

3

Estudio Histórico Cultural de la Bodega Antigua en el Valle de Cinti y Propuesta de Revitalización como Museo de la Bodega "La Papachacra"

Daniela Sossa Romero (UAJMS - Universidad Autónoma Juan Misael Saracho)

Palabras clave: Patrimonio Vitivinícola, Patrimonio Arquitectónico, Tecnología Adecuada, Identidad, Reconstrucción Virtual, Puesta en Valor.

Resumen

El paisaje cultural es el resultado de la interacción del hombre y la naturaleza a través del tiempo.

Los paisajes Cinteños presentan ruinas de haciendas y bodegas vitivinícolas, insertas en el desnivel o al pie del cerro, que fueron perfectamente funcionales con tecnologías adecuadas, en ellas podemos ver rasgos y vestigios de esta continua interacción.

Se identifican entonces a las bodegas antiguas productoras de vino y singani, como parte importante en el proceso de transformación del paisaje cultural de la región, y se las toma como ejemplo de un desarrollo con buenas prácticas, que acepta innovaciones positivas como parte de una continua evolución.

Se toma conciencia de la herencia de valores transmitidos de generación en generación, para la elaboración de una bebida que, en cierto momento, fue la principal fuente económica de la región, y que la puso en un alto lugar de importancia.

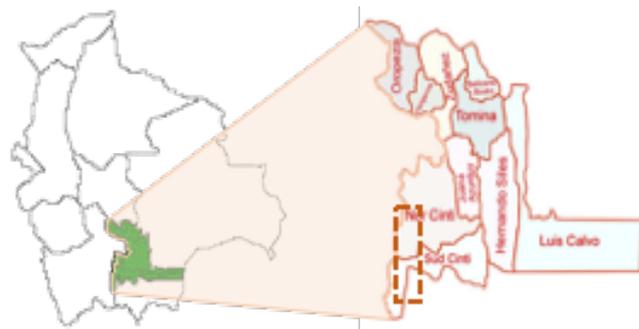
El apremiante riesgo de perder estos valores, identidad y cultura, ante los continuos cambios y dejadez, a falta de una correcta valorización, hace que se vea necesario maquinar acciones para su recuperación y mantenimiento.

Lo que se busca a través del proyecto es poner en valor a la bodega antigua en el valle de Cinti, como punto clave de identidad que debe preservarse y ser difundida, ayudando a fortalecer la identidad cultural y valores de esta región ligada a la producción vitivinícola, para el fomento de un turismo productivo y sostenible, aportando a recuperar el paisaje cultural.

Introducción

El valle de Cinti se halla ubicado en la parte suroeste del Departamento de Chuquisaca.¹ Siendo parte importante para el desarrollo de la vitivinicultura en la época virreinal y republicana.² Es en este valle que dentro de la materia de proyecto de grado se realiza el proyecto de extensión académica "Identificación del Paisaje Vitivinícola de Interés Cultural en el Valle de Cinti", bajo la guía de la Arq. Mechthild Kaiser. A partir de estas experiencias nace el actual proyecto como aporte a este proyecto mayor, y surge de la motivación por haber identificado a la Bodega Antigua en Cinti, como parte importante en el proceso de transformación de su paisaje cultural y, por lo tanto, un Punto de Clave de Identidad que debe preservarse. Para alcanzar este objetivo, se deben interpretar los rasgos, estudiarlos y compararlos como una secuencia lógica, poniendo en valor sus aspectos culturales y arquitectónicos. Es por ello que en busca de recuperar las características de la bodega antigua en Cinti, se realizó un recorrido por 8 bodegas antiguas elegidas realizando trabajos de campo y su posterior estudio en gabinete, lo que dio como resultado la realización de fichas con la identificación de sus componentes y tecnologías adecuadas, estudios que sirvieron como guía para la recreación virtual de una de las bodegas antiguas, la cual fue elegida por sus características y consiguiente propuesta de revitalización como museo.

Fig. 1. Ubicación del Valle de Cinti en el mapa de Bolivia



1. Ver Figura 1

2. "Identificación Geográfica". FAUTAPO, pág. 4

Objetivo General

Analizar a la “Bodega Antigua” en el Valle de Cinti, como un punto clave de identidad cultural, y su recreación virtual en una bodega elegida, (La Papachacra) con el fin de poner en valor el patrimonio, y posterior propuesta de revitalización de dicha bodega como museo, para aportar al fortalecimiento identitario de la población y por ende el desarrollo turístico y economía de la región.

Objetivos Específicos

- Identificar actividades, a través del análisis de distintas bodegas, para obtener un esquema de funcionamiento.
- Analizar la capacidad de integración en el paisaje natural, mediante la observación de materiales de construcción y su entorno para que sirva como registro.
- Describir las tecnologías utilizadas en relación con el proceso de elaboración del vino y singani, a través de la investigación para poder valorarlos.
- Revitalizar como museo la bodega La Papachacra, manteniendo ciertos criterios, para poder exponer al visitante la actividad bodeguera de una manera más comprensiva y dentro de su entorno natural.

Todos los elementos de la vitivinicultura uva, vid, viña, vino, destilado y tecnología pertinente, llegaron a América del sur desde España. La producción de vino en Bolivia tiene varios siglos de historia, y comenzó con la llegada de los españoles al Perú, para luego extenderse a la Real Audiencia de Charcas 3 hacia el año de 1550, traída por las órdenes misioneras llegando en 1584 a la colonial provincia de Pilaya y Paspaya, con el objetivo de abastecer las demandas de órdenes misioneras quienes debido a la inflexibilidad de la religión católica, estaban obligados a usar el vino en la eucaristía; y de los habitantes españoles y mineros que vivían en Potosí, durante el periodo de la explotación del Cerro Rico, que llegó a contar con una población de más de 160.000 habitantes siendo estos últimos los mayores consumidores debido a las circunstancias a las que se encontraban

expuestos, pues debían soportar un trabajo agotador a una altitud de más de 3000 msnm y un frío penetrante, paralelamente las esposas de españoles que se encontraban en cinta, se retiraban a propiedades en valles cercanos que presentaban climas más templados como el Valle de Cinti. Los primeros registros de propiedades agrícolas españolas corresponden a fines de la década de 1550, extendiéndose hacia los valles de sur en las décadas entre 1570 y 1580, siempre alentado por la demanda de alimento generada en los centros mineros.

El cultivo de la vid fue adoptando características propias de la zona e integrándose en el paisaje, los misioneros vieron por conveniente optar por distintos tipos de conducción viva, como el molle, el algarrobo y el chañar, estos proveían de sostén a la vid al mismo tiempo que su follaje la protegía de las inclemencias del tiempo, también utilizaron caña hueca entretejida, o incluso sin espaldera.

Con el pasar del tiempo la cultura viñatera en Cinti fue creándose poco a poco, el cuidado de la vid paso a ser asumido por los originarios agricultores de la zona, el vino ya no solo se utilizaría en la eucaristía, sino también para abastecer a los centros mineros y pobladores españoles. Se requería entonces de instalaciones y equipos que hicieran posible la transformación de la uva en vino, se implementaron por lo tanto “tecnologías apropiadas” (caseras); las primeras uvas fueron estrujadas a mano, posteriormente se aprovisionaron de lagares al aire libre y el estrujado pasó a ser ejecutado con los pies, el prensado se lo realizaba con una tabla pesada y gruesa a la que se subían los pisadores para exprimir todo el jugo posible, los primeros vinos se hicieron en cantaritos de barro que resultaron ser muy aptos tanto para la fermentación como para su conservación, se implementó también a la “konchana” al fondo de cada viña junto a la acequia para la destilación del agua ardiente el “singani”.

También se utilizaron mecanismos para el prensado de la uva, como la prensa romana de viga y husillo, que fue la más difundida en España durante el siglo XVI, consecuentemente fue tecnología traída a Cinti.

3. “Identificación Geográfica”. FAUTAPO, pág. 10

Debido a sus dimensiones estas prensas eran ensambladas in situ y alrededor de ella se construía el ambiente. ⁴

Posteriormente se empezaron a construir los edificios de bodega, ya con ambientes destinados a cada tarea; Lagar para el estrujado, Lagareta para el prensado, Bodega para el fermentado y guardado del vino, Falca para la destilación del singani y cuarto de tinajas para el guardado del singani.

