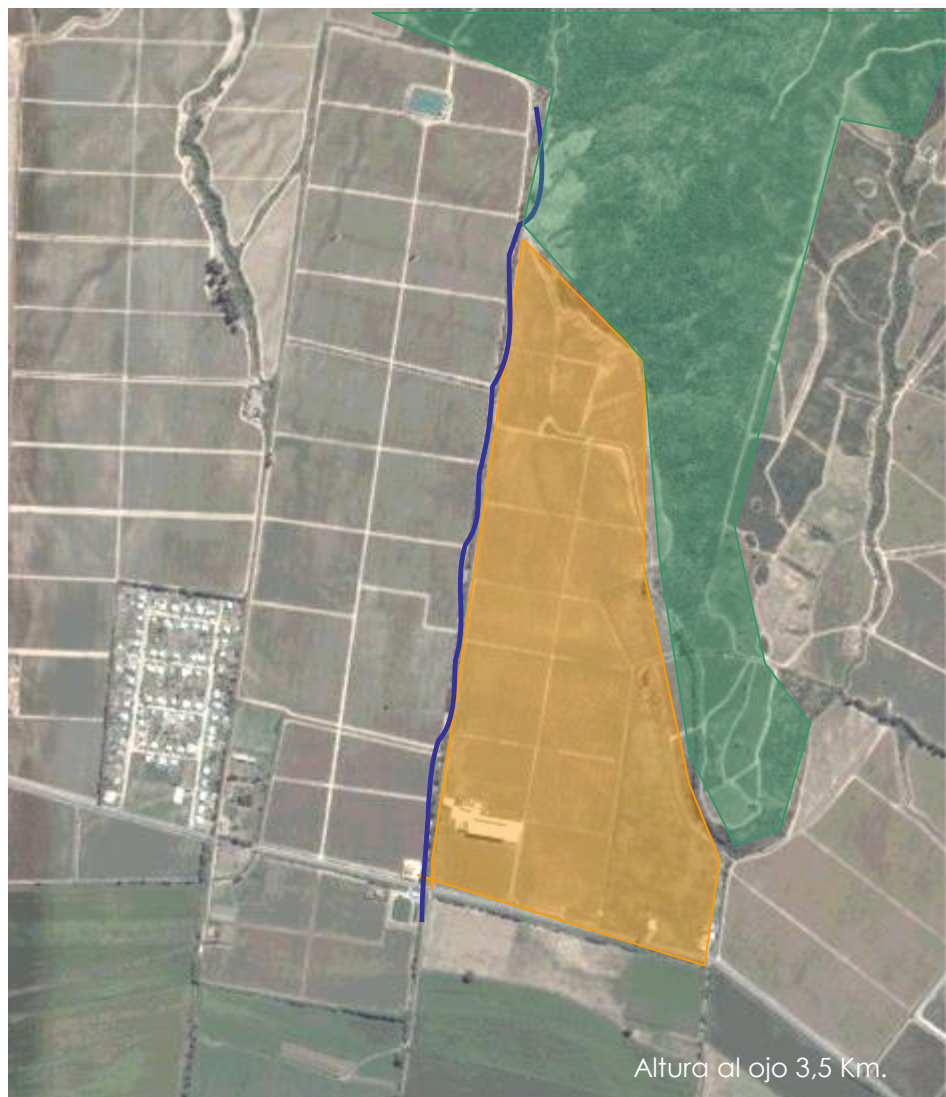


Fig. 80 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a la topografía elaboración propia.

LIMITES

Los límites que enmarcan esta viña están dados por la **vialidad estructurante** el cauce de agua menor y por el norte el límite esta dado por el cordón montañoso.




-  Cordón montañoso
-  Cauce de agua menor
-  Trama vial, camino secundario



Fig. 81 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos a los límites elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

Las instalaciones de esta viña tienen un modo de emplazamiento dispuesto en **relación al borde del camino**, aunque toma una pequeña distancia y genera un atrio en la llegada, la prestancia del edificio alcanza la misma característica como si estuviera al borde del camino principal.



Fig. 82 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al emplazamiento elaboración propia.

ACCESOS

Aunque **se distancia un poco de la carretera secundaria**, esta medida no logra generar una condición de interioridad, sin embargo **crea un atrio de acceso a la bodega misma**.



Altura al ojo 500 mt.

