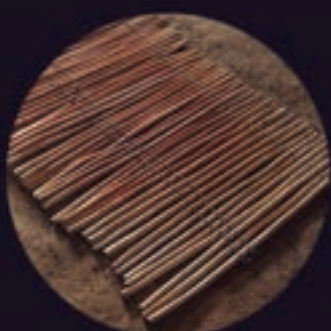




.....

Guía de primer acercamiento a

Objetos artesanales

desde el caso de objetos encontrados en la

*Vitivinicultura
del Itata*

.....



Prólogo

Este prólogo lo escribo por quienes buscan nuevas relaciones, convivenciales, en la disciplina del Diseño. A la vez me pregunto por la razón de esta invitación a mi persona y, leyendo el texto me he dado cuenta de las coincidencias implícitas y causas compartidas. Sintiéndome gratamente acogido en la investigación y el libro, le agradezco a las personas de la fundación Madrugada por brindarme este espacio de reflexión en el seno de su obra.

Pienso que con este libro se concibe una distancia, continuamente variable, entre Diseño y Artesanía. Y es que orbitamos en trayectorias propias que se auto provocan estados de situación diversos, en los cuales nos encontraremos con oportunidades, tensiones, colaboraciones, fricciones y vínculos. Sin duda que estas órbitas se trazan en el mundo de las ideas y el mundo de la materia, en los que intuimos se contienen el bien común de los saberes, métodos, técnicas, formas, materia, agenciamiento y propósitos; pudiendo indagar en cada uno, diría en sentido figurado, estos bienes comunes, nos dotan de polaridades que se atraen.

En la actividad del diseño hoy reconocemos nítidamente el cronotopo territorial gracias a las investigaciones como la que en el libro se presenta. Si miramos la disciplina en perspectiva, las poderosas consignas de los propósitos en los movimientos europeos iniciales del diseño por “un nuevo hombre”, así como las asépticas operaciones proyectuales mediadas por la industrialización, nos cargaron de una polaridad ante la de la gente práctica de los oficios artesanales, asunto que a mi juicio, nos impidió aproximarnos a comprender y querer participar de sus saberes situados. Aunque en el tiempo actual y gracias a investigaciones como la que se explicita en este libro, afloran conocimientos, que hemos comenzado a considerar valiosos para el diseño, hemos aprendido a aceptar y a ocuparnos de constituir una epistemología difusa y resignificada en propiedad, la del sur global. Así, entrando en un nuevo emplazamiento dentro de las órbitas del diseño, nos provoca atracción haciéndonos sentido en cuanto alcanza la dignificación del propio espacio proyectual ante lo artesanal.

Sin raptos ni paternalismos, al expresar la pregunta por el modo de vinculación A+D, en los autores aparece una decisión de dotar al libro de una cualidad convivencial, asunto que nos resuena desde las “conviviality tools” de Ivan Illich. Así, la propuesta de este libro se aventura en el juego de relaciones propias de la tríada milenaria humanidad-herramientas-sociedad. Si tomamos la afirmación “el hombre no es el convivencial, sino la herramienta” de Illich, en un sentido amplio, este libro será en sí una herramienta convivencial. Pues acá se expresa una experiencia metodológica que observa el modo de ir, desde la voluntad a la decisión, en una relación austera, desprovista del ejercicio del poder de unos sobre otros. Ahora, si la herramienta es lo que permite las relaciones, accederemos desde lo que cada persona es, pues si “en la austeridad se funda la amistad” (de Santo Tomás en Illich) y las personas dotamos a las herramientas de la cualidad convivencial, forjaremos una sociedad virtuosa, bella, que anime la vida; anhelo que se asoma intencionando este proyecto-experiencia de la fundación Madrugada.

Esta convivencialidad, me parece pertinente como una manera de comprender la obra, que es investigación, lección metodológica y diseño a la vez. Es relevante que el libro contiene la condición mostrativa (no demostrativa) del diseño, exponiendo la actividad vitivinícola artesanal del Valle del Itata, participa a sus protagonistas y la cultura material existentes a través de los objetos artesanales, que muy coincidente con la antropología de Haudricourt, se atiende a que la técnica no sólo está en la construcción del artefacto, sino también en los gestos de su utilización. También en el sentido más utilitarista que podría exigir una lectura pragmática, el contenido nos dota de un acervo de conocimientos sobre objetos en su contexto productivo (procesos) singular que al otro extremo, en un raptos innovador, potencialmente tendríamos algo cierto de lo cual desprendernos y posicionarnos en una situación de búsqueda, de volver a no saber.

Finalmente, con estas reflexiones generales que emergen de leer el trabajo expuesto en este libro además de mis propias experiencias, quisiera plantear la pregunta de ¿por qué ir al territorio?.

Imaginemos al diseñador interviniendo directamente en su realidad social-territorial cotidiana dignificando la vida de las personas de su comunidad. Dignificar implica colocar la inteligencia creativa y el conocimiento al servicio del habitar humano, pero cuando se dice de manera directa se refiere a participar a los usuarios, o más bien considerar que el diseñador es parte de la comunidad que recibe su obra. Qué se nos abre si a partir de la afirmación de Victor Papanek contenida en el título de su libro “diseñar para un mundo real” avanzamos a “diseñando en el mundo propio”, tocaríamos la acción de diseño, formativa y la formas de los vínculos entre universidad y entorno social inmediato.

Inteligencia artesanal para las necesidades humanas

Desde un vínculo profundo de origen, lo que une a la Artesanía con el Diseño es su *aporte al cuidado y al bien común*. Contribuir en el reconocimiento de ese lugar, es lo que nos ha llevado a trabajar como organización en los últimos 8 años, buscando ser un puente entre ambas disciplinas, como agentes mediadoras con contenido especializado, bajo una pregunta central que moviliza el quehacer: *¿cómo se establece el vínculo A+D desde el uso y creación de objetos para el cotidiano?*

En la búsqueda de respuestas a esta pregunta es que hemos desarrollado una propuesta programática que se acerca sobre todo a la disciplina del Diseño, que es la que pensamos es más propensa a perder esa conexión con su entorno debido a los factores externos como por ejemplo la necesidad de generar nuevos productos para el mercado. Una manera que proponemos de recuperar ese rol común con la Artesanía - que tuvieron los inicios del Diseño en la sociedad - es reconociendo la existencia de un patrimonio material que contiene saberes y vivencias comunitarias.

Esto nos ha llevado a caminar por el territorio próximo e indagar de qué manera los objetos participan en las actividades productivas, cotidianas, o rituales; estableciendo parámetros de descubrimiento que permitan acercar a otras y otros al universo de los objetos: artefactos y herramientas, que nacieron desde necesidades propias y que en su desarrollo y evolución tuvieron la inteligencia y capacidad técnica emanada de artesanas/os.

En esta guía se presenta un contenido que mantiene el diálogo permanente con el público, principalmente aquel que está aún en formación de la disciplina, transparentando el paso a paso que nos llevó a cada etapa para finalmente facilitar un método de acercamiento a ese universo objetual que guarda el saber artesanal; descubriendo los aspectos emocionales, históricos y técnicos que han movilizad la creación y modificación de artefactos a través del tiempo, en el contexto de estudio.

La propuesta de esta publicación considera en su último capítulo una metodología que transita por ejercicios didácticos, herramientas metodológicas, recursos y glosario técnico que facilita la comprensión de quien vivencia este ejercicio formativo.

Acerca de esta guía

Durante los últimos años, Fundación Madrugada integra dentro de sus ejes de trabajo, la investigación social en Diseño. A través de pequeños estudios cualitativos busca conocer y explorar los procesos que albergan el hacer, pensar y sentir de las disciplinas del Diseño y la Artesanía.

Este ejercicio ha promovido el establecimiento de vínculos con cultores, artesanas, diseñadoras/es que generosamente han compartido sus mundos, impresiones y el despliegue de su accionar en sus trayectorias.

La presente publicación es una ruta que comienza con un ejercicio investigativo que busca profundizar en la comprensión de la relación entre tradición e innovación, a partir del testimonio de los objetos, es decir, desde la huella y la cultura material. En este caso ligada a la actividad vitivinícola de carácter artesanal que ocurre en zonas rurales del Valle del Itata; gracias a los aportes de viñateras y viñateros, además de un *sommelier* y una investigadora social, quienes nos ayudaron a conocer el universo objetual que alberga la vitivinicultura y a identificar los objetos artesanales que allí participan.

Luego en la segunda parte de este libro; elaboramos una herramienta pedagógica destinada a ser vivenciada por estudiantes de diseño, diseñadoras/es y equipos multidisciplinarios. Esta guía de primer encuentro con un objeto artesanal tiene por objetivo facilitar la comprensión profunda de una pieza hecha a mano que reúne tecnologías artesanales; para el desarrollo de nuevas propuestas de prototipos que buscan la mejora del objeto observado sin dejar de lado la pertinencia cultural.

Quisimos entregar un testimonio del recorrido, transparentando metodologías y herramientas usadas en esta investigación y desarrollo; para que quien desee explorar pueda usarlas creando su propia ruta.

¿Qué nos proponemos con esta guía?

Objetivo general

Aportar a una relación interdisciplinaria entre Diseño y Artesanía a través de la puesta en común de procesos investigativos, ejercicios de trabajo de campo y de la creación de una **“Metodología de aprendizaje para el acercamiento a objetos artesanales desde el Diseño”**.

Objetivos específicos

Conocer la vitivinicultura artesanal del Valle del Itata y a sus protagonistas como un contexto y caso de estudio exploratorio para el ejercicio de propuestas y creación de metodologías de aprendizaje para el acercamiento a objetos artesanales desde el Diseño.

Compartir procesos de trazado y ejecución de una investigación social asociada al Diseño a través de una Ruta de investigación.

Construir una narrativa de descubrimientos emergidos en el trabajo de campo para conocer el universo objetual de la vitivinicultura tradicional del Valle del Itata.

Proponer una Metodología de Aprendizaje para el acercamiento a objetos artesanales desde el Diseño.



Contenidos

Capítulo 1

Contexto territorial del estudio

Antecedentes y presentación de las voces detrás del relato.

12

Capítulo 2

Diseño de la Investigación

Cuerpo en el que se declara paso a paso la ruta de la investigación.

24

Capítulo 3

Narrativa de descubrimiento

Se presentan los hallazgos de la investigación desde una perspectiva antropológica.

32

Capítulo 4

Metodología de aprendizaje para el acercamiento a objetos artesanales desde el Diseño

Propuesta construida con pares del ámbito de diseño.

84

Capítulo

1

Contexto Territorial de Estudio

En este capítulo conoceremos el territorio en el que se realizó la investigación de campo y a las personas que compartieron sus experiencias y conocimientos sobre los objetos del vino.

Contexto de Estudio

En invierno del 2023 realizamos un ejercicio investigativo y pedagógico en relación a una comunidad, territorio y tradición especial. Nos situamos en el Valle del Itata, Región de Ñuble, para conocer cómo se gestan, cuidan y transforman los objetos asociados a la producción artesanal de vino.

14

La tradición vitivinícola, con sus influencias y transformaciones, entrelaza el mundo de la madera, el barro, los metales y fibras naturales, para originar un universo de objetos artesanales presentes en todas las etapas del desarrollo de los mostos.

Conocimos estos objetos, sus cultores, historias y cambios, también sus usos, para posteriormente compartir una metodología de aprendizaje que oriente el acercamiento disciplinar del diseño al mundo artesanal, a través de los objetos utilitarios.

Territorio de estudio

En la región de Ñuble, en el sector seco costero, se encuentra el Valle del Itata. Este territorio, recorrido por el río del mismo nombre, conforma un territorio de importancia vitivinícola regional con casi 500 años de existencia. Constituido por 9 comunas y una población aproximada de 80.000 habitantes, el Valle del Itata posee al menos 10.500 de vides plantadas con centenarias cepas.

Bahamonde et al, 2016.

Este territorio, al igual que otros de Chile, alberga viñas de variedades muy antiguas:

“No hay lugar en el mundo que tenga la cantidad de viñas viejas plantadas, en pie franco, sin filoxera”.

Héctor Riquelme, Sommelier.

..... 15

El Valle del Itata es una zona localizada en el centro sur de Chile, administrativamente se circunscribe a la región de Ñuble, conforma un territorio de importancia vitivinícola nacional con más de 500 años de existencia, que consta con alrededor de 10.500 hectáreas de vides plantadas con cepas centenarias -las principales cepas plantadas en el territorio corresponden a Moscatel de Alejandría, País y Cinsault-. Responsables de su inserción son las colegiaturas jesuitas, que consolidaron un sistema productivo artesanal orientado a la producción de vinos, chicha y aguardiente, con el pasar del tiempo se fortalecen en este lugar pequeñas y medianas unidades campesinas.

