Universidad Finis Terrae
Facultad de Arquitectura y Diseño.
Escuela de Arquitectura

“Inicio de un recorrido turistico en el Valle de Colchagua. Nuevo MUSEO DEL VINO, Santa Cruz”.

Begoña Carracedo Zuñiga.
Emile Duhart / Baltazar Sanchez.
enero 2009 / nota: 5,3

EL VINO EN SUS ORIGENES

Los Griegos y Mitologia

Relacion intelectual, "dicipulo y maestro",es de admiracion, por lo que pensar una relacion intima, parte de la admiracion tanto calor de las ideas como al calor del cuerpo

Representado por la divinidad **Dionisio** y se caracteriza por sus influencias sociales. Promotor de la civilización y amante de la paz, así como dios protector de la agricultura y el teatro.

MITO CICLOPE
La inteligencia y astucia de Ulises (dios griego), le dio vino y lo emborracho y asi pudo vencer al ciclope.

Los Romanos y Mitologia

Representada por Baco, dios que libera de forma temporal a los hombres de sus problemas.
Baco representado como joven coronado de hiedra, llevando un racimo de uvas o una copa. El vino, alegra el espíritu del hombre, le libera de preocupacione, etc.

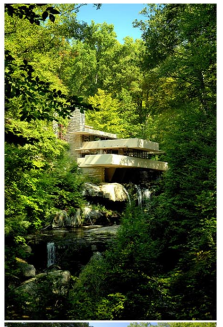
Los Cristianos

Liquido representa la sangre de Cristo, el cual dio la vida por la salvacion de los hombres, gesto de amor.
Una escena como elemento ceremonial en la ultima cena; en donde, jesus comparte con sus dicipulos.
En la misa, donde se venera el caliz con la sangre de Cristo.

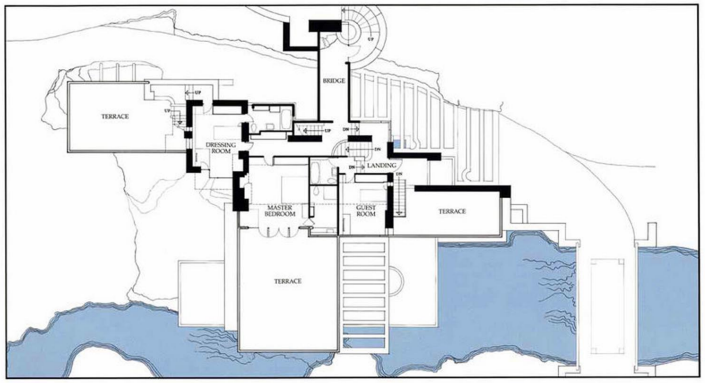
Vino en Chile_ terroir - identidad del vino - "lo propio del lugar"

Misioneros cultivo de viñas, para celebrar misa. Ffamilias españolas introducen cepas francesas.

Terroir: identidad del vino, le otroga el lugar como la vid. esta absorbe las cualidades y elementos de la tierra, los hace propios del lugar.



Tanto el vino como la obra de arquitectura responden al lugar en donde se emplazan. El vino a traves del terroir recibe su identidad. y la obra de arquitectura con el genius locci (genio del lugar) responde al lugar.



Casa de la casacada, Frank Lloyd Wright

La obra responde al genio del lugar como una analogia de la cascada, en donde esta emplazada, ya que el juego de los volumenes (balcones) que acompañan la caida de del agua entre las rocas, permite que el espacio circule entre ellos.

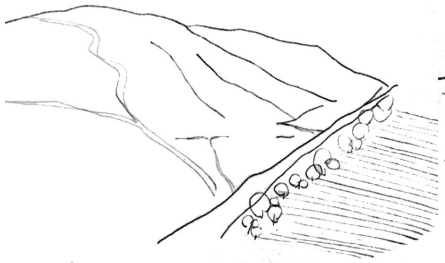
La permeabilidad de la planta permite el vinculo exterior natural con el interior edificado. lo gra
obra con el lugar.

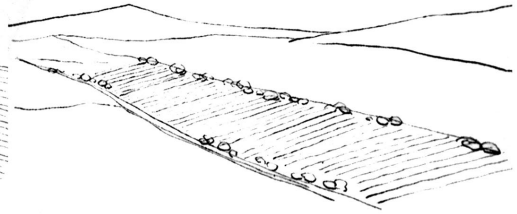
...el vino es el liquido para celebrar una ceremonia o encuentro.

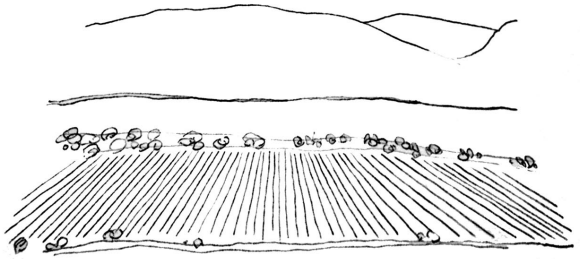
E L V I N O E N E L T E R R I T O R I O

Vino en el teritorio_ en lo lejano

LO LEJANO: TERRITORIO
Entramado regular: viñedos = conjunto parras

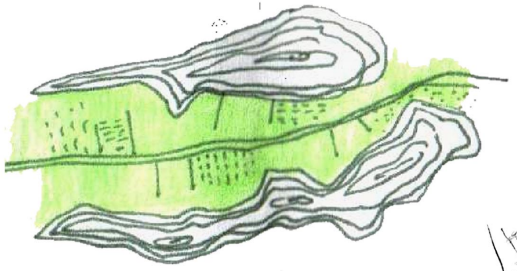






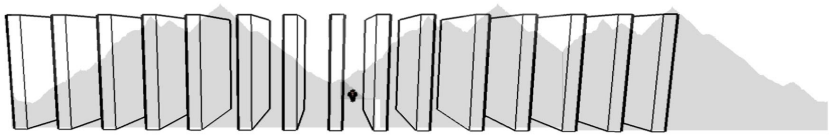
El paisaje de parronales se encuentran limitados en su extension por los cordones montañosos, generando bolsones verdes.

orientacion norte sur para mayor asoleamiento.



Sucesion de viñas generan lectura de “planos” en el territorio. Trama que responde a la accesibilidad y el sistema de riego.

Vino en el territorio_ en lo mediato



LO MEDIATO: ELEMENTO ARQUITECTONICO ENVOLVENTE

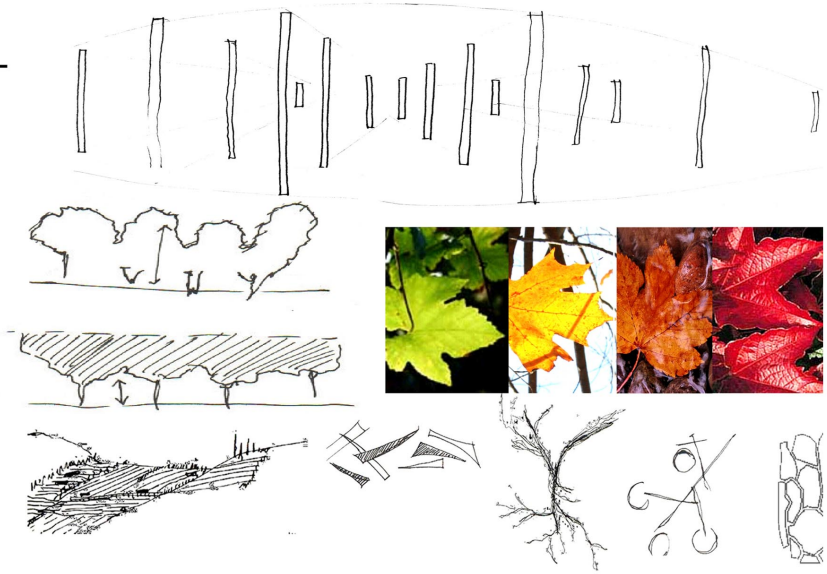
Secuencia de planos en proyeccion que estan superpuestos y ritmados _ MOVIMIENTO

Imagen identidad del territorio nacional.

Repeticion de un elemento (la vid) como construccion de un todo (la viña).

La viña se transforma sobre si misma, temporalidad que hace que el paisaje se modifique: en su color y densidad.

cielo organico (lleno) - cielo natural (vacio)



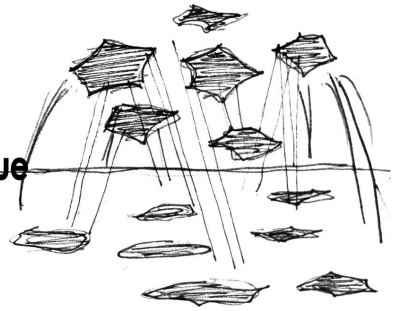
La parra a traves del recorrido del ojo, de suelo a hojas evidencia texturas. agrietado / rugoso / astilloso / lo discontinuo.

Vino en el territorio_ en lo proximo

LO PROXIMO: EL HABITAR DEL HOMBRE

Cielo organico que _ cielo que se deja entrever.

Cielo que se proyecta en el suelo por la luz y sombra, **alos luminicos que conquistan la vertical del espesor.**



Elemento que permite la proyeccion a lo multiescalar.

...desde lo lejano el viñedo se entiende como un plano acotado por sus limites geograficos territoriales. al internarse el plano adquiere espesor y este vuelve a emarcar el territorio en proyeccion.

EL VINO Y SU GESTACION

Suelo

La vid se adapta mejor en suelos rusticos ubicados en zonas templadas, secas, tierras abiertas, profundas y permeables, en las que la fertilidad no sea excesiva.

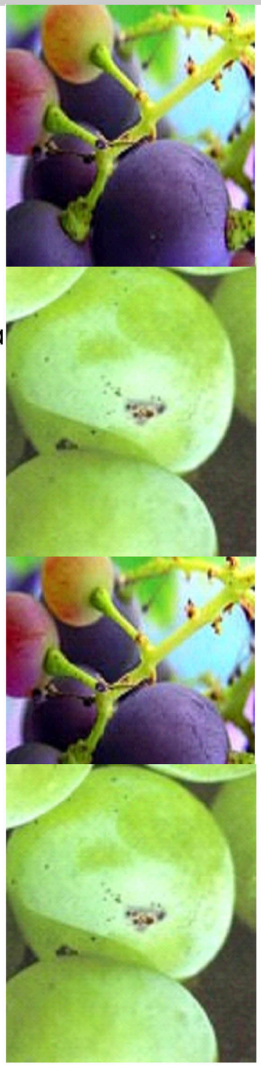
El suelo debe ser limbio demalezas y nivelado, luego debe sertrabajado en profundidad, para permitir el buen desarrollo de las raices y el buen escurrimiento del agua.

Permeabilidad, limpieza y fertilidad

Las vides

La plantacion se hace en hileras, las cuales homogeneas y regulares. Se determina la distancia entre las hileras. Se define un sistema de conduccion parronal o espalderos.

Homogeneo y regular



La poda

La poda de produccion se hace cada invierno, durante toda la vida de la planta. La poda permite alcanzar un nivel de produccion adecuado y equilibrado entre la calidad y la cantidad, tambien permite el equilibrio necesario entre los frutos y la expresion vegetativa.

Equilibrio

El riego

La vid necesita la cantidad justa de agua, esta conducida por canales y de estos nacen las acequias, vias maestras de la conduccion del agua, de ellas nacen los surcos que son quienes riegan finalmente la planta. estos van paralelos a ambos lados de la parra a una distancia aprox. de 40 cms. El riego varia segun la permeabilidad del suelo.

Surcos de conduccion

Maduracion

En primavera las yemas se abren,naciendo losbrotes que unos 45 dias mas tarde se convertira en pequeños granos de uva color verde. de ahi hasta el momento de cosecha, este grano experimentara transfromaciones en 3 periodos:

Herbaceo / Envero / Deshoje

Periodo herbaceo

aparecen las hojas, antes que los frutos, estos debiles y aspecto lanoso. durante noviembre y diciembre, el grano aumenta el tamaño y se compone de casi puros acidos.

hoja_____fruto

Periodo envero:

epoca de coloracion del grano (enero). la uva blanca se va tiñendo hasta UN ROJO oscuro, cada grano cambia de color en un dia. aparte del color cambia el contenido, que pasa d acidos a azucar.

coloracion

Deshoje:

Suprimir las hojas a nivel de los racimos con el objeto de aumentar la insolacion y temperatura y aeracion del grano.

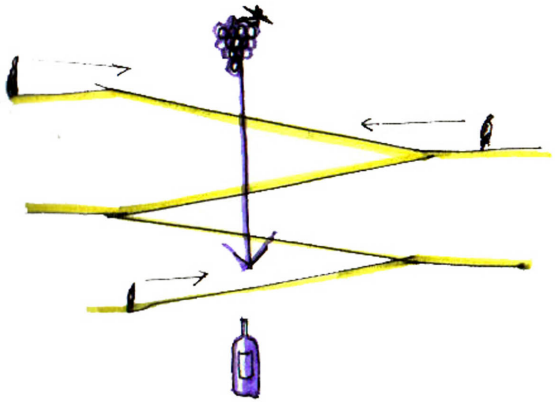
suprecion de hojas

Maduracion final:

Durante los 40 a 50 dias finales (febrero, abril). Donde el grano alcanza su mayor volumen y su contenido maximo azucar.

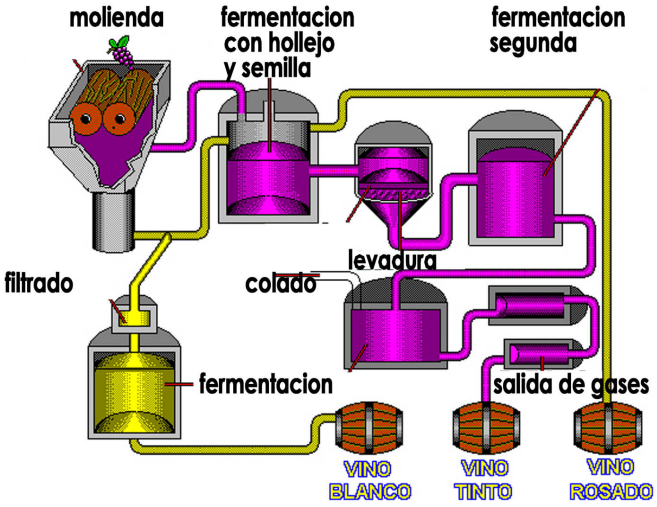
...el vino es el resultado de la concepcion de la uva desde su cultivo.

EL VINO Y SU PROCESO

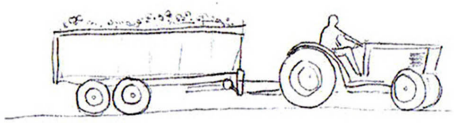


Cosecha:

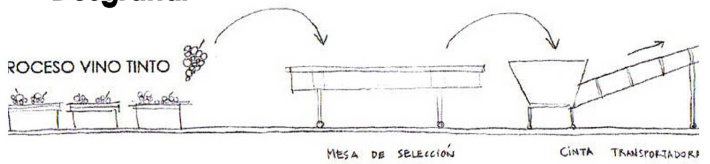
Molienda:



Sustraccion y recepcion



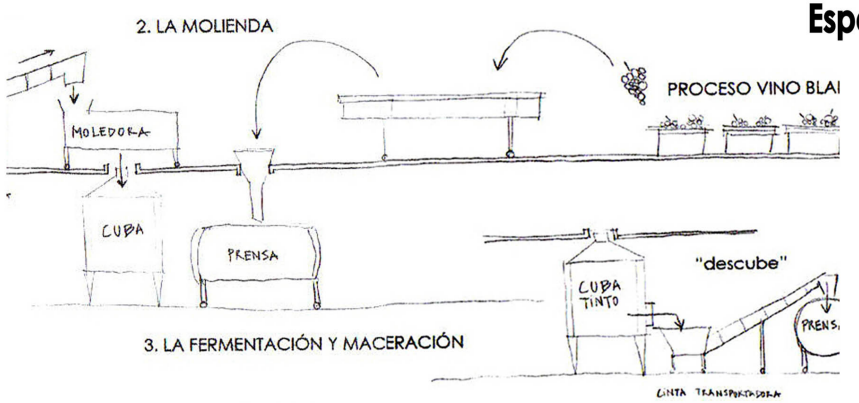
Desgranar



Fermentacion:

Esta se produce adentro de las cubas de acero inoxidable, donde el vino de fermenta con la ayuda de elementos y acciones que realiza el enologo asi se trata de producir el mejor vino de cada cepa.

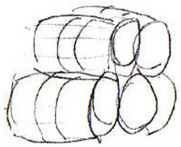
Superposicion de acciones



Guarda:

Los primeros meses se hace en cubas de hormigon, acero inoxidable o madera. Luego se filtra varias veces pudiendo embotellarse o guardarse en barricas de roble americano o encina francesa, dependiendo de la calidad de este, los tintos se guardan en barricas hasta los 2 año, los blancos entre 3 y 5 meses. La guarda en barrica implica lavado y controles periodicamente.

