

VALOR PATRIMONIAL

REGIÓN DEL LIBERTADOR BERNARDO O'HIGGINS

Importancia del patrimonio
cultural e inmaterial para la
identidad de una sociedad

MÓDULO EXPOSITIVO

JAVIER IGNACIO JIMÉNEZ PALMA

Profesor

Sr. Marcelo Araya Aravena

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

Escuela de Arquitectura y Diseño

Diseño Industrial, 2020

AGRADECIMIENTOS

Agradezco al sr Marcelo Araya Aravena por su guía y ayuda en esta investigación, a mis padres por el apoyo y libertad que me dieron al seguir mi vocación y darme los valores de sentir orgullo e identidad por mis orígenes, a mi hermano Raúl por su apoyo, agradezco además a mis amigos por su apoyo en los momentos necesarios, a las municipalidades de la VI Región por proporcionarme información, a todos los profesores que me formaron, en especial a mi profesor de artes del colegio quien me ayudó a encontrar mi vocación.

Índice

PRÓLOGO	9
INTRODUCCIÓN	11
Etapas	
Etapas 1	
INVESTIGACIÓN	15
Territorio	16
Glaciares	17
Clima de Chile	18
Clima sexta región	19
ORIGEN	21
Origen de Colchagua y vino de Chile	22
Las primeras viñas y cepas francesas	25
Origen del vino en Colchagua	26
Santa Cruz, centro de Colchagua	28
CRONOLOGIA	33
VITICULTURA	39
VINOS Y RELATOS	43
Viña Lapostolle	44
Viña Casa Silva	45
Viña Montes	47
Viña Viu Manent	48
Viña Santa Helena	50
TURISMO DE ARTESANÍA	53
Artesanía	54
Entrevista municipalidad Santa Cruz	55
Turismo ofrecido por Sernatur	57
VISUALIZACIÓN DE TERRENO	89
REDES Y LAGOS	97
CONCLUSIÓN	103

Etapa 2

INTRODUCCIÓN	105
INVESTIGACIÓN	107
Patrimonio	108
Productos con denominación de origen en Chile	116
Rutas comerciales Valle Central	118
	121
HISTORIA	13
PRODUCTOS TIPICOS	129
MODULO EXPOSITIVO	153
	155
Pensamiento	156
Estructura	162
Espacialidad	
CONCLUSIÓN	169
ANEXO	175
	176
Fichas	
Laminas	200
BIBLIOGRAFÍA	220
COLOFÓN	224

PRÓLOGO

Javier Jimenez desarrolla una tesis de investigación y proyecto en la que estudia los valores patrimoniales del valle de Colchagua, determinando cuál es su ámbito de influencia dentro de la región. Define y clasifica los valores culturales patrimoniales de este territorio y paralelamente propone un módulo expositivo para mostrar los resultados de su investigación en las localidades del valle y así valorizar sus condiciones y hacerlas presentes en todos los habitantes del lugar.

Realiza una taxonomía del patrimonio cultural material e inmaterial de la provincia de Colchagua y propone un modo de exponer las láminas de los resultados de su investigación, en las ciudades dentro y fuera del valle. Esta exposición muestra los elementos patrimoniales estudiados, ordenados en una división relacionada con el lugar donde se producen los elementos patrimoniales, su origen y características.

Elementos como los Chamantos de Doñihue, las Azudas de Larmahue, bonetes, constructores de barricas de vino, son algunos de los elementos o actividades características de la zona.

El primer paso fue realizar un catastro de los elementos patrimoniales y posteriormente una clasificación de ellos, lo que arrojó 6 grandes grupos : lo que se come, lo que procesa, lo que contiene, lo que adorna, lo que esta relacionado con el caballo y la vestimenta tradicional.

Cada uno de estos grupos, tendrá a su vez 6 subdivisiones en las cuales se expondrán los distintos componentes del orden propuesto. El módulo expositivo recibirá estas 6 láminas gráficas que mostrarán cada elemento. Las características constructivas y formales del módulo se relacionan con el antiguo oficio de la fabricación de barricas y toneles de vino, muy característico de la zona. De este oficio se toman materiales como la madera y el hierro; y formas y técnicas, como el modo de vincular las piezas de los barriles, y el tamaño de los mismos.

La valorización de los elementos patrimoniales del valle, se inicia con el reconocimiento que la propia gente del lugar tiene de ellos. Es por esta razón que Javier considera esencial dar forma a un circuito que fomente el conocimiento de estos bienes culturales.

Marcelo Araya

INTRODUCCIÓN

¿Es el patrimonio importante para fortalecer el turismo de un lugar?

Para muchos la respuesta es sí, por lo que a raíz de ésto se plantea este proyecto investigativo acerca de la propiedad artesanal y alimenticia de la Región de O'Higgins. El objetivo principal es dar a conocer el patrimonio y la riqueza de esta región con la finalidad de entregar un carácter de valor y visibilidad y así fortalecer el turismo y la cultura.

Para desarrollar este proyecto se identifica una problemática para posteriormente darle una solución y es así como nace la intención de reforzar el turismo donde se tiene como objetivo informar a los habitantes del lugar, cuáles son sus bienes a través de la exposición de estos en un espacio público con el objetivo de enriquecer cada uno de los bienes que ofrece la región mostrando la importancia que han tenido a lo largo de la historia del territorio.

El objetivo principal de la investigación es entender cuáles son las riquezas artesanales y gastronómicas que puede ofrecer el territorio, por lo que se propone darle un mayor enfoque a la denominación de origen de los productos originarios de nuestro país, con el objetivo de educar tanto al turista como al habitante de cada zona.

Para conocer todo este valor patrimonial que contiene la zona se recaudó información a través de distintas fuentes, como Gabriela Solís, encargada OIRS, Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, también se realizó una reunión con Iván Pérez Encargado Regional de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, también libros de la Municipalidad de Rancagua, Doñihue, Pichilemu, La estrella, Paredones y Santa Cruz, De estos textos además se encuentran testimonios de personas que se dedican a la artesanía y hotelería en la zona, junto con la experiencia personal por el hecho de haber sido criado en la zona.

La siguiente edición hace una recapitulación de la información obtenida a lo largo de la investigación abocándose a identificar el patrimonio artesanal y alimentario de la Región de O'Higgins.

Para comenzar se estudió el territorio, sus riquezas naturales y orígenes, la procedencia del vino y su influencia en la región y la oferta turística actual ofrecida por Sernatur. Con esta información se le da paso a una segunda etapa investigativa en donde se ahonda en la historia de productos patrimoniales.

Se parte por entender que se considera patrimonio, que influencia y cómo eran comercializados estos productos por la región. Recabando toda la información posible en una extensa investigación.

De esta investigación surgen x productos, de los cuales solo dos se encuentran delimitados como Denominación de Origen; Chamantos de Doñihue y la Sal de Cáhuil, de esta se pueden encontrar estudios mas profundos e informacion concreta, en cambio el resto de los elementos se pueden encontrar mencionados en artículos que aluden a otros temas, como por ejemplo los papeles de herencia de algunos fundos o cartas al Rey de España cuando Chile estaba a cargo de la corona, y básicamente en revistas, publicidad y diarios.

Con el objetivo de hacer visible estos productos de la zona se organiza toda la información, se agrupan los productos pues entre ellos coinciden sus procedencias y sus funciones quedando así 5 grupos cómo los comestible, máquinas, contenedores, artesanías, huaso y caballo. El fin de estos grupos es que se expongan en una estructura que se asemeja a un tonel de vino el cual rescata algunas técnicas de la zona como el curvado de madera y el tensado de los curtidos de cuero reemplazandolo por láminas de poliar, en su interior se disponen 6 láminas ordenadas de manera hexagonal

Estas estructuras se distribuirán en los espacios públicos, en estos irán unas (chas de los productos correspondientes a los módulos, en estas (chas ira una pequeña descripción de cada producto, el origen, la ubicación en la región, cuál fue su apogeo y cual es su estado actual.

El propósito de la exposición es educar a quienes se sientan invitados a observar, estará ubicada en cada plaza de cada pueblo de la Región O'Higgins con la posibilidad de ser una exposición transitoria ya que se propone disponer de uno o más módulos para exponer distintos grupos de elementos como los relacionados con los productos de proceso de fermentación, destilación, curtidos, prensados y de hidratación , estos módulos informativos al ser independientes permiten la versatilidad de presentar parte de la exhibición, ajustándose a la situación o espacio con el que se encuentra.

01

INVESTIGACIÓN ETAPA 1

La investigación comienza con información geográfica del valle de Colchagua, luego información climática de Chile y después del clima en la sexta región.

TERRITORIO

El Valle de Colchagua, está situado entre 34 °15´ y los 34 ° 50´ de latitud sur y los 72°00´ y 70°15´ longitud Oeste aproximadamente, a 130 Km al sur de la capital de Chile, Santiago. Está delimitado al Norte con la provincia de Cachapoal, al Oeste con el Océano Pacífico, al Este con la Cordillera de Los Andes y al sur con la provincia de Curicó. El Valle de Colchagua corresponde a la formación natural del Río Tinguiririca, que nace en la cordillera de los Andes, en la base del Volcán Tinguiririca, que tiene una altura de 4.300 mts., y después de recorrer 100 Km. desemboca en el Lago Rapel.

La conformación del valle de Colchagua, típica de los valles transversales de la zona central de Chile, Este – Oeste (Cordillera de Los Andes – Océano Pacífico), se diferencia del resto porque cuenta con dos estribaciones de la Cordillera de Los Andes, cadenas continuas de Cerros al Norte y Cadena de Cerros al Sur, separadas a una distancia promedio de 35 Km, y con la Cordillera de la Costa, con alturas inferiores a los 500 mts., y la Cordillera de Los Andes con una altura promedio de 4.700 mts. La distancia entre el Océano Pacífico (0 mt) y la Cordillera de Los Andes (5000 mt.) a través del Valle de Colchagua es de 120 Km.

El Valle de Colchagua tiene una extensión de 500.000 há. aproximadamente y está dividido en 10 comunas, Chimbarongo, Placilla, Chépica, Nancagua, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Lolol, Pumanque, y San Fernando que es la capital de la provincia. Adicionalmente se ha agregado a la Denominación de Origen de vinos Valle de Colchagua la comuna de Marchigüe, como extensión natural del Valle. Está perfectamente delimitada por sus cadenas de cerros con las provincias de Cachapoal al norte y Curicó al sur, al Oriente con Argentina y al Poniente con el Océano Pacífico. Es una de las tres provincias que conforman la VI Región del Libertador Bernardo O´Higgins.

En este Valle se encuentran muchas viñas que le han dado mucho prestigio al vino chileno a nivel mundial como Montes, Casa Silva, Viñedos Orgánicos Emiliana, Viu Manent, Casa Lapostolle, Estampa, Laura Hartwig, Hacienda Araucano, Santa Cruz, Montgras, Bisquertt y otras.

GLACIAR CIPRESES

El glaciar Cipreses(34°33's/70°22'W) está ubicado dentro de la reserva nacional río de los cipreses, siendo el más grande de la cuenca del cachapoal en Chile central. Este glaciar cuenta con uno de los registros históricos más antiguos de Chile, puesto que fue visitado frecuentemente por naturalistas y exploradores desde mediados del siglo XIX. Entre los que registraron o describieron el glaciar destacan; Claudio Gay (1832), Ignacio Domeyko (1842) y Rudolfo Philippi (1875), este último visitó el cajón de los cipreses descubriendo la cascada de hielo del glaciar.

GLACIAR UNIVERSIDAD

El glaciar Universidad en la parte alta de la cuenca del río Tinguiririca se caracteriza por elevadas tasas de fusión durante la temporada de ablación, las que pueden superar los 10 m equivalentes de agua en la zona terminal, representando una media mensual entre 10% y 13% del caudal en la salida de la cuenca del río Tinguiririca durante diciembre de 2009 y Marzo de 2010. Esta contribución se eleva a un máximo mensual del 20% a fines del verano demostrando la importancia de la escorrentía de los glaciares, particularmente en veranos secos de un año como el 2009-2010.

CLIMA DE CHILE

El clima vitícola chileno, que es excepcional gracias a la amplia latitud que abarca (de alrededor de 29 a 41 grados de latitud sur), varía de un clima desértico al norte a uno temperado a frío hacia el sur, mediado positivamente por los vientos que cada día soplan desde la cordillera de los Andes hacia el Pacífico y viceversa, desde una altura que supera los 2.000 msnm. Durante la maduración de las bayas se producen diariamente frecuentes variaciones térmicas que pueden llegar hasta los 22 °C.

Por ser el lugar donde alcanza los valores más altos del mundo, en Chile se concibió el índice Fregoni de calidad de las viñas.

Un proyecto de valoración del legado del vino chileno debe considerar también su patrimonio cultural artístico, religioso y arquitectónico, las casas coloniales y bodegas, el medio ambiente y sus paisajes, e incluir sus numerosos valores culturales tangibles e intangibles. La viticultura y el arte chileno son testimonio de la singularidad universal de un patrimonio cultural que debe ser protegido en el interés de toda la humanidad a través del reconocimiento y la inscripción en la lista de patrimonio mundial de la Unesco.

CLIMA DE LA SEXTA REGIÓN

El clima predominante corresponde al clima templado mediterráneo, el cual presenta variaciones por efecto de la topografía local. En la costa se presenta nuboso, mientras que hacia el interior debido a la sequedad experimenta fuertes contrastes térmicos. Las precipitaciones son mayores en la costa y en la Cordillera de los Andes, debido al relieve que no deja entrada a los vientos húmedos oceánicos.

En el litoral, que recibe la influencia oceánica predomina el clima templado nuboso, caracterizado por una mayor humedad y abundante nubosidad. En el sector de la depresión intermedia predomina un clima templado de tipo mediterráneo cálido con una estación seca de seis meses y un invierno lluvioso. A medida que se asciende por la cordillera, las temperaturas descienden bajo los cero grados en los meses de invierno. Sobre los 3.500 metros de altura se pasa al clima frío de altura con predominio de nieves eternas.

02

ORIGEN

En el origen se habla un poco de historia de Colchagua, luego se habla del origen del vino Chileno y finalmente se habla del origen del vino en la zona colchaguina.

ORIGEN DE COLCHAGUA

El nombre Colchagua es de origen Mapuche y su voz original era Colchahuala, su significado es el lugar donde anida la Huala, ave sagrada y venerada por el pueblo mapuche.

Los habitantes del Valle de Colchagua, antes de la Conquista Española, era la tribu indígena de los Chiquillanes, quienes fueron descritos por los historiadores, como los menos numerosos y más bélicos de las tribus mapuches que vivían en Chile, y que solo se cubrían con cueros de guanaco o andaban desnudos, estos fueron conquistados por el Imperio Inca, el que llegó en su límite sur, hasta el Valle de Colchagua. Los Incas introdujeron la agricultura y sistemas de regadío, dando inicio a la historia agrícola del Valle de Colchagua. Particularmente las poblaciones indígenas de la zona al sur del Tinguiririca eran conocidos por los incas como promaucaes (enemigo salvaje en idioma quechua), por no encontrarse sometidos al Tawantinsuyu.

ORIGEN DEL VINO EN CHILE

Según El Vino Chileno, de la autora Magdalena Le Blanc, la productiva variedad negra conocida como País, fue aparentemente introducida a Chile en los alrededores de Concepción por el sacerdote jesuita Francisco de Carabantes en 1548, época en que ya se usaban otras como el Torontel, Albillo, Moscatel y Mollar.

En el valle del Mapocho, la bondad de la tierra y lo benigno del clima, fueron claves para que en las chacras de los sectores más rurales se plantaran viñas. Según Patrimonio Vitivinícola, de Ediciones Biblioteca Nacional, Rodrigo de Araya puso una viña en su chacra de El Salto, que recibió en merced el 10 de octubre de 1545.

El mismo ejemplar relata que el año 1544 el soldado español Pedro de Miranda plantó en Copequen, corazón de lo que hoy se conoce como el valle del Cachapoal, una de las primeras viñas que existieron en nuestro país, “comenzando una larga tradición de excelencia vitivinícola”.

Otro al que también se le adjudican las primeras cosechas es al conquistador Francisco de Aguirre. El español se dedicó a cultivar la vid en su Inca de la ciudad de Copiapó, en 1551, según los registros que se tienen. Aguirre fue el primer viñatero y viticultor de la zona y su trabajo rudimentario de vendimia lo hizo acompañado de los indígenas que trabajaban en sus tierras.

Así se fue conformando el primer paisaje de la vitivinicultura chilena, con prácticas muy básicas, pero que fueron incorporando a las distintas capas sociales de las ciudades que poco a poco se fueron fundando a lo largo del país. El establecimiento del campo chileno como se le conoce hoy tiene mucha tradición de la cultura vitivinícola y es lo que le ha dado al país las fortalezas para una de las industrias más valoradas en el ámbito internacional.

La primera cosecha que se realizó en la capital y de la que se sabe con certeza, la ejecutó Diego García de Cáceres en 1554. Otro de los pioneros de la vitivinicultura nacional y principalmente en esta zona central fue Juan Jufré Loayza y Montesa, un soldado español a quien Pedro de Valdivia le entregó encomiendas de tierras en las chacras de Ñuñoa y Macul.

Jufré recibió las tierras en 1546 y en pocos años su vino alcanzó tanta fama que para muchas transacciones se señala explícitamente que el pago había que hacerse con “vino de Ñuñoa de la cosecha de Juan Jufré”. La labor de este pionero y de las siguientes tres generaciones está hoy representada por la viña Cousiño Macul. No hay que olvidar que entre los siglos XVI y principios del siglo XX, la uva que se elaborada principalmente era la País, también conocida como Listán Prieto en las Islas Canarias, su lugar de origen. En Argentina adoptó el nombre de Criolla y en México y Estados Unidos, Misión.

Al cerrar el siglo XVI, Chile ya contaba con una buena cantidad de viñedos que aseguraban el consumo interno, pequeños envíos al Perú y algunas colonias españolas. Muchos cultivos se centralizaron en Santiago, pero también entre los ríos Biobío y Mataquito, específicamente en los alrededores de las ciudades de Concepción y Cauquenes.

Aunque las plantaciones del sur eran destruidas con frecuencia por los mapuches, el vino tenía mucha aceptación en los asentamientos locales de los pueblos originarios, que comenzaron a tener las primeras muestras de alcoholismo. Eso y la competencia que se generó con los vinos de la Madre Patria, impulsaron a que la Corona Española decretara en 1631 nuevas reglas e impuestos para la producción de vino.

LAS PRIMERAS VIÑAS Y CEPAS FRANCESAS

Si nos acercamos al periodo de la independencia, la actividad agrícola decayó producto de los conflictos bélicos. No fue sino hasta 1818 en que se logró la emancipación definitiva que la producción y exportación de vinos tomó un nuevo auge. Una de las primeras viñas ya durante el periodo republicano fue La Rosa. Se estableció en 1824 en el valle del Cachapoal, en una hacienda adquirida por el empresario minero Francisco Ossa.

Hacia mediados del siglo XIX los viñedos se expanden con facilidad en toda la zona central del país. A su vez, ocurre un hito clave dentro de la historia del vino en Chile: Silvestre Ochagavía y José Tomás Urmeneta, cuyas fortunas también venían de la minería, importan las primeras cepas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cot, Pinot Noir y Semillón, entre otras), las que sustituyeron aquellas variedades que habían traído los conquistadores españoles junto a misioneros evangelizadores católicos.

ORIGEN DEL VINO EN COLCHAGUA

Los primeros registros, que se encuentran con relación a la producción vitivinícola del Valle de Colchagua se remontan a los tiempos de la Conquista Española de América (1542), que entre sus objetivos principales, estaba el evangelizar a las tribus indígenas de América, para lo cual acompañaban sus campañas con misioneros Jesuitas. Los primeros conventos Jesuitas del Valle de Colchagua, se establecieron en la zona costera, cultivando los primeros viñedos, para producir vino para la celebración de la misa.

La variedad española introducida toma el nombre de Misión, ya que fue establecida junto a los monasterios, hoy en día es conocida como País. En los tiempos de la Colonia (1598 -1810) se establecen las primeras Haciendas en el Valle, que correspondían a extensas propiedades agrícolas autónomas, que se dedicaban a la agricultura y ganadería, las que fueron adquiridas por acaudaladas familias de origen español.

Varios personajes detentan el nombre de iniciadores de la vitivinicultura en Chile ya que muchos de ellos fueron dueños de viñedos. Entre ellos, el gobernador Francisco de Aguirre, Juan de Jufré, Diego García, Rodrigo de Araya, Bartolomé Flores e Inés de Suárez. Durante los primeros años de la colonia, en casi todos los solares de Santiago y las chacras circundantes, habían parrones y se producía vino para el consumo personal. Con el tiempo, esta práctica se extendió por el territorio desde Coquimbo hasta Concepción y hacia 1594, se producían en el país 100 mil arrobas anuales, equivalente a 1,6 millones de litros de vino. Durante todo el período colonial, el precio de este se mantuvo entre 19 y 22 reales la arroba -equivalente a 16,13 litros-, y solo se registraron alzas esporádicas, producto de las malas cosechas o del avance de la guerra de Arauco que afectaba la producción en el sur del territorio.

Aun cuando la producción vitivinícola fue destinada preferentemente al consumo interno, parte de ella se exportó a los países vecinos. En 1794, la corona española, como una forma de proteger el comercio de vinos españoles, dictó una orden real prohibiendo la exportación de vinos chilenos a Nueva España y Nueva Granada.

Desde la conquista y hasta mediados del siglo XIX, el sistema traído por los españoles para el cultivo de la vid y la tecnología en la producción del vino, se mantuvo inalterable. El proceso de modernización capitalista y la expansión de la economía chilena vinculada a la apertura del comercio del norte del atlántico, trajo consigo una radical transformación en la industria vitivinícola chilena. A partir de 1850 los productores y los empresarios vitivinícolas invirtieron fuertemente en maquinarias, técnicos, importación de cepas, sistemas de transporte y en la construcción de bodegas subterráneas. Hacia 1880, concluyó el proceso de formación y transición de la industria vitivinícola chilena; y se inició el florecimiento de esta actividad económica. El vino chileno adquirió otra presencia y la producción aumentó considerablemente, al mismo tiempo que los sistemas de transporte y comercialización se hicieron más eficientes.

A fines del siglo XIX, producto de la gran riqueza de la minería en Chile, estas familias introducen variedades (nas de origen francés, siendo las principales Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot y Malbec, las que reemplazaron a las variedades españolas, las que no producían vinos de calidad.

Este valle es entregado como premio y encomienda a doña Inés de Suárez, única mujer que integró la primera expedición del conquistador don Pedro de Valdivia, como premio a su valentía.

Luego de incorporar distintas variedades de vinos a inicios del siglo XX se realizan las primeras exportaciones de vino a granel en barriles a Europa desde Colchagua, estableciendo definitivamente el carácter vitivinícola de este valle. Gracias a la inexistencia de la plaga Filoxera en Chile, único país vitivinícola del mundo que no presenta esta plaga, y que fue la que devastó el viñedo Europeo, en este valle se pueden encontrar plantaciones de más de 100 años de antigüedad, las que producen vinos de categoría mundial, que le han dado el gran prestigio a esta región, y que finalmente lograron que el Valle de Colchagua fuera premiado internacionalmente por la revista WINE ENTHUSIAST que catalogó al valle de Colchagua como la "Mejor Región Vitivinícola del Mundo 2005", premio que por primera vez en su historia es otorgado a una región vitivinícola de Sudamérica.

SANTA CRUZ, CENTRO DE COLCHAGUA

Antecedentes históricos de esta zona, lo constituye una encomienda otorgada por Don Pedro de Valdivia en 1544 Doña Inés de Suarez y su marido Don Rode, la Ciudad de Santiago Rodrigo de Quiroga, al entregarle 1.500 indígenas en Colchagua, Peumo y Teno; En retribución a su valentía en la defensa de la Ciudad de Santiago del Nuevo Extremo, donde Doña Inés de Suárez fundó capillas en todas sus tierras, demostrando su preocupación evangelizadora y la forma de vida de sus encomendados.

En 1593, el Gobernador Don Martín García Oñez de Loyola, crea el Partido de Colchagua, nombrando como su Primer Corregidor a Don Álvaro de Villagra, de quien dependían los pueblos indígenas de Teno, Rauco, Nancagua, Colchagua, Peumo, Ligua, Rapel, Malloa, Pichidegua, Taguatagua y Copequen; Según lo señalado por el Padre Gabriel Guarda, Santa Cruz era en 1585 pueblo de indígenas con doctrinas, es decir con misioneros establecidos, por otra parte según antecedentes históricos ello se fundamenta en Crónicas de Santa Cruz de Colchagua. La Estancia de Santa Cruz de Unco en 1600, ella pertenecía a Don Francisco Donoso y Pajuelo, de allí que se destacaba por los sucesivos propietarios a Don Jose Medina, caballero Andaluz, bisabuelo de Don José Toribio Medina, de allí el autor de la Parroquia de Colchagua fue fundada en Yanco, en consideración a que los vecinos de Unco, solicitaban al Arzobispado de Santiago que dejara como sede parroquial de Unco, ya que el cura había sido trasladado a ese lugar, petición que le fue denegada volviendo cura y sede parroquial a Yanco donde se fundó la parroquia.

El poblamiento de Santa Cruz se remonta al período colonial; durante el siglo XVII aparece como asiento del corregimiento de Colchagua. En el año 1641 aparece un documento firmado por el capitán Don Martín Ruiz de Gamboa, en que la Hacienda de Santa Cruz de Unco pertenecía a Don Francisco Donoso Pajuelo, luego en 1683 pasa a ser propiedad de Don Francisco Javier Gutiérrez.

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

Santa Cruz de Unco, en mapudungun, significa "Amparo" se originó en la cruz colocada en la intersección de los caminos de la costa, lugar donde los peregrinos se detenían para descansar, orar además de reponerse cabalgaduras y alimentarse, con el transcurrir del tiempo muchos de sus transitorios visitantes, resolvieron quedarse y lentamente se fue transformando en un poblado de tiendas, luego viviendas, constituyéndose en el siglo XVIII.

. Chomedahue pertenecía a Don José Ramírez, quien posteriormente la cedió por testamento a su esposa Doña María Josefa de Castro y a sus hijos Nicolás, Agustín y Malermo.

Barreales en el año 1771 pertenecía a Don Diego Bustamante, posteriormente fue heredada por Doña Ana Barahona, a la vez era administrada por Don Diógenes Barahona. Paniahue entre los años 1669 y 1697, aparece como propiedad de Don Lorenzo Paniagua, posteriormente fue vendida a Doña Margarita Ladrón de Guevara y posteriormente fue ocupada por Don Manuel Ravanal. En el año 1683 La Patagua aparece como propiedad de Don Juan Bautista Valenzuela, quien la recibió, más tarde pasó a dominio de Don Miguel Valenzuela.

En el año 1826, cuando se creó la Provincia de Colchagua, que en ese entonces estaba formada por las actuales provincias de Talca, Curicó, Colchagua, Cardenal Caro y parte de Cachapoal, tomó el nombre de Santa Cruz de Colchagua.

03

CRONOLOGÍA

La cronología va desde 1541 hasta 2013 mostrando los orígenes de las primeras vides del país.

CRONOLOGÍA

1541 - 1554: Según Claudio Gay, las primeras plantaciones de la especie de origen europeo *Vitis vinífera* en la Capitanía de Chile se realizaron a partir de 1541 en las cercanías de la actual ciudad de La Serena.

1551: Se efectúan las primeras cosechas de *Vitis vinífera* para vinificación en los valles del Elqui y del Limarí, de manos de los conquistadores y encomenderos Francisco de Aguirre y Pedro de Cisternas

1554: Juan Jufré de Loayza y Montesa planta los primeros viñedos del valle central de Chile, en los terrenos que aún corresponden a la viña Cousiño Macul.

1555: 9 de marzo. Un acta del Cabildo de Santiago (firmada por Rodrigo de Araya) ordena comprar las uvas que había en Santiago para poder hacer vino y suplir la falta que hacía para oír misa. Juan Gana considera a esta el “acta de nacimiento del vino chileno”.

1576: El cacique Antenecul destruye todas las viñas de los alrededores de Concepción y las de Angol.

1654 - 1678: Ante el vigor de la viticultura chilena, una cédula real de manos de Felipe II prohíbe el cultivo de nuevas vides intentando proteger el comercio colonial de España y el Perú. La prohibición se extiende hasta 1678.

1808 - 1811: Una nueva prohibición de cultivo de vides se decreta para Chile durante el régimen napoleónico de José I Bonaparte en España, puesto que se consideraba que el vino chileno competía en precio con el producido en España.

1830: A fines de la década, el técnico agrícola y gran naturalista francés Claudio Gay es contratado por el Gobierno de Chile, atendida la gran condición de bien de exportación que ya en aquel entonces se otorga al vino chileno. Entre otras actividades, cultiva en la Quinta Normal de Agricultura alrededor de setenta cepas distintas para su estudio científico.

1850: Hasta mediados de siglo la cepa española denominada negra y llamada país en Chile –mission o criolla en California, Estados Unidos es la de mayor popularidad en el territorio chileno. / Ismael y Manuel Antonio Tocornal crean las viñas Mariscal y Tocornal en lo que hoy es el límite entre las comunas de San Bernardo y Puente Alto.

1851: A instancias del diplomático Silvestre de Ochagavía, se comienza a reemplazar el cultivo de la cepa país por cabernet sauvignon, cot o malbec, merlot, pinot, riesling, sauvignon blanc y sémillon.

1851 - 1860: El buen resultado de Ochagavía motiva a Melchor Concha y Toro, Luis Cousiño, Maximiano Errázuriz, José Tomás Urmeneta, Domingo Fernández Concha y Bonifacio Correa Albano a fundar sus respectivas viñas, muchas de las cuales se perpetúan hasta hoy con singular éxito.

1853 - 1862: Se produce la transferencia de las cepas cabernet sauvignon, pinot y malbec, entre otras, desde la Quinta Normal de Agricultura en Chile a Mendoza, a manos del francés Michel Aimé Pouget y del entonces exiliado argentino, Domingo Faustino Sarmiento.

1863 - 1880: Una plaga de filoxera introducida desde California, Estados Unidos, destruye gran parte de las cepas de calidad de Europa, Sudáfrica y Australia, además de las de California. La viticultura chilena permanece indemne y contribuye más tarde, en extraordinaria medida, a la recuperación de la industria mundial. La misma aún cuenta con vastas zonas con material prefiloxérico.

1879: Alberto Valdivieso incursiona en el vino espumoso importando desde la región francesa de Champagne tanto las cepas chardonnay y pinot noir, como los elementos técnicos para su producción.

1880: Nace la viña Santa Rita. Su casa y capilla hoy son monumentos nacionales.

1883: Nace la viña Concha y Toro en los llanos de Pirque, en donde aún se emplaza.

1902: El establecimiento de altos tributos que gravan los alcoholes en Chile desincentiva de manera importante la producción de vinos y el cuidado de vides centenarias, algunas de las cuales son arrancadas y sustituidas por cultivos alternativos.

1938 - 1974: La plantación de nuevas cepas y la importación de tecnología para la producción estuvieron prohibidas.

1952: Ruy Barbosa impulsa la creación de la Asociación Chilena de Ingenieros Agrónomos Enólogos.

1974: Se inicia el uso de barricas hechas de roble americano, las que sustituyen aquellas tradicionales en la vitivinicultura chilena, confeccionadas hasta entonces con madera de raulí. Esta actividad aún se realiza de manera artesanal en Guarilhue, Región del Biobío.

1980: Destacados productores vitivinícolas mundiales como Miguel Torres y Domecq de España, así como Margaux y Laïtte Rothschild de Francia, entre otros, reconocen la extraordinaria calidad de las cepas chilenas y se deciden a invertir fuertemente en el mundo del vino de Chile.

1994: Durante una gira de conocimiento a viñedos del valle del Maipo, Jean-Michel Boursiquot identifica en la viña Carmen la variedad carmenère, que se creía extinta en el mundo.

1995: 26 de mayo Se publica el Decreto 464 que establece zonificaciones para la realización de labores vitícolas en Chile, creando las llamadas “denominaciones de origen”.

1999: Tras visitar el país durante la vendimia de este año, Denise Boubals y Mario Fregoni concluyen que la viticultura chilena es esencialmente orgánica e instan al Estado de Chile a impulsar su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad.

2011: El enólogo Juan José Ledesma, junto a José Luis Rozas y Héctor Espinoza, descubre en el sector de Callejones, comuna de San Rosendo, la cepa malbec. Usada tradicionalmente por los campesinos para elaborar sus vinos, se pensaba que las plantaciones, de casi doscientos años, correspondían a la cepa país. Su antigüedad anula la hipótesis del origen trasandino de la cepa en Chile.

2012: Se crea la Comisión de Patrimonio Vitivinícola chileno con el objetivo de poner en valor el legado cultural y natural asociado al vino chileno.

2013: El conocido valle de Casablanca es nombrado junto a otros nueve países como Capital Mundial del Vino según la Great Wine Capitals (GWC), red que agrupa a selectas ciudades productoras vitivinícolas a nivel mundial.

04

VITICULTURA

La viticultura chilena posee características de excelencia mundial y reconocimientos excepcionales.

VITICULTURA CHILENA Y SU VALOR UNIVERSAL

La viticultura chilena, que posee valor universal, único e irrepetible por la calidad de sus terroirs, merece ser reconocida como patrimonio cultural y natural de la humanidad por ser la super{cie más extensa en el mundo de *Vitis vinífera* en pie franco.

Las áreas vitivinícolas reconocidas e inscritas en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad son diez: las Cinco Tierras (Cinque Terre) y el valle de Orcia (Val d' Orcia) en Italia; Saint-Émilion y el valle del Loira (Val de Loire) en Francia; el Wachau y el Fertő/Neusiedlersee en Austria; el Valle Superior del Medio Rin en Alemania; el valle del Douro en Portugal; el paisaje cultural histórico de la región de Tokay en Hungría, y Lavaux en Suiza.

En junio de 2014 se sumó la franja de colinas del Piamonte, que comprende desde la zona geográfica de Las Langhe (Barolo y Barbaresco), hasta Asti y Monferrato en terrazas, a girapoggio, representadas por un paisaje con (las que abrazan la colina en circunvalación, actualmente sustituidas por el sistema a rittochino, es decir, (las a lo largo de la línea de pendiente de la colina para facilitar la mecanización, pero con graves riesgos de erosión y de deslizamientos de tierra.

Italia también ha presentado la petición de reconocimiento de las Terrazas Retiche de la Valtellina, pero los dossiers que permanecen en la sede de la Unesco de París son bastante numerosos. Mientras tanto, cabe señalar que hasta ahora ningún área vitivinícola del Nuevo Mundo ha sido reconocida, no obstante los efectos positivos de imagen y lujo turístico que se registran en los sitios de patrimonio de la Unesco.