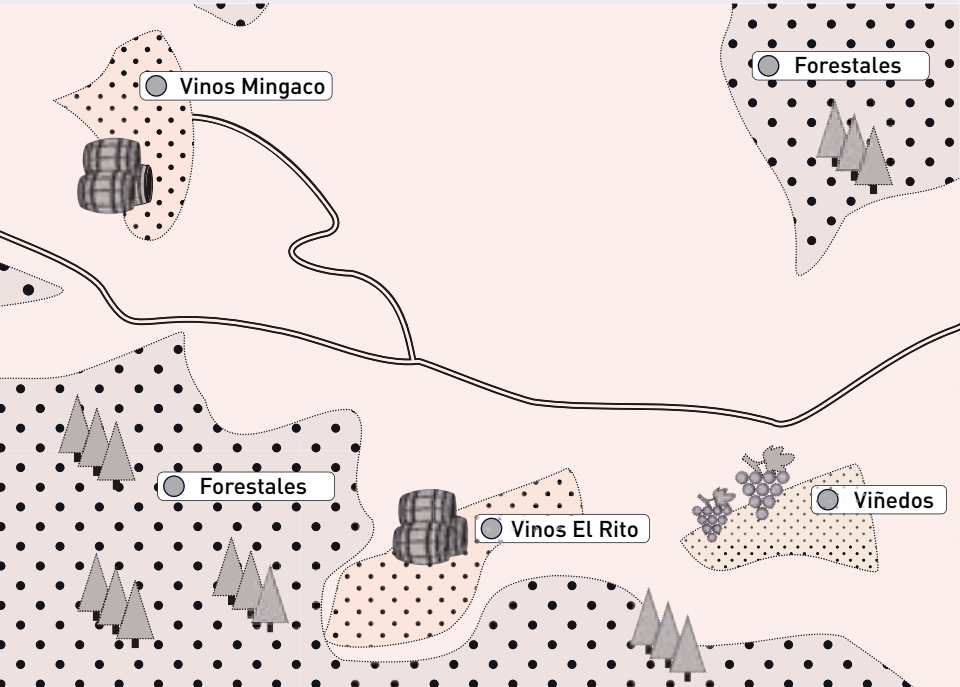
El territorio se caracteriza por su condición de seco interior y costero, que produce un tipo de agricultura denominada “de rulo”, esta se distingue por que el ser humano no contribuye en la irrigación del suelo. Se utiliza la humedad que proviene de la lluvia, durante los meses del otoño e invierno y de la característica bruma marina que, debido a la cercanía a la costa, hidrata los campos durante los meses de primavera y verano. Se trata, de suelos con contenido arenoso, granítico y con alta presencia de minerales, entre ellos cuarzo, que permiten albergar agua entre los escondrijos rocosos que las raíces de las vides son capaces de ir a buscar en periodos de escasez hídrica (según, relato de Alejandro Ruiz de Guarilhue, comuna de Coelemu, en Bahamonde, Mariangel y Hernandez, 2017).

.....

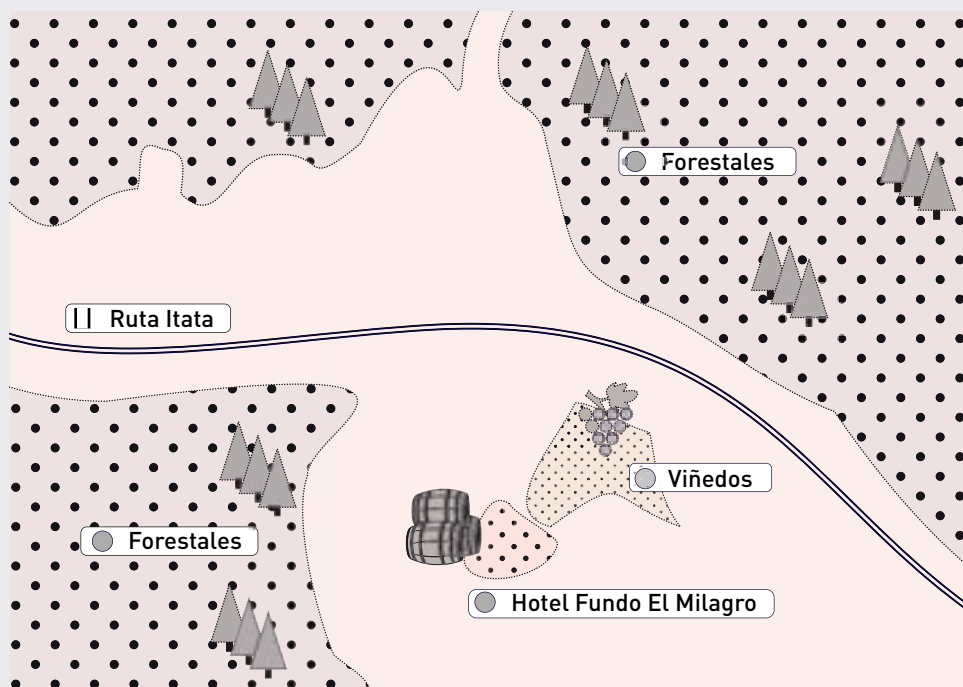
Mapas

.....

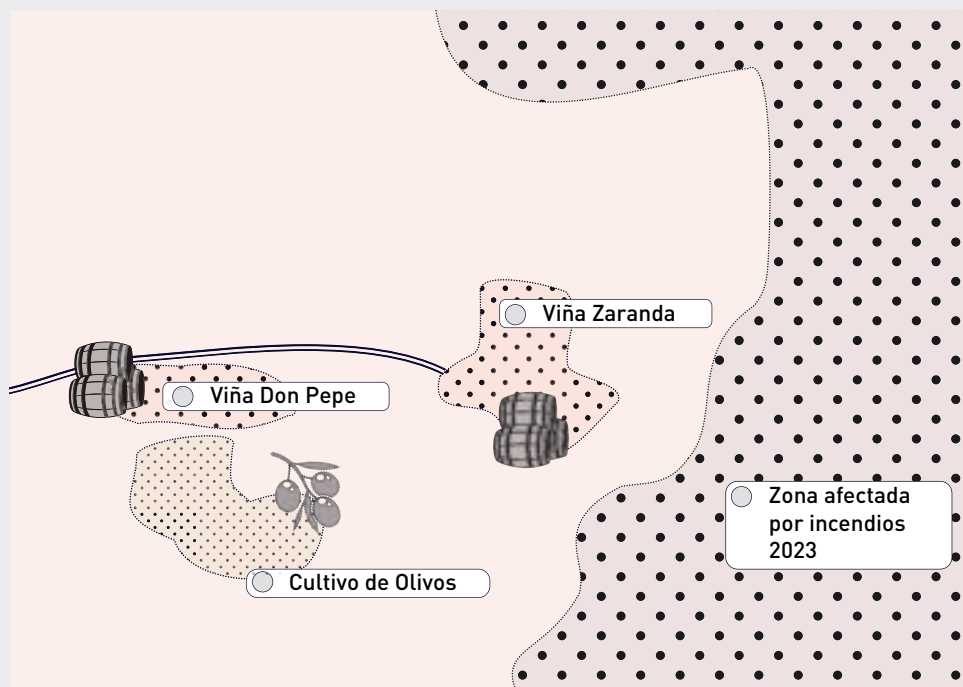
Localidad de Chekura



Localidad de Ranquil



Localidad de Guarilihue



En el sector del Valle del Itata, las familias campesinas han desarrollado por generaciones, actualmente cuarta o quinta generación, la vitivinicultura: actividad que en el presente se define como una actividad patrimonial, según lo propuesto por los autores de “Viñas patrimoniales en Chile: la corriente principal” (2021):

“Para establecer los criterios adecuados para definir la cualidad de los viñedos chilenos, la teoría disponible entrega algunas claves. Por un lado, se requiere detectar una “larga tradición” como fundamento central. Por otra parte, a la antigüedad histórica se suma la formulación de un conjunto coherente, que articule los aspectos materiales con los inmateriales. Los viñedos patrimoniales tienen que presentar un vínculo estrecho entre la naturaleza y la cultura; entre el suelo y el clima, por un lado, y los saberes campesinos con sus técnicas artesanales por otro. Implícitamente, las viñas patrimoniales surgen de abajo hacia arriba, a partir del protagonismo de los campesinos, antes que, desde arriba hacia abajo, por acción del capital y la tecnología. Esta dupla se mueve en función de la rentabilidad económica, mientras que las viñas patrimoniales tienen mayor anclaje en la cultura, la vida social y la identidad particular de un territorio”. (p.47)

En este contexto territorial, dónde se expresa una manera de habitar el mundo y un “saber hacer”, desarrollamos entrevistas, principalmente a viñateras, viñateros, personas relacionadas al turismo. Pero además complementamos estos relatos desde la mirada de la urbe, a través de apreciaciones y experiencias de una investigadora social y un sommelier, ambos con una trayectoria de vinculaciones con los mostos del Valle del Itata. A partir de estas voces, nos propusimos conocer los objetos utilitarios que elegimos para estudiar.

Es en el Valle del Itata donde desarrollamos el ejercicio investigativo de conocer bodegas, realizar entrevistas y levantar un registro fotográfico sobre los objetos que son parte del proceso de creación de vino artesanal. Trabajo que realizamos en las localidades de Guarilhue, Checura y Ránquil, en el Valle del Itata, donde destaca un paisaje definido por suaves relieves, montes de viñas y río. Las comunidades de estos sectores desarrollan la agricultura a pequeña escala, la vitivinicultura, recolección y la empresa forestal.

Las Voces del Relato

Quisimos conocer el alma de estos objetos a partir de los relatos y experiencias de personas que conocen sus orígenes, usos y transformaciones, para eso convocamos a viñateros y viñateras, habitantes del Valle del Itata, conocedores y usuarias de objetos artesanales. En segundo lugar, intencionamos conocer voces complementarias de este tema de estudio desde la investigación y la interpretación del vino y su entorno, para esto entrevistamos a una investigadora social y a un sommelier, ambos con larga vinculación con esta práctica patrimonial.

Diseñamos y realizamos siete entrevistas semiestructuradas, visitamos también y realizamos un recorrido por las instalaciones de la Viña Zaranda, además de las Bodegas de Vinos Mingaco, Vinos El Rito Agrícola, Vinos La Basilona y “Vinos no más”, nombre que Don Pepe Muñoz, le otorga a sus vinos de producción doméstica.

Agradecemos a cada una de las personas que aportó a este trabajo de manera generosa al compartir algunos de sus conocimientos, relatos, preguntas y experiencias.

Agradecemos a Felipe y Juan, de Viña Zaranda, que, aunque no realizamos una entrevista propiamente tal, compartieron con nuestro equipo y nutrieron nuestro trabajo con sus aportes.

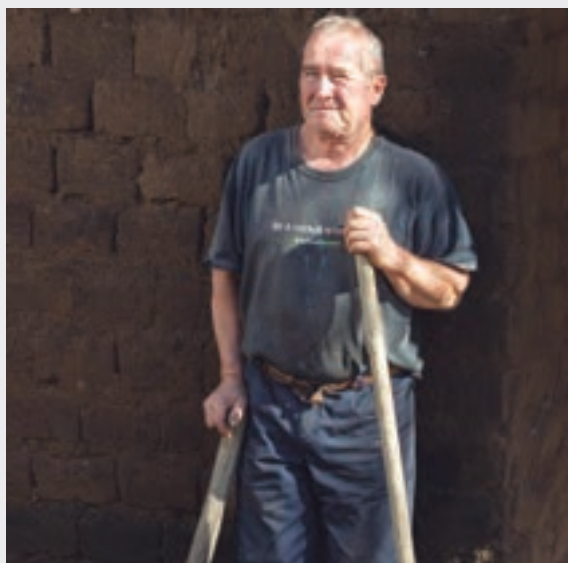
A continuación, nuestros entrevistados y entrevistadas:



Pablo Pedreros
Vinos Mingaco



Basile Wehrle
La Basilona



José Muñoz
Viñatero de Guarilhue

..... 21



Ricardo Müller
Fundo El Milagro



Marcela Bahamonde
Investigadora Social



Consuelo Poblete
El Rito Agrícola



Héctor Riquelme
Sommelier

.....

En este apartado conocimos elementos de contexto del particular territorio del Valle del Itata.

En él se albergan más de 10 mil hectáreas de cultivos vitícolas, la cepa más antigua, llegada en el siglo XVII es la Moscatel de Alejandría, y una de las más populares es la Listán Prieto, conocida como Uva País.

Los viñedos crecen a una altura de 200 a 700 metros.

El mundo del Vino reúne intereses, haceres y saberes de campesinas/os, viñateros, investigadoras, sommelier, empresarios del turismo, enólogas/os y por supuesto, amantes del pipeño.

Capítulo

2

Diseño de la Investigación

En el siguiente capítulo se declara paso a paso la ruta de la investigación; se presentan las motivaciones que guiaron las decisiones en cuanto a técnicas y herramientas de exploración.

Ruta Metodológica

En este apartado compartiremos el proceso previo a la creación de una “Metodología de aprendizaje en Diseño”, consistente en un ejercicio investigativo, propio de las Ciencias Sociales. Nuestra intención es visibilizar los principales aspectos de este trazado metodológico, incorporando aciertos, desafíos, etapas y roles en la investigación.

26

1. Sobre el Método de Investigación

Nos acercamos al Valle del Itata en actitud de conocer, esto implica intencionar la apertura de los sentidos, la capacidad de asombro y las preguntas como manera de entrelazar realidades. Para las Ciencias Sociales esta manera de conocer es conducida y plasmada a través del método cualitativo, al cuál adherimos, sobre todo considerando las herramientas que la antropología propone, especialmente el trabajo de campo, el “estar allí” como requisito para aprender y crear conocimiento.

A través de este método que se nutre de herramientas y técnicas para el abordaje del tema en estudio, más bien descriptivas, centradas en los procesos, en los sujetos y discursos, nos propusimos conocer el universo objetual de la vitivinicultura artesanal, por medio de las siguientes preguntas:

Preguntas de investigación

- ¿Qué objetos de origen artesanal participan en las distintas etapas de la elaboración del vino?
- ¿Cómo han cambiado esos objetos en los últimos 150 años?
- ¿Qué necesidades motivaron la evolución de estos objetos?
- ¿Quién fabrica, crea, repara estos objetos?
- ¿Qué técnicas artesanales y saberes tradicionales están involucrados en el desarrollo y cuidado de estos objetos?
- ¿Qué cultores, artesanas, hacedores son los que realizan estas labores?
- ¿Cuál es el diálogo de esta actividad con los saberes tradicionales, o con la “tradición” campesina, cultura tradicional, etc.?
- ¿Qué tipo de “acompañamiento” o “asesoría” han recibido, solicitado o gestionado, para “mejorar” o diversificar funciones de objetos artesanales, involucrados en su labor?

2. Planificación de la Investigación

Una vez identificadas estas preguntas orientadoras, pudimos seguir trazando el paso a paso de nuestra investigación que, en términos generales, se puede plasmar en el siguiente esquema:

Etapas de Diseño Investigación



Etapas de Trabajo de Campo



Etapas de Análisis de resultados e interpretación de hallazgos



Etapas de Validación

- Revisión de Fuentes Secundarias
- Diseño de instrumentos
- Antecedentes de la investigación
- Coordinación y creación de vínculos

- Realización de Entrevistas
- Visitas y recorridos por Bodegas y Viñas
- Registro fotográfico

- Transcripción de audios
- Creación de Matriz de Análisis
- Escritura y organización de hallazgos

- Revisión de resultados preliminares con informantes para recibir retroalimentación del trabajo realizado

A estas etapas se suman reuniones de coordinación con integrantes del equipo, creación de documento con recomendaciones para la realización de un registro fotográfico en contexto de investigación, entre otros.