Espera en material



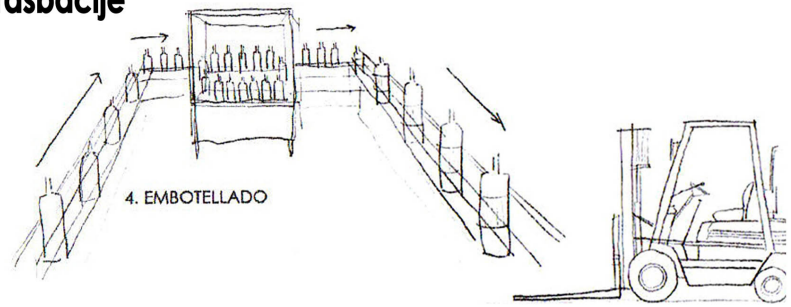
Transformacion de un vegetal a un producto

Embotellamiento

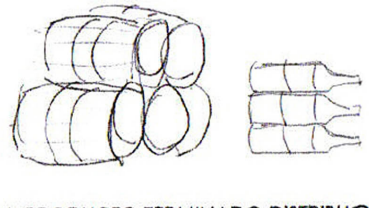
Luego de la maduracion del vino en barrica, este tiene queseguir madurando en la botella, para no absorber sabores y su proceso se haga mas lento. tambien se guarda en tapa de corcho, para que asi, siga respirando.

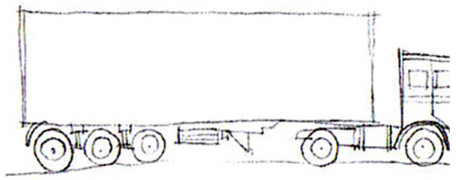
Comercializacion

trasbacije



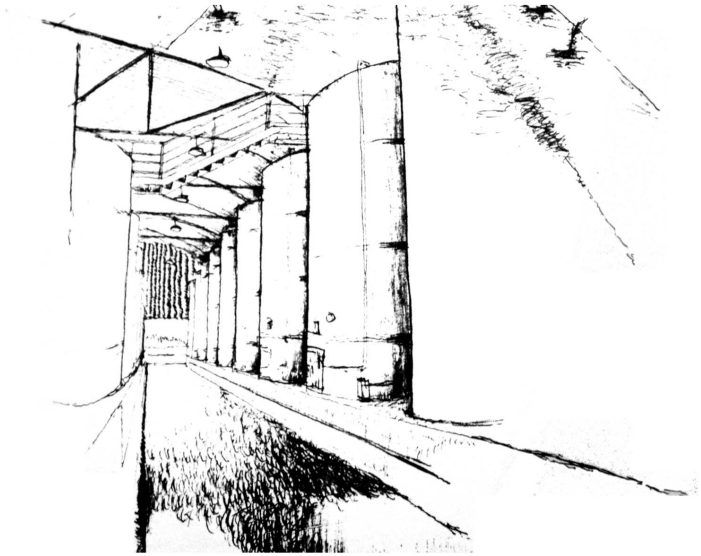
venta

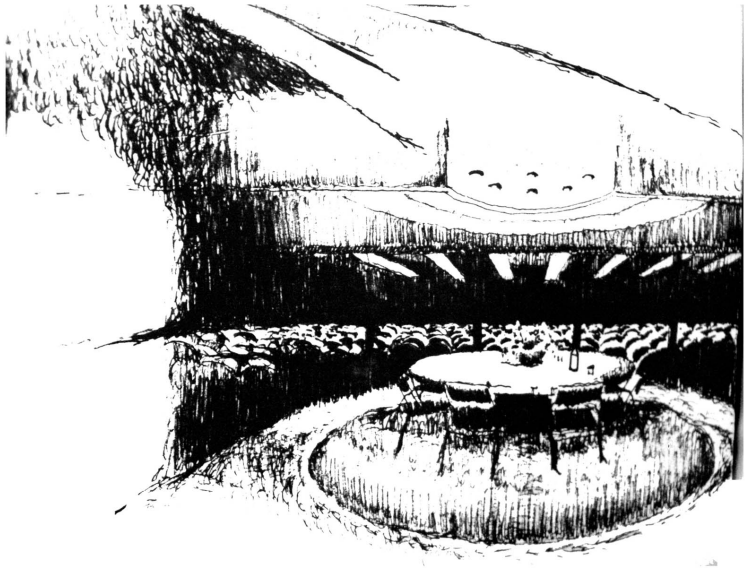


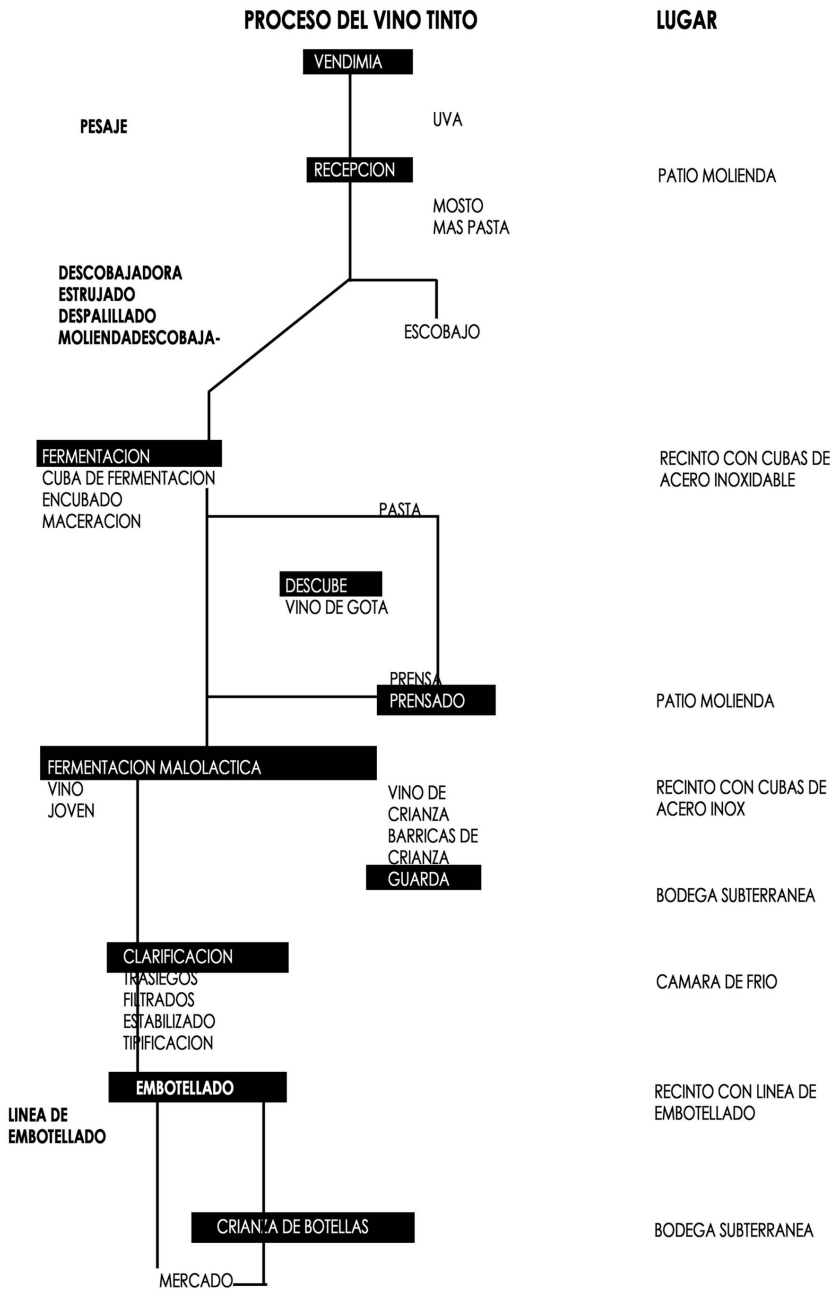


MATERIA PRIMA → TRANSFROMAC. MAQUINAS → PRODUCTO INTERMEDIO → TRANSFORMAC. MAQUINAS → PRODUCTOS TERMINADOS → MERCADO

Procesos en bodega



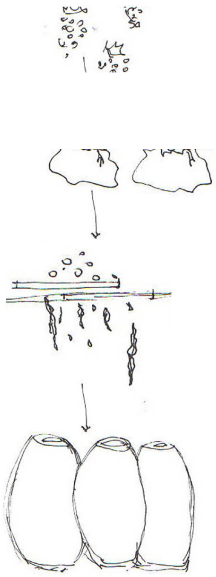


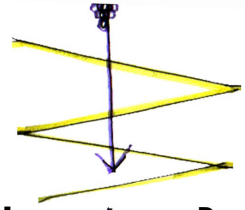


EL VINO_
SISTEMA PRODUCTIVO GRAVITACIONAL

En la antiguedad

En la antiguedad se trabaja con la fuerza humana. Trabajando con **la pendiente.** Lo que hace factible la secuencia de procesos y creacion del vino.

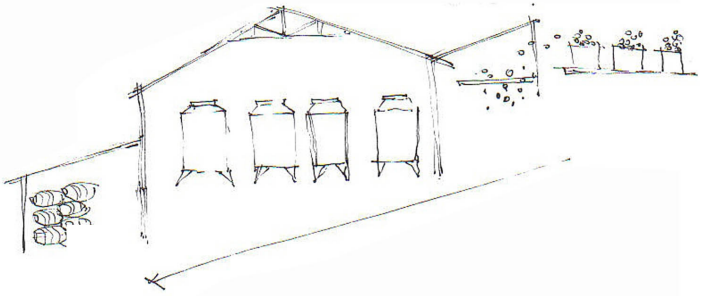




La bodega utiliza la gravedad como concepto de vinificacion, con el objetivo de fortalecer el concepto de calidad. El cual evita el uso de elementos externos que alteran la calidad final del producto.

Referente_ Bodega Casa Lapostolle

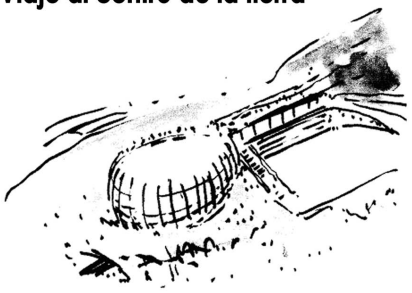
Arq: chileno Roberto Benavente.
Area: 4.600 mts2 de bodega 100% gravitacional.
Ubicacion: Santa Cruz
Año: 2006

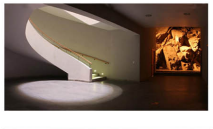


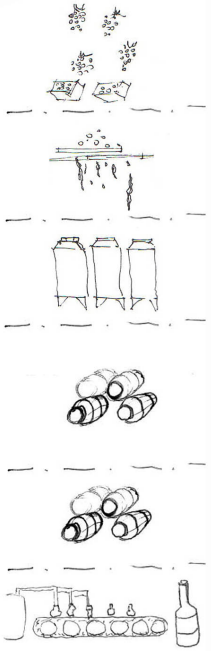
- RECEPCION
- FERMENTACION
- BARRICAS 1° AÑO
- BARRICAS 2° AÑO
- SALA DE MEZCLA
- EMBOTELLADO

Construcción de seis pisos de profundidad y en su fachada 24 vigas de madera de raulí representan los meses del proceso de vinificación.

"Viaje al centro de la tierra"







EL VINO Y SU CATA

Cata

Acción de valorar el vino por medio de los sentidos de forma técnica, analítica y objetiva. La cata es utilizada por el profesional para determinar el origen del vino, apreciar el valor comercial, la influencia de prácticas culturales o experimentales.

Etapas de la cata

1 Inclino la copa mientras la alejo, hasta que esté casi horizontal. Esto nos permite examinar el color, así como la anchura y los matices del «borde».

inclinacion

2 Sostengo la copa por el fuste o por el pie, entre el pulgar y el índice, a fin de ver claramente el vino.
Hago una primera tentativa de olerlo antes de hacerlo girar.

rotacion

3 Giro el vino en la copa. Para imprimir un movimiento de rotación, la mayor parte de los expertos giran suavemente la copa en el sentido inverso a las agujas del reloj.

4 Examino las «lágrimas» o «piernas»: Aspiro el vino alternando inhalaciones cortas y profundas, suaves e insistentes. Me concentro en los olores y lo que evocan.

densidad en el olfato y vista

5 Pruebe el vino reteniendo en la boca un sorbo razonable;» mastíquelo» durante algunos segundos y, después, entreabra los labios y aspire levemente para «airean» el vino.

en boca

Vista

Estado de limpidez, el color, intensidad y matiz. Parte con un "examen del disco". Luego se estudia la limpidez puede ser turbio, opaco, límpido o brillante. La tonalidad se refiere a la fuerza con que está presente el color.

La fluidez del vino. Si se adhiere bien a las paredes y el vino cae lentamente.

intensidad, limpidez, tonalidad, piernas, fluidez, etc.

olfato

Bouqué:

Aroma que adquiere el vino durante su proceso de envejecimiento. Este aroma se percibe agitando fuertemente la copa.

•Aroma. olores que provienen de la transfor¬mación de las uvas por la fermenta¬ción.

La fase olfativa se desarrolla en tres fases. La primera sin mover el vino, en la que el catador expira el aire de los pulmones y luego aspira el aire de la copa con fuerza. La segunda es la que se hace haciendo girar la copa, y la tercera se efectúa después de agitar el vino a la derecha e izquierda, el líquido se divide por el movimiento

buque de origen y gestacion

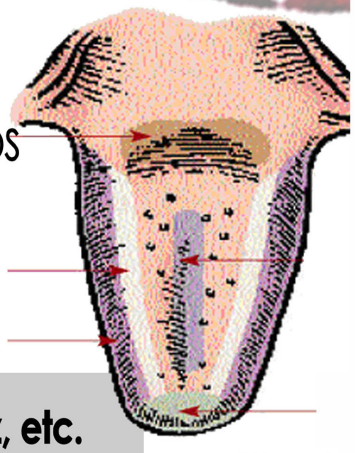
Gusto

Pueden percibirse varios sabores y aromas mediante el estímulo más directo del bulbo olfativo. Durante los primeros dos segundos, o menos, se obtiene se hacen notar los dulces. En la evolución, se perciben otros sabores y sustancias olfativas por vía retronasal. Período que informa al catador acerca de la persistencia del vino.

• El paladar. La lengua distingue los cuatro sabores primarios: dulce, ácido, amargo y salado.

CUERPO: consistencia del vino en el paladar. Un vino con cuerpo debe poseer riqueza alcohólica y vitalidad fuerza y con valores gustativos. Cualidada apreciada en los grandes vinos.

en boca



...equilibrio de componentes, textura, persistencia, acidez, etc.

EL VINO Y SU SOPORTE

Dualidad entre el vino tinto y el vino blanco

TINTO
calor Tº - color oscuro - copa compacta

BLANCO
frio Tº - color claro - copa esbelta

TIPO DE VINO Y Tº
Tintos jóvenes: entre 12 y 15º
Tintos reserva: entre 14 y 17º
Tintos gran reserva: entre 17 y 18º

Blancos jóvenes: entre 7 y 10º C
Blancos reserva: entre 10 y 12º

- Vino joven: No sometido a proceso de crianza o que no se ha criado el tiempo mínimo para considerarlo como tal.
- Vinos de crianza: Vino de 3 años o mas que ha permanecido un año como mínimo envejeciendo en barrica de roble.
- Vinos de reserva: Envejecimiento mínimo entre barrica y botella de tres años.

Tipos de copas de vino

Cada vino tiene su copa. Esta una máxima que si no se respeta se corre el riesgo de que el vino no demuestre sus mejores virtudes y parte de su potencial. He ahí don de radica la importancia de saber diferenciar cual es la copa adecuada para cada vino.
Una característica general a todos los tipos de copas de vino es que el diámetro de su parte superior debe ir disminuyendo, lo que posibilita al vino desplegar sus aromas. También deben ser de cristal liso y transparente para poder apreciar su cuerpo y color.

El material ideal es el cristal. La forma debe ser convexa, con sus bordes hacia el interior para retener los aromas del vino y canalizarlos

1 Copa de vino tinto

Esta copa posee forma de TULIPAN (de ahí la procedencia de su nombre), presenta un ligero alargamiento y una suave FORMA ESFERICA. Su capacidad es de 200cc (6 onzas) aproximadamente y debe servirse hasta dos tercios de su capacidad. El punto justo de servido es un milímetro menos de la línea donde el vidrio realiza el cambio de rumbo. La temperatura para servir el vino tinto oscila entre los 18ºC y los 21ºC.