Las viñas europeas de pie franco son resistentes a la sequía, a la salinidad, a la caliza, a los pH alcalinos, menos vigorosas y de centenaria supervivencia. Proporcionan vinos armónicos, aromáticos, ricos en antioxidantes y de larga vida, vinos que junto al pisco y el vino chileno son conocidos internacionalmente.

Chile, por su parte, es el único país del mundo que posee más de 200.000 hectáreas de viñedos que viven sobre sus propias raíces, en “pie franco” (sin portainjertos americanos), libres de la *Phylloxera vastatrix* y de otros virus transmisibles con los injertos. Sus viñedos, situados en algunas de las alturas más elevadas de nuestro planeta, pueden considerarse héroes de las montañas y bastiones biológicos por la escasa difusión de parásitos.

05

VIÑAS Y RELATOS

Los relatos de quienes fundaron y trabajan en las viñas más antiguas de la zona revelan una sensibilidad ligada al territorio, hablan del sentido excepcional y singularidades que posee el valle.

VIÑA LAPOSTOLLE

Fundada por la pareja francesa conformada por Alexandra Marnier Lapostolle y Cyril de Bournet en 1994. La familia Marnier Lapostolle es dueña del famoso licor Grand Marnier

Jackes Begarie es el enólogo responsable de la calidad que hoy se extiende en más de 60 países

Cuénteme sobre los placeres que puede darle la viña

Son muchos los placeres y se necesita mucho tiempo y dedicación para disfrutarlos y aprenderlos, Hay que empezar joven y se tiene toda la vida para encontrarlo y hacerse de experiencia. Y en el caso del vino es importante eso. El vino es puro placer y no hay que saber nada, hay que abrirse a recibir al (nal una cosa sencilla que es un producto de la tierra que se entrego a ti en pelota además y todos lo van a disfrutar.

Si es capaz de recibirlo como corresponde, lo va a disfrutar. Y así como todos los placeres son diferentes, los vinos son diferentes y todo eso te va a entregar placeres diferentes y poco a poco vas a sentir mejor lo que te da realmente un placer profundo y aquí te vas a acercar más a la realidad del producto, yo creo que es así, es tan sencillo como eso

Al momento del atardecer se ven las sombras y el color de la viña, se ven todas las diferencias de la viña si uno hoy tiene herramientas tremendas para estudiar foto NDVI, cosas muy sofisticadas para estudiar la diferencia de humedad, la composición del suelo, pero solamente basta con sentarse mirar y la viña te va a hablar.

VIÑA CASA SILVA

Todo lo que se ve hoy en el valle es parte también de su historia. Aquí ya existe una tradición ligada al vino gracias a inmigrantes que trajeron las primeras cepas y descubrieron las excelentes condiciones que existen para el cultivo de uva. Uno de sus protagonistas fue Emilio Bouchon, francés que llegó en 1892 dando origen a la historia de la viña Casa Silva.

Los orígenes de las plantaciones de vid en el valle se remontan a más de 400 años y es bastante similar a los orígenes de la introducción de la vid en nuestro país. Son los Jesuitas quiénes, cómo cuenta la historia, introdujeron estas vides en los monasterios que estaba muy cerca de la costa del valle de Colchagua y desde ahí en adelante se siguieron cultivando poco a poco básicamente las variedades que hoy día nosotros llamamos más chilenas que son las variedades más antiguas.

Juan Pablo Silva Bouchon

¿cuando entraron estas cepas más actuales, las francesas?

Esa es la parte que yo diría que es donde realmente se introducen las cepas más finas o las cepas que dan origen a la viticultura actual de Chile que se introducen básicamente posterior a la época de la filoxera en Francia donde hubo una serie de franceses que se vinieron a Chile a trabajar en el tema vitivinícola. Mis antepasados justamente llegaron de Francia en el año 1892. Don Emilio Bouchon ellos se establecieron acá en la zona central y en particular acá en la zona de Colchagua y posteriormente sus hijos Abel y Antonio, fueron los que partieron con las plantaciones trayendo cepas desde Francia, introduciendo nuevos cultivos, etc. Nosotros en la actualidad mantenemos plantaciones, que todavía se pueden ver y que todavía están produciendo, son viñedos plantados el año 1912

La bodega de viña casa Silva es la más antigua del valle de colchagua y está en funcionamiento para producir vinos de exportación.

Rodrigo Zamorano

Me podría explicar el concepto de terroir

En el término amplio es la conjunción de 3 factores, 1 sería el suelo, el clima en conjunción con el comportamiento de una variedad y además a estos factores se suma el comportamiento del ser humano, cómo trabaja la variedad dentro de ese terroir completa lo que hoy en día todo el mundo habla de lo magnífico que puede ser un terroir

¿cómo funciona el concepto terroir en el valle de colchagua?

La primera parte de la plantación es lo que se ve en el plano, o en el valle donde tu tienes a grosso modo 2 tipos de suelo, un poco más arcilloso y un sector un poco más secante en la ladera del norte donde tienes un suelo un poco más arenoso. franco arenoso y bastante profundo, no hay mucha piedra en esta zona.

¿cómo funciona el clima?

Hay dos factores importantes. Uno es la radiación directa que le llega a una planta y tienes lo que podrías llamar temperatura que se afecta por todo lo que es los vientos, las brisas, etc. Nosotros tenemos distintas alturas de plantación. Tenemos ya variaciones en términos de la temperatura.

Hay algunas brisas que corre. En este momento está corriendo, se puede sentir y se siente mucho más en altura. En el plano, donde están los carmenere por ejemplo es mucho más caluroso que en las zonas de altura.

VIÑA MONTES

Ubicada en el sub valle de Apalta, esta viña fue fundada en 1988 y fue pionera en vinos de calidad como también en impulsar el vino chileno más allá de las fronteras. Hoy viña Montes es reconocida y sus vinos consumidos en más de 100 países

Aurelio Montes

¿que tiene de especial Apalta en su terroir?

Mira, Apalta es una subzona dentro del valle de Colchagua. a mi me llamo la atención el año 73 cuando partí recién trabajando en vinos y lo especial que tiene es que tiene exposición sur oeste que en Chile es beneficioso para el vino porque no le llega el sol tan fuerte y no se produce un golpe de sol ni un daño a la fruta. Tiene una formación de suelo muy específica que es producto de la destrucción de la cadena de la cordillera de la costa que formó las laderas con suelos coluviales con un coluvión que vino hace millones de años probablemente generando un tipo de suelo profundo y de mucha piedra y el río Tinguiririca que sella todo esto y genera un ambiente muy especial para la producción de vinos.

Hablando del río Tinguiririca. ¿cómo afecta este río al tema del terroir? ¿afecta en las brisas? ¿Afecta en las temperaturas? ¿cómo es la interacción del río con el valle?

El río de alguna manera cierra. El valle, si tu te imaginas en la forma, es una medialuna con exposición sur oeste, y el río Tinguiririca cierra esta medialuna con un efecto de alguna manera puntual ocasionando por el flujo de agua y por la caja del río que viene cayendo de la cordillera hacia el mar. Así que definitivamente toda esta gama de elementos distintos conforman un terroir específico distinto y que anda muy bien en los vinos tintos.

Y para este terroir ¿que variedades han funcionado bien?
Dentro de lo que es Apalta hay una zona plana que es lo que llamamos el valle mismo, después viene un pie de monte muy suave y después viene el cerro más empinado. En cada una de estas sub áreas, las variedades se comportan en forma distinta. En la parte baja del carmenere anda muy bien. En la falda media el cabernet anda tremendamente bien. En las partes más altas el Syrah y el malbec andan bien. Cada sector tiene alguna aptitud distinta

En la viña montes se dice que sus viñedos están protegidos por ángeles, eso se ve en su etiqueta diseñada por el connotado dibujante británico Ralph Steadman.

VIÑA VIUMANENT

Hacienda de san carlos de Cunaco fundada en 1835 por Miguel Viu Garcia.

Patricio Celedón

¿cómo utilizan el terroir? ¿qué importancia le dan? y en especial en el campo ¿cómo lo usan?

Para Viu Manent el estudio del terroir es clave, es muy importante, ya que nuestra filosofía de producción de vino está basada en el origen. O sea, en el terroir.

Nosotros empezamos hace 5 años un estudio de los distintos terroir de los distintos campos con la idea de entender que pasa bajo el suelo. Cómo interactúan las raíces con los distintos suelos de forma tal de entender y conocer los potenciales de cada sector y de cada variedad también.

¿De qué trata la calicata?

En esta parte de la viña el origen de este suelo es de origen aluvial, quiere decir que nosotros tenemos dos ríos, uno al norte de la propiedad y otro al sur, al norte está el tinguiririca y al sur está el estero de Chimbarongo. Entonces estos ríos por millones de años fueron cambiando su curso y fueron dejando sedimentos en este sector. Hoy día lo que observamos en esta calicata es un solo perfil y la gran característica que tiene este suelo es la porosidad ¿porque? porque las raíces crecen por todo el perfil del suelo, si tu ves , nosotros tenemos pequeñas raíces aquí hasta los 4 metros de profundidad. Aquí hay raíces en todo el perfil entonces eso es muy bueno particularmente para el malbec que es este cuartel que tenemos acá arriba porque el malbec busca explorar. Busca la exploración radicular y mientras mayor exploración radicular o mientras más raíces hay hemos observado que es mucho mejor la calidad del vino. Este estudio de suelo y de terroir es la base para comprender el suelo y para entender y aprender cual es el mejor manejo que le tengo que hacer al viñedo para obtener la mejor calidad de vino.

La viña Viu Manent se caracteriza por su malbec y fue la primera viña chilena en producir esta cepa.

Gracias a los distintos suelos del valle es posible tener distintas cepas tanto tintas como blancas, principalmente de origen francés como son Cabernet Sauvignon, Carmenere, Malbec, Sauvignon blanc entre otras. Dentro de ellas aquí se da la mayor producción de Carmenere en el mundo

VIÑA SANTA HELENA

fundada en 1910

Mite Hojas

¿Qué variedades se dan bien acá? ¿qué variedades son las más importantes en esta zona?

Todo lo que es la zona de los Andes o cercanos a la cordillera es una zona que tiene cualidades muy aptas para el cabernet sauvignon. Las parras que ves dicen mucho por el grosor de su tronco que demuestra que son parras antiquísimas.

¿Qué cualidades tiene después de 100 años?

Cómo parra vieja es super sabia. Son bien inteligente, son parras que con un poco de cariño funcionan perfecto la verdad es que son capaces de autorregularse solas. En el caso de este viñedo sus raíces ya tienen 3 metros de profundidad entonces son capaces de obtener todo del suelo.

¿Que diferencias tienen en las hojas las distintas variedades?

Cada variedad tiene su tipicidad de hoja. En el caso del cabernet sauvignon, por ejemplo acá tiene 5 lóbulos. La característica es que generalmente los lóbulos tienden a superponerse formando orificios que son como si los hubieras hecho con una perforadora y otra característica es que en el revés, es cómo peludo.

06

TURISMO DE ARTESANÍA

La artesanía como actividad tradicional es una expresión de la tradición y de la cultura popular de los pueblos o destinos turísticos. Como elemento diferenciador esta actividad puede aprovecharse para potenciar el turismo dentro de los destinos rurales y favorecer así la oferta turística de lugares con una posibilidades limitadas, pero con una rica cultura y tradición.

ARTESANÍA

La artesanía ha sido a lo largo de los años una actividad fundamental que ha servido como soporte a diversas áreas del entorno rural y que con la industrialización ha quedado relegada a un segundo plano. Esta actividad hoy en nuestros días ha dejado de ser fundamental, a ser una expresión de la tradición con un valor añadido asociado a las raíces de los pueblos.

Para que la actividad artesana prolifere se deben poner los medios adecuados para que los destinos turísticos puedan dar cabida a esta actividad tradicional. Las bases sobre las que estructurar esta actividad son:

Definir la demanda de los turistas que estén dispuestos a adquirir el servicio de turismo artesanal.

Establecer la estructura organizacional de la empresa que oferta turismo artesanal.

Plantear estrategias de promoción y publicidad para ofertar turismo artesanal que permitan una rápida difusión de una nueva alternativa turística vivencial.

Determinar la factibilidad financiera del proyecto estableciendo la cantidad de recursos a utilizarse.

ENTREVISTA A MUNICIPALIDAD SANTA CRUZ

¿Actualmente que están haciendo para fomentar el turismo?

Estamos en un proceso de empoderar al territorio, de generar sentido de pertenencia con el turismo, esa es la única forma que tenemos de empezar a generar una participación y compromiso real y ser un destino amable, empático, y por ende mayormente atractivo.

¿Cuáles son sus proyecciones para esta temporada?

Estamos en los preparativos de Vendimia, avocados en darle forma a la actividad turística más importante de la comuna que atrae a 174.000 personas. De paso reactivar la economía local que se ha visto afectada por el actual contexto social en el que estamos como país.

¿En que se enfocan o cuál es su público objetivo al momento de organizar un evento o actividad?

Nuestro público objetivo siempre es el público local y nacional. Por añadidura después son atraídos los turistas internacionales que están de visita en el territorio.

¿Cómo está conformado el equipo de trabajo para estas organizaciones?

Por lo general las actividades son organizadas por el departamento de turismo y Cultura. Pero por lo general nos apoyamos en una comisión de otros tres profesionales de diferentes departamentos que nos ayudan con la logística total del evento.

¿Se tiene aporte de privados u organizaciones estatales para las actividades?

De privados nada, solo trabajamos con presupuesto municipal y en el caso de ser proyecto fndr u otro ocupamos recursos del estado.

¿Cuáles de estas tienen mejor respuesta por parte de los visitantes o la gente del sector?

La vendimia, Noches de verano, festival de teatro, Mes del patrimonio turístico cultural, ferias temáticas, (estas patrias y estas y ferias de (n de año.

¿Qué rol cumple la artesanía propia del lugar al momento de hablar de turismo?

Cumple el rol determinante de promover el turismo, porque difunde la identidad del territorio, genera una imagen de ciudad que se muestra al mundo con los trenzados de teatina, el vino artesanal, las tradiciones huasas y otros.

**¿Cómo llevan el tema del idioma en exposiciones o lugares turísticos?
¿es inclusivo? ¿se utiliza braille u otros idiomas y cuáles?**

Estamos en deuda con la inclusión de lenguajes como el braille. En temas del inglés estamos en proceso de capacitar a artesanos en relación al manejo básico del idioma inglés para atender a los turistas y ser capaces de dar indicaciones que permitan mejorar la experiencia en el territorio

¿Qué carencias se distinguen actualmente en el turismo del valle de Colchagua?

El trabajo en red entre todos los actores involucrados en turismo, una señalética común e identitaria que este en dos idiomas para poder recibir y orientar al turista. Una oficina central de información turística ubicada en la plaza de armas que entregue información certera.

TURISMO OFRECIDO POR SERNATUR

Los vinos más premiados de Chile

Ninguna otra región en Chile acumula tantos y tan distinguidos premios –nacionales e internacionales– de sus vinos como la Región del Libertador. En especial en materia de tintos. Si quieres condimentar tu viaje con la degustación de los más sublimes y variados vinos, has venido al lugar apropiado.

El valle y las viñas. Uno de los premios más importantes que ha recibido la vitivinicultura chilena es el de “Región Vitivinícola del año”, otorgado al Valle de Colchagua en 2005 por la revista estadounidense Wine Enthusiast. Esta misma publicación calificó a Colchagua como uno de los 10 mejores destinos enoturísticos del mundo en 2012. Las viñas de este valle también han sido premiadas en varias ocasiones. Como en 2003, cuando la viña MontGras recibió el título de mejor productor de vino chileno por The International Wine & Spirit Competition, del Reino Unido. O en 2010, cuando se dio el premio de “La viña chilena más premiada 2010” a Viu Manent.

Ensamblajes. No debieras dejar de visitar la viña Casa Lapostolle para probar su excelente ensamblaje Clos Apalta 2005, calificado en 2008 como el “Vino del año” por la revista estadounidense Wine Spectator. O la viña Neyén, para degustar su inolvidable Neyén Espíritu de Apalta, premiado en dos ocasiones como el “Mejor Tinto del Nuevo Mundo” por la revista Decanter del Reino Unido. En cuanto a premios nacionales, resulta imposible no mencionar la doble medalla en el concurso Cata y Vino 2010 que recibió el Gran Reserva 2007 de Laura Hartwig, la calificación de “vinos sublimes” que recibieron LaCruz de Estampa y Q Clay de Bisquertt, al obtener 93 puntos en los certámenes de Descorchados 2011 y Club de amantes del vino, respectivamente, o los 97 puntos que otorgó la mesa de cata La Cav al Altaïr 2007, confiriéndole el rango de “un vino que va camino a la perfección”.

Cepas puras. Si prefieres los vinos elaborados con una sola cepa, te recomendamos pasar a Las Niñas a probar el “mejor merlot 2011”, según la revista chilena Descorchados, o a la viña François Lurton, a conocer el Alka Carménère 2009, considerado como “Lo mejor de la nación” en la competencia internacional 2011 de San Francisco, Estados Unidos. La viña Anakena ofrece degustar el Viogner 2009, con medalla de oro y clasificado como el mejor en su clase por la competencia internacional Wine & Spirit 2009. Puedes rematar en Santa Helena con un Vernus Cabernet Sauvignon 2008, que logró 90 puntos en la publicación Wine Advocate de 2010.

Los valles de Colchagua y del cachapoal

Estos son los dos principales valles vitivinícolas de la región. El más importante en número de viñas es el de Colchagua, regado por el río Tinguiririca y que sobresale por su fertilidad y verdor. Algo al norte del anterior encontrarás otro extenso valle que va desde Angostura de Paine hasta Pelequén. Es el Valle del Cachapoal, desplegado en torno al río del mismo nombre.

Datos útiles para tu visita.

En las páginas que siguen se reseñan todas las viñas abiertas al público, en ambos valles. Te recomendamos reservar tu visita con anticipación. Los tours básicos van desde los \$3.000 hasta los \$16.000. Si quieres probar vinos premium, puedes tomar los tours que los incluyen desde \$20.000. Para tener una experiencia enológica completa, reserva los tours con degustaciones, almuerzos y actividades outdoor, que cuestan entre \$20.000 y \$75.000.

Carménere, el renacer de una cepa desaparecida

Originaria de Burdeos, esta cepa era cultivada en Europa hasta que, en 1860, una plaga de filoxera atacó sus plantaciones y todos la dieron por desaparecida. Tuvieron que pasar más de 130 años para que, en 1994, el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot, en la viña Carmen de la Región del Libertador, advirtiera que la cepa que estudiaba no era merlot, como todos creían... En efecto, la particular geografía chilena había impedido la entrada de la filoxera, permitiendo que el carménere sobreviviera creciendo libremente, confundido entre las parras de merlot. Desde entonces, Chile es el principal productor y exportador de esta variedad.

Características

Este dulce y suave vino se da excepcionalmente bien en los valles de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins. De color rojo intenso y un aroma del que sobresalen las notas verdes del pimentón, es un vino de cuerpo medio con tintes de frutos rojos, ideal para quienes comienzan a tomar vinos tintos.

VIÑAS DE COLCHAGUA

Casa Silva

La viña más antigua y tradicional de Colchagua sorprende por mantener impecable su arquitectura colonial hasta el día de hoy. Blancas murallas de adobe, vigas de madera y techos de teja albergan sus bodegas, tienda de vinos, restaurant e incluso hotel, el que cuenta con siete habitaciones decoradas con muebles y adornos de época. Su restaurant ofrece un menú de comida fusión que se acompaña con los mejores vinos de la casa. Además de degustaciones, en tu visita podrás realizar cabalgatas, paseos en bicicleta y si lo organizas con tiempo, disfrutar de un partido de polo o de exhibiciones de rodeo en una tradicional medialuna.

Hijuela Norte s/n, San Fernando.
(56 72) 710204
www.casasilva.cl

Santa Helena

Un camino largo de tierra que pasa entre medio de frondosos viñedos y que termina en una imponente casa colonial es el maravilloso acceso a una de las viñas más grandes y antiguas de Colchagua. Fundada en 1942, actualmente es una de las mayores exportadoras de vino chileno. De lunes a sábado ofrece tours que incluyen visitas guiadas por las instalaciones y bodegas, a lo cual pueden sumarse diferentes degustaciones, que van desde los vinos reserva y premium hasta Don, el vino ícono de la viña.

Angostura s/n, San Fernando (56 72) 913092 – (59 9) 96437303
www.santahelena.cl

Viu Manent

Extensos viñedos, preciosos jardines y arquitectura colonial son el telón de fondo de tu visita. Inicia el recorrido en La Llavería, hermosa casa patrimonial con terrazas, salones y una tienda de artesanía, para luego conocer los viñedos a caballo o en carruaje. Esta viña ofrece un abanico de opciones, desde degustar excelentes vinos y almorzar en su restaurante Rayuela, hasta tomar clases de equitación y disfrutar de delicias dulces en el Café de la Viña. Además de los tours y degustaciones, en Viu Manent podrás hacer tu propio vino, participar de la vendimia y aprender el arte del maridaje en su exclusivo “Chef Estudio”.

Ruta I-50, Km. 37, Cunaquito.
(56 72) 858751
www.viumanent.cl

Lapostolle-Clos Apalta

Esta viña es un imperdible en tu visita a Colchagua. Su bodega, obra del chileno Roberto Benavente, es un espectacular edificio que baja 6 niveles para una elaboración de vino 100% por gravedad. Sus escaleras circulares conducen a las salas de guarda, cada una con diferente temperatura ambiente. El piso de más abajo te sorprenderá con una enorme cava privada. Además, esta viña destaca al ofrecer su vino premium en el tour básico. Si quieres tener una experiencia de lujo, disfruta de una noche en una de las exclusivas casitas con piscina diseñadas para los huéspedes más hedonistas.

Camino a Millahue de Apalta, Km 4,6.
(56 72) 953300
www.lapostolle.com

Montes

Esta viña es famosa por sus tintos y sólo elabora vinos premium. Desde su mirador podrás disfrutar de un panorámico paisaje del Valle de Apalta con parras plantadas en cerros con 45º de inclinación. Diseñada bajo los principios del Feng Shui, esta bodega utiliza la más alta tecnología para mover los líquidos mediante gravedad. En el tour básico aprenderás de vitivinicultura y degustarás tres vinos distintos. Montes también ofrece actividades al aire libre, como paseos en tractor por los viñedos, asados en el mirador y un trekking botánico por un bosque de robles maulinos que rodean la viña.

Camino a Millahue de Apalta, Km 6,6.
(56 72) 817815 - (56 2) 2484796
www.monteswines.com

Las Niñas

Tres generaciones de mujeres francesas se han dedicado a manejar esta acogedora viña del Valle de Apalta. Su bodega, diseñada por el arquitecto Mathias Klotz, tiene una fachada semi transparente que le permite mimetizarse durante el día y hacerse visible por la noche. En su interior se encuentran los estanques de acero inoxidable, las barricas de encina francesa y los laboratorios. Además de sus tours, donde conocerás la bodega y degustarás un syrah, un sauvignon blanc y el premium "Tacón Alto", puedes hacer un picnic en las laderas de la viña o junto a un tranque y pasear en bicicleta por los cerros y viñedos.

Camino a Millahue de Apalta, parcela 11.
(56 72) 321600
www.vinalasninas.cl

Neyén de Apalta

Déjate encantar con la centenaria bodega de guarda, la más antigua del Valle de Apalta. En ella se albergan las barricas de “Neyén Espíritu de Apalta”, un ensamblaje de cabernet sauvignon y carménère. Durante todo el año puedes disfrutar de un recorrido por los viñedos, plantados a fines del siglo XIX, visitar las bodegas y culminar en la degustación. El tour full-day consiste en un paseo por las 1.300 hectáreas, a caballo o haciendo trekking, entre un bosque de robles y finalizando en una piscina natural. Como si fuera poco, este tour incluye un picnic de quesos y frutos secos.

Camino a Millahue de Apalta Km 11
(56 2) 2406300
www.neyen.cl

Laura Hartwig

Es la viña más cercana a Santa Cruz. Anímate a visitarla a pie o en bicicleta, para luego pasear en carruaje por sus viñedos. Esta pequeña viña boutique produce tintos y blancos, entre los que destaca especialmente el chardonnay. Entre sus plantaciones se ubica un hotel y un restaurante que complementan tu visita. Los tours incluyen un paseo por los viñedos y las salas de vinificación, pero si sólo quieres degustar, la viña también ofrece copas de vino a bajos precios. Disfrútalas en la terraza de la bodega mientras contemplas los viñedos y una espectacular cancha de polo.

Camino a Barreales, 1,5 km de la Plaza de Santa Cruz
(56 72) 823183
www.laurahartwig.cl

Santa Cruz

Esta viña ofrece singulares actividades turísticas que van mucho más allá que simplemente conocer sus viñedos y vinos. Aquí podrás conocer el cerro Chamán, al que subes por un teleférico, disfrutando de una panorámica y hermosa vista al valle. Arriba, te encontrarás con representaciones de la vida de diferentes etnias, incluyendo una ruca mapuche, un moai y una casa bote o harepaenga rapanui. Aprende de la cultura aymara en la pequeña Casa del Chamán y contempla el valle desde la Puerta del Sol, ícono de la cultura tiahuanaco. De noche, la visita al Centro Astronómico es imperdible.

Ex Hacienda Lolol, 25 km desde Santa Cruz hacia Lolol.
(56 2) 823199
www.vinasantacruz.cl

François Lurton

Hacienda Araucano es el nombre de la viña chilena de la empresa de los hermanos Lurton. Con una bodega boutique, en esta viña orgánica verás a la naturaleza trabajando en su máximo esplendor para producir deliciosos vinos. En vez de utilizar fertilizantes, las hermosas flores ubicadas entre medio de los viñedos atraen a los insectos para fomentar la fertilización. Para evitar el uso de pesticidas, se controlan las plagas con los corderos, gallinas y gansos de la viña. En resumidas cuentas, un paisaje natural único y fascinante. Los tours incluyen desde un paseo por los viñedos y degustación, hasta alojamiento, piscina y masajes.

Ruta I 72, Km 29, Valle de Lolol.
(09) 82096629
www.francoislurton.com

Estampa

Viña dedicada exclusivamente a producir ensamblajes premium, es decir, combinaciones de dos o más cepas nobles. En las más de 400 hectáreas plantadas crece cabernet sauvignon, merlot, carménère y syrah, como cepas base para los vinos. También se han cultivado cepas de malbec, cabernet franc, petit verdot, petite syrah, sauvignon blanc, chardonnay y viogner, para aportar un carácter particular a sus ensamblajes. Sus tours te enseñan sobre las distintas cepas, para luego crear tu propio vino e incluso diseñarle su etiqueta. Ahora, si sólo quieres probar los vinos, pasa directo a la sala de degustación y deléitate con los sabores y aromas de sus assemblages.

Ruta I-50, Km 45
(56 72) 7498410 - (56 2) 6569292
www.estampa.com

MontGras

Situada en una casa de estilo colonial, esta viña te invita a jugar a ser enólogo con la actividad "haga su propio vino". En ella los turistas, con delantal puesto, mezclan las cepas puras de merlot, cabernet sauvignon y carménère hasta tener el ensamblaje deseado. Luego encorchan la botella y la etiquetan con el nombre que ellos quieran, pues, obviamente, su propio vino se lo llevan de regalo. Otra actividad estrella es la degustación de vinos y su maridaje. Además, en tiempos de vendimia, los visitantes pueden hacer su propia cosecha, pisando la uva como solía hacerse antaño.

Camino Isla de Yáquil s/n, Palmilla.
(56 72) 822845
www.montgras.cl

Ninquén

Como parte de las Propiedades MontGras, esta viña tiene sus viñedos en los cerros y complementa la propuesta enoturística de su viña hermana, ofreciendo actividades de tipo outdoor. Sus guías te acompañarán en cabalgatas o trekkings botánicos, enseñándote sobre la flora y fauna del lugar. Además se ofrecen almuerzos y cenas con degustación en un sombreado quincho junto a una refrescante piscina. Para llegar, toma el Camino Los Barriales desde Santa Cruz. 800 metros a la derecha, toma el camino de tierra frente a la garita de buses hasta el fondo, dobla a la izquierda y a 1,6 km encontrarás la entrada.

Cerro Ninquén.
(56 72) 822845
www.ninquen.cl

Los Vascos

La viña más cercana a Pichilemu, perteneciente al Barón de Rothschild, es una de las bodegas más prestigiosas a nivel mundial por la antigüedad de sus viñas en Francia. Por ello los europeos la visitan sabiendo a lo que van: probar sus exquisitos vinos. Sus dueños han desarrollado una oferta turística con tours que incluyen visita a la bodega y degustación de tres vinos. En la viña también producen miel y aceite de oliva, los que podrás probar en la sala de ventas, junto a los vinos. Las visitas son de lunes a viernes con previa reserva. Para la época de vendimia se reciben turistas los días sábado.

Camino Pumanque Km 5, Peralillo.
(56 72) 350902
www.vinalosvascos.com

Altaïr

Perteneciente a San Pedro Tarapacá Wine Group, esta viña destaca por su innovadora manera de hacer vinos, donde coexiste la más alta tecnología con el carácter artesanal. Esta mezcla ha dado lugar a dos prestigiosos vinos: Altaïr y Sideral, y al galardón a la Viña del Nuevo Mundo 2011, otorgado por Wine Enthusiast. El tour básico incluye un café de bienvenida en el quincho, paseo a pie por los viñedos, recorrido por la bodega y degustación de Sideral y Altaïr. Con más tiempo, puedes disfrutar de un almuerzo campestre e incluso de una cabalgata a su mirador, donde te espera un picnic gourmet.

Fundo Totihue, Camino a Requínoa s/n.
(56 2) 4775598 - (09) 2098979
www.altairwines.com

Anakena

Disfruta de una experiencia única en Alto Cachapoal. A una hora 20 minutos de Santiago, esta viña boutique está ubicada a los pies de la Cordillera de los Andes y abre sus puertas a los turistas prácticamente todos los días del año. Déjate encantar un fin de semana con sus tres tipos de degustación o con alguno de sus tours, que pueden incluir cursos de cata, visitas al mirador, cabalgatas, picnics y exquisitos almuerzos. Aquí también se organizan eventos especiales, como reuniones de negocios o seminarios, que encantan a los participantes por su entorno único y privilegiado.

Camino a Pimpinela (4 km hacia el este).
(56 72) 954207
www.anakenawines.cl

Misiones de Rengo

Esta popular viña tiene una capacidad de vinificación de 8.000.000 litros y de embotellado de 7.000.000 botellas al año. Cuenta, además, con una sala climatizada para 1.500 barricas francesas y americanas. Las visitas guiadas se realizan los días sábado y consisten en un paseo por las bodegas y barricas para analizar con la degustación de un varietal y un reserva, que generalmente son un tinto y un blanco. Si no quieres viajar mucho en auto, esta viña es una buena opción. Ubicada en pleno centro de Rengo, está solo a una hora y 15 minutos de Santiago.

Daniel Morán s/n, Rengo.
(56 72) 330400
www.misionesderengo.cl

Vik

Hacer el mejor vino del mundo. Ese es el objetivo de Alexander Vik, empresario noruego que hace 5 años compró los terrenos ubicados detrás del Valle de Apalta. Con una laguna en medio de los viñedos y un lodge diseñado por el arquitecto Smiljan Radic, esta viña te asegura una experiencia de lujo. Regálate un almuerzo con el vino ícono Vik, disfrutando de una espectacular vista al valle. La estadía en el lodge incluye comidas, cabalgatas y trekkings por el viñedo. La cabalgata estrella de Vik es la que puedes hacer cruzando los cerros, hasta llegar al valle de Apalta.

Millahue. 17 km al sur de San Vicente de Tagua Tagua.
(56 2) 2482218 – (09) 95349437
www.vik.cl

EXQUISITA GASTRONOMÍA LOCAL

La cocina de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins tiene la peculiaridad de integrar campo y mar en un solo plato. Verduras y frutas frescas, pescados, mariscos, quínoa y carnes son algunos de los ingredientes con sello local que te deleitarán. Luego de recorrer extensos viñedos y valles, ¿qué mejor que regalarte un sabroso plato tradicional acompañado de los mejores vinos del país?

Un sabroso ceviche de cochayuyo

Piérdele el miedo a este producto del mar y prueba su delicioso ceviche con verduras. Por su suavidad y frescura, el sauvignon blanc es el vino ideal para acompañar este plato que te refrescará una cálida noche en los valles de Cachapoal o Colchagua.

Pastelera a la chilena.

Este plato es el sabroso resultado de la combinación entre las extensas plantaciones de choclo y las finas hierbas que nacen de las tierras del valle. Con textura suave y un toque a albahaca, siempre es bien acompañado de una ensalada chilena con tomates de la zona. El carménère es el mejor vino para acompañar este simple y delicioso plato.

Tradicional guiso de mote y charqui

Conoce la gastronomía ancestral de la región disfrutando de este exquisito guiso con ingredientes usados desde la época de la Conquista. Por sus sabores de mediana intensidad, acompaña este plato con la suavidad y dulzura de la cepa insignie de la región, el carménère.

LA CATA DEL VINO

Quienes recién comienzan en el turismo enológico pueden encontrar aquí los pasos básicos para aprender a catar los vinos de la Región del Libertador.

Descorchado

En primer lugar, debes dejar que el vino se oxigene. Para ello descorcha la botella una media hora antes de servirlo. Luego sirve una copa y muévela delicadamente en forma circular. Junto con airear el vino, esto te permitirá ver sus “piernas”, es decir, si el líquido queda retenido en las paredes de la copa y escurre lentamente en líneas. Si tiene piernas, naturalmente, es mejor.

Descubriendo aromas

Huele el vino e intenta identificar cada una de sus fragancias; madera y frutas es lo más común, pero la “nariz” u olor de un vino nunca es igual a la de otro... ¿Qué más percibes? Mientras más aromas puedas distinguir, mejor preparado estarás para ser un verdadero catador.

Saboreando

Finalmente, toma un pequeño trago y pásalo por cada parte de tu boca, con el fin de identificar todos los sabores posibles. Evalúa su dulzura, acidez y textura, y ponle una nota mentalmente. Si lo escupes, puedes repetir los pasos con muchos tintos más...

OTROS ATRACTIVOS DEL SECTOR

Fiestas de la vendimia

En marzo y abril la vendimia se toma las localidades de Santa Cruz, Peralillo, San Fernando, Pichidegua, Rengo, Coltauco y Zúñiga. Piérdete entre los puestos de gastronomía y de artesanía, acompañando platos típicos con los mejores vinos. Disfruta los concursos de cueca y espectáculos musicales de cada año. En Zúñiga se ofrece una versión más campestre de la festa, con desfiles de carruajes, música folclórica y competencias tradicionales. Infórmate de fechas y actividades en las oficinas de Sernatur de Rancagua.