En base a las fuentes bibliográficas consultadas se asume que las Bodegas Antiguas elegidas para este estudio se construyeron entre los siglos XVII hasta el siglo XIX, siendo bodegas medianas y grandes, todas comparten características de importancia tanto históricas como culturales y arquitectónicas. Se hallan distribuidas a lo largo de 24 km aproximadamente, entre los cuales se pueden observar también otras haciendas y bodegas de distintos tamaños y en distintos grados de deterioro. Se encuentran ubicadas en su mayoría a un lado de la carretera cruzando el río, sobre un montículo o elevación, hay que caminar un poco para llegar a ellas, exceptuando algunas a las cuales se puede ingresar en automóvil por camino de tierra, y dependiendo del camino que se tome, caminar a pie un poco más.

Después de realizar los correspondientes recorridos de observación, análisis, y trabajos de campo por las bodegas antiguas, y el recopilado de información bibliográfica, virtual y entrevistas acerca de las mismas, se pudo comparar similitudes y por consiguiente deducir usos, ambientes, espacios, también características de ubicación, emplazamiento, integración al paisaje y tecnologías constructivas.

Integración al Paisaje

Las bodegas surgen por la necesidad de elaborar el vino y agua ardiente, bebidas

que representaron un lugar importante para la economía de Cinti en la época colonial y republicana. Aparecen siempre vinculadas a una hacienda y presentan una lógica común; Insertas en el cerro, se deslizan de él en dirección de la pendiente o a veces transversal a ella, la aprovechan para la zonificación de sus ambientes, y así utilizan el principio de la gravedad para el transporte del mosto en la elaboración del vino, también la inserción en el suelo y los materiales tomados del entorno (piedra, tierra, madera, caña hueca, paja) le dan el beneficio de la climatización. ⁵

Se tiene entonces a la hacienda en una parte elevada, por un lado; la galería con pintorescas vistas hacia los viñedos y el río, por otro están los corrales para el resguardo de los animales, a cierta distancia esta la bodega con la acequia siempre pasando, por un lado, remarcando los caminitos que introducen hacia los viñedos y sembradíos cercanos al río.

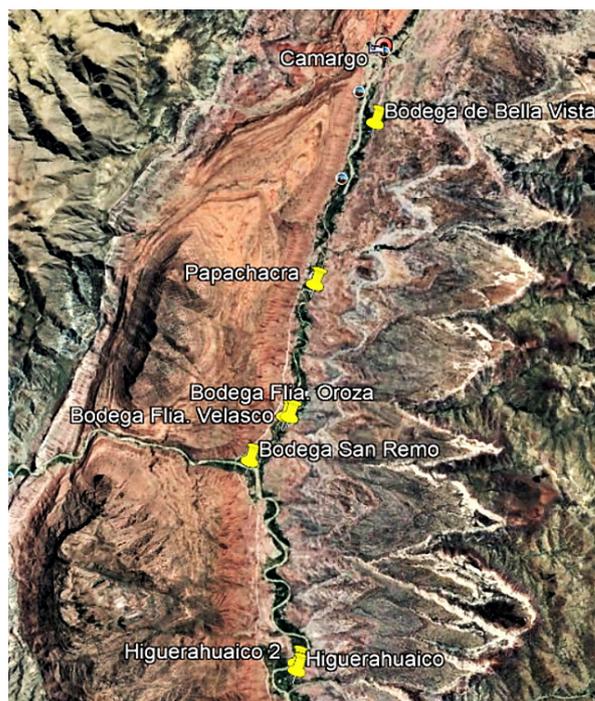


Fig. 2. Ubicación de 8 bodegas antiguas en el Valle de Cinti, Camargo Bolivia. Fuente: Google Earth 2018

Fig. 3. Inserción de la bodega La Papachacra en su entorno natural Corte



4. Ver Figura 4

5. Ver Figura 5

La Bodega

Las bodegas se presentan como una adición de formas rectangulares insertas en el cerro y que se van desplazando de acuerdo a la pendiente. Entonces el resultado es invariable; en la parte más elevada los lagares, la bodega de almacenamiento a continuación y la falca en la parte más baja, pasando a su lado la acequia, para continuar con los viñedos hasta llegar al río. ⁶

Se desarrollan en una nave; en donde el largo supera por mucho al ancho, y en dos naves; divididas por gruesos pilares en donde pueden permitirse un ancho mayor. ⁷



Fig. 6. Planimetría General Integración Paisajística.

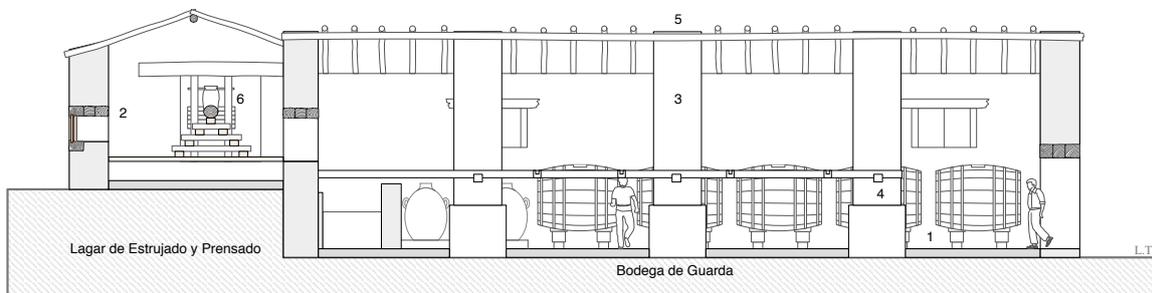


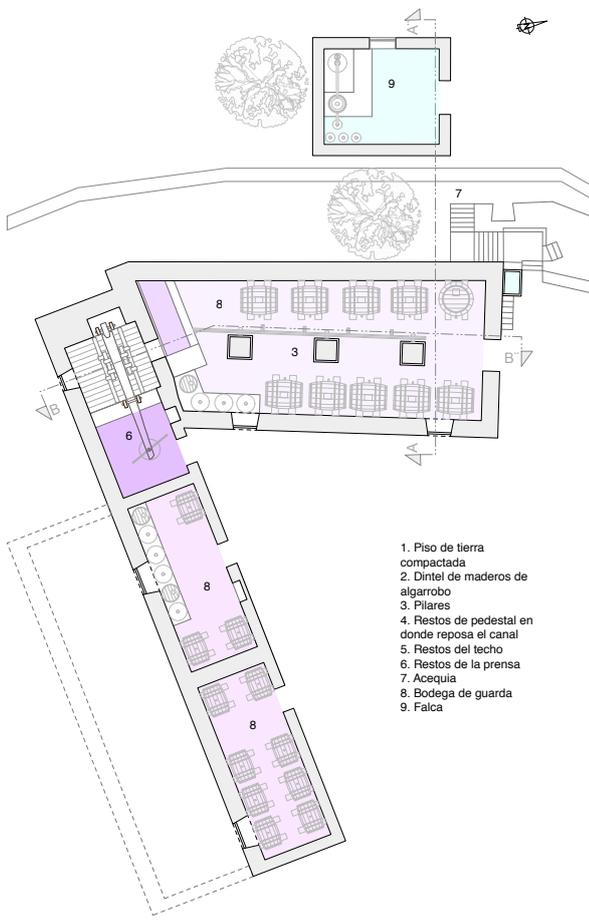
Fig. 7. Bodega de la Flia. Oroza. Recreación: Posible recorrido del mosto y su distribución. Posicionamiento de barricas y cantaros. Prensa de finales del siglo XVI.