2 Copa de vino blanco

Esta copa debe poseer una base mas ancha que la anterior y no es preciso que sea tan alta. Si requiere que su BOCA MAS AMPLIA para que los aromas logren la expansión necesaria. El vino blanco debe servirse a una temperatura de 6ºC y en menor cantidad que el tinto, con lo cual siempre se tomará frío.

3 Copa de cata

Es sin dudas la copa ideal para beber vino y experimentar todas sus sensaciones. Cuenta con una capacidad de 215cc y su boca al ser más amplia permite introducir labios y nariz.

1 2 3

...copa soporte de virtud.
forma convexa, material delgado, transparente y alargada.

EL VINO Y LA MESA EN EL ACTO DE COMPARTIR

El vino y el acto

El rito

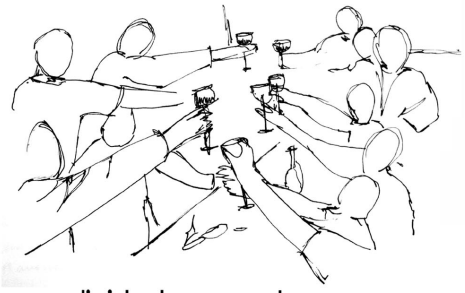
La tradicion del vino
es mantener vivo el rito,
es repetir el gesto
(y no el objeto, que es solo un medio).
La tradicion del vino
no consiste en elaborarlo
en los dominios
de un castillo medieval,
sino en la repetida vocacion
de hombres y mujeres
de tomarlo alrededor de una mesa,
compartirlo cada dia,
con ilusion
y sin aspavientos.

German del Sol, Viña Gracia)

El vino como motor de creacion
presento en todos los lugares como acecho

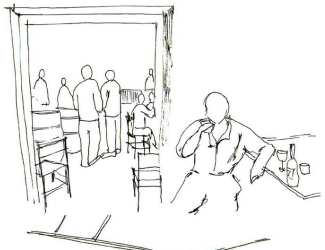
Comportamiento corporal_

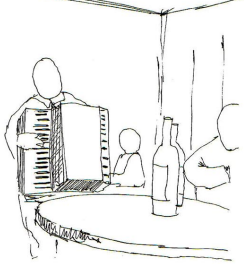
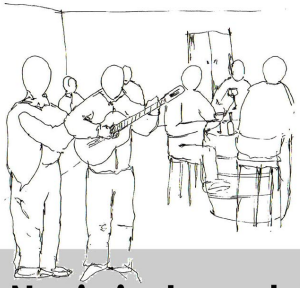
-cerrado
-abierto
-atmosfera



Amistad_ cercania, complicidad, encuentro.

bohemio_ cultura, tertulia, noche





En toda epoca se tiene conciencia del vino como liquido que reune y celebracion.
Lo oscuro es representado por la noche, asi como la noche con lo bohemio.

Sse tiene en relacion a lo oscuro y lo bohemio. ocaciones en donde artistas de toda indole buscaban las mas variadas influencias en cada uno de sus artes.

Poema del vino

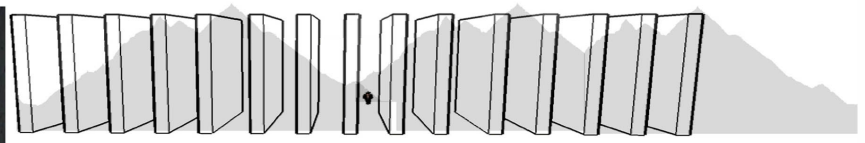
Silencioso en el humbral de todas las puertas
el angel rojo del vino espera.
y espera al principio de todos los caminos,
en las mas perdidas calles lejanas ciudades,
en todos los trenes tomados de improviso,
bajo todas las viejas lunas cantadas
por los viejos poetas, con una copa en la mano
espera.

Jorge Tellier

Nacimiento no del fruto sino del hombre al ingerirlo

R E F E R E N T E S

Museo de fotografia Shoji Ueda



Recorridos entre las salas se devela el exterior.

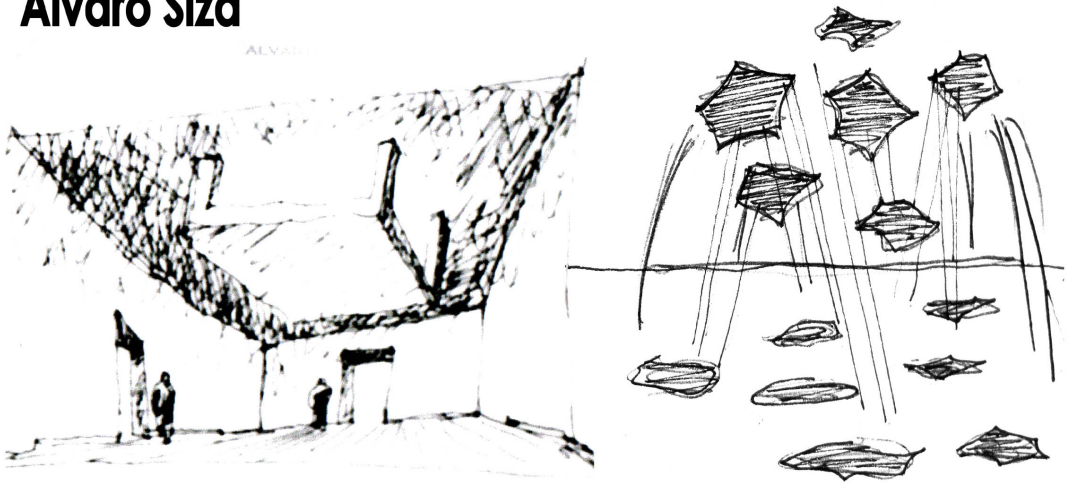
Cuatro bloques de hormigon, que son salas de exposiciones unidos a traves de espacios de agua.

La composicion de pequeños bloques es una forma de comunicacion pasiva con el.

Enmarcar el territorio.
Dialogo con el agua.

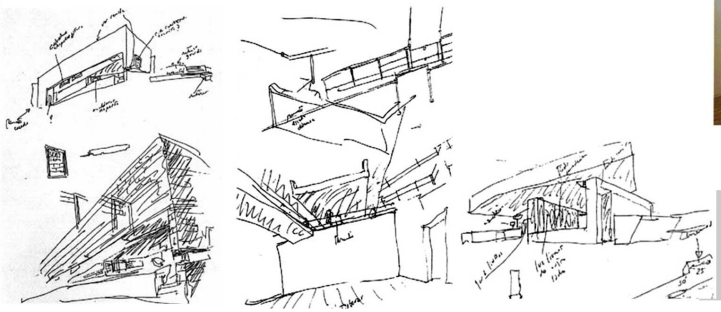
Asi como la sucesion de parras, la obra se proyecta hacia lo multi-escalar.

Centro Gallego de arte contemporaneo
Alvaro Siza

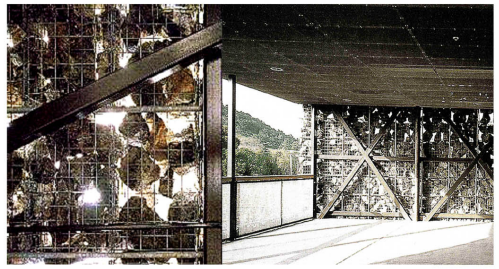


El dialogo de luz y sombra de volumenes en un espesor, lo que conquista la vertical del espacio.

Edificio de dos plantas, mas planta sotano, se organiza a traves de un pasillo central, el cual separa el cuerpo del museo del de servicios, y una terraza como jardin de esculturas abierta y paisaje.



Viña Dominus, Herzog Meuron



Edificion que se relaciona con su entorna y emerge del terreno. Entramado de piedra que gradua la luz para proteger el vino. **Edificio propio del lugar_**

Viña Gracia, German del Sol

La medida busca un equilibrio entre el interior iluminado con luz filtrada y pareja, que muestra con gracia y poesía la producción y guarda del vino.
Visto desde el campo el límite exterior es permeable a la vista.

Volumen que se permeabiliza con el exterior.

Alos luminicos que traspasan un espesor
La permeabilidad atraves de la trama.

EL VINO EN CHILE

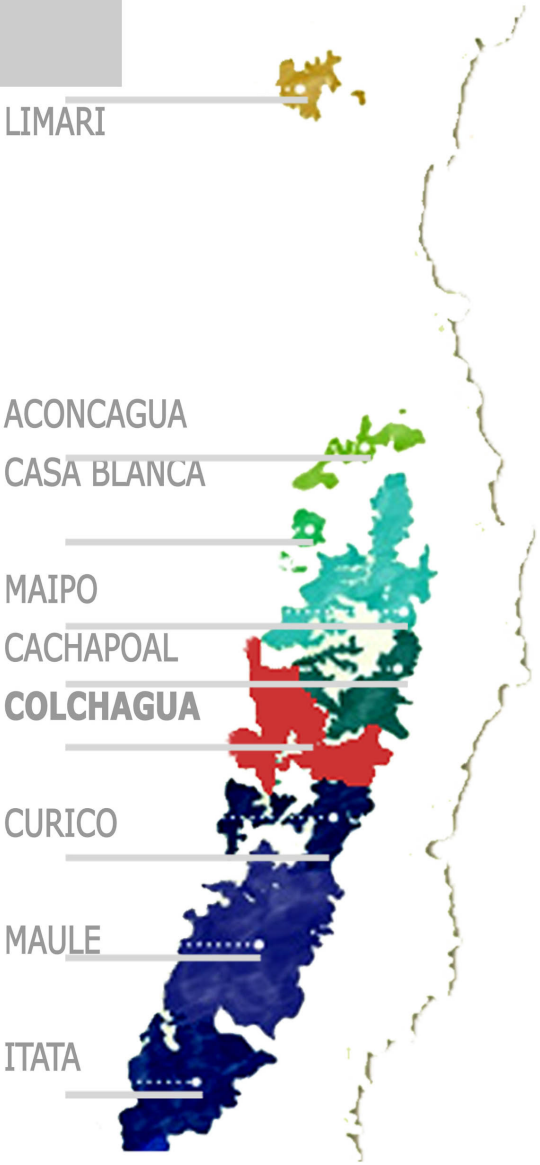
Valles productores

Misioneros introducen el cultivo de viñas, para celebrar misa.
En la colonia las primeras haciendas,de familias españolas.
A fines del siglo XIX producto de la riqueza minera, se introducen cepas francesas.

El vino chileno, desde las últimas décadas del siglo XX las compañías locales han comenzado a establecer lazos técnicos y comerciales con enólogos y viñedos franceses y estadounidenses.

La vid encontró en la zona central de Chile un habitat ideal, por su clima mediterráneo de inviernos lluviosos y veranos calurosos, y su producción fue creciendo.

EXPORTACION
Vinos embotellados por destino



Region del vino entre los 30º y 40º latitud sur.
En el pais se reconocen 9 valles productores de vino. Los mejores viñedos de Chile se concentran en seis valles en el centro del país:

% Viñedos por valle

Valle de Casa Blanca

Ubicado a unos 70 kms aprox de Santiago. Uno de los valles de mayor crecimiento en el rubro. Su cercanía al mar, permite que sus suelos reciban brisas costeras, temperaturas promedio de 15º.

Valle de Cachapoal

Días cálidos, moderados por noches frescas, debido a las cercanías al Océano Pacifico.

El Valle de Colchagua,

Suelos variados, desde delgados a profundos. Influencia costera y de la cordillera de los Andes, junto a la baja pluviosidad, provoca maduración tardía de la uva.

Regiones	Vides de vinificacion		Total
	Blancas	Tintas	
COQUIMBO	218	1.909	2.127
VALPARAISO	2.813	2.193	5.006
LIB. BDO. O`HIGGINS	3.299	27.161	30.461
DEL MAULE	10.727	36.150	46.877
DEL BIO-BIO	6.869	6.763	13.632
ARAUCANIA	5		5
METROPOLITANA	1.690	8.771	10.461
Total nacional	**25.622**	**82.947**	**108.569**

Provincia	Comuna	Numero de Propiedades		Total
		cons. Fresco	vinificacion	
CACHAPOAL	Total	503	319	894
COLCHAGUA	Total	214	868	1.082
CARDENAL	Total	2	62	64
Total nacional		**719**	**1.321**	**2.040**

Valle de Rapel

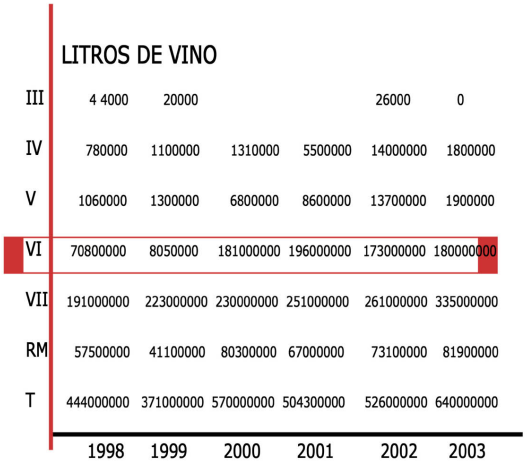
Ubicado a 180 Km. al sur de Santiago. El Valle de se encuentra subdividido en dos valles: Cachapoal y Colchagua

Valle del Maule

Amplia variedad de climas locales y de suelos, generando un abanico de tipos de vinos.

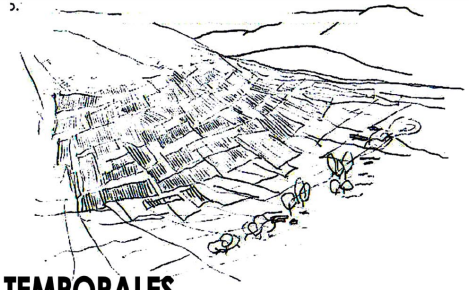
El valle del Maipo

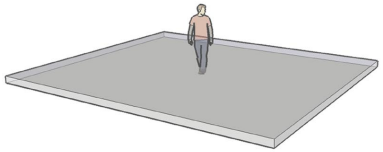
Cercano a Santiago, siendo la zona vitivinícola más antigua del país. Así, producto del crecimiento de la ciudad se ha urbanizado un sector importante de sus viñedos.



EL VINO EN CHILE ATRAVÈS DEL TURISMO

MANIFESTACIONES VITIVINOLAS_

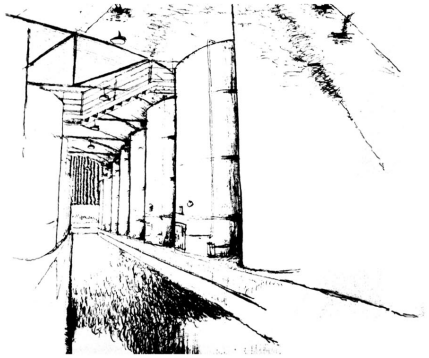


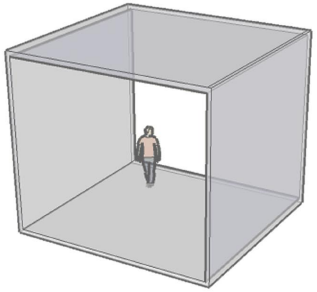


TEMPORALES

Lo que el vino genera en cualquier momento o lugar, solo necesita un soporte que lo acoja.

Fiesta de la vendimia y rutas viñateras.





PERMANENTES

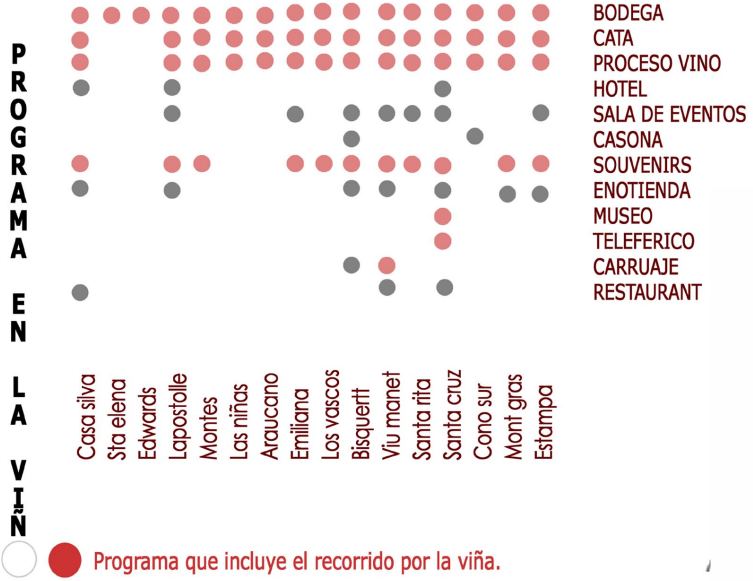
Con un soporte, fecha clara y determinada, celebraciones que ponen en valor la cultura que esta genera en la sociedad.

Ferias de exposicion y tiendas especializadas.