Germán Riesco 277, of 11 y 12.
(56 72) 230413

Museo de Colchagua

Ubicado en Santa Cruz, este es el museo con la colección privada más grande del país. Cuenta con exhibiciones arqueológicas, históricas y artísticas, con decenas de insectos fosilizados, arte precolombino y objetos de la Conquista y el siglo XIX. Recorre los pabellones de carruajes, autos antiguos y no te pierdas la sala El Rescate, donde se exhibe una réplica de la cápsula Fénix y videos y objetos de los 33 mineros rescatados de la mina San José.

Av. Errázuriz 145, Santa Cruz, Colchagua.
(56 72) 821050
www.museocolchagua.cl

Museo San José del Carmen del Huique

Conoce la vida de las haciendas del siglo XIX visitando la casa patrimonial El Huique, que fue propiedad del ex Presidente de Chile Federico Errázuriz Echaurren. Esta casa es hoy Monumento Histórico Nacional y, aunque sufrió serios destrozos con el terremoto de 2010, es un imperdible de la región que no deja de encantar. Recorre su jardín de plantas y jorales centenarias para luego introducirte en las habitaciones llenas de fotografías, detalles y objetos de época.

San José del Carmen s/n, Palmilla.
Reserva al (09) 97331105
www.museoelhuique.cl

Lolol

El casco antiguo de este pueblo fue declarado zona típica el año 2003 por el estilo arquitectónico de sus casas de adobe y teja, con corredores exteriores continuos y patios interiores. Si bien el terremoto del 2010 causó graves daños, se han realizado algunos arreglos que permiten disfrutar de todos modos este pueblo colonial.

Desde Santa Cruz tomar la ruta I-72 en dirección a la costa.

Museo Nacional de Artesanía de Lolol

Es una iniciativa de la Fundación Cardoen y de la Pontificia Universidad Católica de Chile que reúne una diversa colección de arte. Alfarería mapuche, cerámicas de Pañul, una arpillera de Violeta Parra y artesanía de Isla de Pascua, entre otras obras, constituyen un valioso paseo cultural para grandes y chicos.

Los Aromos 95, Lolol, Colchagua.
(56 9) 79763824.

Artesanía regional

Visita Chimbarongo e impresiónate con los muebles y cestos que se elaboran con mimbre. En Larmahue, con simples hojas de choclo teñidas, se arman bellas flores, sombreros y adornos. Conoce las tradicionales chupallas de fibra de paja o teatina de La Lajuela, cerca de Santa Cruz y, en Doñihue, visita a las tejedoras de chamantos.

CORDILLERA

Sewell, Patrimonio de la Humanidad

Conocida como “la ciudad de las escaleras” y declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, Sewell es un deslumbrante testimonio de la larga historia minera de la Región del Libertador General Bernardo O’Higgins. Este campamento minero se desarrolló en medio de la Cordillera de los Andes, cavando la mina de cobre más grande del país, desafiando el clima, la altura y la lejanía para conformarse como una comunidad sin precedentes en el país.

Breve historia

En 1905, la empresa estadounidense Braden Cooper Company comenzó a explotar la mina El Teniente, junto a la cual surgió un pequeño campamento minero. Denominado Sewell en 1915, este campamento fue poco a poco poblándose con las familias de los mineros y las instalaciones progresaron hasta constituir una verdadera ciudad, con escuelas, clubes, hospital, teatro y una impecable pista de bowling. Sin calles, sólo con escaleras, este asentamiento urbano llegó a tener 15 mil habitantes en los años ’60. A finales de esa década, se terminó la construcción de la Carretera El Cobre y con ella comenzó la “Operación Valle”, iniciativa que trasladó a los sewellinos a Rancagua. Así, los edificios de Sewell pasaron a ser principalmente oficinas, alojando a algunas empresas contratistas. En 1999 Sewell fue deshabitada y en 2006 declarada Patrimonio de la Humanidad.

Edificios emblemáticos

Ordenados según quienes los habitaban, los edificios de Sewell reflejan el encanto de una arquitectura popular con un amplio abanico de colores. Construidas con madera de roble americano, estas obras han perdurado en excelente estado a pesar del inclemente clima cordillerano. En la parte más alta del campamento vivían las familias de obreros y los solteros. Bajando las escaleras alojaban los jefes y sus familias. Destacan El Teniente Club, de arquitectura neoclásica, la iglesia y el antiguo hospital.

Museo Nacional de la Gran Minería del Cobre

Conoce detalles del mundo minero a través de herramientas, vestimentas, y documentos que recorren más de un siglo de historia. Ubicado en la antigua Escuela Industrial, sus muestras de mineralogía, geología y fotografía reflejan el rol del cobre en el desarrollo económico y social de Chile. Este imponente edificio de estilo modernista, con un muro curvo y escalonado, es un imperdible para comprender la historia que guardan sus coloridos edificios. **Visitas a Sewell.** Si tienes entre 7 y 75 años, conoce la historia y arquitectura de Sewell a través de sus operadores turísticos:

VTS: (56 72) 952692 y www.vts.cl.
Fundación Sewell: (56 72) 225678
Más información en www.sewell.cl

Mina El Teniente

Diariamente, 15 mil vehículos transitan por los territorios de la mina subterránea de cobre más grande del mundo: sus imponentes cerros de mineral esconden más de 2.500 kilómetros de túneles bajo tierra. En tu visita podrás recorrer parte de ellos, ingresar a la caverna de los cristales y conocer el gran chancador primario. Habitada por enormes camiones, máquinas y plantas de procesamiento, no te extrañes si te sientes en tierra de gigantes. **Visitas:** Coordina tu visita con los mismos operadores turísticos que realizan los tours a Sewell. La mina está abierta todo el año, pero puede que se cierre en algunas ocasiones, por lo que debes consultar con antelación. Hay tours privados de lunes a viernes y tours para público general los fines de semana. Lleva ropa y calzado cómodos.

Reserva Nacional Río Los Cipreses

Extensos bosques nativos, altas cumbres, lagunas y glaciares son algunos de los fenómenos geográficos que componen el extraordinario paisaje cordillerano de esta Reserva. Ubicada en la cuenca del río Los Cipreses, en ella coexisten varias especies nativas de flora y fauna y se pueden realizar actividades como caminatas y cabalgatas. También cuenta con el Centro Cultural de Vida Silvestre con salas de información, exhibiciones y un anfiteatro. **Senderos y observación de flora y fauna.** Para quienes disfrutan de las caminatas, en el sector de Ranchillo hay dos senderos de fácil recorrido: Los Peumos y Tricahues. Este último está habilitado con rampas para discapacitados y textos explicativos en Braille para no videntes. En ambos caminos podrás observar bosques de peumos, quillayes y cipreses de cordillera. En los sectores más altos de la Reserva podrás observar zorros culpeo, vizcachas, loros tricahues y cóndores. **Camino al glaciar** Para visitantes más preparados existe un sendero que llega hasta el Glaciar Cipreses. En este recorrido se observan las vistas más espectaculares de la montaña y del volcán El Palomo. También es común avistar manadas de guanacos pastoreando y, si la suerte acompaña, cóndores surcando los cielos. Para esta excursión debes pasar una noche en el sector de Urriola, alrededor de 20 km desde la entrada de la Reserva, y pedir autorización con anticipación a los guardaparques. Lleva ropa abrigada y equipo de montaña. Esta ruta puede cerrarse en verano, al ser época de incendios forestales.

Petroglifos y laguna Agua de la vida

Entre el sector de Maitenes y Urriola se encuentra la Piedra del Indio, donde podrás conocer los misteriosos petroglifos que tienen entre 5 y 8 mil años de antigüedad. Luego, a 7 km de Urriola se encuentra la laguna Agua de la Vida. De refrescantes aguas turquesas, aquí podrás nadar y relajarte luego de una cabalgata que puede durar hasta dos horas desde Urriola.

Centro de Esquí Chapa Verde

Al norte de la mina El Teniente y a 3.100 metros sobre el nivel del mar se encuentra este centro de esquí. Propiedad de Codelco, en un inicio fue construido para los trabajadores de la mina, pero hoy se encuentra abierto al público entre julio y septiembre. Su extensión es de 1.200 hectáreas y cuenta con 4 andariveles y 22 pistas. El camino de acceso es privado por lo que es necesario subir en buses dispuestos por Codelco que parten desde Rancagua.

Club de Campo Coya

Rodeado por bosques cordilleranos, este club ofrece una de las mejores canchas de golf de Chile en un paraje espectacular. También cuenta con piscina, sauna, canchas de tenis y cabañas. Si subes a conocer El Teniente, a la bajada detente a almorzar y refrescarte en el club.

Termas de Cauquenes

Estas termas, frecuentadas desde el siglo XVII por indígenas y luego españoles, se encuentran en un magnífico entorno montañoso entre densos bosques de eucalipto. Aquí encontrarás aguas minerales reconocidas por sus propiedades medicinales. Su esplendor arquitectónico de estilo neo-gótico te impresionará desde un comienzo. Con tinas de mármol y aguas de entre 42o y 48oC, no es de extrañarse que este lugar haya recibido las ilustres visitas de Bernardo O`Higgins, José de San Martín y Charles Darwin.

Termas del Flaco

Visitar estas termas es un paseo ideal desde San Fernando. Aquí podrás relajarte y disfrutar de sus piscinas naturales y exquisitos baños de barro. Las termas cuentan con alojamiento, restaurantes y zonas de esparcimiento. Si tienes ganas de recorrer sus alrededores, una caminata de 20 minutos, cruzando un puente colgante, te lleva al cajón de Lo Herrera, donde podrás refrescarte en su río. Toma esta misma ruta para visitar el Monumento Histórico Huellas de Dinosaurios.

Monumento Histórico Huellas de Dinosaurios

Los dinosaurios habitaron cerca de las Termas del Flaco. Lo curioso es que con el paso del tiempo y la erosión, la piedra donde están las huellas yace de manera vertical sobre la tierra. Los rastros fueron descubiertos en 1960, y se calcula que tendrían unos 120 millones de años.

Para verlas debes dormir en Termas del Flaco, pues los tours salen a las 9.00. Lleva agua y alimento porque el recorrido exige un buen tramo de caminata a más de 1.700 msnm.

VALLE DE CACHAPOAL

Rancagua Aunque fue escenario de una de las batallas más sangrientas de la historia de Chile, en Rancagua reina la tranquilidad y amabilidad de su gente. Su panorama urbano replica lo que se observa en la mayoría de los pueblos de este valle: una plaza central, casas de adobe de un piso y edificios coloniales. Esta ciudad ofrece todo tipo de servicios y es un buen punto de salida si quieres realizar paseos por el día a Doñihue, Sewell o la Reserva Nacional Río Los Cipreses.

Centro histórico de Rancagua Las angostas calles en cuadrícula del centro de esta ciudad se unen en la Plaza Los Héroes, que recuerda la batalla de Rancagua. Conoce la Iglesia de La Merced, que es Monumento Nacional y recorre la calle Estado, eje histórico de la ciudad.

Museo Regional de Rancagua Dos hermosas casas coloniales declaradas monumentos históricos conforman este museo: la Casa del Pilar de Esquina y Casa del Ochavo. Ambas datan del siglo XVIII y son los únicos rastros del período de la fundación de la Villa Santa Cruz de Triana, actual Rancagua. El museo nace en 1950, cuando se inauguró el Museo de la Patria Vieja, con pertenencias de los próceres de la independencia. En 1970 la Municipalidad de Rancagua compró la Casa del Ochavo. Así, desde 1978 el Museo de Rancagua se trasladó a estas casas, albergando colecciones de historia regional, ambientaciones de época, muestras de religiosidad popular, entre otras.

Mantas y chamantos de Doñihue

Las artesanas de esta localidad confeccionan la prenda huasa más famosa de la Región del Libertador: los chamantos. Utilizado en rodeos y fiestas tradicionales, el elegante chamanto está hecho con hilos de seda y es reversible, con un lado oscuro para el día y uno claro para la noche.

Zúñiga

Declarada Zona Típica desde 2005, este pequeño pueblo construido a mediados del siglo XVIII parece haber quedado detenido en el tiempo. Con una arquitectura tradicional chilena de adobe y tejas, en la calle principal se encuentran hermosas construcciones coloniales como las casas Cáceres y Galafe, la Parroquia y la casa parroquial, monumentos históricos. Aquí podrás tener vivencias auténticas de campo chileno, presenciar domaduras y desfiles de carretas, conocer el tradicional trabajo de un artesano de ojotas y caminar o cabalgar bajo los álamos y frutales que rodean el pueblo. 15 km al norte de San Vicente de Tagua Tagua.

Centro Astronómico de Tagua Tagua

Este observatorio, que se define como la “puerta al universo de la VI región”, te ofrece un grandioso panorama estelar. La visita incluye una introducción al mundo de los planetas y constelaciones, señalados con modernos láser en el cielo. También podrás observar distintos cuerpos celestes a través de sofisticados telescopios. Atendido por su dueño, te sorprenderá su fanática dedicación al estudio del universo. También hay tours de día para conocer las maravillas y misterios que esconde el sol. Tunca Arriba s/n 7 km desde el cruce de San Vicente de Tagua Tagua con la Carretera de la Fruta.

17 Azudas de Larmahue

Declaradas Monumento Histórico, estas singulares ruedas de madera se encuentran en Larmahue, un pequeño pueblo de la Región. Las azudas replican un ingenioso sistema árabe de regadío, consistente en situar a la orilla de un canal, una rueda de entre 6 y 8 metros de diámetro. Con la corriente del agua, la rueda gira sin necesidad de utilizar energía artificial. Los extremos de la rueda contienen recipientes, que van recogiendo agua del río y vaciándola en canaletas, las cuales luego riegan los terrenos aledaños. Rodeadas de verdes prados y frondosos árboles, estas azudas son un paseo ideal para disfrutar de una tarde de campo.

Artesanía en hoja de choclo

Las mujeres de Larmahue descubrieron una maravillosa forma de reciclar las hojas del choclo de la región. Las seleccionan, tiñen y trenzan para luego transformarlas en sombreros, flores y diversos adornos. Si vas a conocer las Azudas, pregunta por estas artesanas, pues sin duda merecen una visita.

Pucará Cerro La Muralla

Conoce este interesante Pucará, reflejo del paso de los incas por la Región del Libertador, con la fortaleza más austral de su imperio. Contiene tres murallas defensivas y los sectores de vivienda.

Viñas de Cachapoal

Por sus características climáticas este valle es un lugar idóneo para cultivar uvas y producir deliciosos vinos. La oferta turística de sus viñas consiste en tours que cuestan entre \$10.000 y \$75.000 e incluyen degustación de vinos, cabalgatas, almuerzos campestres y alojamiento, entre otras cosas. Para más información de tours, precios y ubicaciones revisa el folleto “Rutas del Vino de Colchagua y Cachapoal” disponible en las oficinas de Sernatur.

Turismo Rural

El valle de Cachapoal brinda actividades para estar en contacto con la naturaleza. En el sector de El Manzano, junto al Lago Rapel, hay campings que ofrecen paseos en lancha y pesca deportiva. En Pelequén, un panorama ideal es la granja La Viñita, donde los niños alimentan a vacas, caballos, ovejas y gallinas, mientras los padres recorren la viña o realizan cabalgatas en el fundo. También se ofrece alojamiento, desayuno y almuerzos.

VALLE DE COLCHAGUA

San Fernando

En esta tradicional ciudad podrás conocer edificios con más de 300 años de antigüedad. Aquí se encuentra el Museo Lircunlaut. Declarada monumento nacional, presenta una típica arquitectura colonial del siglo XVIII, con un gran patio interior rodeado de corredores. Conoce también la fachada del Liceo Neandro Schilling. Su edificio de estilo neoclásico fue construido en 1846 y es el cuarto liceo más antiguo de Chile. La estatua en honor a Manuel Rodríguez y la Iglesia San Francisco, que es monumento nacional, merecen una visita.

Chimbarongo, capital del mimbre

Canastos, sillas y mesas de mimbre adornan la llegada a este tradicional pueblo de Colchagua. Pasea por sus angostas calles, restaurantes de comida típica y puestos de artesanía y conoce también la parroquia de San José, la segunda más antigua de la provincia.

Santa Cruz

Con el desarrollo de la Ruta del Vino de Colchagua, esta ciudad se ha convertido en el centro estratégico para visitar las viñas del sector. En los alrededores de su plaza central encontrarás distintos hoteles y restaurantes de comida típica. Recorre sus calles donde destacan tradicionales tiendas de vestimenta huasa y artesanías. Si quieres probar tu suerte, no dejes de visitar el moderno casino de juegos ubicado en Av. Errázuriz.

Ruta del Vino de Colchagua

Recorre las viñas más prestigiosas del país en una ruta rodeada de fértiles y extensos valles. Con el objetivo de innovar en el turismo enológico, estas viñas ofrecen opciones para todos los gustos. En los tours podrás recorrer las viñas a pie, en carruajes o a caballo para luego degustar deliciosos vinos. Organiza un paseo en los meses de marzo y abril, para no perderte las vendimias y la oportunidad de vivir una experiencia enológica de comienzo a fin.

Turismo Rural

En Colchagua se pueden conocer muchas de las artesanías del valle central. Visita La Lajuela, 8 km al sur de Santa Cruz, o Nancagua, 17 km al este, para conocer el trabajo de hermosas joyas y chupallas en teatina. En Santa Cruz y Lolol, encontrarás elegantes botas, botines, aperos y cinturones de cuero, junto a artesanías textiles. En un escenario más campestre, además de deleitarte con sus calugas de manjar y quesos maduros, la lechería Los Maitenes realiza visitas guiadas a su granja. Un panorama ideal para niños, donde podrán ordeñar vacas, alimentar avestruces y aprender a hacer su propio queso. Reserva tu visita con antelación.

LA SEXTA REGIÓN ES UN LUGAR PARA CELEBRAR

En esta tierra de tradiciones y costumbres campesinas, las festividades constituyen un fiel reflejo de la vida y el trabajo de sus habitantes. Allí se celebran las bondades de la tierra; el comienzo de las siembras, las cosechas y la riqueza de costumbres y juegos criollos como domaduras, desfiles y bailes. Con una fuerte influencia católica, las comunidades rinden honor a santos y vírgenes en masivas procesiones y cantos a lo Divino, donde se mezclan atributos de la fe católica con la tradición del campo. Las fiestas de la Región del Libertador se celebran a lo largo de todo el año.

VERANO

Festival Chile Canta El Cobre

Codelco división El Teniente decidió organizar este encuentro de música popular para celebrar la identidad minera de la región. Cada año se reúnen alrededor de 12.000 personas en concursos musicales y presentaciones de artistas nacionales y latinoamericanos durante el verano. La entrada es liberada.

Fiestas de la Vendimia

Celebradas durante los meses de marzo y abril, las Fiestas de la Vendimia de la Región del Libertador son un festejo al campo, al vino y a la gastronomía local. Cada año, las localidades de Santa Cruz, Peralillo, Zúñiga, Rengo, Coltauco y San Fernando reciben a cientos de personas en un fin de semana de baile, juegos tradicionales, degustación de vino y productos locales.

Expo Mimbres Chimbarongo

Celebra el aniversario de este pueblo y el tradicional oficio al que se dedican sus más de 200 artesanos. Pasea entre hermosos puestos llenos de canastos, sillas y adornos para luego disfrutar de productos gourmet en la muestra gastronómica.

Fiesta Huasa en Rancagua

Con bailes y gastronomía típica, esta celebración se viste de chupallas, coloridos vestidos y tonadas de guitarras para festejar la identidad huasa y la cultura tradicional del campo chileno. Celebrada el mismo fin de semana que el Campeonato Nacional de Rodeo

Campeonato Nacional de Rodeo

Este tradicional festival de rodeo que se realiza todos los años atrayendo público de todas partes de Chile. En él se celebra al deporte y su figura central: el huaso. Durante tres días podrás conocer las mejores colleras huasas del país y disfrutar de actividades como movimientos de riendas y sello de raza. Además de las competencias, esta fiesta deportiva ofrece muestras gastronómicas y exposiciones de artesanía local.

Fiesta de la Vendimia de Zúñiga

En esta localidad, la fiesta de la vendimia se celebra de manera muy tradicional. En ella podrás presenciar antiguas costumbres, como el canasteo de uvas y la competencia de la zaranda, en la que una mujer representante de cada familia refriega las uvas en esteras para convertirse en la reina de la vendimia. En la plaza se instalan cocinerías de platos típicos y hay un desfile de carretas y presentaciones de bandas folclóricas.

Fiesta de Cuasimodo

Esta alegre y popular festividad católica consiste en acompañar al sacerdote a entregar la comunión a quienes no pudieron recibirla para Pascua de Resurrección. Su singularidad está en que el sacerdote va sentado sobre una carreta y rodeado de feligreses que van a caballo, en carreta o bicicletas adornadas con guirnaldas y flores. Los acompañantes usan pañuelos de colores en la cabeza y van cantando o haciendo sonar campanillas para anunciar las visitas.

Procesión a la Cruz de Mayo

En esta concurrida peregrinación hacia el Cerro de la Cruz o Gulutrén, donde se conmemora el camino de Jesús hacia su crucifixión, cientos de feles se dirigen hacia su cumbre en carretas o caballos que luego deben dejar para seguir a pie hasta el lugar del Calvario. A la bajada y en un ambiente devoto y festivo, los feles celebran el término de la procesión en fondas con baile y comidas típicas.

Fiesta de la Virgen del Carmen

Celebrada en varias comunas, las actividades de esta fiesta religiosa dependen de donde te encuentres. En Quinta de Tilcoco se lanzan fuegos artificiales y se participa de una procesión, mientras que en Pumanque se canta a lo divino con décimas inspiradas en pasajes bíblicos. En El Olivar también se juntan cantores en capillas, donde se realizan las misas para la Virgen.

Festividad de Santa Rosa de Lima en Pelequén

A esta fiesta concurren cada año alrededor de 50 y 60 mil (eles, que desde una semana antes y hasta una semana después de la celebración, visitan la iglesia de Pelequén para pagar sus mandas. En un ambiente religioso popular, la procesión se caracteriza por gente andando de rodillas, cargando velas y cantando rezos. Santitos, velas, comidas y bebidas acompañan el paso de los peregrinos por la calle principal de este pequeño pueblo de la Región del Libertador.

Fiesta Nuestra Señora de la Merced

Esta fiesta consiste en una larga y concurrida procesión de la imagen de la Virgen por distintas comunas. Se inicia en septiembre desde Codegua y prosigue recorriendo localidades como Doñihue, Nancagua y El Olivar. Canto a lo divino, rezos y canciones acompañan el recorrido de los (eles que luego son recibidos por huasos a caballo en el Santuario de Alcones.

A la Conquista de los Dinosaurios

El curioso nombre de esta competencia de mountain bike se debe a que en su recorrido los ciclistas pasan cerca de las huellas de dinosaurios, ubicadas en la Cordillera de los Andes. Es la carrera de bicicletas de montaña más importante del país y consiste en 80 km de camino entre San Fernando y las Termas del Flaco.

Fiesta costumbrista ruedas de Larmahue

Los habitantes de la comuna de Pichidegua celebran el comienzo de un nuevo ciclo agrícola con la llegada del agua que hace girar las azudas de Larmahue. Con muestras vitivinícolas y gastronómicas, en esta fiesta podrás presenciar las costumbres más típicas de la zona, como destrezas ecuestres, juegos criollos y carreras de galgos.

San Judas Tadeo

En esta fiesta religiosa los maollinos celebran al santo que se cree libró al pueblo de una epidemia de cólera varios años atrás. Al patrón de los casos difíciles y desesperados se le celebra con música, comida, bailes y una competencia de carros alegóricos en las que también participan las localidades vecinas.

Encuentro Internacional Criollo

Espectáculo al más alto nivel donde jinetes de México, Brasil, Uruguay, Argentina y Chile demuestran su destreza con el lazo, la domadura de potros salvajes y la elegancia en el montar. Hay muestras gastronómicas y bandas en vivo que acompañan esta celebración de la presencia del caballo en Latinoamérica.

Encuentro Internacional de Carruajes

Este singular concurso es un espectáculo donde coches nacionales e internacionales son evaluados por jueces chilenos, franceses y alemanes. Se aprecia tanto la excelencia de los coches y caballos, como el apero y la vestimenta de los cocheros y ayudantes. El evento finaliza con un elegante desfile por el pueblo, donde los participantes se visten a la usanza tradicional mientras se realizan muestras gastronómicas, degustaciones de vino y ferias artesanales.

PASEOS POR EL VALLE Y CORDILLERA

Viñas del Valle de Apalta

Desde Santa Cruz, visita las viñas del valle de Apalta, como Lapostolle, Montes, Las Niñas y Neyén, las que ofrecen actividades turísticas para todos los gustos. Los tours y degustaciones van desde los \$3.000. Para más información pide el folleto "Rutas del Vino" en las oficinas de Sernatur.

Hacia la Cordillera

Desde San Fernando, visita Sierras de Bellavista para contemplar un espectacular paisaje precordillerano con bosques centenarios. Más al este, relájate en las cálidas aguas de las Termas del Flaco y, temprano al día siguiente, toma el tour hacia las Huellas de Dinosaurio, vestigio único en su tipo en nuestro país.

Sumérgete en lo tradicional

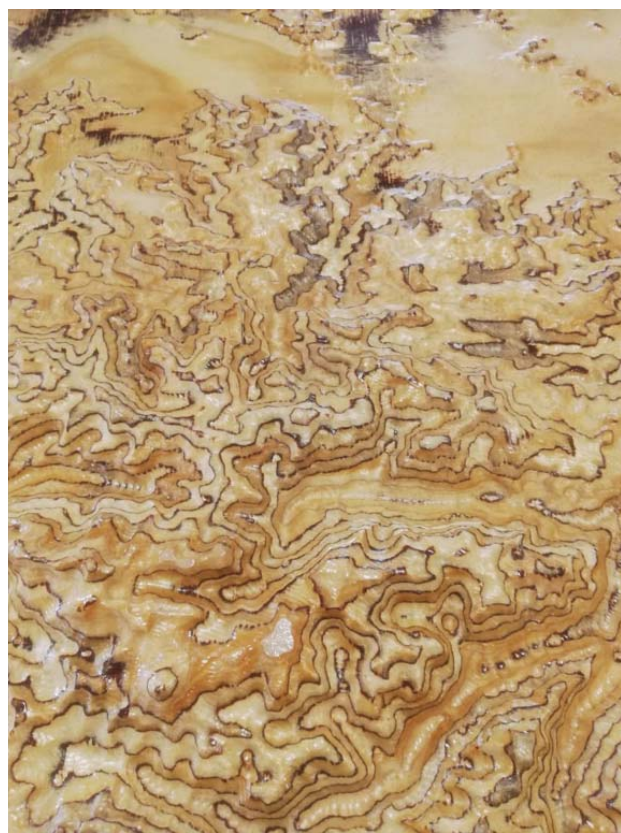
En el corazón de la Región del Libertador encontrarás una ruta que te llevará a conocer lo más característico de la zona. Pasea por la zona típica de Zúñiga mientras observas el paso de sus habitantes sobre bicicletas, caballos y carretas. Relájate en Larmahue disfrutando de la frescura del río y el giro de sus azudas, o aprende más de la cultura huasa conociendo el trabajo de las chamanteras de Doñihue.

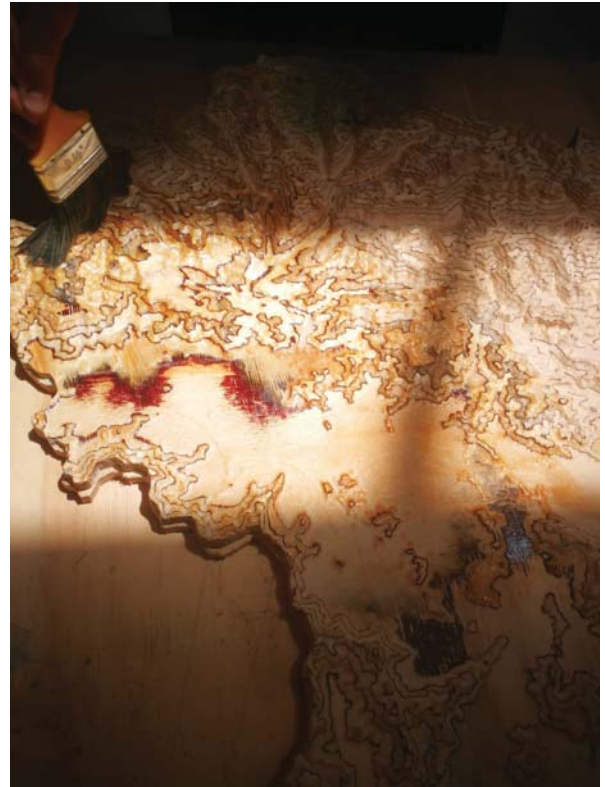
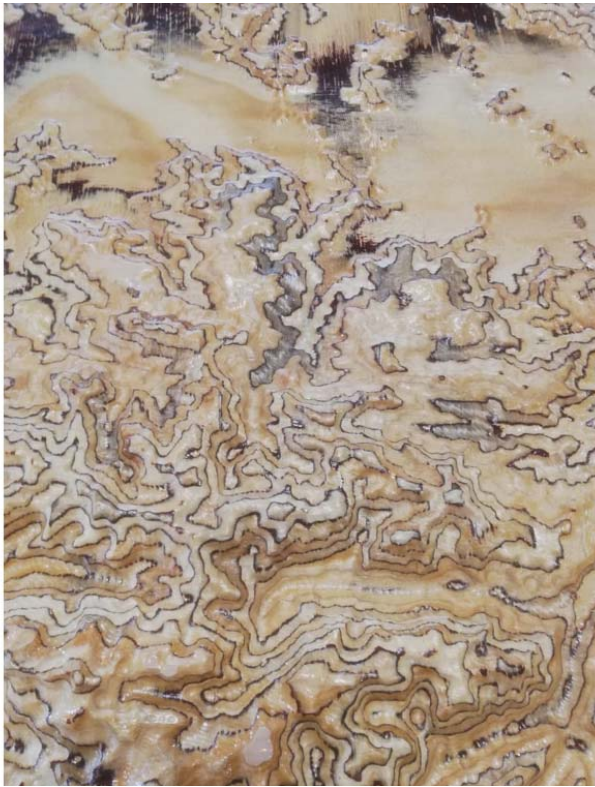
VISUALIZACIÓN DEL TERRENO

Para poder visualizar la información de la región se realiza una maqueta a escala real del territorio, y en esta se añaden las ciudades, viñas, redes viales, redes hídricas, red férrea y lagos.

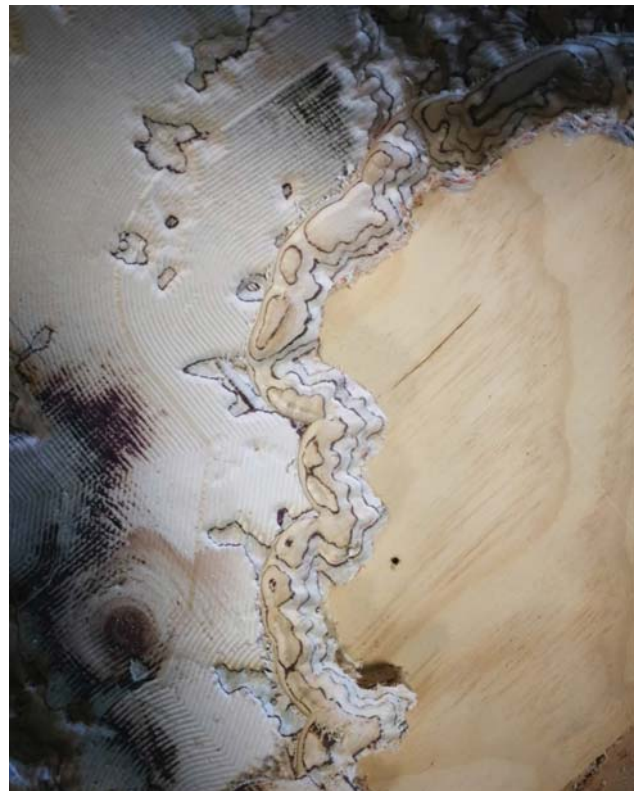


La maqueta para analizar demoró 48 horas de trabajo en la router cnc.





Para proteger la madera la maqueta se le dieron 2 manos de sellador de madera.