82

Fig. 83 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al acceso elaboración propia.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento **solo alberga a la bodega de vinificación**, éste condicionado por dos elementos, uno, la cercanía con las conexiones viales, y el otro por el tamaño del predio, las cuales no generan mayores condiciones para albergar mas equipamiento.



Altura al ojo 500 mt.

Fig. 84 Vista aérea de la viña, relación de elementos referidos al equipamiento elaboración propia.

3.2 Formas de ocupación que determinan territorio

Este modo de ocupación esta **determinado principalmente por la topografía y el emplazamiento.**

La topografía entrega condiciones de planicie, pendiente y cima, estas características son asimiladas por el emplazamiento, ya que se hace uso de estas condiciones **para tomar distancia de la carretera** adyacente y posicionarse en el pie de monte o la cima, generando así nuevas rutas de acceso, nuevos recorridos que intervienen la forma del cerro y se incorpora tanto a la arquitectura como al cultivo del valle.

El nuevo **despliegue que se realiza por la pendiente da cabida a nuevos programas y equipamientos** los cuales no necesariamente están ligados a la actividad vitivinícola, sino mas bien, están dispuestos para albergar la estadía del visitante, estableciendo rutas de senderismo, miradores en lo alto de estas colinas, hoteles, restaurantes caballerizas, etc.

El **emplazamiento** ya no se dispone al costado de la ruta, ahora mas bien se relaciona con la lejanía y **toma distancia de los centros poblados, toma valor la relación con el territorio total** y ayuda a generar estados de intimidad y reposo, cualidades que deben poseer las bodegas de crianza.

Los casos que corresponden a este tipo de ocupación son la viña Santa Cruz, Viña Casa Lapostolle y viña Casa Silva.



Fig. 85 Vista que tiene la viña Santa Cruz hacia el camino de acceso.



Fig. 86 La imagen muestra la entrada principal a la viña Santa Cruz.



Fig. 87 Desde el interior, la vista predominante que tiene la viña Santa Cruz. **84**



Fig. 88 la imagen muestra la entrada principal a la viña Santa Cruz.



Fig. 89 Teleférico, viña Santa Cruz.

Fig. 90 Estación de llegada en lo alto de la cima, viña Santa Cruz.

Fig. 91 la imagen muestra la entrada principal a la viña Santa Cruz y su relación con la lejanía.





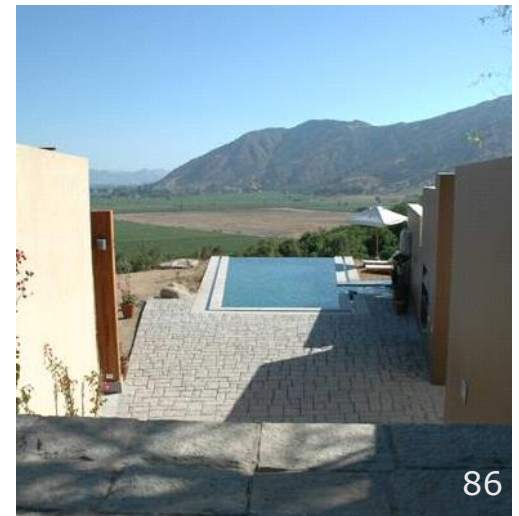
Fig. 92 la imagen muestra la bodega de Viña Casa Lapostolle y la vista que se tiene desde ella.



Fig. 93 la imagen muestra la entrada principal al hotel de la viña Casa Lapostolle.



Fig. 94 Instalaciones del Hotel de viña Casa Lapostolle. Fig. 95 la imagen muestra la relación con el paisaje circundante que posee la viña Casa Lapostolle.



3.3 Formas de ocupación que determinan paisaje

La forma de ocupación de estas viñas esta **relacionada principalmente por el emplazamiento y la accesibilidad**, ya que estos dos elementos puestos **en relación con el camino principal** son capaces de generar una pausa en el recorrido del visitante, ejemplo de esto son las viñas Estampa y Las Niñas. Además esta pausa esta condicionada por el equipamiento el cual para el caso sólo tiene que ver con las instalaciones para la elaboración del vino adjuntando una pequeña sala de cata y degustación.

Esta intervención no posee cualidades que trasformen el territorio ya que su escala de impacto es menor, sin embargo, este tipo de vitivinícolas son capaces de cambiar la imagen del campo, con estos edificios puestos en el paisaje.