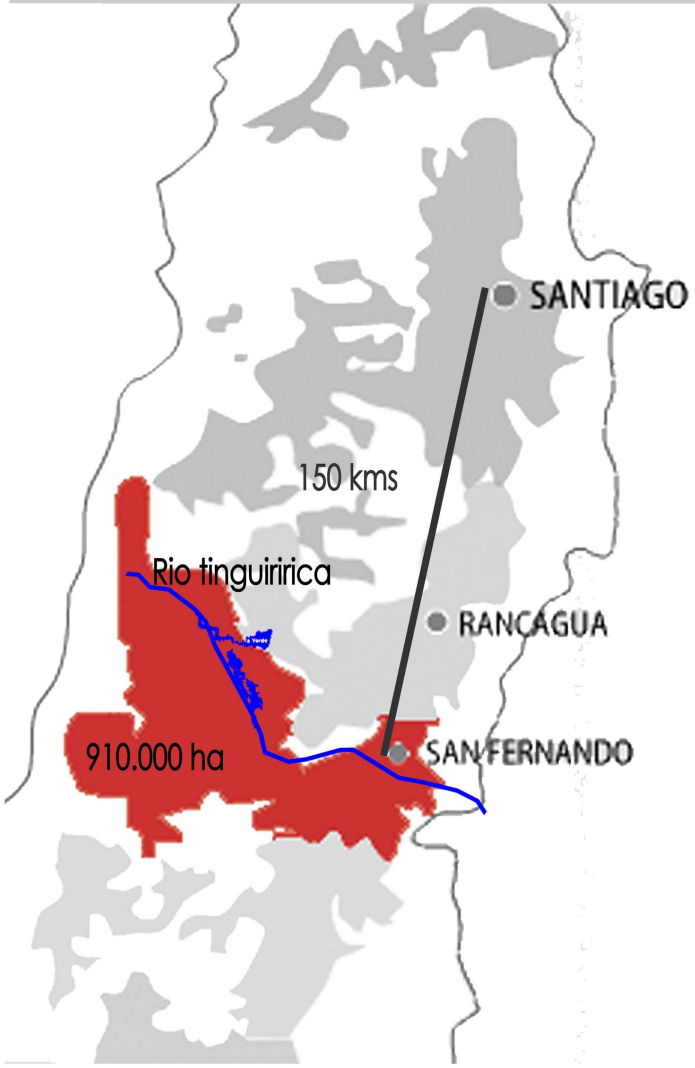
Lo que se expone en viñas

Se da a conocer la PRODUCCION del vino.

Se conoce la bodega, la vinificacion y una sencilla cata de vino.

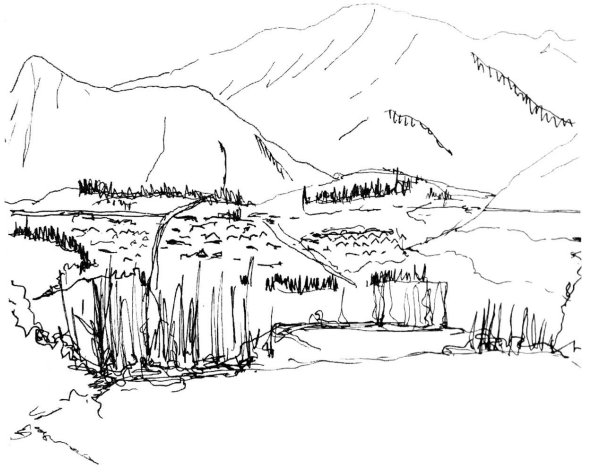


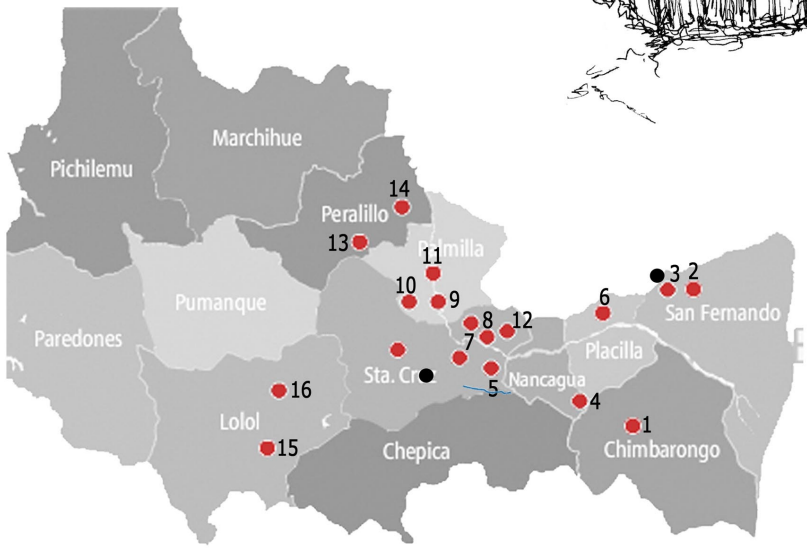
EL VINO EN LA PROVINCIA DE COLCHAGUA



La provincia de colchagua ha tenido un notorio crecimiento_ economico y turistico debido a sus vinos.

COLCHAGUA = LUGAR DONDE ANIDA LA HUALA, AVE SAGRADA Y VENERADA POR ESTE PUEBLO.





LAS VIÑAS SON_

1 Casa Silva	9 Laura Hartwig
2 Cono Sur	10 Jacques
3 Emiliana	11 Estampa
4 Luis felipe E	12 Montgrass
5 Viu Manet	13 Siegel
6 Casa Lapostolle	14 Bisquertt
7 Montes	15 Los Vascos
8 Araucano	16 Santa Cruz

Ubicada a 150 Kms aprox. al sur de Santiago. Cálido y seco, pero con abundante agua proporcionada por el río Tinguiririca, Colchagua es un angosto valle agrícola que comienza a los pies de los Andes y se extiende en dirección oeste hasta el Océano Pacífico. Area de 910.000 ha aprox, se encuentran numerosos microclimas, tipos de suelo y laderas accidentadas, ideales para plantaciones de vid.

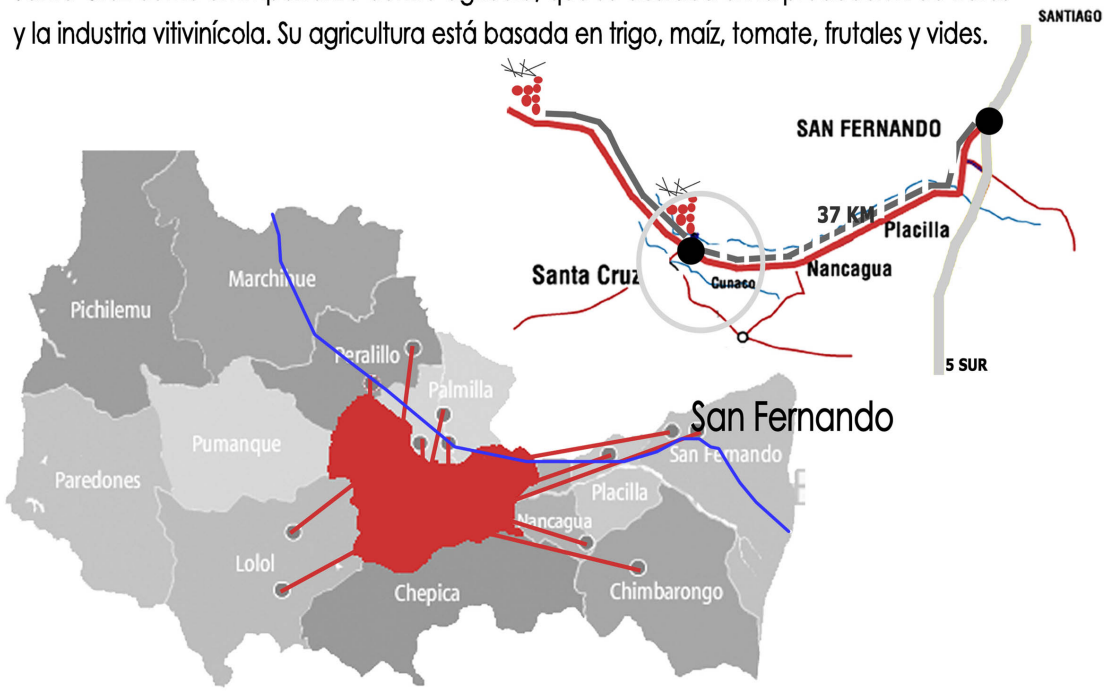
EL VINO EN EL POBLADO DE SANTA CRUZ

Centro de la actividad vitivinicola de la provincia

UBICACION

Ubicada en la zona central de Chile en la provincia de Colchagua, perteneciente a la región del Libertador General Bernardo O'Higgins. Se encuentra a 41 km. Al oeste de la ciudad de San Fernando y a 150 km. de Santiago, a 34° 39' de latitud Sur y 71° de longitud Oeste.

Posee un clima templado cálido con estación seca prolongada y precipitaciones durante los meses de invierno. Las tierras de Santa Cruz son regadas por las aguas del río Tinguiririca. Santa Cruz como un importante centro agrícola, que se destaca en la producción de frutas y la industria vitivinícola. Su agricultura está basada en trigo, maíz, tomate, frutales y vides.



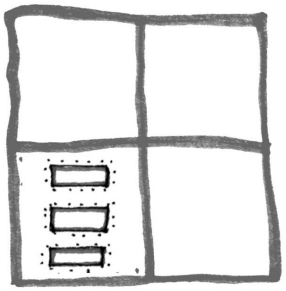
HISTORIA

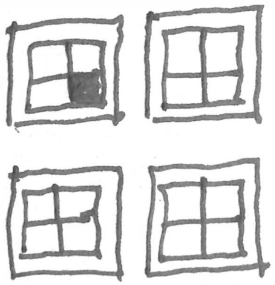
Santa Cruz de Unco, que en mapudungun significa "amparo", interseccion de los caminos de la costa,

Vivienda

Los propietarios levantaron sus viviendas al estilo de casas de campo. se componian por tres patios rectangulares con amplios corredores en su contorno interior y otro hacia la calle

Los espacios estan definidos por elementos fisicos naturales, como es el clima. El corredor, habitaciones amplias,pequeñas ventanas y muros gruesos.

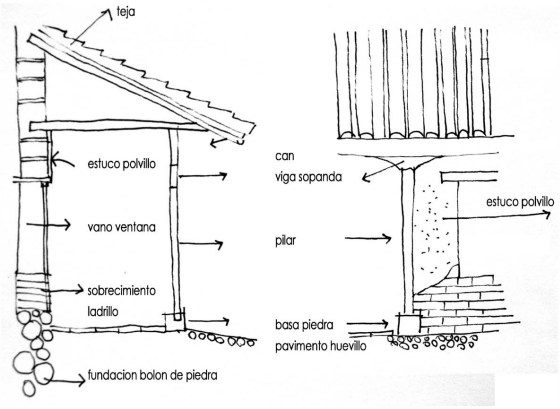


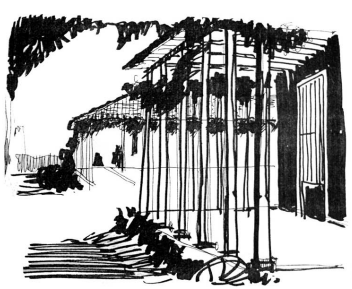


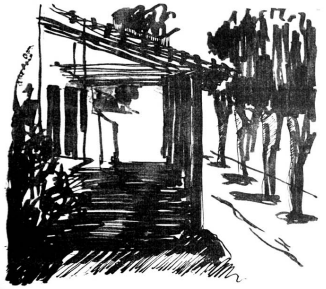
Elementos tipicos de la arquitectura de Santa Cruz

1_ Continuidad de fachada
2_Predominio del muro por sobre las puertas y ventanas
3_ Corredor continuo hacia la calle
4_Techumbre a dos aguas
5_ cierros solidos que evitan la vision de los interiores hacia la calle

Escantillon tipo

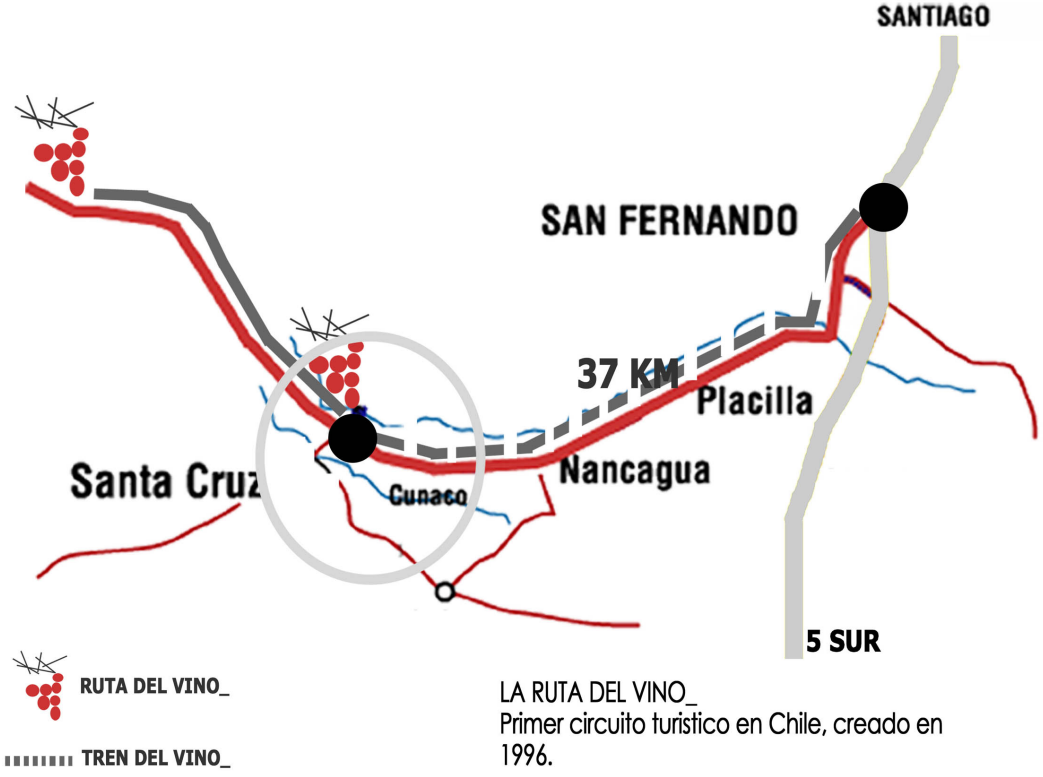






Turismo

Desarrollo de productos turístico-culturales ligados al vino y la cultura. Hitos relevantes son la creación del Museo de Colchagua , de la primera Ruta del Vino creada en Chile, el inicio en el 2004 de los viajes del Tren del Vino, y la construcción de hoteles temáticos que han permitido el nacimiento y crecimiento de un turismo del más alto nivel.

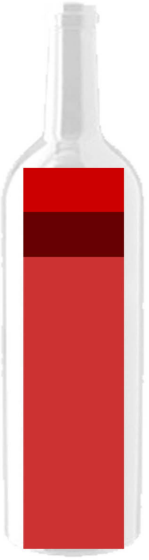


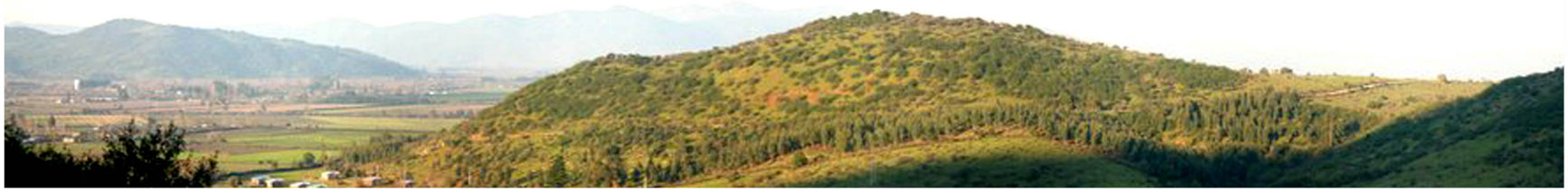
LA RUTA DEL VINO_
Primer circuito turistico en Chile, creado en 1996.

Las actividades mas concurridas de Santa Cruz son: visita al museo de Colchagua, fiesta de la vendimia, fiesta gastronomica y competencia de carruajes. Estas actividades atraen a mas de 80.000 personas al año.