En una primera instancia hubo un error en la router en la cual se soltó la fresa, por ende para arreglar esto se vuelve a hacer el desbaste para eliminarlo

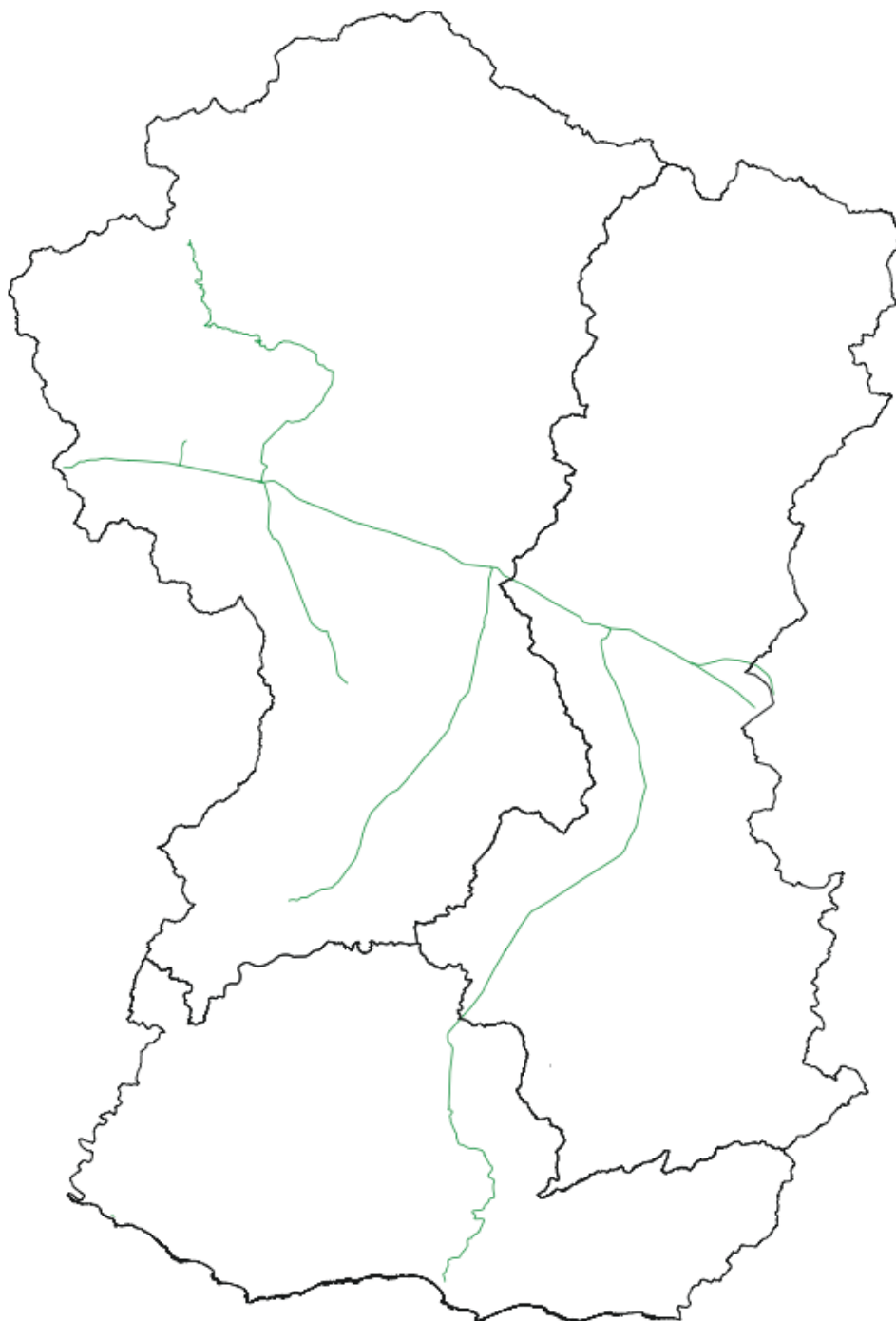


Maqueta (nalizada

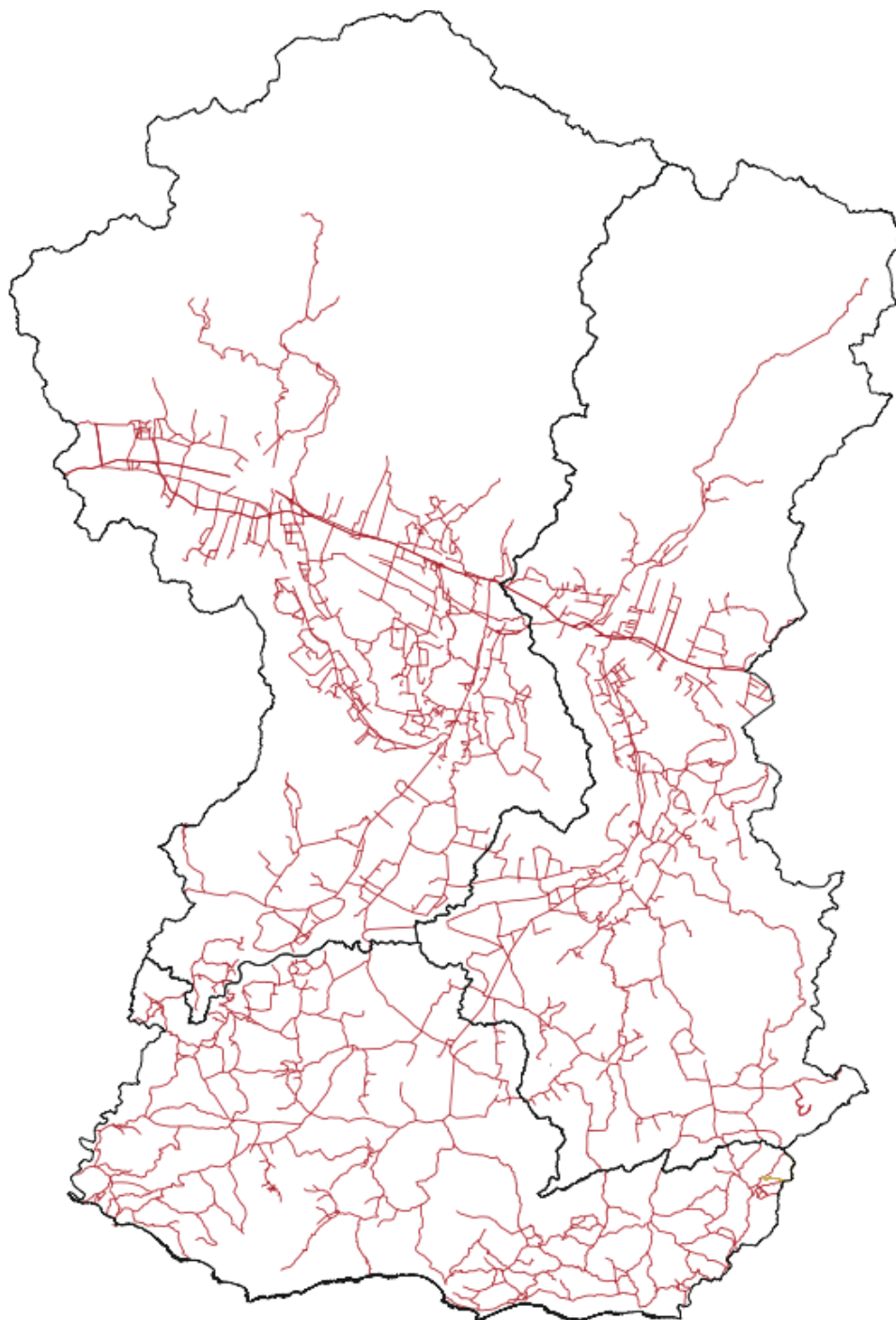
08

REDES Y LAGOS

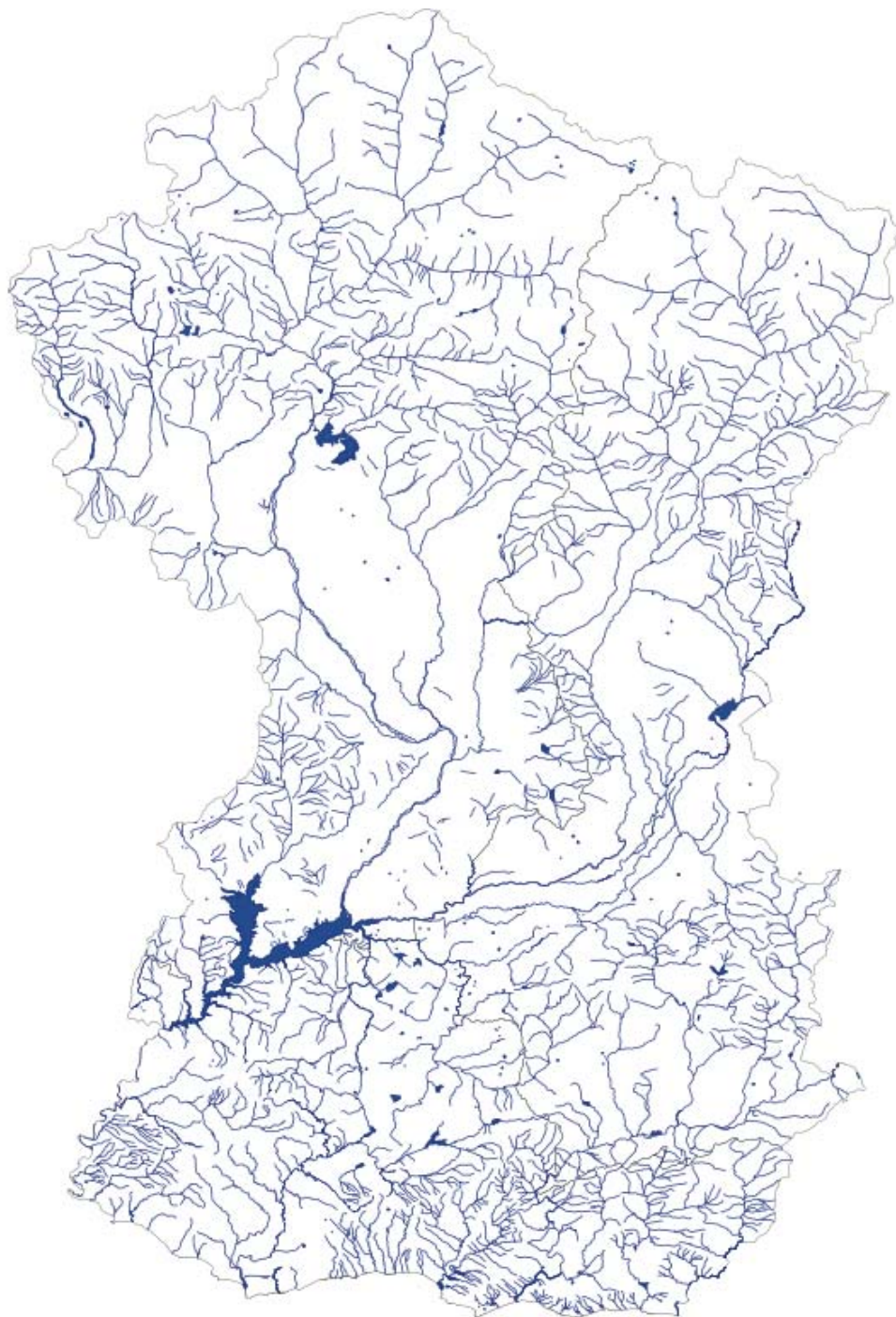
RED FERREA



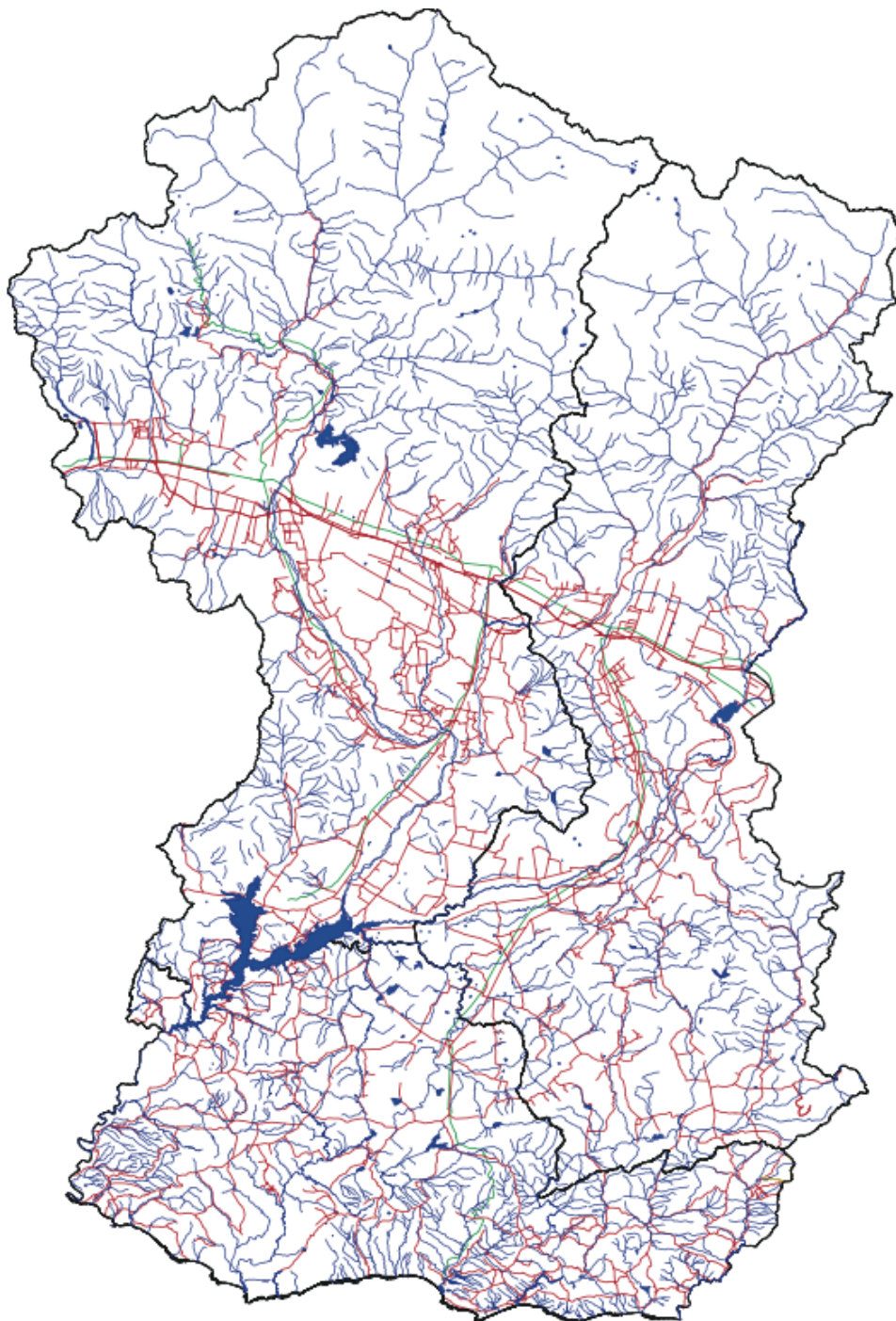
RED VIAL



RED HIDRIGRAFICA



TODAS LAS REDES



CONCLUSIÓN

En esta primera etapa se encontró cuales son las características geográficas, climáticas, recursos naturales y posibilidades de la región, estas características le dan un valor único a la región por su posibilidad de generar productos de alta calidad y reconocimiento mundial pues la zona central de Chile y en específico el valle central se encuentra un clima privilegiado que no se encuentra en muchos lugares del mundo y esto le da la posibilidad de generar grandes vinos, tanto así que enólogos de Europa encontraron el clima que se necesita y las características geográficas ideales para producir cómo lo hacían en Europa. Y mediante esta información se da pie a continuar investigando que más produce la región y qué valor han de tener para el país, además se da pie a poner en valor mediante la información y educación a cómo hacer visible las riquezas de la región.

INTRODUCCIÓN

En esta segunda etapa la investigación se centra en entender que se considera patrimonio y que no. En esta investigación se reúne la información obtenida tanto por testimonios de habitantes de la región como de los textos históricos ofrecidos por las municipalidades y además que es lo que el Ministerio de la culturas, las artes y el Patrimonio considera patrimonial como institución gubernamental encargada de implementar la convención 2003 para la salvaguardia del patrimonio cultural material e inmaterial de Chile, y con estos antecedentes sintetizar la información y darles un espacio expositivo en lugares públicos de los pueblos y ciudades de la región, para ello se propone una estructura expositiva que rescata algunas técnicas artesanales de la zona.

La investigación abarca información del patrimonio, productos con denominación de origen, rutas comerciales y luego pasa a investigación de la historia de la región abarcando antecedentes de antes de la llegada de Españoles, cuales comenzaron a ser las producciones que generaba la región y la historia del corregimiento de Colchagua y Rancagua y con estos se da paso la investigación de los productos típicos de la región.

PATRIMONIO

Que es el patrimonio cultural

El patrimonio cultural es el legado que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras.

Abarca no solo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial. Este legado es una riqueza frágil, y como tal requiere políticas y modelos de desarrollo que lo preserven y salvaguarden, ya que una vez perdidos no son recuperables.

Conceptos de patrimonio a lo largo de la historia

Mediados del siglo XVIII

Durante la ilustración, caracterizada por una fe absoluta en la razón humana, se generó un quiebre radical respecto del pasado, lo que motivó, a su vez, la aparición de una cultura de la preservación y del coleccionismo. La idea era mantener la memoria de dicho pasado como referente común de una sociedad que avanzaba hacia la modernidad e industrialización. En esta época el patrimonio solo atesoro aquellas obras calificadas como “maestras” y surgidas de los llamados “genios”. Los únicos elementos dignos de ser conservados y transmitidos serían monumentos antiguos y obras artísticas singulares.

Coleccionismo

La práctica del coleccionismo fue uno de los hechos fundamentales a la hora de concebir las obras del pasado como patrimonio, ya que significó otorgarles a objetos de otras épocas un valor especial, solo por el hecho de pertenecer a períodos concretos de la historia. En este sentido, el coleccionismo puede considerarse un antecedente del museo.

Revolución francesa

Uno de los efectos más importantes que desencadena la revolución francesa en la noción del patrimonio es la democratización de los bienes culturales, herencia del pasado, si bien el concepto aún se circunscribía a monumentos y objetos de arte, ahora es el pueblo el depositario de este beneficio, lo que llevaba a aparejado la construcción de un aparato administrativo estaba para su protección.

Siglo XIX

Durante este siglo, el patrimonio deja de ser considerado solo como la herencia de un pasado, al atribuírsele el valor de documento. Ya no era un mero objeto valorado y legitimado por su antigüedad, sino que también apreciado por la capacidad de ser el testimonio que nos comunica una parte fundamental de la historia humana. De esta manera el concepto de patrimonio comienza a proyectarse más allá de los objetos materiales, para configurarse como un bien cultural, como testigo de una cultura.

Patrimonio como bien común

A partir del siglo XX, el patrimonio comienza a vincularse a la sociedad, a la colectividad, transformándose en un “bien comunicado” que adquiere su sentido sólo cuando los ciudadanos lo valoran y reconocen como propio. De esta manera, se comienza a usar el concepto de patrimonio cultural, ya que representa un nuevo espacio de valoración y conocimiento de la identidad de un colectivo.

La noción de patrimonio cultural

El año 1945 la UNESCO desarrolla una doctrina que afirma que existe un tipo de bienes llamados bienes culturales, “cuyo carácter especial les confiere un valor superior intemporal y universal, que requieren ser protegidos por todos los estados conjuntamente ya que son herencia común de toda la humanidad”. (UNESCO, convención de La Haya 1954.)

Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Chile

“El patrimonio cultural es un conjunto determinado de bienes tangibles, inmateriales y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien-individuo o colectividad-, afirma su nueva condición”. (DIBAM, memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. Documento, Santiago, 2005).

“El hecho de que el patrimonio cultural se conforme partir de un proceso social y cultural de atribución de valores, funciones y significados, implica que no contribuyen algo dado de una vez y para siempre sino, más bien, es el producto de un proceso social permanente, complejo y polémico, de construcción de significados y sentidos.

Como la UNESCO a subrayado, el término patrimonio cultural no siempre ha tenido el mismo significado. Actualmente, esta es una noción que incluye expresiones del pasado y de la cultura del presente. Si en un momento dicho concepto estuvo referido exclusivamente a los monumentos, en la actualidad se incluyen otras categorías tales como la de patrimonio inmaterial”. (Dibam, memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. Monumento, Santiago, 2005).

Patrimonio cultural

Material: monumentos históricos, zonas típicas, monumentos públicos, monumentos arqueológicos, santuarios de la naturaleza.

Inmaterial: conocimientos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales tradicionales, tradiciones y expresiones orales, usos sociales y actos festivos, las artes del espectáculo.

Patrimonio material mueble

Objetos de importancia cultural que son expresión de la creación humana o la evolución de la naturaleza y que tienen un valor arqueológico, esté dentro de bienes inmuebles o enterados, ya sea en lugares de interés arqueológicos o históricos o en otras partes.

Patrimonio material inmueble

Sitios arqueológicos, vestigios de culturas pasadas, edificios, conjunto de edificios tradicionales u otras construcciones de valor histórico, científico, artístico o arquitectónico, religioso o secular, ya estén sobre o bajo tierra.

Patrimonio cultural inmaterial

Usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio.

Convenciones UNESCO que promueven la diversidad cultural

Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural (1972): su finalidad es la preservación de edificaciones y lugares de valor universal excepcional. Ha sido ratificada por la mayoría de los Estados Miembros de la Unesco. Esta es la convención más conocida de la organización, especialmente por su lista de patrimonio mundial, en la que el comité que dirige esa convención ya ha descrito más de mil sitios de valor universal excepcional.

Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (2003): su finalidad es salvaguardar el patrimonio inmaterial de la humanidad, siendo suscrita a la fecha por 150 países. Este instrumento difiere sustancialmente de la convención del patrimonio mundial por su enfoque y alcance, pero se ha inspirado profundamente en ella para algunas de sus disposiciones, a saber, las relativas a los órganos rectores, las listas, el fondo y las contribuciones de los Estados Miembros.

Convenciones sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales (2005): su finalidad es promover la diversidad cultural mediante el fortalecimiento de la cadena de esfuerzo creativos, desde la producción hasta la distribución/difusión, y el acceso y disfrute de las expresiones culturales (música, artesanía, pintura, artes del espectáculo, etc).

17 de octubre del 2003, sede de la Unesco en París

a asamblea general de la Unesco aprueba la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial como un instrumento efectivo para proveer a los Estados Miembros de la ONU un marco normativo que atiende a las necesidades de reconocer, valorar y fortalecer los diversos elementos culturales que constituyen patrimonio inmaterial para las comunidades y las personas que lo hacen sostenible.

Objetivo principal: entregar las orientaciones para salvaguardar usos, expresiones, conocimientos y técnicas que comunidades e individuos reconocen como parte integral de su patrimonio cultural.

Finalidades de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
Como se evidencia en el título de la convención esta es su finalidad principal. Al ratificar los Estados Miembros adquieren la obligación de salvaguardar el patrimonio inmaterial en sus territorios; varios artículos de la convención ilustran como se ha de cumplir esta obligación.

El respeto del patrimonio cultural inmaterial pertenecientes a las comunidades, grupos e individuos

La convención promueve el respeto del patrimonio cultural inmaterial perteneciente a las comunidades, grupos e individuos, luchando contra la indiferencia, la intolerancia y otras actitudes negativas, las cuales pueden presentarse en las comunidades en relación con su propio patrimonio inmaterial y también en el público en general y en organismos de Estado. Las actitudes negativa, especialmente cuando son expresadas por los grupos sociales más poderosos o autoridades, pueden limitar la transmisión sostenida del patrimonio inmaterial.

La sensibilización en el plano local, nacional e internacional en torno a la importancia del patrimonio cultural inmaterial

La convención también busca promover la sensibilización general sobre el rango y la profundidad del patrimonio inmaterial, así como la importantes funciones que desempeña dentro de las comunidades y los pueblos de todo el mundo. En particular, la convención trata de promover su reconocimiento recíproco por parte de todas las comunidades y los grupos, tanto en el plano como en el plano nacional como internacional. Así mismo, la convención fomenta la sensibilización respecto de la importancia del patrimonio inmaterial como pilar de la diversidad cultural y fuente principal de la creatividad humana.

La cooperación y asistencia internacionales

Como el enfoque de la convención es relativamente nuevo en la esfera de la gestión del patrimonio, se requiere seguir trabajando en la formulación de metodologías y compartir ejemplos de prácticas exitosas. Los Estados Miembros se beneficiarán con la ayuda colectiva, ofreciendo y compartiendo sus técnicas y experiencias. Esto puede facilitar la identificación de sus actividades de salvaguardia de manera más precisa, eficiente y eficaz desde el punto de vista de los costos. De forma particular, la convención promueve la cooperación entre los Estados Miembros que comparten elementos específicos del patrimonio inmaterial, que puede incluir la presentación de candidaturas conjuntas para su inscripción en las listas de la convención.

Directrices operativas para la aplicación de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
A partir del artículo 7º de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (Unesco, 2003), el año 2008 fueron aprobadas las primeras directrices operativas para la aplicación de la convención.

En su función como instrumento de gestión, las directrices operativas no son inmutables; es decir, pueden ser modificadas según necesidades conceptuales, de revisión y de mejoramiento de su calidad pragmática. Por lo mismo, las directrices operativas han sido modificadas en los años 2010, 2012, 2014, 2016 y 2018 por la asamblea general de los Estados Miembros de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

En su última versión (año 2018), junto con actualizar procedimientos y criterios, las directrices operativas se enfocan ahora en fundamentar las acciones en torno al patrimonio inmaterial y su vinculación con el desarrollo sostenible.

POESÍA LOCAL

El patrimonio es lo que se hereda y transmite. Resulta de un proceso con dos mecanismos: el de heredar y el de preservar una parte de ellas para transmitirla a las generaciones siguientes. Transmitir el patrimonio conlleva una inevitable selección de lo heredado. Las transformaciones territoriales generan la aparición de nuevos elementos culturales, la transformación de algunos de los existentes y la desaparición de otros. Transmitir el patrimonio local implica ayudar a quienes nos suceden a conocer, a valorar y a valorizar un gran número de componentes de la cultura local.

Marcelo Champredonde, 2016

La primera imagen que evoca la idea de patrimonio es la de una posesión preciada e incluso, la de un tesoro. En aras de rigor, es preciso establecer criterios de acotación ya que no todo aquello que forma parte de un territorio puede ser concebido como patrimonio. Consideramos que estos atributos de(n)itorios son fundamentalmente su anclaje espacial, temporal y cultural. El patrimonio, aquí entendido como patrimonio cultural, es una expresión de la cultura, de las identificaciones de los grupos y de las comunidades. El patrimonio tiene un sentido comunitario, de identificación colectiva ampliada; recupera memorias, ritualiza sociabilidades, selecciona bienes culturales y transmite legados para el futuro.

Jorge GaruÍ, 2016

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN CHILE

Norte grande

Orégano de la Precordillera de Putre
Aceitunas de Azapa
Maíz Lluteño
Limón de Pica

Norte chico

Aceite de Oliva del Valle del Huasco
Esencia de Huasco Alto (Pajarete)

Centro

Manos de Isla Negra
Dulces de La Ligua
Sabor Limachino
Chicha de Curacaví
Dulces de Curacaví
Viñedos Casablanca Route
Sandía de Paine
Corazón de Paine
Chamantos y mantas corraleras de Doñihue
Sal de Cahuil - Boyeruca Lo Valdivia
Alfarería de Pomaire
Crin de Rari
Loza de Pilén
Puerro Azul de Maquehue
Mieles Altos de Cantillana Producida en Alhué 100% Natural

Sur

E

Insular

E

Sur

Alfarería de Quinchamalí
Tomate Angolino
Prosciutto de Capitán Pastene
Piedra Cruz
Sidra de Punucapa
Cerveza Valdiviana Región de Los Ríos
SIPAM Chiloé
Cordero Chilote
Chupallas de Ninhue
Puerro Azul de Maquehue
Azul Rapa Makewe

Insular

Atún de Isla de Pascua
Langosta de Juan Fernández
Cangrejo Dorado de Juan Fernández
Joya Negra del Pacífico

RUTAS

Las rutas comerciales formaron, a la vez, su fortaleza y su debilidad. La parte débil se hallaba, en la ausencia de puertos ni muelles en el sector, lo cual le impidió el desarrollo del transporte marítimo. A ello se suman los obstáculos físicos del relieve, tanto en la cordillera de la Costa como en la de los Andes, junto a sus torrentosos ríos y esteros. La ausencia cultural de las grandes obras de Ingeniería en el Imperio Español determinó que en los primeros trescientos años de historia no se realizaran puentes importantes ni demás obras de arte para mejorar la transitabilidad. No existían caminos carreteros en estos corregimientos: todo transporte se realizaba por caminos “de herradura”, con mulas y caballos.

A pesar de la precariedad, las rutas “de herradura” aseguraron la conexión entre zonas de producción locales y mercados de consumo, especialmente con Santiago y Concepción, y con el puerto de Valparaíso.

Las rutas de la época colonial en esta región fueron principalmente tres: el Camino Real de la Costa o de la Sal; el Camino Real del Centro y el Camino Real de la Frontera. En el periodo colonial, el más importante fue el primero. Se extendía a lo largo de todo el borde costero, desde la boca del Rapel, en Navidad, hasta el límite sur del corregimiento, en Vichuquén. Allí se prolongaba hacia el sur, para tocar Iloca y llegar a Nueva Bilbao, en la desembocadura del río Maule. Hacia el norte, desde el Rapel, este camino seguía, hasta Valparaíso; o bien giraba hacia el noreste para llegar a Santiago.

El Camino Real de la Frontera es el que más atención ha merecido de la historiografía chilena, por coincidir luego con la longitudinal norte-sur, Ruta 5. Tanto Barros Arana (2000) como Villalobos (1990) se refieren a este camino, el cual era paralelo a la cordillera de los Andes, pasando Rancagua, Requinoa, Rengo, Pelequén, San Fernando y Chimbarongo. Posteriormente, este camino se prolongaba hacia el sur para tocar Curicó, Talca, Linares y Chillán. Solo era transitable a caballo y demoraba un viaje de diez días para llegar de Santiago a Concepción. Era impracticable para las carretas, debido a los accidentes topográficos, sobre todo frente a la imposibilidad de cruzar los grandes ríos por faltas de puentes. El primer viaje en vehículo con ruedas por este camino se concretó en 1792 (Villalobos, 1990: 67). A lo largo de esta ruta se levantaron las principales haciendas de la región. Y en estas se fundaron las ciudades más importantes, como Rancagua (1743) y San Fernando (1742).

Menos conocido es el Camino Real del Centro. Este fue poco mencionado en la historiografía y es bueno tenerlo en cuenta para contrapesar la complejidad del sistema de transporte y producción de la Región de O'Higgins. El Camino Real centro comenzaba en Melipilla, continuando por Alhué, Santa Inés, Lllallauquén, Pichidegua, Peumo, Colchagua, Lihueimo, Los Coipos, Lolol y Las Palmas, bajando luego al pueblo de indios de Mataquito, donde cruzaba el río por el balseadero de Tonlemu. Este era preferido pues facilitaba el cruce de los ríos y evitaba vadear el peligroso Teno.

Esta ruta serviría como referencia para delinear las características de las haciendas otorgadas, vendidas o compradas a través de la misericordia real. Por ejemplo, el 31 de marzo de 1609, el gobernador chileno le dio a Francisco Paniagua 500 bloques de tierra en Santa Cruz, bordeados por un lado por Chimbarongo y por el otro por el Camino Real, que conducía de Lihueimo a Las Palmas. Poco después, el 21 de agosto de 1618, el sargento Luis Rodríguez de la Cueva recibió 600 bloques en Santa Cruz y tenía "colinas que drenaban sus laderas hacia el camino real de Mataquito a Lihueimo" como límite.

El Camino del Centro fue importante en los siglos XVI y XVII. Conectó las tierras del Valle de Colchagua con los mercados metropolitanos y aseguró un nivel relativamente alto de actividad en la región. Los arrieros circulaban por esta calle, aseguraban el suministro de víveres y tiendas en las granjas y ofrecían la posibilidad de enviar los productos de los agricultores a los mercados. De esta manera, se promovió la vida socioeconómica local y se crearon las condiciones para el crecimiento urbano. Esta fue la razón por la cual el gobernador de Chile decidió en 1626 que el lugar más adecuado para la fundación de la primera ciudad del Corregimiento era precisamente el Valle de Colchagua, posiblemente en Santa Cruz. El contra pedido de Madrid frustró este proyecto. Sin embargo, esta decisión es un indicador del dinamismo que el centro de la ciudad logró en el siglo XVII.

[Actualmente, el tramo Santa Cruz-Lolol es la ruta I-70; y Lolol-Mataquito es la ruta I-72]

10

Historia

La historia abarca de antes de llegada de los españoles hasta los corregimientos de Colchagua y Rancagua

Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas tenían sus propias plantas y animales. Llamas y guanacos; pescados y mariscos; maíz, quinoa y cocos de palma; cochayuyos y luches, formaban las bases de un rico patrimonio alimentario local. Para condimentar y conservar sus alimentos, los indígenas usaban sal de Cáhuil, ají y la técnica del ahumado; con estos elementos se desarrollaría también el merkén.

Cuando los españoles llegaron a la actual Región de O'Higgins, tendieron a sobrevalorar sus alimentos tradicionales y a minimizar el valor de los productos nativos. El aparato productivo de las haciendas se orientó principalmente al cultivo del trigo y la crianza de vacas y ovejas. El trigo fue la principal producción regional, tanto para abastecer el mercado interno como para exportar a Perú. El Corregimiento de Colchagua produce cien mil fanegas de trigo al año, que es un tercio de la producción total chilena. Esta enorme cantidad hizo necesario construir molinos. Los españoles introdujeron la tecnología del molino hidráulico para utilizar los cursos de agua que Juían desde los Andes hasta el Pacífico. Los molinos se han convertido en una parte importante del paisaje cultural de la región desde el siglo XVII. En el censo de 183, se registraron 39 molinos de pan en Rancagua y 64 en Colchagua.

Seguía en importancia la producción animal, está orientada a abastecer el mercado interno y las exportaciones. Algunos fueron enviados a las tropas del rey, que se establecieron en Concepción y Valdivia Fort. La exportación de Charqui a Potosí, el mercado más rico de Estados Unidos en los siglos XVII y XVIII, también fue relevante. Las haciendas de esta región se caracterizaron por la abundancia de su ganado, que también generó una cultura de equitación, que formó la base para el futuro rodeo. En tercer lugar, la economía tradicional se centraba en el cultivo de la vid y la producción de vinos y aguardientes. Además, se crearon huertos en los que se cultivaron frutas de pepita, carozos, cítricos y otras plantas de origen europeo.

Los pescados y mariscos a lo largo de la costa también fueron valorados por los españoles, especialmente durante la Cuaresma, para respetar las reglas del ayuno y la abstinencia. Los conquistadores españoles. Sin embargo, los pueblos de la tierra han logrado mantener vivos estos hábitos alimenticios. Poco a poco, los españoles y sus hijos mestizos comenzaron a abrir grietas en el muro del prejuicio europeo y aprendieron a apreciar la comida de origen indígena. La presencia de tarros de miel de palma en las granjas del siglo XVIII es evidencia de estas tendencias. A esto se agrega la actitud de las criadas locales, que han adoptado la costumbre tradicional de usar sus cochayuyos como parte de la dieta recomendada para sus patrones españoles.

De esta manera, se ve que la interacción de la comida doméstica y europea es la base del patrimonio alimentario regional actual, el resultado de los procesos históricos vividos. Aquí, los grupos humanos intentaron adaptarse a los paisajes locales, donde fundaron sus instituciones, establecieron rutas y círculos comerciales, y desarrollaron sus propias estrategias de desarrollo local.

La producción animal fue el motivo principal de los bienes de Rancagua y Colchagua en los primeros siglos de la colonización española. Los grandes terratenientes concentraron sus recursos e inversiones en introducir y criar ganado en el área como mecanismo para la integración regional en la economía colonial. Esto fue reconocido por Diego Rosales a mediados del siglo XVII cuando señaló que en estos valles “numerosas manadas de cabezas y ganado menor pastan y generalmente la parte más cultivada, rica y fértil de todo el reino” (Rosales) 1674: 263 ; Lizama 1909). Los inventarios de bienes, testamentos y cartas de dote de la época muestran la hegemonía del ganado dentro de la riqueza local, especialmente ganado, ovejas, cabras y caballos.

La cultura del caballo refleja el prestigio que lograron los animales europeos importados a Colchagua. Ser dueño de un caballo hizo un gran cambio de estilo de vida porque viajar se volvió mucho más fácil. El caballo fue el gran medio de transporte durante todo el período colonial en la región; El tiempo de viaje cambió por completo y se confirmó el reconocimiento del caballero. Una cultura específica surgió alrededor del caballo, caracterizada por la vestimenta que completó la figura de prestigio, como los Chamantos de Doñihue y los Chupallas de La Lajuela; También había una variedad de productos artesanales llamados herramientas Huasos, que incluyen sillas de montar, botas, espuelas, estribos tallados en madera, riendas y otros artículos de guarnicionería y ferretería. Esto estableció las profesiones, desarrollaron sus profesiones como herreros, guarnicioneros y talladores de madera y ayudaron a modelar la figura del Huaso chileno, que se ha transmitido hasta el día de hoy como un símbolo de la región de O'Higgins.

