



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN**

“Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro”

**PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO**

“Centro Enoturístico de Moro”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
ARQUITECTA**

**AUTORA:**

Olenka Patricia Lozada Garcia (ORCID: 0000-0003-0883-8273)

**ASESOR:**

Metodólogo: Mg. Arq. Juan César Israel Romero Álamo (ORCID: 0000-0001-6307-6924)

Especialista: Mg. Arq. José Luis Meneses Ramos (ORCID: 0000-0002-2682-2585)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

ARQUITECTURA

**CHIMBOTE – PERÚ**

**2019**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de investigación a Dios, a mi madre y a mi padre por ser las personas que guían mi vida. A mi familia, a los arquitectos Juan Alcázar y Luis Alberto Alcázar por hacer fortalecer la idea de este proyecto. En especial al distrito de Moro por servirme de inspiración para esta investigación.

### **AGRADECIMIENTO**

Agradecida con Dios y con mis padres por el apoyo infinito. De igual manera agradezco al Arq. Israel Romero por guiarme y ayudarme durante este proceso. A la Arq. Miriam Pérez por el apoyo y la paciencia brindada. Y a todas las personas que me sirvieron de motivación para poder realizar este proyecto.



**ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS**

Código : F07-PP-PR-02.02  
Versión : 09  
Fecha : 23-03-2018  
Página : 1 de 1

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a)

**LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA**

cuyo título es:

**Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro - Centro enoturístico en Moro.**

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de:

17 (Número)..... DIECISIETE..... (Letras).

Chimbote, 10 de Agosto..... de 2019

.....  
**MENESES RAMOS JOSE LUIS**  
PRESIDENTE

.....  
**ANGULO CISNEROS MARCOS ALBERTO**  
SECRETARIO

.....  
**TRUJILLO MARCELO ROLANDO ALFONSO**  
VOCAL

## DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Olenka Patricia Lozada Garcia con DNI N° 71560273, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Arquitectura, Escuela de Arquitectura.

Declaro bajo juramento que:

- 1) La tesis que acompaño es veraz y auténtica.
- 2) He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
- 3) La tesis no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 4) Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto, los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la falta de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otro), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción deriven, sometiéndome a la normativa vigente de la Universidad Cesar Vallejo.

Nuevo Chimbote, 29 de Enero del 2019



---

Olenka Patricia Lozada Garcia  
DNI 71560273

## PRESENTACIÓN

El distrito de Moro es reconocido por el potencial turístico y gastronómico que posee, conocido también por ser uno de los primeros productores de vino y pisco en la provincia del Santa. Sin embargo, los productores viven en la constante lucha de ser reconocidos como unos de los lugares de denominación de origen del vino y del pisco en el Perú, tal y como es Ica, ya que, a pesar de la tradición, Moro continua en el desconocimiento de algunos turistas.

La manera en que se produce este producto representativo e icono de Moro, no es el adecuado, en cuanto a infraestructura y condiciones de salubridad. Actualmente, se desarrollan de manera semi artesanal, pero sin contar con una distribución de maquinarias correctas, ambientes idóneos para la producción, crianza, comercialización y difusión de este producto.

La apuesta internacional de las grandes empresas productoras de vino, han llevado a la creación de grandes diseños arquitectónicos de bodegas de vino, que cuentan con espacios complementarios para la difusión y promoción de sus productos, además de ambientes donde se pueda celebrar eventos anuales motivos de la uva y contar con alojamientos, para la recepción de enoturistas.

El propósito de esta investigación está enfocado en generar una identidad que permita a la población y sobre todo a los productores, desarrollarse en base a la actividad vitivinícola y al turismo que se generaría mediante la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro.

Así mismo se busca identificar y analizar las potencialidades que puede lograr un equipamiento industrial y el impacto genera para lograr un desarrollo arquitectónico adecuado.

## ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ACTA DE APROBACIÓN.....	iv
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD .....	v
PRESENTACIÓN .....	.vi
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT .....	xii
<b>I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA .....</b>	<b>2</b>
1.1.1 Identificación del Problema .....	4
1.1.2 Dimensiones de la Problemática .....	4
<b>1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>5</b>
1.2.1 Preguntas de Investigación.....	5
1.2.1.1 Pregunta Principal.....	5
1.2.1.2 Preguntas Derivadas .....	5
1.2.2 Objetivos .....	5
1.2.2.1 Objetivo General .....	5
1.2.2.2 Objetivos Específicos.....	5
1.2.3 Matriz .....	6
1.2.4 Justificación.....	7
1.2.5 Relevancia .....	7
1.2.6 Contribución .....	7
<b>1.3 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETIVO DE ESTUDIO.....</b>	<b>8</b>
1.3.1 Delimitación Espacial .....	8
1.3.2 Delimitación Temporal .....	8
1.3.3 Delimitación Temática.....	8
<b>II. MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 ESTADO DE LA CUESTIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>2.2. DISEÑO DEL MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>12</b>
<b>2.3 MARCO CONTEXTUAL .....</b>	<b>13</b>
2.3.1 Contexto Físico Espacial.....	13
2.3.2 Contexto Temporal.....	15
<b>2.4 MARCO CONCEPTUAL.....</b>	<b>18</b>
<b>2.5 MARCO NORMATIVO.....</b>	<b>22</b>

<b>2.6 BASE TEÓRICA .....</b>	<b>24</b>
2.6.1 Acerca de arquitectura vitivinícola y arquitectura de hospedaje.....	24
2.6.1.1 Relación entre el vino y el paisaje .....	24
2.6.1.2 Arquitectura para la producción del vino.....	27
2.6.1.3 La Hotelería y su relación con las bodegas de vino.....	32
2.6.2 Acerca de las dimensiones arquitectónicas .....	34
2.6.2.1 Lo Conceptual .....	33
2.6.2.2 Lo Semántico y Simbólico.....	36
2.6.2.3 Lo Contextual.....	37
2.6.2.4 Lo Funcional .....	38
2.6.2.5 Lo Espacial .....	39
2.6.2.6 Lo Formal.....	40
2.6.2.7 Lo Constructivo y estructural .....	42
2.6.2.8 Lo Tecnológico ambiental.....	43
<b>2.7 MARCO REFERENCIAL .....</b>	<b>44</b>
2.7.1 Casos Internacionales.....	45
<b>III. MARCO METODOLÓGICO.....</b>	<b>109</b>
<b>3.1. ESQUEMA DEL PROCESO DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>110</b>
<b>3.2. MATRIZ DE CONSISTENCIA .....</b>	<b>111</b>
<b>3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>112</b>
3.3.1. Tipo de Investigación.....	112
3.3.2. Métodos y Herramientas de la Investigación.....	113
<b>IV. RESULTADOS (ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO).....</b>	<b>115</b>
<b>4.1. RESULTADOS.....</b>	<b>115</b>
<b>4.2 DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....</b>	<b>144</b>
<b>4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>157</b>
<b>V. FACTORES VÍNCULO ENTRE INVESTIGACIÓN Y PROPUESTA SOLUCIÓN.....</b>	<b>165</b>
<b>5.1. DEFINICIÓN DEL PROYECTO .....</b>	<b>166</b>
5.1.1. Nombre del Proyecto Arquitectónico .....	166
5.1.2. Tipología.....	166
5.1.3. Objetivos del Proyecto Arquitectónico .....	166
5.1.4. Justificación del Proyecto Arquitectónico.....	166
<b>5.2. CRITERIOS DE DISEÑO.....</b>	<b>167</b>
<b>5.3. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO .....</b>	<b>170</b>

<b>5.4 DEFINICIÓN DEL USUARIO.....</b>	<b>175</b>
5.2.1. Descripción general del usuario .....	175
5.2.2. Alcance del proyecto arquitectónico / Radio de influencia .....	175
5.2.3. Tipos y número de Usuarios.....	175
<b>5.5. DEFINICIÓN DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN.....</b>	<b>178</b>
<b>5.6. PARTIDO ARQUITECTÓNICO .....</b>	<b>180</b>
5.6.1. Idea rectora .....	180
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>183</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>184</b>
Modelo de Entrevista .....	185

## INDICE DE GRÁFICOS

### LISTA DE CUADROS

<b>Cuadro 01.</b> Matriz.....	<b>6</b>
<b>Cuadro 02.</b> Distritos del Santa .....	<b>10</b>
<b>Cuadro 03.</b> Diseño del Marco Teórico.....	<b>12</b>
<b>Cuadro 04.</b> Matriz de Correspondencia .....	<b>111</b>
<b>Cuadro 05.</b> Diseño de Recolección de Datos .....	<b>114</b>
<b>Cuadro 06.</b> Resultado Objetivo Específico 1.....	<b>116</b>
<b>Cuadro 07.</b> Resultado Objetivo Específico 2.....	<b>120</b>
<b>Cuadro 08.</b> Resultado Objetivo Específico 3.....	<b>129</b>
<b>Cuadro 09.</b> Resultado Objetivo Específico 4.....	<b>138</b>
<b>Cuadro 10.</b> Conclusión del objetivo 1.....	<b>157</b>
<b>Cuadro 11.</b> Conclusión del objetivo 2.....	<b>158</b>
<b>Cuadro 12.</b> Conclusión del objetivo 3.....	<b>159</b>

<b>Cuadro 13.</b> Conclusión del objetivo 4.....	161
<b>Cuadro 14.</b> Conclusión general.....	164
<b>Cuadro 15.</b> Programación Arquitectónica.....	171
<b>Cuadro 16.</b> Tipos y número de usuarios .....	175

## LISTA DE ILUSTRACIONES

<b>Imagen 01.</b> Visita a la bodega Bonelli.....	3
<b>Imagen 02.</b> Provincia del Santa.....	13
<b>Imagen 03.</b> Mapa Climatológico.....	14
<b>Imagen 04.</b> Mapa Geomorfológico .....	15
<b>Imagen 05.</b> Bodega Ysios.....	16
<b>Imagen 06.</b> Concurso “Pisco y vino” organizado por la Municipalidad de Moro en 1989 .....	17
<b>Imagen 07.</b> Bodega Portia .....	25
<b>Imagen 08.</b> Botella de vino Portia .....	25
<b>Imagen 09.</b> Bodega Ysios.....	28
<b>Imagen 10.</b> Bodega Qumrán.....	28
<b>Imagen 11.</b> Bodega López de Heredia .....	28
<b>Imagen 12.</b> Bodega Baigorri.....	29
<b>Imagen 13.</b> Bodega Icono Viña Errazuriz .....	31
<b>Imagen 14.</b> Bodega Marqués de Riscal.....	33
<b>Imagen 15.</b> Ciclo del Proceso de Producción del vino en Moro .....	119

## RESUMEN

El presente trabajo titulado “Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro”. La investigación tiene una delimitación temporal comprendida entre los meses de Setiembre del 2018 a febrero del 2019.

El objetivo principal es analizar dos problemáticas dirigidas al turismo que presenta el distrito de Moro. La primera respecto al desaprovechamiento del potencial vitivinícola por parte de los productores al no contar con ambientes idóneos para la producción y difusión de su producto.

Y la siguiente, la necesidad de alojamiento que existe en el distrito, debido al gran aguaje que ha tenido en los últimos años, gracias a las cataratas de hornillos y los restaurantes turísticos representativos de Moro. A pesar de esto, solo cuenta con 4 hostales, los cuales no son propicios para el recibimiento de cierto número de turistas.

Para luego aplicar las teorías adquiridas respecto al vínculo de la arquitectura con el vino y el turismo. Otras importantes teorías respecto a la arquitectura de las bodegas de vino en el mundo, para luego pasar al análisis de los referentes proyectuales, el cual brindo criterios de diseño arquitectónico para el futuro equipamiento.

De la misma manera se elaboró una entrevista a uno de los productores de vino en Moro, el cual considere que se encuentra en peor estado y para gran ventaja, contaba con un hospedaje, el cual apporto mucho a esta investigación.

A raíz de este proyecto de investigación, se concluyó con la notable ausencia de la puesta en valor de los productos vitivinícolas ante el desconocimiento de los productores de los beneficios que podría tener el distrito de Moro, ante la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo.

**Palabras clave:** *Arquitectura vitivinícola, enoturismo, alojamiento, bodega de vino.*

## ABSTRACT

This work entitled "Analysis of wine production and the need for accommodation for the creation of an equipment that promotes wine tourism in the Moro district". The investigation has a temporal delimitation comprised between the months of September 2018 and February 2019.

The main objective is to analyze two problems addressed to tourism presented by the district of Moro. The first one regarding the waste of the winemaking potential by producers because they do not have suitable environments for the production and diffusion of their product.

And the next, the need for accommodation that exists in the district, due to the great watering it has had in recent years, thanks to the waterfalls and tourist restaurants representative of Moro. In spite of this, it only has 4 hostels, which are not favorable for the reception of a certain number of tourists.

To then apply the acquired theories regarding the link of architecture with wine and tourism. Other important theories regarding the architecture of wine cellars in the world, to then move on to the analysis of project referents, which provided architectural design criteria for future equipment.

In the same way an interview was elaborated to one of the wine producers in Moro, which considers that it is in a worse state and to great advantage, it had a lodging, which contributed a lot to this investigation.

As a result of this research project, it concluded with the notable absence of the value added of the wine products due to the ignorance of the producers of the benefits that the district of Moro could have, before the creation of an equipment that promotes wine tourism

**Keywords:** *Winemaking architecture, wine tourism, hotel, wine cellar.*

# ***Capítulo I***

*PLANTEAMIENTO DEL  
PROBLEMA DE INVESTIGACION*

## I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Se dice que el vino ofrece una de las experiencias más completas para los sentidos. Su color estimula la vista, su olor está lleno de matices, se puede sentir su temperatura, inclusive recrea el sonido de un brindis, antes de dar paso al sentido del gusto.<sup>1</sup>

Es todo un estilo de vida que, a partir de algunos años, se ha transformado en una exigencia para las agencias de viajes; el enoturismo y las mejores bodegas pretenden perfeccionar sus instalaciones para aquel que quiera recorrerlas.

Actualmente, existe el boom arquitectónico dedicado al vino, uno de los países fundadores es España, donde las compañías bodegueras de vino se han aventurado a fundar grandiosas obras de arte. Consecutivamente, países como Chile y Francia, en los cuales apostar por esta arquitectura, ha llevado a las bodegas de vino al éxito.

Esta tendencia aún no se ve manifestada en las bodegas de vino en el país. Aun siendo Ica, admirada por ser la ciudad en el cual existe uva para elaborar pisco y vino, esta solo cuenta con pocos lugares que brinden este servicio.

Sin embargo uno de ellos es el Hotel Viñas Queirolo, ubicado en Ica, “el primer hotel rodeado de viñedos en pleno valle, que ofrecen servicios de cata y degustación, paseo por los viñedos, restaurant y alojamiento”<sup>2</sup> para los turistas; mas no un recorrido por los lugares de producción, donde uno pueda conocer más acerca de este proceso del Vino.

En la actualidad, muchos lugares de producción de vino y pisco en el Distrito de Moro están proyectadas con resultados puramente productivos y no tienen las instalaciones necesarias y apropiadas para dar al turista que refleje el gran potencial viticultural de este distrito, por otro lado, “la constante lucha

---

<sup>1</sup> Arquitectura y vino: viaja a las bodegas más impresionantes de la península. (27 de mayo del 2016). Bip Drive. Recuperado de <https://www.bipdrive.com/arquitectura-vino-viaja-las-bodegas-mas-impresionantes-la-peninsula/>

<sup>2</sup> Paisaje entre Viñedos. (16 de septiembre del 2018). Hotel Viñas Queirolo. Recuperado de <https://www.hotelvinasqueirolo.com/>

ser reconocidos como unos de los lugares de la denominación de origen del vino y del pisco, ha perjudicado su reconocimiento como una de las rutas del vino y del pisco en el Perú, ya que, a pesar de su tradición, Moro ha quedado en el aire.”<sup>3</sup>

Con relación al proceso de producción del vino, esta debe mostrar un carácter exclusivo que sea un emblema de este distrito, además, no solo debe limitarse a la producción, como ocurre en muchos lugares de producción de vino en Moro, éste debe proyectar el carácter de las bodegas de vino, además, debe de ir de la mano con un edificio que permita al visitante tener una experiencia completa y general del vino, este favorezca a su producción y el comercio.

En Moro, muchas veces, para recorrer o conocer estas bodegas, es forzoso recorrer; escenarios diversos que sitúan al visitante en riesgo de su integridad física y adecuado funcionamiento de las maquinarias.



**Imagen 01:** Visita a la bodega Bonelli. **Fuente:** Propia

Por otro lado, la hotelería en Moro revela que no existen hoteles que se vinculen con el potencial turístico; un lugar que relacione el turismo con una de las cualidades principales del distrito de Moro: ser los mejores productores de Vino y Pisco de Ancash.

---

<sup>3</sup> estudiarán pedido de denominación pisco de Moro. (03 de agosto del 2017). Diario Correo. Recuperado de <https://diariocorreo.pe/edicion/chimbote/ancash-estudiaran-pedido-de-denominacion-pisco-de-moro-765602/1/>

Probablemente lo único que se considere hospedaje son las posadas brindadas por los restaurantes campestres, que representan a Moro; como lo son “La Estancia” y “Mi Ranchito Lindo”. En estas dos mencionadas, muy conocidas dentro de la provincia del Santa, por la gastronomía y el ambiente de recreación que poseen.

Por otro lado, recorriendo el distrito, se puede apreciar que solo existen hostales de paso. Esto demuestra la insuficiencia de servicios hoteleros que existe en Moro para los turistas que deseen alojarse.

### **1.1.1 Identificación del Problema**

El problema principal es el desaprovechamiento del potencial vitivinícola por el cual es reconocido el distrito de Moro, debido al mal estado en el que se encuentran las bodegas de vino, esto se refleja en a la distribución de ambientes, recorridos improvisados para los turistas y edificios que no se relacionan con el contexto paisajístico, ni con la industria vitivinícola; al mismo tiempo, el potencial turístico, por la inexistencia de servicios hoteleros para los turistas que visitan el distrito de Moro.

### **1.1.2 Dimensiones de la Problemática**

#### **1.1.2.1 Económico**

- Pérdida de ingresos para el enoturismo.
- Pérdida de ingresos para el comercio nacional e internacional.

#### **1.1.2.2 Arquitectónico**

- Mala calidad de los espacios donde se fabrica este producto.
- Recorridos improvisados y obstaculizados.
- Carencia de interés de los productores vitivinícolas por mejorar la infraestructura de sus bodegas.
- Inexistencia de hospedajes.

### **1.1.2.3 Social**

- Falta del reconocimiento nacional.
- Carencia de la cultura enológica.
- No existe conocimiento del potencial vitivinícola y turístico de Moro.

## **1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.2.1 Preguntas de Investigación**

#### **1.2.1.1 Pregunta Principal**

¿Cómo es la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro?

#### **1.2.1.2 Preguntas Derivadas**

- ¿Cómo es el proceso de producción de vino en el Distrito de Moro?
- ¿Cuál es la necesidad de alojamiento en el Distrito de Moro?
- ¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino?
- ¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento?

### **1.2.2 Objetivos**

#### **1.2.2.1 Objetivo General**

Analizar la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro.

#### **1.2.2.2 Objetivos Específicos**

- Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.
- Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.
- Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.
- Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.

### 1.2.3 Matriz

	PREGUNTA PRINCIPAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL
“Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro”	¿Cómo es la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro?	Analizar la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro.	La creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el Moro, creará una identidad para el distrito, dando así una puesta en valor de los productos característicos de la zona.
	PREGUNTAS DERIVADAS	OBJETIVOS ESPECIFICOS	
	* ¿Cómo es el proceso de producción de vino en el Distrito de Moro?	* Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.	
	* ¿Cuál es la necesidad de alojamiento en el Distrito de Moro?	* Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro	
	* ¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino?	* Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	
	* ¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento?	* Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.	

#### **1.2.4 Justificación**

La presente investigación se justifica debido a la necesidad de los productores y la población de contar con un espacio para la difusión y comercio del vino. Además de generar una infraestructura que caracterice e identifique al distrito de Moro, el cual se le reconoce por este producto.

#### **1.2.5 Relevancia**

##### **1.2.5.1 Técnica**

Esta investigación es relevante porque servirá de antecedente para las futuras investigaciones acerca del distrito de Moro y para dar a conocer el potencial vitivinícola que este posee, además de impulsar a otros estudiantes a tener conocimiento del mundo del vino y del enoturismo.

#### **1.2.6 Contribución**

##### **1.2.6.1 Práctica**

La investigación pretende aportar un proyecto que agrupe las diversas actividades que genera el vino y que hoy en día en Moro se encuentran desaprovechadas, para así darle un crecimiento económico y turístico al distrito mediante la identidad que buscan, además, de esta manera consolidar la cultura enológica y generar el valor del concepto del vino Morino. Por otro lado, busca también potenciar el mejor funcionamiento de la industria, convirtiéndose en un hito para impulsar a las demás bodegas productoras de la industria vitivinícola del Perú.

## **1.3 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETIVO DE ESTUDIO**

### **1.3.1 Delimitación Espacial**

- El espacio físico de estudio de la presente investigación comprende el distrito de Moro.

### **1.3.2 Delimitación Temporal**

- El espacio temporal de la presente investigación está comprendido entre los meses de Setiembre de 2018 y Febrero de 2019.

### **1.3.3 Delimitación Temática**

- Los temas de la presente investigación están reflejados en las dos variables de estudio; la primera es la variable arquitectónica: Arquitectura Vitivinícola (Bodega de Vino) y Arquitectura Hotelera (Alojamiento); y la segunda es la variable de la realidad problemática: Producción vitivinícola y alojamiento.

# ***Capítulo II***

*MARCO TEÓRICO*

## II. MARCO TEÓRICO

### 2.1 ESTADO DE LA CUESTIÓN

A nivel internacional, la investigación realizada en Chile, por Fell P. (2013), titulada "Centro Enoturístico Valle de Casablanca", se enfoca en el enoturismo como pieza clave de la investigación, ya que esta permite poner en valor los recursos, a través de la relación de dos áreas como lo son el turismo y el vino destacadas como una de las principales actividades de Chile.

Además, destaca el tema vitivinícola, el cual se ha caracterizado por considerar la bodega de vino como la más importante para promover y comercializar los productos. Esta investigación hace un aporte el cual busca potenciar la fusión del turismo y el vino para conformar un proyecto el cual impulse al mejor funcionamiento y reconocimiento de esta industria.

Por otro lado, el autor hace un estudio del estado actual de las viñas antiguas para dar como resultado que estas pueden ser aprovechadas como museos con un valor patrimonial de Chile.

Por esta razón es que la propuesta arquitectónica se plantea desde la difusión del vino, suscitando conceptos como la historia, la cultura, el contexto que existe en torno al vino.

Al mismo tiempo, siendo Chile reconocido como "el 4to país en exportar vino al mundo"<sup>4</sup>, la situación merece el interés de los estudiantes por investigar y aportar a este tema, por lo cual existen diversas investigaciones respecto a la arquitectura vitivinícola, las cuales han aportado para una mejor implementación del proceso de producción del vino y la infraestructura de las bodegas, las cuales dan como resultado una mayor calidad del vino, una mayor competitividad en el mercado internacional y una mayor acogida de turistas extranjeros.

---

<sup>4</sup> Los 10 países que más vino exportan. (07 de julio de 2016). Vinetur. Recuperado de <https://www.vinetur.com/2016070724633/los-10-paises-que-mas-vino-exportan.html>

Por ejemplo, la investigación realizada por Feldman K. (2012), titulada “Centro de enoturismo Maipo Alto”, en el cual proyecta la creación de un espacio que procura propagar y poner en valor la vitivinicultura de Chile, con el objetivo de salvar las tradiciones chilenas, fomentar el desarrollo social, y a largo plazo preservar la identidad de las pequeñas localidades viñateras de este país.

A nivel nacional, la investigación realizada por Zavala A. (2015), titulada “Complejo Turístico para el Pisco”, la autora se centra en el Pisco, producto bandera del Perú, para a partir de la problemática de no contar con un espacio para su difusión realiza esta investigación, en la cual busca diseñar un complejo turístico de funciones que tendrán la producción y difusión del pisco y como fines secundarias el dar alojamiento, que se integre y potencie la Ruta del Pisco establecida por el MINCETUR, promoviendo el turismo mundial.

Por otro lado, se considera necesario tomar en cuenta las investigaciones realizadas acerca de la arquitectura relacionada con el turismo y el paisaje. Por ejemplo, la investigación realizada por Chavarry D. (2015), titulada “Ecolodge en Cajamarca”, la cual propone un hotel que explore la naturaleza y a la cultura de la población, permitiéndole mayor privacidad y contacto con la naturaleza de los huéspedes desarrollando un área de capacitación y difusión.

También la investigación realizada por Valdivia D. (2016), titulada “Centro Turístico de café en la hacienda Potrero, La Convención - Cusco”, favorece a la muestra de la cultura del café en la provincia de La Convención, mediante la vinculación del usuario con la producción artesanal del café. El diseño compone la antigua fábrica y el hotel. Asimismo, un área libre de eventos donde se realizan ceremonias locales que celebran el café.

## 2.2. DISEÑO DEL MARCO TEÓRICO

### DISEÑO DEL MARCO TEORICO

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN	VARIABLES	MARCO CONTEXTUAL	MARCO CONCEPTUAL	MARCO NORMATIVO	BASE TEORICA	MARCO REFERENCIAL
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomenta el enoturismo en el distrito de Moro"	Delimitación Espacial: Distrito de Moro	Estado actual del Distrito de Moro.		*Plan de Acondicionamiento Territorial de la Provincia del Santa del 2012-2021 *Plan de Zonificación del Centro Poblado de Moro		
	Variable de la realidad problemática: Producción vitivinícola y alojamiento	Antecedentes de la producción vitivinícola y su relación con el alojamiento.	*Sobre la vida *Sobre proceso de producción. *Personajes que intervienen.			
	Variable de arquitectura: Arquitectura Vitivinícola	Antecedentes de la arquitectura vitivinícola en las bodegas de vino.	*Viticultura *Enología *Enoturismo *Paisajismo	*Reglamento Nacional de Edificaciones A.030 Hospedaje – A0.60 Industria. *Reglamento de seguridad Industrial – Decreto Supremo N°42 *Decreto Supremo N°001-2015-MINCETUR *Reglamento de Establecimientos de Hospedaje – Decreto Supremo N°001-2015 MINCETUR. *Ley N°30460: Ley que declara el interés nacional, la promoción y difusión del vino y pisco peruano.	*Turismo del Vino *Introducción a la teoría del diseño arquitectónico *La forma arquitectónica *Humanización del Espacio *Entre el paisaje y la arquitectura *Pensar la arquitectura *La espacialidad arquitectónica	*Hotel Marqués de Riscal *Louisium Centro del vino y hotel spa *Bodega Antinori *Bodega Navarro Correas
Variable de arquitectura: Arquitectura de Hospedaje	Antecedentes de arquitectura de hospedajes en alojamientos.					

## 2.3 MARCO CONTEXTUAL

### 2.3.1 Contexto Físico Espacial

Moro es uno de los distritos que constituyen la Provincia de Santa.

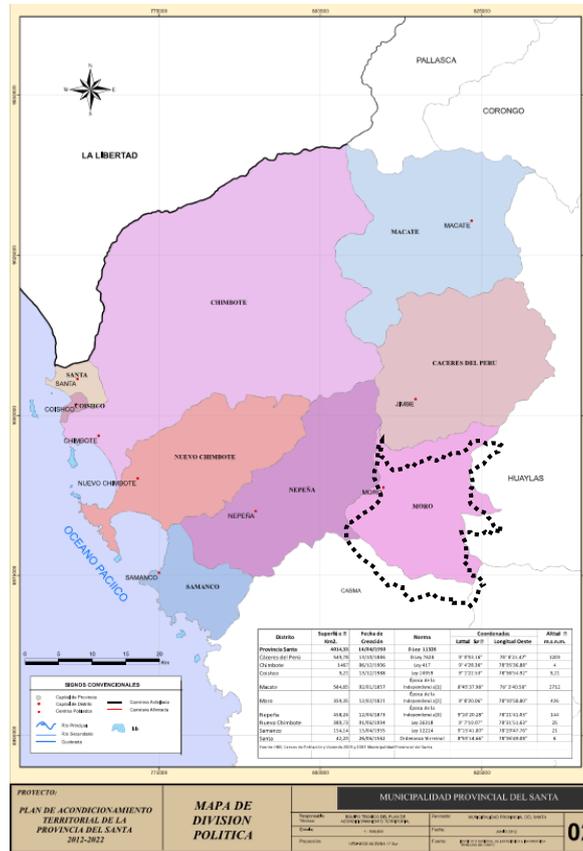


Imagen 02: Provincia del Santa Fuente: PAT Santa 2012

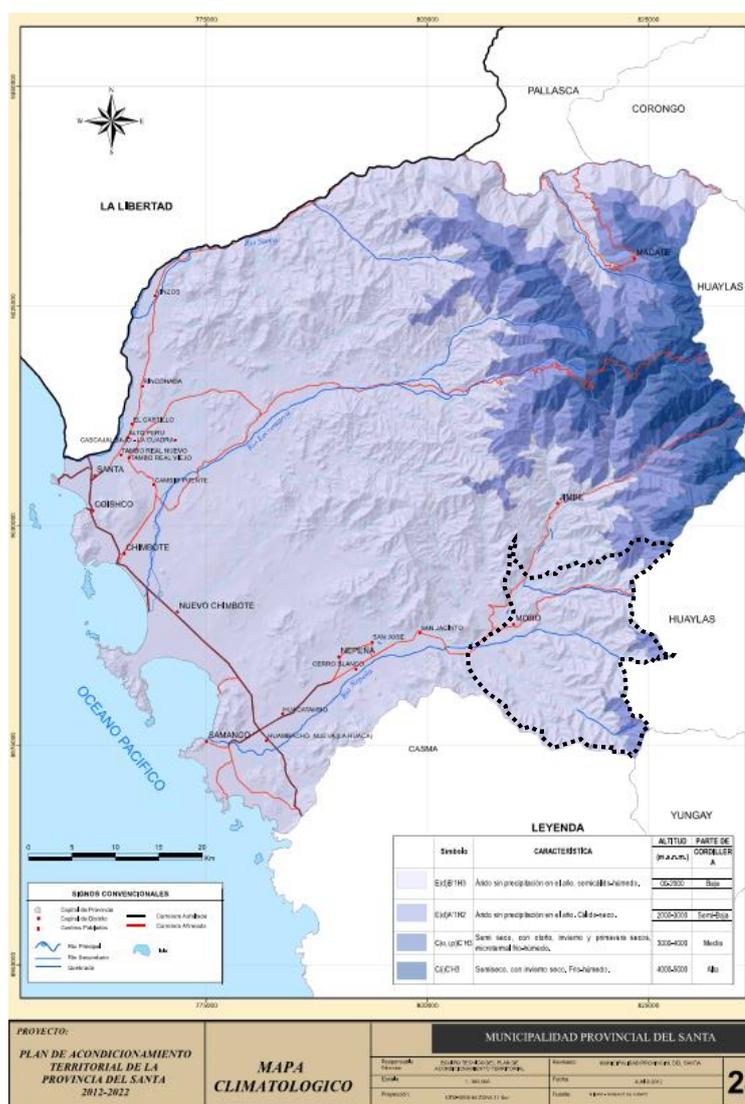
El Distrito de Moro cuenta con una superficie de 359.35 km<sup>2</sup>. Cuenta con grandes paisajes debido a que se encuentra entre la Costa y Sierra del Perú.

DISTRITOS	Superficie (km <sup>2</sup> )*	Densidad Poblacional (hab./km <sup>2</sup> )	Rango Altitudinal	
			m.s.n.m.	Región
Departamento	35914.81	30		
Provincia	4014.33	99		
Cáceres del Perú	549.78	9	1203	Sierra
Chimbote	1467	147	4	Costa y Sierra
Coishco	9.21	1610	9.21	Costa
Macate	584.65	7	2712	Sierra
Moro	359.35	21	426	Costa y Sierra
Nepeña	458.24	30	144	Costa
Nuevo Chimbote	389.73	290	25	Costa
Samanco	154.14	27	21	Costa
Santa	42.23	426	6	Costa

Cuadro 02: Distritos del Santa Fuente: PAT Santa 2012

Según el PAT 2012, Moro tiene una población de 7580 habitantes, según el censo 2007 y 8618 es la proyección de habitantes al 2012.

La ubicación determina el clima, en la parte baja es cálido y húmedo; mientras en la parte alta es templado frío y llueve moderadamente.



**Imagen 03:** Mapa Climatológico Fuente: PAT Santa 2012

“El distrito de Moro tiene relieve accidentado, modelado por varios cerros” como podemos observar en la imagen 04, “los mismo que tienen alturas de 600 a 2,200 m.s.n.m sin conseguir pasar el nivel de la región Yunga, en la que se localiza el distrito”. (Samaniego, 1992, p.14).<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Samaniego, L. (1992). MORO: Historia y Turismo. Chimbote, Perú.

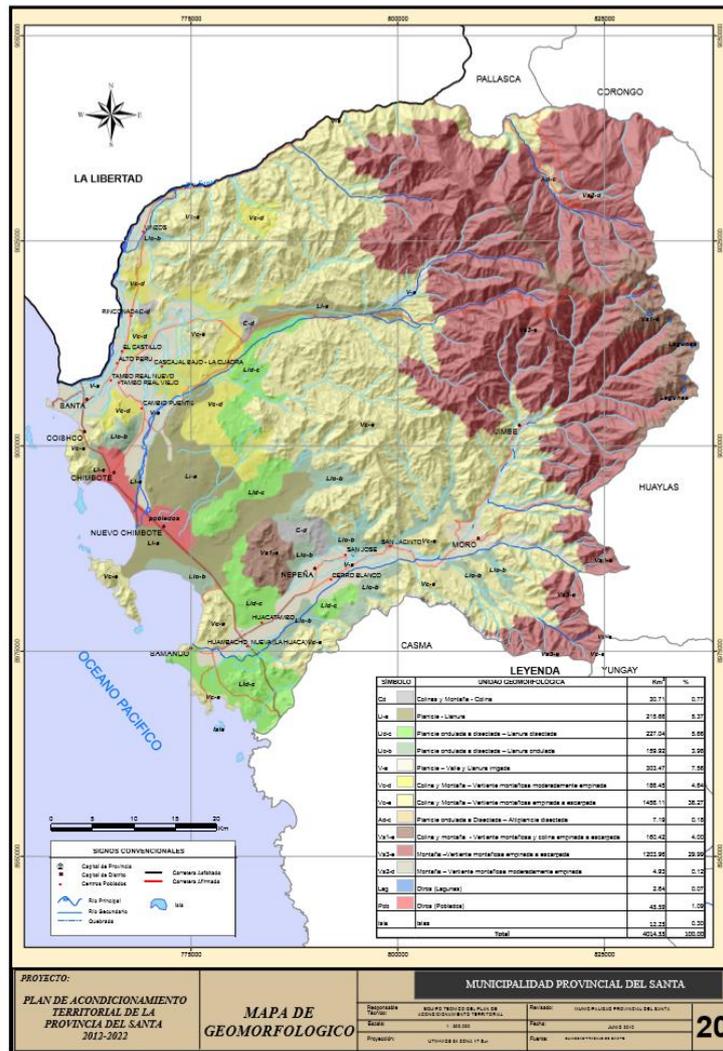


Imagen 04: Mapa Geomorfológico Fuente: PAT Santa 2012

### 2.3.2 Contexto Temporal

“La elaboración y consumo del vino es un elemento de civilización que acompaña al hombre desde hace más de seis milenios. Con un probable nacimiento en tierras comprendidas entre el oriente mediterráneo y el Éufrates el aprovechamiento de la vid sigue extendiéndose por los climas templados de todos los continentes y a la vez perfeccionándose en los métodos de cultivo y elaboración, en un proceso de culturización del mundo enológico.” (Sanchez,2005, p.395).<sup>6</sup>

El ideal de recambiar las habilidades de la actividad vitivinicultural, centralizar los atrevimientos de perfeccionar el proceso de producción

<sup>6</sup> Sanchez, F. (2005). Arquitecturas Vinícolas. Madrid, España.

innovó en la clientela además de empezar a aprovechar el tiempo a estudiar, distinguir y debatir del vino. A modo que Braga (2010) detalla: “Los lazos y vínculos que propone el vino ya no tienen límites sensitivos ni sentimentales. “Todo este cataclismo de cambios y sensaciones no podían ser albergados, elaborados y expresados en los antiguos edificios fríos y lúgubres” ... era necesario mostrar esta imagen, esta revelación, en una nueva caja de resonancia que contenga en su volumen la capacidad de hacer explotar el contenido emocional de sus visitantes.”<sup>7</sup>

Por ejemplo, la bodega española Ysios, obra del arquitecto Santiago Calatrava, “un edificio inspirado en exaltación de las curvas que insinúa una fila interminable de barricas y uno de los pioneros en este tema.”



**Imagen 05: Bodega Ysios Fuente: Plataforma de Arquitectura**

---

<sup>7</sup> Braga, M. (2009). Arquitecturas de bodegas. Madrid, España.

Posteriormente las bodegas de vino se fueron expandiendo alrededor del mundo de la mano con los mejores y reconocidos arquitectos.