Lagar, Canal y Lagareta

Las uvas eran llevadas hasta el Lagar que se encontraba en la parte más alta y era el lugar en donde se pisaba la uva, a continuación se encontraba la Lagareta que recibía el mosto y pedazos de uva pisada a través de un canal hecho de madera tallada, en ella se realizaba la tarea del prensado, en esta parte algunas bodegas contaban con una prensa mecánica de viga y husillo, pero en las demás se utilizaban tablas en las que los hombres se subían y saltaban para sacar el máximo jugo posible. ⁸

Canaleta

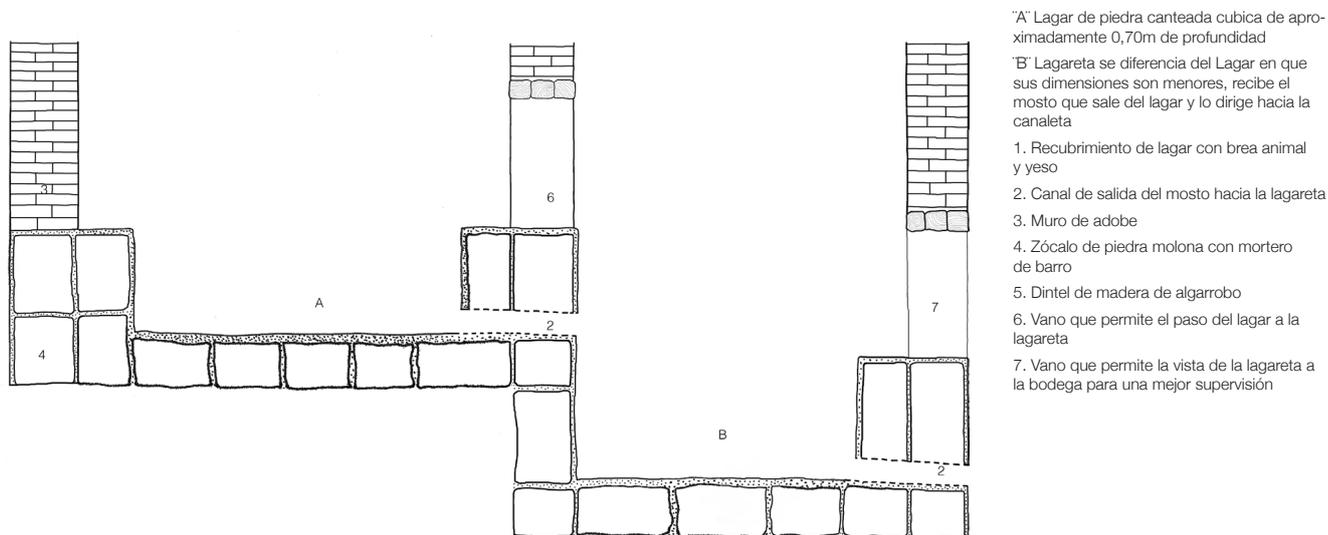
Su función era la de transportar el mosto hasta las cubas, era hecho de madera de algarrobo tallada, en bodegas de una nave iba ubicada junto a la pared y descansaba en pedestales también de madera o a veces de piedra, en bodegas de dos naves la canaleta pasaba apoyada en los pilares. ⁹



1. Piso de tierra compactada
2. Dintel de maderos de algarrobo
3. Pilares
4. Restos de pedestal en donde reposa el canal
5. Restos del techo
6. Restos de la prensa
7. Acequia
8. Bodega de guarda
9. Falca

6. Ver Figura 6

7. Ver Figura 7



- "A" Lagar de piedra canteada cubica de aproximadamente 0,70m de profundidad
- "B" Lagareta se diferencia del Lagar en que sus dimensiones son menores, recibe el mosto que sale del lagar y lo dirige hacia la canaleta
- 1. Recubrimiento de lagar con brea animal y yeso
- 2. Canal de salida del mosto hacia la lagareta
- 3. Muro de adobe
- 4. Zócalo de piedra molona con mortero de barro
- 5. Dintel de madera de algarrobo
- 6. Vano que permite el paso del lagar a la lagareta
- 7. Vano que permite la vista de la lagareta a la bodega para una mejor supervisión

Fig. 7. Planimetría General Integración Paisajística.

Prensa de Finales siglo XVI

Esta prensa se compone de una "viga" de madera de algarrobo de gran dimensión, que se encuentra apoyada en su extremo posterior en el "pilón", una pesada piedra de forma tronco cónica, por medio de un "husillo", un tornillo largo de madera, y en el extremo anterior, va encajada a la "cárcel", dos guías de madera para la viga, encima de la cárcel está el "cargadero", una pared que sirve de contrafuerte a la palanca de la viga.

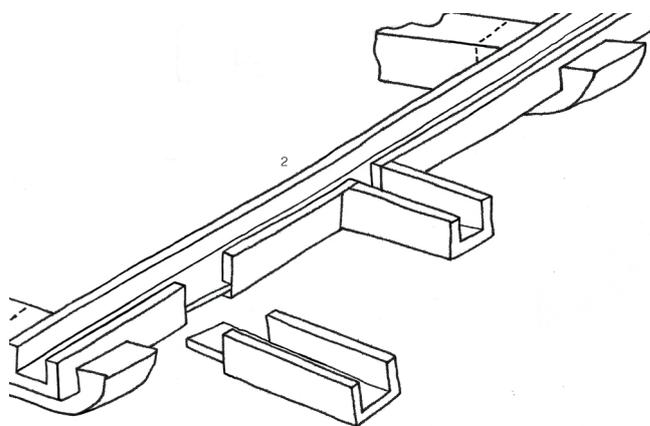


Fig. 9. Boceto de Corte - Lagar y Lagareta.

Al girar el pilón se va enroscando el husillo y la viga va bajando sobre del "castillo", una formación de maderos colocados uno sobre otro de manera que el peso se reparta sobre una cama de tablas de madera, para ir estrujando uniformemente la uva, el jugo que sale es dirigido por el canal hacia la lagareta, y se continúa por la canaleta hacia las cubas de madera de roble para la fermentación, barricas y bordalesas para los trasvases, aclarado y guardado.¹⁰

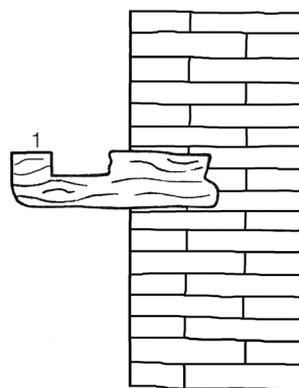
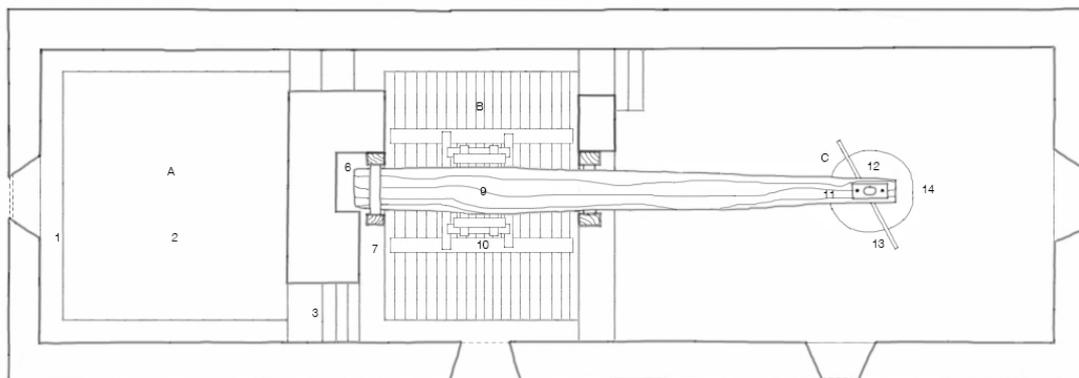


Fig. 10. Boceto de Corte - Lagar y Lagareta.