Actividades como la fiesta de la vendimia, fiesta gastronomica se desarrollan en el centro de Santa Cruz, especificamente en la **plaza de armas. Espacio convocador de actividades colectivas del pueblo.**

ACTOS Y EPOCA		
	Gran trilla a yegua suelta	ENERO
	Feria gastronomica	ENERO
	Fiesta del mundo rural	FEBRERO
	Vendimia	MARZO
	Rodeo interviñas	ABRIL
	Concurso ecuestre	ABRIL
	Campeonato de carruaje	ABRIL
	Termino de la vendimia	JULIO
	Encuentro de arte originario	OCTUBRE





Museo de Colchagua
fiesta de la vendimia
fiesta gastronomica

competencia de carruajes

Tren del vino: tiene su salida en SanFernando, desde este inicio se recorre en un tren, en donde se degustan alimentos tipicos de la zona y posteriormente una degustacion de vinos. Luego se visita el museo de Colchagua y para finalizar se visita una viña en donde se enseña el proceso del vino.

Ruta del vino: primer circuito turistico en Chile, creado en 1996.
Consiste en visitar el museo de Colchagua, luego algunas viñas, en donde se muestra el proceso de vinificacion y bodegas de cada viña. y posteriormente el regreso.

Actividades mas visitadas: fiesta gastronomica, museo de Colchagua y fiesta de la vendimia

ANALISIS URBANO DE SANTA CRUZ

Crecimiento urbano

El gesto urbano de Sta Cruz responde a 2 direcciones: 1_ crecimiento radial desde la plaza 2_ conformacion de calle larga relacionada a la conexion entre Paniahue y Sta Cruz.

Sector Paniahue

Santa Cruz rural

Santa Cruz urbano

Accesos y vias estructurantes

Santa Cruz tiene dos accesos, un aceso nor-oriente que proviene de la ruta I50, conectando Pichilemu y San Fernando. Y un acceso sur-poniente que conecta Pichilemu y Curico. en donde se emplaza el terminal rodoviario de buses interprovinciales.
Los ejes estructuradores son:

Oriente - Poniente
Av. Errazuriz (eje que comunica ambos accesos)
Diego Portales (eje que conecta el cementerio con la cancha publica)
B. O`Higgins (eje que conecta la plaza centenario con la carcel)
Casanova (terminal de buses interprovinciales)

Norte - Sur
Diaz Besoain - Nicolas Palacios
Av. Gonzalo Bulnes - Ismael Valdes
Pacifico Marin (antigua calle principal Paniahue)
Adriano Diaz

1_Acceso nor -oriente

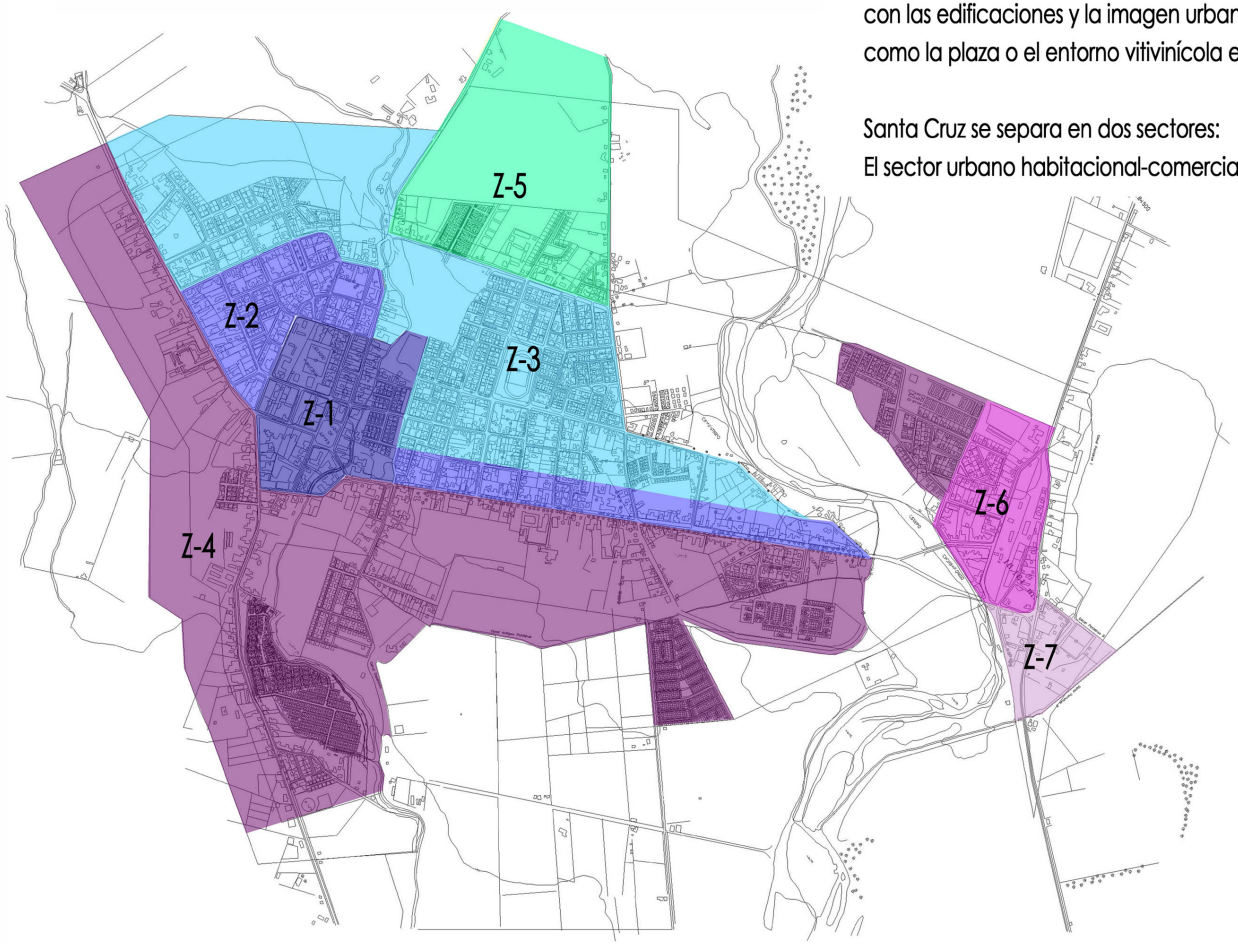
2_Acceso sur -poniente

Usos de suelo

Situación Urbana de Santa Cruz.

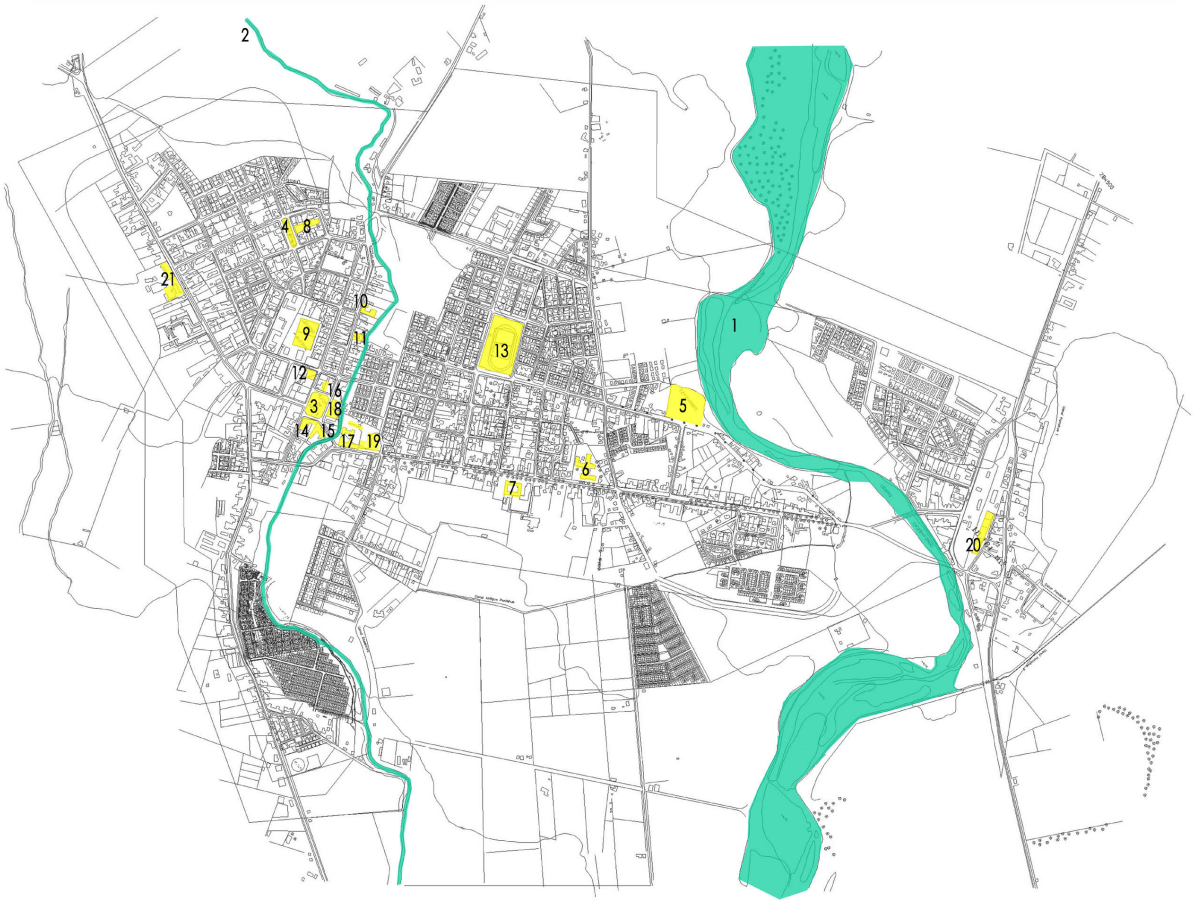
La comuna de Santa Cruz no ha tenido una política de desarrollo urbano de acuerdo a la imagen existente en la ciudad. Mas bien ha ido creciendo a partir de intenciones carentes de consecuencia con las edificaciones y la imagen urbana que poseen los sectores más emblemáticos de la ciudad, como la plaza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

Santa Cruz se separa en dos sectores:
El sector urbano habitacional-comercial y el sector agrícola periférico.



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

Hitos y referentes comunales



Hitos naturales

1 Estero Chimbarongo

2 Estero Guirivilo

Hitos urbanos

3 Plaza de armas

4 Plaza centenario

5 Cementerio

6 Hospital Santa Cruz

7 Instituto regional Federico Errazuriz

8 Carcel

9 Estadio municipal

10 Juzgado de policia local

11 Impuestos internos / biblioteca

12 Ex gobernacion / internado masculino

13 Cancha comunal

14 Catedral Santa Cruz

15 Carabineros

16 Municicipalidad

17 Museo de Colchagua

18 Hotel de Colchagua

19 Casino de Colchagua

20 Terminal rodoviario de trenes

21 Terminal interprovincial de buses

Hitos y referentes comunales

En la zona centro tiene una edificacion aislada, en donde prevalece el suelo por sobre lo edificado.

Los paños con **mayor densidad corresponden a zonas habitacionales nuevas**.

El eje del acceso sur-poniente se conforma por una fachada continua, versus el acceso nor-oriente con un grano disperso.

LA PLAZA DE SANTA CRUZ

Origen del recorrido turistico

Equipamiento

Debido a que la plaza de armas es el lugar que concentra mayor parte de las actividades comunales y en sus perimetros se emplazan la mayoria de los referentes arquitectonicos del lugar.
Al igual que la plusvalia del suelo se ha visto acrecentada gracias a proyectos de gran envergadura economica como el casino.
Se puede concluir que la plaza actualmente se conforma como soporte y punto de origen del turismo comunal.

Plaza de armas de Santa Cruz
Construcciones relevantes:

1 Ex gobernacion
2 Hotel Santa Cruz
3 Museo de Colchagua
4 Municipalidad
5 Carabineros
6 Casino de Colchagua
7 Casa parroquial
8 Catedral
9 Club union social

Manzana norte_

Club union social y banco: ambos de equipamiento social, su construccion tiene arquerias medio punto, pintura texturada blanca, materiales como ladrillos, teja, madera y cerrajerias.

Ex gobernacion: edificio de fachada continua y alero perimetral. su portico de acceso, enmarcado por dos columnas de medio relieve, construccion que se destaca por sus cornizas, socalos, pilares y marcos sobre relieve.

Manzana sur_

Casa parroquial: emplazada al sur de la plaza, es una vivienda tipica del siglo XIX con corredor continuo a la calle, predominio del muro porsobre el vano, techumbre a dos aguas, prevalecen la madera y teja.
Iglesia Santa Cruz: emplazada al costado de la casa parroquial, en su estructura prevalece el muro por sobre el vano. se destaca un campanario de 12 mts aprox, que es el que norma la altura de construccion del perimetro de la plaza.

Manzana oriente_

Casino: edificio en construccion,de un lenguaje arquitectonico similar al hotel anta cruz, se propone como futuro polo de atraccion turistica y economica.
Museo de Colchagua: antigua casona patronal de fachada mixta (corredor y muro) con jardin de acceso duro desde la calle Errazuriz coronado con palmeras chilenas.
Hotel: construccion de la decada del 90, de cuatro pisos, con balcones que se proyectan hacia la plaza.
Municipalidad de Santa Cruz: asemejanza de la casa parroquial.

Club union social

Ex gobernacion

Casa Parroquial

Catedral

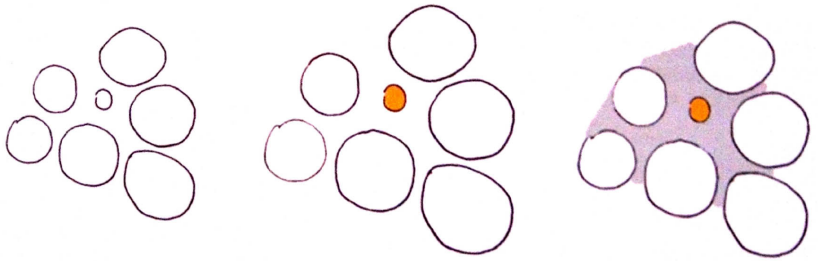
Casino Sta Cruz

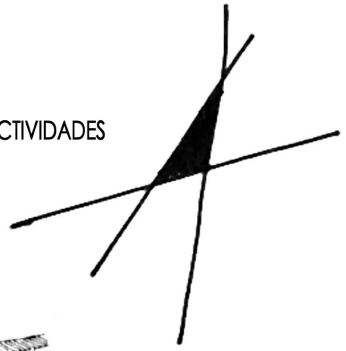
Hotel Sta Cruz

Museo de Colchagua

Analisis de los bordes

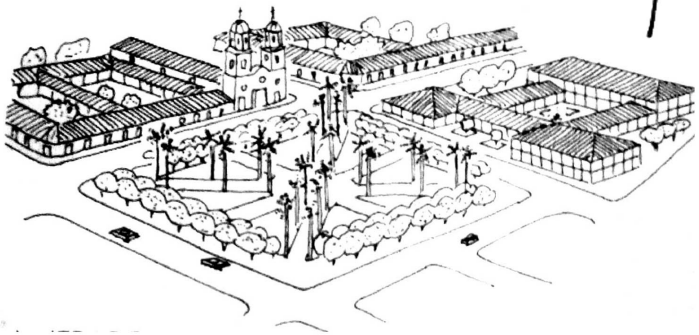
La plaza, ORIGEN DE LA CIUDAD, acto fundacional propio de un lugar.



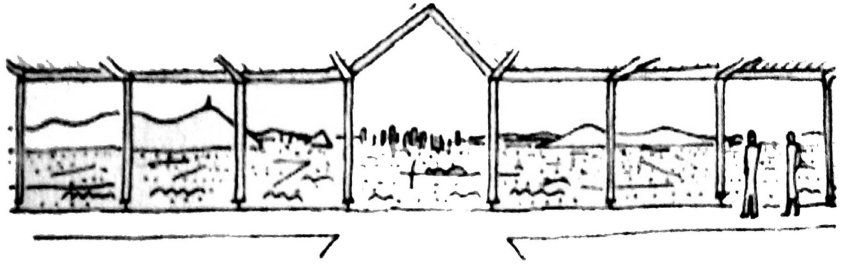


CENTRO DE CRUCES de actividades y ejes principales que lo configuran como SOPORTE PRINCIPAL DE ACTIVIDADES de la ciudad.

La plaza SE CONFIGURA a partir de sus BORDES CONSTRUIDOS y continuos.