Es así como este tipo de vitivinícolas se reconocen como Viñas que trasforman el paisaje.



Fig.100 Vista de la bodega de viña Estampa y su relación con los caminos principal (fondo de la imagen) y secundario, costado de la bodega.



Fig. 99 La imagen muestra el perfil de la cubierta de la bodega perteneciente a la viña Estampa.



Fig. 101 Bodega las Niñas, imagen muestra el edificio puesto en el paisaje.

Esta topología de vitivinícolas cabe mencionarla puesto que se encuentran inscritas dentro del punto de inflexión de ambas aseveraciones, es así como no pueden ser clasificadas como transformadoras de paisaje ni como transformadoras territorio, ya que de todos los elementos analizados para este caso es necesario adjuntar la variable nueva, el “**tiempo**” ya que estas viñas no son de fundación reciente (Viña Viu Manent y Viña Bisquertt), por lo tanto no han quedado limitadas al paisaje actual.

Sin embargo, estas vitivinícolas han sufrido transformaciones por sí mismas, quiero decir, han **incorporado equipamientos nuevos explotando las cualidades de la forma de estas bodegas**, cualidades que tienen que ver con el trazado de la casa patronal (los corredores, los patios y el parque) éstos equipamientos responden a las nuevas necesidades del usuario, es así como estas instalaciones se refieren a programas ligados a la hospedería y al restaurant.



Fig. 96 la imagen muestra la entrada principal a la viña Santa Cruz. Viña Bisquertt



Fig. 97 vista de la pileta dispuesta en el patio interior, viña Bisquertt



Fig. 98 Corredor adyacente al patio de la familia. Viña Bisquertt. 88

4.- Reflexión final

Reflexión Final

Luego de constatar y agrupar metódicamente los distintos casos seleccionados del valle de Colchagua, se llegará a concluir como las vitivinícolas transforman el territorio o el paisaje.

Se reconoce que en la construcción de territorio y paisaje existen cinco variantes las cuales son la ubicación, el emplazamiento, la topografía, sus límites, acceso y equipamientos. Se declara que existen dos factores importantes en la definición de aquellas que construyen ciudad y las que construyen imagen, estos factores son los modos de emplazarse y la existencia de un acceso principal o secundario al cual adosar su entrada.

Se comprueba así que Las vitivinícolas de la actualidad no son sólo edificaciones puestas en un lugar sino que son capaces de armar una complejidad mayor, que no tienen que ver con el sistema productivo como se muestra en las vitivinícolas que están ligadas a las conformaciones del poblado cercano. Se evidencia con esto nuevos modos de relacionarse con el espacio rural actual.

Esto nos lleva a concluir que existen dos grandes modos de emplazarse de las vitivinícolas que transforman el entorno en la actualidad:

- Una tiene que ver con aquellas que se colocan en un lugar sin generar relaciones con él, conformándose sólo como imagen dentro de un paisaje y aquellas que sí se colocan en relación a su territorio y con distintos elementos que hacen ciudad.
- Las que se emplazan en explanada o en pendiente, pero con distancia de la carretera, porque son capaces de generar nuevas rutas de recorrido, nuevas tramas en el territorio existente, agregando otros equipamientos, que fortalecen la relación con la ciudad.
- Y las que se emplazan en directa relación con la vía principal que no hacen nada al lugar, que son solo imagen.

Entonces se distinguen tres tipologías que se diferencian según la complejidad que toman con respecto al territorio, las que logran hacer ciudad como Lapostolle, Santa Cruz y Casa Silva; las que están en una situación intermedia como Viu Manent y Bisquert, y las que solo corresponden al edificio puesto en el lugar, configurando una imagen, como Estampa y Las Niñas.

5.- Anexo

1. 1 De la cultura del vino

“el vino, desde siempre ha sido ligado al culto a los dioses y a la celebración de héroes, y ya en la Biblia se menciona por primera vez la planta de la vid. Desde la antigua Grecia, hasta nuestros días, el vino ha sido sinónimo de alegría, de cultivo en el sentido mas amplio de la palabra, y por lo tanto de civilización y cultura”. ¹

De este modo, desde la antigüedad se descubre el efecto asentador y civilizador del cultivo de la vid sobre la población. El interés que despertó el cultivo de este arbusto, que requiere de cuidado durante todo el año, sujetó a nuestros antepasados a la tierra, moderó sus migraciones y por tanto, los obligó a crear ciudades.