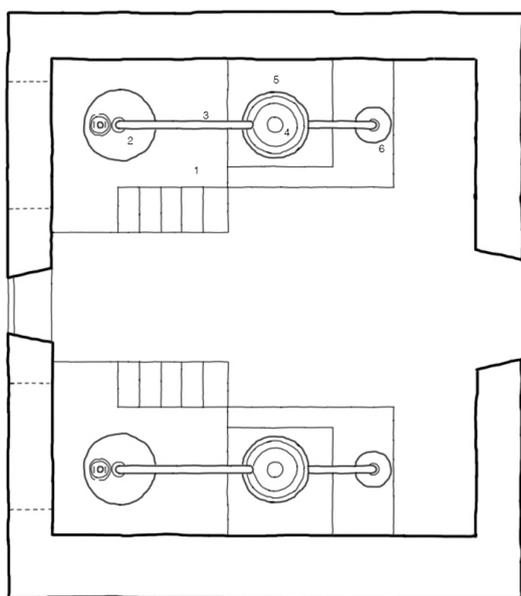
8. Ver Figura 8
 9. Ver Figura 9
 10. Ver Figura 10

Paila de Finales del siglo XVI

Se trata de un cuarto que presenta una serie de plataformas elevadas y gradas para llegar a la parte más alta en la que se encuentra inserta una especie de olla o “paila” en la cual hierve el vino, bajo la paila existe una cavidad doble, en la superior se introduce la leña y en la inferior se recoge la ceniza que cae a través de una rejilla. El vino que hierve en la paila, se evapora y ese vapor pasa por el cuello de cisne hasta llegar a un serpentín sumergido en agua corriente en donde se condensa y sale por el otro extremo convertido en singani, allí es recogido en un pequeño cántaro de barro. ¹¹

Tecnologías constructivas adecuadas

Se rescatan los conceptos de construcción



1. Plataforma para la ubicación del alambique
2. Caldera en donde se hierve el vino
3. Cuello de cisne que dirige el vapor
4. Serpentín sumergido en agua fría de acequia
5. Recipiente con agua para la condensación del vapor
6. Recipiente que recibe el singani

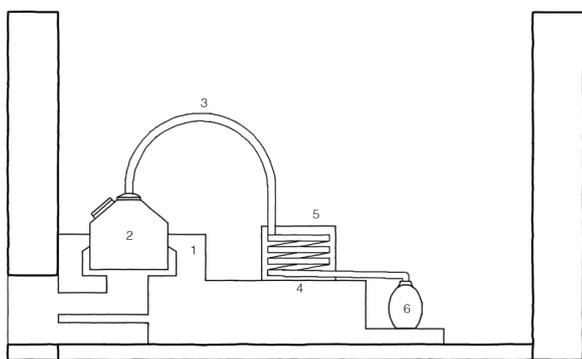


Fig.11. Boceto de Planta y Corte de una Paila de finales del siglo XVI y ambiente para la elaboración del singani – Bodega La Papachacra.

11. Ver Figura 11

lógica que pueden observarse en las bodegas desde la inserción en los cerros, hasta los materiales de construcción.

Muros

Se observan muros de piedra, que pertenecen a construcciones más antiguas, y muros de adobe en construcciones posteriores.

Los primeros eran realizados con “molones de piedra canteada” estos eran desprendidos del cerro y con herramientas los canteros trataban de darle formas cuadradas afinando sus caras, estas eran de diversas dimensiones, se observan muros que tienen hasta tres hileras de piedras que hacen un espesor de 1m y 1.20 m, al parecer no se tenía un tipo específico de pirca, las piedras se iban poniendo como encajaban. Las juntas eran de mortero de barro y las grietas dejadas por algunas caras irregulares de los molones, eran rellenados con piedras semiplanas y puntudas.

Para los muros de adobe se observa un sobrecimiento de piedra la altura varía dependiendo del emplazamiento de cada bodega y a partir de ahí se continua con adobe, este adobe era beneficioso, porque permitía realizar la limpieza de la acequia, este era un trabajo que se hacía en conjunto pues las acequias muchas veces eran alquiladas o prestadas por un cierto tiempo, y a los sedimentos que iban quedando al fondo se les daban un nuevo uso convirtiéndolos en adobes. Se puede ver que la pirca con adobe eran a tizón y tenían mortero de barro. Ambos tipos de paredes de piedra y adobe era revestidas con una gruesa capa de barro.

La altura de las paredes va aproximadamente desde los 4.00 m hasta los 6.80 m, esta altura permite una gran concentración de aire, que apoya a mantener la estabilidad térmica y otorga el oxígeno necesario para la acción de los agentes fermentantes del vino (levaduras).

El piso es generalmente de tierra compactada y diariamente regado para evitar polvo y mantener la limpieza del edificio, esto también crea un ambiente de enfriamiento por evaporación y evita el levantamiento de polvo.

Cimientos

Es difícil saber el tipo de cimientos que hay en las bodegas antiguas pues el pasar del tiempo ha hecho que el nivel de la tierra suba, pero gracias a entrevistas con lugareños, se obtuvo la siguiente información; para los cimientos se cavaba una zanja profunda y se echaban pedrones en su estado natural se los compactaba y se rellenaban los huequitos con piedras más pequeñas y barro “esa es la forma que hasta ahora se conoce”.

Techos

En la mayoría de las bodegas los techos están deshechos casi del todo, pero aún podemos ver claramente los rasgos suficientes como para definirlos.

Los techos no presentaban mucha pendiente, las luces a cubrir tampoco pasaban de los 5 metros, en bodegas de dos naves, se pusieron grandes y gruesos pilares, con lo cual se pudo salvar una luz mayor, los materiales generales que comparten los techos son; troncos de algarrobo o eucalipto, dependiendo del largo a cubrir, por ejemplo en la cumbrera es más común ver palos de eucaliptos, que son lisos más rectos y más largos, para los tirantes es común ver algarrobos que son un poco arqueados, más hebrudos, más cortos y también más gruesos, estos eran utilizados como tirantes que a su vez aseguraban a los muros, era común usar unos tacones para poder lograr la pendiente, estos palos eran amarrados entre si con tiras de cuero de vaca remojado, sobre de los palos iba una cama de caña hueca tejida y por encima se preparaba el “fango” se cavaba una pequeña piscina en la tierra y allí se preparada barro mezclado con paja, luego se lo hecha sobre de la caña y se esperaba a que seque, la baja pendiente ayudaba a que en el tiempo de lluvia el barro se deslizará menos, y antes de las 1ras. lluvias echaban más tierra sobre los techos, así los alistaban para esta época. ^{12 13 14}

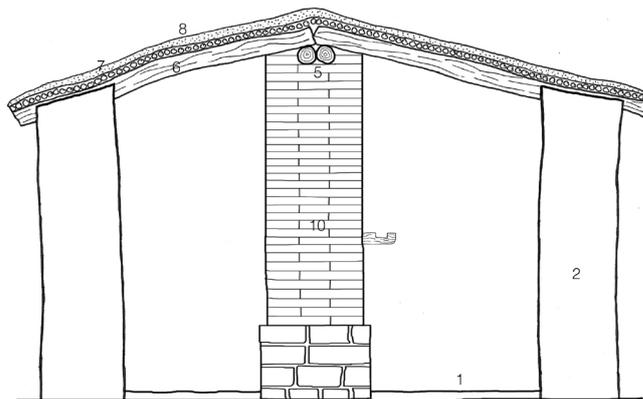


Fig. 12. Boceto de techos con una y dos caídas en las distintas bodegas.

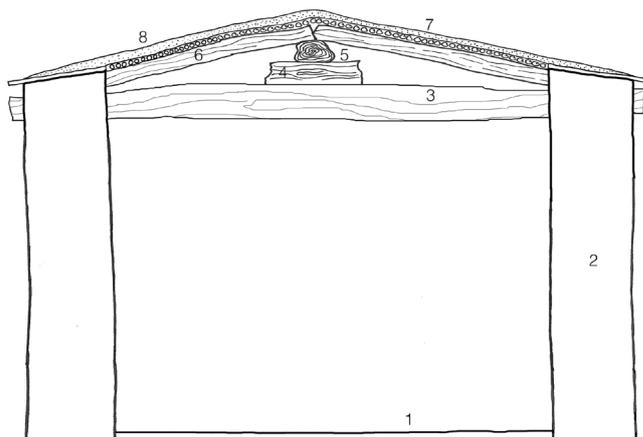


Fig. 13. Boceto de techos con una y dos caídas en las distintas bodegas.