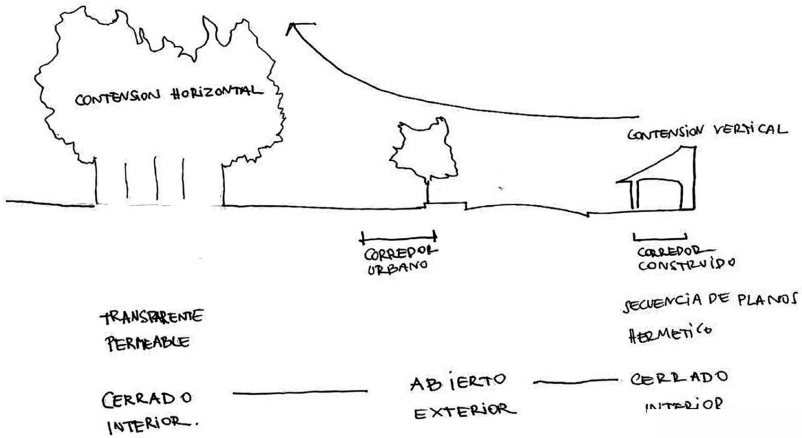


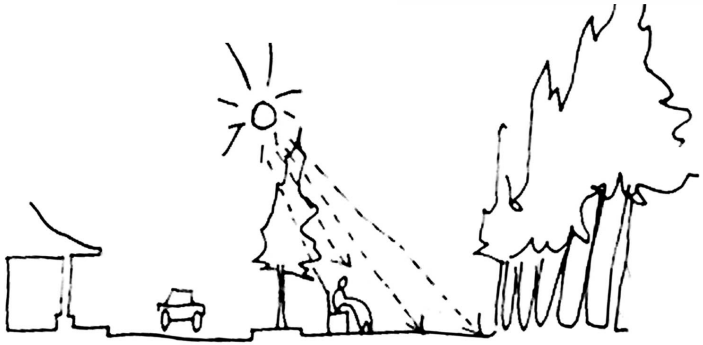
CORREDORES QUE ENMARCAN EL TERRITORIO



En la plaza aparece el concepto de espacio intermedio. tanto en su perimetro, con la conformacion de CORREDORES, cuya funcion es cubrir y ser ANTESALA de un interior, a la vez que un balcon que ENMARCA LA PLAZA.

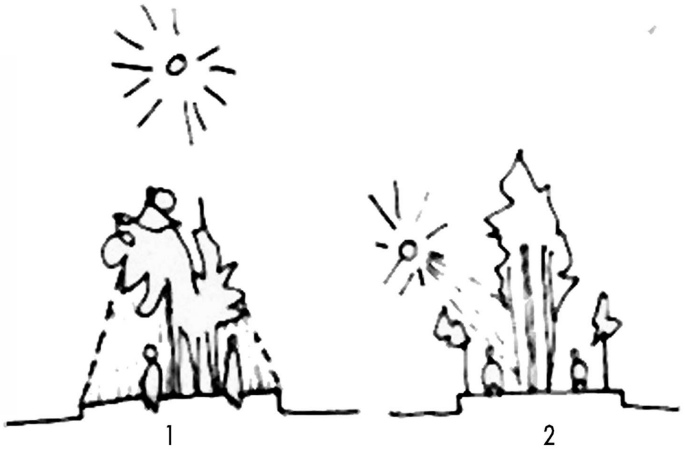
Esquema corte A **Traspaso de medidas**



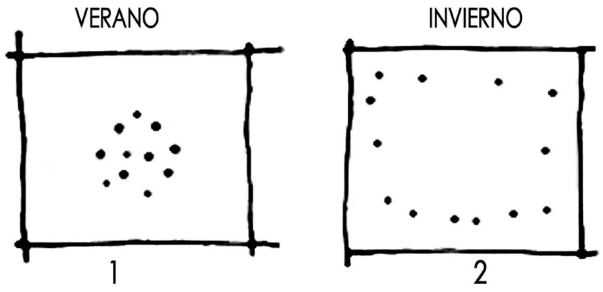


Perimetro peatonal a modo de CORREDOR URBANO. compuesto por una sucesion de arboles, a modo de un corredor de una vivienda tipica.

LA PLAZA COMO TRANSMISION CULTURAL, se ve respaldado por una serie de actos civicos de la ciudad, tambien la laza es un punto importante en el via crucis, ya que es la ultima estacion. acompañada como fondo la catedral.



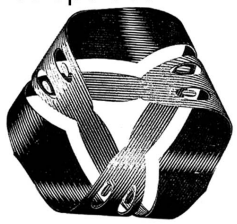
Esquema corte A **Usos estivales**



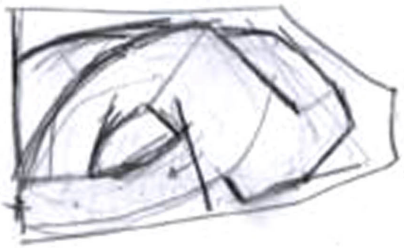
La plaza se entiende como un traspaso de un espesor horizontal (inferior de la plaza) a una vertical de fragmentos.

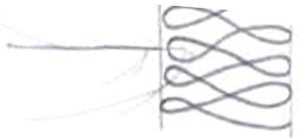
E S T R A T E G I A

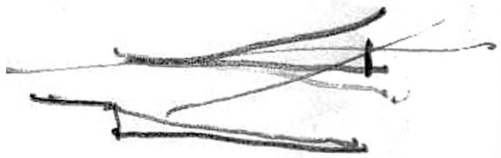
Los **procesos del vino como un continuo**, se **concadenan distintas acciones**, por lo que a partir del termino continuo aparece el termino de la **cinta de Moebius.**

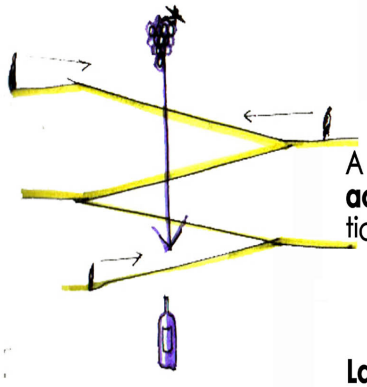


cinta de Moebius.
Mc Escher



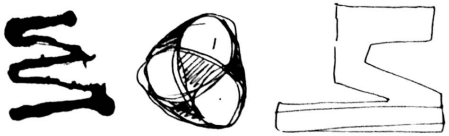


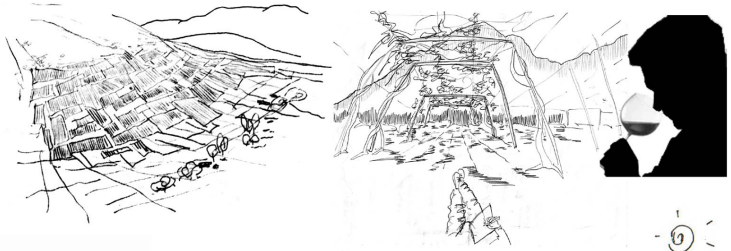




A partir de la **cualidad espacial de lo gravitacional en el vino**, se otorga un caracter vertical al espacio.

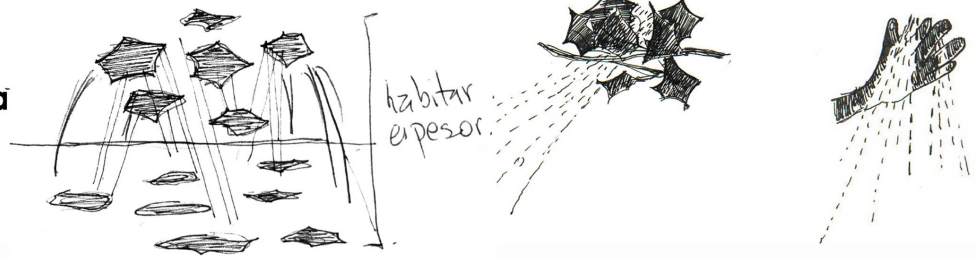
Circulacion / Recorrido





La secuencia de recintos, esta supeditada.
El recorrido se ordena de tener un dominio territorial, los procesos, a parra, el subsuelo, y finalmente la guarda (gestor) en donde **el hombre actua de manera proximal y tactil con el fluido.**

Apartir de la analogia de la parra como elemento que permite la proyeccion de **alos luminicos en su espesor.**
Aparece en el proyecto una **cubierta perforada que alude la atmosfera** bajo la parra.



museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO:
MVC
museodelvinodecolchagua

ALUMNA:
Begoña Carracedo Zuñiga

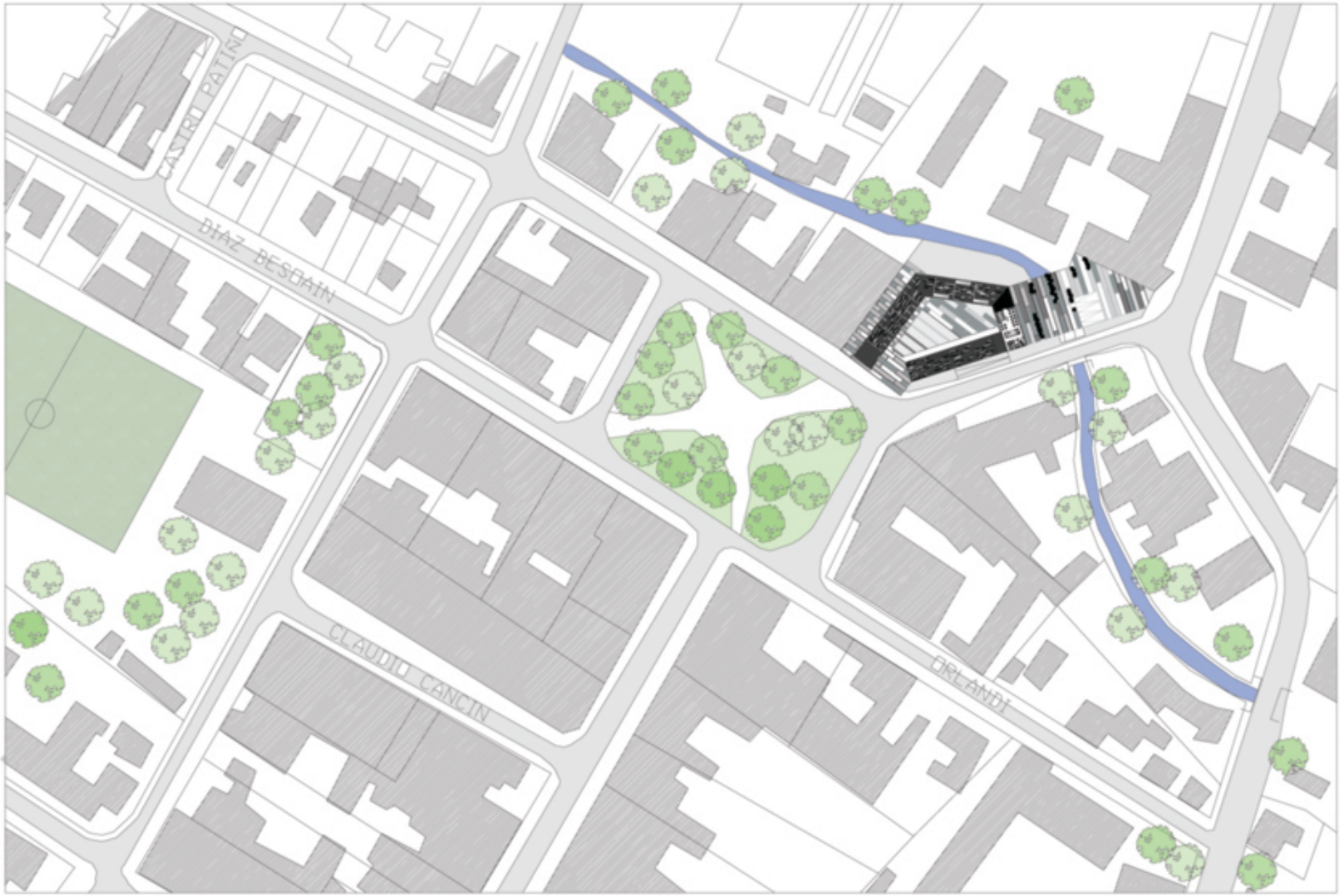
PROFESOR:
Emile Duhart

PROFESOR AYUDANTE:
Baltazar Sanchez

EMPLAZAMIENTO
ESCALA_ 1:1000

FECHA:
15 DE ENERO_2009

LAMINA



museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
M V C
museodelvinodecolchagua

ALUMNA :
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR :
Emile Duhart
PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

EMPLAZAMIENTO
ESCALA_ 1:500

FECHA :
15 DE ENERO_2009

LAMINA

PLANTA DE CUBIERTA

museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO:
MVC
museodelvinodecolchagua

ALUMNA:
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR:
Emile Duhart
PROFESOR AYUDANTE:
Baltazar Sanchez

PLANTA DE CUBIERTA
ESCALA_ 1:100

FECHA:
15 DE ENERO_2009

LAMINA

PLANTA NIVEL + 3.50

museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO:
M V C
museodelvinodecolchagua

ALUMNA:
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR:
Emile Duhart

PROFESOR AYUDANTE:
Baltazar Sanchez

PLANTA NIVEL + 3.50
ESCALA_ 1:100

FECHA:
15 DE ENERO_2009

LAMINA
04

PLANTA NIVEL + 0.0

museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
MVC
museodelvinodecolchagua

ALUMNA :
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR :
Emile Duhart

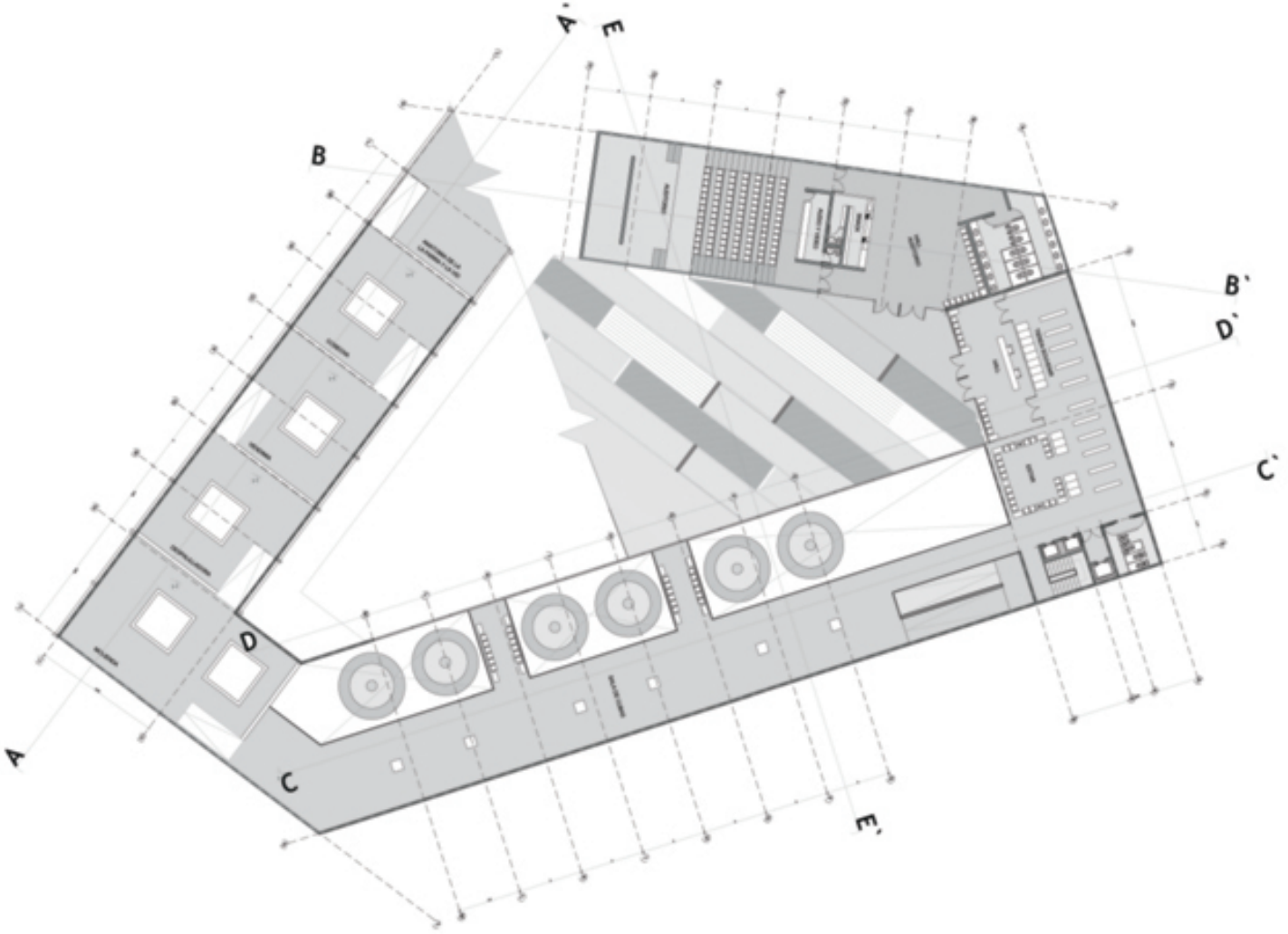
PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