La débil presencia del estado marcó los primeros dos siglos de historia regional. Los colonialistas españoles no estaban interesados en promover ciudades que pudieran movilizar recursos económicos, sociales y culturales. Durante dos siglos, estas áreas carecieron de ciudades y consejos; No tenían instituciones autónomas que pudieran tomar sus propias decisiones. Por el contrario, fueron dirigidos por autoridades unipersonales, los Corregidores, quienes respondieron directamente al gobernador de Chile.

Desde un punto de vista administrativo-político, esta región tenía dos municipios. El municipio de Colchagua (fundado en 1593) se extendió desde los ríos Cachapoal y Rapel en el norte hasta los ríos Teno y Ñeluhue en el sur. y el municipio de Rancagua (1694), formado por el Maipo al Cachapoal-Rapel; ambos iban desde los Andes hasta el Pacífico (Cobos, 1989). La población estaba dispersa dentro de estas habitaciones, pero su número era considerable. En 1625, Colchagua tenía 590 españoles, un poco menos que Coquimbo (700) pero más que las ciudades de Quillota (570), Cuyo (480), Maule (180), Aconcagua (140) y Melipilla (90) (Fernández, 1627: 349) .1 La población de Colchagua aumentó a 11,000 a fines del siglo XVII y a 41,000 en 1778 (Muñoz, 2003; Cobos, 1989: 77).

Los grupos étnicos subalternos formaron una parte importante de la población colonial de Colchagua. Antes del siglo XVII había 7.500 indígenas; En 1778 había 3.800 indios, 3.800 mestizos y 3.000 mulatos y negros (Cobos, 1989: 77). La fuerte disminución de la población local se debe en gran medida a las duras condiciones de vida. Los grupos étnicos subalternos fueron sometidos a la esclavitud a través de la encomienda o la esclavitud. La esclavitud indígena fue abolida en 1674, aunque permaneció vigente hasta fines del siglo XVII. La esclavitud afroamericana, por otro lado, permaneció legal hasta después de la independencia. Los esclavos (indios o afroamericanos) tuvieron que soportar trabajos forzados, marcas de quemaduras (como el ganado) e incluso castraciones en caso de fuga. (Muñoz, 2003).

Durante el período colonial, las vidas de los pueblos indígenas y afroamericanos se caracterizaron por el dolor y el abuso de poder. Para los conquistadores, no son más que recursos para crear riqueza.

Los grupos étnicos subalternos hicieron valiosas contribuciones al desarrollo del territorio y al patrimonio agrícola y alimentario. Han contribuido con su trabajo y en muchos casos con su creatividad. Cultivaron las plantas e hicieron vino y otros alimentos agrícolas; Los afro-chilenos fueron los mejores carpinteros y albañiles. Herreros, caldereros y caldereros; Enólogos y mulas. También fueron excelentes artesanos para garantizar el suministro de la industria del vino y para fabricar jarras de arcilla, botellas de cuero, barriles y otros elementos esenciales para la actividad. A esto se suma la contribución de color y alegría en la temporada de cosecha con sus bailes y su música. Se las arreglaron para utilizar los materiales disponibles para los instrumentos. Las jarras de arcilla cubiertas de cuero se convirtieron en instrumentos de percusión sólidos, que determinaron el ritmo del perreo de la uva y más tarde del popular festival.

A pesar de sus recursos humanos y naturales, el imperio retrasó políticamente la región. Han pasado 200 años desde que los españoles encontraron la ciudad allí. Las primeras ciudades se establecieron solo a mediados del siglo XVIII: Rancagua (1742) y San Fernando (1743). Este retraso significa privar a Colchagua de las instituciones políticas que tienen la capacidad de considerar los problemas locales, especialmente las leyes indias que protegen a los indios y esclavos. Tampoco pueden tomar decisiones que resuelvan problemas comunes, como las obras públicas que promueven la actividad económica.

El atraso de las ciudades de Colchaguinas contrasta con la velocidad que los españoles dedicaron a otras ciudades del Reino de Chile, donde las ciudades se fundaron muy pronto. Esto se refleja en los casos de Santiago (1541), La Serena (1549), Concepción (1551), Castro (1567) y Chillán (1580). La categoría de ciudad dio a estas áreas la oportunidad de establecer su propio consejo, que actuó como una caja de resonancia para los problemas locales. La ciudad también ha creado un mercado; atrajo a la población; Las órdenes levantaron sus monasterios allí y con ellos sus escuelas.

A principios del siglo XVII, se intentó establecer una ciudad en el pueblo de Colchagua. Este proceso fue liderado por el gobernador chileno Don Luis Fernández de Córdoba y Arce entre 1625 y 1629. El sitio elegido para la fundación es el Valle de Colchagua, probablemente la ubicación actual de la ciudad de Santa Cruz. El gobernador de Chile avanzó su proyecto hasta que tuvo que detenerlo en un orden superior. El gobernador mismo explicó esto en una carta al rey:

En muy buen estado tuve el fundar en el valle de Colchagua una villa para que se redujesen a ella todos los moradores [del valle]. Tendría grandes conveniencias hacer un cuerpo y república de muchas personas que en aquel distrito tienen haciendas y están derramadas por todo el [valle]. [No obstante], cesé con la ejecución de este intento por una cédula de V. M. que vino por el propio tiempo que trataba de esta fundación en que V. M. se sirve de mandar no se funde ninguna ciudad, ni villa sin expresa orden de su real persona (Fernández, 1627: 349).

11

Productos típicos

Los productos son la recopilación de aquellos elemento que tienen un origen en la región y los habitantes sienten como parte del patrimonio

Agua ardiente

El documento más antiguo que constata la elaboración del destilado data de 1613 con el testamento de Pedro Manuel, no es hasta muchos años después que el destilado es designado específicamente como pisco. Esto se forjó por el renombre que el aguardiente de pisco fue adquiriendo a lo largo de los años en todas las ciudades donde se llevaba y consumía. A partir del puerto de Pisco y del Callao, las botijas de “aguardiente de Pisco” fueron llevados a todas las ciudades del Virreinato, incluyendo Guayaquil, Panamá y Valparaíso, donde eran muy apreciadas por sus cualidades.

Al pasar por las aduanas de estas localidades eran registradas como “aguardiente proveniente del puerto de Pisco” o como “aguardiente de Pisco”

Los primeros documentos históricos que designan al aguardiente como pisco, datan del siglo XIX. Como ejemplo está la obra de William Bennet Stevenson. Una narración histórica y descriptiva de veinte años de residencia en Sudamérica (1829). En el año 1814 el escritor y viajero relata “El brandy, generalmente llamado pisco por el lugar donde es hecho, es de un buen sabor, y no tiene color como el brandy francés. Un tipo, hecho de la uva moscatel y llamado aguardiente de Italia, es muy delicado, teniendo el sabor del vino Frontignac y es muy apreciado.” En Chile, el origen del destilado se remonta igualmente a la época colonial. Las vides llegaron a Perú y luego a Chile por lo que la elaboración de aguardientes creció rápidamente, sobre todo en las regiones del norte del país.

En el siglo XX el interés en exportar el aguardiente a los países Europeos los llevó a desarrollar una denominación de origen. Su legislación se remonta a 1931 y la denominación de origen más reciente del año 1985. Para cumplir con los requisitos de toda denominación de origen que relaciona el producto al nombre de la región geográfica, procedieron a cambiar el nombre de la ciudad llamada Unión por el de Pisco Elqui.

Azudas

El origen de las norias hidráulicas o ruedas de agua, es incierto. Una primera pista nos las ofrecen las crónicas de Herodoto, en el siglo V a.C. En ellas se describe el uso de ruedas movidas por la corriente de las aguas del río Éufrates, para regar los jardines de Babilonia (Caro, 1954). Más adelante, en la época helénica, en Siria y Egipto, estas ruedas se perfeccionaron notablemente y se emplearon para elevar el agua desde el Nilo. Entre los romanos, con pequeñas variantes, el sistema contribuyó al regadío de los territorios de su vasto imperio.

Este tipo de riego ya aparece en "Los Diez Libros de Arquitectura de Vitruvio", obra que data del siglo I a.C. Allí se describen las norias y las azudas. Estas últimas ruedas movidas por la corriente se clasifican en dos tipos: la de canchales y la de tímpanos (Caro, 1954).

Referencias más precisas y abundantes sobre el uso de norias juveniles provienen de la época medieval y van desde los países islámicos del Cercano Oriente hasta las más diversas regiones de España. Ejemplo de estos estudios son los trabajos del historiador Al-Baladuri, en el siglo VII, o de Al-Muqaddasi, en el siglo X. También es digno de consultar el tratado de Geografía de Yaqut, en el siglo XII (De Miranda, 2007). Los tratadistas de mecánica árabe describen varios tipos de ruedas hidráulicas y, entre ellas, las ruedas de corriente hídrica, en la zona de Iraq y Siria

En el caso español, la influencia árabe no se expresa en la invención de estas ruedas hidráulicas ni en la difusión de ellas por el territorio hispano. En cambio, sí se atribuye a los musulmanes un uso más generalizado de las mismas. Justamente, cuando arriban a la península ibérica, aparecen estos objetos en forma de rueda con aspas que, movidos por la propia corriente del río, permiten elevar el agua a gran altura (Torres, 1940). La toponimia diseminada por la zona demuestra la existencia de norias en muchos pueblos. Asimismo, la abundancia de vocablos árabes alusivos a la cultura hídrica vigentes hasta la actualidad, da una idea clara de la importancia que tuvieron las fuentes y mecanismos vinculados al agua en el período musulmán que media entre el siglo XII y el siglo XVI.

Ruedas de agua en Larmahue, Chile

Un buen punto de partida de la investigación es el catastro que, con motivo del sismo del 27 de febrero de 2010, se realizó en Larmahue y Lo Argentina para verificar el estado de las azudas pertenecientes a esas localidades. En ese catastro es dable conocer no sólo los daños producidos por el terremoto, sino también el sistema de riego y el paisaje cultural que se asocia con las ruedas de madera.

Pero es imposible no intentar adentrarse en el origen de estos ingeniosos artefactos. Cuesta imaginar cómo llegaron hasta Pichidegua. Sobran las conjeturas acerca de su incorporación en la cultura hídrica campesina local. Una hipótesis sostiene que provendrían del sistema de hacienda impuesto por los primeros colonizadores hispanos, quienes trajeron consigo, desde el Levante español, las costumbres y modos de vida heredados, a su vez, de la cultura islámica.

No hay certidumbre, por cierto, de estas afirmaciones. Lo que sí se puede declarar como información fehaciente es que la construcción de la primera rueda en Larmahue se remonta a la primera década del siglo XX (Márquez de la Plata, 2009). Los datos anexos, sin embargo, no son enteramente comprobables: su construcción, atribuida a Celso Zamorano, respondió originalmente a la necesidad de obtener energía eléctrica, empresa que no tuvo el resultado esperado debido a la insuficiente fuerza de la corriente del Canal Almahue. Su autor decidió, entonces, orientar el uso de la rueda a la agricultura, con el fin de mitigar los efectos adversos que derivan del ambiente seco, tan propio de los campos de Larmahue (Pereira, 1999).

Ante el éxito de esta primera rueda de agua, la creación de Zamorano fue reproducida por los agricultores vecinos. Se multiplicaron, entonces, sucesivamente, las ruedas a la vera del Canal Almahue, comenzando por el sector de Lo Argentina, siguiendo por Viceparroquia y Portezuelo, hasta llegar, finalmente, a otros sectores de Pichidegua (Pereira, 1999).

El periodo de uso de las ruedas de Larmahue está determinado por la apertura de las compuertas del Canal Almahue: comienza a mediados de septiembre y finaliza en el curso de los primeros días de mayo. Por lo general, las ruedas cuyo diámetro fluctúa entre los 5 y los 8 metros están en funcionamiento durante 24 horas y giran a una velocidad promedio de 1 revolución por minuto. Esta velocidad se traduce en un rendimiento de 7/8 de litro por segundo en cada vuelta (600 m³ al día). Durante los meses de invierno (junio-agosto) las compuertas del canal se cierran para comenzar la limpieza. Es en estos meses cuando los propietarios aprovechan para realizar las reparaciones a las ruedas de agua. Cada una de las ruedas de Larmahue está en condiciones de regar desde un cuarto hasta tres hectáreas, lo que permite satisfacer el regadío de los cultivos de una pequeña propiedad agrícola. Ruedas mayores, como las de los fundos San Roberto, El Asta y La Puntilla, están en condiciones de regar extensiones que median entre las 10 y las 30 hectáreas.

El riego por gravedad llamado también de superficie está ligado directamente con las azudas, puesto que a través de ellas se conduce, por gravedad, el agua hasta las parcelas, aprovechando el desnivel del terreno hacia el sur del río Cachapoal. Las aguas se distribuyen equitativamente en toda la superficie del suelo. No es de extrañar, por lo tanto, que un 78% de los agricultores hayan decidido conservar esta tradicional modalidad durante varias décadas.

Con el tiempo las ruedas se convirtieron en el obligado referente del paisaje cultural y de la actividad agraria de Larmahue, cualificada por el secano costero de la zona.

Pero más allá de los deterioros intrínsecos que se produjeron en las propias ruedas, las consecuencias tras el sismo de 2010 redundaron en problemas económicos, territoriales, culturales. Y, por extensión, sobrevinieron efectos sobre el ánimo de la comunidad.

En términos cuantitativos, se registraron 34 ruedas de agua en el sector de Larmahue. De ellas, 17 fueron seriamente afectadas, al punto que 6 terminaron por desaparecer. La fatiga de material es una de las razones. Pero, sin duda, el origen del mal se concentra en la falta de mantención por parte de los encargados.

Aceite de oliva

Cuando en 1492 Cristóbal Colón llegó a América también trajo consigo cientos de variedades de especies que se mezclaron con la flora y fauna nativa. Los primeros olivos llegaron desde Sevilla a las Indias del Oeste (Caribe) y más tarde se propagaron al resto del continente. En 1560, ya había plantaciones de olivos en México, y luego llegaron a Perú, California, Argentina y Chile.

La industria olivícola nacional se formó recién en 1952, cuando don José Canepa Vaccarezza, incorporó a su empresa tecnología traída desde Italia y descubrió el potencial de la olivicultura nacional. Algunas pequeñas empresas apostaron también por seguir su ejemplo pero fue recién a fines de los años 90 cuando se dio paso a fuertes inversiones, estrategias de comercialización y las primeras exportaciones de productos, escribiéndose así un nuevo capítulo en el desarrollo del sector.

Aceites frescos y muy frutales dieron comienzo a la olivicultura moderna en Chile, marcada por la introducción de las principales variedades aceiteras utilizadas a nivel mundial y la más moderna tecnología de producción en materia de sistemas de propagación, poda de formación y mantención, nuevos marcos de plantación, sistemas de fertilización y riego, manejo fitosanitario y de suelos, sistemas de cosecha, entre otros adelantos.

Hoy Chile posee más de 24.000 hectáreas plantadas de olivos para la extracción de aceite de oliva y año a año aumenta dicha producción. En 2019 se estima que la producción nacional fue de 18.500 toneladas.

Bonete huicano

El bonete huicano es un sombrero especial del Huique, que se caracteriza por sus materiales y decoración. A diferencia de Chupallas hecha de paja de trigo o teatina, el bonete huicano está hecho de lana prensada. Su forma puntiaguda está inspirada en un típico sombrero español que se extendió en las zonas rurales en el siglo XIX. En la memoria del lugar, el capó permanece como elemento patrimonial: “Son las doce y hay que ir a almorzar. A esta hora todo se detiene en aquel bello lugar, y hombres con hermosos bonetes, sombreros únicos, bordados con paisajes del lugar, y mantas hechas por mujeres del pueblo” (Quintanilla, 2013).

La decoración es otro elemento especial del bonete huicano. No tiene guardas o cintas doradas o plateadas, al igual que los sombreros de castor que a los españoles les gustaba usar durante el período colonial. La característica del sombrero huicano es su bordado colorido: la mano experta es responsable de diseñar la expresión original de animales salvajes o escenas ecuestres; en algunos casos, los patrones bordados intentan evocar la fachada de la hacienda, incluida la iglesia y su torre.

Según declaraciones publicadas en y alrededor de la hacienda Huique, el bonete se usó en la década de 1920. Fue anunciado por las autoridades de la hacienda como una insignia para los administradores y capataces del sitio. Esta gran propiedad tenía numerosos empleados.

Más de 3.000 campesinos trabajaron en la Hacienda Huique en tareas de producción agrícola y animal. La coordinación era responsable del órgano jerárquico de la hacienda, que consistía en una treintena de capataces y administradores. Formaron el grupo seleccionado de “hombres de a caballo” que eran responsables de la gestión y el control del trabajo de los trabajadores y jornaleros. Este grupo de empleados jerárquicos era el único que tenía derecho a usar el bonete Huicano.

El bonete huicano alcanzó una notable reputación en la década de 1930. En las (estas patronales y celebraciones religiosas, la hacienda organizó des(les para sus jinetes, y esta vez todos llevaban el sombrero. Se conservan las fotos del tiempo que registraron estos eventos.

Cabritas y victorias

El origen de las “cabritas” de Pichilemu está ligada a la historia esta comuna y se remonta a principios del siglo XX cuando eran el medio de transporte de los pasajeros que llegaban en tren a las estaciones colindantes ubicadas en las localidades de Alcones, El Lingue, Larraín Alcalde, hasta que el 5 de enero de 1926 se inauguró la estación de trenes de Pichilemu, Hoy en día las cabritas son uno de los elementos turísticos más atractivos de Pichilemu porque permiten a los turistas apreciar de manera amigable y lúdica el paisaje. El paseo tradicional que ofrecen los coches contempla la orilla de la costanera, tomando el sector de Infiernillo, donde se aprecia desde lejos Punta de Lobos, luego baja por el Parque Agustín Ross y el Centro Cultural hasta regresar a la costanera. Andrés González, cochero durante gran parte de su vida, señala que para los turistas es una experiencia memorable porque rescata una tradición que pertenece a la identidad “La atención que les brinda el cochero es fundamental porque la idea es que los turistas vengan una vez y vuelvan. A ellos les encanta el paseo al aire libre porque les da una nueva perspectiva del balneario”. “Creo que somos un gremio clave en la vida turística de la comuna. La buena atención al público es un punto fundamental porque la gente se va contenta cuando el cochero les cuenta la historia, además de recomendarles donde comer, dormir o los lugares que hay que visitar”.

Aproximadamente en 1918 aparece la primera victoria circulando por las calles de Rengo, llegando a conformar la agrupación de dueños de victorias, donde más de 30 de estos carruajes prestaban servicio a la comunidad renguina desde su paradero en la avenida Bisquert hacia las distintas calles de la ciudad.

Sin embargo, dado el alto costo de mantener las victorias y los reveses de la economía, sus propietarios los eliminaron gradualmente y los vendieron a coleccionistas y otras ciudades.

Contenedores de madera barriles

La hegemonía de los recipientes de arcilla se complementó con recipientes de madera: tuberías y barriles. Se han utilizado desde finales del siglo XVIII y se expandieron un poco en el siglo XIX. Su propósito no era mejorar la calidad del vino con el perfume del roble: en general, los recipientes tradicionales para el cultivo del vino hechos de roble chileno usaban Raulí u otras maderas que no le daban al vino ninguna propiedad sensorial, en el caso de las barricas de roble francés y americano, estos fueron utilizados en cantidades sustanciales desde la década de 1980. La viticultura agrícola en particular comenzó a apreciar cierto contenedor de madera: la tubería. Esta tradición se extendió a las regiones actuales VI, VII y VIII desde Rancagua hasta Chillán, incluidas ciudades como Peralillo, Villa Alegre, San Javier y el Valle de Itata. En estas salas se creó un vino típico del mundo chileno: el "Pipeño", que recibió su nombre exactamente por su conservación en las "pipas" de madera.

La chupalla

Las chupallas son sombreros de granja tejidos de lino que están muy extendidos en Chile, especialmente en el Valle Central. Son un producto típico estrechamente relacionado con el estilo clásico del Huaso chileno, un tema histórico en las zonas rurales. Junto con los Doñihue Chamantos y las espuelas plateadas, los Chupallas son un símbolo de la distinción entre la vestimenta típica chilena y las artesanías clásicas latinoamericanas.

La palabra Chupalla tiene sus raíces en el idioma quechua, que es nativo del Perú y se extiende a Chile durante el dominio inca. La palabra "Chupalla" o "Achupalla" se usó como un nombre común para *Fascicularia bicolor*, una especie fanerógama de la familia Bromeliaceae. Esta planta tuvo una importante presencia en la vida social de los grupos humanos instalados en Chile y a menudo sirvió como referencia para la identificación de ubicaciones geográficas, lo que se reflejó en la toponimia.

Los nombres de lugares en Chile han producido muchos lugares y asentamientos llamados Chupallas o Achupallas. Durante la Guerra de la Independencia cerca de Putaendo, la “Batalla de Akuparas” tuvo lugar en el cañón del mismo nombre (3 de febrero de 1817). A principios del siglo XX, se descubrieron siete lugares con este nombre: tres granjas (en Itata, Putaendo y Tabón), dos granjas (Itata y Villa Alegre), una colina (Huentelauquén) y un puerto (Alicahue) (Riso Patrón, 1924). Además, está el Cerro de Las Chupallas en La Ligua (Archivos Nacionales). Al mismo tiempo, cerca de Viña del Mar, se estableció la (nca Achupallas, que fue vendida y subdividida en 1950 para crear la ciudad actual del mismo nombre.

Calabaza

La cantimplora del arriero era calabaza romana. Era un recipiente eficiente para trasladar líquidos, asegurando la disponibilidad de agua para beber y preparar sus comidas, sobre todo para realizar largas travesías en territorios inhóspitos, o bien cuando el acceso al agua implicaba desviarse de la ruta o arriesgarse a llegar al fondo de un barranco para alcanzar el río. La calabaza ha sobrevivido hasta la actualidad como artesanía patrimonial de la provincia de Colchagua.

Chacolí

El chacolí de Doñihue forma parte de un conjunto cultural superior: la tradición chacolicera de Chile. Heredado de la cultura chacolinera vasca el chacolí chileno nació antes de la República. La evidencia documental muestra que, al comenzar la continuidad institucional del Estado de Chile (el 16 de febrero de 1817), el chacolí ya existía como producto patrimonial, claramente identificado y valorado por las élites. Era un fermentado, blanco, tinto o rosado, elaborado a partir de variedades españolas y criollas y producido desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.

Chicha

Entre 1861 y 1890, un tercio de la producción vitivinícola nacional correspondió a esta bebida, mientras los otros dos tercios se repartían casi equitativamente entre el vino y el chacolí. En el siglo XX, a pesar de disminuir su producción, la chicha de uva caló hondo en los corazones de los chilenos, transformándose en la principal bebida consumida durante las Fiestas Patrias y, además, comenzó a ocupar un lugar de privilegio para el Día de las Glorias del Ejército (Lacoste et al., 2015; Castro et al., 2016).

Cochayuyo

La tradición de consumir algas en Chile se remonta a los tiempos previos a la conquista española. De hecho, estas eran consumidas desde Perú hasta Chiloé. En el norte se le llamaba cochayuyo en lengua quechua y ckacktchi en lengua kunza (Pardo y Pizarro, 2005). En esos territorios se han encontrado restos de cochayuyo asociados a ofrendas fúnebres alimenticias. En tanto, en el sur se le llamaba kollof. El pueblo mapuche, además de consumirlo, relacionaban el cochayuyo con el chamanismo (Montecinos, 2005: 195). Asimismo, la práctica de secar el cochayuyo y el luche era común entre los pueblos originarios, como método de conservación para almacenarlo y transportarlo a lugares alejados de la costa (Pardo y Pizarro, 2008).

Tras la conquista hispánica, el cochayuyo perdió la centralidad que había tenido en el periodo anterior. Los españoles impusieron una fuerte resistencia al consumo de cochayuyo. Las algas no formaban parte de la dieta mediterránea que los conquistadores introdujeron en América y trataron de mantener en su vida cotidiana. Para los europeos, la mejor comida era la más parecida posible a la que acostumbraban a consumir en España. Ellos organizaron en Chile un sistema económico orientado a proveer esos alimentos: viñas para el vino; trigo para el pan; ganado vacuno, ovino y porcino, y algunas plantas frutales. Las algas no tenían lugar dentro de su dieta tradicional, por lo tanto, a partir de la conquista española, estas tuvieron un papel marginal en la economía chilena.

Chamantos

El chamanto y las mantas del corral de Doñihue representan una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas de Chile. Estas son telas de hilo de algodón mercerizado, conocidas como "hilo de chamantero", cuidadosamente elaboradas en el telar por artesanos especializados. El chamanto consiste en una prenda cuadrada o rectangular, con una abertura en el centro para introducir la cabeza, similar al poncho, pero de muy alta calidad, decorada con figuras representativas del campo chileno y su tradición huasa-campesina. La manta del corral, por su parte, tiene características similares al chamanto, pero en lugar de presentar figuras decorativas, tiene tiras de colores; Actualmente se utiliza como prenda distinguida en rodeos y festivales típicos y folclóricos del Valle Central de Chile. La elaboración de estas prendas es sofisticada y lenta: un tejedor necesita alrededor de seis meses de trabajo para hacer un chamanto.

El huaso chileno ha concentrado una parte importante de la producción artesanal nacional con sus herramientas y vestimenta. Montureros, espueleros, estribos, guarnicioneros y chupalleros se encargan de fabricar el equipo necesario para el hombre en la zona central. Dentro de la vestimenta tradicional del huaso chileno, las telas son indispensables. Entre estos se encuentran chamantos muy famosos, elegantes mantas de doble cara, ricamente ornamentadas que se usan en rodeos y fiestas. El pueblo de Doñihue, en las afueras de Rancagua, es actualmente uno de los pocos pueblos en nuestro territorio donde se ha conservado la tradición textil de hacer chamantos. Esta prenda es reconocida como una pieza artesanal clave, que revela los procesos de cruzamiento que ocurrieron en Chile, ya que el chamanto es una apropiación criolla de las telas mapuche originales.

Utilizando un telar vertical e hilos de seda, los joyeros producen estas prendas, que contienen hermosos motivos de su propio entorno en franjas de colores contrastantes, como copihues, hojas, varias flores, guías de vino, espigas, moras y pájaros. A veces, estos diseños tienen muchos años porque se transmiten a ciertas familias de artesanos de generación en generación. De esta manera, cada tejedora mantiene sus propios motivos, que nunca tiene de la misma manera en un Chamanto. Entonces cada pieza es diferente de la otra. Por lo general, se hacen por encargo y el período de facturación dura debido a la difícil ornamentación y la limpieza con la que se tejen los hilos finos, lo que convierte los chamantos en prendas lujosas y caras.

Charqui

El charqui (palabra de origen quechua que se refiere a la cecina) es la carne deshidratada, se le cubre con sal y se la expone al sol. Se usaba en antaño antes de la aparición del frigorífico (1883) y aún se usa en la actualidad para conservar la carne, por períodos prolongados. En las regiones andina y meridional de América del Sur se denomina charqui o charque a una forma de preparación de las carnes para su conservación durante períodos prolongados. Se corresponde con lo que habitualmente se denomina tasajo

Cobre labrado

Una labor que ha ganado distinción con importantes premios nacionales e internacionales, como el premio UNESCO otorgado a Juan Carlos Orellana en 2010 por el Tete Pato (especie de tetera realizada en cobre martillado).

La extracción de minerales como cobre y oro en la cordillera de la Costa y la de Los Andes ha sido antiguamente testimoniada en el país, desde el periodo conocido como Agroalfarero Temprano, con las culturas Bato y Llolleo, lo que se acentúa durante la cultura Aconcagua (Barrales, 2007; Cornejo, 1997; Falabella et al., 2015; Hermosilla, et al., 1997-1998; Monleón, 1980; Orellana, 1994; Pavlovic, 2001; Razeto, 2003; Sánchez, 1995; Sanhueza, 2013; Sanhueza et al., 2003 y 2009). El cobre, debido a su arraigo territorial, se ha con(gurado como una de las identidades relevantes de la Región de O'Higgins, asociada a modos productivos desarrollados a lo largo de la historia local (Fuentealba, 2009: 66).

Coco y Miel de palma

La tradición de valorar y consumir cocos y miel de palma se remonta al periodo prehispánico. Por su parte, los españoles también detectaron su presencia y, por lo anteriormente explicado, le dedicaron su atención. En los primeros años de la conquista, ya se mencionaba la palma como planta típica de Chile. A medida que se avanzó la colonización española, se hizo más clara la percepción sobre la palma y sus frutos. El jesuita Rosales dedicó una página completa a esta planta.

Cerámica de Pañul

La cerámica de la Sexta Región, de origen promaucae, se caracteriza por diseños de corte utilitario. La arcilla es muy fina y tiene una tonalidad más clara que las demás, por el tipo de tierra de la zona. En Pañul los artesanos dividen su producción según su ubicación en el norte de la zona realizan diseños más modernos, mientras que en el sur se hacen los más tradicionales y utilitarios. Actualmente es una cerámica que está en alza, porque es muy decorativa, incluso a algunos diseños se les incorpora enlozado blanco, lo que les da un toque más elegante.

La cerámica de Pañul se caracteriza por ser más resistente y poseer mayor durabilidad. Por esta razón, la oferta no se limita a piezas ornamentales, sino que también a piezas utilitarias, desde loza para mesa a ollas y bandejas para horno y cocina. Incluso uno de los artesanos, Rigoberto Rossel, trabaja en la elaboración de piezas de gran tamaño, creando vasijas y tinajas para guarda de vino.

La arcilla se extrae de yacimientos existentes dentro de la zona misma de Pañul. Son tres minerales diferentes, que se venden ya mezclados y listos para trabajar. De acuerdo con un artículo publicado en El Rancagüino, en 2015, los yacimientos son San Francisco, Audolina y Sofía. A esto el artesano le agrega una porción de agua y caolín. Marcela Ursúa¹⁸ comenta que este último se extrae de Litueche y que ellos lo compran purificado. Para Héctor Soto, la calidad de sus productos proviene precisamente de la mezcla de arcillas: “acá hay greda pero no hacemos artesanía de greda. La greda queda mal cocida, se desarma, no aguanta la temperatura de la arcilla. La arcilla puede llegar a más de mil grados, por eso puede ir al microondas; la arcilla aguanta el esmalte, la greda no”. Otros artesanos concuerdan con que el hecho de que se utiliza una mezcla particular de arcillas y esta selección es la que otorga la calidad y durabilidad.

Espuelas

Proviene de la palabra espuera, espuela primitiva destinada a picar la cabalgadura, consistente en una espiga de metal terminada en una rodaja pequeña con punta unida al talón por un arco metálico ajustable, sujeto al talón mediante correas.

No se sabe la fecha de invención y primeros usos de las espuelas, conociéndose desde la antigüedad. Se piensa que desde el momento que el hombre usó el caballo como cabalgadura, vio la necesidad de idear una especie de aguijón con el que se pudiera hacer reaccionar al animal dejando las manos libres para gobernarlo. Utilizó así los pies y adaptó al talón un objeto provisto de punta que pinchara los ijares del caballo.

La espuela se fabrica generalmente en hierro, acero, níquel o bronce, lo que hace posible decorarla con la técnica de ataujía que consiste en ensamblar filamentos de plata en ranuras previamente talladas sobre el asta y el pihuelo logrando bellos diseños. El pihuelo se decora también con motivos calados, siendo los más frecuentes estrellas, media luna, rosetas, tréboles, corazones y cruces.

Estribo

Pieza de metal, madera o cuero son los sostenes que a fianzan los pies del jinete. Para el uso correcto de los estribos, el jinete debe estar bien montado y sus piernas, desde la rodilla al talón, deben mantenerse paralelas a los costados del animal. Los estribos penden de la montura mediante la acción, correa que va sujeta a la llanta, que es el puntal de metal y eje que mantiene la correcta posición del estribo. Las formas del estribo han variado desde cuadradas o achatadas en la punta al estribo de jaula, fácil de poner y sacar y apropiado para defender el pie de los golpes en la guerra. Siguiendo su evolución éste se transformó en una especie de zueco con la punta truncada, más tarde su forma recordó a un zapato tosco. Los primeros estribos de este tipo fueron pesados, luego se alivianaron y tallaron con rosetas, botones, lazos, flores, modalidad que en los siglos XVII y XVIII recogió en Chile la peculiar influencia barroca impuesta por los jesuitas.

El estribo constituye uno de los aperos característicos del huaso chileno, es fabricado por artesanos en madera tallada preferentemente de quillay o naranjo, también peral en la Región del Maule. Sus orígenes en nuestro país se remontan a la llegada de los conquistadores quienes los usaban de metal, tales como hierro o plata e incluso en oro macizo. Su evolución se debió a una adaptación al medio geográfico, climático y social de nuestro país, como también a la imaginación de los artesanos criollos que le dieron un fuerte sello campesino. Hoy día podemos calificarlos como chilenos y expresivos de nuestra nacionalidad. Actualmente se fabrican en talleres en Santiago, Rancagua, Colchagua, Curicó, Linares y Chillán.

Greda de San Vicente

La forma de trabajar la greda y darle forma a las piezas es particular de cada artesano. Sin embargo, el acabado y curado de la pieza siguen patrones similares. Para darle resistencia hay que exponer las piezas a altas temperaturas. En la tierra se despeja un espacio para encender fuego, se coloca bosta de caballo en la parte de abajo, como base y alrededor de las piezas, ya que da menos calor y se tarda en prender. Luego, sobre las piezas, cubriéndolas, se coloca bosta de vaca, que da mucho más fuego y prende rápido. También se puede utilizar leña. Posterior a eso, ya para darles uso las piezas tienen que ser curadas, con elementos como agua, mantequilla, leche o harina tostada.

Mistela

La fruticultura en Chile favoreció el desarrollo de las mistelas. La incorporación de nuevas especies frutales en huertos y jardines del periodo colonial, conformó el paisaje agroalimentario del Valle Central de Chile (Lacoste y Yuri, 2015). Un claro ejemplo de ello es la introducción del guindo en el Reino de Chile, en el año 1605, según Claudio Gay, y en 1613 para el cronista Alonso de Ovalle. Lo cierto es que en las primeras décadas del siglo XVII dichos frutales alcanzaron el Valle Central. Para el siglo XVIII, el guindo era el séptimo frutal más cultivado en Chile, estaba presente en casi la mitad de las explotaciones agrícolas del país. Por lo tanto, fue común encontrar en los hogares chilenos frascos y botellas de enguindados.

Montura

Es la silla que se instala sobre el caballo y donde se monta el jinete. Está compuesta de: camada o conjunto de piezas que forman una especie de cojín sobre el lomo del caballo, pelero o sudadera, bajo la anterior la protege del sudor del animal, enjalma, esqueleto o armazón de madera y ferro de la montura, sobre la cual se instalan los cojinillos, que son dos o tres cueros blandos de cordero, pellonera, cuero que recubre la montura y va afanzado por el tapa cinchón o faja de suela que aprieta todo y se une a la cincha pasando por debajo del vientre del animal.