Por otro lado, se extrae del libro “MORO: Historia y Turismo”, la breve historia de la llegada del vino al distrito de Moro: Aproximadamente en el siglo XVII y con la llegada de los frailes dominicos comienza la siembra de la vid en el valle de Nepeña, concretamente en el anexo Motocachi y en el distrito de Moro. Ellos fueron quienes enseñaron el cultivo de esa fruta prodigiosa, así como la elaboración del vino y posiblemente la destilación de los orujos. Fueron las personas quienes le dieron a este aporte la técnica de la ramada y la originalidad de la destilación del todo de la uva para dar nacimiento al pisco.

¿Fue su origen en Motocachi y en Moro? O ¿En Ica y Pisco? Ya en las tradiciones peruanas de don Ricardo Palma es considerado como famoso el de Motocachi y por consiguiente el de Moro.

“En Motocachi existe una bodega del siglo XVII, con botijas acuñaadas con el sello de la Corona Española, estampado en la arcilla. También, se puede ver la gigantesca prensa para exprimir las uvas, cuyo brazo de palanca de unos diez metros de longitud es de algarrobo y según la tradición fue conseguido en tierras de Casma.”<sup>8</sup>



**Imagen 06:** Concurso “Pisco y Vino” organizado por la Municipalidad de Moro en 1989

**Fuente:** MORO: Historia y Turismo

---

<sup>8</sup> Samaniego, L. (1992). MORO: Historia y Turismo. Chimbote, Perú.

## **2.4 MARCO CONCEPTUAL**

### **2.3.1 Vino**

“Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de la uva fresca o del mosto.” (I.E.S. La Guancha, 2012)

“Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del jugo del fruto de la planta -Vitis Vinífera-, las uvas frescas o ligeramente pacificadas, que presenta una graduación mínima natural del 9°.” (De Serdio, 2015)

### **2.3.2 Viticultura**

“Conjunto de las prácticas y técnicas agrónomas relacionadas al cultivo de la vid.” (I.E.S. La Guancha, 2012)

### **2.3.3 Vinificación**

“Conjunto de todas las operaciones enológicas que tienen como objetivo obtener vino a partir del zumo o mosto de las uvas.” (De Serdio, 2015)

### **2.3.4 Cata y Tipologías**

#### **2.3.4.1 Cata**

“Acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos por su color, aroma, gusto y sensaciones táctiles en la boca.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.2 Cata técnica**

“Es la que realizan los profesionales vinculados a la enología, dividida en la forma de ver, olfatear y degustar. Se centra en investigar los defectos para corregirlos en todos aquellos casos que sea dable.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.3 Cata comercial**

“Se realiza con simpatizantes, con el propósito de entender la aprobación del fruto y singularmente se valora el vino de manera materialista, es decir, me gusta o no me gusta.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.4 Cata maridaje**

“Se comparan y se asemejan los vinos para establecer los adecuados acompañamientos y las comidas concretas.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.5 Cata a ciegas**

“Se puede efectuar por especialistas o aficionados al vino en general, ya fuere en ‘certámenes’, solo por diversión o para obtener conocimientos.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.6 Cata doble ciega**

“Cata en la que no se sabe la temática, ni la organización de servicio de los vinos, el cual es realizado por personas diferentes a los catadores.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.7 Catador**

“En el universo del vino, cualquier individuo que degusta distintos vinos para su diferenciación y valoración. Requiere de un período de preparación y saberes técnicos.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.4.8 Catavino**

“Copa de vidrio que se usa para catar vino.” (De Serdio, 2015)

### **2.3.5 Proceso de producción del vino**

#### **2.3.5.1 Espera**

“La vid se tarda 5 a 10 años en lograr la vinificación.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.2 Vendimia**

“Es la cosecha de la uva; se realiza cuando llega a su punto máximo de azúcar.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.3 Prensado**

“Acción donde se obtiene el mosto (jugo de la uva).” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.4 Fermentación**

“Proceso por el cual se convierte el azúcar del mosto en alcohol etílico. Se realiza en tanques de acero inoxidable.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.5 Maduración**

“Se realiza en las barricas, de esta manera el vino toma pigmentos y sabores de la madera.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.6 Filtrado**

“Es la eliminación de residuos excedentes.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.5.7 Embotellamiento**

“La encapsulación puede ser con corcho, con materiales semi sintéticos, sintéticos o con taparrosas metálicas.” (De Serdio, 2015)

### **2.3.6 Personas Involucradas en el proceso de producción del vino**

#### **2.3.6.1 Ampelólogo**

“Persona, generalmente con formación relativa a la Biología, vinculada al estudio de la vid y de su cultivo.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.6.2 Viticultor**

“Persona que se dedica o relaciona a la viticultura.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.6.3 Agrónomo**

“Asesor profesional del viticultor.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.6.4 Tonelero**

“Encargado de armar las barricas.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.6.5 Recolectores**

“Encargados de recolectar la vendimia.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.7 Enoteca**

“Locales especializados en el servicio y degustación de vinos con personal especializado y amplias y variadas cartas de vino.” (De Serdio, 2015)

#### **2.3.8 Enoturismo**

“El enoturismo es un turismo de exploración entendido como un turismo intrigante (cada región o cada bodega es distinta a diferencia del turismo del Sol y la playa que las playas son muy similares allí donde vayamos), es un turismo como un fuerte componente cultural y didáctico es también turismo gastronómico (por los fuertes vínculos entre el vino y la gastronomía ya que el uno explica la otra y viceversa), es considerado como un lujo (accesible, pero un lujo al fin y al cabo), es minoritario (sólo interesa una parte de la población) y, por las características de cliente, es un turismo diferenciado (cliente con alto interés mayor fidelidad y menor sensibilidad al precio).” (Diez, 2005)

## 2.5 MARCO NORMATIVO

### a. **Plan de Acondicionamiento Territorial del Santa 2012-2022**

El presente documento caracteriza a Moro como uno de los distritos que forma parte del sector económico productivo.

En el sector “Servicio - Comercio” y “Manufactura” resaltan los productos bandera como: los productos agrícolas, vinos y pisco. Los cuales tienen la potencialidad de un crecimiento intensivo en la comercialización del mercado interno y externo.

### b. **Reglamento Nacional de Edificaciones - A.030 Hospedaje**

El presente reglamento está referido a toda la normativa referente al tema de hospedaje. En este se definen los establecimientos que prestan servicio temporal de alojamiento a los turistas, controla los cumplimientos, las exigencias del edificio y ambientes señalizados, dependiendo de la categoría a donde pertenezcan.

### c. **Reglamento Nacional de Edificaciones - A.0.60 Industria**

La industria es aquella en donde procesamientos industriales para obtener un producto de calidad y deben garantizar condiciones de seguridad para el personal que labora dentro de ella, así mismo los ambientes adecuados para que el trabajo que se realice sea de manera productiva.

Otro aspecto importante que debe implementarse para una infraestructura de esta tipología es un sistema de protección del medio ambiente a fin de evitar la contaminación que generan este tipo de equipamientos como emisiones de gases y residuos sólidos. Deben realizarse diferentes tipos de estudio antes de que se realice cualquier operación tanto fuera como dentro de este equipamiento, estudio del impacto vial, ambiental y seguridad integral.

### d. **Reglamento de Seguridad Industrial – Decreto Supremo N°42**

Establece las acciones de orden técnico y legal que tiene por objeto partir medidas para los trabajadores y empleadores a fin

prevenir los accidentes industriales, controlando los riesgos de cualquier tipo de inconvenientes, conservar el local, materiales, maquinarias y equipos de la industria.

**e. Reglamento de Establecimientos de Hospedaje – Decreto Supremo N° 001-2015-MINCETUR**

Constituye normas para calificar, categorizar y supervisar los establecimientos dedicados al hospedaje.

**f. Ley Que Declara De Interés Nacional La Promoción Y Difusión Del Vino Peruano Y Del Pisco Como Bebidas Nacionales – Ley N° 30460**

Promueve la imagen internacional y la marca del vino y del pisco peruano, además la mejora tecnológica de los lugares de producción. Propone conservar y valorar las regiones productoras a partir de las actividades vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del Perú.

## 2.6 BASE TEÓRICA

### 2.6.1 Acerca De Arquitectura Vitivinícola Y Arquitectura De Hospedaje

#### 2.6.1.1 Relación entre el vino y el paisaje

El paisaje cambia permanentemente por los sucesos naturales y las acciones humanas y se transforma en un nuevo paisaje. Asimismo, para comprender el paisaje, se requiere conocer sus componentes, sus ventajas y desventajas.

En el paisaje de la vitivinicultura se dan algunas singularidades, Luis Elías Pastor (2006) indica que, “el vino es un producto cultural que incorpora componentes naturales y humanos de un lugar; el vino es de un lugar. La elección de ese lugar tuvo en cuenta una cantidad de factores vinculados a las condiciones del suelo, del clima, la pendiente del terreno y su exposición al sol y a los vientos.” (p.48)

El autor quiere decir que una de las características del vino, es que se expresa en la relación con los factores naturales de su entorno y que estos le dan una particularidad especial al producto, el cual se compenetra con la identidad del lugar, es decir, esta combinación termina constituyendo al vino como un producto cultural, que además acumula la historia del lugar de producción.

Asimismo, Pastor agrega, “Más que un producto de único consumo el vino ha generado toda una cultura original forjando la singularidad del espacio y marcando las formas de vida de los pueblos que los han elaborado y bebido.” (p.59)

Donde nos reitera el valor que el vino tiene al compenetrarse con la región en este caso lugar donde se produce y se bebe.

Por otra parte, el paisaje ayuda a aportar personalidad a los mejores vinos. Es el caso de las grandes bodegas del mundo, las cuales han apostado por diseños arquitectónicos, los

cuales mediante la arquitectura enfocada en el paisaje les ha permitido expresar el mensaje y la esencia de este producto mediante el recorrido, los ambientes y el contexto.

Por ejemplo, la bodega de Portia en España, diseñada por el arquitecto Norman Foster: “surge del concepto de que el suelo es el cobijo, el hábitat y la antesala de los vinos, debido a la cosecha de la vid”; es por tal motivo, que el diseño busca mimetizarse e implantarse con el terreno.



**Imagen 07:** Bodega Portia **Fuente:** Foster+Partners

Tal diseño ha servido para que la bodega sea reconocida mediante la transformación de la arquitectura al logo personalizado de las botellas de vino.



**Imagen 08:** Botella de vino Portia **Fuente:** [www.bodegasportia.com](http://www.bodegasportia.com)

Así pues, queda demostrado lo que Luis Elías Pastor (2006) plantea:

“Los territorios del vino se han transformado en auténticos paisajes culturales, lugares míticos, espacios de referencia vinculados a ciertas marcas emblemáticas. Está emergiendo

una poderosa oferta complementaria con el mundo del vino que está atrayendo nuevas actividades turísticas y que está cambiando el perfil y las oportunidades de desarrollo económico de estos territorios.” (p.36)

De este modo, la arquitectura puede presentar características muy diferentes en función de donde se plantee. Ya sea en un “contexto natural, contexto agrario y contexto urbano.”<sup>9</sup>

Otra reflexión importante es la de Tetsuro Watsuji donde nos indica que todo lugar tiene un clima específico y un paisaje único.

Tetsuro Watsuji (2006) indica que, “El estilo de construcción refleja la manera en el que el ser humano se comprende a sí mismo con el clima y el paisaje.” (p.30)

De hecho, no hay lugar sin atributos climáticos, y esto es lo que se debe reflejar en los modos de construcción y particularmente en la arquitectura vitivinícola, donde el paisaje es uno de los actores principales.

Por último y como conclusión las bodegas de vino deben integrarse con el paisaje para así formar parte del territorio donde se produce. Además, tomar en cuenta las condiciones del contexto y del clima ayudará a un mejor y eficaz diseño para la mejor calidad y presentación del producto.

---

<sup>9</sup> Bernard, L. (1993). El proyecto y análisis. Barcelona, España.

### 2.6.1.2 Arquitectura para la producción del vino

La arquitectura contemporánea de las bodegas de vino es una clara muestra de la apuesta empresarial por contar con diseños originales y únicos, que pasan de ser simples lugares de producción a edificios con identidad cultural y que promueven el enoturismo.

Estos se planifican en conjunto con el paisaje en el que se insertan y se mimetizan con él. Con este modo de diseñar, no sólo se construye un edificio sino un mundo nuevo por descubrir en la elaboración del vino y el entorno natural.

Así, Luis Elías Pastor (2006) establece que:

“Siguiendo con la dicotomía existente en la elaboración del vino, nos encontramos con un segundo espacio primordial en el proceso de producción, que es complementario del campo y del viñedo, en el que crecen las uvas. Nos referimos al espacio de transformación del fruto en mosto y su posterior elaboración como vino.”

En el que refiere que la arquitectura vitivinícola está referida a diseñar ambientes idóneos para la maduración y el envejecimiento del vino.

Estas bodegas son el pedido con mayor demanda turístico y se han convertido en visita enocultural obligada. La elaboración de un buen vino es una obra de arte<sup>7</sup>.

“Las bodegas de vino deben reunir una serie de características favorables para la elaboración y conservación del vino y en muchos casos la superficie de la bodega está en relación con la extensión de la viña del propietario” (Pastor, 2006, p.153).

En España, por ejemplo, existen bodegas de vino con diseños modernos, que cubren el paisaje en armonía. En muchos casos las bodegas cuentan con una extensión de hectáreas para el sembrío de la vid que pertenecen al propietario de estas, el cual ayuda y es un punto a favor en la formación del paisaje vitivinícola.



**Imagen 09: Bodega Ysios Fuente: ArchDaily**



**Imagen 10: Bodega Qumrán Fuente: ArchDaily**

En otros casos existe solo la bodega de vino, ya que el terreno de cultivo se encuentra en una zona más alejada, se da en el caso de las bodegas que se encuentran en zonas urbanas.



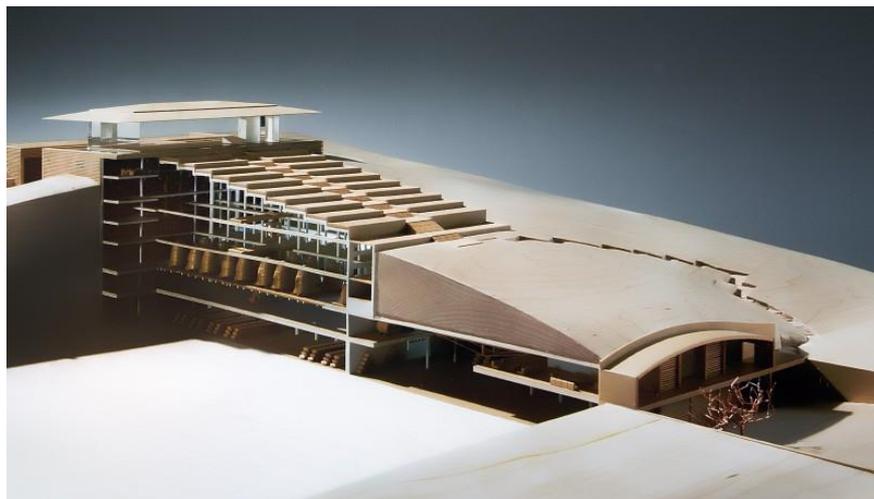
**Imagen 11: Bodega López de Heredia Fuente: ArchDaily**

Por otro lado, es importante el analizar el terreno y donde se encuentra ubicado, ya que estos pueden formar parte del diseño estratégico del emplazamiento de la bodega de vino.

Luis Elías Pastor (2006) menciona que: “La tipología de la bodega está también en relación con la composición del suelo y su posibilidad de excavación. Otra de las razones de la existencia de este tipo de construcciones es el aprovechamiento del espacio subterráneo” (p.155).

El autor muestra los primeros indicios de diseño arquitectónico, los cuales permitirán tener una previa noción de diseño y agrega: “La excavación horizontal ha sido la más común debido al tipo de terreno en que se encuentra. Hemos visto casos de excavación vertical o más bien inclinada, esta tipología permite arrojar la uva desde arriba hacia la bodega” (p.156).

La Bodega Baigorri, una de las pioneras de esta teoría, la cual aprovecho la inclinación del terreno para así mejorar el procedimiento de la recolección del mosto y la eficiencia energética.



**Imagen 12:** Bodega Baigorri **Fuente:** ArchDaily

Elaborado por el Iñaki Aspiazu Iza, muestra la adaptación del espacio arquitectónico al terreno de un modo diferente de

elaborar los mostos. Aspiazu se ha servido de la gravedad como su mejor aliada para evitar la intervención de bombas u otro tipo de maquinaria que pudiera dañar la uva.

Esta apuesta de Bodegas Baigorri por la eficiencia energética es un paso estratégico en la trayectoria de proyectos con crecimiento sostenible, que le permite conseguir un proceso funcional, y consolidar su condición de referente en el mundo del vino.

Al mismo tiempo, no descarta la idea de que en los casos donde el terreno carece de cierta inclinación, no pueda aprovecharse, sino todo lo contrario. Luis Elías Pastor (2006): “En los casos en que no hay pendiente sobre todo dentro de los cascos urbanos, se excava de forma vertical hasta alcanzar cierta profundidad” (p.157).

Asimismo, el autor recomienda generar observatorios para de esta manera poder apreciar el paisaje, es por eso un punto muy importante en el diseño de las bodegas que el paisaje se armonice con el edificio, ya que, sin la conformación de estos, perdería sentido la teoría del “paisaje vitivinícola”.

“A modo de sugerencia creemos que el propio recorrido por el territorio de viñedos nos va a ofrecer varias iniciativas. Un punto interesante es localizar observatorios y hacer que se pueda mirar el paisaje de una forma educativa. Y este aspecto didáctico de la observación del paisaje desde diversos espacios y diferentes épocas del año puede ser la primera propuesta para el aprovechamiento del territorio” (p.60).



**Imagen 13:** Bodega Icono Viña Errazuriz **Fuente:** ArchDaily

Como es el caso de la bodega Icono Viña Errazuriz, ubicada en Chile, en el cual el arquitecto Samuel Claro proyecto un observatorio el cual cumple la función de mirador en donde se puede visualizar los campos de cosecha de la uva que acompañan al paisaje del entorno en la zona agrónoma de la ciudad de Valparaíso.

Para finalizar, Pastor (2006) argumenta que: “no solo es una actividad de ocio, sino también cultural, educacional y sobretodo de contemplación, aquellas que pueden ser muy valoradas si se les da el correcto aprovechamiento en las zonas de producción.” Y se extraen los principales componentes del terreno para que estos sean la identidad del proyecto de arquitectura y ayude a la sostenibilidad del mismo.

### 2.6.1.3 La Hotelería y su relación con las bodegas de vino

“El viajero del siglo XX escoge el vino como destino y de esta manera entabla una relación con los más antiguos placeres del ser humano: el buen comer y el buen beber.”<sup>10</sup>

Ya que el vino al ser considerado como una bebida culta este merece un lugar especial en el cual pueda ser demostrada cierta cultura en conjunto con otros espacios complementarios para una experiencia total.

Es Luis Elías Pastor quien manifiesta que “Un hecho que demuestra la importancia que está tomando el enoturismo es la creación de instalaciones no vinícolas en las bodegas, pero con finalidad turística. Nos referimos a la aparición dentro de ellas de espacios dedicados a servicios turísticos como restaurantes, comercios e incluso hoteles” (p.215).

En el cual nos hace mención la suma importancia que tiene el hospedaje, el cual es aún poco conocido; los restaurantes de los cuales surge el término “enogastronomía” el cual está vinculado con la “cata maridaje en la que se comparan vinos para determinar los mejores acompañamientos de platos y alimentos concretos” (De Serdio, 2015); además de los espacios de difusión y comercio de los vinos producidos por la misma bodega.

Según, Luis Elías Pastor (2006):

“Entre los servicios necesarios para el desarrollo de la actividad turística está todo lo relacionado con la satisfacción de ciertas necesidades, y en especial los relacionados con el comer y el dormir. Con respecto a la alimentación, es esta una de las mayores demandas que hacen los clientes de este tipo de turismo en sus llamadas a las bodegas, quedando perjudicadas o relegadas a un

---

<sup>10</sup> Posadas y hoteles: Soñar entre viñedos. (12 de marzo de 2015). Vinomanos. Recuperado de <http://www.vinomanos.com/2015/03/10-posadas-y-hoteles-en-los-que-sonar-entre-vinodos/>

segundo plano en relación a las visitas aquellas bodegas que carecen de comedor” (p.218)

En donde el autor nos afirma que las bodegas que no cuentan con estos ambientes pierden la oportunidad de atraer mayor cantidad de turistas hacia la región donde esta se produce.

En España, particularmente es el país donde se ha incrementado esta propuesta en los últimos años, se encuentran construcciones coloniales o nuevas bodegas con diseños contemporáneos y que son diseñados con el fin de crear un hotel de lujo, restaurante y spa con vino terapia que hoy en día ofrece exclusivos servicios a los visitantes.



**Imagen 14:** Bodega Marqués de Riscal **Fuente:** Booking.com

Se puede observar en las imágenes pertenecientes a la Bodega Marqués de Riscal, ubicada en España la cual aprovecha la ubicación de esta para que cada ambiente del edificio pueda tener vista hacia al paisaje y sobre todo para aprovechar la cercanía de la Parroquia San Andrés Apóstol y la zona urbana colonial de La Rioja.

## 2.6.2 ACERCA DE LAS DIMENSIONES ARQUITECTÓNICAS

### 2.6.2.1 Lo Conceptual

Una teoría del concepto e intenciones arquitectónicas detrás del diseño en la arquitectura, es la del arquitecto Zumthor (2009) que en su libro “Pensar la arquitectura”, nos expresa:

“La arquitectura es siempre un elemento concreto; no es abstracta, sino concreta. Un plan sobre el papel no es arquitectura, sino exclusivamente una representación más o menos defectuosa de lo que es la arquitectura, comparable con las notas musicales. La música obliga de su cuerpo realización. La arquitectura requiere ser hecha. Luego germina su cuerpo, que es siempre algo sensorial” (p.66)

Este libro da nociones previas de lo que es la arquitectura a partir de la experiencia de ser estudiante de la misma, de cómo se empieza a concebir, que no solo se trata de dibujar; si no de entenderla y expresarla.

Por ejemplo: Al hacer una maqueta pasa a ser un elemento tridimensional en donde de alguna u otra forma se puede ver el juego de volúmenes, que nos dan a paso a ver otros aspectos como lo son la luz, el espacio interior, el recorrido y otros elementos básicos de la arquitectura.

Ese es el inicio y el punto de partida para poder entender como es la idea germinal de la arquitectura, lo que viene a ser el concepto, por qué surgió esa forma, porque tiene ese color, porque es de ese material, porque es de esa textura. Todas esas respuestas se encuentran en el concepto del edificio.

Otra reflexión importante es la de Schulz, el cual expresa:

“La percepción nos proporciona el conocimiento inmediato del mundo fenoménico. En gran medida, dependemos de que nuestra visión del entorno sea satisfactoria. No sólo tenemos que orientarnos dentro de una multitud de cosas, sino que deberíamos también comprender o juzgar esas cosas para que lleguen a sernos útiles.” (p.20)

Es la arquitectura la que te permite mirar alrededor con otros ojos, es decir, la percepción de ver las edificaciones se convierte en un análisis, que va aumentando conforme vamos adquiriendo conocimientos y gracias a estos vamos criticando y descubriendo el porqué de las cosas.

Norberg Schulz (1998) adjunta: “Todos hemos experimentado como una misma cosa puede cambiarse según nuestra propia actitud.”

Esta frase resalta lo importante que es la opinión y la percepción de cada persona, no es lo mismo una persona con conocimientos de aspectos de la arquitectura que una que no tiene la mínima idea y se todo igual a su alrededor.

Es la perspectiva la cual hace ver las cosas de distinta manera y es el concepto la manera en que cada persona interpreta la obra y/o el edificio. Y que cada uno de estos expresa algo diferente de acuerdo en la manera que fueron proyectados y el lugar donde se encuentran ubicados.

### 2.6.2.2 Lo Semántico y Simbólico

Todo objeto está encarnado por sus expresiones, es decir, por fenómenos los cuales no son apreciables a primera vista. También podemos designar a estas fenómenos propiedades porque no son sólo una cosa, pero pertenecen a la cosa de tal modo que la representan o simbolizan claramente, y no podemos afirmar que algún día no hallemos nuevos fenómenos que tengan el carácter de ser propiedades del propio objeto.

Pokropek (2015): “La obra de arte habla por sí misma y exige interpretación. Las interpretaciones difieren según las experiencias de cada uno y cada uno tiene derecho a proyectar en la obra su yo interior” (p.35).

Donde afirma lo redactado anteriormente, cada obra arquitectónica expresa por sí sola y tiene diferentes interpretaciones según el espectador, también añade: “...la forma arquitectónica lo es en tanto estimule en el sujeto fruidor una experiencia estética, para lo cual su organización formal debe ser, desde un enfoque semiótico, ambiguo y autorreferencial, es decir, metafórica” (Pokropek, 2015, p.41).

Las obras y/o edificios arquitectónicos son admirados por su estética, la cual expresa la manera en que fue concebida a partir de la manera en que se organizaron sus espacios, los cuales podemos experimentar mediante el recorrido.

### 2.6.2.3 Lo Contextual

Uno de los libros base para entender el contexto es “La Imagen de la Ciudad”, Lynch (2008) “Nada se experimenta así mismo, sino siempre en relación con sus contornos, con las secuencias de acontecimientos que llevan a ello, con el recuerdo de experiencias anteriores” (p.9).

Explica que toda persona tiene un vínculo con alguna ciudad, y su imagen está establecida por sus recuerdos a primera vista. Agrega también: “Los elementos móviles de una ciudad, y en especial las personas y sus actividades, son tan importantes como las partes fijas” (p.11).

Es decir, la cultura y los ciudadanos, conforman parte de todo edificio, estos le suman a la imagen del objeto arquitectónico.

El espacio que hay entre los edificios tiene una importancia fundamental para la vida social. Expresa Gehl (2013): “Si a la vida entre los edificios se les proporcionan unas condiciones favorables, proyectando de un modo sensato tanto las ciudades como los barrios residenciales, podrían evitarse muchos intentos, caros y a menudo artificiosos, y forzados, de hacer que los edificios sean interesantes y suntuosos utilizando para ello espectaculares efectos arquitectónicos” (p.30).

Hace una reflexión en donde el buen diseño arquitectónico ayuda a mejorar la calidad de vida de los ciudadanos y que el edificio con el contexto van de la mano. Estos son fundamentales para que el objeto

arquitectónico se acople a la cultura y la gente de una zona o zona de estudio antes de proyectar.

#### **2.6.2.4 Lo Funcional**

Una de las bases esenciales de la arquitectura, es la función, Luis Miro Quesada (2003) “Lo que he procurado aquí es enfatizar que las obras arquitectónicas se hacen para satisfacer requisitos humanos, que el cumplimiento de ellos pasa por consideraciones de diversos órdenes y que esas consideraciones son o deben ser condicionantes de la forma arquitectónica” (p.35).

Pretende que la obra arquitectónica sea utilitaria y cumpla una función. Así mismo, el aspecto funcional también debe desarrollarse en función del concepto, el cual da origen a la forma con la finalidad de lograr una unidad formal.

Araujo (1976) indica que “Estará presente en primer lugar el usuario: veremos que a partir del concepto de espacio existencial será posible caracterizar el espacio arquitectónico, que supone una respuesta a unas expectativas de los usuarios, respuesta que exige que estas expectativas se satisfagan de modo natural y deseable” (p.70).

El autor refiere que la función permite identificar y diferenciar el uso adecuado para cada espacio que conforman un todo arquitectónico, sus relaciones deben ser pertinentes satisfaciendo el programa de necesidades que demanden los usuarios del objeto arquitectónico.

### 2.6.2.5 Lo Espacial

Para precisar algunas ideas y conceptos sobre el espacio, es conveniente previamente aclarar lo que se entiende por espacio arquitectónico.

Francisco de Gracia (2009) afirma que: “El espacio arquitectónico sería un espacio sensorial poseedor de atributos visuales capaces de fomentar lo que conocemos como percepción psicológica operando en el espacio existencial” (p.17).

El autor hace referencia a que el espacio es entendido como un campo de percepciones y sensaciones significativas para el usuario.

De esta manera concuerda con la teoría del arquitecto Norberg Schulz (1996): “Lo que equivale a decir que el espacio arquitectónico siempre adopta la condición de espacio sensorial, quiérase o no; estando afectando ya por el lugar de emplazamiento” (p.11).

En donde toma en cuenta los atributos del contexto del edificio para generar sensaciones y distintas percepciones.

Heidegger (1994) discierne: “Construir significa originariamente habitar” (p. 20) donde el autor hace una reflexión en el que las edificaciones no tienen que ser diseñadas para ser construidas si no para ser habitadas. Sin embargo, Heidegger nos advierte que no todas las construcciones cumplen con la función de ser “moradas”. Concluye en que “la arquitectura tiene que conmover, pero también tiene que servir.”

El espacio es un lugar habitable que donde el usuario experimenta y percibe la función para la cual fue diseñada, lo dice Pokropek (2015):

“...un tipo de organización formal diseñada cuyas características estructurales y texturales le permitan operar como entorno habitable, penetrable y recorrible, propicio para el desarrollo de prácticas sociales optimizadas mediante experiencias estéticas estimuladas en el fruidor o habitante al percibir el modo en aquella organización formal ha sido configurada” (p.41)

Finalmente concluimos en que el aspecto espacial es aquel que se vincula con la arquitectura para generar sensaciones y distintas percepciones en el ser humano, donde se tiene que cumplir una función y esta tiene que ser percibida por el usuario y sobre todo cumplir la función de ser habitado.

#### **2.6.2.6 Lo Formal**

En el libro “Introducción a la teoría del diseño arquitectónico” del arquitecto Miro Quesada (2003) expresa que: “el arquitecto debe ser consciente de que, al enfrentar formalmente el volumen, su quehacer deviene también escultórico” (p. 23).

Es decir, no hay duda de que la arquitectura y la escultura tienen mucho en común. Ambas son un juego de volúmenes en el espacio, aunque existe una diferencia: mientras que la escultura es un arte puro, la arquitectura se rige por la función.

En cuanto a la teoría de Miro Quesada añade:

“Es evidente que la forma espacial arquitectónica de que venimos hablando, vista desde fuera, tiene necesariamente una consecuencia formal volumétrica y, por lo tanto, la arquitectura no deja nunca de ser. Por lo tanto, en el proceso creativo arquitectónico deben irse conjugando continuamente las exigencias de la forma espacial y de la forma volumétrica.” (p. 23)

Considerando lo propuesto por Miro Quesada, las formas no están aisladas, sino que generan relaciones, se puede indicar que la forma del objeto arquitectónico no implica únicamente la apariencia visual del objeto, sino que incluye otros elementos, que conforman su naturaleza esencial.

Ignacio Araujo Mugica (1976): “El análisis de la forma nos llevará, desde el principio, a captar lo esencial la idea germinal latente, el alma del modelo, como razón de unidad de todas sus manifestaciones” (p.18).

Araujo distingue y jerarquiza la esencia del proyecto lo que lleva directamente a conocer la “idea germinal” de esa forma hasta experimentarla, en el dónde se puede comprender porque fue diseñada.

Ignacio Araujo Mugica (1976): “... sino también en su textura y coloración. Pero la forma debe ‘comunicarse’ y, por tanto, estudiaremos asimismo el significado de la forma, integrado en la cultura del tiempo en que dicha forma fue realizada” (p.51).

El arquitecto señala que cada elemento de la forma tiene su propia expresión en masa, textura y color. Pero, además, vincula a todos elementos porque nos dirige o

nos aleja de otro elemento que está compuesto con él; porque, al experimentarlo, tenemos presente lo que acabamos de conocer y nos enriquecemos con nuevas experiencias que afectarán nuestro modo de conocer de aquí en adelante.

La forma está íntimamente relacionada a su contexto cultural, por ello es tan sencillo encontrar armonía en la arquitectura con su territorio y medio cultural.

Por último, la arquitectura tiene que ser un arte utilitario, como proyección de la vida diaria, y no únicamente un arte escultórico regido por normas estéticas. Para ello, la forma en algunos casos no es lo más importante; su principal misión es resolver y cumplir la función para lo que fueron creados.

#### **2.6.2.7 Lo Constructivo y estructural**

Actualmente existen diversos tipos de sistemas y procesos constructivos los cuales están relacionados con los materiales que se emplean en estos, que van más allá de la imaginación.

Al enfrentar la tarea de diseñar, el arquitecto debe tener en cuenta que el concepto del edificio debe responder y adaptarse a un sistema constructivo.

El resultado formal contiene características propias de diseño, lo cual en algunos casos requiere de un procedimiento que va desde lo artesanal hasta lo industrializado.

Miro Quesada (2003): “Lo arquitectónico es el resultado formal y expresivo sea consecuente con las

características propias del proceso de constructivo empleado” (p.40).

Lo que quiere decir que los sistemas de construcción arquitectónica siempre implican el estudio de los edificios con los materiales que componen un sistema.

Asimismo, la comprensión de los métodos de construcción de materiales, producción artesanal, industrial y fabricación, nos permite tomar decisiones de diseño informadas e inteligentes para una construcción duradera y sobre todo sostenible.

#### **2.6.2.8 Lo Tecnológico ambiental**

Miro Quesada (2003): “Los conocimientos tecnológicos, en su evolución, posibilitaron el tránsito de la noción de refugio a la noción de protección y luego a otra de control y acondicionamiento ambiental. Esta noción del acondicionamiento ambiental constituye el principio de la arquitectura en función de la vida humana” (p.25).

Donde refiere la importancia del acondicionamiento ambiental, donde cada espacio tiene que ser adecuado y confortable para cada usuario y que la particularidad climática de cada lugar no es imitable en otro.

Y que, con los avances tecnológicos de hoy en día, se debe clasificar dos procedimientos, los que se pueden ejecutar mediante la arquitectura y son naturales; y los que son artificiales o mecánicos.

Eso no quiere decir que debemos ignorar las nuevas tecnologías si no emplearlas de manera que no afecte el estado económico o ambiental del edificio, más bien, utilizarse de manera provechosa generando condiciones óptimas al mismo.

## 2.7 MARCO REFERENCIAL

### 2.7.1 CASOS INTERNACIONALES

FRANK GEHRY

1

**UBICACIÓN:** Álava, La Rioja, España  
**ÁREA:** 2000m<sup>2</sup> rehabilitación, 2800 m<sup>2</sup> edificio principal  
**PRESUPUESTO:** 16m€  
**AÑO:** 2007



Hotel Marqués de Riscal



ARCHEA ASSOCIATI

2

**UBICACIÓN:** Bargino, Italia  
**ÁREA:** 28.000m<sup>2</sup> cubiertos y 49.000 construidos.  
**PRESUPUESTO:** € 85,052,831  
**AÑO:** 2012



Bodega Antinori



AFT ARQUITECTOS

3

**UBICACIÓN:** Agrelo, Mendoza, Argentina  
**ÁREA:** 12.400 m<sup>2</sup>  
**AÑO:** 2009



Bodega Navarro Correas



STEVEN HOLL

4

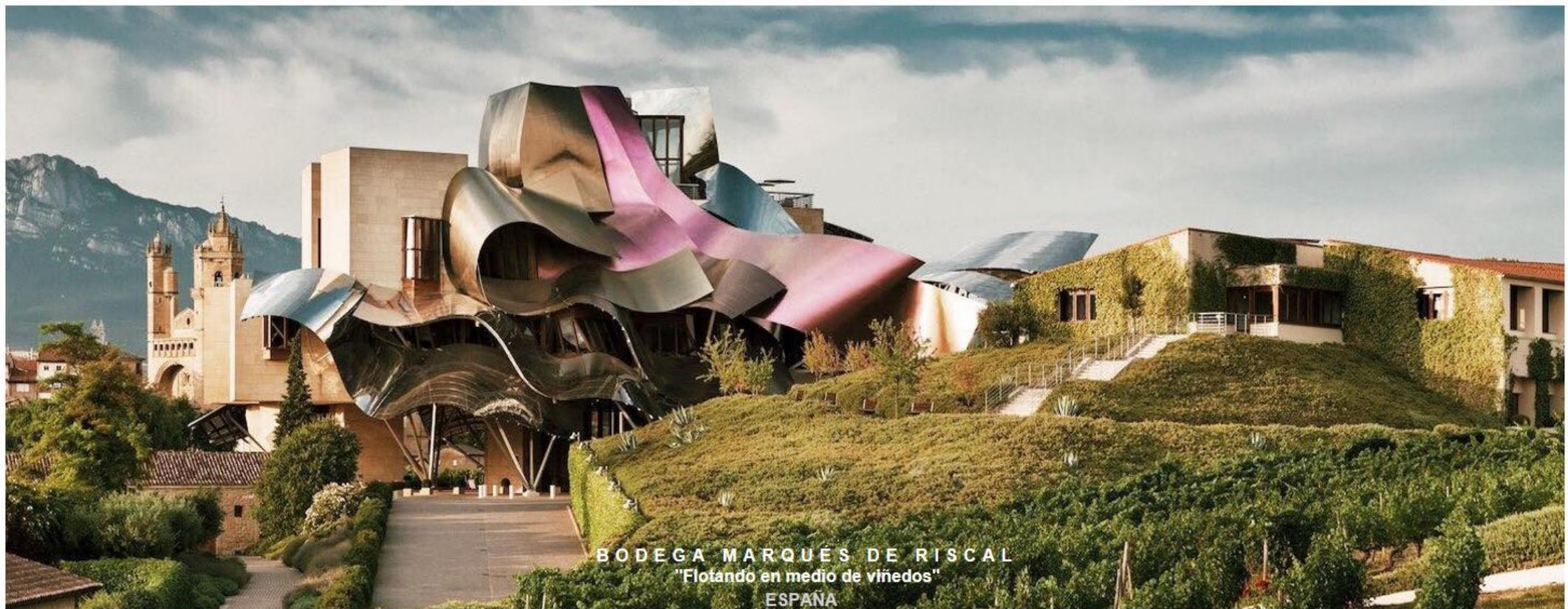
**UBICACIÓN:** Langenlois, Austria  
**ÁREA:** 7000.0m<sup>2</sup>  
**AÑO:** 2005



Hotel Loisium

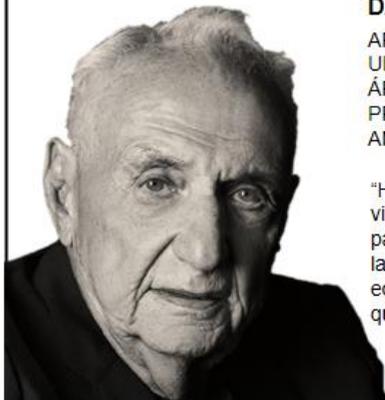


ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 1
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	PRESENTACIÓN DE LA OBRA ARQUITECTÓNICA	INDICADOR:



BODEGA MARQUÉS DE RISCAL  
"Flotando en medio de viñedos"  
ESPAÑA

Fuente: www.marriott.com



### DATOS TÉCNICOS

ARQUITECTO: Frank Gehry  
UBICACIÓN: Álava, La Rioja, España  
ÁREA: 2000m<sup>2</sup> rehabilitación, 2800 m<sup>2</sup> edificio principal  
PRESUPUESTO: 16m€  
AÑO: 2007

"He querido diseñar algo excitante, de fiesta, porque el vino es placer". El arquitecto ha intentado que el edificio parezca que está "flotando en medio de los viñedos", a la vez que se respeta el entorno. Por ejemplo, el edificio es, deliberadamente, un metro más pequeño que la torre de la iglesia del pueblo.