1. Piso de tierra compactada
2. Muro de piedra
3. Tirante de madera de algarrobo
4. Tacones de madero de algarrobo
5. Viga cumbrera
6. Costillar
7. Caña hueca trenzada con tiras de cuero remojado
8. Capa de barro mezclado con paja
9. Pieza de piedra laja plana
10. Pilar de piedra con base de piedra y cuerpo de adobe

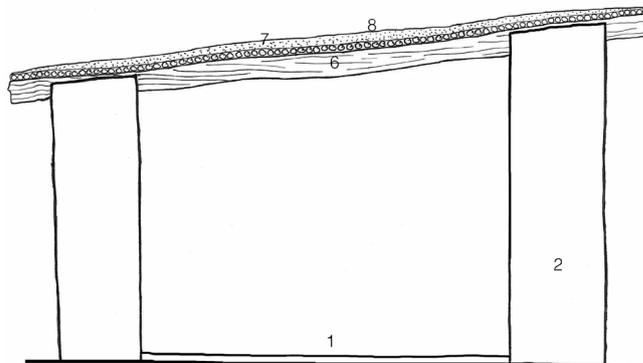


Fig. 14. Boceto de techos con una y dos caídas en las distintas bodegas.

12. Ver Figura 12

13. Ver Figura 13

14. Ver Figura 14

Puerta Giratoria de Madera

En base a los restos encontrados, se observa que las puertas no poseían arandelas pues eran giratorias, encastraban directamente en un grueso dintel que a su vez ya tenía tallada la ceja y tenía un orificio más en donde encastrar un pasador que tapaba la rendija de luz que se dejaba entrar pues la puerta se encontraba retirada del muro para poder girar. ¹⁵

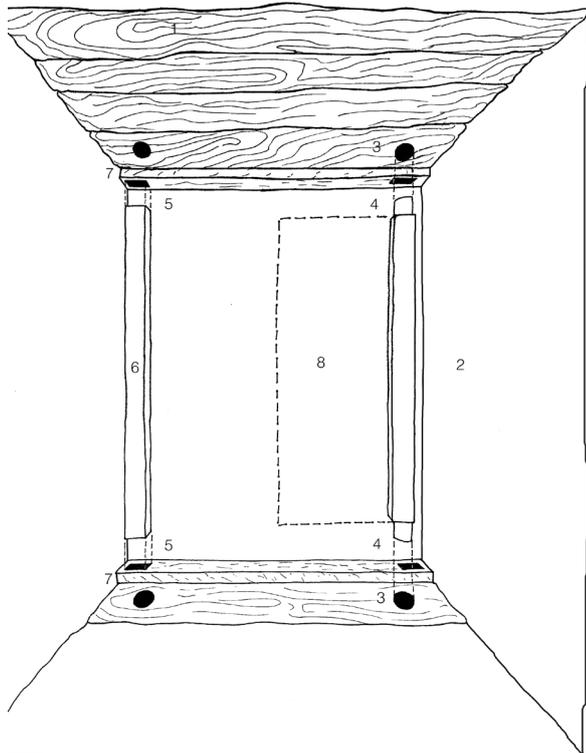


Fig.15. Boceto de Puerta Giratoria de madera, encastrada en el mismo dintel.

1. Cuatro dinteles de madera de algarrobo o eucalipto para cubrir el espesor de 1m.
2. Muro de piedra de 0,90m de espesor, con chanfle
3. Orificio cilíndrico de encastre para abatimiento de la hoja tallado en el dintel y umbral.
4. Extremo superior e inferior de la hoja tallados en forma de cilindro para el encastre.
5. Cavidad prismática con base rectangular para encastramiento de tablilla que sirve para cubrir la luz, tallado en el dintel y umbral.
6. Tablilla que sirve para taponar la luz resultante del espacio entre el muro y la hoja de la puerta.
7. Ceja tallada directamente en el umbral.
8. Hoja abatible.

Ventana de Madera con Rejillas

Hay bodegas en las que aún se encuentran sus ventanas; dos hojas de madera abatibles gracias a que poseen arandelas hechas de hierro forjado, también presentan rejillas del mismo material, cuyas varillas verticales atraviesan las horizontales, formándoles una pancita. Esto es similar en ciertas bodegas, pero la forma de atravesarse varía un poco. ^{16 17 18}

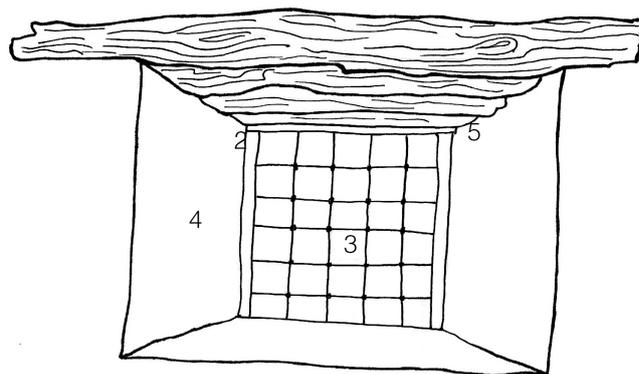


Fig.16. Ventanas con chanfle para ingreso de la luz.

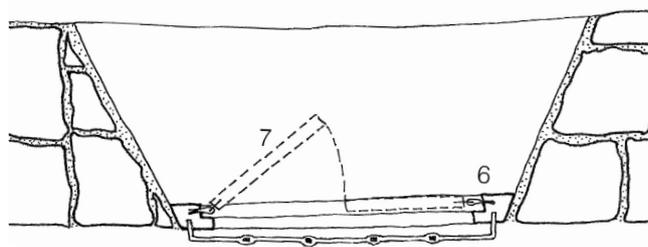
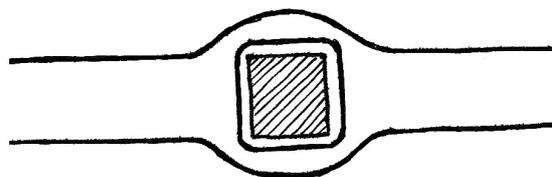


Fig.17. Gráfico de la planta de la ventana.



1. Cuatro dinteles de madera de algarrobo o eucalipto para cubrir el espesor de 1m.
2. Cavidad prismática con base rectangular para encastramiento de tablilla que sirve para cubrir la luz, tallado en el dintel y umbral.
3. Rejilla de hierro forjado con varillas verticales que atraviesan a las horizontales.
4. Muro de piedra de 1m de espesor en chanfle.
5. Ceja directamente tallada en el último tronco del dintel.
6. Arandela de hierro forjado.
7. Hoja abatible de madera.

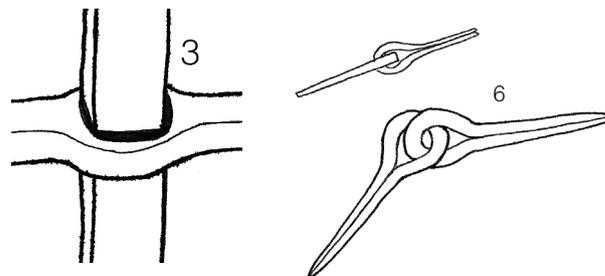


Fig.18. Gráfico de arandela de hierro.

15. Ver Figura 15

16. Ver Figura 16

17. Ver Figura 17

18. Ver Figura 18

Estado de las ruinas

Las bodegas se encuentran en distintos grados de deterioro, la mayoría ha perdido sus techos, a excepción de un par en las que aún podemos observar claramente su estructura.¹⁹ Las paredes al ser la mayoría de adobe se encuentran considerablemente dañadas con desmoronamientos, en algunos casos con derrumbes, contrario a esto las paredes de piedra aún se encuentran firmes. Referente a las puertas y ventanas, la mayoría ha perdido las hojas de madera quedando a la vista los marcos y las rejillas, en otros casos estos elementos se han perdido.²⁰

En el interior de todas las bodegas, los lagares y lagaretas están relativamente conservados, en ocasiones los fondos están cubiertos por una capa de tierra provenientes de las paredes y techo, pero aún son claramente visibles. Ciertas bodegas presentan empotrados en los lagares, los restos de mecanismos para el funcionamiento de prensas mecánicas.