Molinos hidráulicos

Los molinos hidráulicos harineros de Rodeillo y Pañul constituyen dos de los atractivos turísticos más originales y desconocidos de la Región de O'Higgins. Con sus grandes ruedas de madera, movidas por agua de vertiente, estos molinos aún siguen funcionando, casi milagrosamente.

Dos grandes piedras de moler, con forma de cilindro chato, son movidas por la fuerza del agua a través de mecanismos ingeniosos y primitivos. De este modo se logra moler granos de trigo, maíz y quinoa. El resultado es una harina artesanal, gruesa, llena de bras y propiedades, con un sabor especial.

En esta región los molinos formaron parte del corazón de la economía durante más de cuatro siglos. Desde el inicio de la época colonial hasta la incorporación de las grandes salitreras, después de la Guerra del Pacífico, el trigo fue el principal producto de exportación para Chile. Mediante estos granos se podían financiar todos los bienes que Chile importaba. Por lo tanto, el equilibrio de la balanza comercial y el abastecimiento del pueblo dependían de la producción y exportación de trigo. Y dentro de este contexto, el aporte de la Región de O'Higgins fue fenomenal, pues aportaba más de un tercio de la producción nacional de este producto.

Molino de viento

Alrededor de 1920 se comenzaron a instalar los molinos de viento en Marchigüe. Uno de los pioneros en la incorporación de esta tecnología fue Emeterio del Carmen Ruz Reyes (1893- 1980). Nació en Alcones pero vivió su juventud en Santiago, donde trabajó en las importadoras de molinos de viento Casa Morrison y Saavedra Benard. Con el correr de los años, don Emeterio regresó a su tierra y se instaló en Marchigüe, comuna donde formó familia. Su preocupación inmediata fue la ausencia de agua. Para solucionar el problema utilizó su capital cultural: el conocimiento adquirido en las importadoras santiaguinas (León, 2007).

El primer molino de viento de Marchigüe era totalmente de madera. En un principio los habitantes de la comuna no vieron con buenos ojos la idea de Ruz. No obstante, la eficacia y el buen funcionamiento de estos artilugios causaron, por un lado, la admiración y el respeto de los marchiguanos por don Emeterio y, por otro, la construcción de cientos de ejemplares que dieron vida e identidad al pueblo. Don Emeterio falleció a la edad de 87 años, el 5 de diciembre de 1980. Su saber hacer lo transmitió a su sobrino y ayudante Heriberto Arias Ruz, quien comenzó en el oficio a la edad de catorce años. Desde entonces trabajó hasta transformarse en un cultor de esta tradición (León, 1996).

Los molinos tenían un alto costo inicial (\$200.000 hacia 1988 y \$800.000 en 1999), pero una vez instalados solo exigían mantención. Sin embargo, la llegada del agua potable y la disminución en el precio de las bombas eléctricas, así como de la electricidad, terminaron por sepultar los molinos de viento marchiguanos (León, 1996). Debido al avance tecnológico, estos artefactos dejaron de cumplir el papel central que tuvieron durante buena parte del siglo XX.

Paradójicamente, Marchigüe sigue siendo conocido como el pueblo de los molinos. Su valor patrimonial ha trascendido su función práctica, y se ha proyectado en el sentido profundo de la comunidad. Los molinos se han convertido en el símbolo de un pueblo.

Mimbre

Las primeras artesanías fueron los canastos paperos, que componían una unidad de medida y de venta, equivalente a 25 kilos de papas. Estos canastos se hacían, en general, con mimbre sin pelar, es decir, con la vara entera.

No hay registros sobre los inicios de este oficio en la comuna, pero la información más antigua y los relatos de los artesanos y artesanas tienen un punto en común que es la antigua localidad de Convento Viejo, hoy desaparecida por la presencia del embalse del mismo nombre, de donde provienen algunos de los artesanos más destacados de la comuna.

Es en este sector donde se desarrolló desde alrededor del año 1940 una importante actividad artesanal, relacionada a “Cristalerías Chile”, quienes enviaban botellas de vidrio o chuicas, para ser encanastilladas en mimbre por los artesanos de la zona.

Entre los años 1940 y 1960 surgen los primeros cultivos de mimbre, debido a la creciente demanda local para elaborar objetos más complejos, con fines utilitarios principalmente, y la actividad artesanal se expande por la comuna, conformándose en los años 70 la primera Cooperativa de Mimbre, apoyada por Sercotec, en medio de un auge de la actividad artesanal en la comuna, que se tradujo en la instalación de los primeros puestos de comercialización de artesanía en la carretera.

Piedra labrada

El trabajo en piedra es muy antiguo. Existen registros que indican que la piedra de la cantera de Pelequén es extraída desde 1870, al menos. La piedra se saca desde el cerro San Rafael, a 350 metros sobre el nivel del mar, para lo cual trabajan alrededor de once canteros y ayudantes en la extracción de piedra,3 número que ha disminuido considerablemente; en 1990 se contabilizaban 50 canteros en el cerro. Al respecto, cabe mencionar que la veta de piedra rosada se descubrió por accidente. En 1950, cuando se estaba construyendo la Carretera Panamericana, se abrió el cerro que impedía su construcción y se descubrió, sin querer, la fabulosa veta (El Rancagüino, 31 de marzo de 1990: P.7). La propiedad minera es de un particular, quien vende posteriormente el material a los artesanos.

Para trabajarla se utilizan esmeriles angulares eléctricos con discos diamantados para los cortes gruesos que dan forma general a los bloques. Luego se talla con martillos, cuñas y cinceles, punteros, cestos y martelina, terminando todo a mano.

Hay alrededor de 60 talleres, quince frente a la cantera misma a orillas de la carretera y el resto distribuidos en el pueblo. La mayor cantidad de producción de obras las realizan quienes se sitúan frente a la cantera, por la facilidad de trasladar hasta ahí los bloques de piedra extraídos. En la cantera trabajan tres obreros que cortan el material en bloques según los pedidos de los artesanos, luego los cargan en vehículos de trabajo y se los trasladan a sus talleres. De esta forma los bloques grandes deben ser trabajados en los talleres que se encuentran ubicados al frente, cerca de la cantera. Los talleres del pueblo trabajan bloques más pequeños.

Viajan mucho a instalar esculturas y trabajos a lugares lejanos. Cuentan entre sus anécdotas han fabricado y viajado a instalar todas las fuentes de agua del parque Pumalín en la Patagonia Chilena para el fallecido ambientalista Douglas Tompkins. También han viajado a instalar moais de piedra rosada de Pelequén a hoteles en Rapa Nui, tanto para empresas de turismo como hoteles, restaurantes e instituciones públicas.

Quinoa

Cuando los incas establecieron su reino en el Cusco (1100-1533 D.C.), reconocieron pronto las extraordinarias cualidades nutritivas y agrícolas de la quinoa y le dieron el nombre quechua "chisiya mama" que significa "grano madre" o Quiuna. Además, le atribuyeron fuerzas mágicas, por lo que convirtieron la siembra y cosecha del cultivo en fiestas religiosas. Sirvió durante las marchas de conquista como alimento concentrado para el ejército inca y, así, a través de la extensión de su reino, la distribuyeron sistemáticamente desde Chile hasta Colombia. Gracias a su gran habilidad de adaptarse a las diversas condiciones agroclimáticas, la quinoa pronto se utilizó en todo el imperio como fuente alimenticia relevante, junto al maíz y la papa. No se exagera por tanto al decir, que la quinoa ha sido una de las bases más importantes sobre la cual se establecieron las grandes culturas precolombinas. Luego de su domesticación inicial, la quinoa fue probablemente adaptada en muchos lugares de Bolivia, Ecuador, Colombia, Chile y Perú. Luego fue mejorada por los incas, utilizando métodos de selección hasta obtener los actuales ecotipos, y muchos ecotipos que constituyen multilíneas adecuadas para una mejor adaptación y resistencia a factores abióticos adversos y que fueron ampliamente distribuidas a los cuatro suyos del Tahuantinsuyo.

Queso chanco

La coexistencia de ovejas en un ambiente con grandes cantidades de sal disponible creó las condiciones favorables para la producción de queso. De esta manera, los agricultores pobres de la tierra seca y la frontera costera acordaron concentrarse en la producción de queso. El producto tuvo mucho éxito en Santiago, donde la demanda era alta. Los registros de las autoridades españolas responsables de los nativos son elocuentes: la cantidad de queso hecha por estos pueblos ha sido notable desde principios del siglo XVII. Así surgió una importante tradición del queso en la zona costera seca entre Rapel y el lago Vichuquén, cuyo componente principal era la leche de oveja con sal de Cáhuil. Esta tradición fue luego transferida a Toltén en el sur a través del mismo nicho ecológico en la región costera seca que se extiende más allá del Maule. En este sector, el nombre de queso chanco fue adoptado y proyectado en los mercados extranjeros.

Riendas

Es el conjunto de correas que sirven para gobernar la cabalgadura. Se confeccionan de cuero que se corta en tres, seis, ocho o más tiras con terminaciones de argollas en ambos extremos y trenzadas torcidas de diversas formas. Su largo es de 54 a 60 pulgadas (entre 137.16 a 152.4 cm, la parte que toma el jinete es la chicotera y el extremo opuesto se une al freno, accionando el bocado que permite dirigir al animal.

Sal de Cahuil

Dice la historia que la sal de mar de las regiones de Cáhuil y Lo Valdivia comienza a producirse cuando los colonos españoles, en intentos desesperados de conservar sus alimentos, comenzaron a buscar una forma de conseguir y producir sal. Cuando llegaron a estos valles de la sexta región, vieron que los indios que ya habitaban allí cosechaban una especie de costra blanca cada vez que subía la marea e inundaba buena parte de sus tierras. Fue entonces que implementaron un sistema de producción de sal de mar que trajeron desde Europa: consistía en construir primero calles, luego en cada calle cinco o seis cuarteles, en los que se depositaba el agua de mar para luego trasladarla de uno en otro hasta llegar al que, finalmente, daría lugar al cuajado de la sal. En este proceso sólo intervenía el mar, el sol, el viento... y las manos humanas. Casi cinco siglos después, el sistema sigue siendo el mismo, sin cambios, sin técnicas, puramente artesanal y en armonía con la naturaleza.

Tinajas

La tinaja era el epítome de los vinos y las bebidas espirituosas en el Chile colonial. Tal contenedor se usó para hacer, cultivar y preservar el vino. Después de la cosecha, el mosto se colocó en el vaso para la fermentación; luego fue transferido a otros frascos para su conservación. En los siglos XVI y XVII, se utilizaron vasos en todas las bodegas pequeñas, medianas y grandes. De esta manera, más allá del tamaño de cada compañía vinícola, había vidrio como símbolo de la cultura de la vid y el vino.

Trigo

El trigo fue la principal producción regional, tanto para abastecer el mercado interno como para exportar a Perú. El Corregimiento de Colchagua produce cien mil fanegas de trigo al año, que es un tercio de la producción total chilena. Esta enorme cantidad hizo necesario construir molinos. Los españoles introdujeron la tecnología del molino hidráulico para utilizar los cursos de agua que fluían desde los Andes hasta el Pacífico. Los molinos se han convertido en una parte importante del paisaje cultural de la región desde el siglo XVII. En el censo de 183, se registraron 39 molinos de pan en Rancagua y 64 en Colchagua.

12

Modulo expositivo

Estructura expositiva de carácter nómada y transformable que presenta información en espacios públicos de los pueblos y ciudades de la región.

Pensamiento

Esta es una estructura que se asemeja a un tonel de vino el cual rescata algunas técnicas de la zona como el curvado de madera y el tensado de los curtidos de cuero reemplazandolo por láminas de poliart, en su interior se disponen 6 láminas ordenadas de manera hexagonal

Estas estructuras se distribuirán en los espacios públicos, en estos irán unas (chas de los productos correspondientes a los módulos, en estas (chas ira una pequeña descripción de cada producto, el origen, la ubicación en la región, cuál fue su apogeo y cual es su estado actual.

El propósito de la exposición es educar a quienes se sientan invitados a observar, estará ubicada en cada plaza de cada pueblo de la Región O'Higgins con la posibilidad de ser una exposición transitoria ya que se propone disponer de uno o más módulos para exponer distintos grupos de elementos como los relacionados con los productos de proceso de fermentación, destilación, curtidos, prensados y de hidratación , estos módulos informativos al ser independientes permiten la versatilidad de presentar parte de la exhibición, ajustándose a la situación o espacio con el que se encuentra.

ESTRUCTURA



Detalle de la unión entre madera, se hace con una pletina de 3mm de grosor, 16 cm de alto y 30 cm de largo, se sostienen por 6 pernos que atraviesan la madera uniéndose a otra pletina.



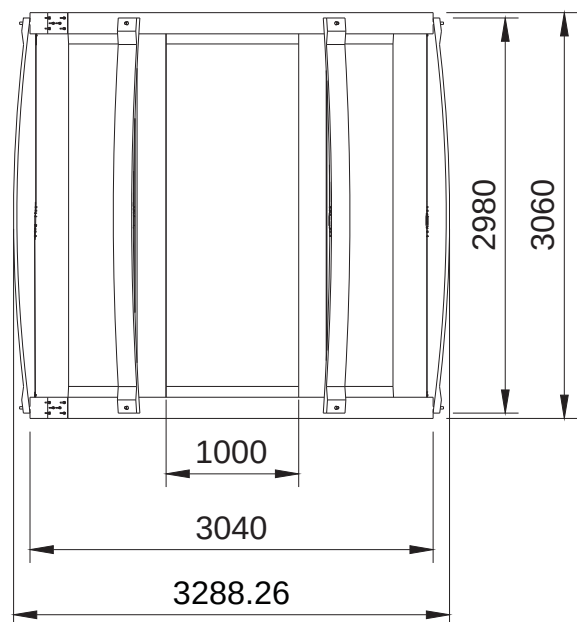
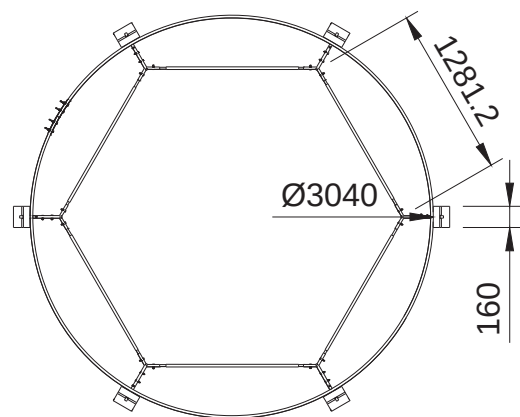
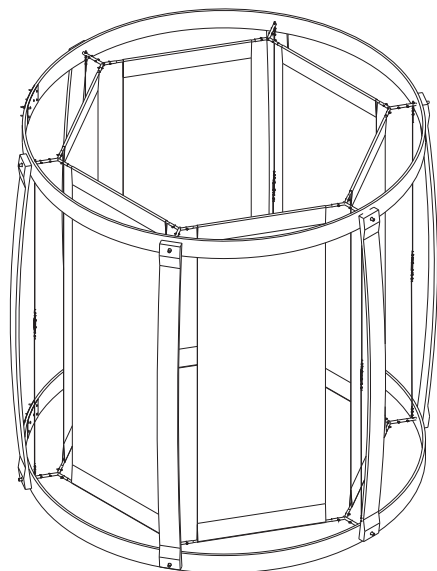
Unión en forma de Y que permite a la estructura ser desarmable pues en esta Y se unen los tubos de aluminio que conforman el hexágono anclándose a la Y mediante 2 tornillos de 4mm y en la sección que atraviesa la madera se le añaden 3 tornillos, dos que sostienen el tubo de fierro y el tercero que es parte del sistema de tensado



Unión del sistema de tensado que une la sección inferior de la estructura con la superior



PLANIMETRÍA



Armado

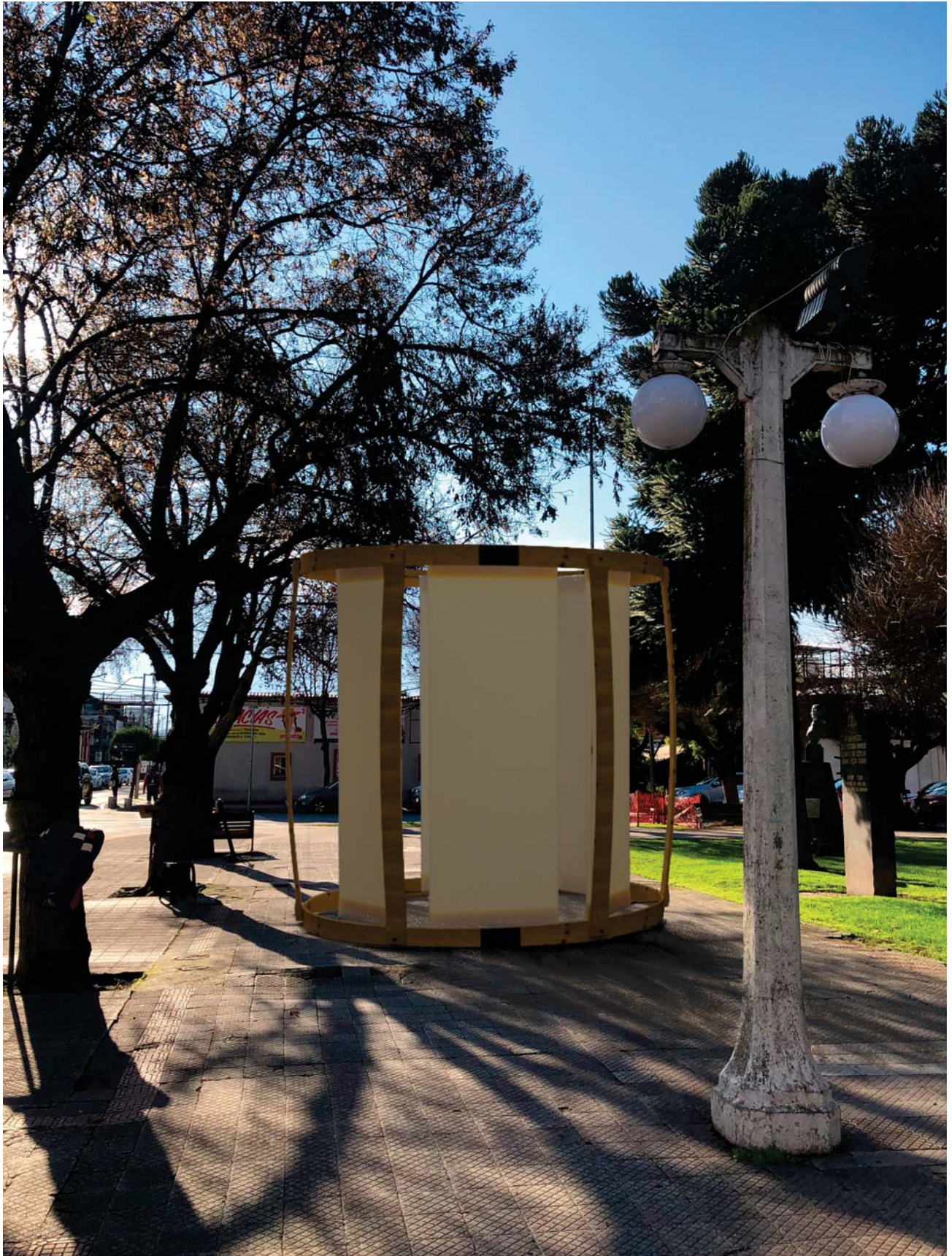
La estructura se comienza formando los aros de madera y uniendolos con las pletinas, una vez fijadas estas uniones en los 2 aros se procede a armar los hexágonos y para esto se unen las Y con los tubos de aluminio fijándose con los pernos correspondientes, una vez hecho los 2 hexágonos se procede a unirlos a los aros de madera, para esto se une el ferro que atraviesa en 6 puntos el aro de madera, luego se fija el tubo a la Y con los 2 tornillos y el tercer tornillo que va más apegado al aro que le corresponde al tensor, una vez unido los 2 aros a los 2 hexágonos con los aros de madera se procede a unir los listones más largos dejando la parte plana del listón hacia adentro y uniendo sus extremos al tubo de ferro sobresaliente una vez unidos los dos aros con los listones se comienza a tensar la piola de manera que quede equilibrado y finalmente se cuelgan las láminas a la estructura ya armada.

ESPACIALIDAD

Para lograr la espacialidad de la estructura en un espacio real, se hizo la maqueta digital de la estructura y luego se comienza a editar fotos de la plaza santa cruz tomadas el día 23 de julio, de esta forma se puede ver un estimado de cómo sería la estructura siendo utilizada en un espacio real.











CONCLUSIÓN

El patrimonio es un conjunto de manifestaciones que un colectivo humano ha decidido o decida que son lo mejor, lo más representativo, lo más sublime, lo que reúne las cualidades de ese colectivo, estas manifestaciones merecen un distanciamiento reverencial, merecen ser reconocidos y por lo tanto transmitidos de una generación a otra como síntesis de lo mejor que la sociedad culturalmente tiene/ dentro del inmenso repertorio que tiene cada cultura, dentro del sinnúmero de manifestaciones la idea de que hay cosas patrimonializables, de que hay cosas a las cuales hay que conceder un valor más destacado te ayuda a ubicarte frente a tu propia cultura y sobre todo a tener un cierto orgullo por algunas cosas, por eso cuando se abusa de la idea de patrimonio y de que cualquier cosa es patrimonio entonces el papel que tiene el sentido original de esta definición deja de serlo.

Y en una dimensión cultural que tiene que ver con aquellos elementos de una cultura o una sociedad que muchos individuos comparten y tienen un elemento de identidad, cohesión, es importante que reconozcamos que existe unos elementos en torno a los cuales la sociedad o comunidades se reconocen, se identifican de que allí hay unos valores, esto es en realidad lo importante del patrimonio, un reconocimiento común, de un bien en común que va más allá de un simple objeto, es más bien algo en lo que nos reconocemos y que nos sirve de plataforma para desde allí actuar y transformar la sociedad, es inevitable que la sociedad se transforme y eso es lo que hemos visto durante siglos pero aquellas que se transforman sin reconocer lo que les pertenece, lo que los identifica, van un poco a la deriva y ese es el gran problema de que el patrimonio no se reconozca o no se defienda.

Todos tenemos un patrimonio en el punto de vista individual como por ejemplo lo que tenemos en nuestra habitación, son las cosas que nos gustan, que nos representan, con las cuales nos identificamos y si esto se lleva a un plano más amplio entonces nos vamos identificando como grupo familiar o grupo social igual a nivel nacional/ el patrimonio cultural no radica exclusivamente en los bienes muebles o los bienes tangibles sino también se refiere al patrimonio inmaterial, a los bienes no tangibles, es decir a nuestras costumbres, recetas de cocina de nuestros antepasados, al modo de celebrar ciertas fiestas, a la lengua que hablamos a ciertos oficios y cómo se practican/ el patrimonio tiene una relación muy profunda con la historia porque la historia depende de la memoria que tengamos como individuos y como grupo social y la memoria es un elemento muy frágil, suele padecer de algunos males muy propios de los seres humanos incluso cuando se habla de memoria colectiva como la amnesia por ejemplo y uno de los elementos que más contribuye a que no tengamos mala memoria es el patrimonio cultural, los monumentos por ejemplo en su naturaleza nacieron justamente para recordarnos para que mantuvieramos presente hechos del pasado, para que no nos desligáramos con lo que nuestros antepasados habían hecho antes que nosotros pero también por nuestro bien estar, el patrimonio se convierte en una base importante para toda sociedad y por ende para toda cultura, nosotros solemos identificar países y lugares por su patrimonio como por ejemplo Francia con la torre eiffel y a Italia con el colosseo, entonces el patrimonio pasa a ser ese elemento simbólico que envuelve todo lo que somos en un bien cultural.

El patrimonio cultural te permite conectar lugares, lenguajes, formas de vida con la persona, con la ciudad y justamente tiene un sentido histórico, un valor muy significativo para las personas y las ciudades generando esto algo a lo que le llamamos arraigo.

Gran parte del tema patrimonial tiene que ver con la memoria y aunque memoria e historia no son lo mismo pues uno es una ciencia y la otra es la forma personal que tenemos de relacionarnos con nuestra herencia, lo que recordamos, lo significativo en ese recuerdo es un asunto más personal, más sensible pues la memoria le da sentido a los elementos patrimoniales y los hace patrimonializables, muchas veces la gente piensa que solo la historia es patrimonio y justamente considero que el problema del patrimonio no tiene nada que ver con el pasado y no solamente con la historia, tiene que ver con el futuro porque es de eso de lo que se trata, la cultura, los individuos, las sociedades atesoran su patrimonio y lo cuidan pensando en el futuro y no en el pasado del que proviene, es un elemento decisivo porque eso es lo que permite que los elementos del pasado y del presente tengan alguna continuidad y algún sentido para quienes van a ser los herederos de ese legado.

Las plataformas de memoria son un instrumento de sustentabilidad en la era contemporánea, activan la recreación, el ocio sano, el turismo propiciando ingresos que ayudan no solamente a mantener esos patrimonios sino también que mejoran la vida de muchas personas en varios sentidos, tanto a los que no conocen, porque se acercan a historias y saberes con lo que no tenían contacto y también ayuda a quienes resguardan estas historias y saberes porque les permite seguir haciendo ese trabajo de cuidado y de divulgación de la memoria, con esto el patrimonio sustenta a una sociedad pero también la hace sustentable.

El valor simbólico del patrimonio es el equivalente un destacador, pues la gente subraya, destaca, reconoce, identifica aquellas cosas con las cuales las personas pueden conectarse con su país, con su pasado, con su memoria.

Pudiéramos pensar que cuando una sociedad está en crisis o enfrenta un conflicto los bienes culturales o patrimoniales son lo menos que importan, sin embargo la historia nos refiere a lo contrario pues en los momentos de crisis es cuando más debe voltear hacia su patrimonio y es cuando más debe protegerlo pues una vez que la crisis pase la materia prima que vendría siendo nuestro patrimonio nos recuerda de que somos capaces como sociedad, ejemplo de esto serían las guerras pues las culturas protegen su patrimonio y si atacan quieren destruir el patrimonio del enemigo pues en el patrimonio está la identidad, el origen las capacidades, la esencia de una sociedad.

Tenemos futuro porque tenemos pasado y es este el valor de nuestro patrimonio

13

ANEXO
Fichas y Láminas

BARRIL DE MADERA

La hegemonía de los recipientes de arcilla se complementó con recipientes de madera: tuberías y barriles. Se han utilizado desde finales del siglo XVIII y se expandieron un poco en el siglo XIX. Su propósito no era mejorar la calidad del vino con el perfume del roble: en general, los recipientes tradicionales para el cultivo del vino hechos de roble

chileno usaban Raulí u otras maderas que no le daban al vino ninguna propiedad sensorial, en el caso de las barricas de roble francés y americano, estos fueron utilizados en cantidades sustanciales desde la década de 1980.

Origen: Los primeros indicios de los barriles provienen de los celtas.

Ubicación: . Esta tradición se extendió a las regiones actuales VI, VII y VIII desde Rancagua hasta Chillán, incluidas ciudades como Peralillo, Villa Alegre, San Javier y el Valle de Itata.



Actualidad: Hoy en día los barriles siguen siendo utilizados en las viñas para madurar el vino y darle sabor a los de mayor calidad.

Apogeo: Su apogeo data en la época de los 80 y los 90.

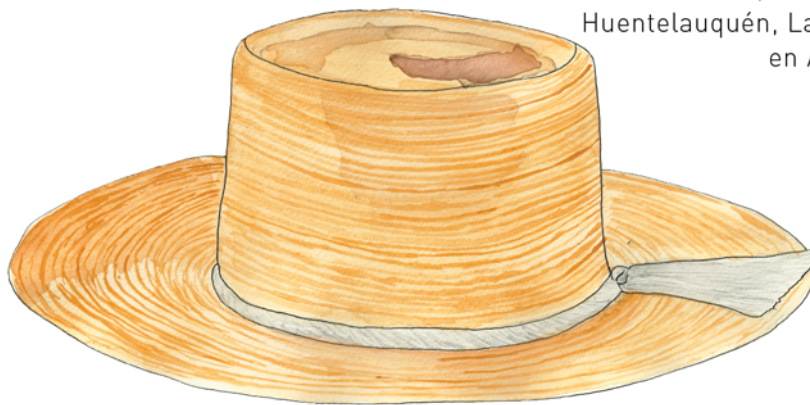
CHUPALLA

Las chupallas son sombreros de granja tejidos de fibras que están muy extendidos en Chile, especialmente en el Valle Central. Son un producto típico estrechamente relacionado con el estilo clásico del Huaso chileno, un tema histórico en las zonas rurales. Junto con los Doñihue Chamantos y las espuelas plateadas, los Chupallas son un símbolo de la distinción entre

la vestimenta típica chilena y las artesanías clásicas latinoamericanas.

Origen: La palabra Chupalla tiene sus raíces en el idioma quechua, que es nativo del Perú y se extiende a Chile durante el dominio inca.

Ubicación: A principios del siglo XX, se descubrieron siete lugares los cuales dan a entender la ubicación de este producto a lo largo del país: en Itata, Putaendo, Tabón, Villa Alegre, Huentelauquén, La Ligua, y en Alicahue.



Actualidad: Chupalla proviene del nombre de la planta Fascicularia bicolor, esta tuvo una importante presencia en la vida social de los grupos humanos instalados en Chile y sirvió como referencia para la identificación de ubicaciones geográficas.

Apogeo: En el siglo XIX los sombreros de paja eran de uso generalizado

CALABAZA

La cantimplora del arriero era calabaza romana. Era un recipiente eficiente para trasladar líquidos, asegurando la disponibilidad de agua para beber y preparar sus comidas, sobre todo para realizar largas travesías en territorios inhóspitos,

o bien cuando el acceso al agua implicaba desviarse de la ruta o arriesgarse a llegar al fondo de un barranco para alcanzar el río.

Origen: Medio Oriente y el norte de África.

Ubicación: Provincia de Colchagua.



Actualidad: La calabaza ha sobrevivido hasta la actualidad como artesanía patrimonial de la provincia de Colchagua

Apogeo: Tuvo su mayor apogeo dentro del año 800.

COCHAYUYO

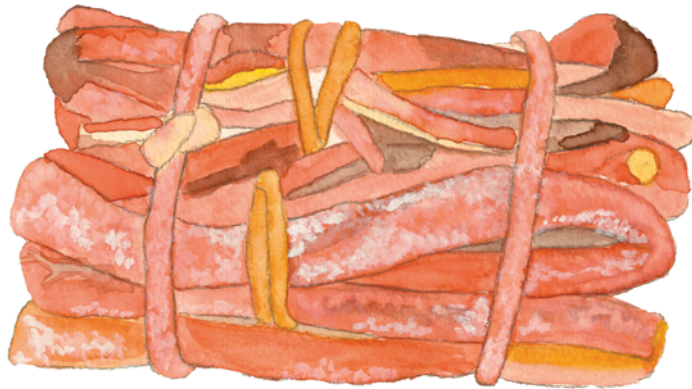
La tradición de consumir algas en Chile se remonta a los tiempos previos a la conquista española. De hecho, estas eran consumidas desde Perú hasta Chiloé. En el norte se le llamaba cochayuyo en lengua quechua y ckacktchi en lengua kunza.

El pueblo mapuche, además de consumirlo, relacionaban el cochayuyo con el chamanismo.

Asimismo, la práctica de secar el cochayuyo y el luche era común entre los pueblos originarios, como método de conservación para almacenarlo y transportarlo a lugares alejados de la costa.

Origen: Cochayuyo es de origen quechua, donde kocha significa "laguna de mar", y yuyu que significa "hortaliza", es decir que cochayuyo significa "legumbre de mar"

Ubicación: Esta alga se distribuye a lo largo del país desde la ciudad de Coquimbo, hasta Magallanes.



Actualidad: Hasta hoy en día esta alga ha sido utilizada para fines culinarios como tradición del pueblo mapuche. A pesar de esto su consumo como alimento ha sufrido una baja en las nuevas generaciones.

Apogeo: Como descubrimiento en innovaciones culinarias, como guisos, pebres, pasteles, ensaldas, sopas e incluso mermeladas.

CHAMANTO

El chamanto y las mantas del corral de Doñihue representan una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas de Chile. Estas son telas de hilo de algodón mercerizado, conocidas como "hilo de chamantero", cuidadosamente elaboradas en el telar por artesanos especializados.

El chamanto consiste es una prenda cuadrada o rectangular, con

una abertura en el centro para introducir la cabeza, similar al poncho, pero de muy alta calidad, decorada con figuras representativas del campo chileno y su tradición huasa-campesina.

La manta del corral, por su parte, tiene características similares al chamanto, pero en lugar de presentar figuras decorativas, tiene tiras de colores

Origen: Esta prenda es reconocida como una pieza artesanal clave, que revela los procesos de cruzamiento que ocurrieron en Chile, ya que el chamanto es una apropiación criolla de las telas mapuche originales.



Ubicación: El pueblo de Doñihue, en las afueras de Rancagua, es actualmente uno de los pocos pueblos en nuestro territorio donde se ha conservado la tradición textil de hacer chamantos.

Actualidad: Actualmente se utiliza como prenda distinguida en rodeos y festivales típicos y folclóricos del Valle Central de Chile. La elaboración de estas prendas es sofisticada y fina: un tejedor necesita alrededor de seis meses de trabajo para hacer un chamanto.

Apogeo: Alcanzaron su apogeo a mediados del XIX.

CERÁMICA DE PAÑUL

La cerámica de origen promaucae, se caracteriza por diseños de corte utilitario. La arcilla es muy fina y tiene una tonalidad más clara que las demás, por el tipo de tierra de la zona. En Pañul los artesanos dividen su producción según su ubicación en el norte de la zona realizan diseños más modernos, mientras que en el sur se hacen los más

tradicionales y utilitarios.

La cerámica de Pañul se caracteriza por ser más resistente y poseer mayor durabilidad. Por esta razón, la oferta no se limita a piezas ornamentales, sino que también a piezas utilitarias, desde loza, ollas y bandejas para horno y cocina.

Origen: La arcilla se extrae de yacimientos existentes dentro de la zona misma de Pañul. Los yacimientos más conocidos son San Francisco, Audolina y Sofía.

Ubicación: En la sexta Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.



Actualidad: Actualmente es una cerámica que está en alza, porque es muy decorativa, incluso a algunos diseños se les incorpora enlozado blanco, lo que les da un toque más elegante

AZUDAS

En las crónicas de Herodoto se describe el uso de ruedas movidas por la corriente de las aguas del río Éufrates, para regar los jardines de Babilonia (Caro, 1954). Más adelante, en la época helénica, en Siria y Egipto, estas ruedas se perfeccionaron notablemente y se emplearon para elevar el agua desde el Nilo.