FRANK GEHRY  
Fuente: Citizens of Humanity

### OBRAS REPRESENTATIVAS DE FRANK GEHRY



Casa Danzante  
Fuente: www.prague.eu



Museo Guggenheim  
Fuente: www.lavanguardia.com



Centro Ray y Maria Stata  
Fuente: www.cubadebate.cu



Fundación Louis Vuitton  
Fuente: www.archute.com

### UBICACIÓN

El proyecto se encuentra ubicado en España al norte de la Provincia de La Rioja, en la región de Álava, en la ciudad de El Ciego.

Fuente: Wiki Arquitectura

#### Legenda

- Bodega Marqués de Riscal
- Parcelas agrícolas
- Viñas artesanales



Fuente: Google Maps

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"

AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ

SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II

CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



## CONCEPTO - TEORÍA



Fuente: [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)

La estructura está envuelta en cascadas de titanio coloreado en rosa, oro y plata que a la luz del día refleja en sus curvas las tonalidades rojizas del vino tinto, el dorado de la malla y el plateado de la cápsula de la botella de vino de Marqués de Riscal.

Fuente: Wiki Arquitectura

Los colores de la fachada con formas onduladas están inspirados en los colores de las botellas de vino de la marca.

Fuente: [www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)



Fuente: [www.decantalo.com](http://www.decantalo.com)

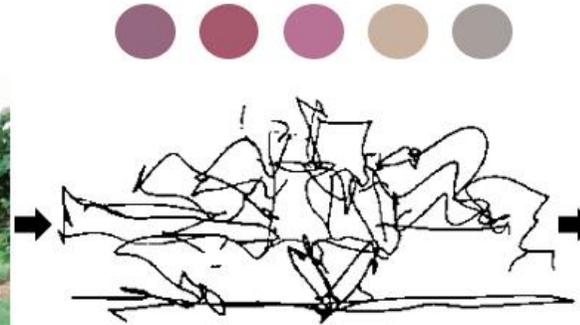
Fuente: Wiki Arquitectura

## IDEA RECTORA

VID + VINO



Fuente: [www.ekklesiaproject.org](http://www.ekklesiaproject.org)



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

La idea rectora del proyecto refleja "como si de una vid se tratara" y como surge del suelo el homenaje de Frank Gehry a estas tierras.

## CONCRETIZACIÓN DE IDEA

Gehry decidió visitar el lugar, como paso previo a la aceptación del encargo. Meses después pasó un fin de semana en la bodega y degustó algunos de sus vinos, entre otros, uno del año de su nacimiento, 1929. En este momento, y tras conocer además, el lugar, su gente y el programa de necesidades, apostó y creyó en el proyecto, para imbuirse por completo del espíritu de esta bodega centenaria.

Fuente: Wiki Arquitectura



El Ciego – Álava  
Fuente: [www.freelander.es](http://www.freelander.es)



El proyecto incluyó la remodelación tecnológica y estética de la bodega, que ahora cuenta con un botellero para 4 millones de botellas.

Fuente: [www.prensa.com](http://www.prensa.com)



Parcelas agrícolas de Vid  
Fuente: [www.elciego.com](http://www.elciego.com)



Fuente: [www.prensa.com](http://www.prensa.com)

"Es como un animal galopando por el campo, expresa movimiento y eso es lo que quería al principio parece un poco raro, pero luego se consolida en las mentes, el edificio necesita su tiempo"

Fuente: [www.prensa.com](http://www.prensa.com)



Fuente: [www.prensa.com](http://www.prensa.com)

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 3
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: SEMIOTICA	INDICADOR: SIGNIFICANTE / SIGNIFICADO

**OBJETO**

La intención del arquitecto Frank Gehry es proyectar una bodega de vino sinigual, propia de El Ciego, el cual resalte en el contexto debido a los colores que se encuentran vinculados a los vinos de la marca "Marqués de Riscal".

La bodega siempre ha sido pionera y referente del sector vitivinícola en La Rioja, lo cual ha servido de inspiración para que grandes marcas se aventuren en esta experiencia.



Fuente: Vinissimus

Fuente: Instagram

**DENOTATIVO**

Bodega de Vino + Hotel + Spa

Una bodega en vitivinicultura, es una construcción, edificio o lugar subterráneo cuyo objetivo está destinado a la producción y almacenamiento del vino, pero tiene la peculiaridad de contar con hospedajes y ambientes relacionados al ocio.



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.booking.com

**BODEGA MARQUÉS DE RISCAL**



Fuente: Instagram

**PERCEPCIÓN**

*"Templo del vino"*

*"Símbolo de la viticultura y la enología española"*

*"El Ciego: La Ciudad del Vino"*

Conocida en todo el mundo por el espectacular edificio que diseñó el afamado arquitecto canadiense Frank Gehry, seña de identidad en toda La Rioja.

La explosión de color y formas genera un movimiento a través de las formas del edificio que huye de sus cimientos para elevarse y mezclarse en el ambiente y asomarse al paisaje circundante.

Fuente: Wiki Arquitectura

**CONNOTATIVO**

El edificio tiene un significado más allá de una simple bodega de vino u hotel, significa un cultivo de vid surgiendo desde la sagrada tierra agrícola de El Ciego.

Significa tradición, experiencia y arte que se transmite en cada botella de vino.

Algunas botellas llevan el primer esquema realizado por el arquitecto Gehry, que más adelante se convertiría en el gran templo del vino.



Fuente: www.winyfog.es



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 4
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO FÍSICO

### SUPERFICIE



Fuente: Google Maps

La ciudad del Vino de Marqués de Riscal cuenta con 100.000 m2 de superficie dedicada a la producción, degustación y disfrute del vino.

Fuente: www.marquesderiscal.com

#### Legenda

- Cultivos de vid
- Nueva Construcción 6940 m<sup>2</sup>
- Ampliación 4140 m<sup>2</sup>
- Edificio Principal (Hotel) 2800 m<sup>2</sup>
- Rehabilitación 2000 m<sup>2</sup>

Como parte central de todo este complejo destaca el edificio diseñado por Frank O. Gehry, lugar que alberga una nueva sede social y el complejo hotelero de Riscal.

En un mismo espacio se une edificios de 3 siglos distintos, y lo hacen hablando el mismo lenguaje y nutriéndose unos de otros.

La nueva construcción pertenece al museo y biblioteca enológica.

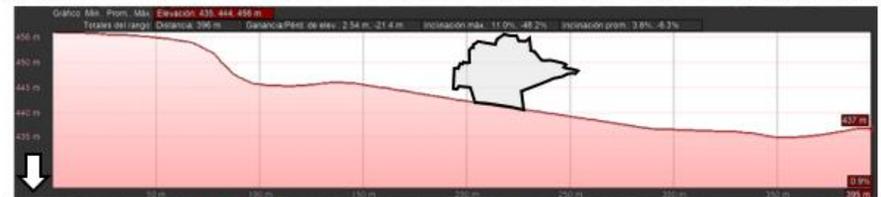
La ampliación a las habitaciones con vista hacia los viñedos, pero de las cuales no se visualiza las estructuras.

El edificio principal, es el hotel diseñado por Frank Gehry cuenta 43 habitaciones.

En el área de rehabilitación se encuentra "La Catedral", santuario del vino.

Fuente: www.marquesderiscal.com

### TOPOGRAFIA



Fuente: Google Earth

### CLIMA

El Ciego, España  
Parcialmente nublado

Prob. De precipitaciones: 67%  
Humedad: 81%  
Viento a 11 km/h

Los veranos son caliente, secos y mayormente despejados y los inviernos son muy frío y parcialmente nublados.



Fuente: es.weatherspark.com

Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 1 °C a 28 °C y rara vez baja a menos de -3 °C o sube a más de 34 °C.

Fuente: Wiki Arquitectura

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 5
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

## USUARIO



Fuente: Instagram

La bodega Marqués de Riscal abre sus puertas para usuarios de todas las edades, ya que uno de los primeros requerimientos de los propietarios, es brindar una experiencia vitivinícola apto para todo tipo de público, para así de esta manera, inculcar la cultura enológica en España.

"El vino en España forma parte de su cultura e historia, pero también de tradiciones milenarias. Las viñas son, sin duda alguna, uno de los paisajes más característicos de nuestra geografía y no es para menos ya que es el país con más extensión de viñedo del mundo." Pero sin duda, el público conocedor del mundo del vino es el que mas disfruta de esta visita.

Fuente: www.fundacionlengua.com

## ASPECTOS CULTURALES



Fuente: www.elmundo.es.com

"Es indudable que en muchos países como en España exista una gran cultura del vino, por su respeto hacia los buenos vino y su cultura vinícola arraigada a lo largo de la historia.

Además, de tener una gran cultura de vino, España tiene una gran variedad de bodegas repartidas por todo el territorio nacional que producen gran cantidad de vinos que forman parte del selecto grupo de los mejores del mundo."

Fuente: www.pagosdelreymuseodelvino.com

*"Bebida de carácter culto y sofisticado"*

Fuente: Elías Pastor, 2006

## ASPECTOS ECONÓMICOS



Fuente: Instagram

Marqués de Riscal, que guarda añadas desde 1862, celebró recientemente en Beijing una subasta benéfica de 100 botellas, que se pagaron a 1.450.000 yuanes, unos 161.000 euros.

Fuente: www.marquesderiscal.com

"La bodega factura alrededor de **50 millones** de euros al año, exporta a 104 países de todo el mundo y pone en el mercado cerca de 7 millones de botellas de sus tintos y blancos."

Fuente: www.lavanguardia.com

"No le llamen culto al vino, tampoco lo llamen estatus, llámenlo **negocio**."

Fuente: Alejandro Aznar



Fuente: www.enoturismodeespaña.es

La Bodega Marqués de Riscal durante el 2017 ha superado por primera vez los **100.000 visitantes**

La mayoría de ellos han sido españoles, en concreto, el **75,87%**.

Los 10 países que encabezan el ranking de visitantes sería: Estados Unidos, Italia, Francia, Canadá, Reino Unido, Australia, Alemania, China, Suiza y Suecia.

Fuente: www.origenonline.es

**"LOS INVERSORES USAN EL MERCADO DEL VINO COMO ALTERNATIVA A LA BOLSA Y AL ORO"**



Fuente: www.marquesderiscal.com

"Alejandro Aznar, de Riscal, premio al Mejor Empresario Vasco."

El jurado de los premios ha valorado la trayectoria empresarial de Alejandro Aznar Sainz al frente de Marqués de Riscal desde mediados de los noventa, que "ha combinado una gestión ortodoxa con una fuerte apuesta por la innovación para revolucionar el negocio en dos sectores tradicionales".

Fuente: www.diariovasco.com

**EMPLAZAMIENTO**



Fuente: Google Maps

El proyecto se emplaza en los cultivos de vid pertenecientes a los Herederos de Marqués de Riscal. Se encuentra en una zona relacionada con el área urbana, en un contexto rodeado por zonas agrícolas lo cual es favorable por su cercanía con la zona donde se extraen las cosechas y cuenta con vías accesibles para la distribución de productos necesarios para el servicio de restaurant.

Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

"Parte importante para integrar el edificio a un lugar específico, es que el arquitecto debe saber mirar lo que se tiene alrededor del terreno en donde se ubicará el edificio y como lograr integrarlo a su entorno.

Fuente: De Gracia(2009)

El edificio se ha emplazado en frente (Calle Torrea Kalea), la volumetría deja los bordes libres de la parcela, convirtiéndose el proyecto en una especie de ovalo que reparte flujos.

Fuente: Wiki Arquitectura

**PERFIL URBANO**



Fuente: www.citytoursspain.com

Vista en donde se observa la Parroquia de San Andrés Apóstol, el pueblo medieval de El Ciego y la cordillera de Cantabria al fondo. A simple vista, el edificio resulta abrumador debido al impacto visual que este ofrece inmediatamente al contemplarlo

"Se aprecia la sucesión de sistemas, formales disociados: natural, agrario, constructivo y deconstrucción."

Fuente: De Gracia(2009)

**APROXIMACIÓN**



C/ Torrea nº1 • 01340 Elciego • Álava

- Leyenda** Fuente: www.marquesderiscal.com
- Carretera AP - 68
  - Carretera A-3210
  - Carretera LR-512

Desde la AP-68 tome la salida 10. Tome la N - 232 Logroño, gire a la izquierda y tome la LR - 512. Gire a la derecha por la A - 3210 por la Travesía de Cenicero y rápidamente llegará a la Ciudad del Vino de Marqués de Riscal.

Fuente: www.marquesderiscal.com



Fuente: Google Maps

- Leyenda**
- Puntos Referenciales
  - Calle La Guardia
- Un punto referencial es la Parroquia de San Andrés Apóstol.

- En auto: 4 min
- A pie: 8 min
- En bicicleta: 4 min

**ACCESIBILIDAD**



Fuente: Google Maps

- Leyenda**
- Carretera A-320
  - Calle La Guardia
  - Calle Torrea Kalea

El proyecto se ubica en una zona accesible, se ingresa por dos vías: La carretera A-320 (Ingreso principal) y la carretera La Guardia (ingreso secundario). El asfaltado de la calle Torrea Kalea pertenece a la renovación de la obra, para brindar un mejor servicio y comodidad a los visitantes.

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 7
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: PROGRAMA ARQUITECTONICO

**LISTA DE AMBIENTES      ÁREAS**

**Hotel "Marqués de Riscal"**



800 m<sup>2</sup>

**Spa**



240 m<sup>2</sup>

**Restaurante "Marqués de Riscal"**



180 m<sup>2</sup>

**Sala de degustación**



40 m<sup>2</sup>

**Salón de eventos**



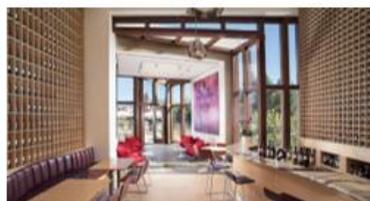
250m<sup>2</sup>

**Restaurante "El Bistro 1860"**



200 m<sup>2</sup>

**Bar**



90 m<sup>2</sup>

**Gimnasio**



50 m<sup>2</sup>

**Restaurante "El Jardín del Chef"**



50 m<sup>2</sup>

**Salón de convenciones**



70m<sup>2</sup>

**Zona para bodas al aire libre**



**Biblioteca enológica**



80m<sup>2</sup>

**Bodega de vino "Catedral"**



1000 m<sup>2</sup>

**Vinoteca**



60 m<sup>2</sup>

**Sala de Reuniones**



80 m<sup>2</sup>

**Tienda / Cafetería**



80 m<sup>2</sup>

**Bodega de vino contemporánea**



500 m<sup>2</sup>

**Bodega de vino contemporánea**



500 m<sup>2</sup>

Fuente: www.booking.com

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA		
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN		



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 8
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: ZONIFICACION

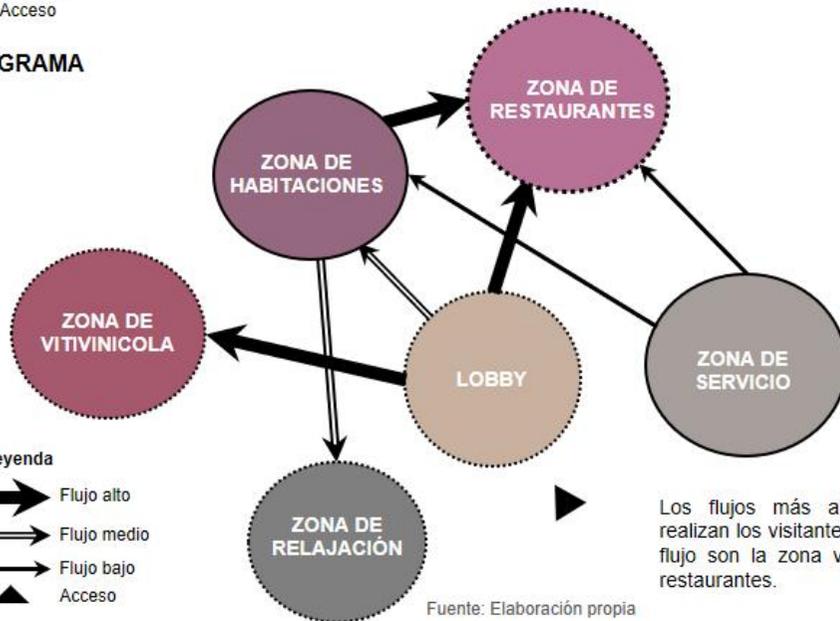
### DIAGRAMA DE RELACIONES



- Leyenda**
- Relación necesaria
  - - - Relación
  - ▲ Acceso

Fuente: Elaboración propia

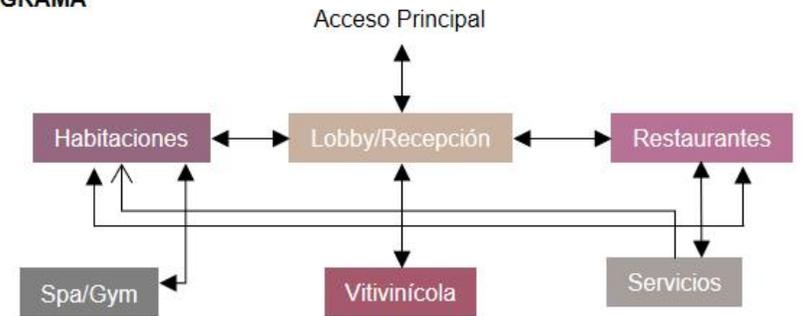
### FLUJOGRAMA



- Leyenda**
- ➔ Flujo alto
  - ⇒ Flujo medio
  - Flujo bajo
  - ▲ Acceso

Fuente: Elaboración propia

### ORGANIGRAMA



Fuente: Elaboración propia

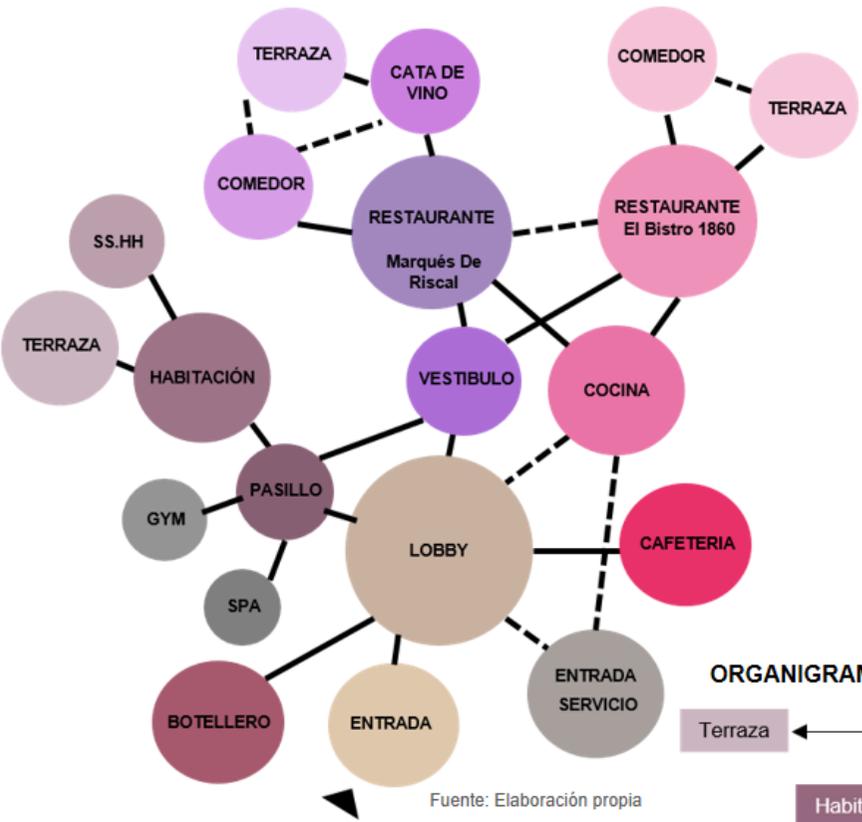


Fuente: www.booking.com

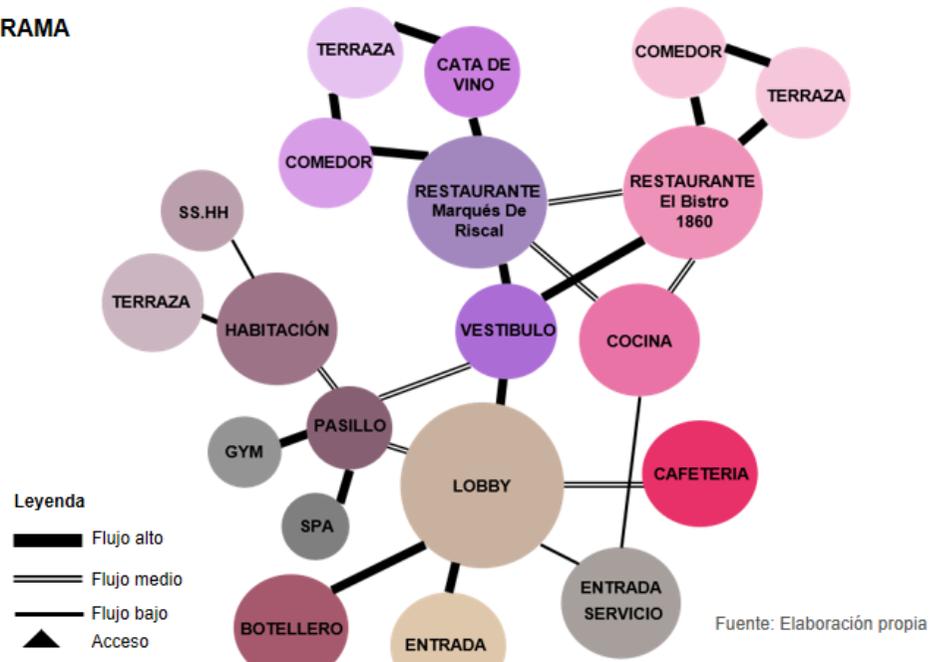


ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 9
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: DISTRIBUCIÓN

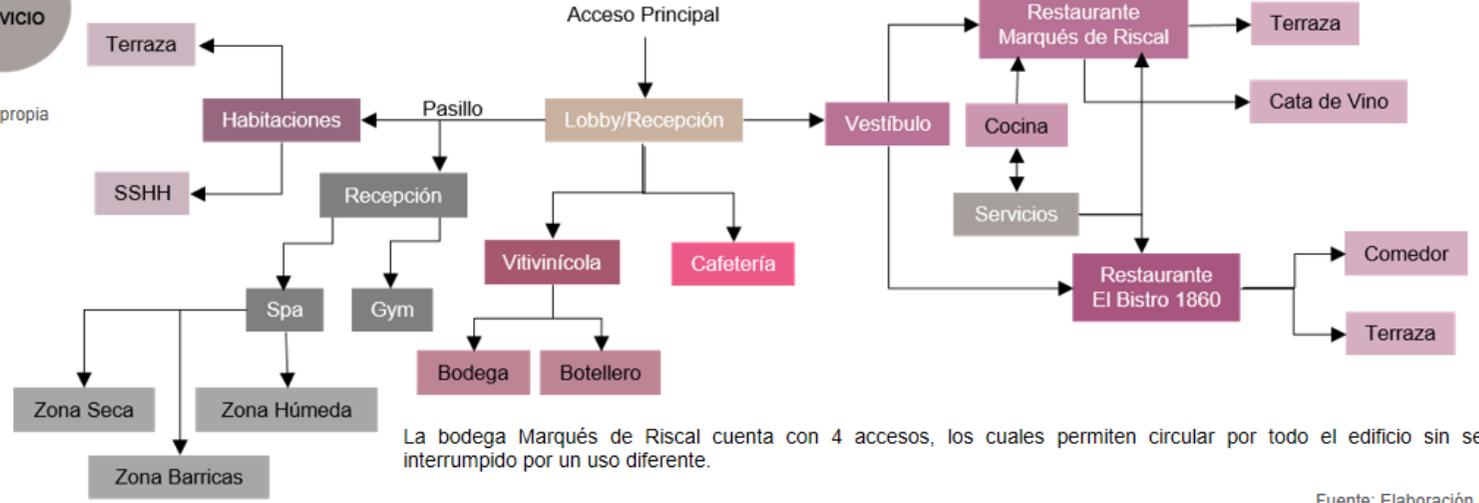
### DIAGRAMA DE RELACIONES



### FLUJOGRAMA



### ORGANIGRAMA



La bodega Marqués de Riscal cuenta con 4 accesos, los cuales permiten circular por todo el edificio sin ser interrumpido por un uso diferente.

**Leyenda**  
 — Relación necesaria  
 - - - Relación deseable

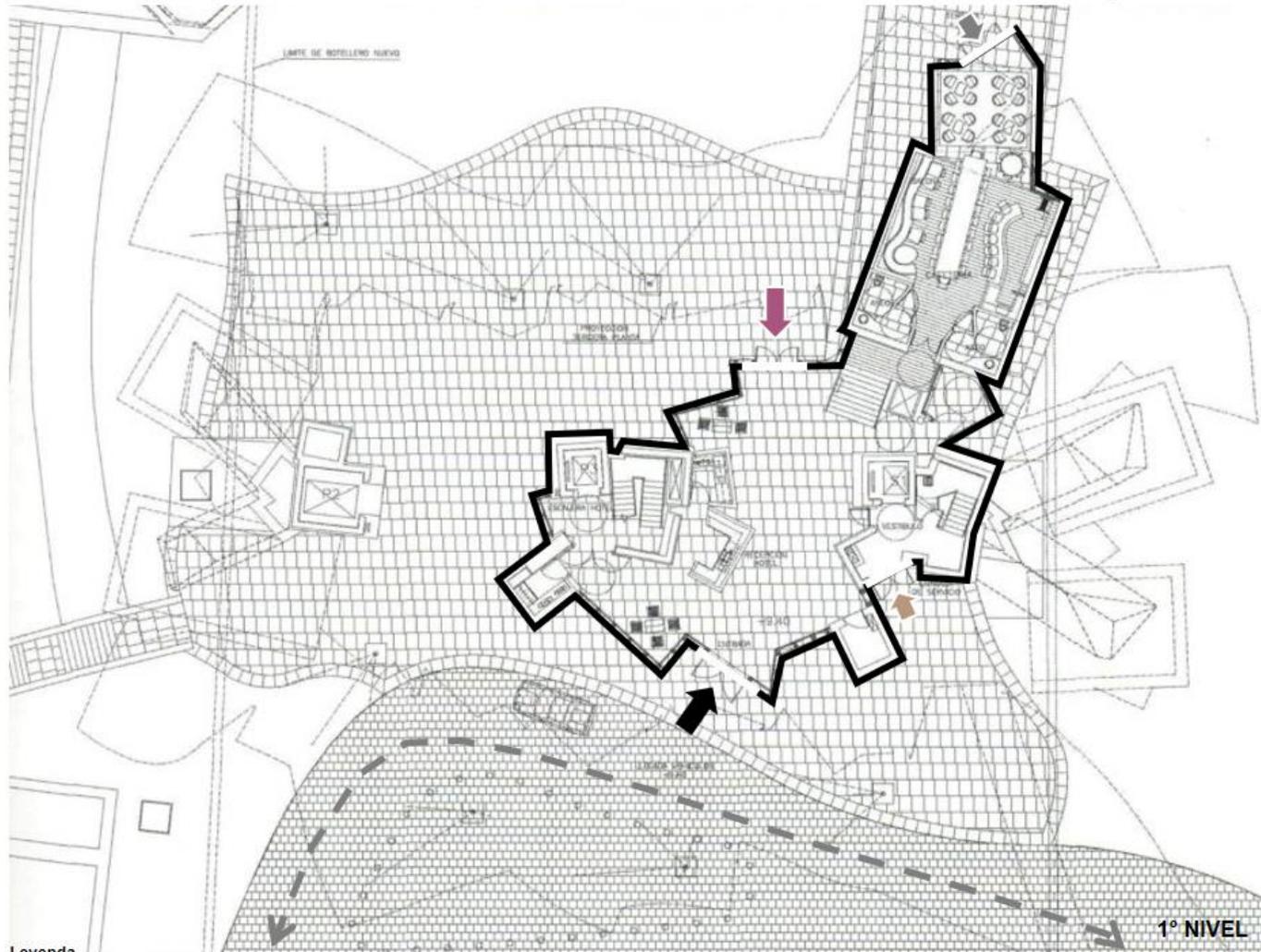
Fuente: Elaboración propia

Fuente: Elaboración propia

Fuente: Elaboración propia



ACCESOS



Leyenda

- Ingreso Principal
- Ingreso a área libre
- Ingreso de servicio
- Ingreso a la terraza del cafetín
- Ingreso vehicular

La bodega Marqués de Riscal cuenta con 4 accesos, los cuales permiten circular por todo el edificio sin ser interrumpido por un uso diferente.

- P2:** Núcleo de la zona vitivinícola
- P3:** Núcleo de la zona de hospedaje y restaurantes
- S1:** Núcleo de la zona de servicio

Fuente: www.wikiarquitectura.com

Ingreso Principal



Fuente: Google Maps



Fuente: www.booking.com

Para llegar a este punto, puede acceder mediante un vehículo o a pie.

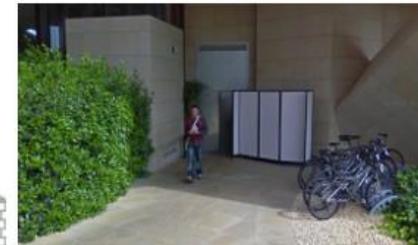
Ingreso/salida a área libre para eventos



Fuente: www.instagram.com

El lobby/recepción sirve de control para ingresar al área libre reservada para eventos, el cual tiene la peculiaridad de estar cubierto por las curvas de titano.

Ingreso/salida de servicios



Ingreso/salida Cafetería



Fuente: Google Maps

Tiene un ingreso propio para el servicio donde esta nucleado hasta el 4º nivel.

La cafetería cuenta con dos accesos, uno desde el lobby y otro desde la parte posterior donde se puede visualizar los viñedos.

ZONAS



Fuente: www.wikiarquitectura.com

ÁREA LIBRE PARA EVENTOS

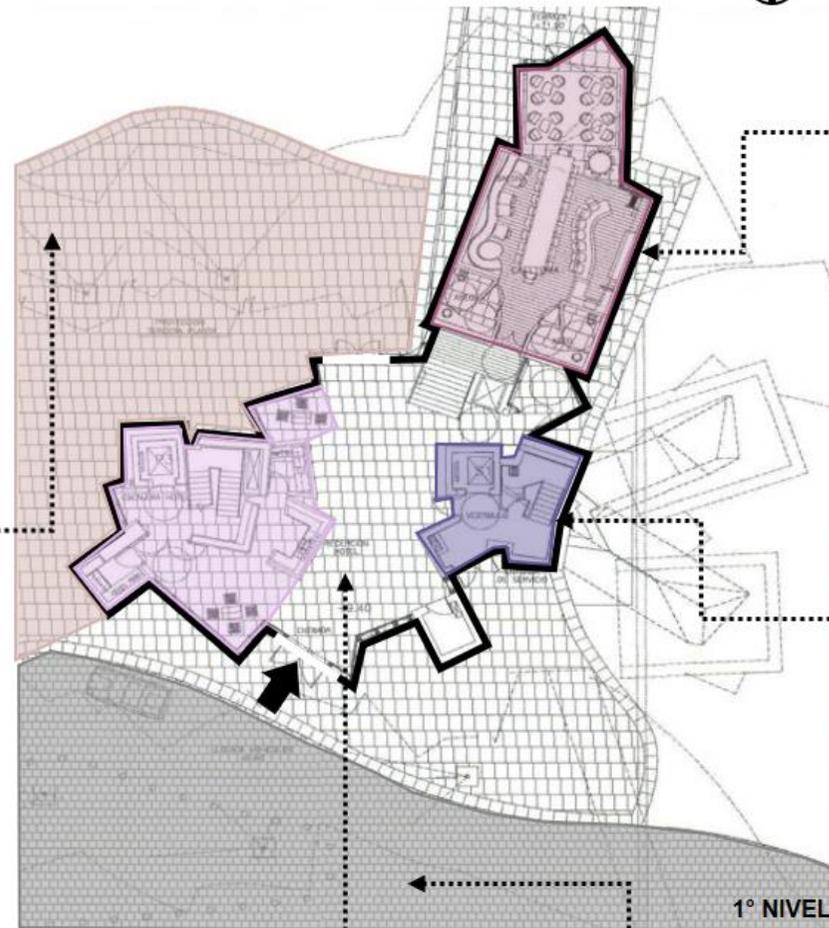


Fuente: www.booking.com

INGRESO PRINCIPAL / LOBBY



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.wikiarquitectura.com

Leyenda

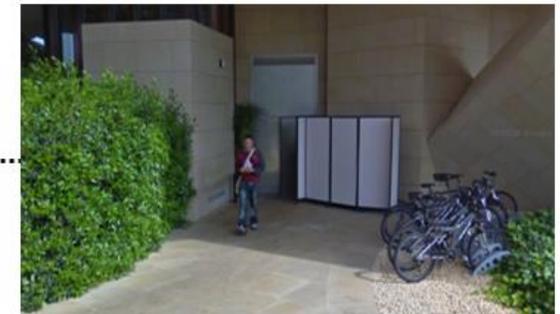
- Ingreso Principal
- Bar/Cafetería
- Acceso a servicios
- Área libre para eventos
- Ingreso vehicular

BAR/ CAFE



Fuente: www.booking.com

ACCESO A SERVICIO



Fuente: Google Maps



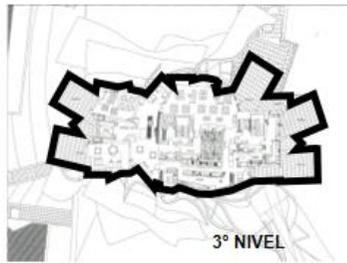
Fuente: Google Maps

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 12
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: ZONIFICACIÓN	INDICADOR: -----

ZONAS



Fuente: www.booking.com



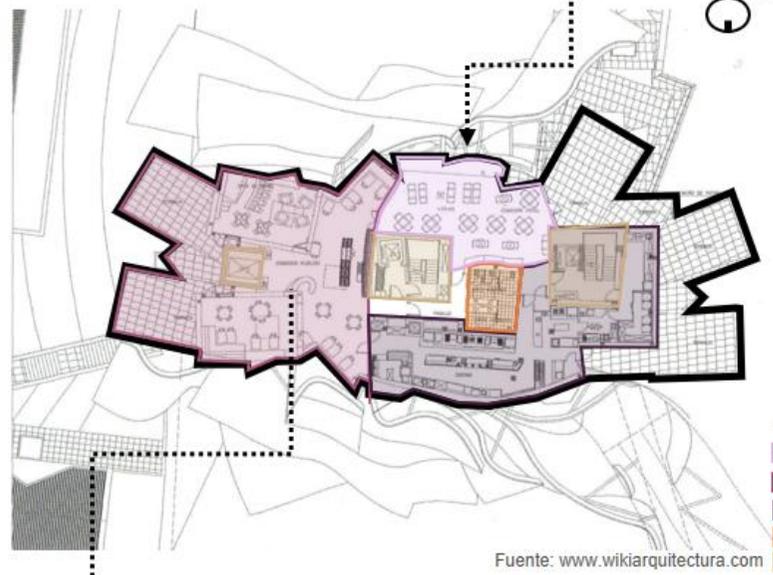
Restaurante "El Bistro 1860"



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.wikiarquitectura.com



Fuente: www.wikiarquitectura.com



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.booking.com

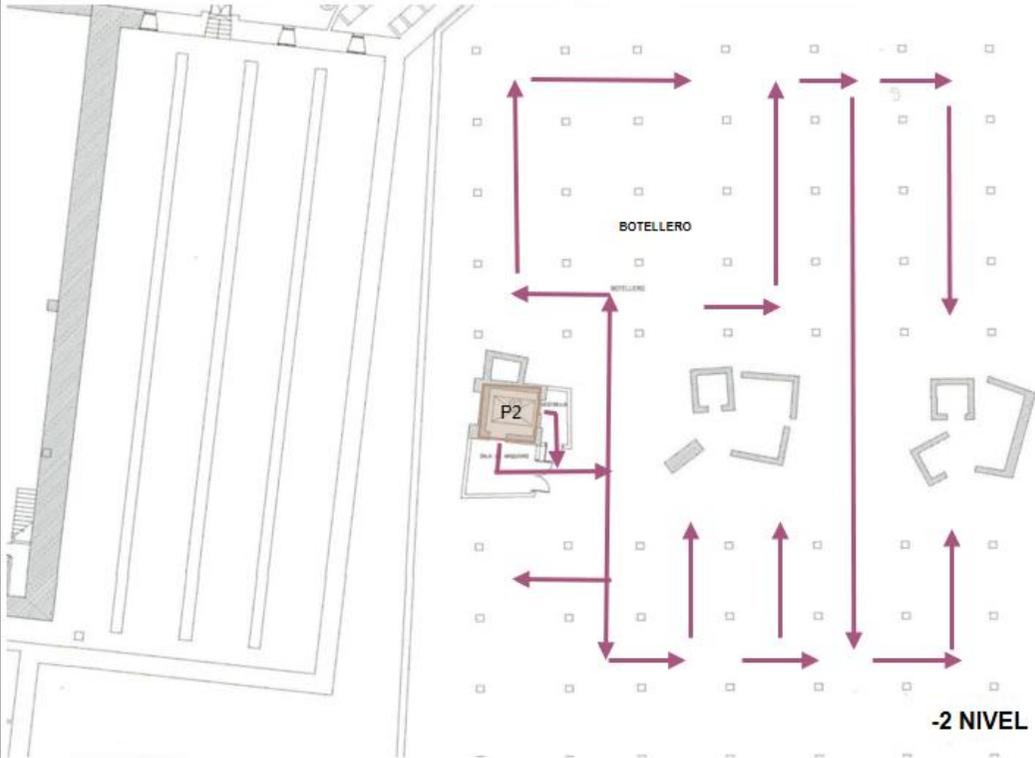
Restaurante "Marqués de Riscal"

Espectacular emplazamiento diseñado por Frank Gehry bajo la dirección gastronómica de Francis Paniego, Premio Nacional de Gastronomía, y ejecutado por Silvia García que no desmerece al antiguo jefe de cocina.