Imag. 19. Fotografía de ventana de la bodega La Papachacra.



Imag. 20. Fotografía del interior de la bodega de Higuerahuaiuco I.

Elección de la Bodega a Intervenir - La Bodega Papachacra

La bodega elegida para su recreación virtual e intervención, es la bodega Papachacra, debido a sus múltiples características; fue una de las 1eras bodegas, está construida en piedra, por lo cual sus instalaciones se encuentran en un grado mayor de conservación, las partes que fueron construidas con muros de piedra, lagares y bodega de guarda, han resistido el paso de los años con la excepción de dos desprendimientos de piedras en la parte superior de los muros. El techo se ha ido cayendo quedando un 30 % en los lagares y en la bodega de guarda. La parte de la falca que fue incorporada en un tiempo posterior y adosada a un lado de la bodega, fue hecha de adobe, además existen otros dos ambientes, el cuarto del centinela y otro cuyo uso no ha sido definido, estos son los más afectados, presentan derrumbes de paredes y los techos caídos. Las ventanas han sido extraídas dejando aun los marcos, como vestigios de que tuvieron hojas abatibles de madera, también rejillas las cuales aún estaban presentes al momento de las 1ras visitas, pero a mi regreso habían sido bruscamente extraídas.

19. Ver Imagen 19

20. Ver Imagen 20

Historia

Según cuenta don Benjamín Aramayo,

“En la época de la colonia los jesuitas se instalaron en los predios de lo que llamaron ‘PAPACHACRA’, una propiedad agrícola ubicada en el río chico. Por aquellos tiempos la explotación de la plata era de mayor escala tanto en el Cerro Rico de Potosí, como en otros yacimientos, se dice que los jesuitas encontraron yacimientos mineralógicos de oro y plata en El palmar, en el cerro de La polla, y se dedicaban a la falsificación de monedas, lo hacían justamente en La Papachacra, donde habían instalado una fundición en las entrañas del cerro. Al parecer estas monedas eran llevadas a la Argentina”

Investigando la historia la bodega de La Papachacra habría estado en funcionamiento a principios del siglo XVII aparece dentro del trio de bodegas más valorado de la región su dueño en ese entonces Don Francisco Cabero (según el censo de 1823) , era un notable hombre de linaje y próspera fortuna, heredó las tierras de su bis abuelo dedicado a la producción de la vid y la viticultura, no es de extrañar que en ese tiempo fue uno de los pocos sino el único en implantar la tecnología a la par de España pues sus bodegas son las únicas que poseen los mecanismos que servían de guía para el uso de una pesada prensa de viga y husillo del siglo XVI.

La observación el análisis la interpretación y la valorización, realizados durante los recorridos,

levantamiento de datos, de medidas, de fotos, e información recopilada de las bodegas antiguas, y del lugar, dieron como resultado la identificación de sus componentes; Los elemento que en algunas bodegas habían sido perdidos, en otras bodegas aun existían, unas veces completos, otras relativamente completos. Estos rasgos e información me permitieron deducir ambientes, usos, mecanismos, y tecnologías adecuadas tanto de construcción como de producción, pudiendo así, llevar a cabo la recreación virtual de la bodega. ²¹

Recreación Virtual

La riqueza patrimonial debe traducirse en actividades que garanticen un fácil acceso y comprensión de los bienes culturales para los ciudadanos. Y sabemos que solo mediante el conocimiento y la valoración de esta herencia cultural podemos ayudar a la conservación diaria de estos bienes, al fomento de conductas responsables hacia los mismos y al compromiso social que respalde su tutela.

La aplicación de nuevas tecnologías son un medio más de conocimiento del Patrimonio Histórico, que permite la profundización en los estudios, aumentando por un lado la documentación sobre el bien cultural, y por otro mejorando la comprensión del mismo, fortaleciendo así los lazos que unen al Patrimonio Cultural y a la sociedad. Es fundamental que el modelo infográfico sea siempre científico y avalado por una investigación accesible que exponga con detalle los datos que llevan al resultado final. ²²

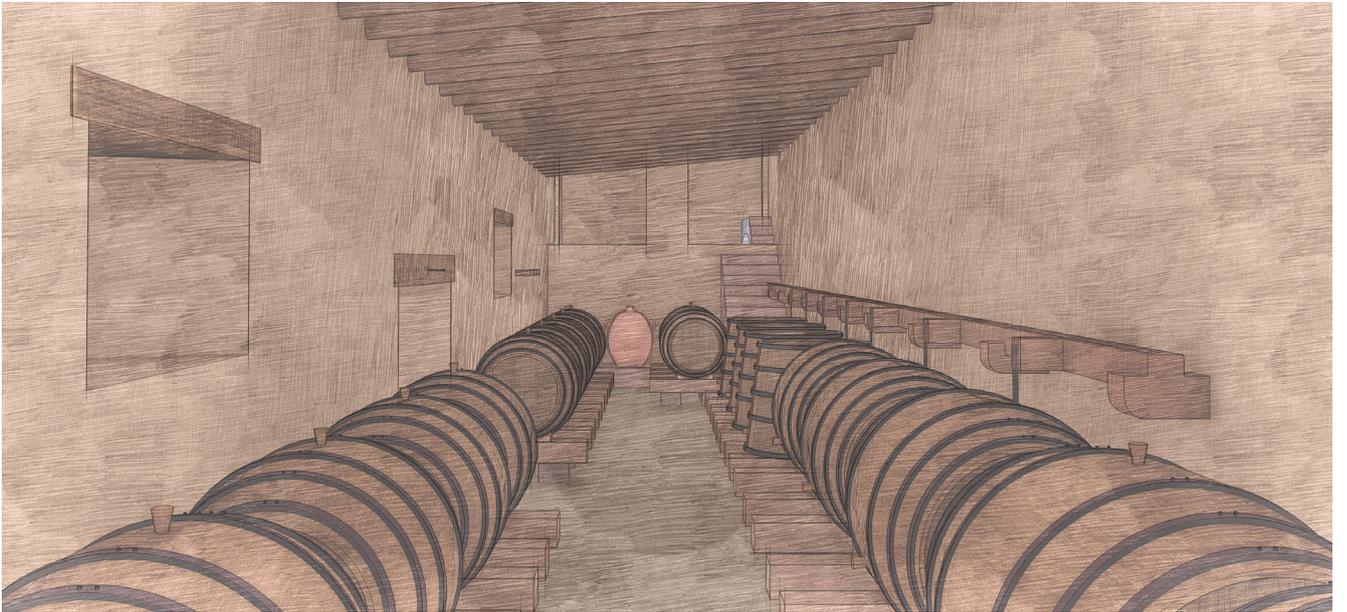
Fig. 21. Vista aérea de la hacienda y Bodega.



21. Ver Figura 21



Fig. 22. Juego de desniveles creados por la inserción en el cerro.



Vista de la bodega de guarda.

Ambiente de prensado – prensa mecánica de viga y husillo.



22. Ver Figura 22

Intervención

“La arquitectura es el testigo insobornable de la historia, porque no se puede hablar de un gran edificio sin reconocer en él, el testigo de una época, su cultura, su sociedad, sus intenciones”.

Octavio Paz.

Con la intervención se busca revitalizar como museo esta bodega, siempre a favor de estimular una mejor comprensión del patrimonio, mostrando las actividades bodegueras dentro de su entorno original. ²³

Se estableció un lenguaje que se sitúa el presente, obedeciendo a criterios de intervención establecidos por la comunidad internacional para este tipo de intervenciones, y estudiando modelos y conceptos de guía y referencia.

Se siguen esencialmente los siguientes criterios:

- Establecer un diálogo con las preexistencias tanto históricas como arquitectónicas.
- El lenguaje de la intervención debe ser claro y situarse en el presente.
- Las soluciones deben ser temporales y reversibles.
- Debe haber discernibilidad en las acciones

de consolidación.