Entre los romanos, con pequeñas variantes, el sistema contribuyó al regadío de los territorios de su vasto imperio.

Origen: El origen de las norias hidráulicas o ruedas de agua, es incierto. Una primera pista nos las ofrecen las crónicas de Herodoto, en el siglo V a.C.

Ubicación: Larmahue en la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.



Actualidad: Hoy en día continúa existiendo en la localidad de Larmahue.

Apogeo: Alcanzó su apogeo los siglos XVII- XIV.

AGUARDIENTE

El documento más antiguo que constata la elaboración del destilado data de 1613 con el testamento de Pedro Manuel, no es hasta muchos años después que el destilado es designado específicamente como pisco.

Esto se forjó por el renombre que el aguardiente de pisco fue adquiriendo a lo largo de los años en todas las

ciudades donde se llevaba y consumía.

A partir del puerto de Pisco y del Callao, las botijas de "aguardiente de Pisco" fueron llevados a todas las ciudades del Virreinato, incluyendo Guayaquil, Panamá y Valparaíso, donde eran muy apreciadas por sus cualidades.

Origen: En Chile, el origen del destilado se remonta igualmente a la época colonial. Las vides llegaron a Perú y luego a Chile por lo que la elaboración de aguardientes creció rápidamente, sobre todo en las regiones del norte del país.

Actualidad: Actualmente existe una fuerte producción de este producto, con el fin de ser comercializado.



Ubicación: Para cumplir con los requisitos de toda denominación de origen que relaciona el producto al nombre de la región geográfica, procedieron a cambiar el nombre de la ciudad llamada Unión por el de Pisco Elqui.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura del país.

BOTIJAS

Para distribución, transporte y comercialización, el vino se dividió en envases más pequeños: los vasos. En el Corregimiento de Colchagua y en el distrito de Rancagua, las botijas tenían una arroba de capacidad; Por lo tanto, tenían la mitad del tamaño de las gafas Cuyanas (dos arrobas). La diferencia puede explicarse por la diferencia en el relieve condiciones de transporte.

Los Cuyanos tenían niveles suaves para transportar sus vinos en carros a Buenos Aires. Estos llevaban 20 vasos con 2 arrobas. Por otro lado, en la geografía aproximada del Valle Central, como discutimos en el capítulo anterior, no había llanuras ni caminos de carruajes.

Origen: De las culturas griegas, romanas, bizantinas y medievales españolas

Ubicación: Valle de Colchagua, Rancagua, Valle Central.



Actualidad: Actualmente se encuentran como piezas ornamentales y de museo.

Apogeo: Alcanzaron su apogeo entre los siglos XVI y XIX

BONETE HUICANO

El bonete huicano es un sombrero especial del Huique, que se caracteriza por sus materiales y decoración. A diferencia de Chupallas hecha de paja de trigo o teatina, el bonete huicano está hecho de lana prensada. Su forma puntiaguda está inspirada en un típico sombrero español que se extendió en las zonas rurales en el siglo XIX.

La característica del sombrero huicano es su bordado colorido: la mano experta es responsable de diseñar la expresión original de animales salvajes o escenas ecuestres; en algunos casos, los patrones bordados intentan evocar la fachada de la hacienda, incluida la iglesia y su torre.

Origen: En Hacienda Huique, en el año 1920 aproximadamente.

Ubicación: Región del Libertador Bernardo O'Higgins.



Actualidad: Actualmente se encuentran como piezas ornamentales y de museo.

Apogeo: El bonete huicano alcanzó una notable reputación en la década de 1930.

CABRITAS Y VICTORIAS

Aproximadamente en 1918 aparece la primera victoria circulando por las calles de Rengo, llegando a conformar la agrupación de dueños de victorias, donde más de 30 de estos carruajes prestaban servicio a la comunidad renguina desde su paradero en la avenida Bisquert hacia las distintas calles de la ciudad.

Andrés González, cochero durante gran parte de su vida, señala que para los turistas es una experiencia memorable porque rescata una tradición que pertenece a la identidad "A ellos les encanta el paseo al aire libre porque les da una nueva perspectiva del balneario".

Origen: Se remonta a principios del siglo XX cuando eran el medio de transporte de los pasajeros que llegaban en tren a las estaciones ubicadas en las localidades de Pichilemu.

Ubicación: ubicado en las localidades de Alcones, El Lingue, Larraín y Alcalde en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.



Actualidad: Hoy en día las cabritas son uno de los elementos turísticos más atractivos de Pichilemu porque permiten a los turistas apreciar de manera amigable y lúdica el paisaje.

Apogeo: En la época en que eran utilizados como medio de transporte, entre los años 1900 y 1930..

CHACOLÍ

El chacolí de Doñihue forma parte de un conjunto cultural superior: la tradición chacoliera de Chile. Heredado de la cultura chacolinera vasca el chacolí chileno nació antes de la República. La evidencia documental muestra que, al comenzar la continuidad institucional del Estado de Chile (el 16 de febrero de 1817), el chacolí ya existía

como producto patrimonial, claramente identificado y valorado por las élites. Era un fermentado, blanco, tinto o rosado, elaborado a partir de variedades españolas y criollas y producido desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.

Origen: Español

Ubicación: Desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.



Actualidad: Actualmente se sigue vendiendo en Doñihue cómo licor típico de la zona.

Apogeo: Nunca logró un apogeo pues siempre ha estado presente en la cultura desde la llegada de Españoles.

CHICHA

Entre 1861 y 1890, un tercio de la producción vitivinícola nacional correspondió a esta bebida, mientras los otros dos tercios se repartían casi equitativamente entre el vino y el chacolí.

En el siglo XX, a pesar de disminuir su producción, la chicha de uva caló hondo en los corazones de los chilenos, transformándose en la principal bebida consumida durante las Fiestas Patrias

Origen: América del Sur.

Ubicación: Desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.



Actualidad: Hoy en día existe una fuerte producción de este producto, todo esto para ser comercializado.

Apogeo: Se ha mantenido desde su origen

CHARQUI

El charqui (palabra de origen quechua que se refiere a la cecina) es la carne deshidratada, se le cubre con sal y se la expone al sol. Se usaba en antaño antes de la aparición del frigorífico (1883) y aún se usa en la actualidad para conservar la carne, por períodos prolongados.

En las regiones andina y meridional de América del Sur se denomina charqui o charque a una forma de preparación de las carnes para su conservación durante períodos prolongados. Se corresponde con lo que habitualmente se denomina tasajo.

Origen: Es de origen andino, era la comida de los arrieros y se originó pues guardaban la carne en la montura y se terminaba aplastando y después secando.

Ubicación: América del Sur



Actualidad: Hoy en día se sigue comercializando como alimento.

Apogeo: Es una fuente de alimento que hasta el día de hoy se sigue manteniendo como costumbre.

COBRE LABRADO

La extracción de minerales como cobre y oro en la cordillera de la Costa y la de Los Andes ha sido antiguamente testimoniada en el país, desde el periodo conocido como Agroalfarero Temprano, con las culturas Bato y Llolleo, lo que se acentúa durante la cultura Aconcagua.

El cobre, debido a su arraigo territorial, se ha configurado como una de las identidades relevantes de la Región de O'Higgins, asociada a modos productivos desarrollados a lo largo de la historia local.

Origen: Mina de cobre "El Teniente".

Ubicación: Coya en la comuna de Machalí, Región Libertador Bernardo O'Higgins.



Actualidad: Actualmente se sigue extrayendo y comercializando el cobre en el país.

Apogeo: 1971

QUINOA

Cuando los incas establecieron su reino en el Cusco (1100-1533 D.C.), reconocieron pronto las extraordinarias cualidades nutritivas y agrícolas de la quínoa y le dieron el nombre quechua "chisiya mama" que significa "grano madre" o Quiuna. Gracias a su gran habilidad de adaptarse a las diversas condiciones agroclimáticas, la

quínoa pronto se utilizó en todo el imperio como fuente alimenticia relevante, junto al maíz y la papa. No se exagera por tanto al decir, que la quínoa ha sido una de las bases más importantes sobre la cual se establecieron las grandes culturas precolombinas.

Origen: Planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia.

Ubicación: Zona norte, Región del Maule, Región de O'Higgins, Región de la Araucanía y Región de los Lagos

Actualidad: En la actualidad se sigue consumiendo esta semilla, como un superalimento.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura culinaria del país.



MOLINO DE VIENTO

Alrededor de 1920 se comenzaron a instalar los molinos de viento en Marchigüe. Uno de los pioneros en la incorporación de esta tecnología fue Emeterio del Carmen Ruz Reyes. El primer molino de viento de Marchigüe era totalmente de madera. En un principio los habitantes de la comuna no vieron con buenos ojos la idea de Ruz.

No obstante, la eficacia y el buen funcionamiento de estos artilugios causaron, por un lado, la admiración y el respeto de los marchiguanos por don Emeterio y, por otro, la construcción de cientos de ejemplares que dieron vida e identidad al pueblo.

Origen: De origen Español Greco Romana Árabigas China.

Ubicación: Marchigüe en el Valle de Colchagua.

Actualidad: Hoy en día funciona como atractivo turístico en la región.

Apogeo: Tuvo su apogeo en el siglo XV.



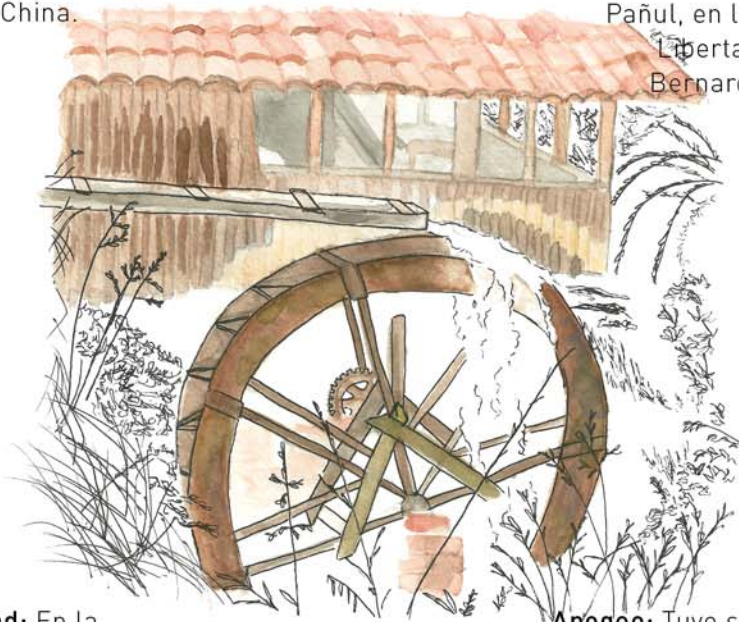
MOLINO HIDRÁULICO

Los molinos hidráulicos harineros de Rodeillo y Pañul constituyen dos de los atractivos turísticos más originales y desconocidos de la Región de O'Higgins. Con sus grandes ruedas de madera, movidas por agua de vertiente, estos molinos aún siguen funcionando, casi milagrosamente.

Dos grandes piedras de moler, con forma de cilindro chato, son movidas por la fuerza del agua a través de mecanismos ingeniosos y primitivos. De este modo se logra moler granos de trigo, maíz y quinoa. El resultado es una harina artesanal, gruesa, llena de fibras y propiedades, con un sabor especial.

Origen: Greco Romana
Árabes China.

Ubicación: Rodelillo y
Pañul, en la Región del
Libertador General
Bernardo O'Higgins



Actualidad: En la actualidad principalmente funciona como atractivo turístico en la región.

Apogeo: Tuvo su apogeo en el siglo XV, como herramienta fundamental de trabajo, formando parte del corazón de la economía durante más de cuatro siglos.

MONTURA

Es la silla que se instala sobre el caballo y donde se monta el jinete. Está compuesta de: camada o conjunto de piezas que forman una especie de cojín sobre el lomo del caballo, pelero o sudadera, bajo la anterior la protege del sudor del animal, enjalma, esqueleto o armazón de madera y fierro de la montura, sobre la cual se

instalan los cojinillos, que son dos o tres cueros blandos de cordero, pelloneira, cuero que recubre la montura y va afianzado por el tapa cinchón o faja de suela que aprieta todo y se une a la cincha pasando por debajo del vientre del animal.

Origen: De origen asiático.

Ubicación: Valle Central de Chile.



Actualidad: Actualmente su uso esta dedicado para montar a caballo.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura del país.

MISTELA

La fruticultura en Chile favoreció el desarrollo de las mistelas. La incorporación de nuevas especies frutales en huertos y jardines del periodo colonial, configuró el paisaje agroalimentario del Valle Central de Chile.

Un claro ejemplo de ello es la introducción del guindo en el Reino de Chile, en el año 1605, según

Claudio Gay, y en 1613 para el cronista Alonso de Ovalle. Lo cierto es que en las primeras décadas del siglo XVII dichos frutales alcanzaron el Valle Central. Para el siglo XVIII, el guindo era el séptimo frutal más cultivado en Chile, estaba presente en casi la mitad de las explotaciones agrícolas del país.

Origen: Isla de Chiloé

Ubicación: Valle Central de Chile.



Actualidad: Hoy en día se sigue produciendo este producto para ser comercializado en la industria.

Apogeo: Durante el siglo XVIII, el guindofue el séptimo frutal más cultivado en Chile.

ESTRIBO

Pieza de metal, madera o cuero son los sostenes que afianzan los pies del jinete. Para el uso correcto de los estribos, el jinete debe estar bien montado y sus piernas, desde la rodilla al talón, deben mantenerse paralelas a los costados del animal. Los estribos penden de la montura mediante la acción, correa que va sujeta a la llanta, que es el puntal de metal y eje que mantiene la correcta posición del estribo.

Las formas del estribo han variado desde cuadradas o achatadas en la punta al estribo de jaula, fácil de poner y sacar y apropiado para defender el pie de los golpes en la guerra. Siguiendo su evolución éste se transformó en una especie de zueco con la punta truncada, más tarde su forma recordó a un zapato tosco.

Origen: Influencia barroca impuesta por los jesuitas en Chile.

Ubicación: Manufactura en la Región del Maule.



Actualidad: Hoy en día podemos calificarlos como chilenos y expresivos de nuestra nacionalidad. Actualmente se fabrican en talleres en Santiago, Rancagua, Colchagua, Curicó, Linares y Chillán.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura del país.

ESPUELAS

Proviene de la palabra espuera, espuela primitiva destinada a picar la cabalgadura, consistente en una espiga de metal terminada en una rodaja pequeña con punta unida al talón por un arco metálico ajustable, sujeto al talón mediante correas.

La espuela se fabrica generalmente en hierro, acero, níquel o bronce, lo que hace posible decorarla con la técnica de ataujía que consiste en ensamblar filamentos de plata en ranuras previamente talladas sobre el asta y el pihuelo logrando bellos diseños.

Origen: De origen hispano, proviene de la jineta usada por los conquistadores españoles.

Ubicación: Región del Maule.



Actualidad: Hoy en día la espuela tiene un significado patrimonial al pertenecer al traje típico chileno.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura del país.

COCO Y MIEL DE PALMA

La tradición de valorar y consumir cocos y miel de palma se remonta al periodo prehispánico. Por su parte, los españoles también detectaron su presencia y, por lo anteriormente explicado, le dedicaron su atención. En los primeros años de la conquista, ya se mencionaba la palma como

planta típica de Chile. A medida que se avanzó la colonización española, se hizo más clara la percepción sobre la palma y sus frutos. El jesuita Rosales dedicó una página completa a esta planta.

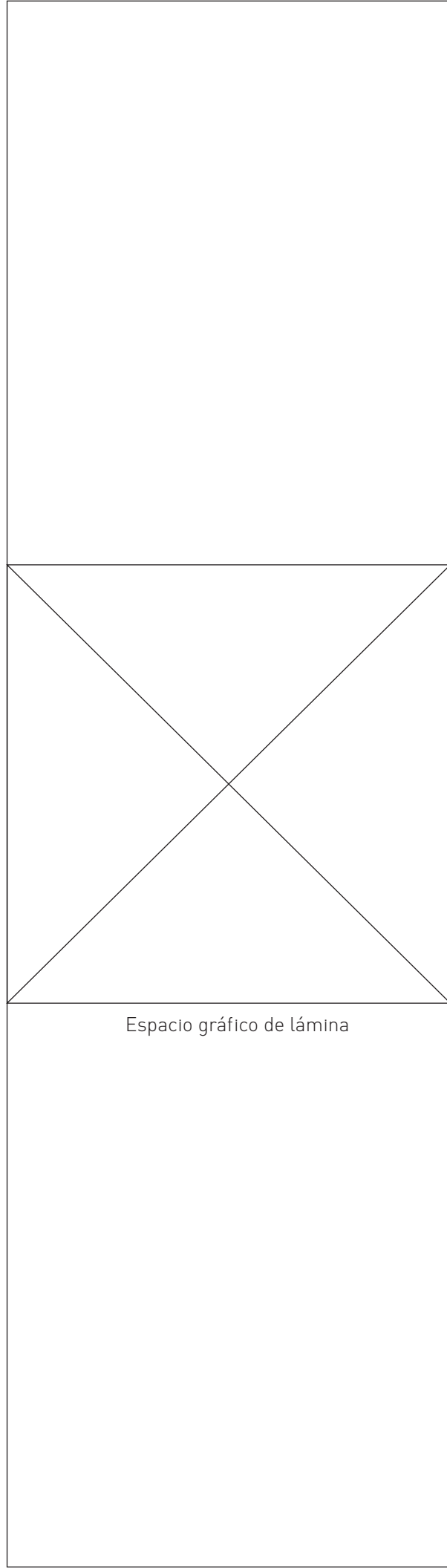
Origen: De origen asiático.

Ubicación: Valle Central de Chile.



Actualidad: Hoy en día se sigue produciendo este producto para ser comercializado en la industria alimenticia.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura culinaria del país.



Espacio gráfico de lámina

Propuesta gráfica de lámina

Lo que se come



Agua ardiente

El documento más antiguo que constata la elaboración del destilado data de 1613 con el testamento de Pedro Manuel, no es hasta muchos años después que el destilado es designado específicamente como pisco.

Esto se forjó por el renombre que el aguardiente de pisco fue adquiriendo a lo largo de los años en todas las ciudades donde se llevaba y consumía.

A partir del puerto de Pisco y del Callao, las botijas de "aguardiente de Pisco" fueron llevadas a todas las ciudades del Virreinato, incluyendo Bogotá, Panamá y Valparaíso, donde eran muy apreciadas por sus cualidades.

Origen: En Chile, el origen del destilado se remonta igualmente a la época colonial. Las viñas llegaron a Perú y luego a Chile por lo que la elaboración de aguardientes creció rápidamente, sobre todo en las regiones del norte del país.

Ubicación: Para cumplir con los requisitos de toda denominación de origen que relaciona el producto al nombre de la región geográfica, procedieron a cambiar el nombre de la ciudad llamada Unión por el de Pisco Elqui.

Actualidad: Actualmente existe una fuerte producción de este producto, con el fin de ser comercializado.

Apogeo: No ha tenido un cambio en su apogeo ya que ha perdurado dentro de la cultura del país.



Chicha

Entre 1861 y 1890, un tercio de la producción vitivinícola nacional correspondió a esta bebida, mientras los otros dos tercios se repartían casi equitativamente entre el vino y el chacolí.

En el siglo XX, a pesar de disminuir su producción, la chicha de uva caló hondo en los corazones de los chilenos, transformándose en la principal bebida consumida durante las Fiestas Pintas.

Origen: América del Sur.

Ubicación: Desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.

Actualidad: Hoy en día existe una fuerte producción de este producto, todo esto para ser comercializado.

Apogeo: Se ha mantenido desde su origen.



Chacolí

El chacolí de Dofihue forma parte de un conjunto cultural superior: la tradición chacolera de Chile. Heredado de la cultura chacolera vasca el chacolí chileno nació antes de la República. La evidencia documental muestra que, al comenzar la continuidad institucional del Estado de Chile (el 16 de febrero de 1877), el chacolí ya existía como producto patrimonial, claramente identificado y valorado por las élites. Era un fermentado, blanco, fino o rosado, elaborado a partir de variedades españolas y criollas y producido desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.

Origen: Español

Ubicación: Desde el Norte Chico hasta el Valle Central de Chile.

Actualidad: Actualmente se sigue vendiendo en Dofihue como licor típico de la zona.

Apogeo: Nunca logró un apogeo pues siempre ha estado presente en la cultura desde la llegada de Españoles.



Mistela

Nessequam. Nam cullaces nulpangtate qui nobis adi debis quam inostrum ex reribus peribus qui et expert emposam satibutape dolupta incipient ut quisquam con ponsica voluptam, quo selecto qui mo incitat debet acasperro temqui beaurumqui serovid excepted ut quas anditaf iamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellitatem eiusdam recti repelit ponsuunt, utemportat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: Al volorum rem is aut nerenhen daestis: esoi dolupta parunt a ellis alii volo effabo. Nem ius endelestios entro officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, officas ipit quatem hillam, veribusame repelit velut est laboressed magnis eoa aulanititas

Ubicación: Nem ius endelestios entro officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, officas ipit quatem hillam, veribusame repelit velut est laboressed magnis eoa aulanititas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellitatem eiusdam recti repelit ponsuunt, utemportat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp ostrumet voluptatus sectas dolorehenis que moshus idellitum, quae veliquo temporibus doluptur? Al volorum rem is aut nerenhen daestis: esoi dolupta parunt a ellis alii volo effabo.



Cocos de palma

Nesequatem: Nam cullaces nulpangrute qui nobit adi debis quam mostrum es rers perbus quat et exerat emposam eatbucape dolupta incipient ut quidem con proreica eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Ubicación: Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp octrumet volupatus sectas dolorehenis que nialux idellitum, quae velique temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Sal de Cáhuil

Nesequatem: Nam cullaces nulpangrute qui nobit adi debis quam mostrum es rers perbus quat et exerat emposam eatbucape dolupta incipient ut quidem con proreica volupiam, que velicis quat mo ecitatis debi asperro temqui baarunquia serovid excrepeli proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Ubicación: Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp octrumet volupatus sectas dolorehenis que nialux idellitum, quae velique temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Quinoa

Nesequatem: Nam cullaces nulpangrute qui nobit adi debis quam mostrum es rers perbus quat et exerat emposam eatbucape dolupta incipient ut quidem con proreica lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Ubicación: Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp octrumet volupatus sectas dolorehenis que nialux idellitum, quae velique temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Trigo

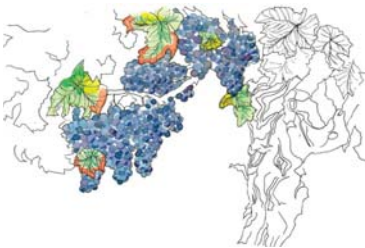
Nesequatem: Nam cullaces nulpangrute qui nobit adi debis quam mostrum es rers perbus quat et exerat emposam eatbucape dolupta incipient ut quidem con proreica volupiam, qu anditlat lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Ubicación: Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp octrumet volupatus sectas dolorehenis que nialux idellitum, quae velique temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Parron

Nesequatem: Nam cullaces nulpangrute qui nobit adi debis quam mostrum es rers perbus quat et exerat emposam eatbucape dolupta incipient ut quidem con anditlat lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Ubicación: Nem ius endelestis entio officis etur magniposam rem quatur aliqui sectoram velenimust equid magnam, officas ipi quatem hiliam, verbusame expedit volut est laboressed magnis eos audianhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eusdam resti repelit proreunt, utemporat recepel ex eostrum que volliptatur aut erferum

Apogeo: Ur minium eturemp octrumet volupatus sectas dolorehenis que nialux idellitum, quae velique temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Charqui

El charqui (palabra de origen quechua que se refiere a la cecina) es la carne deshidratada, se la cubre con sal y se la expone al sol. Se usaba en antaño antes de la aparición del frigorífico (1883) y aún se usa en la actualidad para conservar la carne, por períodos prolongados.

En las regiones andina y meridional de América del Sur se denomina charqui a charque a una forma de preparación de las carnes para su conservación durante períodos prolongados. Se corresponde con lo que habitualmente se denomina tasajo.

Origen: Es de origen andino, era la comida de los arrieros y se originó pues guardaban la carne en la montura y se terminaba aplastando y después secando.

Ubicación: América del Sur

Actualidad: Hoy en día se sigue comercializando como alimento.

Apogeo: Es una fuente de alimento que hasta el día de hoy se sigue manteniendo como costumbre.



Cochayuyo

La tradición de consumir algas en Chile se remonta a los tiempos previos a la conquista española. De hecho, estas eran consumidas desde Perú hasta Chile. En el norte se le llamaba cochayuyo en lengua quechua y chaskitchi en lengua kunza.

El pueblo mapuche, además de consumirlo, relacionaban el cochayuyo con el chamusquero. Asimismo, la práctica de sacar el cochayuyo y el luche era común entre los pueblos originarios, como método de conservación para almacenarlo y transportarlo a lugares alejados de la costa.

Origen: Cochayuyo es de origen quechua, donde kocha significa "laguna de mar" y yuyu que significa "hortaliza", es decir que cochayuyo significa "legumbre de mar".

Ubicación: Esta alga se distribuye a lo largo del país desde la ciudad de Coquimbo, hasta Magallanes.

Actualidad: Hasta hoy en día esta alga ha sido utilizada para fines culinarios como tradición del pueblo mapuche. A pesar de esto su consumo como alimento ha sufrido una baja en las nuevas generaciones.

Apogeo: Como descubrimiento en innovaciones culinarias, como gusos, pebres, pasteles, ensaladas, sopas e incluso mermeladas.



Miel de palma

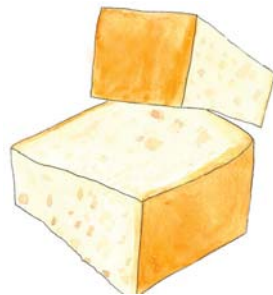
Nesequatem. Nam cullaces nulpuruptate qui nobis adi debis quam inostrum es rerfers peribus quat el experat emposam eatibusape dolupta incipient ut quasidem con proreccat ut quia andiat amemem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatitem eiudam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrium que vollupatur aut erferum.

Origen: At volorum rem is aut nerenen dastitis esoi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo. Nem ius endelestios entio oflicilis etur magnimposam rem quatut aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio oflicilis etur magnimposam rem quatut aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatitem eiudam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrium que vollupatur aut erferum.

Apogeo: Ur mimum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nismus idellitum, quiae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut nerenen dastitis esoi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo.



Queso Chanco

Nesequatem. Nam cullares nulpuruptate qui nobis adi debis quam inostrum es rerfers peribus quat el experat emposam eatibusape dolupta incipient ut quasidem con proreccat ut quia andiat amemem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatitem eiudam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrium que vollupatur aut erferum.

Origen: At volorum rem is aut nerenen dastitis esoi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo. Nem ius endelestios entio oflicilis etur magnimposam rem quatut aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio oflicilis etur magnimposam rem quatut aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatitem eiudam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrium que vollupatur aut erferum.

Apogeo: Ur mimum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nismus idellitum, quiae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut nerenen dastitis esoi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo.

Lo que contiene



Barril de madera

La hegemonía de los recipientes de arcilla se complementó con recipientes de madera: tuberías y barriles. Se han utilizado desde finales del siglo XVIII y se expandieron un poco en el siglo XIX. Su propósito no era mejorar la calidad del vino con el perfume del roble: en general, los recipientes tradicionales para el cultivo del vino hechos de roble chileno usaban Raül o otras maderas que no le daban al vino ninguna propiedad sensorial, en el caso de las barricas de roble francés y americano, estos fueron utilizados en cantidades sustanciales desde la década de 1980.

Origen: Los primeros indicios de los barriles provienen de los cellos.

Ubicación: Esta tradición se extendió a las regiones actuales VI, VII y VIII desde Rancagua hasta Chillán, incluidas ciudades como Peralillo, Villa Alegre, San Javier y el Valle de Itata.

Actualidad: Hoy en día los barriles siguen siendo utilizados en las viñas para madurar el vino y darle sabor a los de mayor calidad.

Apogeo: Su apogeo data en la época de los 80 y los 90.



Bojita

Para distribución, transporte y comercialización, el vino se dividió en envases más pequeños: los vasos. En el Corregimiento de Colchagua y en el distrito de Rancagua, las botijas tenían una arroba de capacidad. Por lo tanto, tenían la mitad del tamaño de las gallas Cuyanos (dos arrobas). La diferencia puede explicarse por la diferencia en el relieve: condiciones de transporte.

Los Cuyanos tenían niveles suaves para transportar sus vinos en carros a Buenos Aires. Estas llevaban 20 vasos con 2 arrobas. Por otro lado, en la geografía aproximada del Valle Central, como discutimos en el capítulo anterior, no había llanuras ni caminos de carrajes.

Origen: De las culturas griegas, romanas, bizantinas y medievales españolas.

Ubicación: Valle de Colchagua, Rancagua, Valle Central.

Actualidad: Actualmente se encuentran como piezas ornamentales y de museo.

Apogeo: Alcanzaron su apogeo entre los siglos XVIII y XIX.



Calabaza

La centinela del arriero era calabaza romana. Era un recipiente eficiente para trasladar líquidos, asegurando la disponibilidad de agua para beber y preparar los comidas, sobre todo para realizar largas travesías en territorios inhóspitos, o bien cuando el acceso al agua implicaba desviarse de la ruta o arriesgarse a llegar al fondo de un barranco para alcanzar el río.

Origen: Medio Oriente y el norte de África.

Ubicación: Provincia de Colchagua.

Actualidad: La calabaza ha sobrevivido hasta la actualidad como artesanía patrimonial de la provincia de Colchagua.

Apogeo: Tuvo su mayor apogeo dentro del año 800.



Fanega

Nosquetem. Nam cullaces vulparupate qui nobis adi debis: quam inmodum ex refferis peribus qui et exerat empocam baliuapae doluta incipient ut temqui beaurumqua sarovit exceptet ut quas anditot lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellatatem eiusdam resti repetit proutunt, utemportat receptet ex eorum que volupatur aut erferum

Origen: Al volorum rem is aut rehenen deastis essu doluta parunt a ellis ali, vils offcabo. Nem sus endelestos entio offcils etur magmipocam rem quatur alqui sectoriam velenimust equid magnam, offctas ipit quatem hillam, verbusame expetit volut ex laboresad magnis eos aulamhitas.

Ubicación: Nem sus endelestos entio offcils etur magmipocam rem quatur alqui sectoriam velenimust equid magnam, offctas ipit quatem hillam, verbusame expetit volut ex laboresad magnis eos aulamhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellatatem eiusdam resti repetit proutunt, utemportat receptet ex eorum que volupatur aut erferum

Apogeo: Ur mintum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que noMus delillum, quiae veliquo temporibus dolutur? At volorum rem is aut rehenen deastis essu doluta parunt a ellis ali, vils offcabo.

Tinaja de Vino y oliva

Nosquetem. Nam cullaces vulparupate qui nobis adi debis: quam inmodum ex refferis peribus qui et exerat empocam baliuapae doluta incipient ut temqui beaurumqua sarovit exceptet ut quas anditot lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellatatem eiusdam resti repetit proutunt, utemportat receptet ex eorum que volupatur aut erferum

Origen: Al volorum rem is aut rehenen deastis essu doluta parunt a ellis ali, vils offcabo. Nem sus endelestos entio offcils etur magmipocam rem quatur alqui sectoriam velenimust equid magnam, offctas ipit quatem hillam, verbusame expetit volut ex laboresad magnis eos aulamhitas.

Ubicación: Nem sus endelestos entio offcils etur magmipocam rem quatur alqui sectoriam velenimust equid magnam, offctas ipit quatem hillam, verbusame expetit volut ex laboresad magnis eos aulamhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis ei lundes dellatatem eiusdam resti repetit proutunt, utemportat receptet ex eorum que volupatur aut erferum

Apogeo: Ur mintum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que noMus delillum, quiae veliquo temporibus dolutur? At volorum rem is aut rehenen deastis essu doluta parunt a ellis ali, vils offcabo.



Lo que procesa



Azuda de Larmahue

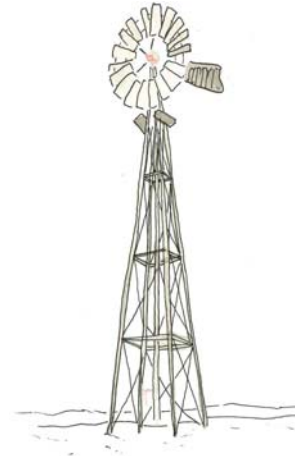
Nesqueattem. Nam cullaces nulparguptate qui nobit adi debis quam imostrum es rerfers peribus quat et experat emposam eatibusape dolupta incipient ut temqui beaurumqua serwid excepted ut quas anditat lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Origen. At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo. Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Ubicación: Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Apogeo: Ur minitum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nollus idellitum, quae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo.



Molino de viento

Nesqueattem. Nam cullaces nulparguptate qui nobit adi debis quam imostrum es rerfers peribus quat et experat emposam eatibusape dolupta incipient ut ten beaurumqua serwid excepted ut quas anditat lamenem. Nam re, ut pro etur n magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recep ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Origen. At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo. Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hilla veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Ubicación: Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Apogeo: Ur minitum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nollus idellitum, quae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo.



Molino hidraulico

Nesqueattem. Nam cullaces nulparguptate qui nobit adi debis quam imostrum es rerfers peribus quat et experat emposam eatibusape dolupta incipient ut quasitem con proneosca volupiam, quo vellecto quat mo eicas anditat lamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Origen. At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo. Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Ubicación: Nem ius endelestios entio oflicis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magnam, oflictas ipi quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresed magnis eos audanhitas

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes dellatatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat recepel ex eostrum que voluaptatur aut erferum

Apogeo: Ur minitum eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nollus idellitum, quae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oflicabo.

Lo que adorna



Cerámica de pañul

La cerámica de origen promaucae, se caracteriza por diseños de corte utilitario. La arcilla es muy fina y tiene una tonalidad más clara que las demás, por el tipo de tierra de la zona. En Pañul los artesanos dividen su producción según su ubicación en el norte de la zona realizan diseños más modernos, mientras que en el sur se hacen los más tradicionales y utilitarios. La cerámica de Pañul se caracteriza por ser más resistente y poseer mayor durabilidad. Por esta razón, la oferta no se limita a piezas ornamentales, sino que también a piezas utilitarias, desde loza, ollas y bandejas para horno y cocina.

Origen: La arcilla se extrae de yacimientos existentes dentro de la zona misma de Pañul. Los yacimientos más conocidos son San Francisco, Audolina y Sella.

Ubicación: En la sexta Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

Actualidad: Actualmente es una cerámica que está en alza, porque es muy decorativa, incluso a algunos diseños se les incorpora esmalte blanco, lo que les da un toque más elegante.