Fuente: www.guiarepsol.com



CIRCULACION VERTICAL / HORIZONTAL



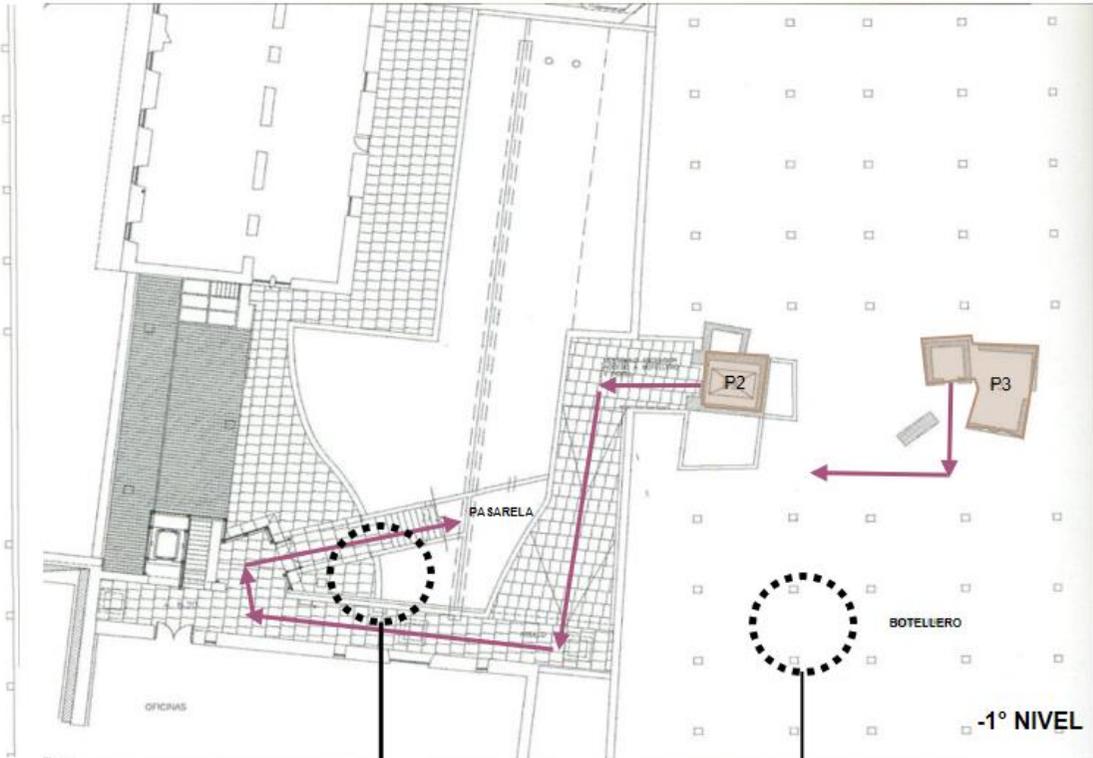
-2 NIVEL

Fuente: www.wikiarquitectura.com

Leyenda

- Circulación principal
- Circulación de servicio
- Circulación vertical

El botellero considerado como "La Catedral" contiene vinos de 1892 aproximadamente, se puede ingresar desde la P2, que es el ingreso exclusivo a esta zona vitivinícola, que ya estaba construida antes de la intervención de Frank Gehry.



-1° NIVEL

Fuente: www.wikiarquitectura.com

Leyenda

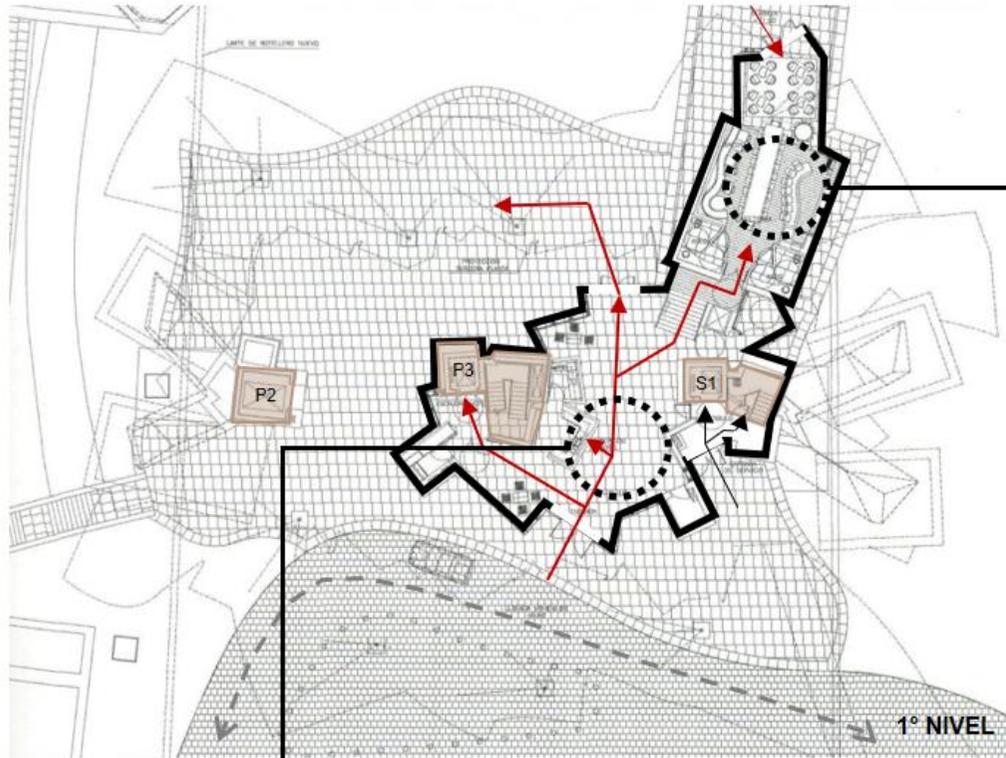
- Circulación principal
- Circulación de servicio
- Circulación vertical

Mediante la circulación P2, se puede ingresar a pasarela la cual permite una visualización total de la crianza del vino. Mientras que desde la P3 se puede ingresar al botellero contemporáneo.

La bodega contemporánea esta conformada por columnas, sin muros, lo que permite la distribución de barricas.

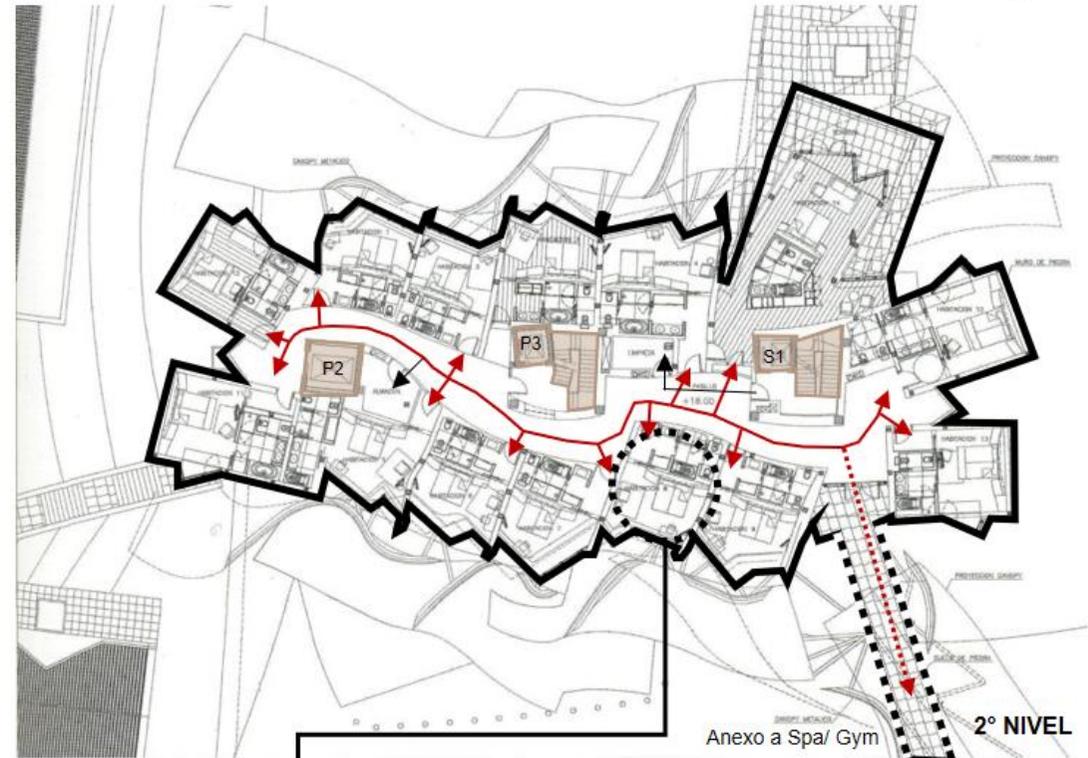


CIRCULACION VERTICAL / HORIZONTAL



- Leyenda**
- Circulación principal
  - Circulación de servicio
  - ↔ Circulación vehicular
  - Circulación vertical

Las circulaciones son irregulares debido al diseño que caracteriza a este edificio, la circulación es fragmentada.

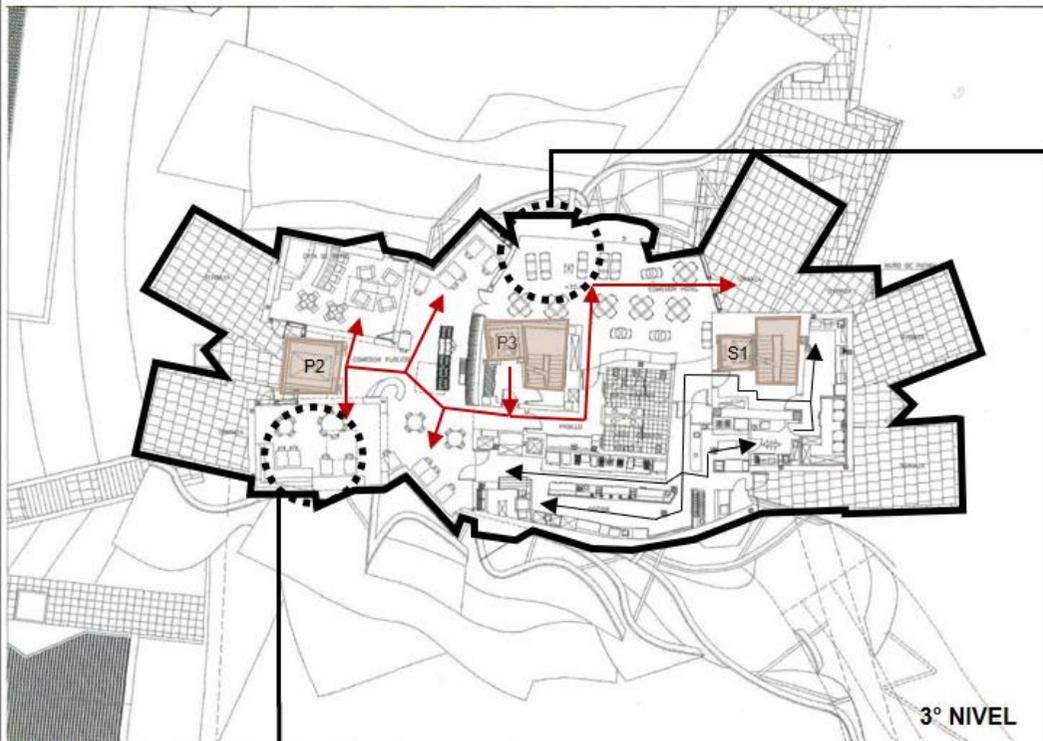


- Leyenda**
- Circulación principal
  - Circulación de servicio
  - ↔ Circulación vehicular
  - Circulación vertical

La circulación del segundo nivel se ve dirigida por un eje central sinuoso que distribuye a las habitaciones del edificio, es una organización lineal segmentada ramificada. Además cuenta con un acceso directo hacia las otras habitaciones, spa y gym.



## CIRCULACION VERTICAL / HORIZONTAL



## Leyenda

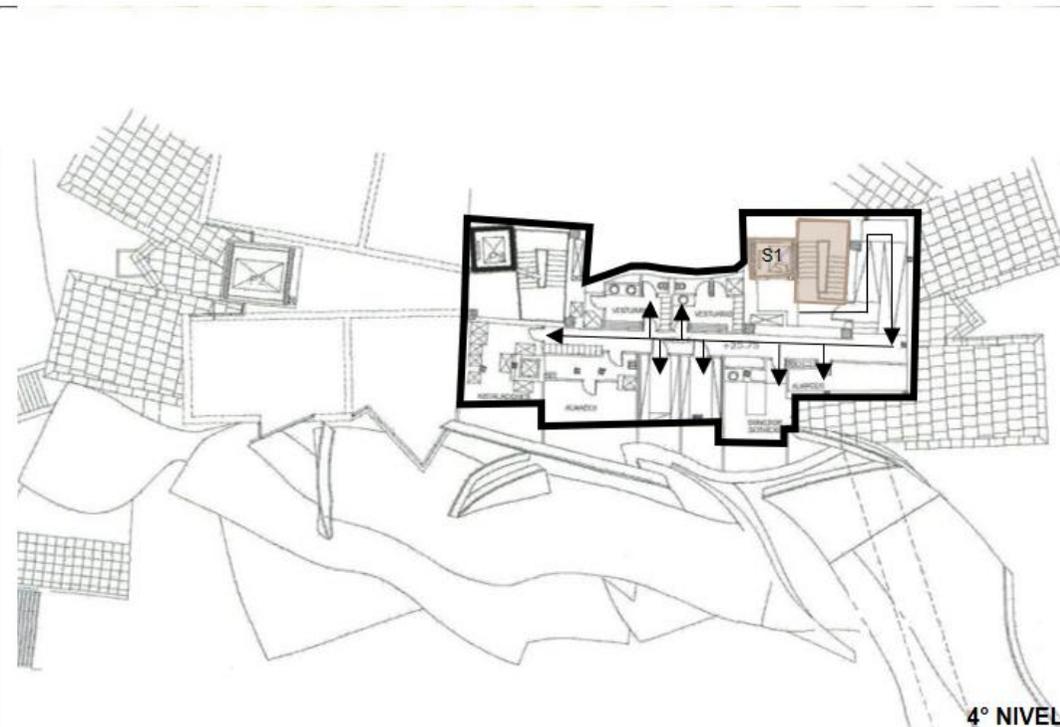
- Circulación principal
- Circulación de servicio
- ↔ Circulación vehicular
- Circulación vertical

Se accede a los restaurantes mediante la P3 (Circulación vertical), donde se encuentra la zona gastronómica además de la cocina y servicios a los que se accede por la S1, este acceso no tiene contacto con las demás áreas.

Restaurante "Marqués de Riscal"

Restaurante "El Bistro 1860"

Fuente: www.wikiarquitectura.com



## Leyenda

- Circulación principal
- Circulación de servicio
- ↔ Circulación vehicular
- Circulación vertical

En el 4º nivel, solo tiene acceso el acceso de servicio, en este nivel se encuentran todos los ambientes de limpieza y servicio del hotel.

Se cierran los accesos P2 (zona vitivinícola) y P3 (zona de habitaciones), solo se mantiene el acceso S1, que permite hacer un recorrido de servicio sin que se vea afectado los visitantes.

Cada planta es diferente e irregular, y disminuye en dimensión a medida que se asciende en vertical. La elevación del edificio, gracias a las tres columnas que arrancan de nueve metros por debajo del acceso al hotel, y atraviesan el gran botellero de Marqués de Riscal, permite unas espectaculares vistas en todas las plantas, tanto de los viñedos, como de El Ciego, y de la iglesia con las montañas de la Sierra de Cantabria como magnífico telón de fondo.



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 16
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: ANTROPOMETRIA

**TIPOS DE USUARIO**

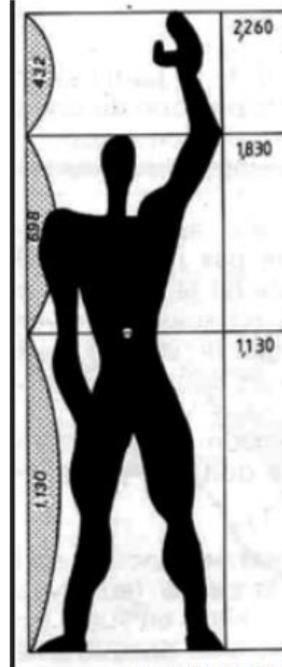
Se tomara como referencia las medidas antropométricas de un adulto realizadas en el libro de Neufert, ya que es el usuario con mayor porcentaje de asistencia a la bodega.



Fuente: www.booking.com

El plano pertenece al anexo que deriva hacia las otras habitaciones del otro edificio.

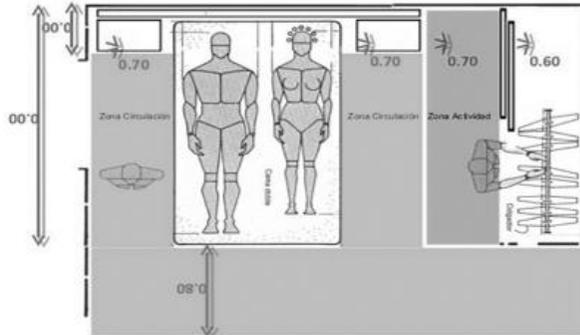
En el cual se puede apreciar lo amplias que son y demuestran que se encuentran equipadas con todos los mobiliarios necesarios para desenvolverse en una visita.



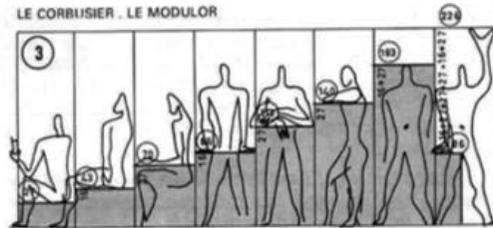
Fuente: Modulor de Le Corbusier

**DORMITORIOS**

Zonas-Circulaciones



Fuente: www.booking.com



Fuente: Modulor de Le Corbusier

**MOBILIARIO**



Fuente: www.booking.com

Las cortinas, cabezales de los dormitorios y las luminarias. Los espacios interiores se diseñan sencillos y elegantes para dejar su protagonismo a las formas curvas.



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.tripadvisor.com

El mobiliario, no fue diseñado por Gehry Partners LLP, pero fue quien se encargo de escogerlos, en el cual refleja el estilo de las formas sinuosas de las estructuras. Y teniendo en cuenta el usuario que visita esta bodega que en su mayoría son adultos los que acceden a sus servicios.

Se presentan en los ambientes de restaurantes, dormitorios, bar y spa. Otra peculiaridad es que conservan tonos rojizos o color "vino"

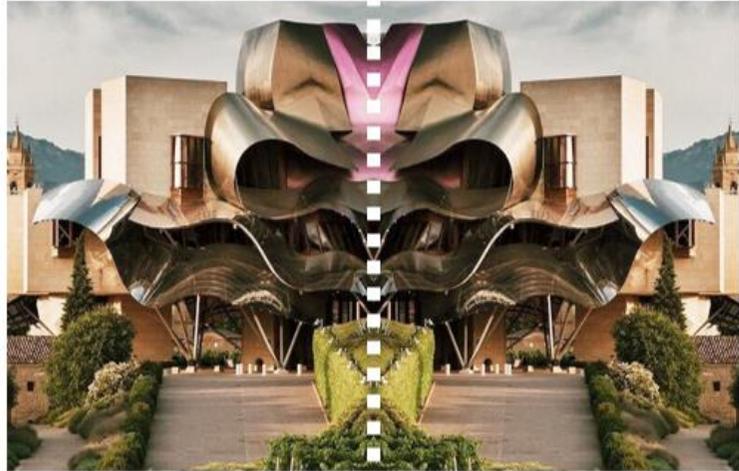
Fuente: Wiki Arquitectura



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 17
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: PRINCIPIOS ORDENADORES

### SIMETRÍA

"Distribución y organización equilibradas de formas y espacios equivalentes en lados opuestos de una recta o plano de separación, o respecto a un centro o un eje." (Ching,2006)



Fuente: www.marriott.com

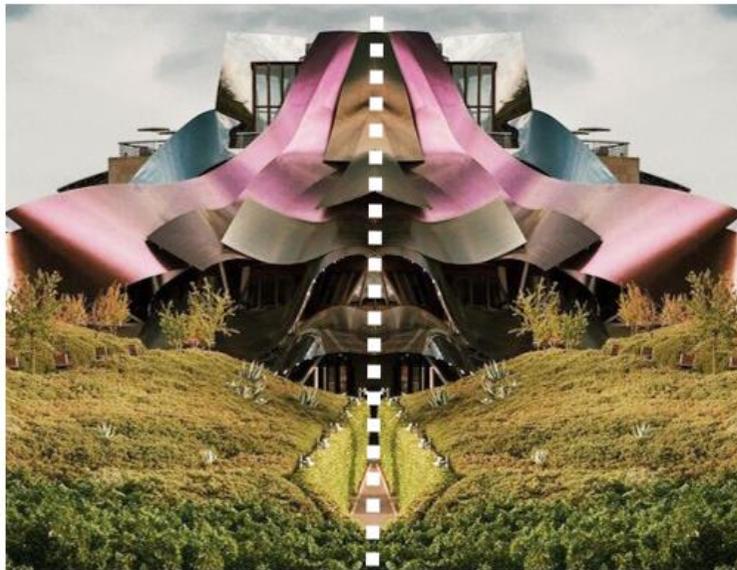
El edificio no cumple con el principio de simetría, ya que al convertirlos en lados opuestos estos no concuerdan, de esta manera se refleja el estilo del arquitecto de querer desaparecer los principios de la arquitectura para uno poder diseñar en base a un concepto.



"Los diseños se caracterizan en general por contener elementos aparentemente caprichosos, que se incorporan en su arquitectura, que parecen proclamar la feliz y total liberación de cualquier limitación económica, ingenieril o funcional."

"Observados con detenimiento, como parte del conjunto al que pertenecen, ofrece al espectador la posibilidad de especular de forma metafórica, siempre conflictiva, entre la libertad de actuar del arquitecto y la función social de la arquitectura."

Fuente: Asenjo, Ángel



Fuente: www.marriott.com

### EJE

"Recta definida por dos puntos en el espacio en torno a la cual cabe disponer formas y espacios de manera simétrica y equilibrada" (Ching,2006)



Fuente: www.tripadvisor.com

La obra esta conformada por dos ejes principales: Uno que ejerce la unión entre el hotel y el spa, el otro eje que distribuye dentro de hotel.

#### Leyenda

- ← - - - → Eje habitaciones
- ← - - - → Eje spa/ gym

### JERARQUÍA

"Articulación de la relevancia o significación de una forma o un espacio virtud de su dimensión, forma o situación relativa a otras formas y espacios de la organización" (Ching,2006)

En definitiva la forma que tiene mas relevancia en el edificio son las formas sinuosas de las estructuras de titanio que conforman toda la fachada.

La obra de Frank Gehry rompe las formas tradicionales de la arquitectura y tiene un diferente lenguaje formalmente más complejo.

Puede ser entendido como un debate en cuanto a composición debido al diseño tan único, el cual genera diversos comentarios positivos y negativos de parte de los críticos de la arquitectura, pero debe tenerse en cuenta al usuario, en este caso el edificio tiene buenos comentarios de parte de los visitantes, los cuales se han sentido en un ambiente confortable y cómodo al visitarlo.



Fuente: www.wikiarquitectura.com

## ENVOLVENTES



Fuente: Wiki Arquitectura

El edificio se compone de volúmenes y formas sinuosas singulares y peculiares.

FORMAS SINUOSAS

Titanio color rosa, oro y plateado.

VOLUMENES

Revestido de cerámica + madera + vidrio.

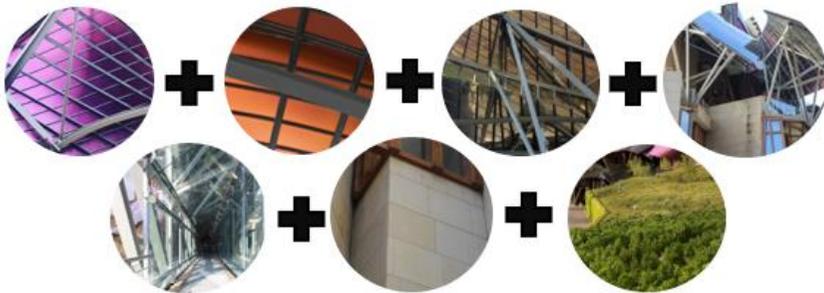


Fuente: Wiki Arquitectura

Según sus propiedades visuales, el edificio posee distintos materiales con diversas texturas, en el primer piso consta de muros revestidos de cerámica, vidrio, madera y las estructuras de acero, lo que da una apariencia de ligereza, en comparación las formas envolventes, las cuales dan la apariencia de pesadez.

Desafía el alcanzar un sistema estructural organizado que respetara el concepto básico de una arquitectura irregular.

## TEXTURAS



Las relaciones del conjunto con el contexto, el paisaje, formas, materiales y colores, pretenden reinterpretar estas tradiciones vitivinícolas con las tecnologías actuales, proporcionando para ello una expresión diferente a la cultura contemporánea de El Ciego con las texturas encontradas en el contexto.

## VOLUMENES

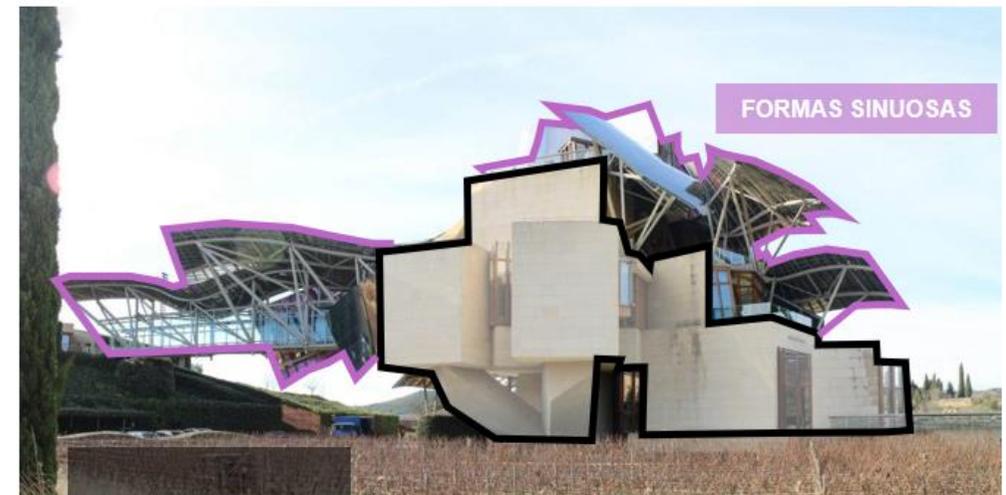


Fuente: Wiki Arquitectura

Los atributos del edificio resaltan a simple vista, especialmente la escala de las formas sinuosas que la envuelven; estas son de carácter imponente respecto a su contexto y al usuario.

Esta volumetría proporciona un punto muy importante que Gehry quería expresar: La espontaneidad y la improvisación del crecimiento de la vid.

Los volúmenes se encuentran revestidos con un cerámico crema que al ser un color claro, pasa desapercibido en conjunto con el paisaje, el cual deja como único protagonista a las formas sinuosas.



Fuente: Wiki Arquitectura

## PRINCIPALES

Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen al hotel. En principio, teniendo en cuenta los colores más resaltantes y los cuales forman parte del concepto y la idea. Los colores del paisaje y el área verde forman parte importante, ya que Gehry los tuvo en cuenta al momento de diseñar.



Fuente: [www.Instagram.com](http://www.Instagram.com)

## SECUNDARIOS

Los colores secundarios fueron tomados de vistas menos reconocidas a simple vista, que también forman parte del edificio, pero no son percibibles a simple vista.



## RELACIÓN COLOR - FORMA



La plata de la cápsula de la botella

El dorado de la malla cubre la botella



Como en un principio se señaló, los colores tienen una razón, pertenecen a las botellas de vino.

El rosado del vino tinto

Los canopies se revisten con acero inoxidable, espejo y titanio de colores. Alrededor de tres mil cuatrocientos metros cuadrados repartidos entre mil de titanio en tono oro, setecientos de titanio en color rosa y el resto de acero inoxidable acabado pulido espejo, repartidos en algo más de veinte canopies diferentes que forman la mayor parte del revestimiento del edificio.

## PROPORCIÓN

“La proporción, se refiere a la justa y armoniosa relación de una parte con otras o con el todo.”

Fuente: Ching, 2015



Fuente: www.booking.com

“Sistemas de medidas que pretende culminar en la armonía más perfecta.”

Fuente: Ching, 2015

“El propósito de todas las teorías de la proporción es crear un sentido de orden entre los elementos de una construcción visual.”

Fuente: Ching, 2015

El edificio no es proporcional, por el hecho que no se distingue un conjunto que sea armonioso, si no todo lo contrario, es por tal motivo que Gehry rompe los esquemas de la arquitectura, por no seguir los criterios de diseño.

## ESCALA

“La escala alude al tamaño de un objeto comparado con un estándar de referencia o con el de otro objeto.” Fuente: Ching, 2015

“La escala se apoya en las dimensiones y proporciones del cuerpo humano. Relacionando la proporción de este, con la proporción del espacio en el cual se encuentra. En esta escala el tamaño de la persona es la referencia.” Fuente: Ching, 2015

La obra arquitectónica tiene una **escala humana monumental**, la cual le da jerarquización al edificio en comparación con las demás bodegas de vino de El Ciego.

Surge al hacer que el tamaño del espacio sobrepase al requerido por las actividades que se van a desarrollar en él para expresar su grandeza o monumentalidad.

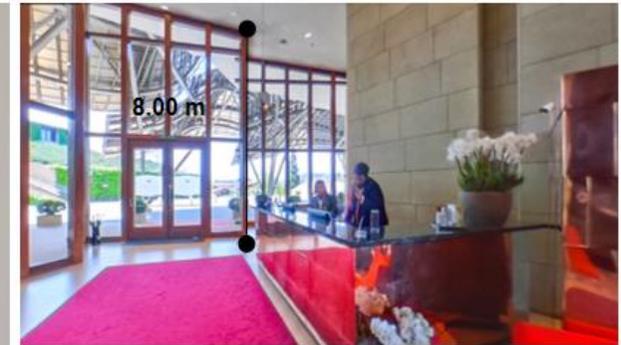


Fuente: www.booking.com

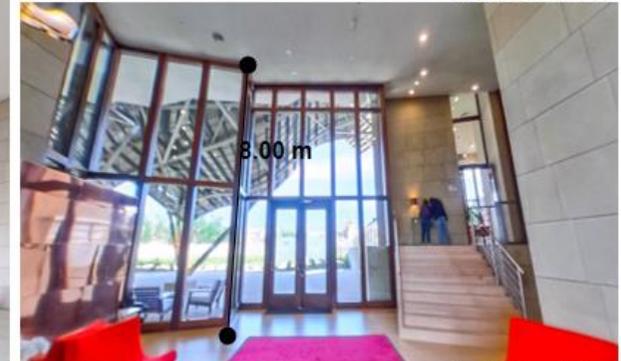
## ALTURAS



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Google Maps



Fuente: Google Maps

“El lobby tiene la doble altura, la cual suele ser provocar una sensación de amplitud en el ambiente que concentra las actividades de recepción, en contraste con la altura convencional del resto del edificio.”



Fuente: www.booking.com

El área de producción cuenta con doble altura, en el primer nivel se encuentran las cubas.

En el nivel superior se encuentra la pasarela, la cual puede ser recorrida por los visitantes a fin puedan ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento.

## INTERIOR - EXTERIOR

“En general, en todo el interior del edificio, los pavimentos son de madera de arce, y las fachadas interiores, paredes y techo son de cartón-yeso pintado en RAL 9010. Únicamente en zonas puntuales se modifica este material para adecuarse al espacio, como ejemplo se encuentran los espacios que tienen continuidad desde el exterior, en los que se mantiene la piedra arenisca tanto en vertical como en pavimentos.”

Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.booking.com

Las grandes ventanas ubicadas en la fachada, más las estructuras ubicadas en los restaurantes, permiten una conexión del interior y el exterior con el paisaje y el entorno agrícola.



Fuente: www.tripadvisor.com

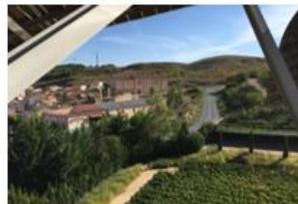


Fuente: www.tripadvisor.com

Desde las habitaciones también se puede apreciar todo el paisaje, desde cada ángulo, el cual le permite tener un vínculo directo con el entorno.



Fuente: www.tripadvisor.com



Fuente: www.tripadvisor.com



Fuente: www.tripadvisor.com

## PÚBLICO - PRIVADO



Fuente: www.booking.com



Fuente: www.tripadvisor.com

El diseño del edificio, no solamente se basó en crear una bodega y hotel de lujo, sino también un espacio dedicado al mundo del vino, que pueda ser visitado y compartido para los turistas interesados en conocer la cultura enológica de El Ciego, lugar con mayor número de productores de vino.



Fuente: www.tripadvisor.com

Los ambientes que se pueden visitar sin necesidad de alquilar una habitación, son:

- Los Restaurantes
- La barra
- Sala de cata
- Sala de degustación
- Spa de vino terapia
- Área dedicada a eventos

## MATERIALES

Los materiales utilizados y las formas son dos de las principales características del edificio. Gehry ha utilizado para este proyecto, materiales y formas similares a las usadas en el Museo Guggenheim de Bilbao.

La solución estructural de este edificio es un híbrido que combina acero, hormigón armado y sistemas de hormigón postensado.