El surco, el canal, el camino, el parrón, tienen que ver con los asentamientos humanos, del cómo el hombre busca su territorialidad y sentido de pertenencia .

La viticultura al igual que la arquitectura, cambia a la par con la sociedad, usa la tecnología como un medio para mejorar el arte de hacer un vino. Hay una C U L T U R A en torno al vino. La arquitectura, forma parte de esta cultura. Nos muestra una realidad de la sociedad, **sus tradiciones, su manera de construir, su manera de entender el espacio y el como se habita.** Reflejo de esto, son las etiquetas del vino, donde se muestran casas, puertas, paisajes, escudos, etc.

En cuanto a su manifestación colectiva, el vino se ha reducido en la esencia del espíritu conmemorativo, encarnado en la celebración de importantes fiestas populares.

¹. “El Nuevo Gran Libro del Vino”. Editorial Blume

El hombre y la naturaleza (el vino, la vid) se unen en una conjunción armónica que se consagra en el culto al dios BACO. Esta celebración que lleva a la reconciliación, genera un acto esencial: la fiesta.

1.2 Sentido bíblico del vino:

El cristianismo toma al vino como sustancia divina:

- Noe fue el primero en plantar la vid y extraer vino de ella.
- Las bodas de Cana muestran el primer milagro de Jesús: transformar agua en vino, en medio de una fiesta.
- En las festividades de Pentecostés, el vino aparece como un desarticulador del lenguaje que lleva a un entendimiento universal.
- En la Última Cena, Jesucristo, al despedirse, transforma el vino en la sangre de Dios.

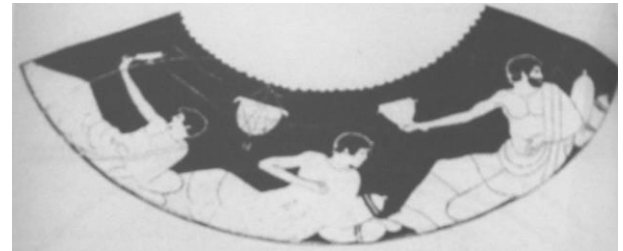


Fig.99, 100 y 101 , cuadros con la importancia del vino en la época antigua.

1.3 Mitologías paganas, griegas y romanas; arte dionisiaco:

Al vino se le atribuyó una divinidad personificada en Dionisio para los griegos, y luego Baco para los romanos. Para practicar el culto del dios Baco, se requiere como exigencia previa embriaguez.



Fig. 102 Fiesta dionisiaca



Fig. 103 Banquete medieval.

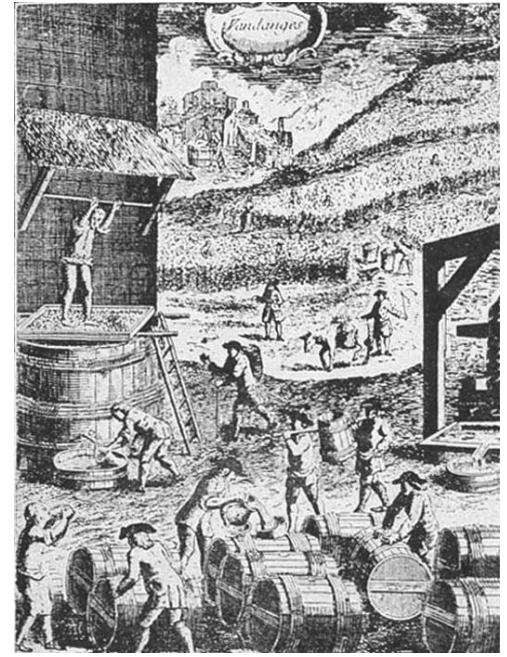


Fig. 104 Producción de vino en la Edad Media.

Dos estatutos del vino

-Por un lado esta la actitud popular, donde el vino actúa como un desencadenador de los sentidos, un instrumento que transporta y libera" *del horrible fardo del tiempo que os fatiga y os inclina hacia la tierra*" . 1

-Por otro lado está el refinamiento de grupos entendidos, donde el vino se constituye en el resultado de una sofisticada elaboración que transforma a la uva en un exquisito producto.

Fig.105 El pintor W. Hogarth, plasma en esta lamina del año 1751 lo que él llama "La Calle del Gin", seguramente por existir en el barrio tabernas donde se expendía de preferencia, ese licor considerado muy toxico.