Estas etapas son muy comunes en la investigación cualitativa, en general, existe un complemento interesante entre la etapa de Gabinete y la de Trabajo de Campo, y en las últimas décadas la ética en la investigación ha puesto de relevancia la importancia de la reciprocidad en los procesos de investigación, de ahí la consolidación de una etapa en la que se pueda compartir el conocimiento construido, recibir visiones, sugerencias, críticas, que en este caso denominamos etapa de validación.

En el contexto de la investigación se realizaron en terreno grabaciones de audio y registro fotográfico, aspectos tratados de manera anticipada con las personas involucradas, plasmando el acuerdo y aprobación a través de un documento de consentimiento informado.

3. Descripción de Técnicas de Investigación

28

El acercamiento a las experiencias y personas vinculadas con la investigación se realizó a través de técnicas de investigación cualitativa, tales como las entrevistas semiestructuradas y los “recorridos guiados”, además de un ejercicio, propio de las técnicas de investigación participativa, denominada “calendario o ciclo estacional”.

Sobre las entrevistas

Según Gaskel (2000), citado por Bonilla-Castro y Rodríguez (1995), la entrevista cualitativa es un intercambio de ideas, significados y sentimientos sobre el mundo y los eventos, cuyo principal medio son las palabras. En la interacción de la investigadora y el entrevistado(a) se exploran realidades que a la vez se comparten y negocian, es por esto que ambos se involucran en la producción de conocimiento. Gaskel sugiere que “*Quizás, es solamente cuando hablamos que sabemos lo que pensamos*” (p.159), por lo tanto, en la investigación social, la entrevista es el punto de partida para conocer contextos, mundos y situaciones a través de las representaciones orales que los propios informantes realizan sobre sus realidades. A partir de estos datos, narraciones y perspectivas, se pueden construir marcos interpretativos para el posterior análisis de dichos aportes.

En la entrevista semiestructurada, el (la) investigador(a) define previamente ciertos tópicos que se vinculan directamente con los objetivos que persigue la investigación. En este caso definimos los siguientes tópicos en coherencia con los objetivos planteados:

Universo objetual involucrado en el proceso de elaboración de vino artesanal en el Valle del Itata

Objetos de carácter artesanal presentes en el proceso

Historia de estos objetos y su variación a lo largo de los últimos 150 años

Sobre los recorridos guiados

Esta herramienta permitió conocer los objetos en sus contextos de uso, bodegas, hogares, viñas, etc. Aquí nuestros anfitriones comparten su mundo íntimo, el del hacer, para contar historias sobre las vasijas, toneles y barricas en cada una de las localidades visitadas.

En los recorridos se da espacio a la espontaneidad en el diálogo entre los participantes y permitió que las personas entrevistadas tuvieran un espacio de autonomía para transmitir desde su propio filtro el alma de estos objetos, tal como se aprecia en la siguiente imagen:

Sobre “Ciclo Estacional”, técnica de investigación participativa

Destacamos también el ejercicio realizado con la mayoría de las/os entrevistadas, consistente en construir a través de un ejercicio de imaginación y de un relato, el ciclo agrario de la producción de vino en el Valle del Itata, destacando además de las labores, fiestas, personas asociadas, los objetos artesanales, centrales en nuestra investigación.

Este ejercicio, generalmente se realiza con un soporte gráfico, creado de manera colectiva por miembros de un territorio o comunidad, sin embargo, en este contexto fue necesario realizar adecuaciones ya que nos encontrábamos visitando bodegas, y la oralidad pasó a ser el elemento central. La posterior sistematización de estos contenidos se presentará en un esquema en las siguientes páginas.

4. *Técnicas de análisis de información y hallazgos*

Posterior al trabajo de campo, realizamos las transcripciones de audio de cada relato, y construimos una “Matriz de vaciado” en la que se organizaron los temas, ejes o tópicos que tributan al cumplimiento de los objetivos de la investigación.

Esta matriz fue completada con citas de las entrevistas relacionadas con cada tópico definido. Gracias a este orden, el análisis y la presentación de hallazgos y resultados tiene un sustento en el análisis de los discursos en función de los objetivos de la investigación.

Comúnmente el relato posterior integra estas citas, que se complementan con aportes de otras investigaciones y autores/as identificados en la etapa de revisión de fuentes secundarias.

.....

En este capítulo conocimos los principales elementos que sustentan un proceso investigativo. Es importante considerar que toda investigación requiere de ajustes, que pueden realizarse en cualquier etapa de su desarrollo. Te recomendamos probar tus instrumentos o herramientas de investigación y realizar una validación de los hallazgos del proceso, volviendo a ir a terreno y/o realizando una revisión entre pares.



Capítulo

3

Narrativa de los Descubrimientos

En el siguiente capítulo, se presentan los hallazgos de la investigación desde una perspectiva antropológica, a través de relatos de las personas entrevistadas y de herramientas de investigación participativa, tales como el “ciclo estacional”.

Narrativa de hallazgos

Compartimos en este apartado, los descubrimientos que nacen del ejercicio investigativo, anteriormente descrito, con énfasis en el traspaso de conocimientos sobre los objetos artesanales de la vitivinicultura, en un contexto temporal, es decir, presentados en el cobijo de la actividad(es) en la(s) que son utilizados y pueden ser observados.

34

1. Sobre el Ciclo Estacional de la Vitivinicultura y los Objetos Artesanales

“Lomajes cultivados con viñas de cabeza blancas y negras dialogan con una arquitectura basada en el barro y la teja. Cubas, fudres, lagares y pipas organizan junto a otra serie de equipamientos las bodegas de producción”. (p.23)

Para acercarnos a aquello que denominamos “universo objetual” realizamos un recorrido temporal por las distintas etapas del proceso de elaboración de vino artesanal en el Valle del Itata. Hacemos esta distinción con el objetivo de contribuir a que el lector o lectora tenga una imagen del proceso, desde ahí la necesidad de diferenciarlo de la práctica industrializada de la viticultura, mucho más desarrollada en el Valle Central de Chile.

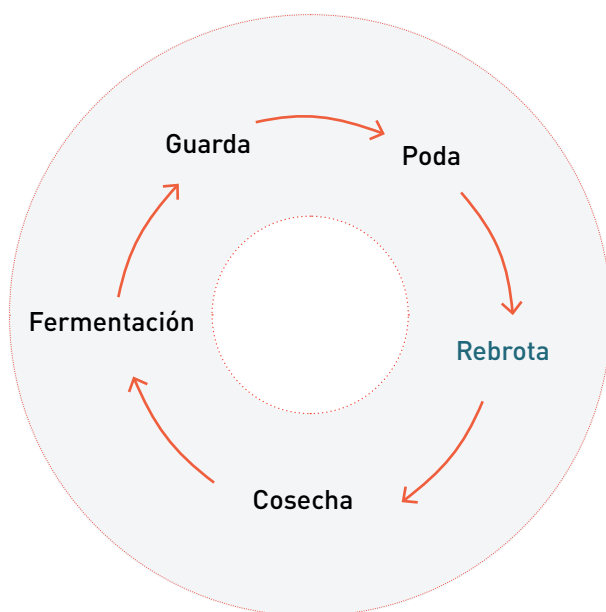
En este recorrido se hacen evidentes todos los elementos de memoria, saberes ancestrales y compartidos, que nutren el vínculo entre viñateras, productores de vino y la tierra. El *terroir*, el terruño y sus cualidades van de la mano con el tránsito de las estaciones, y cómo se viven en cada viña y localidad.

En los relatos de nuestras entrevistadas/os, imaginar el universo de objetos relacionados con el vino se transformó en un trampolín de historias, recuerdos de personas, saberes, hitos y memorias familiares, entre otros. Construir en imágenes este ciclo, permitió la identificación de diversos objetos, como herramientas o insumos. A partir de esta identificación, destacamos aquellos de carácter artesanal, que, según el Observatorio Cultural del Consejo Nacional de las Culturas y las Artes (actual Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio) ***“son resultado de una actividad productiva de un artesano y con una finalidad de tipo patrimonial orientada a la apropiación simbólica y/o al consumo. Temas de interés en esta dimensión son los distintos rubros, las materias primas y las técnicas utilizadas en la producción de dichos objetos”***.

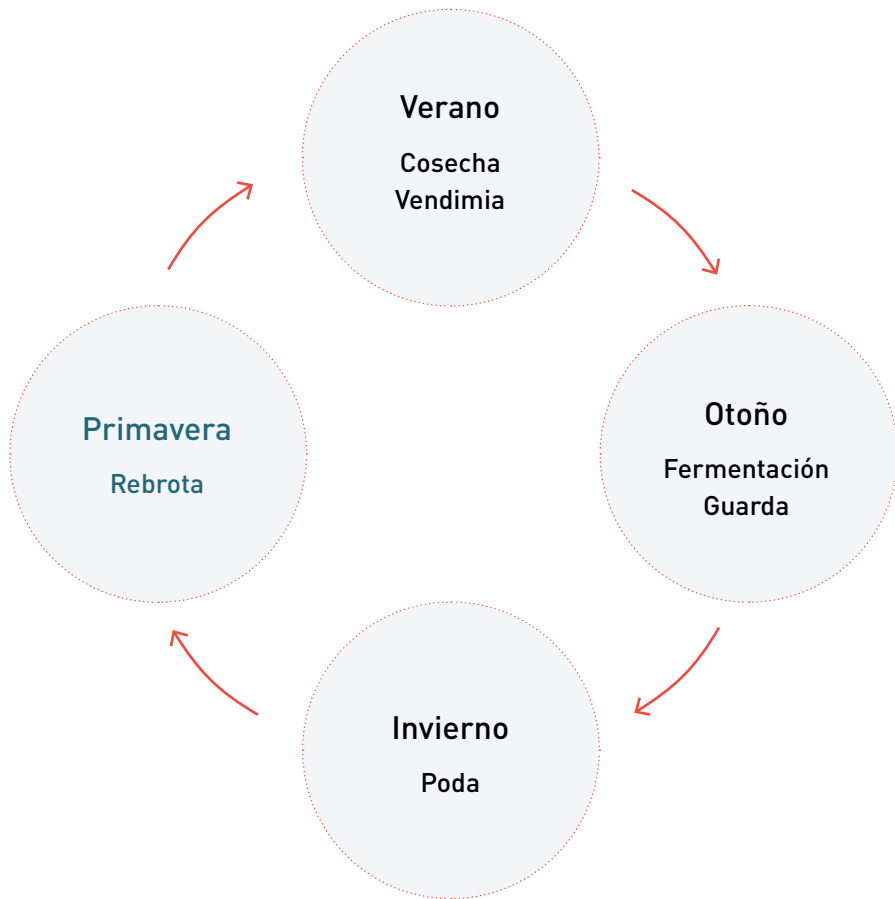
La materialidad que sustenta la actividad vitivinícola en el Valle del Itata ha experimentado diversos cambios, es importante conocer e identificar las causas y factores que influyen en ello, además de las características de los procesos de transición de estos objetos.

En el siguiente esquema, destacamos los principales momentos del proceso de elaboración de vino, a modo de síntesis de aquello identificado en los relatos de las personas entrevistadas:

Proceso de elaboración del vino, construcción propia.

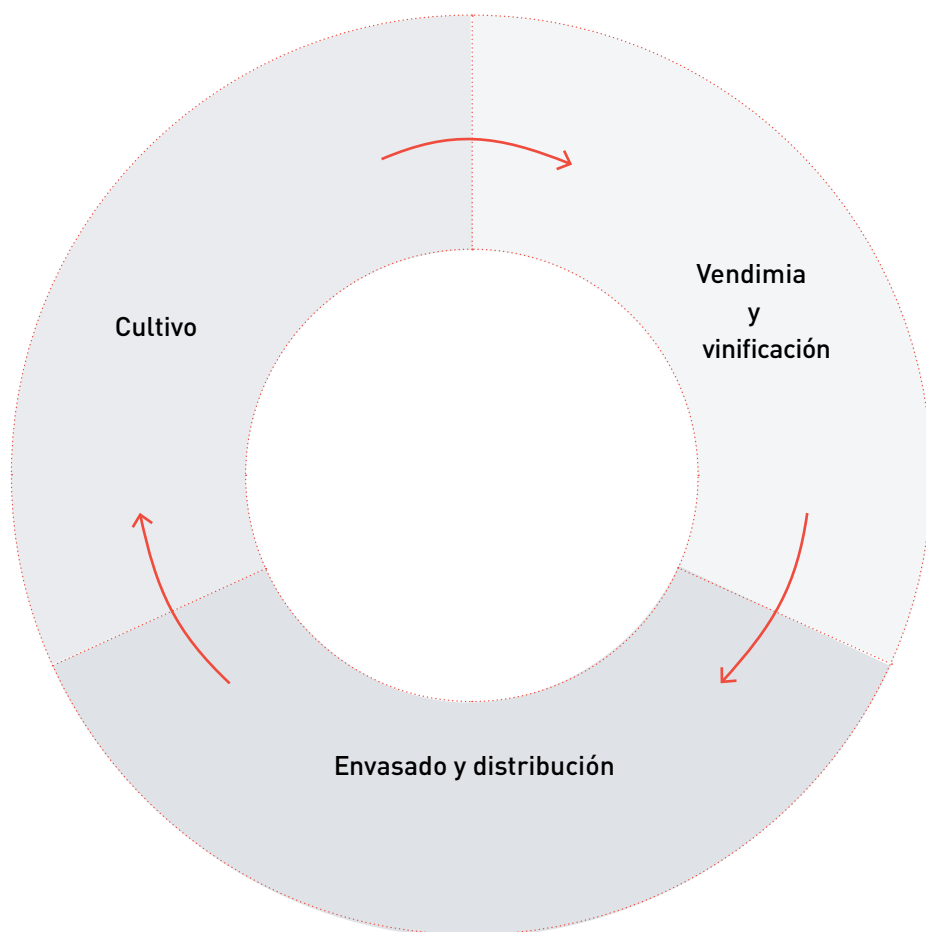


En los relatos de las entrevistas es posible identificar el contexto de cada actividad, determinado por las estaciones del año, estableciéndose las siguientes relaciones:



Este contexto que hemos descrito de manera conceptual es el escenario en el que conocimos los objetos artesanales que participan en las distintas etapas del cuidado de la viña y elaboración del vino y se complementa muy bien con el siguiente esquema, propuesto por Bahamondes et al (2016) en el libro “Viñas y Toneles del Itata”, en el que se organizan estas actividades en tres etapas, también comprendidas como un ciclo agrario.