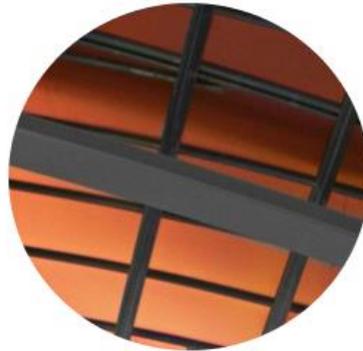
Fuente: Wiki Arquitectura

El edificio se reviste de piedra en sus fachadas rectas, y de titanio y acero inoxidable en las curvas, abriendo grandes ventanales especialmente entre los sucesivos canopies.



Fuente: Wiki Arquitectura

Con posterioridad a la obtención del color, se aplica una capa endurecedora incolora que protege esta capa de oxidación y consigue una estabilidad total en el acabado final de las láminas de titanio.



Fuente: Wiki Arquitectura

La colocación del titanio y acero inoxidable en los canopies se realiza mediante láminas de un cuadrado de un milímetro y dos de espesor, que se solapan en forma de escamas fijadas a los tubos mediante remaches de acero inoxidable. Para evitar la formación de pares galvánico entre las planta bandas de acero galvanizado y el revestimiento de titanio o de acero inoxidable se dispone una cinta, tanto entre los remache de acero inoxidable como con el titanio y el acero galvanizado, para lo que es necesario instalar una funda de poliamida entre cada remache.

## MÉTODOS

La complejidad del edificio consiste en numerosos cubículos apoyados entre sí y una cubierta fabricada de titanio que prácticamente flota sobre la estructura.



Fuente: www.peri.es

Las correas metálicas SRZ y las vidas de madera GT24 se emplearon como subestructura para dar forma a las losas de hormigón.



El VARIO GT 24 es el sistema de encofrado para muros o losas con ajuste continuo. Tanto en edificios industriales como de viviendas, estribos de puentes o muros de contención, con esta técnica se puede encofrar cualquier planta y altura hasta 18 m en un solo panel.



Fuente: www.peri.es

El andamio modular Peri Up Rosett permitió ajustarse a la complicada geometría del edificio.



Fuente: www.peri.es

Andamio modular Peri Up Rosett.

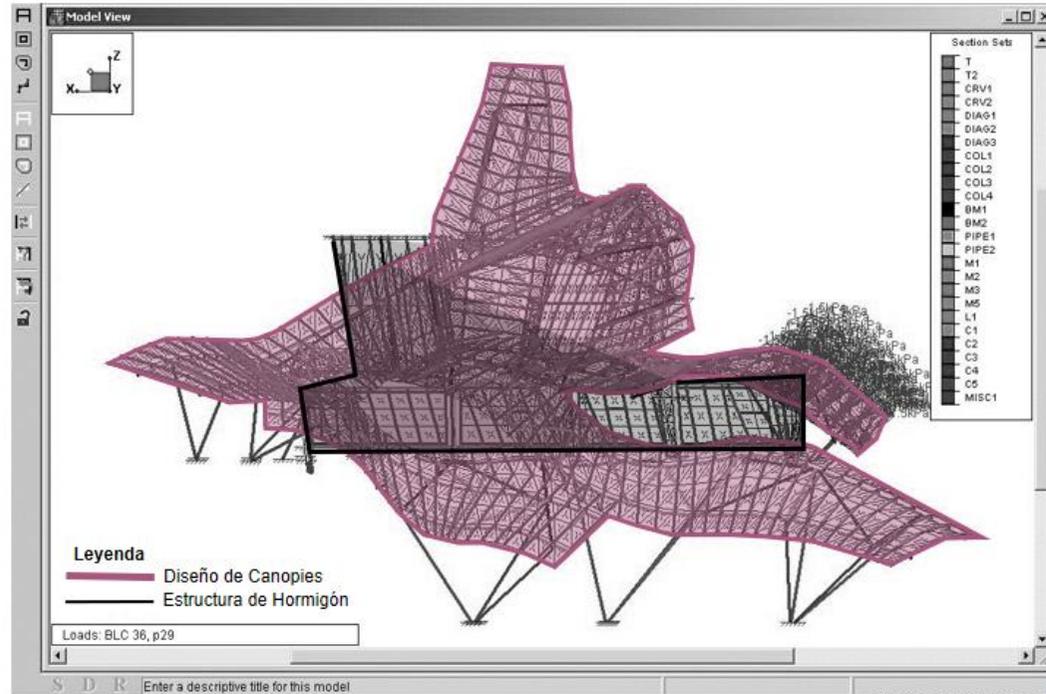


Fuente: www.peri.es



## ESQUEMA ESTRUCTURAL

Una vez que el diseño del edificio ha sido modelado en Catia\*, éste se divide en dos para racionalizar el proceso del diseño estructural: por una parte, el diseño de los canopies y, por otra, la estructura soporte de hormigón, que son considerados ambos según diferentes procesos de diseño y cálculo. Para el cálculo posterior de toda la estructura se utilizaron diferentes programas, entre ellos RISA para la estructura metálica y ANSYS para la estructura de hormigón

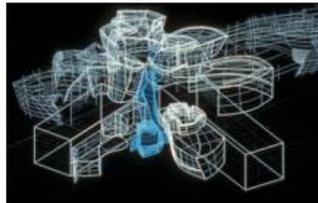
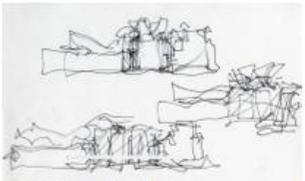


**CATIA:** "El software detrás de la arquitectura geoméricamente compleja de Frank Gehry."

En la década de 1990, Frank Gehry fue pionero en una segunda generación de diseño digital "inteligente" en arquitectura, mediante el uso de software para optimizar diseños y traducirlos directamente en un proceso de fabricación y construcción.

### Museo de Guggenheim Bilbao

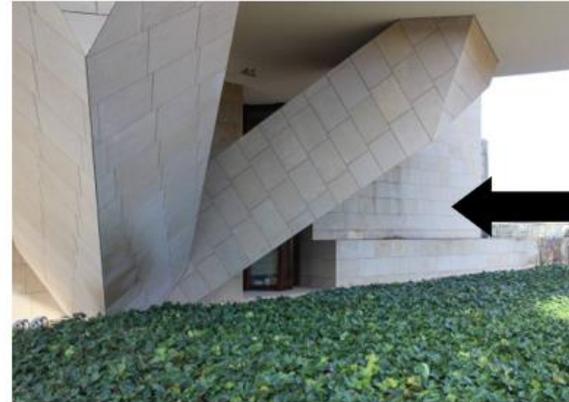
Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Plataforma Arquitectura

## ELEMENTOS ESTRUCTURALES

El edificio es una composición de prismas rectilíneos que flotan sobre el suelo gracias a tres súper columnas que soportan todo el edificio. Todo está envuelto en cascadas de titanio (canopies) coloreado.



Fuente: Wiki Arquitectura

### La estructura de Hormigón

El edificio se conforma a través de una serie de bases estructurales. Las tres súper columnas que albergan las escaleras y ascensores del edificio, son los tres únicos pilares del edificio, y no sólo conducen las cargas verticales a la cimentación sino que confieren además la estabilidad lateral y al resistencia ante las cargas horizontales

### La estructura Metálica

Gracias a la triangulación de la geometría, la mayor parte de las conexiones soporta únicamente esfuerzos axiales y cortantes.

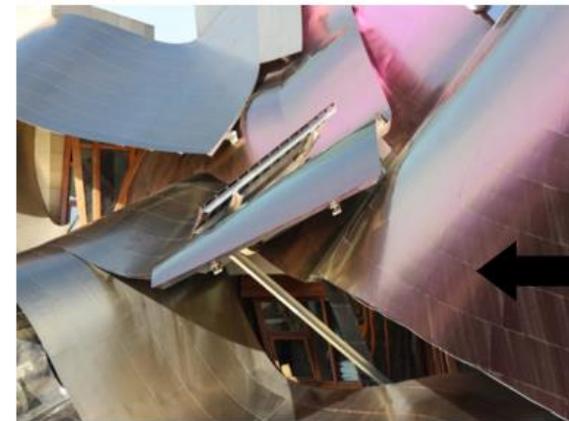
Aunque los canopies no tienen una carga trascendente con respecto al resto de la construcción, debido a sus complicadas formas pueden provocar el efecto vela, concentrando el viento en zonas muy concretas.



Fuente: Wiki Arquitectura

### Revestimiento de los Canopies

Los canopies se revisten con acero inoxidable, espejo y titanio de colores. Alrededor de tres mil cuatrocientos metros cuadrados repartidos entre mil de titanio en tono oro, setecientos de titanio en color rosa y el resto de acero inoxidable acabado pulido espejo, repartidos en algo más de veinte canopies diferentes que forman la mayor parte del revestimiento del edificio.



Fuente: Wiki Arquitectura

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 24
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: TECNOLOGÍA AMBIENTAL	INDICADOR: ILUMINACIÓN

### NATURAL

Estas formas matizan el intenso sol de La Rioja, que permite enmarcar las perspectivas desde todas las ventanas del edificio.



Fuente: www.booking.com

Más de mil metros cuadrados de ventanales, todos ellos diferentes entre sí, rectangulares, triangulares, trapezoidales y romboidales, y muchos de ellos con complejas orientaciones, que abren el edificio al paisaje de viñedos y montañas tamizando la luz exterior.



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: www.booking.com

La luz natural es evidente en cada ambiente, debido a las grandes ventanas con las que cuenta el hotel, cada una de estas protegidas del sol por las estructuras y con vistas diferentes.

### ARTIFICIAL



Fuente: www.trox.es

Para salas con techos de elevada altura y de gran volumen, como son el hall principal, los pasillos y el restaurante, el sistema seleccionado fueron las multitoberas lineales serie KST. Este diseño especial de multitobera se integra de manera perfecta y elegante en el ambiente, estando semiocultas en la zona perimetral de los techos.



KST

Fuente: www.trox.es



Fuente: www.booking.com



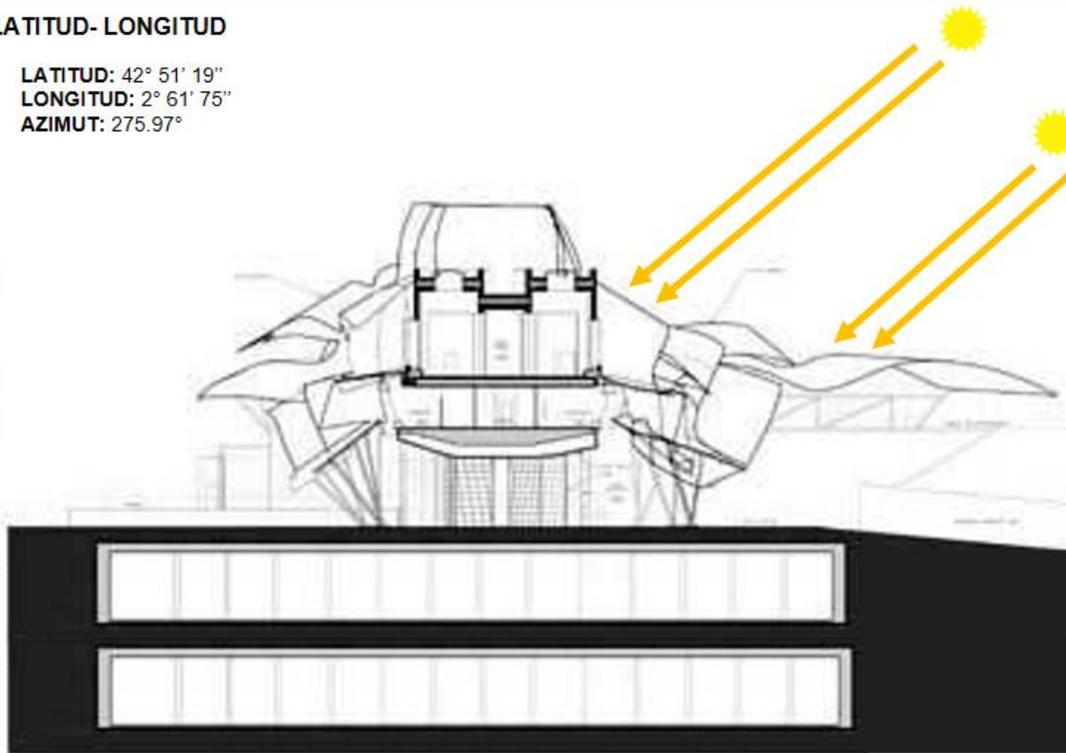
Fuente: www.booking.com

Las zonas más oscuras como los son la zona de producción, sala de cata, sala de degustación, bodega. Se utiliza puntos de luz artificial en puntos estratégicos para que el ambiente siga manteniendo calidez.

Para resaltar la luz en algunos ambientes, se hace uso de spot light direccionales con riel que dirigen la luz a puntos exactos y le dan otra sensación.

## LATITUD- LONGITUD

LATITUD: 42° 51' 19"  
 LONGITUD: 2° 61' 75"  
 AZIMUT: 275.97°



Fuente: Wiki Arquitectura

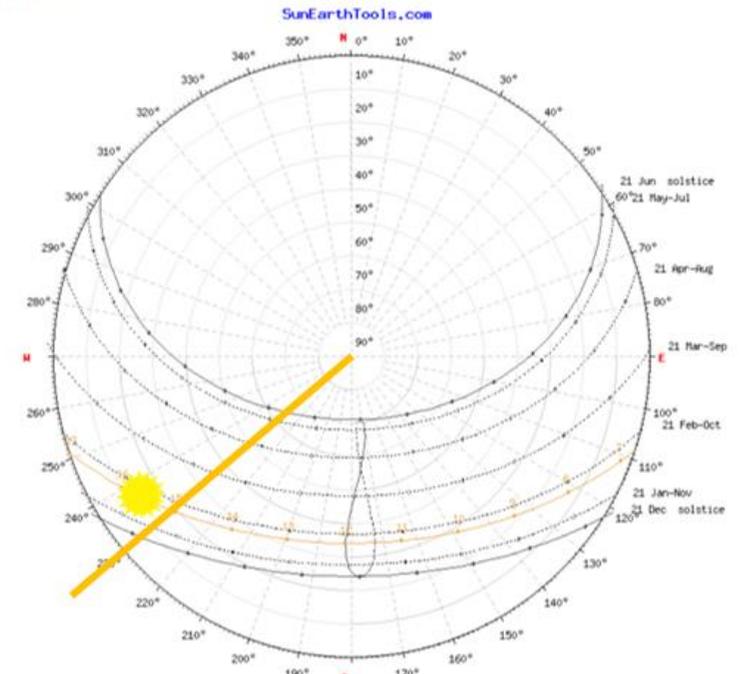


Estas cubren en totalidad las habitaciones y ambientes del hotel.

La finalidad de las estructuras no solamente incide en algo ornamental, si no va más allá de ser una barra contra los malestares que causa el sol.

## CARTA SOLAR

Se determinaron las zonas horarias de 15.00 hr. porque es el horario establecido en el check-in del hotel.



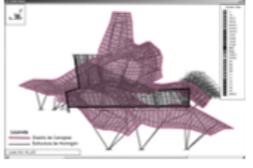
Fuente: www.sunearthtools.com

## SOMBRAS

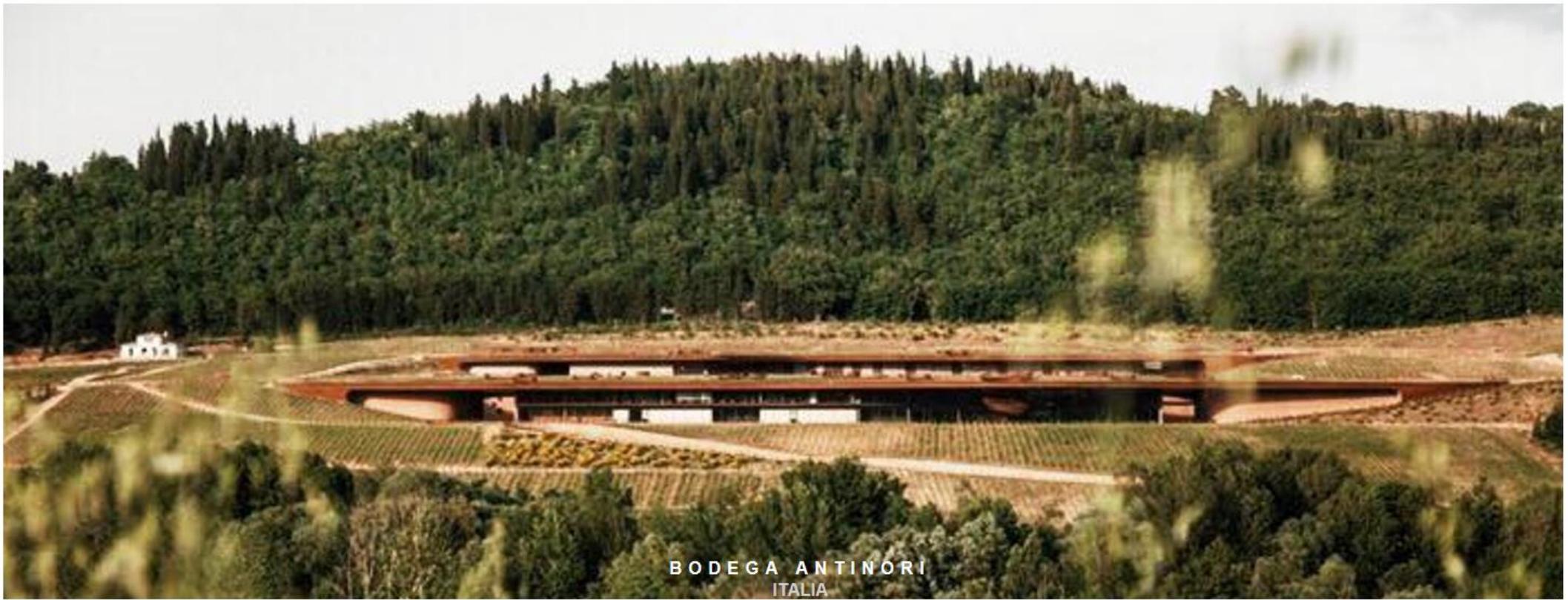


Fuente: www.sunearthtools.com

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 26
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	FICHA RESUMEN	INDICADOR: ---

DIMENSIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN SEMIÓTICA / SIMBÓLICA	DIMENSIÓN CONTEXTUAL	DIMENSIÓN FUNCIONAL	DIMENSIÓN FORMAL	DIMENSIÓN ESPACIAL	DIMENSIÓN CONSTRUCTIVA	DIMENSIÓN TECNOLÓGICA AMBIENTAL
<p>El Proyecto nace de la idea de la formación de la vid, la visita del arquitecto a la zona fue fundamental ya que al probar uno de los vinos de hace aproximadamente 1929, este se inspiró y realizo el primer boceto del proyecto, el cual llevaría a la ejecución en poco tiempo.</p> 	<p>La bodega de vino Marqués de Riscal reconocida por todo el mundo como una obra del arquitecto Gehry y en España como uno de los pioneros referentes en la arquitectura vitivinícola. Visitado por 100.000 turistas al año, conocido como el "templo del vino"</p> 	<p>Se establece en El Ciego, Álava. En medio de hectáreas de sembríos de vid, los cuales son apreciados desde cada rincón del edificio. Se encuentra en una zona muy accesible debido que el proyecto también conto con una renovación total de los accesos al edificio, ya sea vehicular o peatonal.</p> 	<p>Distribuido de manera eficiente en donde no se mezclan usos, ni ambientes, cada habitación cuenta con total privacidad y una vista espectacular al contexto. Los accesos de servicio, de los restaurantes eficazmente divididos para no cruzar ambos flujos.</p> 	<p>Una excepcional obra reconocida a nivel mundial por su atípica forma pero bien ejecutada. Resaltando por sus colores representativos de los vinos de la bodega y su la forma sinuosa de las estructuras de titanio que resalta a primera vista. Uniéndose mediante un puente a la zona de spa y gimnasio, por donde al pasar se observa absolutamente el paisaje.</p> 	<p>Los grandes espacios y dobles alturas en los ambientes generan sensaciones distintas, la proporción del edificio no es armónica, no cuenta con partes iguales, pero muestra la imagen monumental que el arquitecto quería proyectar.</p> 	<p>Construido con los sistemas a los cuales esta acostumbrado el arquitecto Frank Gehry. Soportado por tres columnas las cuales resultan de una composición de surgir del suelo. La complejidad del edificio da la apariencia que flota sobre la estructura.</p> 	<p>Las estructuras de titanio las cuales cubren cada ventana del edificio a fin de evitar las molestias causadas por el asoleamiento, dando así confort a los visitantes en cada habitación. Además la ubicación, se considero un punto estratégico para que en horas de la tarde las estructuras cambien de color y se tornen según al atardecer.</p> 

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 1
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	PRESENTACIÓN DE LA OBRA ARQUITECTÓNICA	INDICADOR:



**BODEGA ANTINORI**  
ITALIA

Fuente: www.archdaily.pe



**DATOS TÉCNICOS**

ARQUITECTO: Archea Associati  
 UBICACIÓN: Bargino, Italia  
 ÁREA: 28.000m2 cubiertos y 49.000 construidos.  
 PRESUPUESTO: € 85,052,831  
 AÑO: 2012

Insertado en uno de los paisajes naturales más bellos de Italia.

Laura Andreini, Marco Casamonti,  
 Silvia Fabi, Giovanni Polazzi  
 Fuente: Cornell.edu

**OBRAS REPRESENTATIVAS DE ARCHEA ASSOCIATI**



Biblioteca pública Curno  
 Fuente: www.archdaily.pe



Centro para Discapitados  
 Fuente: www.archdaily.pe



Exhibición de uva Yanqing  
 Fuente: www.archdaily.pe



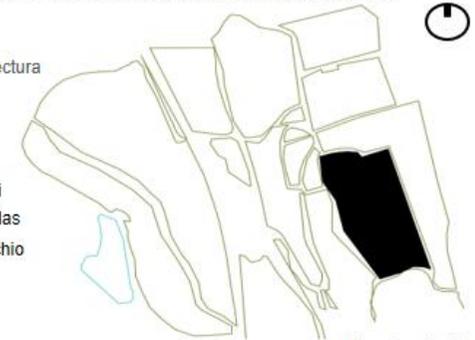
Instituto de Rehabilitación Santo Stefano  
 Fuente: www.archdaily.pe

**UBICACIÓN**

El proyecto se encuentra ubicado en Italia en la ciudad de Bargino.

Fuente: Wiki Arquitectura

- Leyenda**
- Bodega Antinori
  - Parcelas agrícolas
  - Lago Mulinvecchio



Fuente: Google Maps

\*Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro\*

AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ

SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II

CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 2
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: IDEA / REALIZACIÓN ARTE - CIENCIA

### CONCEPTO - TEORÍA



Fuente: Wiki Arquitectura

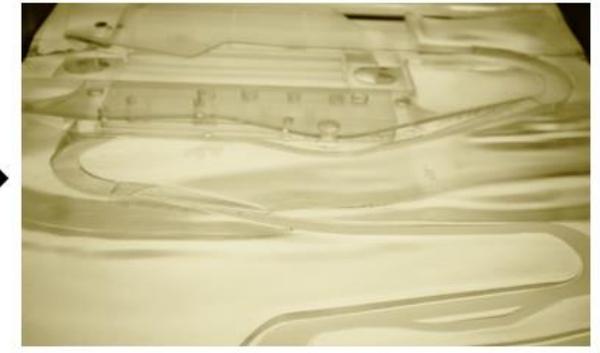
El objetivo del proyecto ha sido fusionar el edificio y el paisaje rural, el complejo industrial parece formar parte de este último gracias al techo, que se ha convertido en un terreno cultivado con vid, interrumpido, a lo largo del contorno de líneas, por dos cortes horizontales que dejan pasar la luz al interior y proporcionan a los que están dentro del edificio una vista del paisaje a través de la construcción.

### IDEA RECTORA



Apunte Inicial

Fuente: www.mariolopez-arquitectura.com



Maqueta Conceptual

Fuente: www.mariolopez-arquitectura.com

### CONCRETIZACIÓN DE IDEA

A través de la arquitectura se ha producido una mejora del paisaje de valor cultural y social del lugar, buscando la relación entre el hombre, su trabajo y el entorno natural.

Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

El edificio se diseña en distintos planos correspondientes con los distintos **procesos productivos del vino, siguiendo una dirección gravitatoria en el transporte de la uva.**

En la bodega conviven la sede administrativa, el espacio productivo y las áreas abiertas al público, tales como biblioteca, tienda, restaurante, auditorio y museo, espacios que son conectados y perforados por patios y pozos circulares, que permiten la entrada de luz natural.



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

Sus terrazas comunican con el exterior y se convierten en grandes balcones que vuelcan sobre el entorno para enmarcar el espectacular paisaje.

Su concepto innovador no se limita solo al desarrollo proyectual y formal, sino al conjunto de medidas que lleva a cabo partiendo del enterramiento del programa, en búsqueda de su integración total con el medio natural que le rodea, hasta tal punto de que el material empleado en su construcción sea en gran medida de orígenes naturales y locales, que le permita la fusión entre el edificio y el terreno, del que está hecho, dando como resultado una simbiosis total con el paisaje en el que se asienta.



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 3
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: SEMIOTICA	INDICADOR: SIGNIFICANTE / SIGNIFICADO

## OBJETO

La intención de los arquitectos de Archea Associati es darle forma a las Bodegas de una manera peculiar, en este caso de las familia Antinori, cuyos orígenes bodegueros se remontan a 26 generaciones, creando una relación entre el trabajo del hombre, su entorno de acción, la cultura del vino y el paisaje y logrando una reconciliación entre éste y la arquitectura

La bodega siempre ha sido pionera y referente del sector vitivinícola en la arquitectura mundial debido al minucioso estudio de los arquitectos para cumplir con los requerimientos de los visitantes y trabajadores, lo cual ha servido de inspiración para que grandes marcas se aventuren en esta experiencia.

## DENOTATIVO

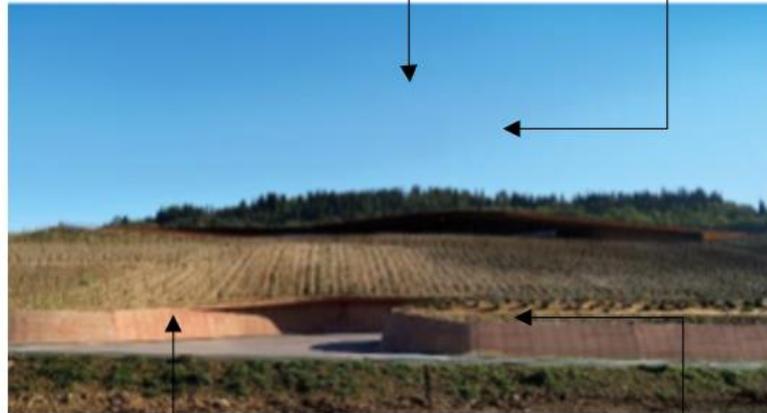
Bodega de Vino

Una bodega en vitivinicultura, es una construcción, edificio o lugar subterráneo cuyo objetivo está destinado a la producción y almacenamiento del vino y ambientes relacionados al ocio.



Fuente: WikiArquitectura

## BODEGA MARQUÉS DE RISCAL



Fuente: Instagram

## PERCEPCIÓN

*"Templo del vino"*

*"Símbolo de la viticultura y la enología italiana"*

*"Bargino: Tierra sagrada del vino"*

Reconocida entre las mejores 10 bodegas del mundo, debido al aprovechamiento del emplazamiento.

La explosión de color y formas genera un movimiento a través de las formas del edificio que huye de sus cimientos para elevarse y mezclarse en el ambiente y asomarse al paisaje circundante.

Fuente: Wiki Arquitectura

## CONNOTATIVO

La idea de llegar al edificio mediante un recorrido vehicular por el cual puedes percibir los olores del cultivo de vid, contemplar el paisaje y los viñedos subiendo de nivel hasta llegar a el punto más alto, el cual es la edificación, sus terrazas y techos recorribles.



Fuente: www.winyfog.es

**SUPERFICIE**

La bodega se inserta en las Colinas del Chianti, en Bargino, demarcación territorial del municipio de San Casiano in Val di Pesa, zona de la Toscana italiana situada entre Siena y Florencia. Cuna de la denominación de origen Chianti Clásico, su paisaje se caracteriza por la sucesión de colinas y montes poblados por viñas, lo cuál le da un valor añadido y le permite destacarse como zona vinícola dentro de Italia.

Fuente: WikiArquitectura



Fuente: Google Maps

Pese a ocupar una parcela de relativa proximidad al núcleo poblacional, no presenta relación formal con él, de tal modo que gracias a la imponente del medio natural en el que se inscribe, es ejemplo de arquitectura paisajística. Con sus estrategias proyectuales consigue mejorar el paisaje fusionándose con él dando la impresión de estar o pertenecer a él.



Fuente: Google Maps

La gran belleza del lugar consigue que el edificio se supedita a él ocultando su arquitectura para alterar lo más mínimo su imagen. Es por eso por lo que el principal objetivo de su intervención sea la síntesis del edificio con el entorno.

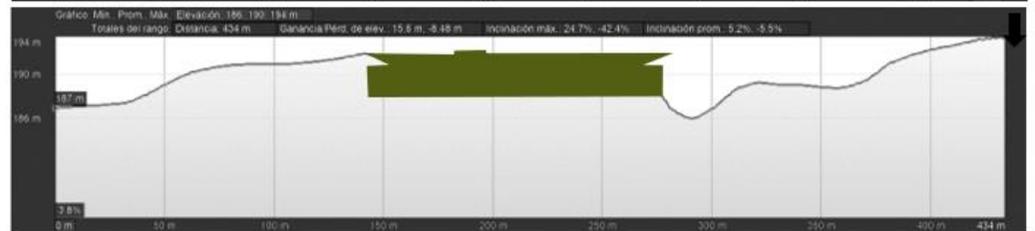
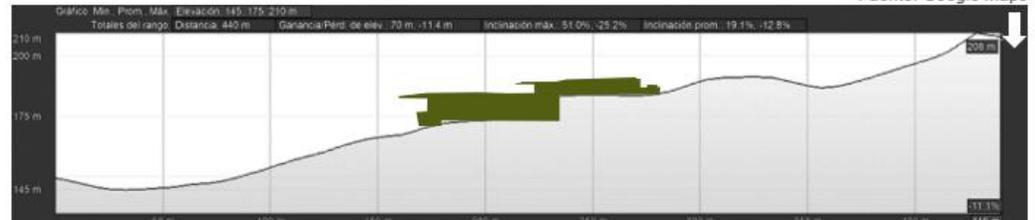


Fuente: Archidaily

**TOPOGRAFIA**



Fuente: Google Maps



Fuente: Google Earth

**CLIMA**

Bargino, Italia  
 Mayormente nublado

Prob. De precipitaciones: 0%  
 Humedad: 69%  
 Viento a 13 km/h



Fuente: es.weatherspark.com

El clima aquí es suave, y generalmente cálido y templado. En invierno hay en Bargino mucho más lluvia que en verano.

## USUARIO



Fuente: Instagram

La bodega Antinori abre sus puertas para usuarios mayores de 18 años. La bodega es un concepto innovador ya que se encuentra diseñada para el visitante. Al comienzo, se proyecta un vídeo, cercano y familiar, que muestra la historia de la saga bodeguera, de manera que el visitante ya se sumerge el proyecto.

Fuente: www.fundacionlengua.com

## ASPECTOS CULTURALES



Fuente: www.elmundo.es.com

La viticultura en Italia se realiza de un extremo a otro y cada región guarda fidelidad con sus tradiciones locales. Ello da lugar a unas 450 denominaciones vitícolas y más de 1 millón de productores. **Italia es hoy en día el primer país productor de vino en el mundo.**

Italia, el país con más diversidad ampelográfica del mundo.

Ha llegado a cifras de variedades autóctonas cercanas a los 250 o 280 tipos diferentes de uvas que tienen origen en sus terruños, y aunado a la gran diversidad climatológica y de suelos, seguramente es uno de los países con mayor diferenciación de vinos por terruño, clima, uva y estilo en el mundo. Por ello en la Antigüedad le llamaban Enotria o "tierra del vino".

Fuente: www.revistaelconocedor.com

## ASPECTOS ECONÓMICOS



Fuente: www.emol.com

No sólo los Antinori son conocidos por la calidad de sus vinos, sino que también figuran como la viña que genera más ganancias en Italia. Desde 2011 que la empresa factura más de **US\$175 millones** al año, alcanzando los US\$244 en 2015. De todas las viñas es la que más invierte en su negocio, lo cual se refleja en que las proyecciones de crecimiento para la firma se sitúan en torno al 15% anual.

"Las antiguas raíces juegan un rol importante en nuestra filosofía, pero nunca han inhibido nuestro espíritu innovador", es el lema que ama decir el marqués Piero Antinori.

Fuente: www.lavanguardia.com



Marqués Piero Antinori

Fuente: Vanitatis

La familia se ha caracterizado por cultivar, junto a los viñedos, su amor por la tierra y el arte. Es así que de esta "doble pasión" nació la Academia Antinori, cuyo objetivo es valorizar el arte ligada al territorio de la región y a la cultura vitivinícola. El "museo" se preocupa también de la restauración de obras de arte antiguas y de la publicación de catálogos y libros artísticos. Además realizan una serie de eventos abierto a todo público junto con diversas muestras.

Durante 26 generaciones y desde 1385 que los Antinori administran el negocio de la "familia". Hoy, la sociedad es dirigida por Albiera Antinori con el apoyo de sus dos hermanas: Allegra y Alessia. Todas, hijas del marqués Piero quien es actualmente el presidente honorario de la firma.



Fuente: Vanitatis

**EMPLAZAMIENTO**



Fuente: Google Maps

“Parte importante para integrar el edificio a un lugar específico, es que el arquitecto debe saber mirar lo que se tiene alrededor del terreno en donde se ubicará el edificio y como lograr integrarlo a su entorno.

Fuente: De Gracia(2009)

Pese a ocupar una parcela de relativa proximidad al núcleo poblacional, no presenta relación formal con él, de tal modo que gracias a la imponencia del medio natural en el que se inscribe, es ejemplo de arquitectura paisajística. Con sus estrategias proyectuales consigue mejorar el paisaje fusionándose con él dando la impresión de estar o pertenecer a él.

**APROXIMACIÓN**



Fuente: Google Maps

Un punto referencial es la Chiesa parrocchiale di San Colombano.

- En auto: 2 min
- A pie: 4 min
- En bicicleta: 3 min

El área para el proyecto se enmarca entre viñedos, en los paisajes ondulados de las colinas de la región de Chianti, paisajes que esconden en su interior unas bodegas en profunda relación con la tierra.

- Leyenda**
- Puntos Referenciales
  - Vía Cassia

**PERFIL URBANO**



Fuente: www. uvadoc.uva.es

La gran belleza del lugar consigue que el edificio se mimetize a él ocultando su arquitectura para alterar lo más mínimo su imagen. El objetivo total de la obra ha sido la de conseguir fusionar el edificio con el paisaje rural y natural en el que se inscribe, adaptándose a las irregulares orográficas del terreno y construyéndose con él a través de sus muros de tierra prensada y sus cubiertas vegetales.

Fuente: www. uvadoc.uva.es

**ACCESIBILIDAD**



Fuente: Google Maps

- Leyenda**
- ← → Carretera Raccordo
  - ..... Vía Cassia
  - ..... Ingreso vehicular

El proyecto se ubica en una zona accesible, se ingresa la carretera Raccordo. Luego por la vía Cassia, posteriormente por el ingreso vehicular que llega al estacionamiento de visitantes, los cuales son subterráneos.