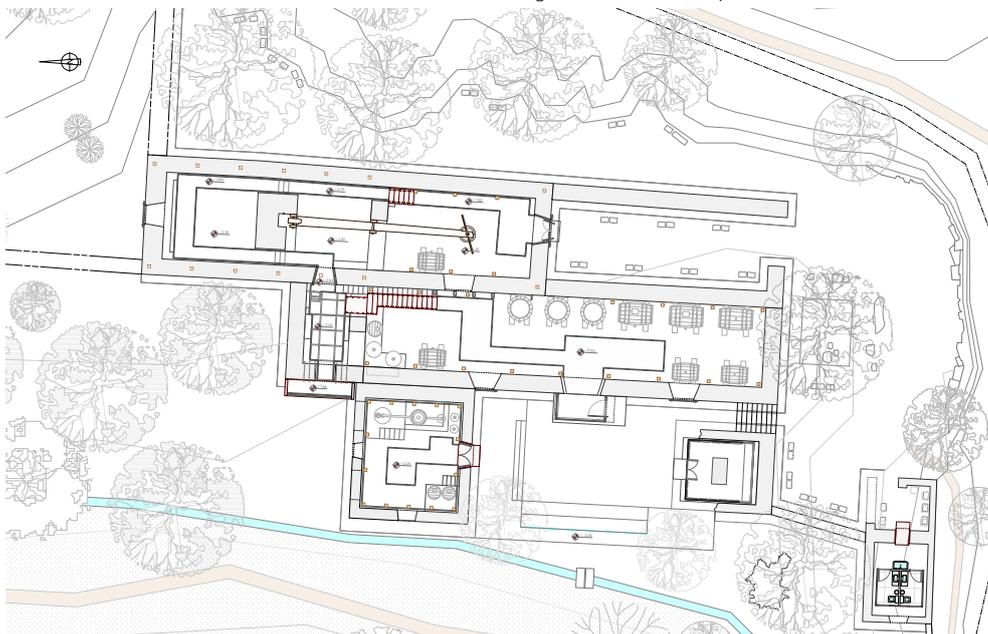
- Utilizar materiales recomendados por la comunidad internacional, por ejemplo: madera, piedra, concreto, vidrio, metal, y siempre tratar de elegir materiales lo más ecológico posibles.

Estrategia

En base a todo el conocimiento adquirido, se elaboran las estrategias para la intervención, buscando siempre la articulación entre elementos existentes; la estructura de piedra, y los elementos nuevos, se piensa entonces en la implementación de una plataforma que guiará el recorrido de principio a fin. Un techo de estructura de madera cuyas columnas apenas tocan la ruina mediante puntos metálicos de sección circular, dando una sensación de liviandad en contraste con la masividad de la piedra, también se piensa en priorizar iluminación natural al cubrir el techo con caña hueca y policarbonato alveolar transparente, obteniendo así, un techo de iluminación difusa.

Se propone consolidar muros en mal estado diferenciándose de los originales. Las ventanas fueron cubiertas con vidrio, para permitir un constante diálogo entre exterior e interior. La puerta de ingreso a la bodega fue jerarquizada con un prisma de vidrio y armazón metálico, dando un aire de vitrina y apreciación de la puerta.

Fig. 23. Recorrido en planta.



23. Ver Figura 23

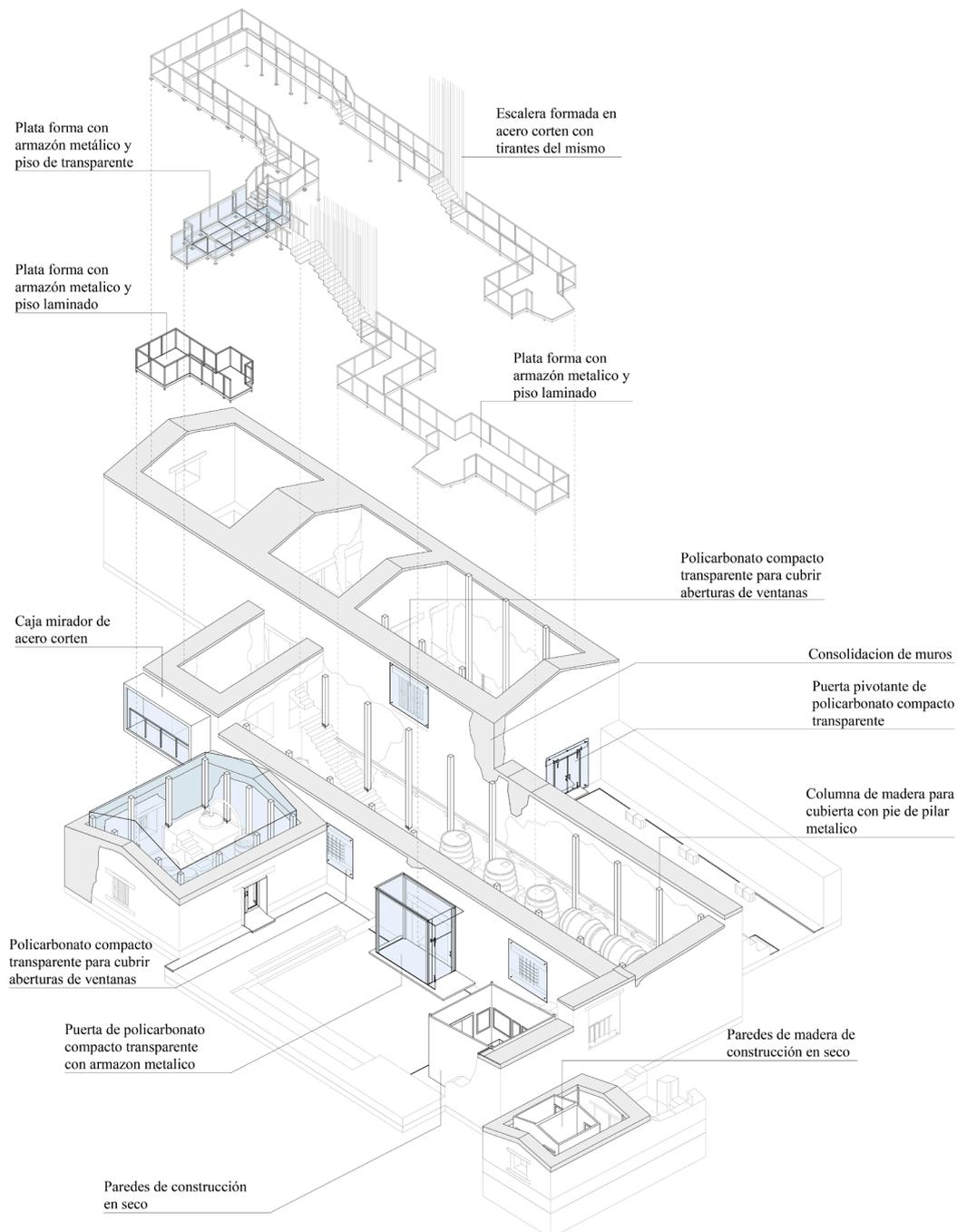
Sobre las gradas en ruina, se extienden nuevas gradas dobladas en acero corten colgadas del techo con tensores para no tocar las anteriores. Se propone también una cámara de observación en acero corten, material muy utilizado para este tipo de intervenciones.

En los ambientes de adobe se tuvo la voluntad de establecer un nuevo uso en ciertos ambientes, utilizando celdas interiores de construcción en seco de madera y estructura metálica, protegiendo las ruinas con un techo de chapa. Se utilizó en exteriores grava en el camino y separadores metálicos para proteger los muros.

Se tuvo la voluntad de prever una vivienda para el encargado, tomando en cuenta una familia de 4 personas, se utilizó para ella materiales acordes al lugar como ser: la piedra, el adobe, la madera, y la teja.