Elementos del ciclo agrario en la elaboración del pipeño



Escogimos las etapas mencionadas por nuestros entrevistados y entrevistadas para describirlas desde un enfoque material, entendiendo que la comprensión de estos fenómenos requiere necesariamente de una visión sistémica de las interacciones entre personas, territorios, memorias, cultores, saberes y objetos o cosas. En este sentido, adherimos a la idea de que los objetos tienen un alma y cuentan historias, y recalcamos que el sentido del ejercicio es reconocer los atributos artesanales de una serie de objetos que tributan a un tipo de vino, a una manera de hacerlo, por lo tanto, a una memoria territorial.

Tiempo de Cosecha y Vendimia

La cosecha de la uva es un momento de alta actividad en las viñas de la zona. Aquí se convocan familiares, amigos, vecinas, para compartir la labor de cosechar la fruta, es decir, para vendimiar. Dependiendo de la variedad de la uva, el proceso de maduración ocurre antes o después, tal como señala nuestro entrevistado:

“La corinto es tempranera, mientras que la país es tardía”

Basile.

Los meses en los que ocurre esta actividad son desde enero a abril, dependiendo de la disponibilidad de luz presente en los meses de verano.

Desde el punto de vista productivo, la cosecha corresponde al tiempo en que la naturaleza ofrece sus frutos y los seres humanos los toman, usan o guardan. Desde una mirada social, la cosecha constituye una festividad en la que se expresan relaciones afectivas, económicas, saberes y costumbres de la comunidad.

La manera en que la vendimia se ha desarrollado en la historia se ha ido modificando, si bien tiene un carácter colaborativo, en algunos sectores esta labor se realiza de manera pagada, además de la retribución tradicional en agasajos de alimentos y bebestibles. De la siguiente manera lo describen Bahamonde et al (2016):



(...) los relatos recopilados en torno al proceso de elaboración del vino pipeño dan cuenta de procedimientos artesanales centenarios que tradicionalmente involucraban a parte importante de la comunidad bajo la forma de “mingacos” o “vueltas de mano”, esto es, instancias colectivas de trabajo colaborativo para llevar a cabo la cosecha de la uva y la producción del mosto. Se trataba de un momento de carácter festivo, de encuentro, cooperación e intercambio, configurando un hito en el ritmo cíclico de la localidad, cuestión que incidía en la organización de la vida social y cultural de sus habitantes, y que no sólo se restringía al campo vitivinícola, sino que a todos los espacios propios de la vida campesina (p.58).

En el ejercicio propuesto a nuestras entrevistadas(os), ellas(os) reconocen una serie de objetos artesanales vinculados a este proceso, además de sus posibles orígenes, cultores asociados y características generales. A continuación, presentamos una tabla con los principales hallazgos en base a los discursos, recuerdos y experiencias de nuestros entrevistados, para posteriormente presentar los hallazgos vistos en terreno en las bodegas visitadas, a través de un registro fotográfico:

Objetos artesanales de la Cosecha y Vendimia

Objetos artesanales identificados	Descripción General	Cultores o artesanías/os relacionado	Técnicas artesanales asociadas
Canastos de mimbre	Canastos de dimensiones amplias (no hay mediciones) con orejas o asas, de tejido firme, para recolectar la uva. Se llevaban al hombro.	Tejían los canastos los denominados “elefantes” personas que venían desde los puertos a trabajar a las viñas a cambio de vino.	Cultivo de mimbre (existían en diferentes terrenos en Checura) Tejido de mimbre.
Chupallas o sombreros	Tejidos de fibra vegetal eran elementos indispensables en la labor de cosecha.	Desconocidos.	Tejido en fibras vegetales.
Sillas de mimbre	Aparece en las imágenes de una entrevistada, al recordar que a la vendimia asiste toda la familia, y estos asientos eran llevados para el descanso de las personas mayores.	Desconocidos, pero se recuerda su presencia en la zona de Checura.	Cultivo de mimbre (existían en diferentes terrenos en Checura) Tejido de mimbre.
Zaranda	Mesa de palos, que se pone sobre el pilón para pisar la uva. Cumple la función de colador, separando el escobajo de la baya de uva.	Se realizaban en cada viña y hogar.	Carpintería.
Pilón	Vasija abierta de madera de raulí. Se ponía sobre la carreta cuando se cosechaba la uva que era llevada desde el lugar de la cosecha a la bodega.	Toneleros de la zona.	Tonelería, Carpintería.

En los recorridos guiados pudimos observar que los objetos que más se repetían eran la zaranda y los canastos de mimbre. Si bien el pilón es un objeto al que se hace mención, lo pudimos observar desarmado. Una práctica común en estos sectores consistía en reutilizar la madera de pilones y toneles para la confección de muebles.

Canastos de Fibras Vegetales

Los canastos son objetos artesanales encontrados en diversas bodegas y hogares. Algunos de ellos se encuentran en desuso y sus datas son diversas, algunas antiguas y otras más actuales. La materia prima que pudimos observar es el mimbre. En la zona de Checura existían cultivos de esta fibra y en las entrevistas realizadas, se compartieron antecedentes sobre artesanos y artesanas que realizaban la labor del tejido.

“(...) En ese tiempo llegaban hombres a trabajar “sólo por el vino”, venían con una bolsa y un saco, desde el puerto (Talcahuano). Pasaban largas temporadas, les llamaban los “elefantes”. Ellos hacían canastos de mimbre y totora. Las vasijas de raulí se reparaban con estas fibras. Dormían en pajeras, eran personas que yo crecí con ellos, en las mañanas llegaban a tomar desayuno, ellos tomaban mucho vino, en la mañana tomaban vino con harina, almuerzo y después al acostarse”.

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.



Canasto de mimbre contemporáneo



Canastos de mimbre con asas, bodega Fundo El Milagro

Zarandas de Eucaliptus y Pino

La zaranda es un objeto artesanal muy conocido en la actividad vitivinícola. Define muchas cualidades de esta bebida, razón por la cuál existen muchas versiones de ella.

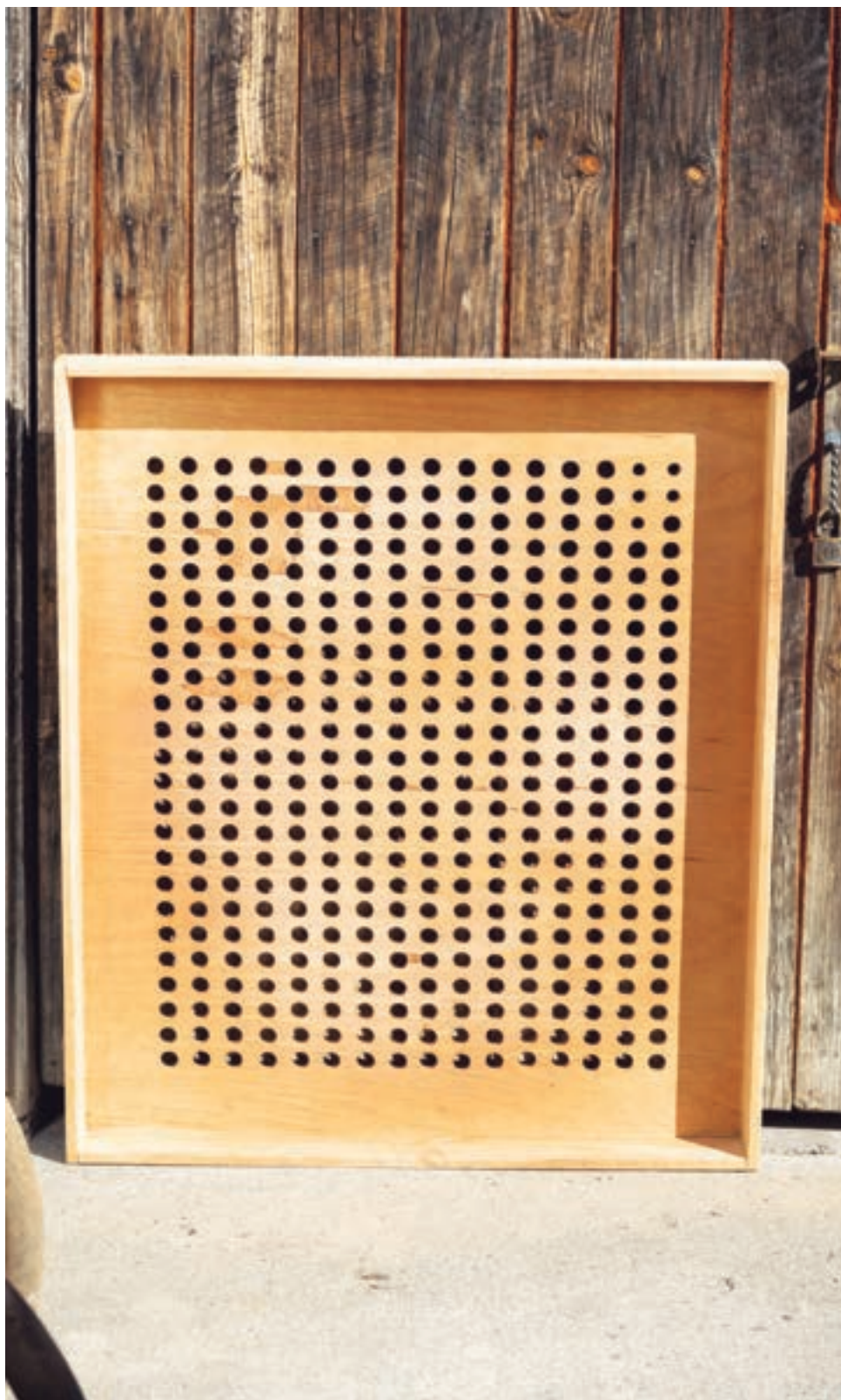
“Don José decía que era un maestro de la zaranda, que una cosa era pisar y otra era raspar, zarandear es un arte, tiene sonoridad y ritmo”

Marcela Bahamonde

“Esa carreta iba a la bodega, iban sacando otra vez con canastos a un cajón grande, cuadrado, donde pisaban la uva, ese cajón lo daban vuelta a una zaranda de colihue o después eucaliptus, yo no uso, porque cuando chico hice mucho, a mi papá le encantaba esa tontera, tenía máquina, pero le gustaba usarla, para nosotros era pesado porque, por lo general la zaranda la montaban encima de un lagar, había que pasar la uva, etc. es más que nada por hacer las cosas más rápido y porque recién estamos haciendo bodegas, antes yo hacía vinos en la bodega de mi hermano o debajo de los árboles.

Los que usan zaranda son los que hacen estos vinos de autor, enólogos jóvenes, o gente que quiere hacer vinos con más cuidado, pero ya algunos están empleando zaranda de acero inoxidable, pvc”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.







Zaranda de Eucaliptus

Tiempo de Fermentación

La etapa de fermentación del vino es una etapa muy rica desde el punto de vista de los objetos. En esta etapa se expresan, además, las decisiones de cada hacedor de vino, preferencias, procesos aprendidos y arrojos en la experimentación. Es un momento en el que la influencia de los objetos define cualidades importantes de los vinos, tales como los niveles de oxigenación, texturas, densidades, etc.

Sobre esta etapa las autoras de “Viñas y Toneles del Itata” (2016), señalan:

“Una vez culminada la vendimia las siguientes actividades correspondían a la fermentación del líquido y el orujo en el lagar por al menos 8 días, para luego dar paso al mosteo, esto es, al traslado del vino a la cuba y, llegado el momento de la venta, su trasvasije a las pipas. En la actualidad el tratamiento de fermentación sigue siendo el mismo salvo por la incorporación de algunos productos químicos que se han integrado a parte del sistema de producción local, generándose más bien una superposición entre el “saber practicado”, heredado generacionalmente, y el conocimiento técnico importado desde las asesorías promovidas por la política pública y sus programas especiales para vitivinicultores. Al mismo tiempo, se ha promovido la diversificación de la producción hacia otros tipos de vinos que para algunos continúan siendo pipeños y para otros se encuentran lejos de serlo”. (p.64)



Tinaja Fundo El Milagro

En los relatos de nuestros entrevistados, se identificaron una serie de objetos artesanales, principalmente de greda y madera, asociados a esta etapa del proceso de vinificación, objetos que son clave en la posterior interpretación de los vinos elaborados en el Itata:

Objetos artesanales de Fermentación

Objetos artesanales identificados	Descripción General	Cultores o artesanas/os relacionado	Técnicas artesanales asociadas
Tinajas de Greda	Vasijas de cerámica de forma ovalada, construidas con pastas porosas, sin tapa añadida. Con volúmenes diversos.	Torneros del Perú Torneros de Nacimiento, Chile (no elaboraron las tinajas vistas en terreno)	Técnica de construcción manual o en torno alfarero. Cocción en madera.
Lagar de Raulí	Recipientes de madera, de gran tamaño, estilo tinaja, donde se fermenta el vino	Toneleros del Valle del Itata	Carpintería, tonelería
Pisón	Herramienta de madera de raulí, consiste en un palo de unos 3 metros, con una base que se usa para llegar al fondo de los lagares y romper las costras de vino en los procesos de fermentación.	Confecciones propias en cada bodega	Carpintería

En las visitas a bodegas realizadas durante el trabajo de campo, identificamos que las tinajas son los objetos artesanales con más presencia en las bodegas. En cambio, no pudimos ver lagares de raulí, aunque sí algunos de concreto en desuso.