PLANTA NIVEL 0.0

ESCALA_ 1:100

FECHA :
15 DE ENERO_2009

LAMINA



PLANTA NIVEL - 4.0

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO:
MVC
museodelvinodecolchagua

ALUMNA:
Begoña Carracedo Zuñiga

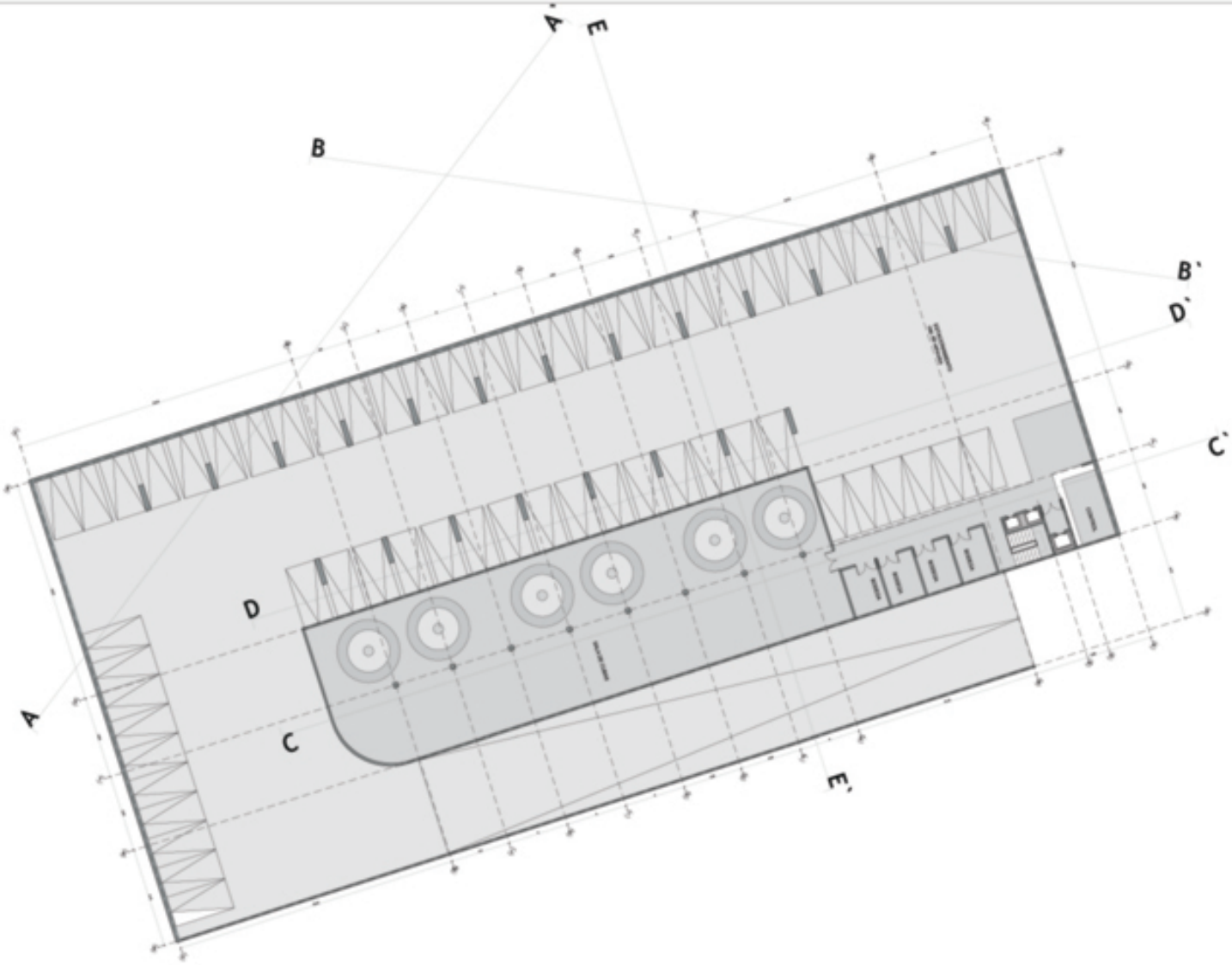
PROFESOR:
Emile Duhart

PROFESOR AYUDANTE:
Baltazar Sanchez

PLANTA NIVEL - 4.0
ESCALA_1:100

FECHA:
15 DE ENERO_2009

LAMINA



PLANTA NIVEL - 10.0

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
M V C
museodelvinodecolchagua

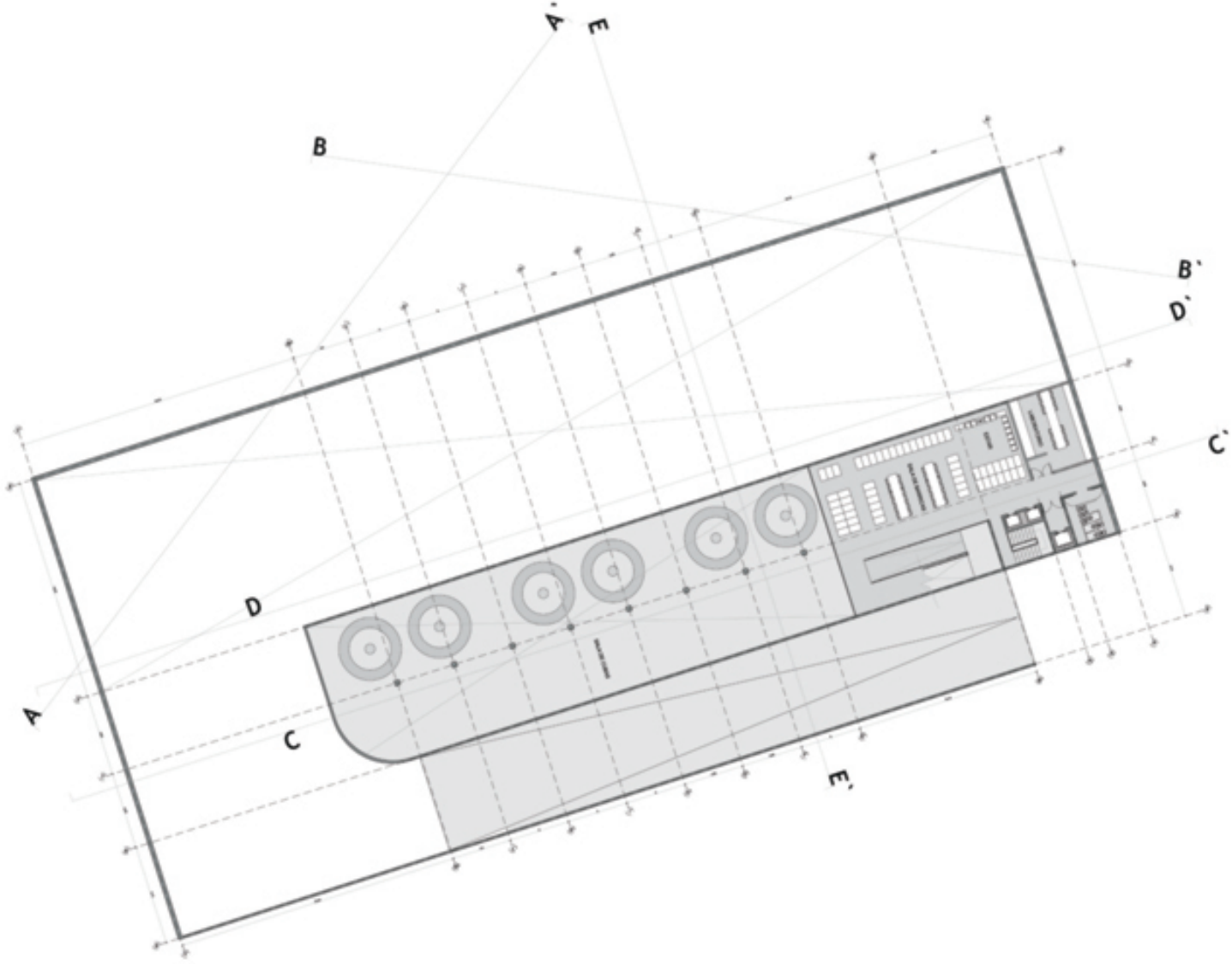
ALUMNA :
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR :
Emile Duhart
PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

PLANTA NIVEL- 10.0
ESCALA_ 1:100

FECHA :
15 DE ENERO_2009

LAMINA



PLANTA NIVEL - 7.0

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO:
M V C
museodelvinodecolchagua

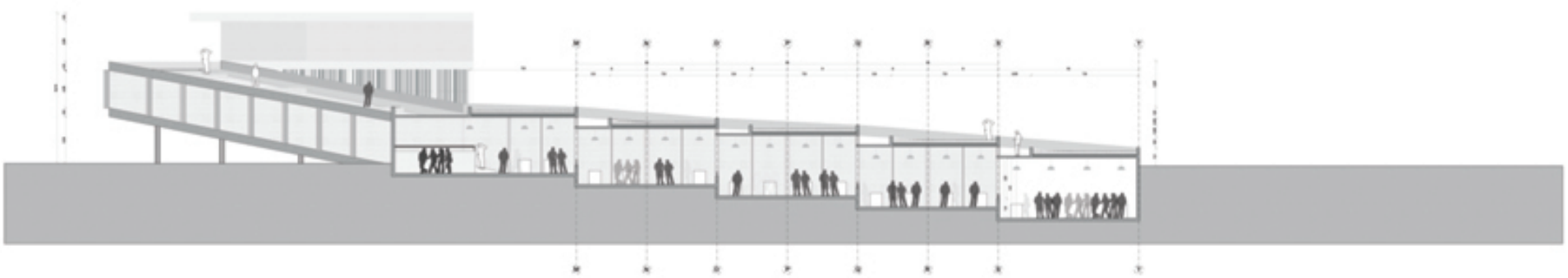
ALUMNA:
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR:
Emile Duhart
PROFESOR AYUDANTE:
Baltazar Sanchez