Todos los elementos propuestos en la intervención son elementos que se desmontan con facilidad, en el caso de que el futuro quiera realizar una intervención diferente a los restos ya conservados.²⁴

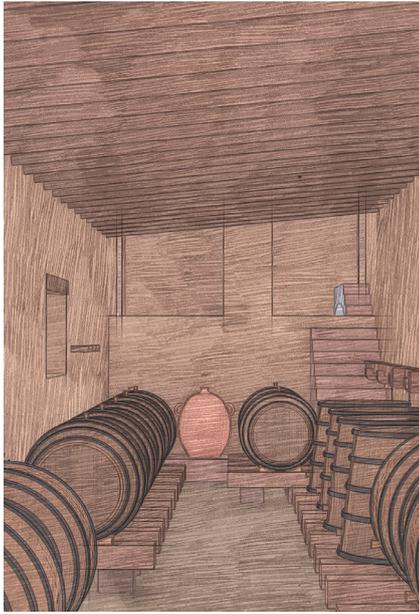
Fig. 24. Inserción de plataformas de recorrido y demás elementos.



24. Ver Figura 24

Tabla Comparativa

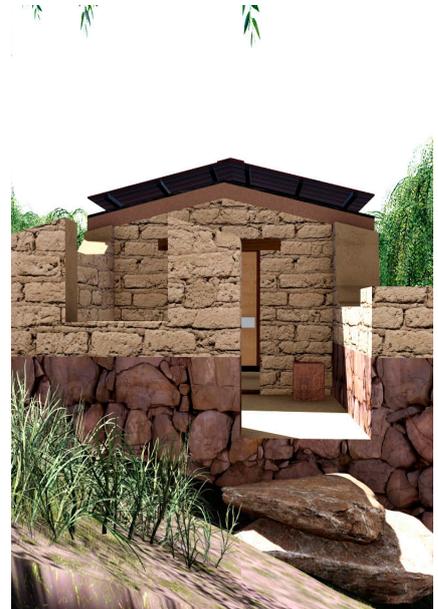
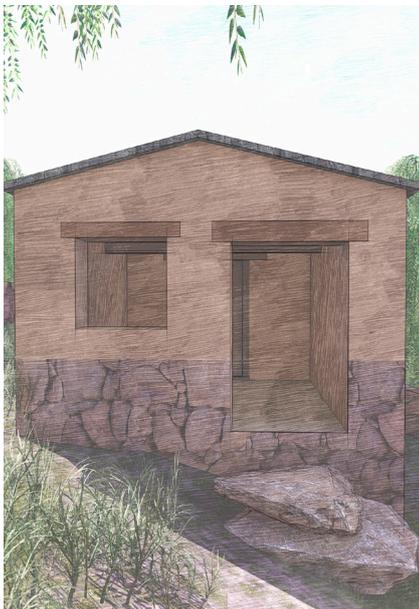
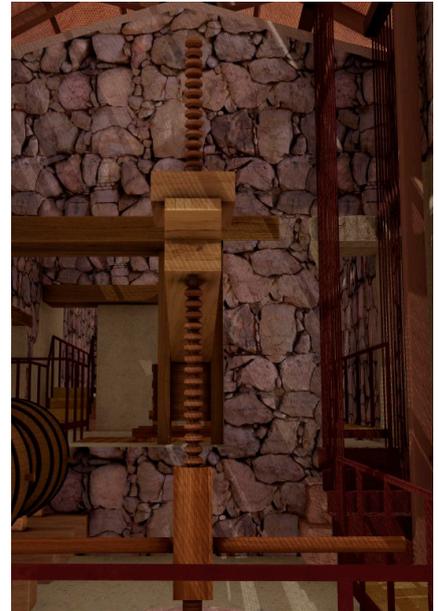
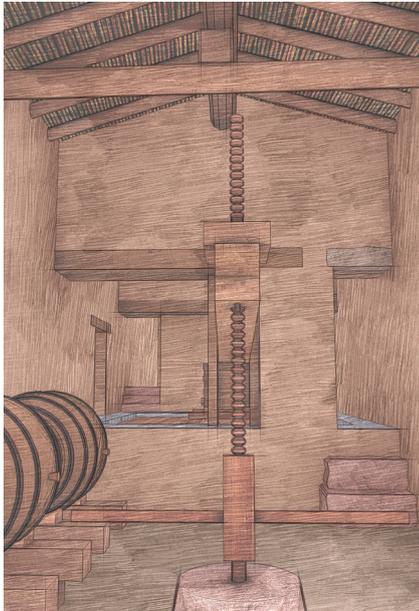
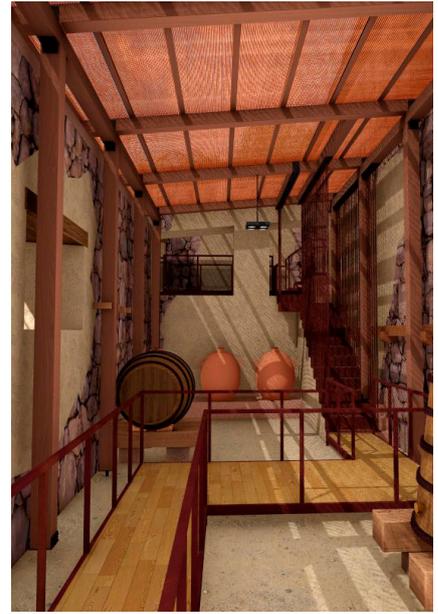
Recreación del Pasado



Fotografía Actual



Oportunidad de Intervención



Conclusiones

El proyecto descrito, comenzando con el estudio de las bodegas, deja importante información acerca de la configuración de la bodega antigua en Cinti, su capacidad de inserción en el paisaje, y sus tecnologías adecuadas, implementadas y utilizadas tanto para la construcción de sus bodegas como para la producción de la vid, del vino y del singani, que forman parte del patrimonio cultural e identidad del pueblo Cinteño. Este primer estudio de la bodega antigua cinteña abordado desde un punto de vista arquitectónico servirá como base hacia la partida de nuevos proyectos enlazados dentro de la temática siempre con el objetivo de aportar al desarrollo económico e identitario de su población.

A continuación, con la recreación virtual de la bodega la Papachacra, una primera muestra de lo que se puede hacer, utilizando y exponiendo todo lo aprendido del estudio de las bodegas, en una sola, aprovechando los medios virtuales como una herramienta en beneficio de difundir el patrimonio, aumentando la comprensión acerca de este, y reforzando el sentimiento de pertenencia e identidad de los pobladores hacia su patrimonio.

Por último, con la intervención propuesta, de revitalización de la bodega como museo, un ejemplo de como se puede intervenir en el patrimonio inmueble de Cinti, que servirá de guía a futuras intervenciones, en favor de preservar estas importantes ruinas y de enriquecer la actividad turística.

Bibliografía

- Identificación Geográfica. Fuente: Fautapo
- Carta Iberoamericana del Paisaje Cultural
- Paisajes Culturales: Comprensión, Protección y Gestión
- Carta Iberoamericana del Paisaje Cultural Encuentro de Catagena de Indias. Fuente: Documentalia
- Cultura, Ciencia y Paisaje. Autor: Eduardo Martínez de Pisón
- El Patrimonio y los Paisajes Culturales, Nuevos Desafíos en su Definición y Manejo Apuntes, vol. 22, núm. 1, 4-5 Bogotá, Colombia, Enero-Junio 2009 ISSN 1657-9763.
- Ciencia, Naturaleza y Paisaje. en Alexander Von Humboldt
- Manuel Corbera Millán - Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles
- La Identificación del Paisaje Cultural como Herramienta para la Ordenación Territorial y una Planificación desde abajo. Autor: Mechthild María Kaiser
- Catastro Vitícola de los Valles del sur de Bolivia. Fuente: FAUTAPO.
- La Cultura de la Vid en Bolivia una propuesta de Turismo del Vino y el Singani. Autor: Margarita Contreras Villaseñor, Luis Vicente Elías Pastor con la Colaboración de Christian Villamor Carrasco y el apoyo de Pablo Villarando.
- Identificación de Paisaje de Cinti – Levantamiento de bodegas y haciendas, trabajo realizado por los estudiantes de proyecto de grado 2013 – docente guía Arq. Mechthild Kaiser.
- "La Vitivinicultura Emergente en Bolivia y las Oportunidades para el Singani". Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad.
- William Lofstrom "Los Árbores de la República en el Valle de Cinti".
- Benjamín Aramayo. "Singani y Vinos, Coplas e Historia" 2011