Buscando una identidad

Hasta ahora, la identidad económica de Chile ha sido asociada con productos primarios, como el salitre y el cobre. En este sentido, ha sucedido lo mismo que con otros países latinoamericanos, definidos como petroleros, gasíferos, cafeteros, yerbateros, cerealeros o coccaleros. Se cuestiona esa identidad porque no hace más que perpetuar el papel que las Grandes Potencias de Europa asignaron a América Latina en la época colonial, reservándose para ellas la identidad de países industriales.

Chile tiene grandes oportunidades, sobre todo porque ha logrado avances relevantes en una actividad industrial y cultural a la vez: la vitivinicultura. En efecto, el vino es la principal exportación industrial de Chile y, poco a poco, avanza como imagen identitaria del país en el exterior. En otras palabras, a través del vino, Chile se presentará a sí mismo ante el mundo, no solo como un país exportador primario, sino también como un país más complejo y con capacidades industriales.

Pablo Lacoste en su artículo "El vino y la nueva identidad de Chile", dice: "se propone repensar la identidad de Chile a partir de su industria vitivinícola. Como fundamento se señala que Chile es el quinto exportador mundial de vino; que esta es su principal exportación industrial; y que detrás del vino aletea un modelo social distinto, con otros actores y protagonistas."¹

1. pag. www.scielo.cl artículo "El vino y la nueva identidad de Chile" Pablo Lacoste, *Doctor en Historia, Universidad de Buenos Aires. Doctor en Estudios Americanos, Universidad de Santiago de Chile. Profesor Asociado de la Universidad de Talca.*

Nacimiento de la producción colonial de vinos

Los conquistadores introdujeron las vides y los procesos de destilación en el continente, y la producción de vino tuvo particular relación con las órdenes de religiosos como los franciscanos, mercedarios y los jesuitas, asiduos al cultivo de vides y la producción de vinos para sus necesidades eucarísticas.

Los españoles habían cultivado vides traídas desde la Península, produciendo vinos en la hacienda "Marcahuasi" del Cuzco desde muy temprano, en el siglo XVI. Hacia 1524, Hernán Cortés ordenó plantar vides en número de "*mil sarmientos por cada cien indios muertos*".

El vino era, uno de los productos más apetecidos por expedicionarios y guerreros hispanos, venidos a la aventura de la conquista de Indias. Su producción se extendió, así, por todos los rincones del continente donde fue posible establecerla por esos religiosos. Sin embargo, la calidad de estos vinos variaba frecuentemente, según el origen de las vides y las condiciones climáticas de los suelos. Los hispanos tuvieron tiempo de aprender infinidad de técnicas y conocimientos útiles sobre la vinicultura en estas andadas por el nuevo continente.

En su "Histórica Relación del Reino de Chile" de 1646, el jesuita Alonso de Ovalle escribe:

"Por el fin del otoño se coge el aceite, y comienzan las vendimias, las cuales se hacen por el mes de Abril, Mayo y Junio, de que se hacen generosos vinos muy celebrados de los autores, y en tanta abundancia que podemos decir... y de más estimados moscateles, he visto algunos que al parecer son como el agua, tan claros y cristalinos como ella, pero el efecto es muy diferente en el estómago, porque lo calientan como si fuera aguardiente".

En su "Historia de Valparaíso" de 1886, Benjamín Vicuña Mackenna escribe sobre este período:

"El único retorno de la colonia consistía en menestras de las chácaras y huertos del Mapocho, porque el gran cultivo y sus sobrantes no existía todavía como ramo de comercio entre nosotros, en algunas tablas del Sur que se enviaban a Lima y especialmente en cancos o botijas de vino".

Puntos destacables dentro de la historia del vino en Chile

- La imagen de Chile como "país del vino" es una verdad a medias, ya que por largo tiempo, hasta fines del s. XIX la chicha fue un competidor de peso, lo que es más evidente en la época de la colonia. Si consideramos el periodo actual, el consumo de vino ha bajado drásticamente en los últimos 20 a 30 años por el consumo de cerveza y otros licores.

- El desplazamiento de las áreas de cultivos. Si en la época colonial predominaba en la región de Concepción, desde mediados del s. XIX pasó al Valle Central entre Aconcagua y Curico, esto se acentuó luego de la crisis de 1982 lo que hizo desaparecer muchas viñas al sur del río Maule.