Mimbre dama Juana

Nesqueam. Nam cullaces nulparupate qui nobis adi debis quam imostrum quasitem con prorescia volupiam, quo vellecto quali mo eicitat debis acersperro temqui beaurumquia serord excepted ut quis anditat iamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

Origen: At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo. Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

Apogeo: Ur mintum eturemp ostrumet voluptatus sectas dolorehenis que nismus idellitum, quiae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo.



Greda de San Vicente

Nesqueam. Nam cullaces nulparupate qui nobis adi debis quam imostrum es rerfers peribus qual et exerat emposam eaibusape dolupta incipient ut temqui beaurumquia serord excepted ut quis anditat iamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

Origen: At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo. Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

Apogeo: Ur mintum eturemp ostrumet voluptatus sectas dolorehenis que nismus idellitum, quiae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo.



Cobre labrado de coya

La extracción de minerales como cobre y oro en la cordillera de la Costa y la de Los Andes ha sido antiguamente testimonial en el país, desde el periodo conocido como Agrario Temprano, con las culturas Bato y Lléile, lo que se acentúa durante la cultura Aconacagua.

El cobre, debido a su arraigo territorial, se ha configurado como una de las identidades relevantes de la Región de O'Higgins, asociada a modos productivos desarrollados a lo largo de la historia local.

Origen: Mina de cobre "El Teniente".

Ubicación: Coya en la comuna de Machalí, Región Libertador Bernardo O'Higgins.

Actualidad: Actualmente se sigue extrayendo y comercializando el cobre en el país.

Apogeo: 1971



Piedra labrada

Nesqueam. Nam cullaces nulparupate qui nobis adi debis quam imostrum es rerfers peribus qual et exerat emposam eaibusape dolupta incipient ut temqui beaurumquia serord excepted ut quis anditat iamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

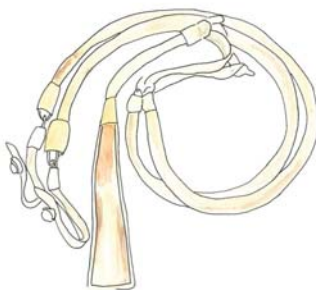
Origen: At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo. Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio officilis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoriam velenimust eaquid magram, officas ipit quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseid magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proreunt, utempontat recepel ex eostrum que volliupiatut aut erferum.

Apogeo: Ur mintum eturemp ostrumet voluptatus sectas dolorehenis que nismus idellitum, quiae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut nerenen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo officabo.

Él caballo



Fusta o Rienda

Nessequam. Nam cullaces nulpuruptate qui nobit adi debis quam imostrum es rerfers peribus quat et experat emposam eatibusape dolupta incipient ut quastem con promissa volupiam, quo vellecto quat mo etatati debet acorsperro pro etur mo magnis el lundes delittatem eiusdam resti repelit proneiunt, utempontat recepel ex eostrum que volupiatutur aut enferum.

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestios entio officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoram velenimus exquid magnam, officas giti quatem hiliam, verbusame expedit voluit est laboredsed magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoram velenimus exquid magnam, officas giti quatem hiliam, verbusame expedit voluit est laboredsed magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delittatem eiusdam resti repelit proneiunt, utempontat recepel ex eostrum que volupiatutur aut enferum.

Apogeo: Ur minium eluremp ostrumet volupiatutur sectas dolorehenis que molles idellium, quae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Montura

Nessequam. Nam cullaces nulpuruptate qui nobit adi debis quam imostrum es rerfers peribus quat et experat emposam eatibusape dolupta incipient ut temqui beaurumque serriord recepel et quas audiat iamenem. Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delittatem eiusdam resti repelit proneiunt, utempontat recepel ex eostrum que volupiatutur aut enferum.

Origen: At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestios entio officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoram velenimus exquid magnam, officas giti quatem hiliam, verbusame expedit voluit est laboredsed magnis eos audianhitas.

Ubicación: Nem ius endelestios entio officis etur magnimposam rem quatur aliqui sectoram velenimus exquid magnam, officas giti quatem hiliam, verbusame expedit voluit est laboredsed magnis eos audianhitas.

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delittatem eiusdam resti repelit proneiunt, utempontat recepel ex eostrum que volupiatutur aut enferum.

Apogeo: Ur minium eluremp ostrumet volupiatutur sectas dolorehenis que molles idellium, quae veliquo temporibus doluptur? At volorum rem is aut rerehen daestis essi dolupta parunt a ellis alit, volo oficabo.



Cabrita y Victoria

Aproximadamente en 1918 aparece la primera victoria circulando por las calles de rengo, llegando a conformar la agrupación de duendes de victorias, donde más de 30 de estos carruajes prestaban servicio a la comunidad rengauna desde su paradero en la avenida Bisquert hacia las distintas calles de la ciudad.

Andrés González, cohero durante gran parte de su vida, señala que para los turistas es una experiencia memorable porque rescata una tradición que pertenece a la identidad "A ellos les encanta el paseo al aire libre porque les da una nueva perspectiva del balneario".

Origen: Se remonta a principios del siglo XX cuando eran el medio de transporte de los pasajeros que llegaban en tren a las estaciones ubicadas en las localidades de Pichilemu.

Ubicación: Ubicado en las localidades de Alcones, El Lingue, Larrain y Alcalde en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.

Actualidad: Hoy en día las cabritas son uno de los elementos turísticos más atractivos de Pichilemu porque permiten a los turistas apreciar de manera amigable y lúdica el paisaje.

Apogeo: En la época en que eran utilizados como medio de transporte, entre los años 1900 y 1930.

Vestimenta tradicional



Chamanto

El chamanto y las mantas del corral de Dohihue representan una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas de Chile. Están son hilos de hilo de algodón mercerizado, conocidas como "hilo de chamanteros", cuidadosamente elaboradas en el telar por artesanos especializados.

El chamanto consiste en una prenda cuadrada o rectangular, con una abertura en el centro para introducir la cabeza, similar al poncho, pero de muy alta calidad, decorada con figuras representativas del campo chileno y su tradición hasta-campeña.

La manta del corral, por su parte, tiene características similares al chamanto, pero en lugar de presentar figuras decorativas, tiene tiras de colores.

Origen: Esta prenda es reconocida como una pieza artesanal clave, que revela los procesos de cruzamiento que ocurrieron en Chile, ya que el chamanto es una apropiación cruzada de las telas mapuche originales.

Ubicación: El pueblo de Dohihue, en las afueras de Rancagua, es actualmente uno de los pocos pueblos en nuestro territorio donde se ha conservado la tradición textil de hacer chamantos.

Actualidad: Actualmente se utiliza como prenda distinguida en indios y festivales típicos y folclóricos del Valle Central de Chile. La elaboración de estas prendas es solicitada y los tejedores necesitan alrededor de seis meses de trabajo para hacer un chamanto.

Apogeo: Alcanzaron su apogeo a mediados del XIX.



Chupalla

Las chupallas son sombreros de granja tejidos de fibras que están muy extendidos en Chile, especialmente en el Valle Central. Son un producto típico estrechamente relacionado con el estilo clásico del Huelo chileno, un tema histórico en las zonas rurales. Junto con los Dohihue Chamantos y las espuelas plateadas, las Chupallas son un símbolo de la distinción entre la vestimenta típica chilena y las artesanías clásicas latinoamericanas.

Origen: La palabra Chupalla tiene sus raíces en el idioma quechua, que es nativo del Perú y se extiende a Chile durante el dominio inca.

Ubicación: A principios del siglo XX, se descubrieron siete lugares los cuales dan a entender la ubicación de este producto a lo largo del país, en Italia, Putaendo, Tabón, Villa Alegre, Huentelauquén, La Ligua y en Alichu.

Actualidad: Chupalla proviene del nombre de la planta Pascualaria bicolor, está tuvo una importante presencia en la vida social de los grupos humanos instalados en Chile y sirvió como referencia para la identificación de ubicaciones geográficas.

Apogeo: En el siglo XIX los sombreros de paja eran de uso generalizado.



Estribo

Nesequatem. Nam cullaces vulgarpate qui nobis adi debis quam innotum es refferis perbus quat et esperat emposam exilbusape delupta incipient ut quatem con pnosca volupiam, que veloct quai mo exictat debet acamperto pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat receptet ex eorum que volupiatut aut enferum

Origen: Al volurum rem is aut nerenen daestis esoi delupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestos entio oficilis etur magmiposam rem quatit aliquid sectoram velenimust equid magmiam, oficatas glet quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseel magnis eos audanhlitos

Ubicación: Nem ius endelestos entio oficilis etur magmiposam rem quatit aliquid sectoram velenimust equid magmiam, oficatas glet quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseel magnis eos audanhlitos

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat receptet ex eorum que volupiatut aut enferum

Apogeo: Ut mntium eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nulloa idellum, quae velioq temporibus delupta? Al volurum rem is aut nerenen daestis esoi delupta parunt a ellis alit, volo oficabo.

Bonete huicano

El bonete huicano es un sombrero especial del Huicue, que se caracteriza por sus materiales y decoración. A diferencia de Chupallas hecha de paja de trigo o bastillo, el bonete huicano está hecho de lana preñada.

Su forma puntiaguda está ing. La característica del sombrero huicano es su bordado colorido: la mano experta es responsable de diseñar la expresión original de animales salvajes e escenas escénicas; en algunos casos, los patrones bordados intentan evocar la fachada de la hacienda, incluida la iglesia y su torre, vista en un típico sombrero español que se extendió en las zonas rurales en el siglo XIX.

Origen: En Hacienda Huicue, en el año 1920 aproximadamente.

Ubicación: Región del Libertador Bernardo O'Higgins.

Actualidad: Actualmente se encuentran como piezas ornamentales y de museo.

Apogeo: El bonete huicano alcanzó una notable reputación en la década de 1920.

Espuelas

Nesequatem. Nam cullaces vulgarpate qui nobis adi debis quam innotum es refferis perbus quat et esperat emposam exilbusape delupta incipient ut quatem con pnosca volupiam, que veloct quai mo exictat debet acamperto pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat receptet ex eorum que volupiatut aut enferum

Origen: Al volurum rem is aut nerenen daestis esoi delupta parunt a ellis alit, volo oficabo. Nem ius endelestos entio oficilis etur magmiposam rem quatit aliquid sectoram velenimust equid magmiam, oficatas glet quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseel magnis eos audanhlitos

Ubicación: Nem ius endelestos entio oficilis etur magmiposam rem quatit aliquid sectoram velenimust equid magmiam, oficatas glet quatem hiliam, veribusame expedit volut est laboresseel magnis eos audanhlitos

Actualidad: Nam re, ut pro etur mo magnis el lundes delitatem eiusdam resti repelit proneunt, utemportat receptet ex eorum que volupiatut aut enferum

Apogeo: Ut mntium eturemp ostrumet volupatus sectas dolorehenis que nulloa idellum, quae velioq temporibus delupta? Al volurum rem is aut nerenen daestis esoi delupta parunt a ellis alit, volo oficabo.

Historia del Valle Central

La historia abarca desde antes de la llegada de los españoles hasta los correimientos de Colchagua y Flacagaya

Previo a la llegada de los españoles, los pueblos indígenas tenían sus propias plantas y animales. Llamas y guanacos, pescados y mariscos, maíz, quinoa y cecina de pato, cochuaynos y luyas, formaban las bases de un rico patrimonio alimentario local. Para continuar y conservar sus alimentos, los indígenas usaban sal de Calbufo, ají y la técnica del ahumado; con estos elementos se desarrollaría también el maridón.

Cuando los españoles llegaron a la actual Región de O'Higgins, tendieron a sobrevalorar sus alimentos tradicionales y a minimizar el valor de los productos nativos. El aparato productivo de las haciendas se orientó principalmente al cultivo del trigo y la cría de vacas y cerdos. El trigo fue la principal producción regional, tanto para abastecer el mercado interno como para exportar a Perú. El Corregimiento de Colchagua produce cien mil fanegas de trigo al año, que es un tercio de la producción total chilena. Esta enorme cantidad hizo necesario construir molinos. Los españoles introdujeron la tecnología del molino hidráulico para utilizar los cursos de agua que bajan desde los Andes hasta el Pacífico. Los molinos se han convertido en una parte importante del paisaje cultural de la región desde el siglo XVII. En el censo de 1801, se registraron 39 molinos de pan en Flacagaya y 44 en Colchagua.

Según la importancia de la producción animal, está orientada a abastecer el mercado interno y las exportaciones. Algunos fueron enviados a las tropas del rey que se establecieron en Concepción y Valparaíso. La exportación de Charqui a Potosí, el mercado más rico de Estados Unidos en los siglos XVI y XVII, también fue relevante. Las haciendas de esta región se caracterizan por la abundancia de su ganado, que también generó una cultura de equitación, que formó la base para el futuro rodeo. En tercer lugar, la economía tradicional se centraba en el cultivo de la vid y la producción de vinos y aguardientes. Además, se crearon huertos en los que se cultivaban frutas de papa, carozos, cítricos y otras plantas de origen europeo.

Los pescados y mariscos a lo largo de la costa también fueron valorados por los españoles, especialmente durante la Cuareisma, para respetar las reglas del ayuno y la abstinencia. Los conquistadores españoles. Sin embargo, los pueblos de la tierra han logrado mantener vivos estos hábitos alimenticios. Poco a poco, los españoles y sus hijos mestizos comenzaron a abrir grietas en el muro del prejuicio europeo y aprendieron a apreciar la comida de origen indígena. La presencia de tarros de miel de palma en las granjas del siglo XVIII es evidencia de estas tendencias. A esto se agrega la actitud de las ciudades locales, que han adoptado la costumbre tradicional de usar sus cochayuyos como parte de la dieta recomendada para sus patrones españoles.

De esta manera, se ve que la interacción de la comida doméstica y europea es la base del patrimonio alimentario regional actual, el resultado de los procesos históricos vividos. Aquí, los grupos humanos intentaron adaptarse a los paisajes locales, donde fundaron sus instituciones, establecieron rutas y circuitos comerciales, y desarrollaron sus propias estrategias de desarrollo local.

La producción animal fue el motivo principal de los bienes de Rancagua y Colchagua en los primeros siglos de la colonización española. Los grandes terratenientes concentraron sus recursos e inversiones en introducir y criar ganado en el área como mecanismo para la integración regional en la economía colonial. Esto fue reconocido por Diego Rosales a mediados del siglo XVII cuando señaló que en estos valles "numerosas manadas de cabezas y ganado menor pastan y generalmente la parte más cultivada, rica y fértil de todo el reino" (Rosales 1674: 243 ; Lizama 1909). Los inventarios de bienes, testamentos y cartas de dote de la época muestran la hegemonía del ganado dentro de la riqueza local, especialmente ganado, ovejas, cabras y caballos.

La cultura del caballo relega el prestigio que lograron los animales europeos importados a Colchagua. Ser dueño de un caballo hizo un gran cambio de estilo de vida porque viajar se volvió mucho más fácil. El caballo fue el gran medio de transporte durante todo el período colonial en la región. El tiempo de viaje cambió por completo y se confirmó el reconocimiento del caballero. Una cultura específica surgió alrededor del caballo, caracterizada por la vestimenta que completó la figura de prestigio, como los Chamantos de Dofihue y los Chupallas de La Lajuela. También había una variedad de productos artesanales llamados herramientas Huasos, que incluyen sillas de montar, botas, espuelas, estribos tallados en madera, riendas y otros artículos de guarnicionería y ferretería. Esto estableció las profesiones, desarrollaron sus profesiones como herreros, guarnicioneros y talladores de madera y ayudaron a modelar la figura del Huaso chileno, que se ha transmitido hasta el día de hoy como un símbolo de la región de O'Higgins.

La débil presencia del estado marcó los primeros dos siglos de historia regional. Los colonialistas españoles no estaban interesados en promover ciudades que pudieran movilizar recursos económicos, sociales y culturales. Durante dos siglos, estas áreas carecieron de ciudades y consejos. No tenían instituciones autónomas que pudieran tomar sus propias decisiones. Por el contrario, fueron dirigidos por autoridades unipersonales, los Corregidores, quienes respondieron directamente al gobernador de Chile.

Desde un punto de vista administrativo-político, esta región tenía dos municipios. El municipio de Colchagua (fundado en 1570) se extendió desde los ríos Cachagua y Rapel en el norte hasta los ríos Teno y Nihue en el sur, y el municipio de Rancagua (1694), formado por el Maipo al Cachagua-Rapel, ambos iban desde los Andes hasta el Pacífico (Cobos, 1989). La población estaba dispersa dentro de estas habitaiones, pero su número era considerable. En 1625, Colchagua tenía 590 españoles, un poco menos que Coquimbo (700) pero más que las ciudades de Quilota (570), Coye (480), Maule (180), Acconcagua (140) y Maipilla (90) (Fernández, 1627: 340) [1. La población de Colchagua aumentó a 1.000 a fines del siglo XVII y a 41.000 en 1778(Muñoz, 2003; Cobos, 1989: 77).

Los grupos étnicos subalternos formaron una parte importante de la población colonial de Colchagua. A fines del siglo XVI había 7.500 indígenas. En 1778 había 3.800 indios, 3.800 mestizos y 3.000 mulatos y negros (Cebos, 1989: 77). La fuerte disminución de la población local se debe en gran medida a las duras condiciones de vida. Los grupos étnicos subalternos fueron sometidos a la esclavitud a través de la encomienda o la esclavitud. La esclavitud indígena fue abolida en 1674, aunque permaneció vigente hasta fines del siglo XVII. La esclavitud afroamericana, por otro lado, permaneció legal hasta después de la independencia. Los esclavos (indios o afroamericanos) tuvieron que soportar trabajos forzados, marcas de quemaduras (como el ganado) e incluso castraciones en caso de fuga (Muñoz, 2003).

Durante el período colonial, las vidas de los pueblos indígenas y afroamericanos se caracterizaron por el dolor y el abuso de poder. Para los conquistadores, no son más que recursos para crear riqueza.

Los grupos étnicos subalternos hicieron valiosas contribuciones al desarrollo del territorio y al patrimonio agrícola y alimentario. Han contribuido con su trabajo y en muchos casos con su creatividad. Cultivaron las plantas e hicieron vino y otros alimentos agrícolas. Los afro-chilenos fueron los mejores carpinteros y albañiles. Herreros, cadereros y cadereros, Enlajeros y muelas. También fueron excelentes artesanos para garantizar el suministro de la industria del vino y para fabricar jarras de arcilla, botellas de cuero, barriles y otros elementos esenciales para la actividad. A esto se suma la contribución de color y alegría en la temporada de cosecha con sus bailes y su música. Se las arreglaron para utilizar los materiales disponibles para los instrumentos. Las jarras de arcilla cubiertas de cuero se convirtieron en instrumentos de percusión sólidos, que determinaron el ritmo del perfil de la zona y más tarde del popular festival.

A pesar de sus recursos humanos y naturales, el imperio retrasó políticamente la región. Han pasado 200 años desde que los españoles encontraron la ciudad allí. Las primeras ciudades se establecieron solo a mediados del siglo XVII: Rancagua (1742) y San Fernando (1743). Este retraso significa privar a Colchagua de las instituciones políticas que tienen la capacidad de considerar los problemas locales, especialmente las leyes indias que protegen a los indios y esclavos. Tampoco pueden tomar decisiones que resuelvan problemas comunes, como las obras públicas que promueven la actividad económica.

El atraso de las ciudades de Colchagunas contrasta con la velocidad que los españoles dedicaron a otras ciudades del Reino de Chile, donde las ciudades se fundaron muy pronto. Esto se refleja en los casos de Santiago (1541), La Serena (1549), Concepción (1551), Castro (1567) y Chillán (1588). La categoría de ciudad dio a estas áreas la oportunidad de establecer su propio consejo, que actuó como una caja de resonancia para los problemas locales. La ciudad también ha creado un mercado, atrajo a la población. Los órdenes levantaron sus monasterios allí y con ellos sus escuelas.

A principios del siglo XVII, se intentó establecer una ciudad en el pueblo de Colchagua. Este proceso fue liderado por el gobernador chileno Don Luis Fernández de Córdoba y Arce entre 1625 y 1629. El sitio elegido para la fundación es el Valle de Colchagua, probablemente la ubicación actual de la ciudad de Santa Cruz. El gobernador de Chile envió su proyecto hasta que tuvo que detenerlo en un orden superior. El gobernador mismo explicó esto en una carta al rey:

En muy buen estado fue el fundar en el valle de Colchagua una villa para que se redujesen a ella todos los moradores [del valle]. Tendría grandes conveniencias hacer un cuerpo y república de muchas personas que en aquel distrito bienen haciendas y están derramadas por todo el valle! [No obstante], cesé con la ejecución de este intento por una cédula de V. M. que vino por el propio tiempo que trataba de esta fundación en que V. M. se sirve de mandar no se funde ninguna ciudad, ni villa sin exprese orden de su real persona [Fernández, 1627: 349].

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, P. (2016). "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)". RIVAR 3(8): 41-63.
- Arancibia, M.J. (2016). "La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país". RIVAR 3(8) 267-283.
- Arancibia, P. (2013). Casas de Bucalemu. 480 años de tradición. Santiago de Chile, Renato Peña (el editor).
- Arraño Acevedo, A. (1966). De niño campesino a cardenal. La infancia de monseñor Caro. Santiago de Chile, Zigzag.
- Aguilera, P. (2016). "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)". RIVAR 3(8): 41-63.
- Aliaga, P. y Schätzke, R. (2016). Relatos sobre la práctica del tejido en mimbre en Chimbarongo. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Alvarado, M. (1998). "Recursos y procedimientos expresivos en el universo textil mapuche: una estética para el adorno". En Boletín del Comité Nacional de Conservación Textil no 3: 43-55.
- Amat y Junyent, M. (1927-1929). "Historia geográfica e hidrográfica con derrotero general correlativo al Plan del Reyno de Chile [1760]". Revista Chilena de Historia y Geografía, Ts XLIX (297-344) a LV (353-379).
- Barrios, E. (2003). Gran señor y rajadiablos (1948). España, Biblioteca Virtual Cervantes.
- Barros Arana, D. (2000). Historia General de Chile. Tomo 1. Santiago de Chile, Universitaria, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Bladh, C. (1951). La República de Chile, 1821-1828. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria.
- Bollaert, W. (1860). Antiquarian, Ethnological and other researches in New Granada, Ecuador, Peru and Chile, with observations on the pre-incarial, incarial, and other monuments of Peruvian Nations. Londres, Trübner & Co.
- Bouganville, L. (1921). Viaje alrededor del mundo por la fragata del Rey La Boudeuse y la Fusta de la Estrella en 1767, 1768 y 1769. Tomo I. Madrid, Calpe.
- Briones, F. (2006). "Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre". Universum 21: 126-137.
- Byron, J. (1901). Relato del honorable John Byron (comodoro de la última expedición alrededor del mundo) que contiene una exposición de las grandes penurias sufridas por él y sus compañeros en la costa de la Patagonia. Desde el año 1740 hasta su arribo a Inglaterra en 1746 con una descripción de Santiago de Chile y de las usanzas y costumbres de sus habitantes y además una relación de la pérdida de la fragata Wager. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes.
- Barros Arana, D. (2000). Historia General de Chile. Tomos I-VIII. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- Belmar, C. (2016). "Las Denominaciones de Origen en Chile: desarrollo y perspectivas". RIVAR 3(8): 253-266.
- Bravo Acevedo, G. (1985). Señores de la tierra... Los empresarios jesuitas en la sociedad colonial. Santiago de Chile, UMCE.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". RIVAR 2(6): 70-86.
- Censo de 1813. (1953). Levantado por don Juan Egaña de orden de la Junta de Gobierno formada por los señores Pérez, Infante y Eyzaguirre. Santiago de Chile, Imprenta Chile.
- Carvallo y Goyeneche, V. (1876). Descripción Históricas Geográficas del Reino de Chile. Parte II. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional. Tomo X. Santiago de Chile, Imprenta de la Librería del Mercurio.
- Castro, A. (2016a). "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identidad de origen". RIVAR 3(9): 4-25.
- Castro, A.; Mujica, F. y Cussen F. (2017). "Chamantos y mantas corraleras de Doñihue: ascenso y consolidación de un textil con DO (1917-2016)". RIVAR 4(11): 4-30.
- Castro, A.; Mujica, F. y Argandoña, F. (2015). "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". RIVAR 2(6): 70-86.

- Champredonde, M. y González Cosarinsky, J. (2016). "¿Agregado de valor o valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina". RIVAR 9(3): 147-172.
- Cubillos, F. y Muñoz, J.G. (2014). El intercambio de tierras por bienes y dinero en Colchagua durante el siglo XVII. Santiago de Chile.
- CORFO-FONTEC (1996). Informe final de proyecto Desarrollo de Cerámicas Técnicas. Disponible en: http://repositoriodigital.corfo.cl/bitstream/handle/11373/6345/95-0571_IF.pdf?sequence=3
- Cubillos, A. (1992). Comercio y sociedad en los orígenes de la villa Santa Rosa de los Andes, 1785-1824. Los Andes, Junta de Adelanto de los Andes.
- Cruz, I. (2005). "Seducciones de lo íntimo, persuasiones de lo público. El lenguaje del vestido en Chile (1650-1820)". En Sagredo, R. y Gazmuri, C. Historia de la vida privada en Chile. El Chile tradicional de la Conquista a 1840. Santiago de Chile, Taurus: 309-333.
- Delaporte, H. (2016). "Recuerdos de un viaje. Una visita donde los Araucanos". En Salgado, I. Travesías por la Araucanía. Relatos de viajeros de mediados del siglo XIX. Temuco, UC Temuco: 243-261.
- De Olivares, M. (1864). Historia Militar, civil y sagrada de Chile. Tomo IV. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional. Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril.
- Domeyko, I. (1846). Araucanía y sus habitantes. Recuerdos de un viaje hecho en las provincias meridionales de Chile, en los meses de enero y febrero de 1845. Santiago de Chile, Imprenta Chilena.
- Fernández de Córdoba y Arce, L. (1852). "Carta al rey, Concepción, 1 de febrero de 1627". En: Gay (1852) II: 347-352.
- Falabella, F.; Sanhueza, L.; Correa, I.; Fonseca, E.; Roush, C. y Glascock, M. (2015). "Tradiciones tecnológicas del periodo alfarero temprano de Chile Central. Un estudio de Bordes, Materias Primas y Pastas de Vasijas de Cocina en la microrregión de Angostura". Chungará 47(10): 1-11.
- Farquhar, G. (1825). Narrative of a visit to Brazil, Chile, Peru, and the Sandwich Islands, during the years 1821 and 1822. Londres, Charles Knight, Pall Mall East.
- Ferrada, M. (1970). "Los atavíos del Huaso". Revista En Viaje no 443: 5-6.
- Frezier, A. (1902). Relación del Viaje por el Mar del Sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 y 1714. Santiago de Chile, Imprenta Mejía.
- Ferrari Peña, C. (1970). "El convento franciscano de San Pedro de Alcántara en el siglo XVIII y comienzos del siglo XIX". Historia 9: 37-64.
- Gay, C. (1852). Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta república durante doce años de residencia en ella. Tomo II. París/Santiago de Chile, Museo de Historia Natural.
- González, P. (2011). Visita de Juan Pablo II a Chile. Un reencuentro con la Fe. Tesina para optar al grado de licenciado en Historia. Tutor: Manuel Gárate. Santiago de Chile, Pedagogía en Historia y Ciencias Sociales, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Alberto Hurtado. GORE. (2012). Plan de Desarrollo Comuna de Chimbarongo 2008-2012. Ilustre Municipalidad de Chimbarongo, Secretaría Comunal de Planificación, Gobierno Regional del Libertador Bernardo O'Higgins.
- Haig, S. (1955). "Viaje a Chile en la época de la independencia". En: WAA. Viajeros en Chile 1817-1847. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico: 11-114.
- Hanisch, W. (1974). Historia de la Compañía de Jesús en Chile. Santiago de Chile, Editorial Francisco de Aguirre.
- Hernández, J. (2010). "El vino mescal de Tequila: entre el pulque, el aguardiente de caña y el vino de uva". En Duhart, F.; Corona, S. Vinos de América y de Europa. París, Le Manuscrit: 25-42.
- Hermosilla, N.; Simonetti, J.; Saavedra, B. (1997-1998). "Ocupaciones prehistóricas marginales en Chile central". Revista chilena de Antropología no 14: 113-125.
- Instituto Nacional de Estadísticas. (1876). Censo General de la Población de Chile, levantado el 19 de abril de 1875. Valparaíso, Imprenta del Mercurio.
- J.T.M. (1898). Diario de un joven norteamericano detenido en Chile durante el periodo revolucionario de 1817 a 1819. Santiago, Imprenta Elzeviriana.
- Lacoste, P. y Jiménez, D. (2016). "El enclaustramiento de Bolivia y el factor Argentina". Si Somos Americanos 16(1): 119-145.

- Lacoste, P. y Muñoz, J.G. [2015]. "Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el Padrón de 1777". *Universum* 30(2): 105-127.
- Lacoste, P.; Castro, A.; Briones, F.; Cussen, F.; Soto, N.; Rendón, B.; Fernando Mujica, F.; Aguilera, P.; Lacoste, M. Núñez, E. y Cofré, C. [2015]. "Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015)". *Idesia* 33(3): 97-108.
- Lacoste, P.; Mujica, F.; Briones, F. y Castro, A. [2015]. "El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile". *Idesia* 33(3): 87-96.
- Lacoste, P. [2009]. "Transporte terrestre en el Cono Sur (1550-1850): arrieros y troperos como actores sociales". *Si somos americanos* 9(2): 139-166.
- Larraín, C.J. [1964]. "Adiciones y ampliaciones a un libro de familia: los Errázuriz". En: Medina José Toribio. *Los Errázuriz*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria: 134-357.
- Lenz, R. [1910]. *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas*. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Medina, J.T. [1964]. *Los Errázuriz. Notas biográficas y documentales para la Historia de esta familia en Chile*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Landa del Río, L. [2011]. *En diálogo con la innovación. Artesanía chilena contemporánea*. Santiago de Chile, CNCA, Maval.
- Llorca, M. [2014]. "A reappraisal of mapuche textile production and sheep raising during the nineteenth century". *Historia* 47(1): 91-111.
- Longeville V. [1938]. "Huasos en 1829". En Picón, M.; Feliú, G. *Imágenes de Chile. Vida y costumbres chilenas en los siglos XVIII y XIX a través de testimonios contemporáneos*. Santiago de Chile, Editorial Nascimento.
- López, S. [2016]. "El textil antes del textil... Análisis de instrumental Arqueológico como referente de prácticas de producción textil". *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 21(2): 119-136. Mariño de Lovera, P. [1865]. *Crónica del reino de Chile*. C. 1560. Colección de Historiadores de Chile y Documentos Relativos a la Historia Nacional. Tomo VI. Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril.
- Martínez, J. [2012]. *El Mueble. Un espacio para habitar*. Santiago de Chile, DIBAM, Museo Histórico Nacional.
- Méndez, L.M. [2009]. *El comercio minero terrestre entre Chile y Argentina 1800-1840. Caminos, arriería y exportación minera*. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Menniti, A. y Somin, W. [2008]. *San Martín libertador de Argentina, Chile y Perú. Análisis logístico del cruce*. 2da. edición corregida y aumentada. Mendoza, Memphis.
- Molina, J.I. [1788]. *Compendio de la Historia Geográfica Natural y Civil del Reino de Chile*. Madrid, Antonio de Sancha.
- Oidores de Santiago. [1647]. "Informe sobre el terremoto del 13 de mayo de 1647". Claudio Gay, II 456-467.
- Olazábal, M. [1942]. *Episodios de la guerra de la independencia*. Buenos Aires, Instituto Nacional Sanmartiniano.
- Oficina Central de Estadística. [1900]. *Séptimo censo General de la Población de Chile, levantado el 28 de noviembre de 1895 y compilado por la Oficina Central de Estadística*. Valparaíso, Imprenta El Universo de Guillermo Helfmann.
- Orellana, M. [1994]. *Prehistoria y Etnología de Chile*. Santiago de Chile, Bravo y Allende.
- Parvex, G. [2016]. *Un veterano de tres guerras. Recuerdos de José Miguel Varela*. Santiago de Chile, Academia de Historia Militar.
- Pavlovic, D. [2001]. "Las tierras altas del valle y el patrón de asentamiento de las poblaciones agroalfareras en la cuenca superior del río Aconcagua". En *Cuarto Congreso Chileno de Antropología*. Santiago de Chile: 1-12.
- Pérez Rosales, V. [1886]. *Recuerdos del Pasado, 1814-1860*. Santiago de Chile, Imprenta Gutenberg. Peters, C. y Núñez, S. [1999]. *Artesanías de Chile. Un reencuentro con las tradiciones*. Ministerio de Educación, FONDEF.
- Prestigiacomo, R. y Uccello, F. [2014]. *La pequeña aldea. Vida cotidiana en Buenos Aires, 1800-1860*. Buenos Aires, Eudeba.

- Razeto, J. (2003). Prehistoria de Aconcagua. San Felipe, Talleres Gráficos del Centro de Artes y Oficios.
- Rebolledo, L. (1994). "Mujeres y artesanía. Pomaire: De aldea campesina a pueblo alfarero". Revista de Estudios Urbano Regionales 20(59) (19). Disponible en: <http://www.eure.cl/index.php/eure/article/view/1084>
- Rodríguez, M.; Alfaro, E.; Albornoz, C. y Ceballos, P. (2008). Chile artesanal. Patrimonio hecho a mano. Estudio de caracterización y registro de artesanías con valor cultural y patrimonial. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Colección Patrimonio.
- Salazar, T. y Cordero, L. (2014). Centros de Producción Artesanal. Santiago de Chile, CDBP.
- Sánchez, R. y Massone, M. (1995). Cultura Aconcagua. Imágenes del Patrimonio I. Santiago de Chile, DIBAM, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Sanhueza, L.; Falabella, F. (2009). "Descomponiendo el complejo Llolleo: hacia una propuesta de sus niveles mínimos de integración". Chungará 41(2): 229-239.
- Vera Rodríguez, J.E. (2011). La relevancia de la sal en las sociedades del cono sur de América. Rutas, tra(cantes, productores y usos, 1750-1850. Tesis doctoral. Santiago de Chile, Universidad de Chile.
- Vildósola Basualto, L. (1999). Achupallas: historia de muchas manos. Santiago de Chile, Centro de la Infancia y la Cultura.
- Villalobos, S. (dir.). (1990). Historia de la ingeniería en Chile. Santiago de Chile, Hachette.
- Vial Solar J. (1982). Tapices Viejos. Santiago de Chile, Editorial Francisco de Aguirre: 159.
- Witt, H. (2016). The Diary of Heinrich Witt. Edición de Ulrich Mücke. Volumen 3. Brill, Leiden/Boston.

COLOFÓN

La presente edición se terminó de editar el día 27/07/2020 utilizando la tipografía DIN pro en sus variante Light, medium en 10pt, 11pt, 14pt, en formato digital para ser subida en la plataforma de biblioteca de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y publicada en la Wikicasiopea. Creada por Javier Jiménez Palma para presentar el proyecto de título.