A continuación, algunos elementos de la oralidad que acompañan estos objetos y su registro fotográfico:

Tinajas

Respecto de las tinajas, observamos en terreno que es un objeto apreciado y buscado por los viñateros y viñateras, sin embargo, existen dudas y elucubración respecto de su origen. En general se adquirieron de segunda mano en el Valle Central. En lo que hay consenso, tal como lo indican Lacoste et al (2021) en el proceso de elaboración del vino algunos objetos adquirirían valores iconográficos significativos, como el caso de la tinaja “Este objeto era un símbolo, a la vez, de las viñas de secano y del sistema de conducción en cabeza” (p.55).

“Yo empecé a soñar con las tinajas una vez, y mágicamente, fui a Cauquenes y encontré a un señor haciendo dedo en la ruta, y lo traje, y el señor me dio las gracias porque llevaba rato esperando, me preguntó qué andaba haciendo yo, yo andaba con unas pipas grandes de madera que fui a buscar a Lontué, pero la verdad yo quiero tinajas, y me dice, sabe amigo, usted me cayó tan bien, yo le vendo mis tinajas, a mitad de precio. Las fui a ver y al día siguiente fui por ellas”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.

“Mis papás tenían unas vasijas de greda que las compramos en el Carmen. Hay unos libros de Alejandro Hernández, uno de los padres de la viticultura chilena moderna, hay otros de Julio del Pozo, Eugenio Pereira Salas, que por ahí por los 40 hizo una recopilación de la parte gastronómica de Chile. Y no se hace alusión a los vinos en tinaja, en ningún libro, por lo tanto, mi opinión personal es que las tinajas se usaban, más que para guardar vino, para guardar grano. Entonces no sé qué tan efectivo es que se hayan usado para guardar vino, probablemente se usaban más en la zona de Cauquenes y de ahí para el norte. Porque es dónde yo más he visto tinajas en las bodegas, yo acá he visto tinajas, pero muy pocas. Y la familia de mi abuela que hizo vino toda la vida, yo de niño nunca vi una tinaja, siempre las vi con grano, con una escalerita, pero históricamente se han usado en todo el mundo las tinajas, como vasijas para conservar, entonces en esta zona no me cuadran, porque no hay muchas, están de moda, se usan mucho, pero si me acuerdo de niño de haber vino en clavo, de haber tomado mucha chicha, este lugar era super agreste, un lugar históricamente pobre”.

Juan, Viña Zaranda.

“Acá se conservaban las tinajas más antiguas que venían de los jesuitas, había muchas en el Museo de Gruebler. Estas vasijas viajaron conteniendo las provisiones necesarias para el viaje, como cereales, creo que esas tinajas las trajeron. No sé si acá las desarrollaron.”

Marcela Bahamonde.



Tinaja La Basilona

“Atreverse a fermentar en tinajas. Sino es una tinaja que está muy bien construida, con un suelo específico, viste que a veces brillan un poquito por toda la cantidad de cuarzo que tienen, el tipo de greda que usan la porosidad que entregan. Hay tinajas y tinajas, no es algo parejo, una calidad pareja. Si hablamos del mismo vino en distintas tinajas unas te van a dar ciertas notas, oxigenación diferente, lo mismo pasa con la micro biología de las maderas, el raulí en fondo ha sido utilizado año tras año, va entregando un aporte, y a veces eso es muy positivo, y otras veces no tanto.

Héctor Riquelme, Sommelier.



Tinaja Don pepe







Tinajas vinos Mingaco



Pisones

El pisón es un objeto que se usa en la etapa de fermentación del vino. Existen de raulí y de acero inoxidable y son contruidos por las y los hacedores de vino:

“Al momento de fermentar el vino se usa un objeto que se llama Pisón, que es una herramienta para romper las capas o costras que se forman en el proceso de fermentación. Esta fue realizada por mi papá y es de metal. Se genera una costra que se debe romper y llevar al fondo, para que siga fermentando el vino. Hasta el día de hoy se encuentran pisones antiguos”.

Consuelo, Vinos El Rito.



Pisón de Acero



Pisón de Raulí

Tiempo de Guarda

El proceso de guarda del vino, ocurre en las bodegas de los y las viñateras. Tradicionalmente esta infraestructura era construida con barro, adobe, madera, elementos que otorgaban cualidades de temperatura y aislación idóneas para esta etapa del proceso. También tenían como característica (y algunas aún la conservan) un diseño de espacios con distintos niveles, debido a la necesidad de transportar el vino por gravedad.

Encontramos en esta etapa una familia de objetos artesanales, provenientes de la tonelería, antiguo oficio desarrollado en el territorio que consiste en el trabajo con maderas para torcerlas y ensamblarlas con la finalidad de construir recipientes de madera de gran magnitud. En esta familia se encuentran los lagares, fudre o pipón, cubas, toneles y barricas, además de las pipas, las autoras de “Viñas y Toneles del Itata”, señalan al respecto:



“El lagar, hoy muchas veces elaborado a base de cemento, corresponde al depósito abierto donde se acumula el jugo de la uva recién exprimido para iniciar su fermentación. La cuba, cerrada en ambos extremos, varía en tamaño y puede contener de 1.000 a 70.000 litros de vino, e incluso más, los que se almacenan en la bodega a la espera de su comercialización. El fudre o pipón, utilizado en ocasiones como sinónimo de la cuba, se diferencia de esta última por su tamaño y tipo de orientación (vertical v/s horizontal). La pipa, mientras tanto, responsable de otorgar el apelativo al tradicional vino pipeño, posee una capacidad máxima de 400 ó 500 litros y facilita la distribución del líquido en los diversos mercados a los que llega, al igual que la cuarterola que permite trasladar hasta 300 litros.” (p.69)

“Para la elaboración o mantención de estas barricas, el tonelero atesora singulares herramientas propias de la especialidad, además de conceptos específicos que designan tareas exclusivas de la tonelería, decantando en un lenguaje técnico propio: planas, raspas, plantillas, cuchillón, galopa, entre otras, que junto a la destreza de sus manos logran una obra de calidad indiscutible” (p.75)

Objetos artesanales de guarda del vino

Objetos artesanales identificados	Descripción General	Cultores o artesan/as relacionado	Técnicas artesanales asociadas
Toneles	Barril de madera de gran volumen	Tonelero	Carpintería y Tonelería
Barricas	Barril de madera cerrado en ambos extremos, varía en tamaño y pueden contener de 1.000 a 70.000 litros	Tonelero	Carpintería y Tonelería
Pipa	Barril de madera usado para transportar el vino para su comercialización	Tonelero	Carpintería y Tonelería

Familia de Objetos de la Tonelería (Maderas)

En las distintas bodegas visitadas, observamos antiguos objetos de madera, barricas, toneles y pipas. Algunos de ellos son parte clave de la propuesta de los viñateros y de sus actuales vinos, en otros, son parte de la decoración de estos lugares que además están muy relacionados con el turismo.

“Luego el vino se deja en guarda, en barrica, en tinaja, o en acero inoxidable, este es un gran cambio que ha ocurrido en el valle, antes se hacía todo en raulí y después empezaron a llegar estas empresas, Concha y Toro, por ejemplo, y asociaciones gremiales de viñateros, que se unieron y comenzaron a impulsar nuevas tecnologías para hacer vinos a granel, pero ya no en raulí. Esto comenzó el año 2000 aproximadamente, cuando las cooperativas empezaron a traer nuevos envases, también comenzaron a meterse estas grandes empresas, después comenzaron a comprar el vino a granel a los productores”

Consuelo, Vinos El Rito.





“Sobre toneles, y toneleros, el más conocido es Silverio, en Quillón, bueno es conocido porque trabaja con enólogos famosos, aprendió con un francés, pero en esta búsqueda conocí a uno que vive en Minas de Leuque que es un sector pasado a Trehuaco. Ese es un campesino campesino que hace sus cosas, a él le compré uno. Creo que ese es el último. Esa madera es especial para hacer vinos, los vinos salen con un aroma y un sabor distinto, un poco a lavanda, a algunos no les gusta, a otros les encanta, si queda muy pasado a madera.”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.



Tonel de Raulí

Tiempo de Distribuir el Vino

Esta etapa, asociada a la comercialización e intercambio, tiene características que han ido cambiando con los años. Como se ha señalado anteriormente, en el tiempo en que el transporte en pipa del mosto y la venta a granel sucedía en los campos y ciudades de la región, las personas usaban y cuidaban las famosas “damajuanas”, que tienen la característica de poseer un revestimiento tejido de fibras naturales.

Las fibras naturales aparecen en esta etapa del proceso, pero también participan en la creación de tapones artesanales para barriles, en la reparación de los toneles, cuando se elabora la “paja ígnea”, pasta que se crea a partir de harina, azufre y paja, se usa para reparar y sellar toneles.



Respecto de este fenómeno de la venta a granel, Lacoste et al (02021) señala:

“El Pipeño era el vino campesino popular por excelencia. Se elaboraba en rústicos fudres de madera de raulí, con tamaños que varían entre los 5.000 y 60.000 litros de capacidad; y se distribuía en barriles de roble denominados “pipas”. El Pipeño no se distribuía en botellas con etiquetas para ostentar marcas como símbolo de distinción. Al contrario, se vendía “suelto” al “litreado” y los vecinos lo pasaban a retirar en sus propios envases como garrafas (5 litros), damajuanas (10 litros) y chuicos (15 litros). Para alargar su vida útil, estos recipientes de vidrio se revestían con un tejido de Mimbre(..)” (p.57)

La damajuana se ha transformado en un ícono de la cultura popular, es un objeto presente en muchos hogares, en la actualidad luce como objeto de “antigüedad” pues ya no tiene el uso de antes. En la mayoría de las bodegas recorridas encontramos este objeto tejido de manera artesanal.

Objetos artesanales de la distribución del vino

Objetos artesanales identificados	Descripción General	Cultores o artesanas/os relacionado	Técnicas artesanales asociadas
Garrafas, damajuanas y chuicos de vidrio tejidos con revestimientos de mimbre	Objeto que nos interesa por el carácter artesanal del tejido de fibras vegetales.	Tejedores de mimbre	Cultivo, procesamiento y tejido del mimbre

Familia de Objetos para Embotellar (Fibras Vegetales)

Las damajuanas tejidas, actualmente son tesoros pues tienen un valor afectivo y decorativo, ya que en muchos casos la parte de vidrio se encuentra averiada o se han perdido los tapones originales. En el comercio se venden como antigüedades, y no es fácil encontrar a alguien que realice este tipo de trabajos, tejer el revestimiento de la botella con mimbre u otras fibras vegetales.



Damajuana con revestimiento de mimbre

“(…) En ese tiempo llegaban hombres a trabajar “sólo por el vino”, venían con una bolsa y un saco, desde el puerto (Talcahuano). Pasaban largas temporadas, les llamaban los “elefantes”. Ellos hacían canastos de mimbre y totora. Las vasijas de raulí se reparaban con estas fibras. Dormían en pajeras, eran personas que yo crecí con ellos, en las mañanas llegaban a tomar desayuno, ellos tomaban mucho vino, en la mañana tomaban vino con harina, al almuerzo, y después al acostarse”.

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.

“100 mil litros cosechaban mi abuelo (sic), antes todo se trasladaba en pipas, se vendía de una sola vez la producción, no se usaba el embotellar. De ahí viene el nombre de “pipeño”. Después se usaron las damajuanas, chiucas, y ahora las botellas.”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.



Damajuana con revestimiento de mimbre

Tiempo de Rebrotos: Trabajo de Suelos

La etapa de los cuidados del suelo en las viñas se define como aquella centrada en la planta y los suelos. Se requieren labores como arar, hacer tasas, sacar sarmientos, etc. En el libro “Viñas y Toneles del Itata” (2016), se refieren de esta manera a las actividades vinculadas:

72

“La cava corresponde a la limpieza que se realiza por cada una de las plantas para despejarla de la maleza. Como en esta zona las plantas son de cabeza, tienden a enterrarse en el suelo y por ello es necesario separar la tierra que cubre el tronco de la planta. En épocas anteriores la cava y recava se realizaba con azadón, sin embargo, la mano de obra hoy en día es cada vez más escasa, dado los altos índices de migración. Y tampoco se cuenta con recursos económicos suficientes para pagarla. Si bien la tendencia de los últimos años ha sido a incorporar mata maleza químicos, poco a poco los pastos se han vuelto también más resistentes, provocando inconvenientes de difícil resolución para los campesinos.” (p.56)



Antiguamente existían también los “planteles” que era una actividad para plantar nuevos sarmientos, repoblar lomas y cerros con nuevas viñas. Era una labor de gran envergadura y comprometía a varias personas de la comunidad.

Antes de esta etapa también se encuentra la poda, pero no fue posible conocer muchos relatos, ni conocer objetos artesanales vinculados a esa etapa que ocurre en invierno, se menciona el uso de herramientas, como las tijeras podadoras.

Objetos artesanales del trabajo con los suelos

Objetos artesanales identificados	Descripción General	Cultores o artesanas/os relacionado	Técnicas artesanales asociadas
Arados	Instrumento de madera y metal usado para arar (abrir y mover) la tierra	Campesinos	Carpintería, fundición de metales
Azufradoras	Recipiente de lata o fierro usado para aplicar y esparcir el azufre en las viñas tiene forma cónica	Fraguadores y herreros	Fragua, fundición de metales
Azadones	Se construían de diferentes dimensiones, de acuerdo a los requerimientos de la viña. Es una placa de metal, de puntas romas, pero con filo, unida a un palo de madera	Campesinos Fraguadores y herreros	Carpintería, fundición de metales

Familia de Objetos de la Tierra y los Suelos (Metales)

En las distintas viñas que recorrimos, observamos el protagonismo de estas herramientas creadas por, principalmente por varones, en sus campos, en los fundos en los que trabajan, etc. La soldadura era un elemento ausente durante décadas en el Valle, a cambio, existían herramientas para unir los metales a través de la fundición y golpe.