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 7
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: PROGRAMA ARQUITECTONICO

**LISTA DE AMBIENTES**

**ÁREAS**

**Zona de producción**



- Maduración de uva
- Bodega Vinsanto
- Tolva
- Embotellado
- Almacén
- Envejecimiento de botella
- Sala técnica
- Sala de Barricas
- Almacén de Barricas
- Almacén de Botellas
- Sala de Cubas de fermentación
- Reserva de la casa
- Laboratorio



Fuente: TripAdvisor

**Zona administrativa**



- Recepción
- Oficinas
- Sala de espera
- Sala de reuniones



Fuente: TripAdvisor

**Zona de servicios**



- Casa del encargado
- Enfermería
- Patio
- Estacionamiento



Fuente: TripAdvisor

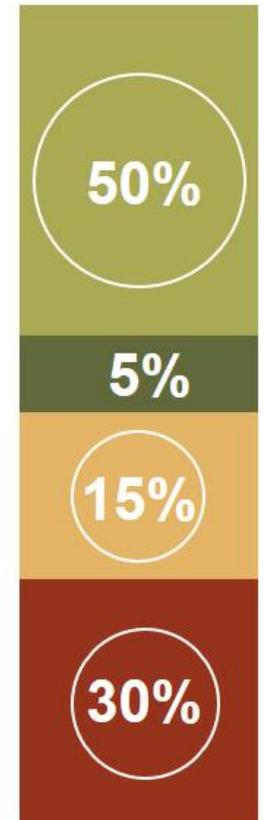
**Zona cultural**



- Auditorio
- Museo
- Tienda
- Sala de degustación
- Laboratorio
- Restaurante
- Sala de cata



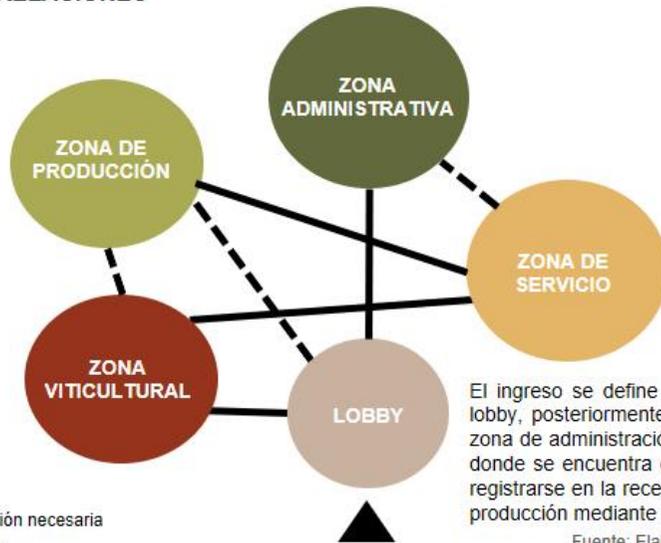
Fuente: TripAdvisor



Fuente: www.booking.com

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 8
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: ZONIFICACION

### DIAGRAMA DE RELACIONES

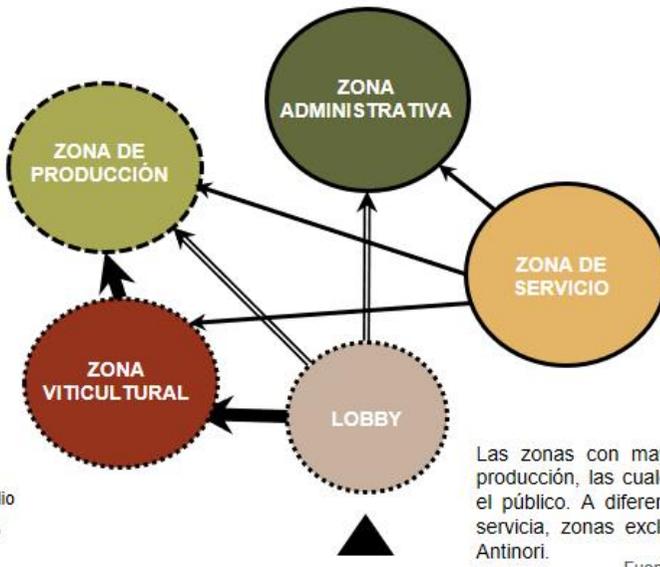


- Leyenda**
- Relación necesaria
  - - - Relación
  - ▲ Acceso

El ingreso se define por las terrazas el cual con lleva al lobby, posteriormente a una zona de espera, adjunta a la zona de administración; para ingresar a la zona viticultural, donde se encuentra el museo, galería y el auditorio, debe registrarse en la recepción, se puede ingresar a la zona de producción mediante pasarelas desde la zona viticultural.

Fuente: Elaboración propia

### FLUJOGRAMA



- Leyenda**
- ➔ Flujo alto
  - ⇒ Flujo medio
  - Flujo bajo
  - ▲ Acceso

Las zonas con mayor flujo: Zona viticultural y zona producción, las cuales son visitadas y aptas para todo el público. A diferencia de las zonas administrativa y servicia, zonas exclusivas del personal de la bodega Antinori.

Fuente: Elaboración propia

### ORGANIGRAMA



Fuente: Elaboración propia

#### ZONAS PRIVADAS

Oficinas



#### ZONAS PÚBLICAS

Lobby/Recepción



#### Museo



#### ZONAS SEMIPRIVADAS

Producción



Fuente: www.booking.com

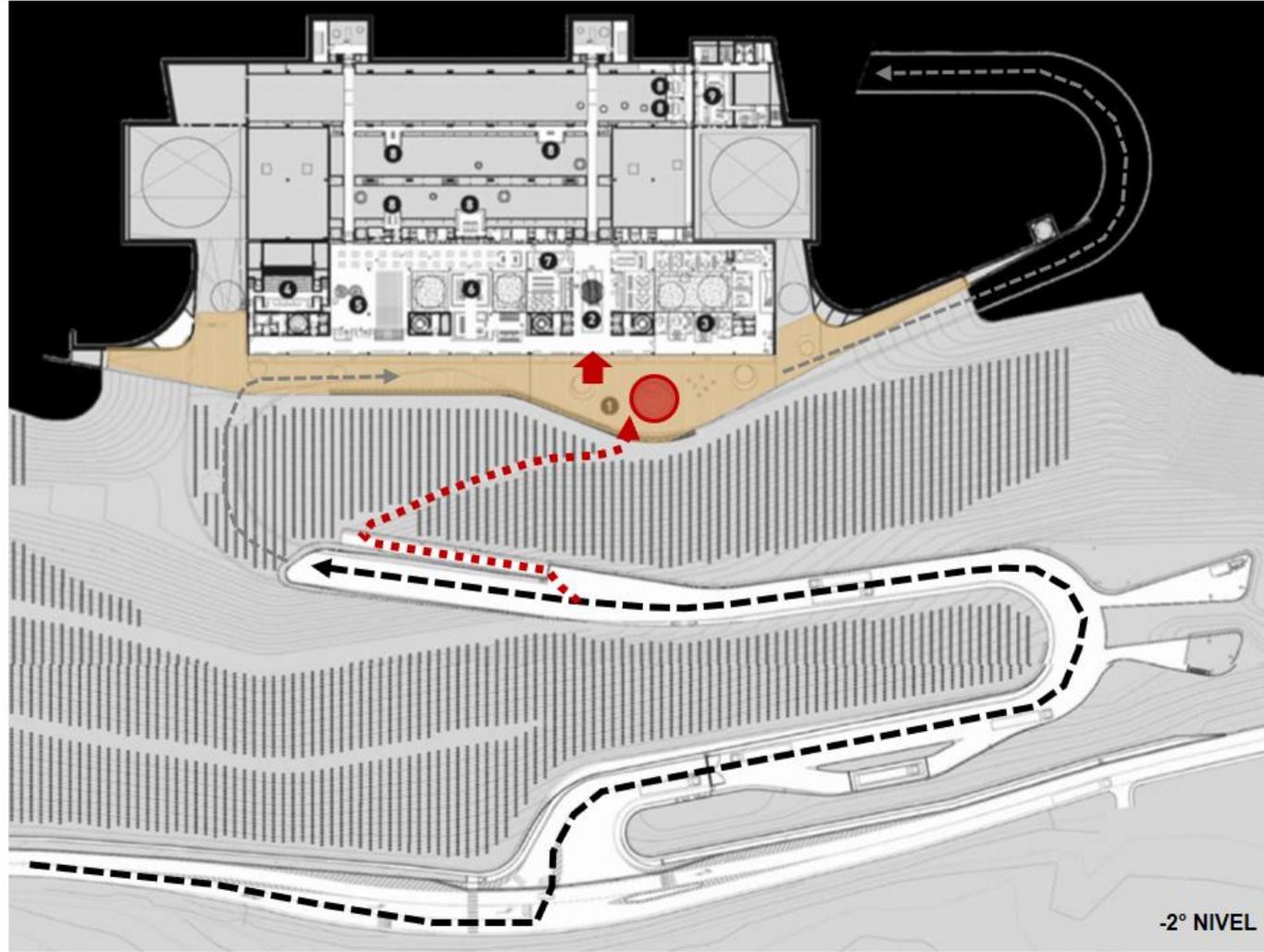
#### Bodega



Fuente: www.booking.com

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 10
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: CIRCULACIÓN

## ACCESOS



- Leyenda**
- Ingreso principal
  - Ingreso vehicular visitantes/servicio
  - Ingreso peatonal visitantes
  - Escalera principal

Debido al tratamiento paisajístico, se opta por una solución enterrada del proyecto, que une todo el proyecto bajo sus cubiertas ajardinadas, conectadas mediante una gran escalera principal que a la misma vez sirve de iluminación. Sus terrazas comunican con el exterior y se convierten en grandes balcones que se relacionan con el entorno para enmarcar el espectacular paisaje.

Fuente: www.wikiarquitectura.com

### Ingreso



Fuente: Google Maps



Fuente: Google Maps

El ingreso a la bodega se realiza por la terraza, la cual sirve de ambiente previo en el cual al llegar a este punto se puede observar todo el paisaje.



Fuente: Google Maps

### Escalera principal



Fuente: Google Maps



Fuente: Google Maps

La escalera es uno de los atractivos arquitectónicos, cumple la función de unir los 3 niveles.

### Ingreso vehicular visitantes / servicio

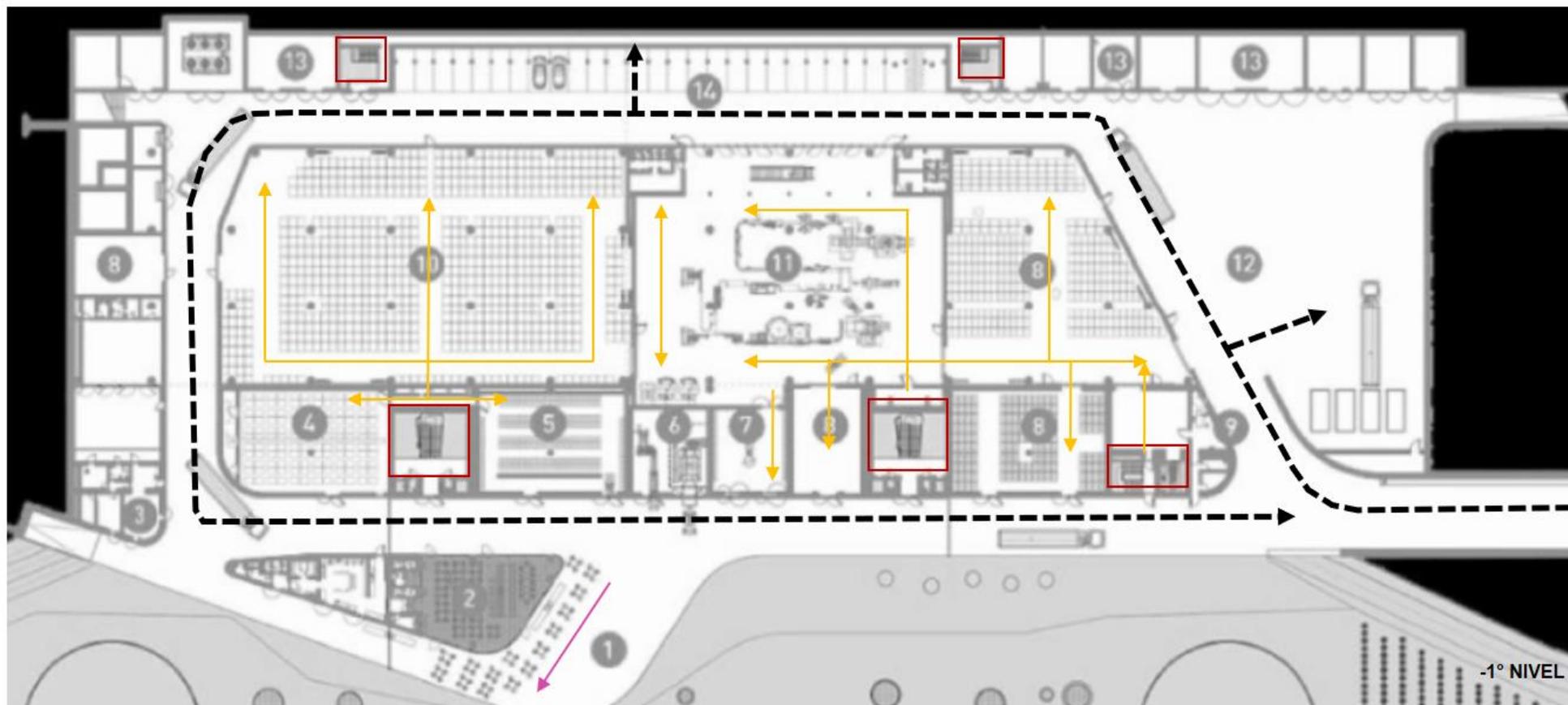


Fuente: Google Maps

Mediante el ingreso vehicular, los visitantes y turistas se dirigen a un estacionamiento tipo plaza en el cual también termina el recorrido planeado por la bodega.

Por otro lado, los vehículos de abastecimiento o de repartición se encuentran en otro nivel inferior.

CIRCULACION HORIZONTAL



-1º NIVEL

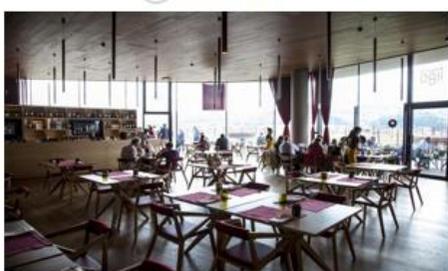
2 Restaurante

6 Tolva

11 Embotellamiento

Fuente: www.wikiarquitectura.com

- Leyenda**
- Circulación vehicular de servicio
  - Circulación de visitantes
  - Circulación de servicio
  - Circulación vertical



Fuente: TripAdvisor



Fuente: TripAdvisor



Fuente: TripAdvisor

La circulación en el nivel -1 es exclusivamente para el personal de servicio, encargado del proceso del vino, además de la circulación vehicular de servicio de carga y descarga y recojo de desechos residuales, la cual recorre todo el núcleo de producción de vino. En este nivel se encuentra el restaurante "Antinori", el cual le da la espalda a todo este proceso y se centra en visualizar el paisaje.



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 12
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: CIRCULACIÓN

## CIRCULACION HORIZONTAL

### 4 Auditorio



Fuente: TripAdvisor

### 8 Sala de Cata

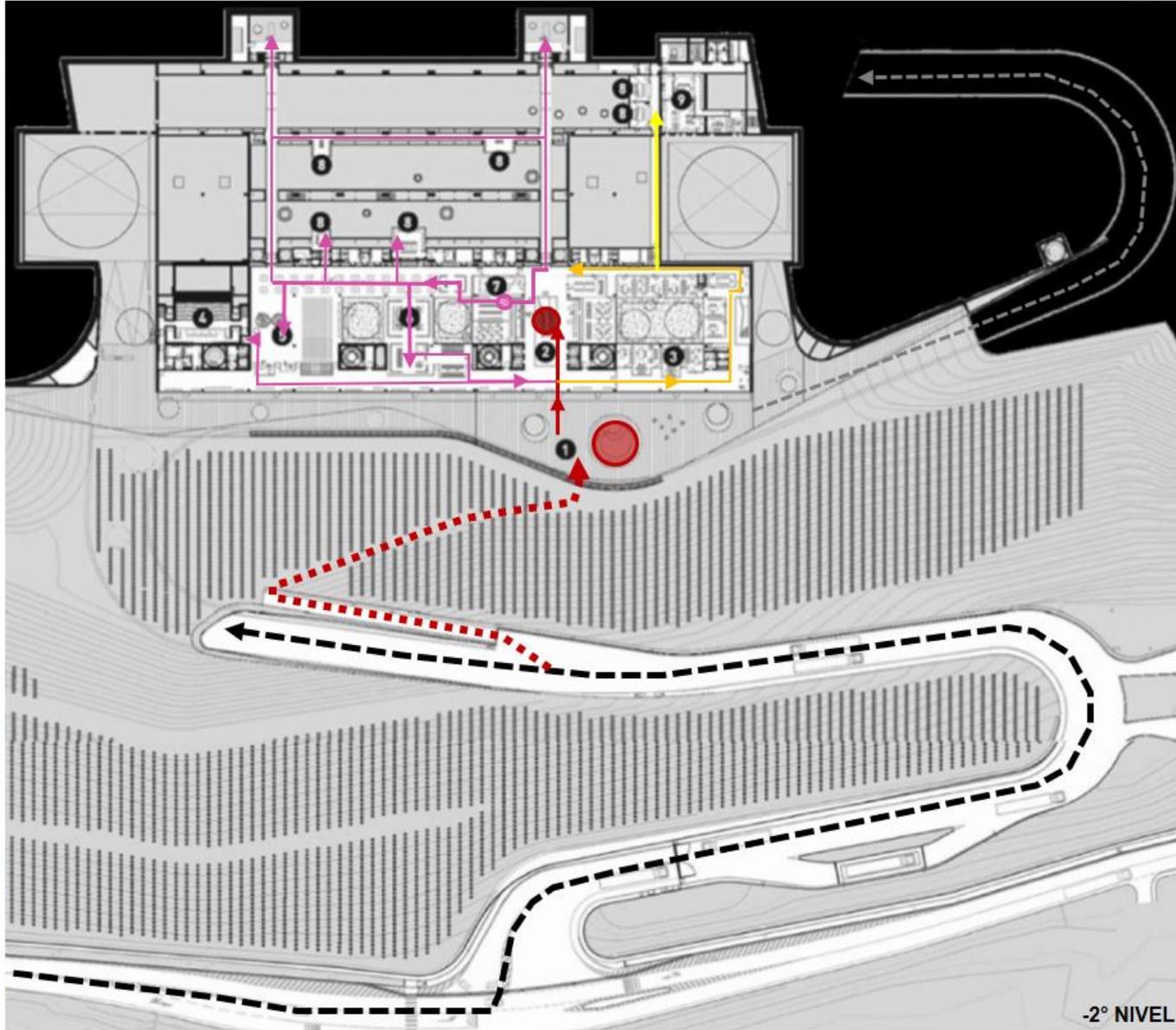


Fuente: TripAdvisor

### 5 Museo



Fuente: TripAdvisor



-2° NIVEL

Fuente: www.wikiarquitectura.com

### 2 Lobby/Recepción



Fuente: TripAdvisor

### 6 Tienda



Fuente: TripAdvisor

La circulación es compleja debido a que en este nivel se combinan varios usos como: la zona administrativa, zona cultural y zona de producción (laboratorio, sala de cata). La circulación desciende desde el punto más bajo de la parcela hasta llegar a la bodega donde atraviesa la planta productiva hasta llegar a las estancias de la planta superior, como restaurante, auditorio, museo y punto de venta. Cabe destacar también los patios circulares, las conexiones verticales entre plantas del edificio que permiten su iluminación y ventilación natural.

#### Legenda

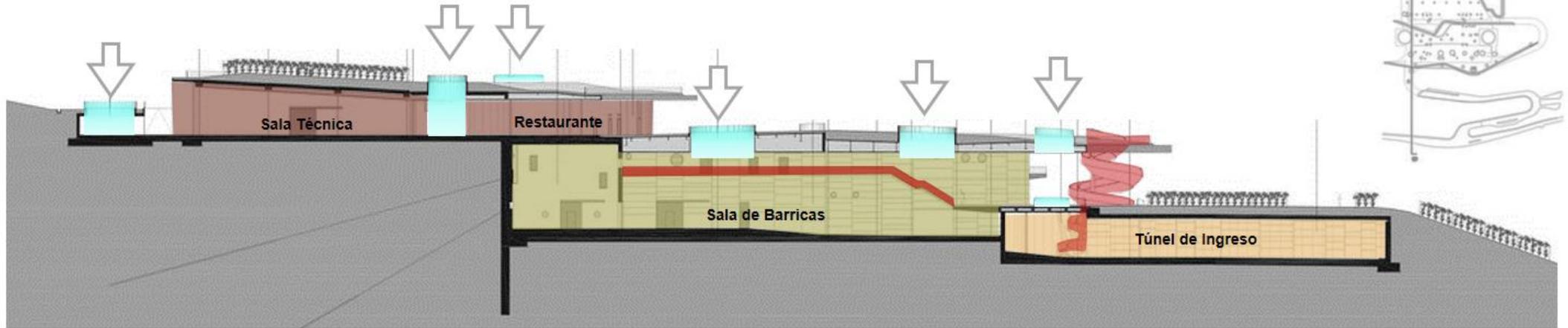
- Circulación vehicular
- Circulación peatonal / Ingreso
- Circulación de visitantes
- Circulación de servicio

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 14
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: CIRCULACIÓN

### CIRCULACION VERTICAL



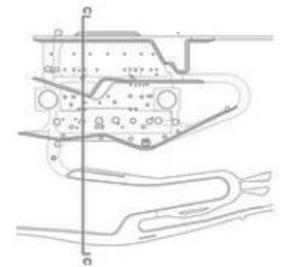
Fuente: [www.wikiarquitectura.com](http://www.wikiarquitectura.com)



Fuente: [www.espaciosvives.es](http://www.espaciosvives.es)

Fuente: [www.espaciosvives.es](http://www.espaciosvives.es)

La lectura del corte arquitectónico del edificio revela que la disposición alimétrica sigue tanto el proceso de producción de las uvas que descienden (como por gravedad) - desde el punto de llegada, a los tanques de fermentación a la bóveda subterránea - y el de los visitantes que al contrario ascienden desde el aparcamiento a la bodega y los viñedos, a través de las áreas de producción y exhibición con la prensa, la zona donde se añeja el vinsanto, para finalmente llegar al restaurante y el piso que aloja el auditorio, el museo, las áreas de degustación de vinos y el punto de venta.

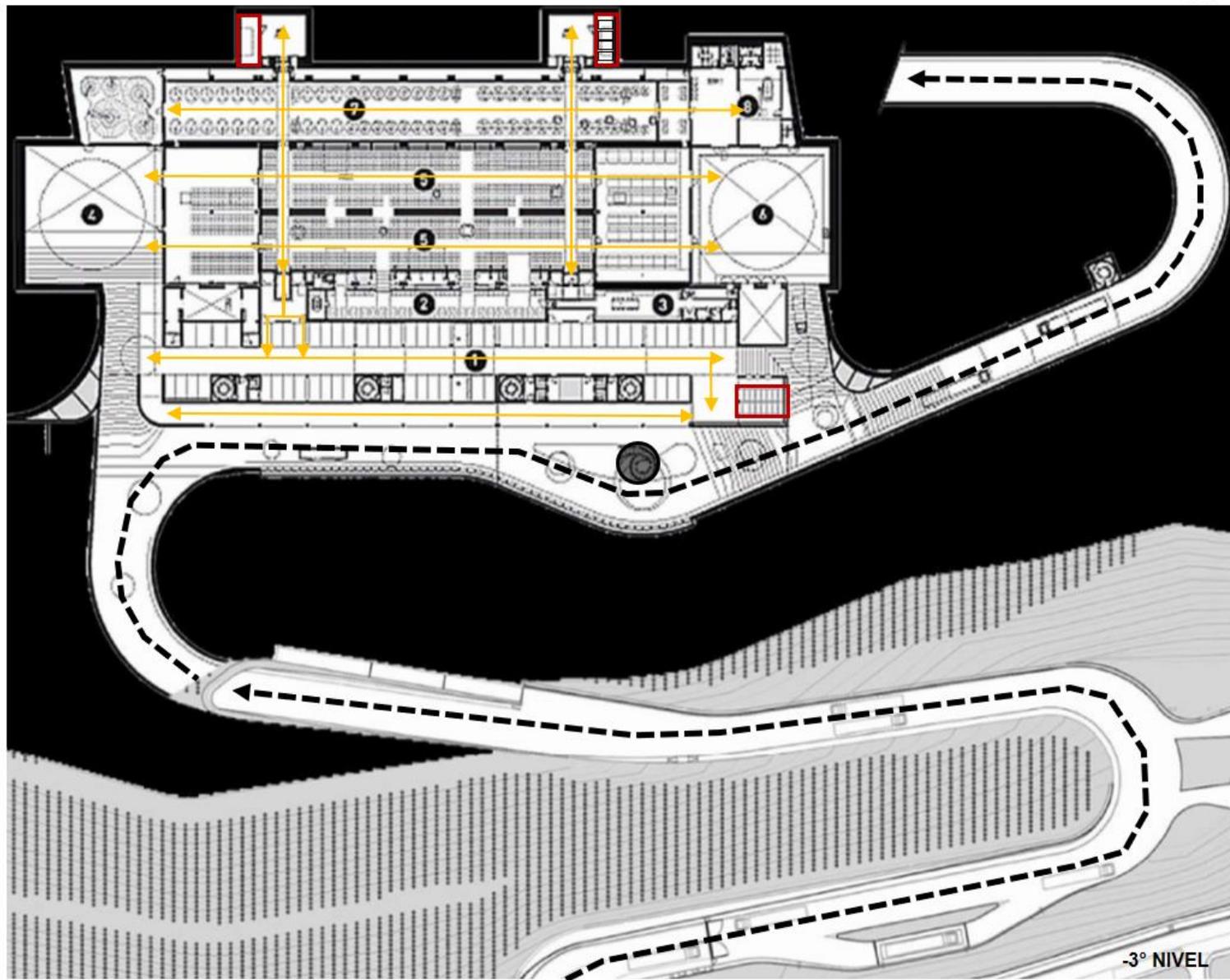


Fuente: [www.wikiarquitectura.com](http://www.wikiarquitectura.com)

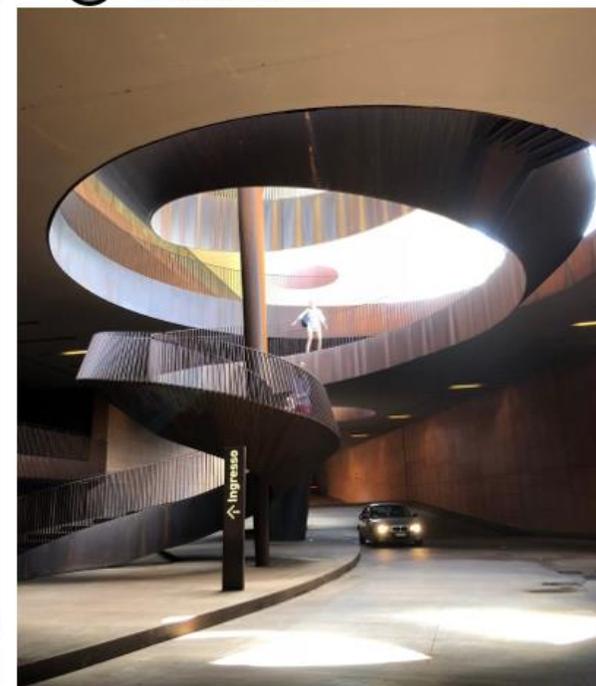
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



CIRCULACION HORIZONTAL



● Túnel de Ingreso



5

7

Fuente: TripAdvisor



Fuente: TripAdvisor



Fuente: TripAdvisor

La circulación del nivel -3 no es apta para los visitantes, es dedicado para el personal, el cual se encarga de la limpieza, abastecimiento y organización de todos y cada uno de los procesos de crianza y elaboración del vino.

Legenda

- ← Circulación vehicular visitante / servicio
- Circulación de servicio

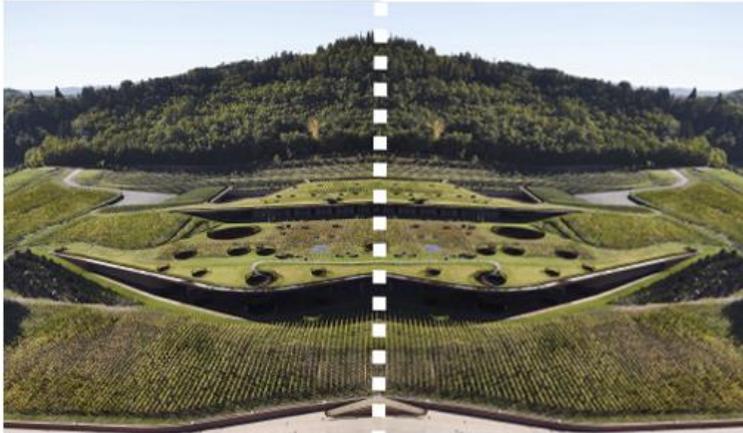
Fuente: www.wikiarquitectura.com



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 16
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: PRINCIPIOS ORDENADORES

## SIMETRÍA

“Distribución y organización equilibradas de formas y espacios equivalentes en lados opuestos de una recta o plano de separación, o respecto a un centro o un eje.” (Ching,2006)



El edificio cumple con el principio de simetría, ya que al convertirlos en lados opuestos estos concuerdan, de esta manera se refleja el estilo del arquitecto de querer pasar desapercibido toda la volumetría.

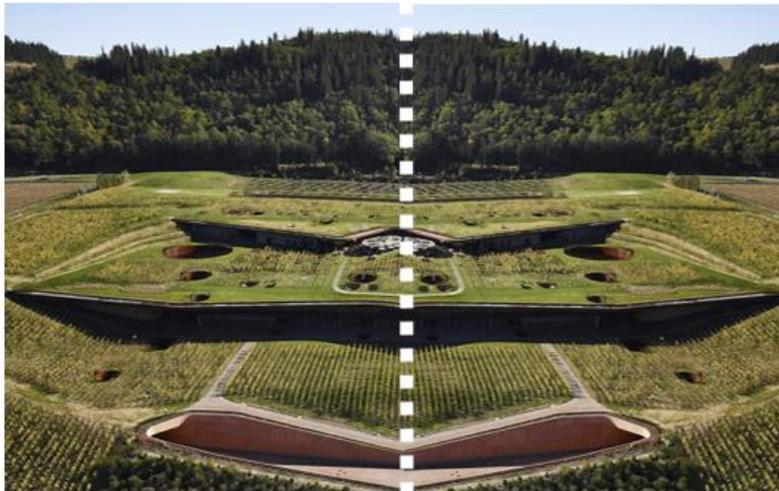


Fuente: www.archeaassociati.com

Es impresionante pues el edificio queda prácticamente escondido en una gran colina con dos ranuras cortadas en el suelo de un viñedo.

La construcción tuvo que ser llevado a cabo en completa armonía con el paisaje, por lo que se decidió plantar un viñedo que cubre todo el edificio.

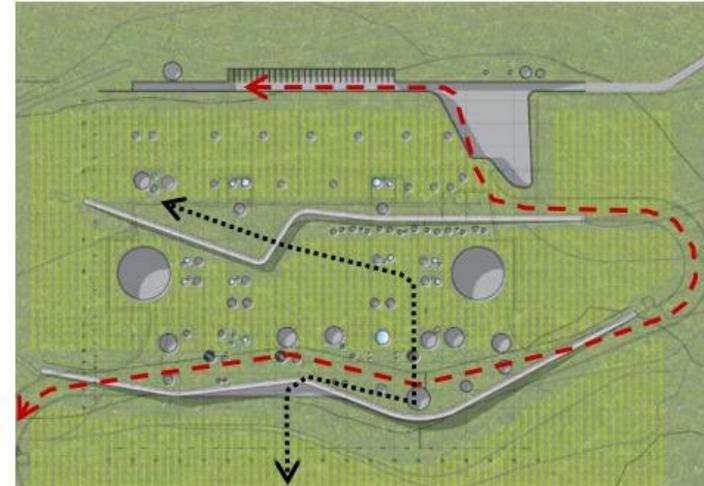
Observados con detenimiento, como parte del conjunto al que pertenecen, ofrecen al espectador la posibilidad de contemplar la forma única que se muestra casi invisible ante el entorno y el paisaje, entre la libertad de actuar del arquitecto y la función social de la arquitectura.



Fuente: www.archeaassociati.com

## EJE

“Recta definida por dos puntos en el espacio en torno a la cual cabe disponer formas y espacios de manera simétrica y equilibrada” (Ching,2006)



La obra esta conformada por dos ejes principales: Uno que recorre todas las actividades realizadas por los trabajadores y visitantes, el otro eje marcado por el recorrido vehicular de servicio y de visitantes.

Leyenda



Fuente: Archidaily

## JERARQUÍA

“Articulación de la relevancia o significación de una forma o un espacio virtud de su dimensión, forma o situación relativa a otras formas y espacios de la organización” (Ching,2006)

En definitiva la forma que tiene mas relevancia en el edificio son las formas sinuosas que se pierden con el paisaje de fondo.

La obra de Archea Associati rompe las formas tradicionales de la arquitectura y tiene un diferente lenguaje formalmente más complejo.

La cubierta se convierte en un elemento natural más, siendo el único paramento visible del edificio pero que por su composición pasa prácticamente inadvertido fusionándose con el paisaje.

La forma jerárquica se encuentra en la terraza, la cual tiene un espacio más amplio de contemplación en donde se encuentra el elemento más resaltante que es la escalera principal.



Fuente: www.wikiarquitectura.com

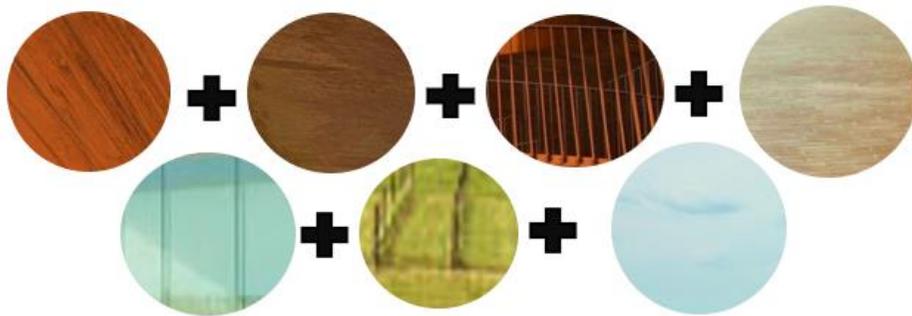
## ENVOLVENTES



Fuente: Wiki Arquitectura

El objetivo no era construir o diseñar el edificio con techos verdes simplemente para cubrir el edificio, sino añadirle una función, de esta manera, se construyó con él a través de muros de tierra prensada y las cubiertas vegetales que cumplen la función de cultivos de vid, el cual brinda la identidad al edificio de un lugar donde se produce vino.

## TEXTURAS



Las relaciones del conjunto con el contexto, el paisaje, formas, materiales y colores, pretenden reinterpretar estas tradiciones vitivinícolas con las tecnologías actuales, proporcionando para ello una expresión diferente a la cultura contemporánea con las texturas halladas en el contexto y el edificio.

## VOLUMENES



Fuente: Wiki Arquitectura

Los atributos del edificio no resaltan a simple vista, especialmente la escala de las formas planas que la envuelven; estas pasan desapercibido con respecto a su contexto y al usuario.

El carácter novedoso del proyecto se muestra en la enorme cubierta que fusiona el complejo del edificio y que se encuentra perfectamente diseñada desde la entrada al museo y sala de prensa, abriéndose hacia las vistas del entorno.



Fuente: Wiki Arquitectura

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 18
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: COLOR

### PRINCIPALES

Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen a la bodega. En principio, teniendo en cuenta los colores más resaltantes y los cuales forman parte del concepto y la idea. Los colores del paisaje y el área verde forman parte importante, ya que Archea Associati los tuvo en cuenta al momento de diseñar.



Fuente: www.instagram.com

### SECUNDARIOS

Los colores secundarios fueron tomados de vistas de ambientes, que forman parte del edificio, también del paisaje



Fuente: Archidaily

### RELACIÓN COLOR - FORMA



Fuente: Archidaily

La primera opción en la propuesta del proyecto fue tener vidrio como parte de las barandas de las escaleras. Pero contrastando con la ejecución del proyecto se optó por usar acero enroscado en alrededores de la zona, los cuales fueron pintados de color similar a la madera utilizada combinándose con el edificio.



Fuente: Archidaily

Los materiales empelados y las técnicas utilizadas evocarán la tradición local, reforzando la idea de bodega natural que busca sus orígenes con una visión futurista, consiguiendo en la combinación de ambos el éxito. **La terracota, la madera, la tierra prensada**, materiales de origen natural utilizados en el entorno, que apoyados en **elementos de hormigón y acero** corten confluyen a la mimetización de la bodega con el medio rural y el entorno natural que la rodea.

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 19
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: ESPACIAL	INDICADOR: DIMENSIÓN

## PROPORCIÓN

“La proporción, se refiere a la justa y armoniosa relación de una parte con otras o con el todo.”

Fuente: Ching, 2015



“Sistemas de medidas que pretende culminar en la armonía más perfecta.”

Fuente: Ching, 2015

“El propósito de todas las teorías de la proporción es crear un sentido de orden entre los elementos de una construcción visual.”

Fuente: Ching, 2015

Fuente: www.booking.com

El edificio es proporcional, por el hecho que se distingue un conjunto armonioso que ya crea un sentido de orden entre los elementos de visualización.

## ESCALA

“La escala alude al tamaño de un objeto comparado con un estándar de referencia o con el de otro objeto.” Fuente: Ching, 2015

“La escala se apoya en las dimensiones y proporciones del cuerpo humano. Relacionando la proporción de este, con la proporción del espacio en el cual se encuentra. En esta escala el tamaño de la persona es la referencia.” Fuente: Ching, 2015

La obra arquitectónica tiene una **escala humana monumental**, pero debido al emplazamiento esta se encuentra mimetizada en el terreno.

Surge al hacer que el tamaño del espacio sobrepase al requerido por las actividades que se van a desarrollar en él para expresar su grandeza o monumentalidad.



Fuente: www.booking.com

## ALTURAS



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Google Maps

El lobby tiene una doble altura, la cual suele ser provocar una sensación de amplitud en el ambiente que concentra las actividades de recepción, en contraste con la altura convencional del resto del edificio.



Fuente: www.booking.com

El área de producción cuenta con doble altura, en el primer nivel se encuentran las cubas.