- Un grupo de empresas fundadas en la segunda mitad del s. XIX tomaron importancia en el país, y en los últimos 60 años han logrado tener el monopolio, no existiendo como en Francia, España o EEUU un sistema de cooperativas.

- El brusco viraje del destino del vino chileno, de ser un país orientado al mercado interno a pasado a vender un porcentaje enorme (en los últimos 10 años) a producir para el exterior del país.

Antes de la implantación de la cepa francesa, que se produjo a mediados del s. XIX había en Chile una larga historia de consumo de vino cuyos comienzos remonta a la época precolombina. Ahí parten ciertos hábitos y tradiciones que hay que tener en cuenta para apreciar los cambios que se iniciaron hacia 1850.

La herencia indígena

La llegada de los europeos a América dio lugar, entre otras cosas, a un importante intercambio de alimentos, bebidas y materias primas entre el Viejo y el Nuevo Mundo, siendo el vino un elemento conocido para los habitantes de América. En efecto, los indígenas de las distintas regiones de América preparaban diversas bebidas fermentadas producidas de variados frutos, raíces, etc.



Fig. 106 elaboración de alcoholes de frutas por los araucanos, según Smith.

Proceso actual de la producción

(fuente: El Vino Nobleza de Chile, Editorial Kactus).

1. La cosecha

La fecha de vendimia, es decir, la recolección de uva completamente madura con relación a la variedad del viñedo, al terreno, a su exposición y a los grados de calor del año, es entre Febrero y Marzo para los vinos blancos, y entre Marzo y Abril para los vinos tintos.

Los racimos son cosechados manualmente mediante gamelas (cajas de plástico), con el fin de no comprimir el producto, las cuales son vaciadas a colosos o camiones. Luego los racimos son transportados a la bodega de vinificación. Los colosos son levantados de un costado mediante un tecele, volcando la vendimia a pozos de recepción, o también a través de un sistema de plataformas que inclinan los camiones y vacían los racimos.

2. La molienda

En esta etapa del proceso, se utilizan generalmente maquinas que muelen los racimos mediante dos rodillos y que luego separan el escobajo (tallos de la uva) en un cilindro perforado. La uva molida atraviesa los orificios del cilindro y es conducida a un escurridor o a una cuba, según sea el caso. Los escobajos no pueden pasar por las perforaciones, para evitar el exceso de tanino y acidez del vino, y continúan hasta el final de cilindro, siendo retirados por la acción de un aspirador.

3. La fermentación y maceración

-Los tintos: en este caso, la vendimia se envía a cubas de fermentación, donde el mosto fermentará en contacto con la película de uva.

La fermentación alcohólica es realizada por levaduras que transforman el azúcar en alcohol etílico, anhídrido carbónico y otras sustancias o productos secundarios que participan en el aroma de los vinos, se trata de alcanzar una graduación alcohólica que oscila entre los 12 y 15 grados aproximadamente, para lograr vinos de mayor cuerpo, estructura y complejidad.

Si se desea obtener un vino para ser consumido rápidamente (lo que podría ser al cabo de un año de haber sido elaborado), la separación del vino de sus orujos (hollejos), proceso que se denomina "descubre" , se efectúa antes de terminada la fermentación alcohólica.

En cambio, si se busca un vino de cuerpo para ser envejecido largo tiempo, se deja al vino en contacto con sus orujos hasta unos 10 días después de terminada la fermentación alcohólica. De esta manera, los orujos ceden mayor cantidad de color, taninos y otros constituyentes de la película de la uva que le darán mayor consistencia al vino. El vino escurrido en este proceso es llamado "vino gota".

-los blancos: el mosto blanco se fermenta en contacto con la película. Su vendimia, a la que sólo se le ha sacado el escobajo, puede ser tratada de dos maneras: la primera alternativa es pasarla por un escurridor y por prensas que separarán el mosto de la película. La segunda, consiste en llevarla en una cuba para efectuar una maceración que permita extraer aromas de la película, otorgándole más fructosidad y carácter varietal al mosto blanco.

El tiempo de maceración está condicionado a la temperatura de la vendimia: a menor temperatura, es posible un mayor tiempo de maceración. Actualmente, en Chile se prefiere la vendimia matinal, de 7 a 13 horas, obteniéndose así bajas temperaturas y un buen éxito en la maceración.

La separación del mosto de la película se realiza en la misma cuba. Luego se extraen y prensan los orujos.