Existe una diversidad de azadones, con tamaños diferentes, destacando el azadón “hoyero”, que tiene las medidas precisas que necesitan los agujeros en la tierra.

“En ese tiempo se trabajaban todos estos cerros, primero se cavaban con azadón y luego se re cavaban, acá trabajan mucha gente, llegaban de Talcahuano, Coronel, Lota.

En el tiempo de los planteles se plantaban los “sarmientos”, plantas de parras, en hoyos de 45 x 45 cm, para eso existía una herramienta especial, el Azadón hoyero. Mi abuelo lo hacía en su fragua, no soldaban, fundían el metal. Dentro de los roles que existían en esta actividad, estaban los hoyeros, existían unos famosos personajes que hacían unos 600 hoyos en el día. Antes del año 2000 todo se realizaba de esa manera, luego aparecieron los tractores. El último plantel fue hace unos 40 años atrás. En esos planteles trabajaban unas 60 personas por día, en una loma se plantaban 40 mil plantas. Con la llegada de las asesorías técnicas hubo un cambio en la manera de hacer y relacionarse con la tierra, apareció por ejemplo el glifosato.

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.

“Yo recuerdo que mi abuelo hacía cosas para trabajar en la viña, hacía azadones, cortaban y las “chuelas” es para cuando se poda, para cortar los troncos, él tenía fragua, serrucho y tenía herramientas.”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.







Arado de madera con partes de metal



2. *Transiciones de los Objetos Artesanales*

En este pequeño apartado destacamos información de interés para la disciplina del Diseño, aquella que da cuenta de las modificaciones que han experimentado los objetos artesanales vinculados a la producción de vino.

Proponemos una serie de preguntas para el abordaje de este fenómeno, que busquemos responder de manera colectiva:

- ¿Qué razones sociales impulsan estos cambios?
- ¿Qué razones técnicas sustentan estas transformaciones?
- ¿Cómo ha sido la apropiación y el uso de estos objetos, en sus distintas versiones, por las personas?
- ¿Los procesos de cambio se desarrollan en sólo una dirección o existen vueltas atrás, reinterpretaciones de lo antiguo?
- ¿Cuáles son las razones de esta vuelta a la tradición?
- ¿Quiénes participan de estos cambios?
- ¿Quiénes los implementan?

En el mundo agrario la tecnificación, más aún en contexto de globalización, influye permanentemente en los modos de hacer de las personas vinculadas con la agricultura. En el Valle del Itata, este proceso se dio de manera distinta al resto del país, la introducción de maquinarias, por ejemplo, tuvo un ritmo más lento. De todas maneras, existen procesos de transición que se dan de manera transversal en las distintas etapas del proceso de vinificación, así lo describe Bahamonde, et al (2016):

“Si la máquina de moler provocó transformaciones cualitativas en el proceso productivo, la sustitución de cubas y pipas de madera noble por contenedores de plástico también hizo lo suyo. Hasta hace algunas décadas la lógica tradicional sostenía que luego del lagar el vino se conservaba en la cuba y posteriormente en la pipa, para de allí ser distribuida a los diversos puntos de consumo. Con las modificaciones estructurales del mercado surgieron las envasadoras, y la garrafa o “chuica” de vidrio cobró importancia, siendo reemplazada más tarde por el “chimbombo”, vasija de plástico también de 5 litros, reduciendo el uso de la madera de manera ostensible.” (p. 64)

Las personas entrevistadas relatan también estos procesos de modificaciones en los modos de hacer, que se expresan en variaciones, cambios o pérdidas de objetos:

“La molienda se hacía con zaranda, también se hacía con los pies, se usaba una mesa con palos de colihue que se ponía encima de los estanques de

raulí. Se separa ahí el grano del escobajo. Los palos estaban separados un cm uno de otro. Después aparecieron las moledoras automáticas, de acero inoxidable, pero las que se usaban siempre era la zaranda grande de colihue. Las zarandas se hacían de colihue, acá hay harto colihue, las venía a buscar, dejaban secar el colihue, quizás de un año para otro, son cosas que quedan para siempre. Quizás cuando se echaban a perder se hacían otras, pero es algo que tú lavas y se puede enrollar y guardar, ya que los palos están unidos con hilos.”

Consuelo Poblete, Vinos El Rito.

“Desde el 86 al 95 observó la pérdida de los oficios y costumbres, en ese tiempo llegan las asesorías del Estado a través de los “famosos técnicos”, a través de organismos como Indap, etc. Ellos llegaban y le buscaban la buena a mi papá, le decían: Traemos una tecnología para que usted no se ande sacrificando más en el cerro, podemos hacer una pequeña parcela demostrativa, marcaron como 100 parras, hicieron un preparado en el balde, en ese tiempo no habían pulverizadores, y con una especie de rodillo mojaron el suelo, versus lo que hacía mi papá. Con la llegada de las asesorías técnicas hubo un cambio en la manera de hacer y relacionarse con la tierra, apareció por ejemplo el glifosato.”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco.

..... 81

A continuación, graficaremos los procesos de cambios en los objetos artesanales que pudimos observar, corresponde hacer un análisis de todos los elementos que influyen en estos cambios, para comprender cómo es el flujo, algunos de estos procesos, han considerado volver al uso de antiguos objetos, como la zaranda, las tinajas de greda, los objetos de raulí, etc. Aquellas decisiones tienen un efecto directo en las cualidades de los vinos y en la actualidad, existe una tendencia a reincorporar estos elementos:

“Entonces los jesuitas enseñaron a hacer de una manera, pero eso con el tiempo se ha transformado. Y lo que yo te decía es que el vino campesino se hacía en un lagar abierto de raulí, que es este tipo de roble autóctono chileno, en donde la uva de zarandeaba y cuando terminaba la fermentación, ahí se llevaba a las tinajas, para la guarda.”

Héctor Riquelme, Sommelier.

“Si hablamos del mismo vino en distintas tinajas unas te van a dar ciertas notas, oxigenación diferente, lo mismo pasa con la microbiología de las maderas, el raulí en fondo ha sido utilizado año tras año, va entregando un aporte, y a veces eso es muy positivo, y otras veces no tanto.”

Héctor Riquelme, Sommelier.

2.1 Etapa de vendimia

Los relatos dan cuenta de una transición en los elementos para recolectar la uva en el siguiente sentido:

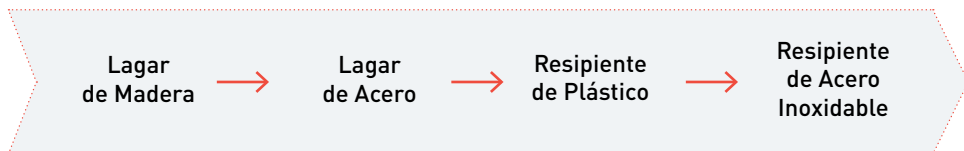


En relación al acto de moler la uva y separar la pulpa del escobajo, también existe una transición de objetos, comenzando por la zaranda de colihue:



2.2 Etapa de fermentación

En esta etapa la transición en los objetos donde se fermenta la fruta tiene la siguiente dirección:



2.3 Etapa de distribución

Los relatos dan cuenta de una transición en los elementos para distribuir el vino, comenzando por las pipas, hasta llegar a las botellas de vino contemporáneas:



En este capítulo conocimos el interesante universo objetual que sustenta a la viticultura artesanal, de la mano de un recorrido por las distintas estaciones del año. Observamos cómo algunos objetos han experimentado transformaciones en el transcurso del tiempo, y nos preguntamos las razones de estos cambios, antecedentes interesantes para la disciplina del Diseño.

Capítulo

4

Metodología de Exploración para Diseño

En el cuarto capítulo se construye con pares de la disciplina del Diseño; elaborando y tomando herramientas propias del área con el objetivo de desarrollar un formato didáctico de aprendizaje para el desarrollo.

A continuación, una herramienta pedagógica destinada a ser vivenciada por estudiantes de diseño, diseñadoras/es y equipos multidisciplinarios, tiene como eje central la observación de un objeto inscrito en la tradición artesanal, situada en la vitivinicultura ancestral del Valle del Itata. Este proceso contempla la elaboración de prototipos para la mejora del objeto seleccionado, con pertinencia cultural. La formulación de esta propuesta se nutre del ejercicio investigativo “Objetos del Vino: La artesanía en la vitivinicultura”, elaborado por Isabel Ortiz, durante el primer semestre del año 2023.

La propuesta consta de cuatro momentos formativos secuenciados, que inician con la introducción de nociones epistémicas y metodológicas que le dan contexto a la propuesta, seguido de un proceso de profundización en el análisis que propone una mirada integral del objeto, inmerso en el territorio desde el cual proviene.

En cuanto a la aplicabilidad del mismo, se sugiere su comprensión con parámetros de flexibilidad, en cuanto a los tiempos empleados y al nivel de profundización en cada uno de ellos. Lo anterior atendiendo al número de participantes, el tiempo disponible y los énfasis que cada facilitador/a desee imprimir en este trabajo.

Descripción Ejercicio Pedagógico

Objetivo General

Desarrollar una herramienta pedagógica destinada a estudiantes de diseño, diseñadoras/es y equipos multidisciplinares. Desde la observación y análisis situado de un objeto, “la zaranda” inmerso en el universo patrimonial de la vitivinicultura en el Valle del Itata, para la elaboración de propuestas de mejora con pertinencia cultural.

Objetivos Específicos

- Introducir nociones epistemológicas y metodológicas que contextualizan el abordaje pedagógico.
- Presentar el objeto seleccionado, mediante una historia que lo sitúe en el territorio y en la actividad artesanal que le proporciona sentido, planteando interrogantes que permitan comprender su estructura, variaciones, trayectoria, usos y significados socioculturales.
- Presentar fichas que permitan describir al objeto en su dimensión material y simbólica/afectiva.
- Desarrollar una propuesta de prototipado que incluya una justificación de su pertinencia desde las necesidades de la comunidad en la que se asienta el objeto observado.

Ruta de aprendizaje

La propuesta se compone de cuatro momentos, se sugiere que al menos se produzca en 2 sesiones ejecutadas en días diferentes, permitiendo un proceso de profundización en la investigación por parte de las/os aprendices.

1	Presentación de los objetivos de la propuesta pedagógica e introducción de las nociones epistémicas y metodológicas que la perfilan	2	Historia del objeto en relación al territorio/comunidad
3	Implementación de fichas que permiten describir al objeto profundizando en su comprensión	4	Elaboración de un prototipo

Materiales a Reunir

De manera general describiremos los materiales o insumos requeridos en la implementación de esta propuesta, sin embargo, en cada ejercicio se especifican los materiales necesarios para su ejecución.

Recursos didácticos:



Descarga en este código QR:	Materiales de librería:
• Láminas con nociones introductorias. • Impresión de la historia del objeto en observación. • Set fotografías. • Fichas impresas. • Ploteo lámina mapa de trayectoria. • Impresión de instrucciones y preguntas de los ejercicios en que corresponda.	• Papelógrafos • Plumones • Post-it • Pegote

Primer momento

Nociones de Contexto

El primer momento tiene por objetivo introducir los conceptos y nociones epistemológicas y metodológicas de base, que perfilan el enfoque de esta propuesta. Este es un momento fundamental que proporciona elementos que permitirán contextualizar la observación y las interrogantes planteadas, así como tomar decisiones respecto de los caminos a seguir al momento de poner en acción las propuestas inscritas en la labor de diseño.

Luego de presentar el objetivo general de la propuesta y de una presentación general de quienes participan en el grupo, se realiza el ejercicio n°1.

Ejercicio n°1

¿Desde dónde nos aproximamos a un objeto inscrito en la tradición artesanal?

Materiales

- Disponemos de tarjetas que contienen, cada una de ellas, un breve texto que contiene nociones básicas que posibilitan presentar el enfoque propuesto para abordar la relación artesanía/diseño.
- Canasto de tamaño mediano para contener las tarjetas.

Nociones contenidas en cada tarjeta

- Desde una revisión crítica y decolonial de la disciplina del diseño, Mier y Giménez (2019), plantean que el diseño latinoamericano se ha dedicado a responder las preguntas de otros, en este sentido, “Los derroteros que han guiado la mirada, así como, el hacer profesional, han asumido ‘las nociones de progreso validadas por las potencias industriales y con ello los criterios estéticos que le acompañan’”. A su juicio, **¿Cuáles son los alcances e implicancias de esta afirmación?**
- **¿Qué cree usted que quiere decir la siguiente afirmación?** de Marta Turok (2019): “La riqueza y diversidad de una comunidad se puede ver en sus oficios”
- Desde nuevas posturas críticas en el diseño y su relación con la artesanía, se sugiere preguntarse: **¿Por qué intervendré y en qué nivel? ¿Es necesario? ¿Cuál es el propósito de mi intervención? ¿Cuáles**

	serían los impactos para el artesano, la comunidad y el medio ambiente? ¿Por qué es importante hacerse estas preguntas antes de proponer desde el Diseño? • Mier y Giménez (2019) señalan la necesidad de “asumir las consecuencias a largo plazo de los productos generados -espacios, objetos, mensajes, sistemas-, desde la intervención del diseño, trascendiendo el éxito comercial o artístico”. ¿Qué sentido e implicancias tiene para usted esta afirmación? • ¿Qué entiende usted por Co-Diseño? ¿Qué aporta esta metodología a la vinculación de las disciplinas Diseño y Artesanía?
Tiempo de ejecución	• 30 minutos
Preparación del espacio	• Sillas ordenadas de forma circular.

Ejecución del ejercicio

Este puede realizarse:

- De manera **individual** directamente en plenaria
- De manera **grupal**, para decantar en ejercicio de plenaria.