En el nivel superior se encuentra la pasarela, la cual puede ser recorrida por los visitantes a fin puedan ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento.

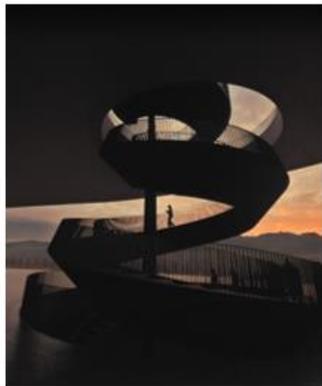
**INTERIOR - EXTERIOR**

Las terrazas en cada nivel es la definición exacta entre la relación entre el interior y el exterior, mediante las grandes mamparas es como estar fuera en el paisaje y los cultivos de vid.



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Las grandes ventanas ubicadas en la fachada permiten una conexión del interior y el exterior con el paisaje y los cultivos de vid, el restaurante comparte parte de esta terraza, la cual permite a los visitantes conectarse con el entorno.



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

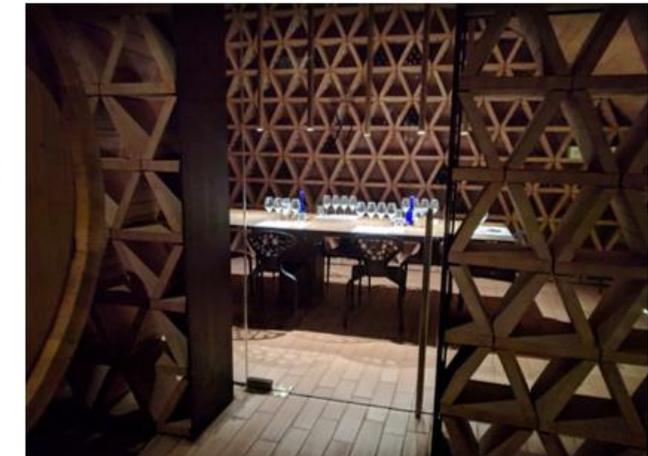
**PÚBLICO - PRIVADO****ÁREA PÚBLICA**

Fuente: [TripAdvisor](https://www.tripadvisor.com)

El diseño de las terrazas en cada nivel cumplen la función de ser puntos estratégicos de contemplación, en algunos casos también son utilizados para eventos como bodas y eventos corporativos. Está área es apta para todos los visitantes, además de ser el previo para ingresar al lobby y/o oficinas.

**ÁREA PRIVADA**

Principalmente las áreas privadas son aquellas utilizadas por el personal encargado de la producción del vino ya sea, enólogos o catadores, también para el personal encargado de limpieza. Pero también hay casos en donde hay ambientes con el mismo uso pero en diferente nivel, uno apto para el visitante y otro exclusivo para los profesionales relacionados al tema; es el caso de las salas de catas.



Fuente: [TripAdvisor](https://www.tripadvisor.com)

Los ambientes que se pueden visitar sin necesidad tomar un tour por la bodega, son:

- El Restaurantes
- Museo
- Auditorio
- Terrazas



Fuente: [www.tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

## MATERIALES

## Acero corten



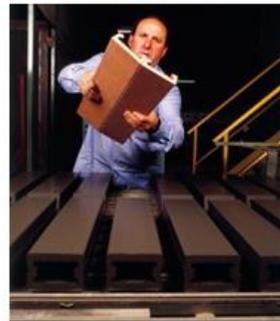
Fuente: Instagram

## Roble y cristal



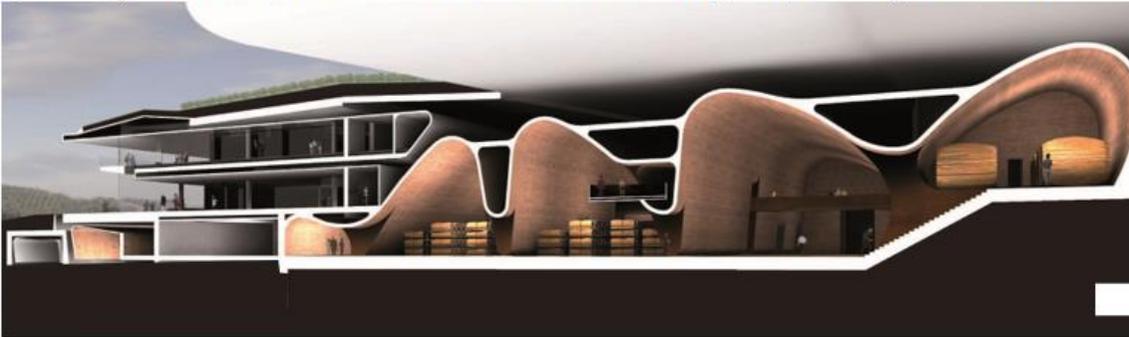
Fuente: Instagram

## Cotto Impruneta



Fuente: Instagram

Los materiales y tecnologías utilizados evocan con simplicidad la tradición local, expresando con simplicidad de la naturaleza buscada en el uso de la arcilla, como en la oportunidad de utilizar la energía natural producida por la tierra para enfriar y aislar el sótano, creando las condiciones climáticas necesarias para la producción y fermentación del vino.



Fuente: Wiki Arquitectura

Los ladrillos de terracota utilizados en el interior del sótano, "cotto de Impruneta", proceden de la provincia de Florencia, ayudan a mantener la temperatura a un nivel constante, perfecto para producir y añejar el vino.



Fuente: www.peri.es



Fuente: www.peri.es

## MÉTODOS

Una escalera helicoidal que parece suspendida en el aire como una viruta, son los ingredientes del paisaje los que inspiraron igualmente las texturas y los materiales del proyecto. Hormigón tintado y acero corten en el exterior, y madera y terracota en el interior.



Fuente: www.peri.es



Fuente: www.peri.es

"La construcción física e intelectual de los pivotes de la bodega sobre los lazos profundos y arraigados de la tierra, crea una relación que es tan intensa y sufrida como para que la imagen arquitectónica se oculte y se mezclan en ella", dice Archea Associati.

El proyecto comenzó su idilio con el terreno mediante dos decisiones funcionales. La primera, servirse de la pendiente de la finca para organizar la producción del vino, que habitualmente requiere crear artificialmente un desnivel, ya que el proceso se desarrolla por gravedad. Y la segunda, enterrar todos los espacios. De esto último se aprovechan especialmente las salas de maceración, que requieren la temperatura constante que la tierra les ofrece. Las áreas de degustación, ligeros volúmenes de vidrio, se asoman ahí en voladizo para impregnarse de la atmósfera que tempera las barricas.

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 22
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA ANTINORI (2012)	DIMENSIÓN: CONSTRUCTIVA/ESTRUCTURAL	INDICADOR: SISTEMA ESTRUCTURAL

### ESQUEMA ESTRUCTURAL

Se excavaron casi 15ha de vides para construir el edificio y posteriormente se volvió a cubrir con la tierra extraída y se volvieron a sembrar las cepas. Como resultado la cubierta forma parte del paisaje de la campiña, se trata de la naturaleza adaptada a la industria que a su vez se reconcilia con su entorno.



Fuente: Wiki Arquitectura

Utilizado sobre todo en las formas circulares, como la impresionante escalera helicoidal de la entrada, una obra de arte de la tecnología. También cobra protagonismo en las curvas del alero que cubre parcialmente la terraza o en los protectores de las escaleras interiores.



Fuente: Wiki Arquitectura

La gran terraza panorámica, de casi 109m2, al otro lado de la pared de cristal de la planta superior, está bajo un techo de formas curvilíneas y es atravesada por la gran escalera helicoidal que asciende desde el parking subterráneo hasta el balcón sobre las viñas.

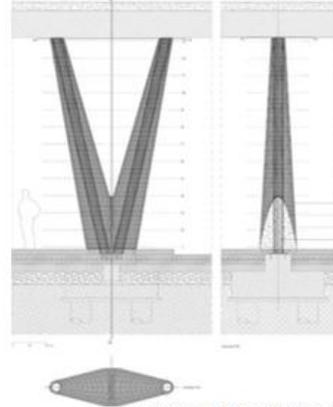


Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

### ELEMENTOS ESTRUCTURALES



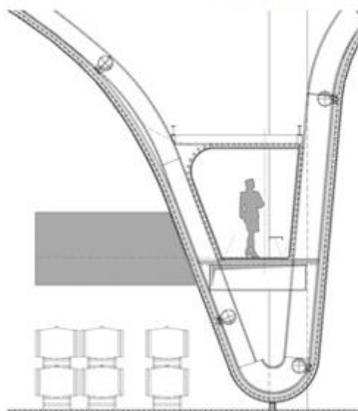
Fuente: Wiki Arquitectura

#### La estructura de Hormigón

Elemento estructural que soporta la gran escalera en forma de caracol, se encuentra en el ingreso vehicular que lleva al nivel donde se encuentra la recepción / lobby.



Fuente: Wiki Arquitectura



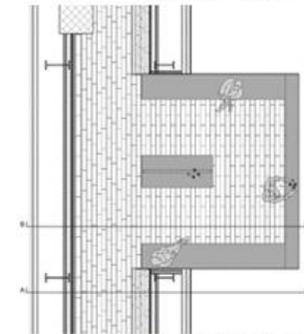
Fuente: Wiki Arquitectura

#### La estructura de acero revestida de "cotto de Impruneta"

El edificio se conforma a través de una serie de elementos estructurales. Que cumplen el rol de columnas que albergan las bodegas de almacenamiento.



Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura



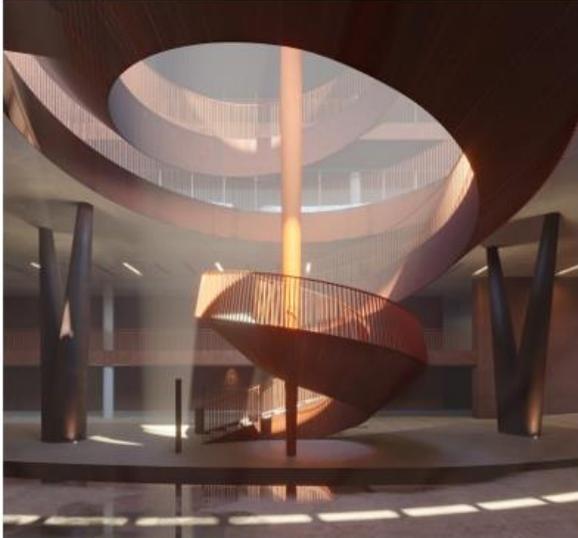
Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: Wiki Arquitectura

## NATURAL

La luz natural es evidente en cada ambiente, debido a las grandes ventanas con las que cuenta la bodega, cada una de estas protegidas del sol por las estructuras y con vistas diferentes.



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Las premisas que el equipo se marcó para desarrollar este proyecto fueron la mejora del entorno y el paisaje, combinando una edificación con el medio rural. Así, la cubierta se convierte en una parcela de tierra donde se cultiva la vid, y que se estratifica en diferentes curvas de nivel que permiten, a su vez, dejar que la luz natural penetre en el interior del edificio a través de un espacio acristalado.

Soluciones simples, recursos naturales y líneas orgánicas. Las oficinas, las áreas administrativas y oficinas ejecutivas, ubicadas en el nivel superior, se paseaban por una secuencia de patio interior iluminado por huecos circulares repartidos por todo el techo. Este sistema también sirve para proporcionar la luz para la casa de huéspedes y la vivienda del cuidador.

## ARTIFICIAL



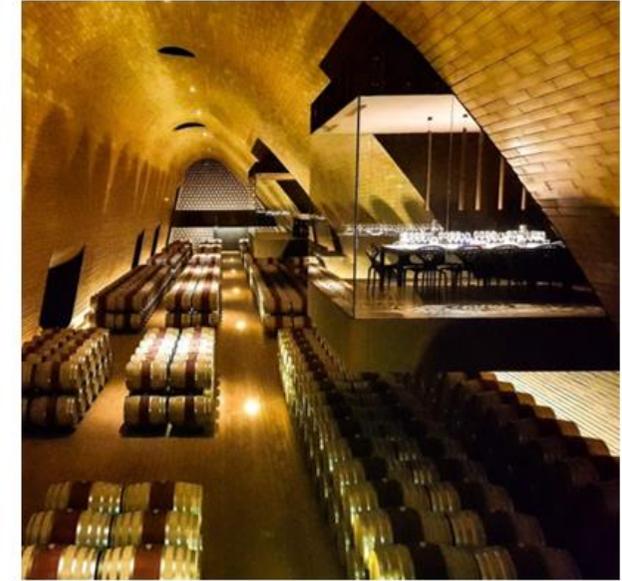
Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Las zonas más oscuras como los son la zona de producción, sala de cata, sala de degustación, bodega. Se utiliza puntos de luz artificial en puntos estratégicos para que el ambiente siga manteniendo calidez.



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

En niveles inferiores, de forma aislada, el vino madura en barricas al calor y la oscuridad de la secuencia de bóvedas de terracota.



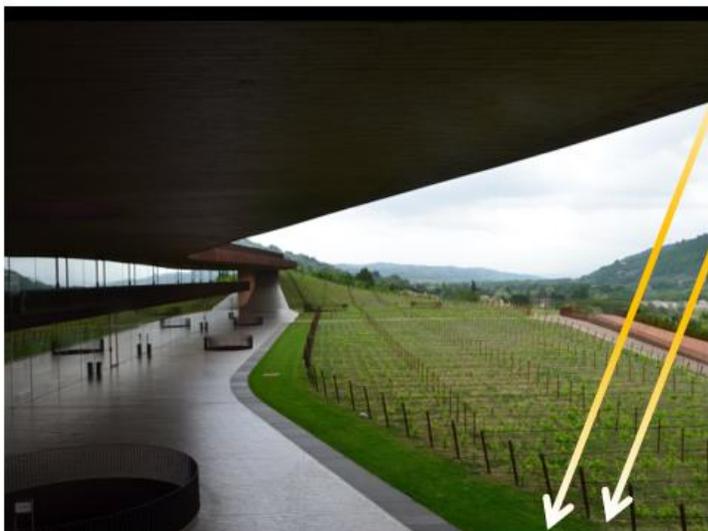
Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Estos ladrillos ayudan además a mantener una temperatura óptima en el interior para la crianza del vino, manteniendo a las bodegas subterráneas aisladas del exterior.



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

**LATITUD- LONGITUD**



Fuente: www.archdaily.com

La finalidad de las terrazas no solamente incide en un espacio de contemplación, si no va más allá de ser una barra contra los malestares que causa el sol.

**LATITUD:** 43° 61' 30"  
**LONGITUD:** 11° 19' 34"  
**AZIMUT:** 285.92°

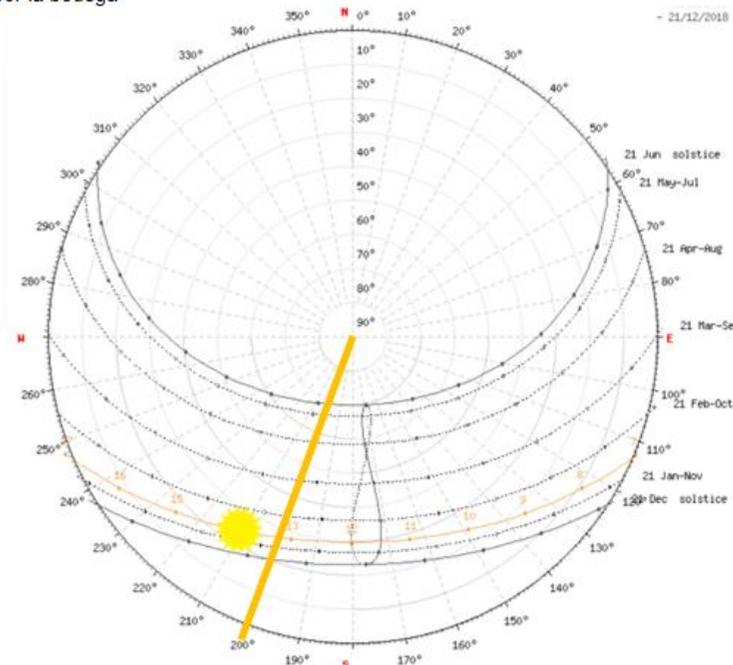
La luz solar ingresa por los grandes pozos de luz y cumple la función de iluminar los ambientes, debido a que se encuentran bajo tierra.



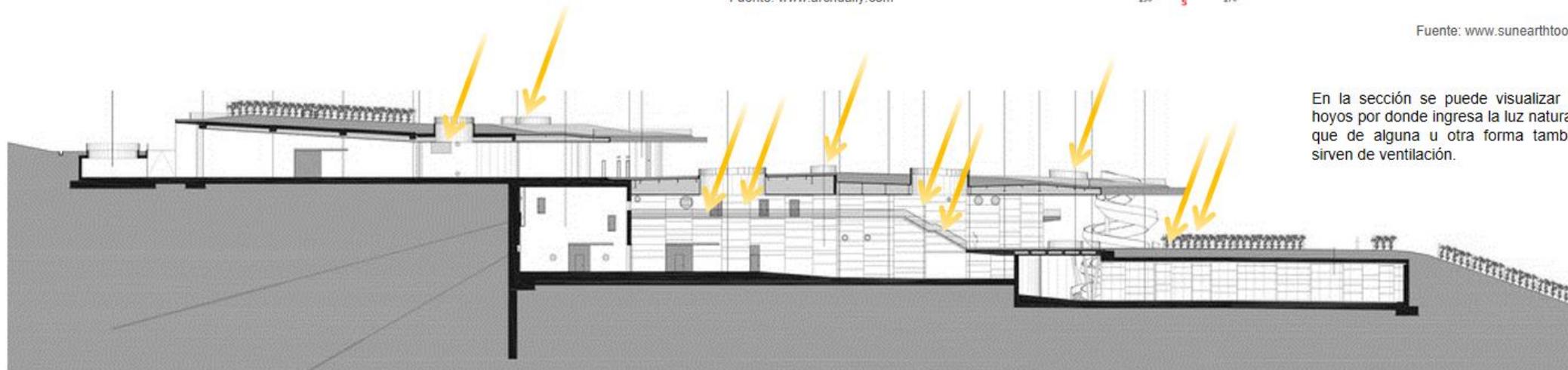
Fuente: www.archdaily.com

**CARTA SOLAR**

Se determinaron las zonas horarias de 13.00 hr. porque es el horario establecido en el tour por la bodega



Fuente: www.sunearthtools.com



En la sección se puede visualizar los hoyos por donde ingresa la luz natural y que de alguna u otra forma también sirven de ventilación.

Fuente: WikiArquitectura

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 26
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (2006)	FICHA RESUMEN	INDICADOR: ---

DIMENSIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN SEMIÓTICA / SIMBÓLICA	DIMENSIÓN CONTEXTUAL	DIMENSIÓN FUNCIONAL	DIMENSIÓN FORMAL	DIMENSIÓN ESPACIAL	DIMENSIÓN CONSTRUCTIVA	DIMENSIÓN TECNOLÓGICA AMBIENTAL
<p>El objetivo del proyecto ha sido fusionar el edificio y el paisaje rural, el complejo industrial parece formar parte de este último gracias al techo, que se ha convertido en un terreno cultivado con vid, interrumpido, a lo largo del contorno de líneas, por dos cortes horizontales que dejan pasar la luz al interior y proporcionan a los que están dentro del edificio una vista del paisaje a través de la construcción.</p> 	<p>La idea de llegar al edificio mediante un recorrido vehicular por el cual puedes percibir los olores del cultivo de vid, contemplar el paisaje y los viñedos subiendo de nivel hasta llegar a el punto más alto, el cual es la edificación, sus terrazas y techos recorribles.</p> 	<p>Pese a ocupar una parcela de relativa proximidad al núcleo poblacional, no presenta relación formal con él, de tal modo que gracias a la imponencia del medio natural en el que se inscribe, es ejemplo de arquitectura paisajística. Con sus estrategias proyectuales consigue mejorar el paisaje fusionándose con él dando la impresión de estar o pertenecer a él.</p> 	<p>El edificio revela que la disposición alimétrica sigue tanto el proceso de producción de las uvas que descienden (como por gravedad) - desde el punto de llegada, a los tanques de fermentación a la bóveda subterránea - y el de los visitantes que al contrario ascienden desde el aparcamiento a la bodega y los viñedos.</p> 	<p>Es impresionante pues el edificio queda prácticamente escondido en una gran colina con dos ranuras cortadas en el suelo de un viñedo.</p> <p>La construcción tuvo que ser llevado a cabo en completa armonía con el paisaje, por lo que se decidió plantar un viñedo que cubre todo el edificio.</p> 	<p>Los grandes espacios y dobles alturas en los ambientes generan sensaciones distintas. El área de producción cuenta con doble altura, en el primer nivel se encuentran las cubas.</p> <p>En el nivel superior se encuentra la pasarela, la cual puede ser recorrida por los visitantes a fin puedan ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento.</p> 	<p>Se excavaron casi 15ha de vides para construir el edificio y posteriormente se volvió a cubrir con la tierra extraída y se volvieron a sembrar las cepas. Como resultado la cubierta forma parte del paisaje de la campiña, se trata de la naturaleza adaptada a la industria que a su vez se reconcilia con su entorno.</p> 	<p>La finalidad de las terrazas no solamente incide en un espacio de contemplación, sino que no va más allá de ser una barra contra los malestares que causa el sol. La luz solar ingresa por los grandes pozos de luz y cumple la función de iluminar los ambientes, debido a que se encuentran bajo tierra.</p> 



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 1
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	PRESENTACIÓN DE LA OBRA ARQUITECTÓNICA	INDICADOR:



**BODEGA NAVARRO CORREAS**  
ARGENTINA

Fuente: [www.marriott.com](http://www.marriott.com)



**DATOS TÉCNICOS**

ARQUITECTO: AFT Arquitectos  
UBICACIÓN: Agrelo, Mendoza, Argentina  
ÁREA: 12.400 m<sup>2</sup>  
AÑO: 2009

**OBRAS REPRESENTATIVAS DE AFT ARQUITECTOS**



Casa Naranja  
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)



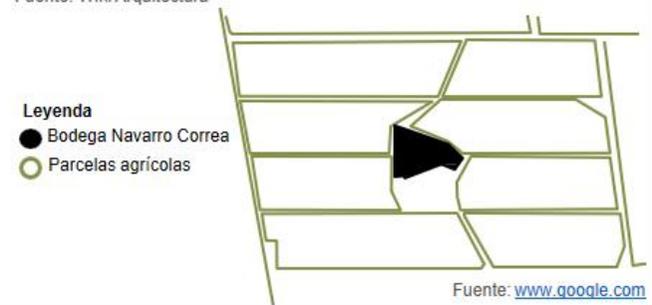
Sede Benito Roggio  
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

AFT Arquitectos  
Fuente: [www.aftarquitectos.com.ar](http://www.aftarquitectos.com.ar)

**UBICACIÓN**

El proyecto se encuentra ubicado en Argentina al norte de la Provincia de Mendoza en la ciudad de Agrelo.

Fuente: Wiki Arquitectura



Fuente: [www.google.com](http://www.google.com)

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 2
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: IDEA / REALIZACIÓN ARTE - CIENCIA

### CONCEPTO - TEORÍA



Imagen 06

Fuente: [www.antoniofunes.com](http://www.antoniofunes.com)

**aft** | Arquitectos  
ATELMAN | FOURCADE | TAPIA

Crear un espacio idóneo donde elaborar las líneas más exclusivas de vino.



Construir un edificio icono dentro de la vitivinicultura mundial.



Imagen 07

Fuente: [www.aftarquitectos.com.ar](http://www.aftarquitectos.com.ar)

Presenta la última tecnología enológica, a la vez que se materializa como un hito capaz de convertirse en una imagen novedosa e icónica, indiscutiblemente reconocible como identidad de una bodega.

### IDEA RECTORA

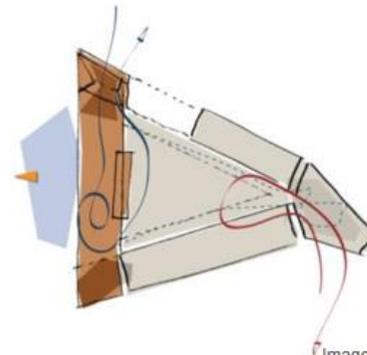


Imagen 08

Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

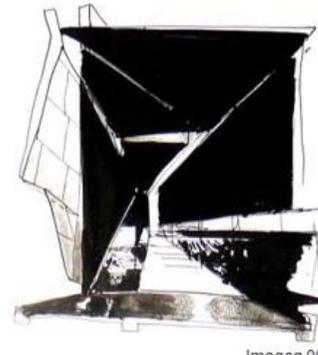


Imagen 09

Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)



Imagen 10

Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

Se basaron en el mundo vitivinícola de hoy que tiene el objetivo de producción industrial combinado con el conglomerado de pequeños detalles que construyen la identidad de una bodega y los vinos que produce.

### CONCRETIZACIÓN DE IDEA

La industria del vino genera admiración. Por un lado, el proceso es conceptualmente simple con siglos de tradición, pero hoy en día alcanza niveles sorprendentes de sofisticación al prestar atención incluso a los detalles más pequeños. Por otro lado, es una actividad que mezcla la pasión que exigen las tradiciones artesanales, con la excelencia y la profesionalidad que exigen las actividades industriales.



Imagen 11

Fuente: [www.navarrocorrea.es](http://www.navarrocorrea.es)

BODEGA  
*Navarro Correas*

Imagen 12

Fuente: [www.navarrocorrea.es](http://www.navarrocorrea.es)

Toda su estructura está pensada con el objetivo de generar el menor impacto ambiental y ecológico al entorno que la rodea. Desde su orientación, que permite captar la mayor cantidad de rayos de luz durante el día sin incrementar la temperatura interna, hasta el uso de materiales nobles.

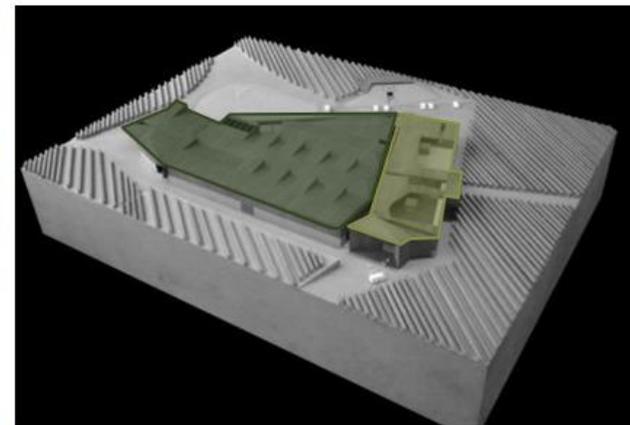


Imagen 13

Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

El proyecto se dividió en dos etapas constructivas.

La primera etapa, finalizada en Mayo de 2009 alberga los sectores de carácter industrial:

- .Sector de Vendimia
- .Naves de tanques de fermentación
- .Área de crianza en botella
- .Depósitos
- .Sectores de logística y transporte

La segunda etapa comprende:

- .Barricas principal
- .Sector de turismo y visitantes
- .Oficinas administrativas.

#### Leyenda

- Bodega Navarro Correa
- Parcelas agrícolas

**SUPERFICIE**



En cuanto al relieve de Mendoza, la provincia presenta tres zonas geográficas claramente diferenciadas:  
 \*La Cordillera Principal que disminuye de en altura de norte a sur, sirve de límite con el vecino país Chile y en ella se encuentran La Cordillera de los Andes y el pico más alto de Sudamérica con 6.960 msnm  
 \*La Cordillera Frontal cuyas altitudes oscilan entre los 5000 y 6000 msnm.  
 \*La Pre cordillera cuya altitud máxima es de 3452 msnm en el Cerro Pelado.

Fuente: [www.mendoza.travel.com](http://www.mendoza.travel.com)

**CLIMA**

Mendoza, Argentina

Despejado, con intervalos nubosos

Prob. De precipitaciones: 0%  
 Humedad: 59%  
 Viento a 3 km/h

El clima es templado continental y seco, con importantes oscilaciones de las temperaturas a lo largo de todo el año.

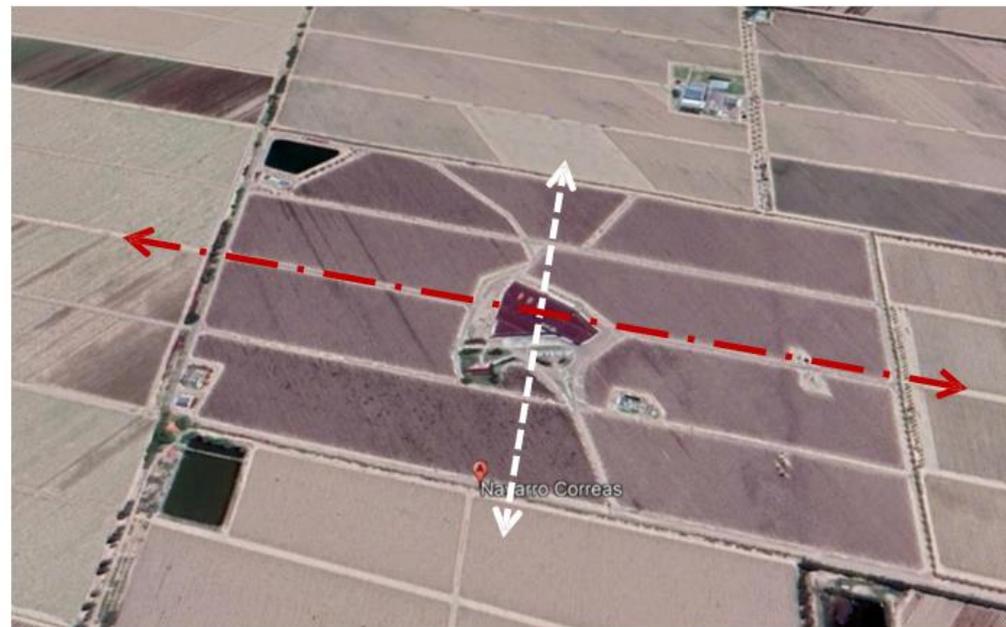


Cada estación tiene su particularidad pero, en general, el clima mendocino se caracteriza por su sol radiante.

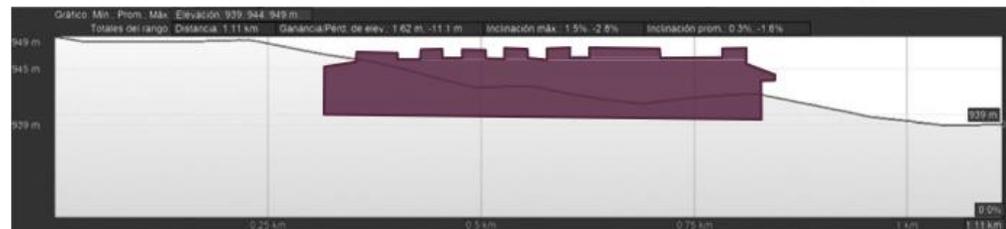
Fuente: [es.weatherspark.com](http://es.weatherspark.com)



**TOPOGRAFIA**



Fuente: Google Earth



Fuente: Google Earth

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 4
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

## USUARIO



Fuente: Instagram

"El vino en España forma parte de su cultura e historia, pero también de tradiciones milenarias. Las viñas son, sin duda alguna, uno de los paisajes más característicos de nuestra geografía y no es para menos ya que es el país con más extensión de viñedo del mundo." Pero sin duda, el público conocedor del mundo del vino es el que más disfruta de esta visita.

Fuente: [www.fundacionlenqua.com](http://www.fundacionlenqua.com)

## ASPECTOS CULTURALES



Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

Navarro Correas es la principal productora vitivinícola de Argentina. Y la bebida característica de una región forma parte insustituible de la experiencia gastronómica y potencia la cocina y los maridajes al servir un plato. Y es que el buen beber va de la mano del buen comer. Pero además, en 2005, la provincia ingresó a la red global de las **Great Wine Capitals**, y el impulso del turismo del vino le dio un destacado crecimiento a la gastronomía. Tal es así que hoy son varios los restaurantes mendocinos recomendados por la prestigiosa e internacional **Guía Michelin**. Además, Booking ubica a la provincia, 2da en el ranking de destinos gastronómicos de Argentina, después de Ciudad de Buenos Aires. Enmarcadas por la belleza de los viñedos o alcanzadas por la ciudad, más de 140 bodegas mendocinas abren sus puertas al turismo con degustaciones, arte y cultura, paseos en bicicleta y cabalgatas entre viñedos, alojamientos en posadas y spas temáticos, en busca de ofrecer una vivencia única.

Fuente: [www.elmundo.es.com](http://www.elmundo.es.com)

## ASPECTOS ECONÓMICOS



Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

La firma Diageo, propietaria la marca, informó que la inversión prevista es de 14 millones de dólares, correspondiendo el 70 por ciento a la adquisición de tierras, viñedos e infraestructura edilicia, mientras que el resto se destinará a adquirir tecnología de punta. La capacidad productiva actual es de 1.500.000 litros en tanques de acero inoxidable, con posibilidad de alcanzar los cuatro millones de litros.



Fuente: Instagram

La bodega Navarro Correas busca fuentes de ingreso en eventos de difusión los cuales les genera ingresos extra y que mucha más gente se deleite de su producto. Además de participar en eventos de beneficio para diferentes situaciones de esta manera contribuye a la sociedad mediante la venta de vinos.



Fuente: [www.enoturismodeargentina.es](http://www.enoturismodeargentina.es)



Fuente: [www.ecocuyo.com](http://www.ecocuyo.com)

**EMPLAZAMIENTO**



Imagen 10

Fuente: [www.navarrocorreas.com](http://www.navarrocorreas.com)

Ubicado en el centro de un viñedo de 50 hectáreas, está destinado a albergar la producción de los vinos en un edificio con una superficie de poco más de 15.000 m<sup>2</sup>. Se emplaza en medio de una zona agrícola, el objeto arquitectónico no tiene relación con la ciudad.

**PERFIL URBANO**



Imagen 11

Fuente: [www.antoniofunes.com](http://www.antoniofunes.com)

El perfil del edificio se funde con las vistas de la cordillera de Mendoza. Esta decisión, lejos de ser una falla, es una cualidad que agrega legitimidad al proyecto.

**APROXIMACIÓN**



Fuente: Google Maps

**Leyenda**

- Ingreso Peatonal
- Bodega Navarro Correas
- Escuela Arturo Jauretche

Tomando como punto de referencia la escuela Arturo Jauretche, se puede llegar a la bodega en 8 min en auto y 45 min a pie.

**ACCESIBILIDAD**



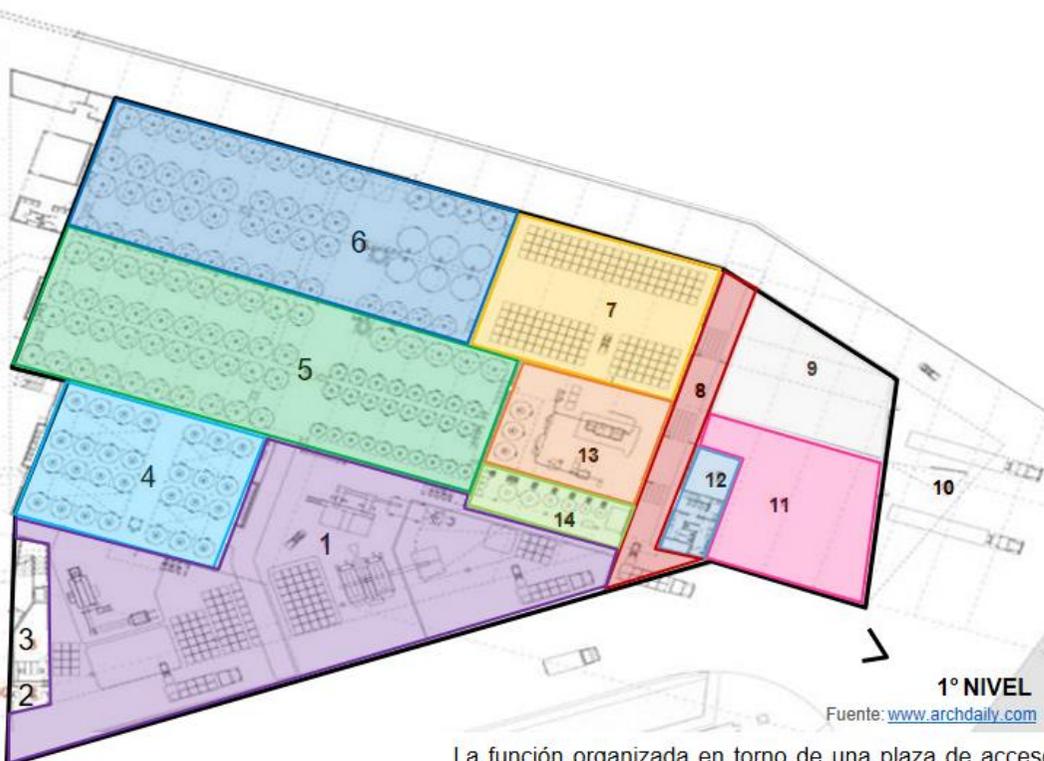
Fuente: Google Maps

**Leyenda**

- Ingreso Peatonal
- Calle Cobos

El proyecto se ubica en medio de viñedos, a cierta distancia de la zona urbana, lo cual hace que se encuentre alejado de esta. Pero a la vez cuenta con una vía asfaltada que brinda mayor facilidad de acceso.