Durante la fermentación alcohólica de los mostos blancos, la principal preocupación es la temperatura; en estos vinos no se busca un grado alcohólico demasiado alto (12 grados aproximadamente), con el objeto de obtener un vino liviano, fresco y frutoso. Se aconseja fermentar a una temperatura comprendida entre 15 y 18 grados.

4. Envejecimiento y embotellado: el vino

Tanto los vinos blancos como los tintos esperan su decantación o clarificación natural durante 3 a 5 meses. Ella se puede realizar en cubas de cemento recubiertas con epóxico, en cubas de acero o en cubas de madera.

Al cabo de este período de decantación, el vino es filtrado mediante filtros de tierra de infusorios o kieselgur, adquiriendo su total limpidez. El vino tinto continúa su envejecimiento y el blanco es embotellado.

Actualmente, muchas viñas están envejeciendo el vino tinto, y a veces el vino blanco, en barricas de roble americano o de encina francesa.

En el vino tinto envejecido se busca aromas evolucionados, denominados "bouquet", distintos a los aromas propios de la uva, los cuales se obtienen mediante el envejecimiento en vasijas de madera fina y en botellas. Así adquieren un aroma y un gusto de gran complejidad, ennoblecido con fina madera.

En el vino blanco varietal se buscan olores jóvenes, aromas primarios frutales y florales, propios de la variedad de la uva. También se conservan los aromas y gustos formados en la fermentación alcohólica.

Antes de ser embotellado, el vino es analizado rigurosamente. En la actualidad se dispone de técnicas modernas, no obstante, la degustación sigue constituyendo uno de los sistemas más sensibles para determinar la calidad de un vino. La vista, permite distinguir el tipo e intensidad del color, lo que se relaciona con la calidad y con el grado de envejecimiento de un vino. El olfato, percibe la calidad del aroma de los vinos nuevos o el "bouquet" de los vinos envejecidos. El gusto, determina el equilibrio entre los diferentes sabores.

En su etapa final, el vino es filtrado e inmediatamente embotellado. Las botellas pueden ser guardadas durante 8 a 12 meses para otorgarle al vino un envejecimiento en botella, lo cual completa su ciclo de maduración y lo deja en condiciones de ser llevado al mercado nacional o enviado al extranjero.

Bibliografía

- "Historia social de la agricultura chilena" tomo II Haciendas y Campesinos
Autor José Bengoa.
- "Historia del vino chileno"
Autor José del Pozo
Editorial Universitaria, Santiago de Chile. (2004/3ª edición).
- "casas patronales"
-Titulo : Casas patronales : conjuntos arquitectónicos rurales / Juan Benavides Courtois ... [et al.].
Editorial : Santiago : Corporación Toesca, 1981.
- "Arquitectura rural en el valle central de Chile"
Autor Gabriel Guarda
- "Historia urbana del reino de Chile"
Autor Gabriel Guarda
- "La ciudad chilena del siglo XVIII"
Autor Gabriel Guarda
- "Colchagua, arquitectura tradicional"
Autor Gabriel Guarda
- "Impactos espaciales y socioeconómicos de la viticultura en Chile y Argentina: el caso de la Comuna de Casablanca (Valparaíso) y el Departamento de Luján de Cuyo (Mendoza)"
Proyecto IPGH-OEA.
- "El Vino Nobleza de Chile" Editorial Kactus
- Revista CA 21 "unidades rurales"
- Revista ARQ 54 | Julio 2003 "Vinos, bodegas y viñas"

PAGINAS DE INTERNET

- Pág. www.memoriachilena.cl
- Pág. www.educarchile.cl
- Pág. www.scielo.cl
- Pág. www.pro-ohiggins.cl
- Pág. www.tierradecaballos.cl
- Pág. www.chilevinos.cl
- Pág. www.saberdevinos.cl
- Pág. www.valledecolchagua.cl
- Pág. www.bisquertt.cl
- Pág. www.casalapostolle.com
- Pág. www.casasilva.cl
- Pág. www.estampa.com
- Pág. www.vinalasninas.cl
- Pág. www.vinasantacruz.cl
- Pág. www.viumanent.cl

VISITAS

-Viña Santa Carolina

-Viña Lapostolle

-Viña Santa Cruz

-Viña Santa Silva

-Viña Viu Manent

-Viña Bisquert

-Viña Estampa

-Viña Las Niñas