Individual en plenaria

1. Se solicita aleatoriamente, tarjeta por tarjeta, que un participante saque una de las tarjetas, la lea en voz alta y luego señale que alcances y significados estima que esta noción tiene en el marco del diseño.
2. Luego se abre la reflexión al grupo, preguntando: **¿Qué opinan los demás al respecto?, ¿qué sumarían a esta reflexión? Y ¿qué otros alcances creemos que esta noción pueda tener?**

Grupal

1. Se solicita a las/os participantes que se organicen en grupos, de número equivalente según la cantidad de asistentes y el número de tarjetas a repartir.
2. Se les invita a sacar una (1) tarjeta – o más- del canasto. Luego de que cada grupo ha sacado su tarjeta, ésta, se lee, a escala grupal, y se abre una conversación, poniendo la intención en que todas/os den su

opinión, en torno a las preguntas: **¿Qué me dice esta noción, qué creo que significa?, ¿qué alcances tiene?, ¿de qué manera se aplica a la disciplina del diseño?**

3. Piense en algún ejemplo concreto donde esta noción se aplica.
4. Se acuerdan conclusiones, rescatando las ideas centrales de la conversación.
5. Finalmente se comparte en plenaria las ideas centrales desarrolladas en grupo.
6. Quien facilita va enriqueciendo la reflexión y aportando aspectos de profundización en torno a las nociones propuestas.

Segundo momento

Breve Historia de la La Zaranda

Este ejercicio consta de dos partes, la primera consiste en conocer la “Zaranda”, a partir de la presentación de una breve historia que recoge elementos tanto de este objeto, como de su contexto, aquí es relevante el acercamiento a su trayectoria, usos y sentidos en relación a la comunidad y territorio en los que se ha utilizado. A este material se suma un set de fotografías que aproximan visualmente a distintos tipos de zaranda encontrados en el Valle del Itata, además de imágenes de contexto del quehacer vitivinícola que se desarrolla en este lugar. Luego se despliega un listado de preguntas acerca del material revisado, a ser respondidas en grupo. La segunda parte de este ejercicio consiste en la sistematización de la información recabada a través de un mapa de trayectoria.

Materiales	• Documento impreso con historia de la zaranda. • Set de fotografías impresas. • Listado de preguntas impreso.
Tiempo de ejecución	• 60 minutos
Preparación del espacio	• Se ordenan los mesones del taller dispuestos para interacción grupal.

Ejecución del ejercicio

Para la realización de esta actividad se solicita:

- Se organicen en grupos,
- Lean y observen el material propuesto
- Respondan las interrogantes planteadas a la luz de los elementos presentados en la historia y las imágenes observadas.
- Realicen una indagación cuando consideren que faltan elementos.

Historia de La Zaranda en relación al territorio/comunidad

El objeto seleccionado, la zaranda, está presente ancestralmente en la etapa de cosecha y vendimia, que forma parte del ciclo productivo del vino. Esta actividad se contextualiza en el Valle del Itata, territorio que atesora una añosa tradición de vitivinicultura artesanal. A continuación se solicita se lea en grupo, la siguiente historia para aproximarse al objeto en observación, para lo cual cuenta con 15 minutos.

El Valle del Itata y la práctica vitivinícola como identidad cultural

El oficio vitivinícola se fue transmitiendo oralmente de generación en generación, sosteniendo un sistema de producción artesanal, con un nivel tecnológico rudimentario que dio cuerpo al tradicional y muy apetecido vino pipeño. Hasta la década del '50, para su comercialización los líquidos eran trasladados en carretas hacia la estación ferroviaria de Ranguelmo, lugar donde eran distribuidos a los distintos puntos de venta en Tomé, Concepción, Lota y Talcahuano

(Bahamonde, et.al, 2017).

La vendimia

Era considerada un período de gran movimiento en la localidad. Hace algunas décadas las estaciones de trenes presentes en el territorio, recibían entre los meses de marzo y abril un número de visitantes que podían incluso doblar el total de población permanente. Se trataba de mano de obra aportada por familiares, amigos(as) o conocidos(as) que dedicaban días enteros a las faenas de

extracción y molienda de la uva. Inmensos canastos de mimbre eran llenados con el fruto y transportados en hombro hasta el lugar donde expertos zaranderos pisoteaban descalzos el grano, con movimientos briosos y rítmicos que semejaban una danza.

La Zaranda

Se trata de una herramienta utilizada en la época de la vendimia. Esto es, luego de la cosecha o junto a esta, llega el momento de la elaboración del mosto, que luego fermentará y permitirá la gestación del vino. Para ello la uva es molida separando el jugo del escobajo, allí la zaranda ocupa un lugar fundamental, ya que es la superficie (empalizada) sobre la cual se dispone la uva, para ser pisada. Esta, es una Mesa de palos, que se pone sobre el pilón para pisar la uva. Cumple la función de colador, separando el escobajo de la baya de uva.

“Don José decía que era un maestro de la zaranda, que una cosa era pisar y otra era raspar, el ritmo de una, zarandear es un arte, tiene sonoridad y ritmo”

Marcela Bahamonde

“Esa carreta iba a la bodega, iban sacando otra vez con canastos a un cajón grande, cuadrado, donde pisaban la uva, ese cajón lo daban vuelta a una zaranda de colihue o después eucaliptus, yo no uso, porque cuando chico hice mucho, a mi papá le encantaba esa tontera, tenía máquina, pero le gustaba usarla, para nosotros era pesado porque, por lo general la zaranda la montaban encima de un lagar, había que pasar la uva, etc. es más que nada por hacer las cosas más rápido y porque recién estamos haciendo bodegas, antes yo hacía vinos en la bodega de mi hermano o debajo de los árboles”. (cita)

“Los que usan zaranda son los que hacen estos vinos de autor, enólogos jóvenes, o gente que quiere hacer vinos con más cuidado, pero ya algunos están empleando zaranda de acero inoxidable, pvc”

Pablo Pedreros, Vinos Mingaco

“Esta es una versión de zaranda, hace lo mismo que la despalilladora, se va amasando la fruta acá, y el escobajo va quedando encima y los granos van cayendo por los agujeros. Se pone horizontal sobre un lagar y uno va amasando así. Esta se la copié a Cotal, la hice este año”.

Felipe, Viña Zaranda

Transformaciones del objeto

En el mundo agrario la tecnificación, más aún en contexto de globalización, influye permanentemente en los modos de hacer de las personas vinculadas con la agricultura. En el Valle del Itata, este proceso se dio de manera distinta al resto del país, la introducción de maquinarias, por ejemplo, tuvo un ritmo más lento. De todas maneras, existen procesos de transición que se dan de manera transversal en las distintas etapas del proceso de vinificación, así lo describe:

“Si la máquina de moler provocó transformaciones cualitativas en el proceso productivo, la sustitución de cubas y pipas de madera noble por contenedores de plástico también hizo lo suyo. Hasta hace algunas décadas la lógica tradicional sostenía que luego del lagar el vino se conservaba en la cuba y posteriormente en la pipa, para de allí ser distribuida a los diversos puntos de consumo. Con las modificaciones estructurales del mercado surgieron las envasadoras, y la garrafa o “chuica” de vidrio cobró importancia, siendo reemplazada más tarde por el “chimbombo”, vasija de plástico también de 5 litros, reduciendo el uso de la madera de manera ostensible” (p. 64).

Las personas entrevistadas relatan también estos procesos de modificaciones en los modos de hacer, que se expresan en variaciones, cambios o pérdidas de objetos: “La molienda se hacía con zaranda, también se hacía con los pies, se usaba una mesa con palos de colihue que se ponía encima de los estanques de raulí. se separa ahí el grano del escobajo. Los palos estaban separados un cm uno de otro. Después aparecieron las moledoras automáticas, de acero inoxidable, pero las que se usaban siempre era la zaranda grande de colihue. Las zarandas se hacían de colihue, acá hay harto colihue, las venía a buscar, dejaban secar el colihue, quizás de un año para otro, son cosas que quedan para siempre. Quizás cuando se echaban a perder se hacían otras, pero es algo que tú lavas y se puede enrollar y guardar, ya que los palos están unidos con hilos”

Consuelo Poblete, Vinos El Rito.

Previo a los años 70, época en que se amplifica el uso de la máquina moledora en la mayor parte del Valle del Itata, la vendimia demandaba el desarrollo de faenas especializadas en las que destacaban los pisadores y zaranderos. Ambos correspondían a varones avezados y conocedores de la ocupación, con una condición física inquebrantable para afrontar las exigencias de las arduas jornadas de trabajo.

“Ahí funcionaban dos parejas de hombres moliendo, dos pisadores y dos zaranderos. En esos tiempos yo era uno de los operadores en esa condición. Era las dos cosas, era zarandero y pisador. Y pocas personas lo podían hacer, tenían que ser tipos jóvenes porque era cansador, saltar todo el día pa'llá y pa'cá tomado de arriba. Se afirmaban arriba y en seguida ahí le hacían para allá y para acá con los pies y empezaban el movimiento, ¡era una cumbia más bonita que todas las cumbias que han inventado! Lo que teníamos en las bodegas pequeñas en ese instante era pisar sobre un cajón y después zarandear sobre una zaranda que era de palo. El pisar era aplastar la uva de una manera muy hábil porque tenía un movimiento y un resfriegue por el tobillo, y el zarandero era un baile bastante particular que hacía que se apartara la valla del escobajo, entonces quedaba el escobajo limpio y la valla o la pasta, como quisiéramos decir, escurría al tiesto de mayor espacio que era un lagar, y ahí se le agregaban los metasulfitos, porque el sulfuroso no se conocía, y la levadura fermentaba por aproximadamente ocho días y después se le hacía los trasiegos correspondientes”

Manuel Soto, sector Batuco.

Preguntas a responder en grupo

Las preguntas propuestas son:

- ¿Qué usos y sentidos cree usted que tiene la zaranda en la actualidad?
- ¿Qué relevancia considera usted que tiene la proyección de este objeto en el tiempo para la comunidad y las/os productores de vino del territorio?
- ¿Cree usted que este objeto podría tener mejoras?, ¿para quién serían relevantes estas mejoras?, ¿de qué manera/s?,
- ¿Estas mejoras respetan las lógicas de producción artesanal de esta forma de vitivinicultura?
- ¿Qué aspectos cree usted que sería necesario considerar para decidir hacer mejoras?
- ¿Cómo cree usted que podría implementarse un mejoramiento participativo de este objeto?

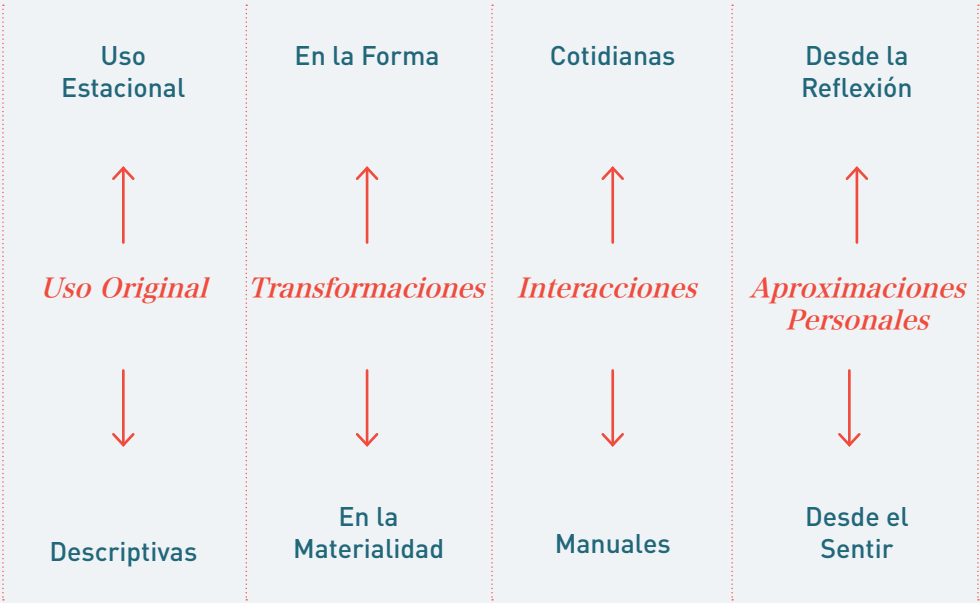
Herramienta mapa de trayectoria

Herramienta que plasma en una lámina común, las transformaciones, interacciones y aproximaciones personales al objeto estudiado, marcando los hitos más importantes en esa evolución. Nos permite ordenar de manera secuencial los hechos y agrupar los elementos que se repiten.

Materiales	• Rotuladores. • Hojas de papel de gran formato (hilado o craft). • Pared o mesón para desplegar la lámina de trabajo. • Post-it.
Tiempo de ejecución	• 40 minutos.
Preparación del espacio	• Se disponen los pliegos de papel previamente ploteados con la estructura base, que sirve de guía para ordenar la información. Las láminas se pueden pegar en la muralla o sobre los mesones del taller.

Ejecución del ejercicio

Mapa de trayectoria



1. Sobre un mesón o en la pared se dispone un pliego de papel de gran formato, se distribuyen los 4 conceptos que para este caso ordenarán la información recopilada en las respuestas anteriores, que son:
 - Uso original.
 - Transformaciones.
 - Interacciones.
 - Aproximaciones personales.
2. Los participantes escribirán con un sentido de orden los apuntes reflexivos del ejercicio anterior.
3. Una vez anotados todos los apuntes, dejamos descansar la lámina y se observa en colectivo los conceptos ahí plasmados.
4. El o la facilitadora establece relaciones entre los conceptos utilizando flechas, agrupando los elementos que por afinidad puedan ser conectados.

Luego del trabajo realizado, se les solicita que siguiendo la herramienta “Mapa de trayectoria” reconozcan y señalen en relación al objeto “zaranda”, los cuatro hitos señalados en este mapa. Para ello cuentan con 20 minutos.

Plenaria final

Se invita a los grupos, es espacio de plenaria a compartir los principales resultados obtenidos mediante el trabajo grupal, siguiendo la secuencia de todo el trabajo realizado, para ello cuentan con 20 minutos.

.....

Tercer momento

Fichaje del Objeto

.....

Se presentan dos instrumentos de fichaje que permiten la aproximación detallada al objeto observado. La primera de ellas aborda la dimensión material, observable del objeto, la segunda la dimensión simbólica y afectiva.

Materiales	• Lápices. • Fichas impresas.
Tiempo de ejecución	• 50 minutos.
Preparación del espacio	• Se disponen los mesones para trabajo grupal.