PLANTA NIVEL - 7.0
ESCALA_ 1:100

FECHA:
15 DE ENERO_2009

LAMINA



CORTE A - A`

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

MVC
museodelvinodecolchagua

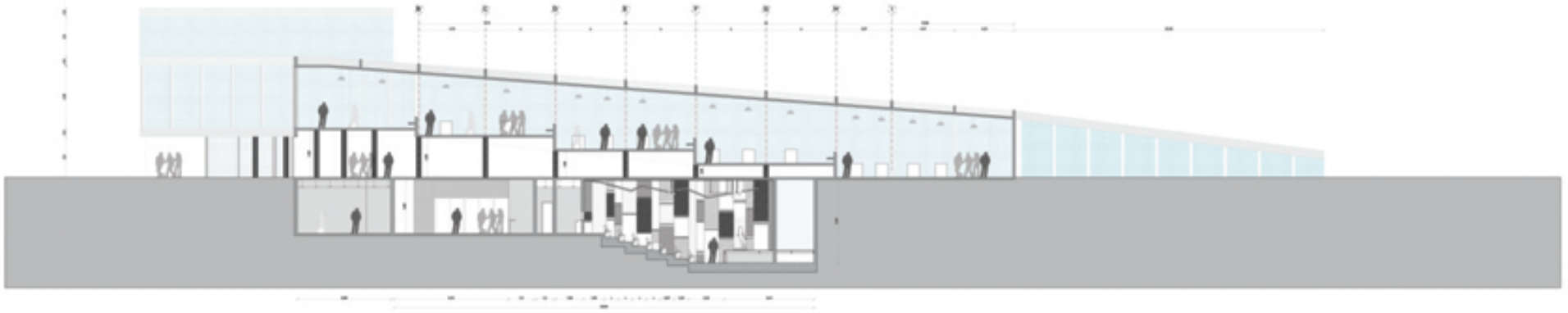
Begoña Carracedo Zuñiga

Emile Duhart
Baltasar Sanchez

CORTE A - A`
ESCALA_ 1:50

15 DE ENERO_2009

LAMINA
04



CORTE B - B`

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

MVC
museodelvinodecolchagua

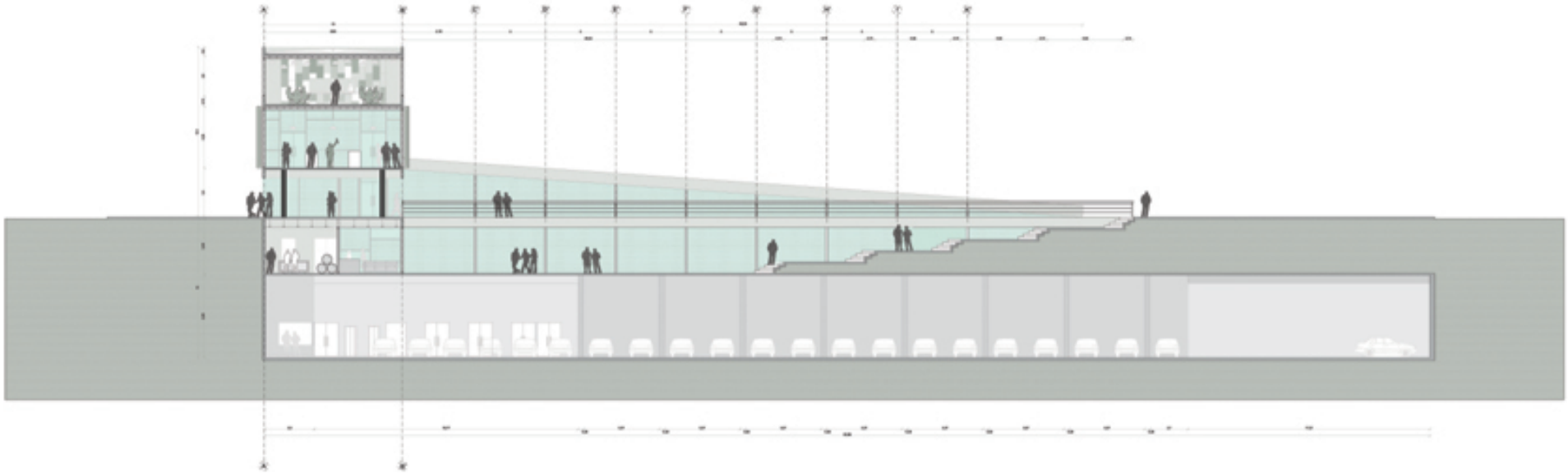
Begoña Carracedo Zuñiga

Emilie Duhart
Baltazar Sanchez

CORTE B - B'
ESCALA_ 1:50

15 DE ENERO_2009

LAMINA
10



CORTE D - D`

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

M V C
museodelvinodecolchagua

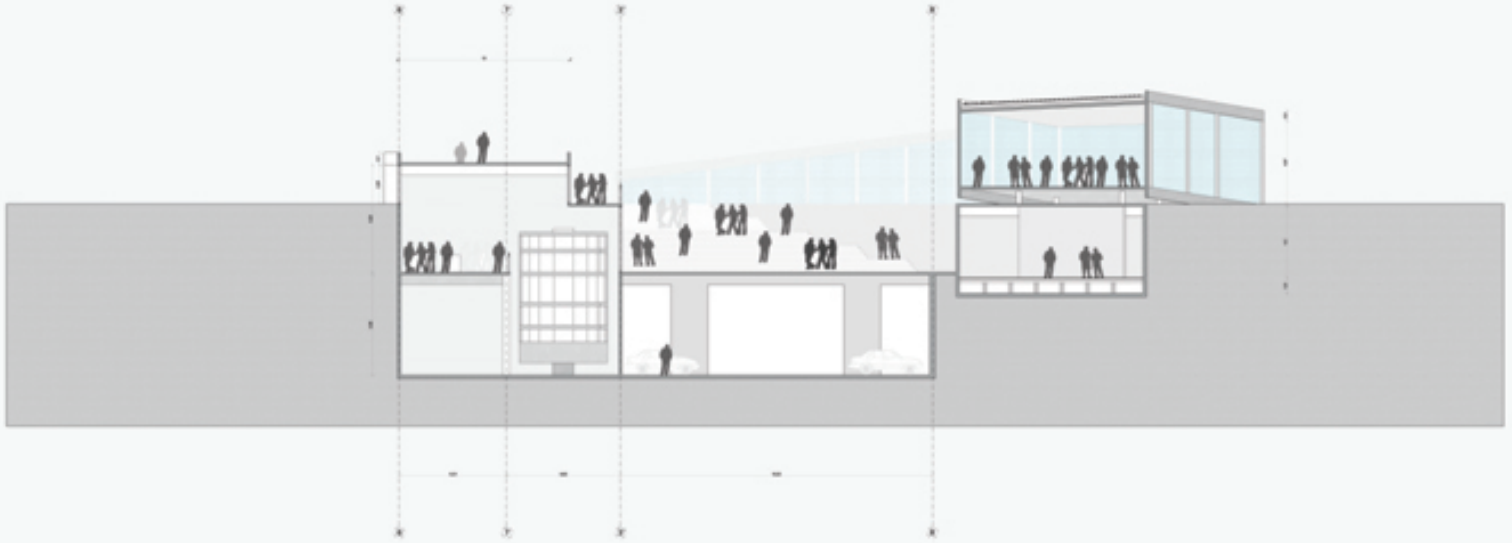
Begoña Carracedo Zuñiga

Emile Duhart
Baltazar Sanchez

CORTE D - D'
ESCALA_ 1:50

15 DE ENERO_2009

LAMINA



CORTE E - E`

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

MVC
museodelvinodecolchagua

Begoña Carracedo Zuñiga

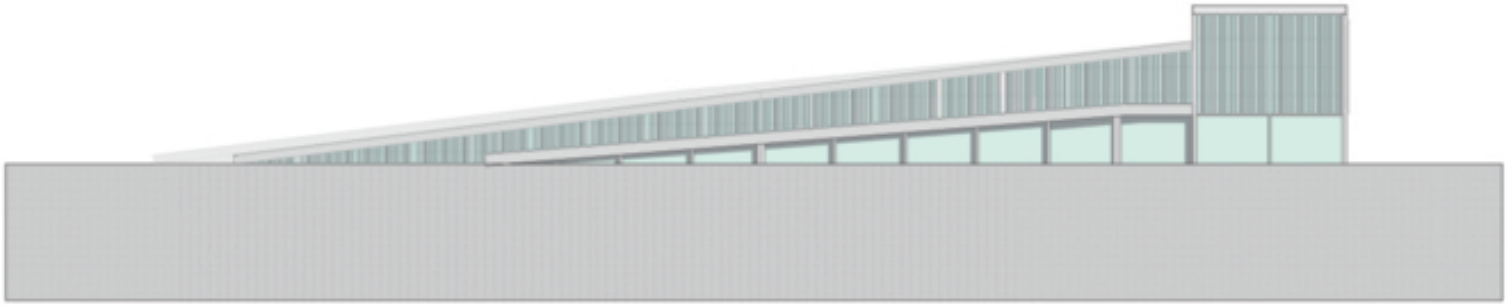
Emile Duhart

Baltasar Sanchez

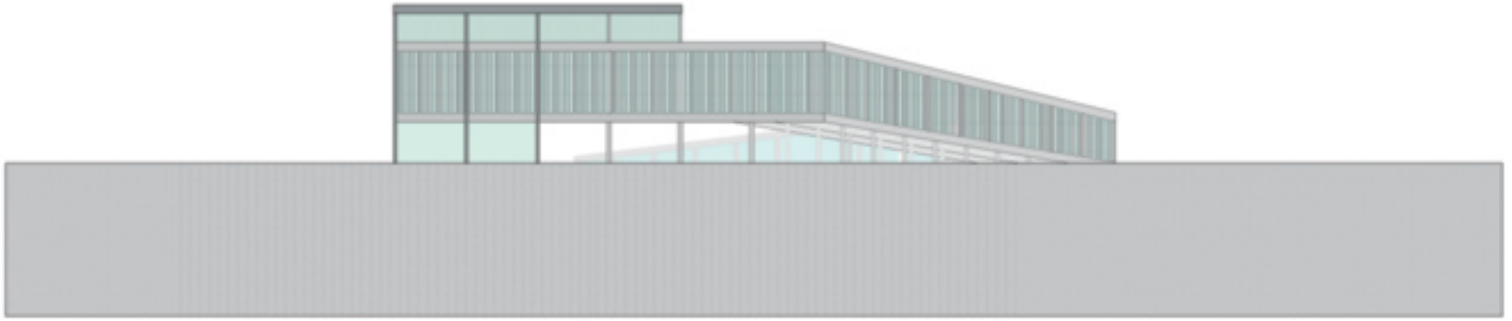
CORTE E - E`
ESCALA_ 1:50

15 DE ENERO_2009

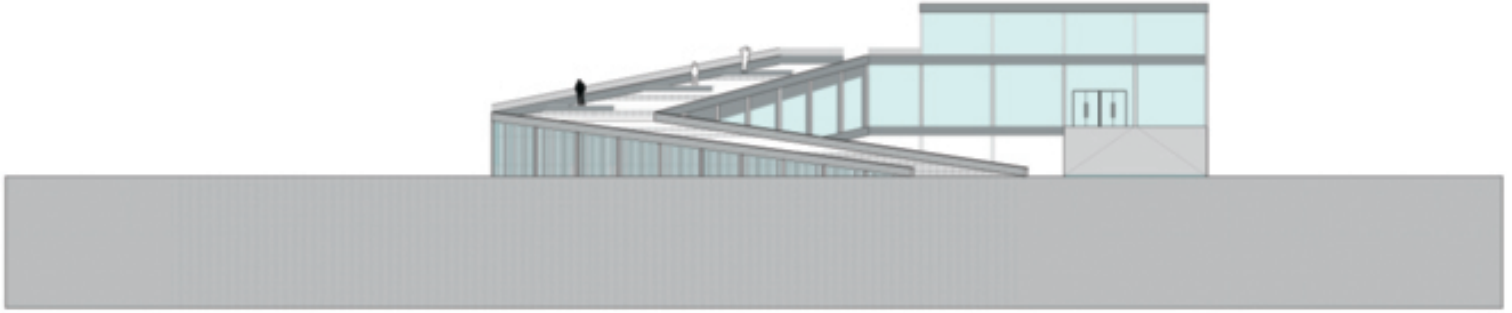
LAMINA



ELEVACION NORTE



ELEVACION LATERAL



ELEVACION ACCESO

museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
M V C
museodelvinodecolchagua

ALUMNO :
Begoña Carracedo Zuñiga

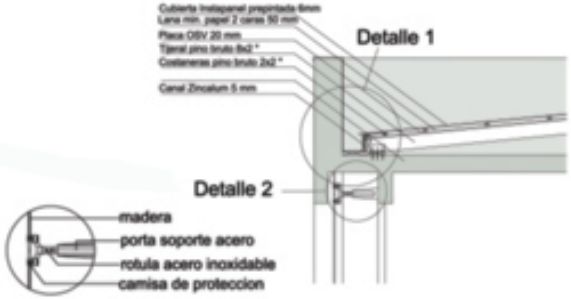
PROFESOR :
Emile Duhart

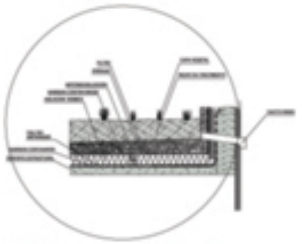
PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

ELEVACION NORTE
ELEVACION LATERAL
ELEVACION ACCESO
ESCALA_ 1:100

FECHA :
15 DE ENERO_2009

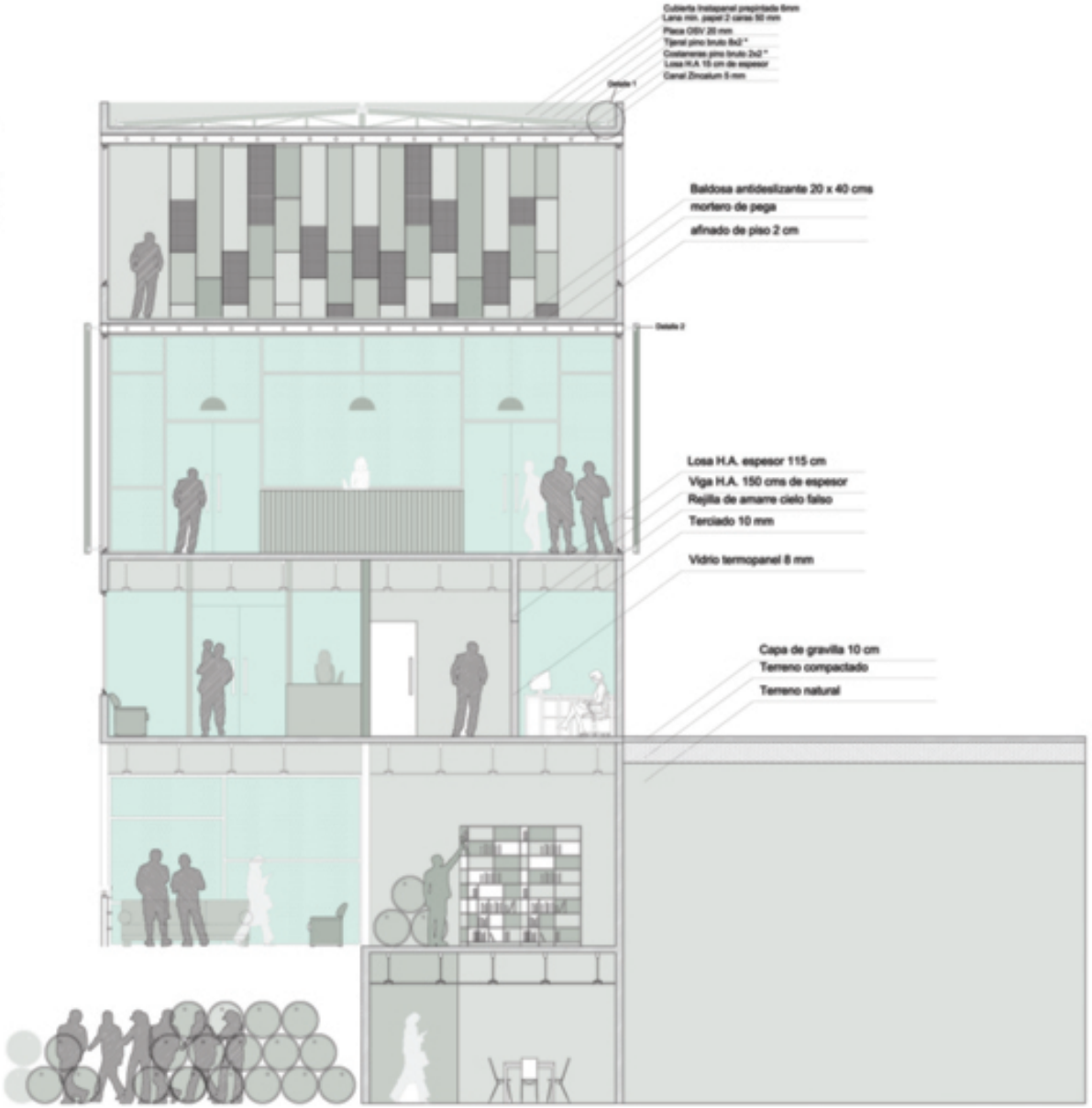
LAMINA





Detalle terraza ajardinada

Detalle baranda



museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
MVC
museodelvinodecolchagua

ALUMNA :
Begoña Carracedo Zuñiga

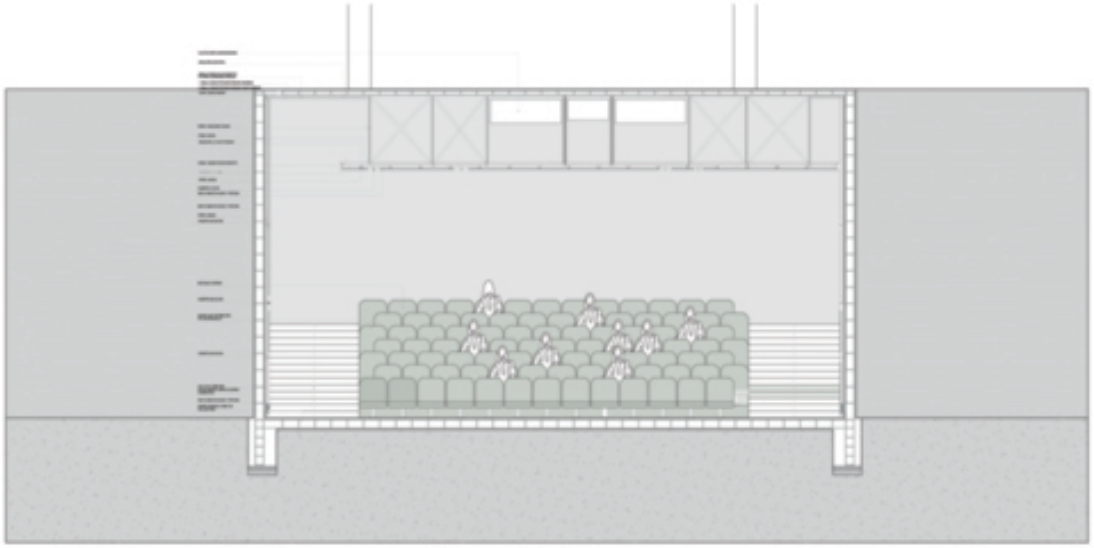
PROFESOR :
Emile Duhart

PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

ESCANTILLON
DETALLES
ESCALA_ 1:25

FECHA :
15 DE ENERO_2009

LAMINA



ESCANTILLON AUDITORIO

CUADRO DE SUPERFIECIES

Programa (Cuadro de superficies)	
Superficie	Mts²
Patio central	856
Cubierta habitable	1381
Museo	1047
Hall	88
Origen del vino	171
Valle zona norte	100
Valle zona central	100
Valle zona sur	100
Anatomia de la parra y la vid	150
Cosecha	97
Vendimia	97
Despalilladora	97
Molienda	154

Programa (Cuadro de superficies)	
Superficie	Mts²
Sala de cubas	937
Exposicion	387
Cubas	550
Sala de barricas	246
Degustacion y muestra	200
Laboratorio	46
Auditorio	307
Auditorio	178
Audio y video	10
Snack	18
SSHH	30
Hall	97

Programa (Cuadro de superficies)	
Superficie	Mts²
Restorant	242
Comedor	109
Cocina + Bodega	21
SSHH	16
Terraza	69
Circulacion	27
Administracion	66
Hall	28
Oficina	14
Sala de reunion	12
SSHH	5
Bodega	7

Programa (Cuadro de superficies)	
Superficie	Mts²
Souvenir	194
Tienda	145
Hall	49
Estacionamientos	2382
Bodegas	62
Circulacion vertical	20
Montacarga	7
TOTAL M2 CONSTRUIDOS	7747
TERRENO	5190

museodelvino
colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

PROYECTO :
M V C
museodelvinodecolchagua

ALUMNA :
Begoña Carracedo Zuñiga

PROFESOR :
Emile Duhart
PROFESOR AYUDANTE :
Baltazar Sanchez

ESCANTILLON AUDITORIO
ESCALA_ 1:25
CUADRO DE SUPERFICIES

FECHA :
15 DE ENERO_2009

LAMINA
11

museodelvino colchagua

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
Escuela de Arquitectura

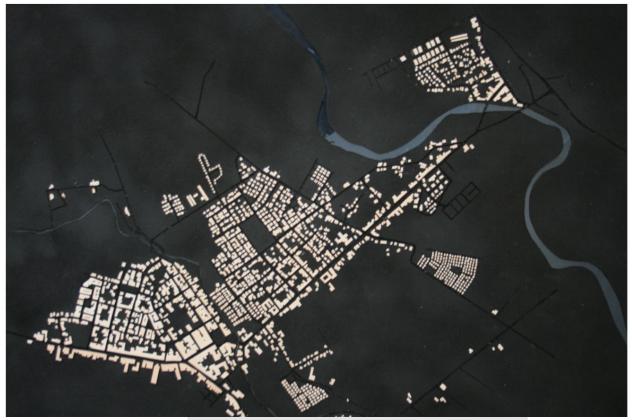
M V C
museodelvinodecolchagua

Begoña Carracedo Zuñiga

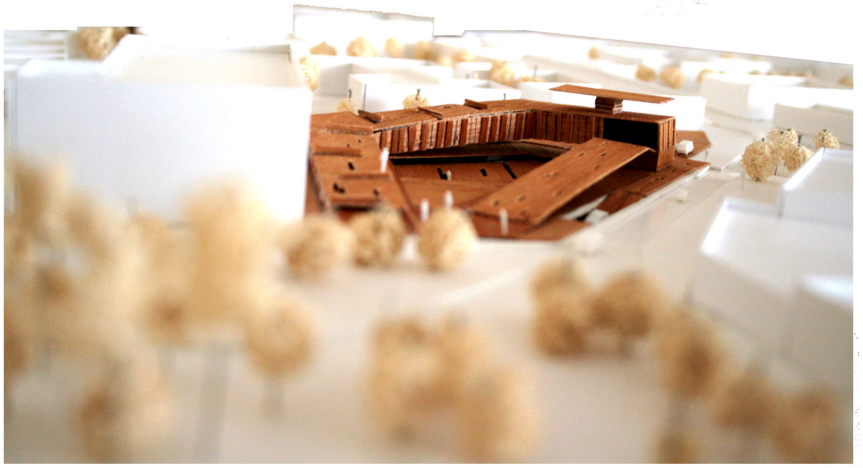
Emile Duhart
Baltazar Sanchez

IMAGENES 3D

15 DE ENERO_2009



1:5000



1:500

1:200