Ejecución del ejercicio

1. Conservando la organización grupal, revisen atentamente las fichas y reflexionen sobre si les parecen suficientes los criterios de observación o si creen que hace falta alguno.
2. Se solicita a las/os participantes, que con la información que ya poseen desarrollen las fichas presentadas.
3. Determinen si tienen información suficiente y si no es así de qué manera podrían obtenerla.
4. Para realizar esta labor cuentan con 40 minutos.

A.- Imagen material del objeto

Criterios de observación	Descripción del criterio	Desarrollo
Nombre del objeto	Denominación del objeto ya sea por el autor o por convención..	Zaranda
Propiedad	Nombre de a quién pertenece el objeto	Zaranda
Clasificación	Tipología definida desde las áreas del diseño: • indumentaria: vestir. • artefacto: acción pasiva. • herramienta: interacción humana.	
Autor	Quién desarrolló el objeto. Al conocer el método proyectual de un autor se puede apreciar mejor un objeto. Muchos productos se venden sin el nombre del autor, y hay objetos que llevan produciéndose muchos años y que se venden bien sólo porque están bien hechos.	
Dimensiones	Medidas del objeto. Un buen funcionamiento depende también de la manejabilidad de un objeto.	
Peso	Medida en kilos.	
Materiales	Materialidades que están presentes en el objeto, implica también analizar las uniones y el comportamiento de dichos materiales en sus funciones.	
Técnicas	Formas de producción del objeto que transformaron la materia. ¿Qué oficio artesanal participó? ¿Qué herramientas se usaron? ¿Cómo se hizo?	
Acabados	Modificaciones estéticas finales del proceso de producción, dadas al objeto.	

Criterios de observación	Descripción del criterio	Desarrollo
Precio	El dinero que costó la adquisición del objeto, también puede ser éste un precio simbólico dado en el trueque.	
Embalaje	Elemento que protege al objeto durante su etapa de estado latente (sin uso).	
Uso declarado	El uso del objeto por definición consensuada. ¿La utilidad efectiva responde a la utilidad declarada? ¿Pueden darse otros posibles usos?	
Ergonomía	La interacción óptima entre un objeto y una persona. ¿Cómo se utiliza? ¿La empuñadura está regulada en función del peso del objeto y del esfuerzo de utilización? ¿Tiene puntos peligrosos sin protección? ¿Resulta cansado utilizarlo durante mucho tiempo?	
Uso intuitivo	El dinero que costó la adquisición del objeto, también puede ser éste un precio simbólico dado en el trueque.	
Descripción	Elemento que protege al objeto durante su etapa de estado latente (sin uso).	

B.- Imagen simbólico/afectiva del objeto

Nombre del objeto	Descripción del criterio	Desarrollo
Origen	Lugar, comunidad o tradición que da origen a este objeto.	
Trazabilidad	Trayectoria del objeto en el tiempo, transformaciones y adecuaciones que ha experimentado el objeto, distintas versiones que le anteceden y los contextos socioculturales (incluyendo los políticos y económicos) que los impulsan.	
Apreciación afectiva	Significado emotivo que cada objeto (inscrito en la trayectoria familiar y comunitaria) tiene tanto en la biografía individual como colectiva de este.	
Apego	Asociado al criterio antes descrito, se relaciona con la proximidad (cercanía o lejanía) del vínculo entre quienes poseen el objeto y el objeto mismo. Se refiere al aprecio o valoración que expresan.	
Historias asociadas	Dice relación con las memorias contenidas en el objeto, individuales, familiares y comunitarias.	
Valor social	Este criterio indaga en el prestigio social que se le atribuye al objeto observado.	
Usos no "utilitario"	Indagación en los diferentes usos que adopta el objeto, que exceden el referencial asociado a la práctica artesanal en el que es estudiado, por ejemplo, como adorno rememorando su presencia patrimonial en una casa.	
Apreciación estética	Valoración del objeto relacionada con la evaluación de su belleza, de la dimensión sensorial que este proyecta.	
Precedentes	Catalogación de objetos que pre-existían al objeto observado.	
Cuidados	Qué procedimientos destinados a la mantención y perdurabilidad del objeto observado se le han brindado o debieran brindarle.	

Preguntas a responder en grupo

Luego de haber desarrollado ambas fichas, de manera grupal responda las siguientes preguntas. Para esto cuenta con 20 minutos:

- ¿Qué variaciones ha tenido este objeto en su estructura? ¿Estas variaciones han producido mejoras? ¿Por qué se han producido estas variaciones? ¿Qué dimensiones positivas y negativas observa?
- ¿Qué saberes se encuentran anclados, en este objeto y sus variaciones?
- ¿De qué manera, estos saberes forman parte de las memorias locales que dan vida a este territorio?
- ¿Qué dudas le surgen respecto de este objeto y su participación en las prácticas de la vitivinicultura tradicional desarrollada en el valle del Itata?

A partir de estas dudas profundice su investigación respecto de la “Zaranda” y sus variaciones en el tiempo al interior del territorio.

.....

Cuarto momento

Prototipado

.....

Elaboración de una propuesta de mejora del objeto observado, mediante técnicas de prototipado rápido, atendiendo a todo el trabajo de análisis e investigación crítica y situada previos.

Materiales	• Lápices. • Papeles. • Cartón. • Alambre. • Plasticina.
Tiempo de ejecución	• 1 hora.
Preparación del espacio	• Se disponen los mesones para trabajo grupal.

Ejecución del ejercicio

En base al trabajo desarrollado en las etapas anteriores, se atiende a las siguientes preguntas para elaborar una propuesta a través de una maqueta de la “zaranda mejorada”, bajo la técnica de prototipado rápido:

- ¿Qué consideraciones cree que hay que tener en cuenta para decidir si es pertinente proponer mejoras a este objeto inscrito en la tradición vitivinícola del Valle del Itata?
- ¿Qué oportunidades de mejora observa?
- Siendo así, ¿cómo diseñaría usted un prototipo de zaranda? Proponga paso a paso la ruta a seguir.
- Desarrolle el prototipo.

Cierre de la Actividad

Una vez terminado el prototipo, los participantes presentan sus propuestas al grupo, y luego de cada presentación reciben comentarios del mismo grupo (40 min).

Dependiendo del tiempo, se complementará la propuesta con una lámina de proceso.

Evaluación y cierre

Cerrada la actividad anterior, se agrupan los participantes y en el plenario se dialoga sobre aspecto de evaluación:

- ¿Qué aprendizajes hubo?
- ¿Qué rescato de la metodología?
- ¿Qué podría perfeccionarse?

En este capítulo conocimos una metodología creada a partir de un abordaje interdisciplinar. Las herramientas propuestas se basan en un levantamiento de contexto realizado en trabajo de campo, desde una mirada antropológica. Las herramientas del Diseño fueron construidas colectivamente.

Glosario

Acabado: Tratamiento superficial para las piezas. Hay acabados Integrales, aquellos inherentes al mismo material de la pieza y que en algunos casos requieren de un pulido o maquinado. Acabados: Electrolíticos (cromado, galvanizado, etc.) por Recubrimiento (plastificado, pintura, barniz, etc.) y Adheridos, que en realidad son otra pieza que se ensambla por adhesión a la pieza (laminados plásticos, películas, etc.)

Artefacto: Máquina, instrumento. Objeto para una función específica, que no requiere de la interacción para funcionar.

Cavar: Control manual de maleza con azadón utilizado en las viñas, consistente en separar la tierra que cubre el tronco de la planta.

Cuba: Tonel de madera noble de grandes dimensiones para guardar vino.

Fudre: También llamado “pipón”. Corresponde a un tonel de posición horizontal que contiene 10.000 litros aproximadamente.

Herramienta: Instrumento independiente que se utiliza como extensión o refuerzo a las posibilidades y capacidades del cuerpo humano. También, complemento para trabajo específico y con dimensiones preestablecidas que se coloca en las máquinas de producción.

Indumentaria: Vestimenta de una persona para adorno o abrigo de su cuerpo.

Lagar: Depósito de madera o cemento donde se genera la fermentación de la uva.

Maqueta: Representación tridimensional a escala, realizada con materiales delezna- bles y de fácil recambio. Se utiliza para visualizar adecuadamente las soluciones configurativas durante la etapa conceptual.

Metodología: Disciplina que estudia y propone los métodos para la obtención de objetivos planteados. Conocimiento sistematizado de la secuencia de operaciones en el desarrollo de un proyecto. El Diseño Industrial tiene su método en el desarrollo de cuatro etapas significativas, cada una con sus objetivos y posibilidades metodológicas.

Mostear: Trasladar el vino del lagar hacia la cuba.

Necesidad humana: Situación de carencia en lo referente a la dimensión completa del ser humano, que abarca tanto los planos físicos y objetivos, como los emocionales y subjetivos. Algunas necesidades humanas son susceptibles de satisfacción por el uso o la posesión de un objeto-producto.

Objeto-producto: Bien de consumo duradero que se fabrica iterativamente, útil, utilizable y cuya posesión implica un significado anímico.

Orujo: Piel delgada de la uva u hollejo utilizado en el proceso de fermentación.

Paja ignea: Sellante utilizado en la elaboración de toneles consistente en una mezcla de harina cruda, azufre y paja.

Pilón: Batea de madera de forma ovalada que se ubicaba en la carreta y donde se amontonaba la uva durante la cosecha para su traslado hacia el lagar.

Pipa: Tipo de tonel de no más 400 ó 450 litros para transportar vino.

Prototipo: Representación real del objeto-producto tal como será ya fabricado industrialmente. Sus piezas se realizan artesanalmente, sin la participación de herramientas para alta producción. El proyecto sufre sus últimas transformaciones al realizar y evaluar un prototipo. Cuando se termina satisfactoriamente se puede iniciar el catálogo o manual de fabricación.

Prototipado rápido: Es una estrategia utilizada en el desarrollo de productos en la que se construye rápidamente un prototipo o modelo preliminar del producto, se revisa e itera.

Trazabilidad: Conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.”

Bibliografía

Bahamonde, M.; Mariángel, P. y Hernández M.V. (2016). *Viñas y Toneles del Itata. Patrimonio, memoria e identidad en la producción del vino pipeño*. CETSUR. Tomé, Chile.

Bonilla, E., & Rodríguez, P. (2000a). *Manejo de datos cualitativos*. In B. E & P. Rodríguez (Eds.), *Más allá del dilema de los métodos. La investigación en ciencias sociales*. Bogotá, Universidad de los Andes: Grupo Editorial Norma.

Carribero, A; Aguerri M; (2015). *Guía De Campo "Avistaje De Ballenas" En Península Valdés*. Puerto Madryn, Argentina, Editorial Las Anémonas.

Del Pozo, J. (2014). *Historia del vino chileno*. Desde la época colonial hasta hoy. LOM Ediciones. Santiago de Chile.

Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial, Norma, Bogotá, Colombia.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5a. ed.). McGraw Hill

Lacoste, P. (1). *Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el reino de Chile. Vasijas, pipas, lagares (siglo XVIII)*. Revista De Historia Social Y De Las Mentalidades, 10(1). Recuperado a partir de <https://www.revistas.usach.cl/ojs/index.php/historiasocial/article/view/365>

Lavin, M. C. (2019). *Artesanía. Repensando "Lo Tradicional" y la Relación Artesanía/Diseño*. RChD: creación y pensamiento, 4(7).

Mier, D., Cacho, T. G., & Suárez, K. B. (2019). *Diseño, territorio y narrativa. Nuevos futuros a través del barro*. RChD: creación y pensamiento, 4(7).

Munari, B., & Rodríguez, C. A. (1983). *¿Cómo nacen los objetos?*. Barcelona: Gustavo Gili.

Naranjo, J (2019). *¿Qué entendemos cuando hablamos de artesanía?* RChD: creación y pensamiento, 4 (7), 1-9

Noronha, R., & Sólis, G.(s/f) *Aprendiendo con los materiales: un parlamento de conocimientos por el encuentro de diseñadores y artesanos*.

Proyecto Fic-R 2015. (2018). *Diseño + Oficios 2016-2017*. Editorial SABERHACER.

Rojas, G. (2015). *Patrimonio e identidad vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile*. En RIVAR, vol. 2, nº 4, ISSN 0719-4994 IDEA-USACH, Santiago de Chile.

Agradecimientos

Gracias a todas las personas con las que coincidimos en el transcurso de este ejercicio, por la capacidad de compartir, por la humanidad que existe en los gestos de conversar, contar historias, abrir hogares. Gracias por colaborarnos en el propósito de cuidar, de difundir las riquezas de los modos de hacer de antes, las bondades de nuestros territorios y los caminos hacia un buen diseño, ese que se propone también desde la memoria, la tradición y el cuidado.

Agradecemos especialmente a quienes colaboraron directamente con el proceso investigativo y con la metodología que propone esta Guía:

Consuelo Poblete, Pablo Pedreros, Basile Wehrle, Ricardo Müller, Don Pepe, Juan Acuña, Felipe, Marcela Bahamonde, Héctor Riquelme y Hernán Díaz.

Gracias al Museo de Historia Natural de Concepción por abrirnos su espacio para compartir con la comunidad estas recientes exploraciones, posibilidad que, como investigadoras y diseñadoras, nos invita a remirar lo que hacemos con dedicación y compromiso.

Ejecución proyecto **Fundación Madrugada**
Dirección proyecto **Alejandra Sepúlveda**
Investigación **Isabel Ortiz**
Desarrollo Metodológico capítulo 4 **Marcela Bahamonde**
Validación Metodológica **Hernán Díaz**
Textos **Isabel Ortiz, Marcela Bahamonde, Alejandra Sepúlveda**
Corrección de estilos **Gonzalo Medina**
Diagramación **Almacén Editorial**
Fotografía **Gino Zavala**
Financia **Plan de Gestión, financiado por el Programa de Apoyo a Organizaciones Culturales Colaboradoras del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Convocatoria 2022.**

Concepción, Chile, octubre 2023

ISBN 978-956-416-595-0

hola@madrugada.cl

www.madrugada.cl



PAOCC

Programa de Apoyo a
Organizaciones Culturales
Colaboradoras