## LISTA DE AMBIENTES ÁREAS



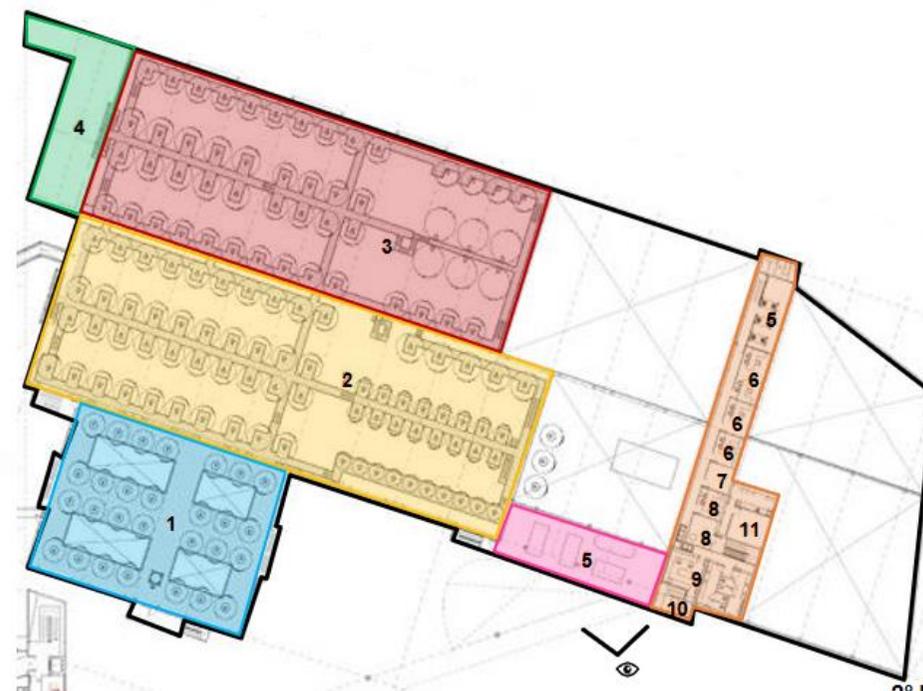
1° NIVEL

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

## Leyenda

1. Galería y recepción y vendimia
2. Control guardia
3. Taller de mantenimiento
4. Sala de tanques Nave 1
5. Sala de tanques Nave 2
6. Sala de tanques Nave 3
7. Estiba de botellas sin vestir
8. Galería de servicio
9. Depósito de productos
10. Sector de carga de productos terminados
11. Depósito de insumos
12. Insumos especiales
13. Fraccionamiento
14. Área de servicios de bodega

La función organizada en torno de una plaza de acceso triangular, se disponen dos volúmenes con las funciones de vendimia y fermentación, el sector de guarda en barricas y el área de crianza en botellas.

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

2° NIVEL

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

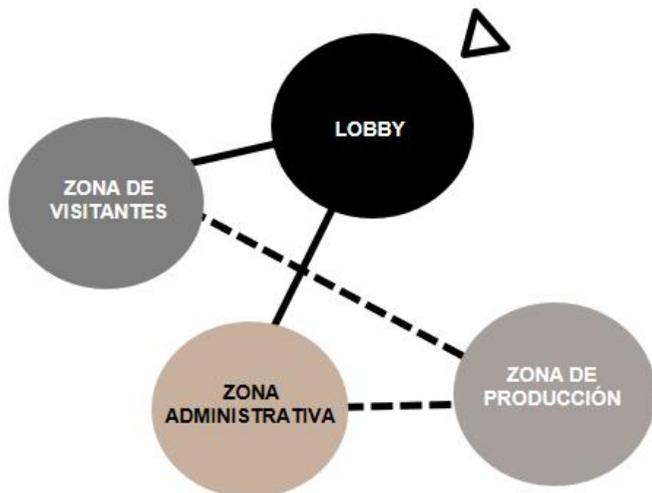
## Leyenda

1. Sala de tanques Nave 1
2. Sala de tanques Nave 2
3. Sala de tanques Nave 3
4. Sala de máquinas descubierta
5. Sala de máquinas
6. Privado
7. LAN room

En el segundo nivel se encuentran las proyecciones de las dobles alturas y las pasarelas, las cuales recorren las naves de fermentación y maduración.

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

DIAGRAMA DE RELACIONES



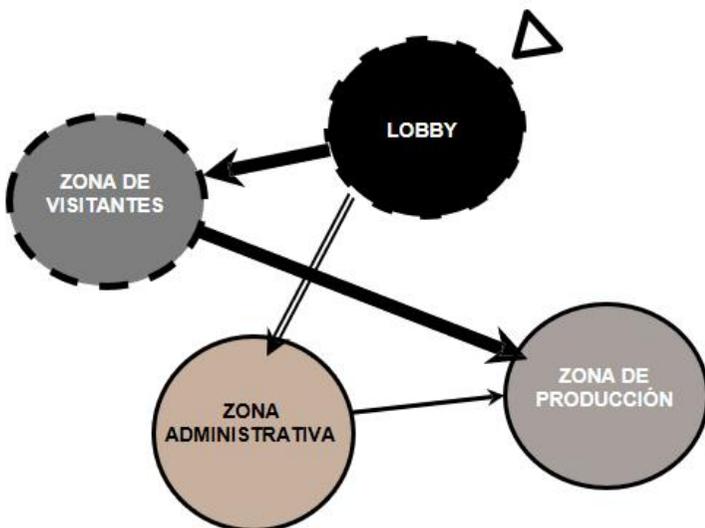
ORGANIGRAMA



Fuente: Elaboración propia

- Leyenda**
- Relación necesaria
  - - - Relación
  - △ Acceso

FLUJOGRAMA



Fuente: Elaboración propia

ZONAS PRIVADAS



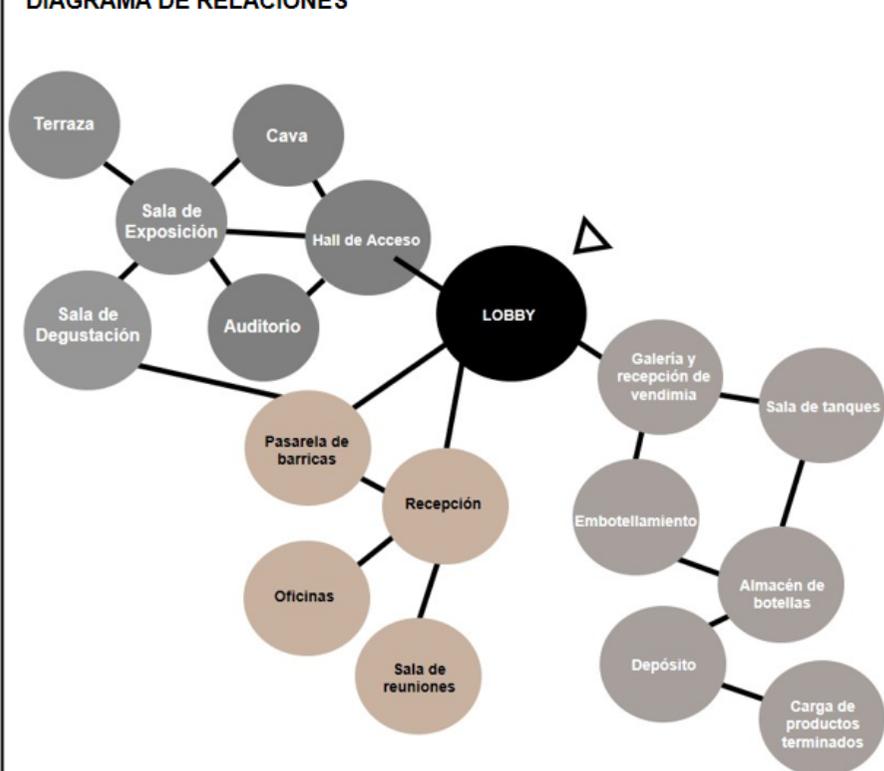
ZONAS PÚBLICAS



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

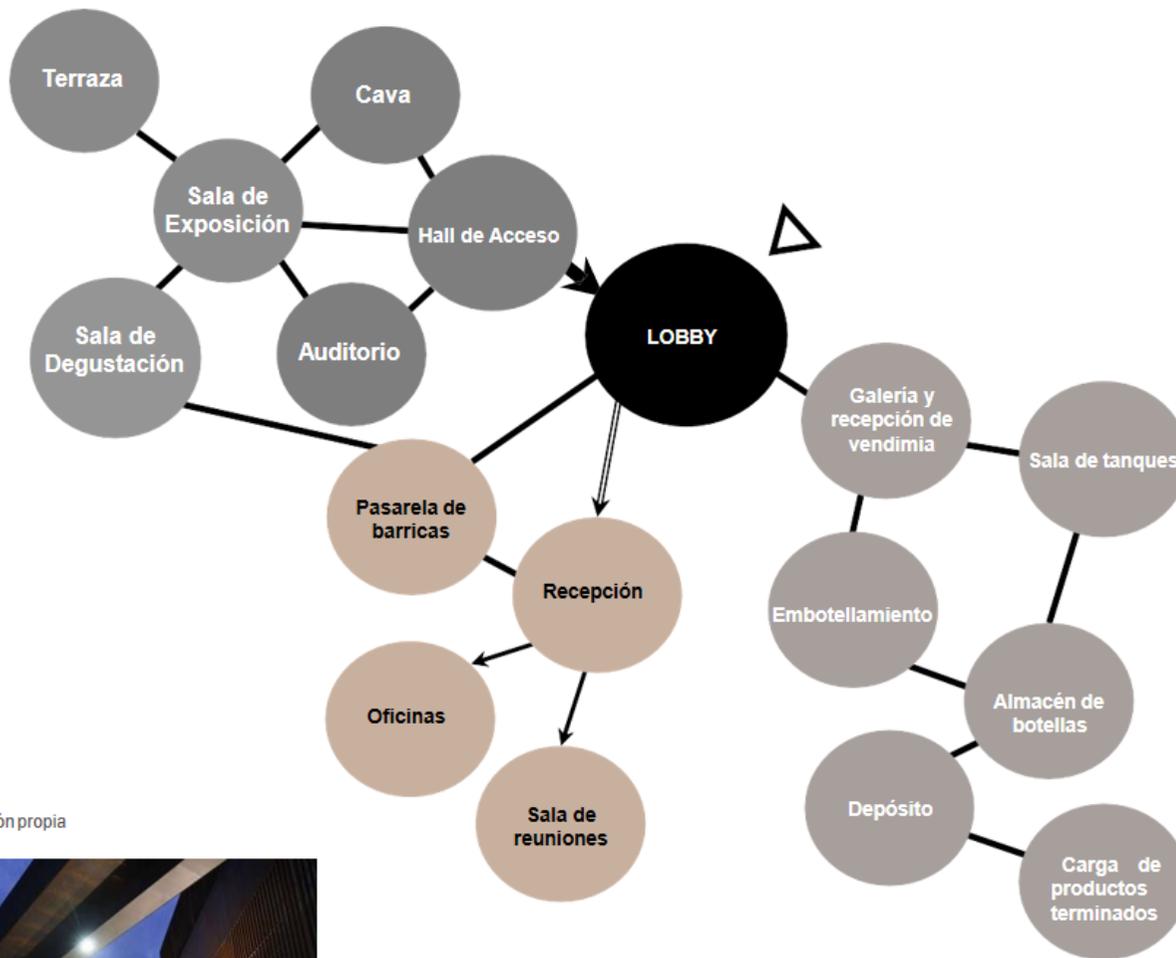
ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 8
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: DISTRIBUCIÓN

## DIAGRAMA DE RELACIONES



- Leyenda**
- Relación necesaria
  - - - Relación deseable

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

La configuración del proyecto surge de la materialización de los tres sectores principales que identifican el proceso de una bodega: **el área de cosecha y fermentación de uva, el sector de almacenamiento en barriles y el área de envejecimiento en botellas**, los tres organizados en una planta triangular, que optimiza las relaciones funcionales entre sí, y también define una forma singular y distintiva.



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

- Leyenda**
- ➔ Flujo alto
  - ➡ Flujo medio
  - ➞ Flujo bajo
  - △ Acceso

La ubicación relativa de cada uno de los sectores del programa, el diseño en general y los detalles respectivos, resultan de la necesidad de proporcionar una respuesta óptima a las cualidades específicas requeridas en cada área, en lugar de decisiones estéticas arbitrarias.



## ACCESOS



PLAN GENERAL

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

## Acceso Vehicular



Imagen 18

Fuente: [www.antoniofunes.com](http://www.antoniofunes.com)

## Acceso Peatonal



Imagen 19

Fuente: [www.antoniofunes.com](http://www.antoniofunes.com)

Al llegar a la bodega, admire la arquitectura contemporánea de sus edificios de producción, enmarcados por los viñedos más allá. Su moderno techo industrial y sus grandes paneles de vidrio le dan al edificio una sensación de sofisticación.

Leyenda

 Ingreso Peatonal
  Ingreso Vehicular

CIRCULACION HORIZONTAL - VERTICAL



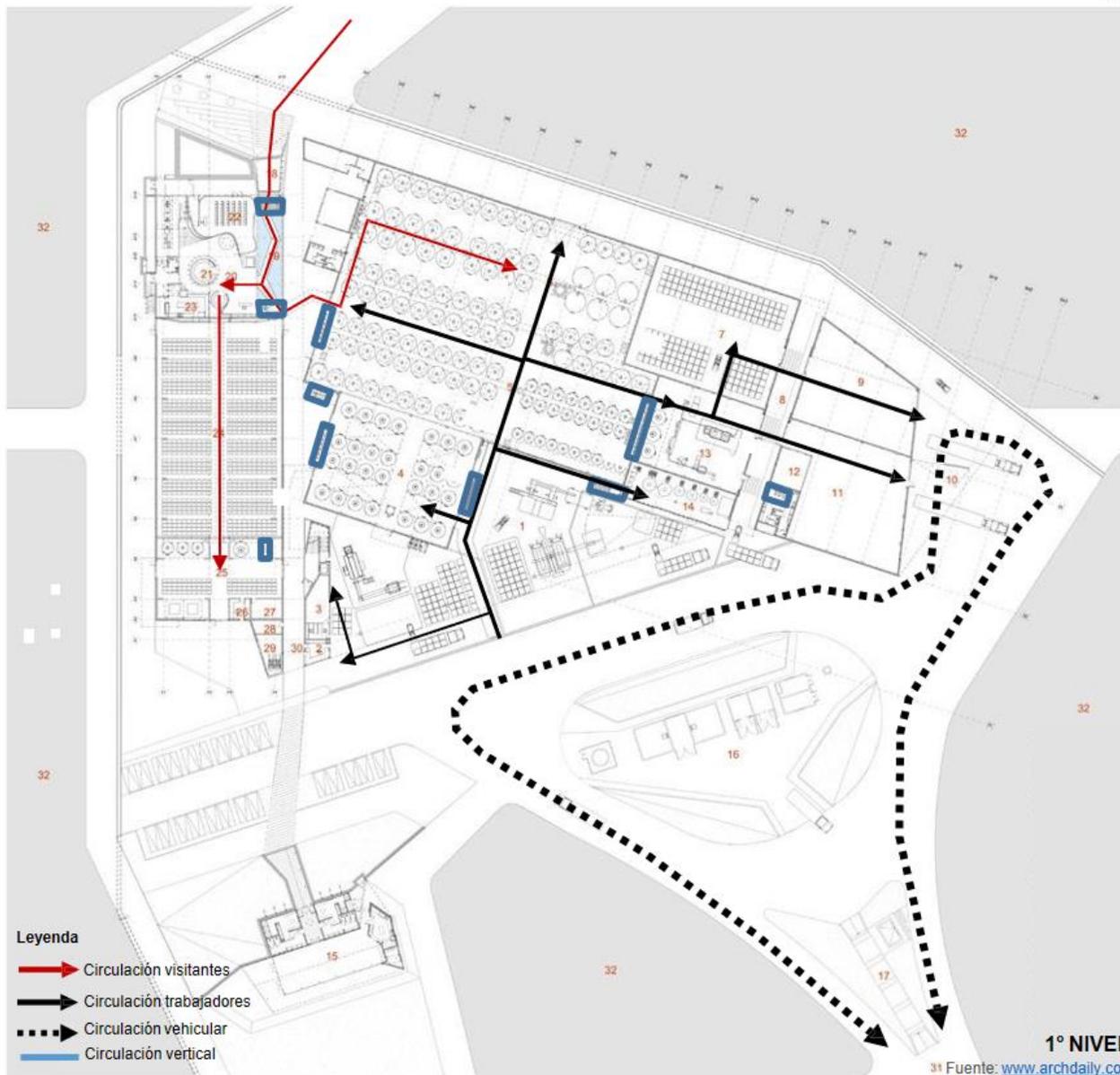
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

Leyenda

1. Galería y recepción y vendimia
2. Control guardia
3. Taller de mantenimiento
4. Sala de tanques Nave 1
5. Sala de tanques Nave 2
6. Sala de tanques Nave 3
7. Estiba de botellas sin vestir
8. Galería de servicio
9. Depósito de productos
10. Sector de carga de productos terminados
11. Depósito de insumos
12. Insumos especiales
13. Embotellamiento
14. Área de servicios de bodega
15. Comedor personal
16. Isla técnica
17. Báscula
18. Ingreso principal área turismo/sector visitantes
19. Hall de acceso
20. Recepción de visitantes
21. Cava
22. Auditorio
23. Cocina
24. Sala de estiva en barricas
25. Área de lavado de barricas
26. Encargado de sala de barricas
27. Depósito de sala de barricas
28. Sala de tableros
29. Mantenimiento de autoelevadores
30. Circulación industrial
31. Calle de acceso
32. Viñedos

Leyenda

- Circulación visitantes
- Circulación trabajadores
- Circulación vehicular
- Circulación vertical



CICLO FUNCIONAL DEL VINO

1. Galería y recepción y vendimia



Imagen 20

Fuente: [www.elcorredodelvino.net](http://www.elcorredodelvino.net)

4,5,6. Sala de tanques Nave 1



Naves de fermentación

Imagen 21

Fuente: [www.interempresas.net](http://www.interempresas.net)

13. Embotellamiento 7. Botellas sin vestir



Imagen 22

Fuente: [www.vinasfm.com](http://www.vinasfm.com)

9. Depósito

11. Carga de productos terminados



Imagen 23

Fuente: [www.luismixvinos.com](http://www.luismixvinos.com)

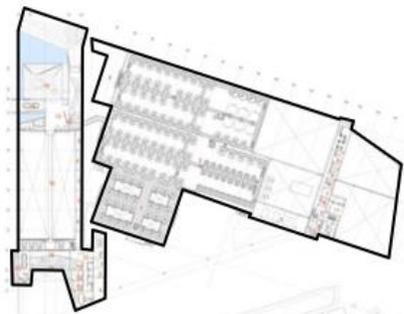
Se presenta un espacio organizado claramente en función de las actividades que entremezclan las tareas del personal con las actividades industriales.

1° NIVEL

31 Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 11
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: FUNCIONAL	INDICADOR: CIRCULACIÓN

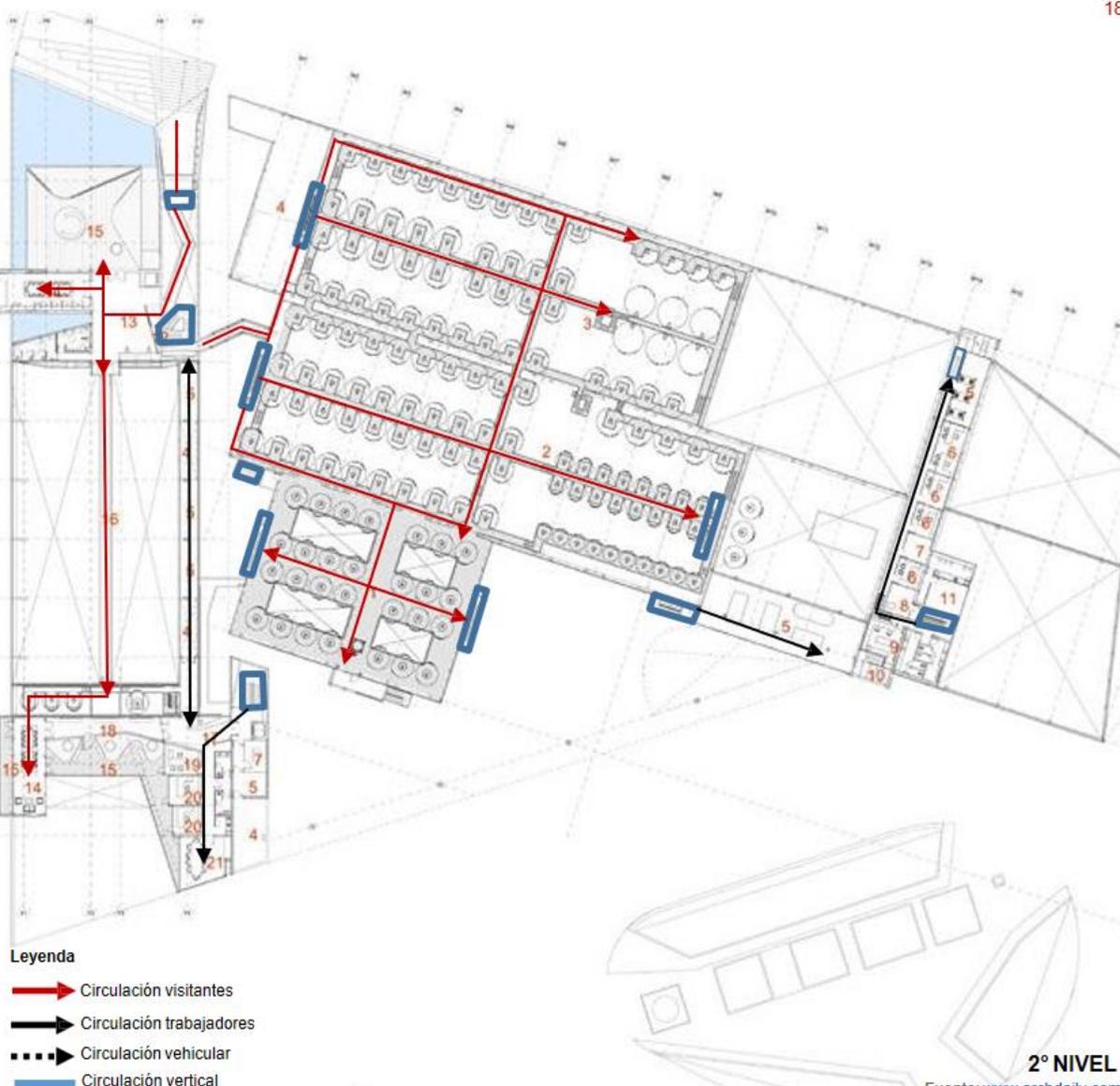
## CIRCULACION HORIZONTAL - VERTICAL



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

### Leyenda

1. Sala de tanques Nave 1
2. Sala de tanques Nave 2
3. Sala de tanques Nave 3
4. Sala de máquinas descubierta
5. Sala de máquinas
6. Privado
7. LAN room
8. Recepción
9. Laboratorio de calidad
10. Balcón Sur
11. Depósito materiales de laboratorio
12. Acceso desde hall
13. Hall de exposición
14. Sala de degustación
15. Terraza
16. Pasarela barricas
17. Recepción
18. Paso
19. Gerente de planta
20. Enólogo
21. Sala de reuniones



### Leyenda

- Circulación visitantes
- Circulación trabajadores
- ⋯→ Circulación vehicular
- Circulación vertical

En el segundo nivel se encuentra la zona administrativa, conformado por oficinas y sala de reunión.

El cual esta vinculado con la pasarela de barricas la cual, también puede ser recorrida por el personal administrativo.



## CICLO FUNCIONAL DEL VISITANTE

18. Ingreso principal área turismo/sector visitantes



19. Hall de acceso + pasarela



20. Recepción de visitantes



21. Cava



22. Auditorio



15. Terraza



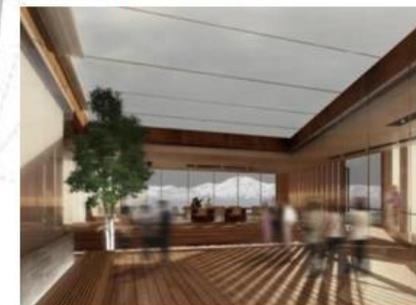
13. Hall de exposición



16. Sala de degustación



17. Salida visitantes



Sala de degustación

Imagen 24

Fuente: [www.archello.com](http://www.archello.com)

El recorrido de visitantes se limita a la observación en la zona de producción, más en la zona diseñada para los mismos, se puede degustar, conocer y contemplar la historia de la bodega y del vino que producen.

2° NIVEL

Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

*Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro*			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO - ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 - II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 12
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: PRINCIPIOS ORDENADORES

## SIMETRÍA

"Distribución y organización equilibradas de formas y espacios equivalentes en lados opuestos de una recta o plano de separación, o respecto a un centro o un eje." (Ching, 2006)



Un basamento de hormigón visto que se adapta al carácter industrial del proyecto está acompañado por una cubierta unificada en un único material: el acero Corten. Por su textura y color, el acero mantiene un diálogo cromático con el entorno y cumple el objetivo de reducir al mínimo el impacto ambiental de la planta.

Fuente: [www.marriott.com](http://www.marriott.com)

"Los diseños se caracterizan en general por contener elementos aparentemente caprichosos, que se incorporan en su arquitectura, que parecen proclamar la feliz y total liberación de cualquier limitación económica, ingenieril o funcional."



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

"Observados con detenimiento, como parte del conjunto al que pertenecen, ofrece al espectador la posibilidad de especular de forma metafórica, siempre conflictiva, entre la libertad de actuar del arquitecto y la función social de la arquitectura."



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

## EJE

"Recta definida por dos puntos en el espacio en torno a la cual cabe disponer formas y espacios de manera simétrica y equilibrada" (Ching, 2006)



Fuente: [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

Gracias a esta combinación de ejes el proyecto logra una identidad reconocible y única, lo que lo define como un nuevo hito en la región y le permite convertirse en la nueva imagen de la reconocida marca Navarro Correas, debido al buen funcionamiento de la producción de vino.

### Leyenda

- ← - - - -> Eje de producción
- ← - - - -> Eje de visitantes

## JERARQUÍA

"Articulación de la relevancia o significación de una forma o un espacio virtud de su dimensión, forma o situación relativa a otras formas y espacios de la organización" (Ching, 2006)

Uno de los desafíos fue fusionar las premisas de una Bodega con el hermoso paisaje que la rodea.



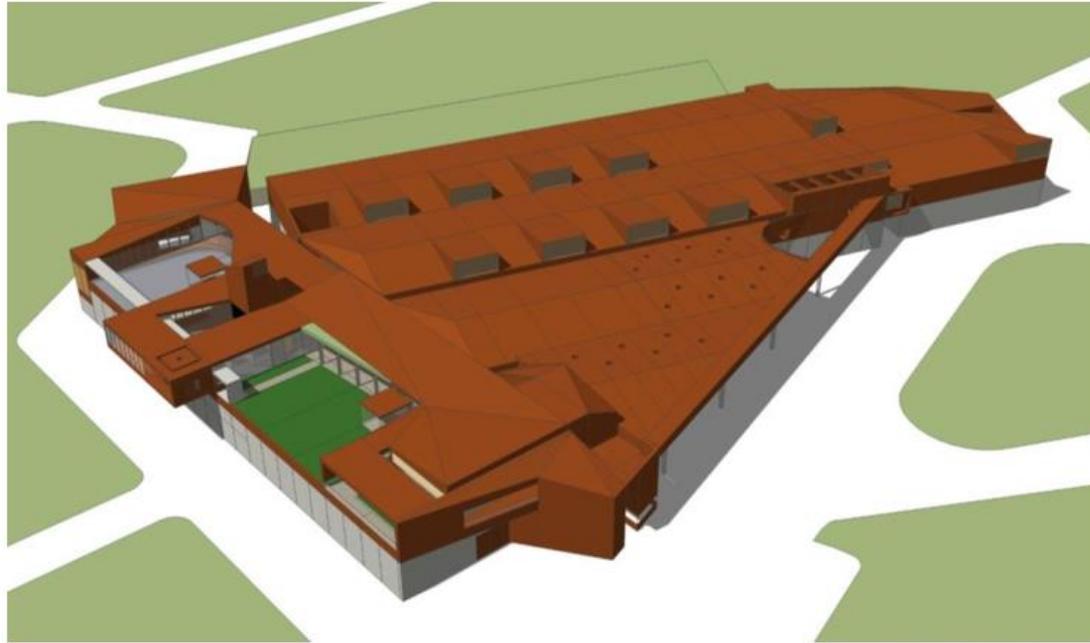
Fuente: [www.edificiosarquitectura.com](http://www.edificiosarquitectura.com)

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO - ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 - II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 13
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: MATERIALIDAD

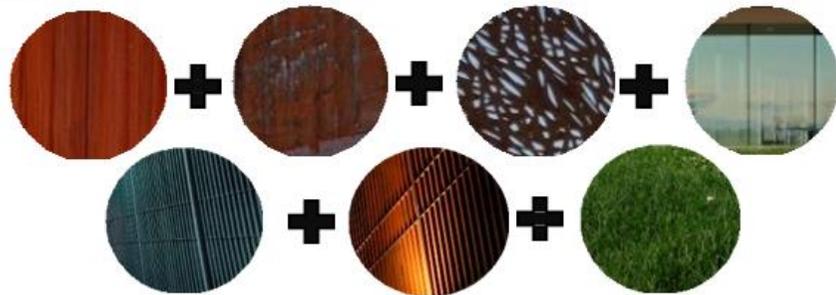
### ENVOLVENTES



Fuente: WikiArquitectura

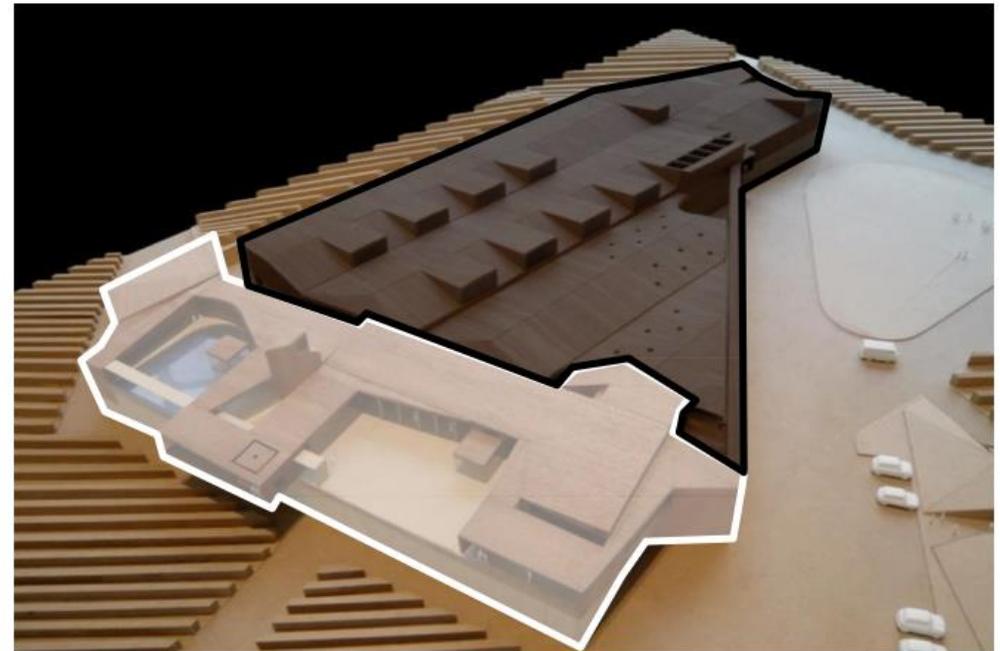
La decisión más representativa de esta estrategia podría ser la elección de una paleta reducida de materiales pero con un contenido altamente simbólico; un zócalo prefabricado de concreto expuesto que se adapta perfectamente al carácter industrial del proyecto, y un techo complejo unificado en un solo material, Corten Steel.

### TEXTURAS



Las relaciones del conjunto con el contexto, el paisaje, formas, materiales y colores, pretenden reinterpretar estas tradiciones vitivinícolas con las tecnologías actuales, proporcionando para ello una expresión diferente a la cultura contemporánea.

### VOLUMENES



Fuente: WikiArquitectura

Corten Steel es una aleación especial caracterizada por un alto contenido de cobre, cromo y níquel, debido a que la capa de corrosión formada sobre los metales cuando se exponen a agentes atmosféricos (lluvia, humedad relativa) es particularmente densa, altamente adhesiva, estable y autoadhesiva. -regeneración.

Esta propiedad se traduce en una multiplicidad de cualidades que la definen como el material ideal para nuestro proyecto. Su color y texturas característicos se relacionan asombrosamente con el contexto natural de Mendoza.



Como no requiere una protección especial contra la corrosión como la mayoría de los otros metales, la necesidad de mantenimiento se reduce drásticamente y se eliminan los procesos altamente contaminantes de la galvanización y la aplicación de pinturas protectoras..



Fuente: WikiArquitectura

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"		AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 –II	ASESORES: ROMERO ISRAEL - PEREZ MIRIAN
CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN		



ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINICOLA	NÚMERO DE FICHA: 14
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: COLOR

### PRINCIPALES

Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen a la bodega. En principio, teniendo en cuenta los colores más resaltantes y los cuales forman parte del concepto y la idea. Los colores del paisaje y el área verde forman parte importante.



Fuente: [www.instagram.com](http://www.instagram.com)

### SECUNDARIOS

Los colores secundarios fueron tomados de vistas menos reconocidas a simple vista, que también forman parte del edificio, pero no son percibibles a simple vista.



### RELACIÓN COLOR - FORMA

Gracias a esta combinación de características conceptuales y materiales, el proyecto logra una identidad reconocible y única, lo que lo define como un nuevo hito en la región y le permite convertirse en la nueva imagen de la reconocida marca Navarro Correas.



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)



Para la consecución de esos dos objetivos iniciales se utilizaron materiales de una plasticidad única. Destaca entre ellos el acero industrial Corten, muy apreciado por escultores y proyectistas, que fue importado desde Europa y utilizado en Argentina por primera vez. Su imponente estética dota al conjunto de un valor plástico poco frecuente.



Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 15
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	DIMENSIÓN: TECNOLOGÍA AMBIENTAL	INDICADOR: ILUMINACIÓN

## NATURAL



Desde el año 2010 Bodega Navarro Correas implementó mejoras productivas que involucran menor consumo de agua y de energía, generando menor cantidad de gases por caja. Así, se ha convertido en una de las bodegas más eficientes y sustentables. Gracias a este trabajo constante obtuvo certificaciones en Gestión ambiental, en Buenas Prácticas Agrícolas, Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria, Inocuidad Alimentaria, Gestión Ambiental y Salud y Seguridad Ocupacional.

Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Bodega Navarro Correas® posee un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, certificado bajo las siguientes normas: ISO 14001 - Sistema de Gestión Ambiental, ISO 18001 - Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional e ISO 22000 - Sistema de Inocuidad Alimentaria.

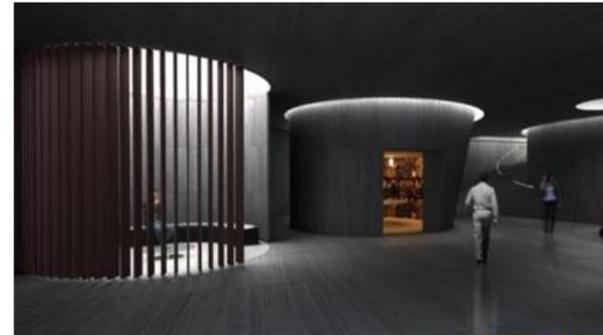


Fuente: WikiArquitectura

## ARTIFICIAL



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

Bodega Navarro Correas® posee un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, certificado bajo las siguientes normas: ISO 14001 - Sistema de Gestión Ambiental, ISO 18001 - Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional e ISO 22000 - Sistema de Inocuidad Alimentaria.

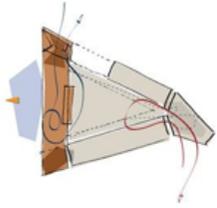
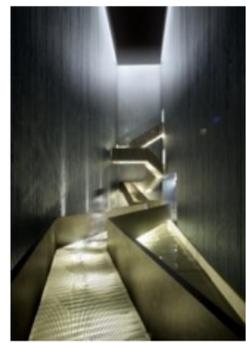


Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)



En algunos de los espacios será posible observar el funcionamiento de la bodega sin interferir con ella, disfrutar de las maravillosas características del entorno natural, asistir a un concierto, contemplar una exposición de arte, leer un libro, comer una barbacoa, reunirse con amigos. Y, por supuesto, disfrutar de excelentes vinos de esta prestigiosa bodega..

ANÁLISIS DE REFERENTES PROYECTUALES	VARIABLE: ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA	NÚMERO DE FICHA: 26
REFERENTE PROYECTUAL: BODEGA NAVARRO CORREAS (2009)	FICHA RESUMEN	INDICADOR: ---

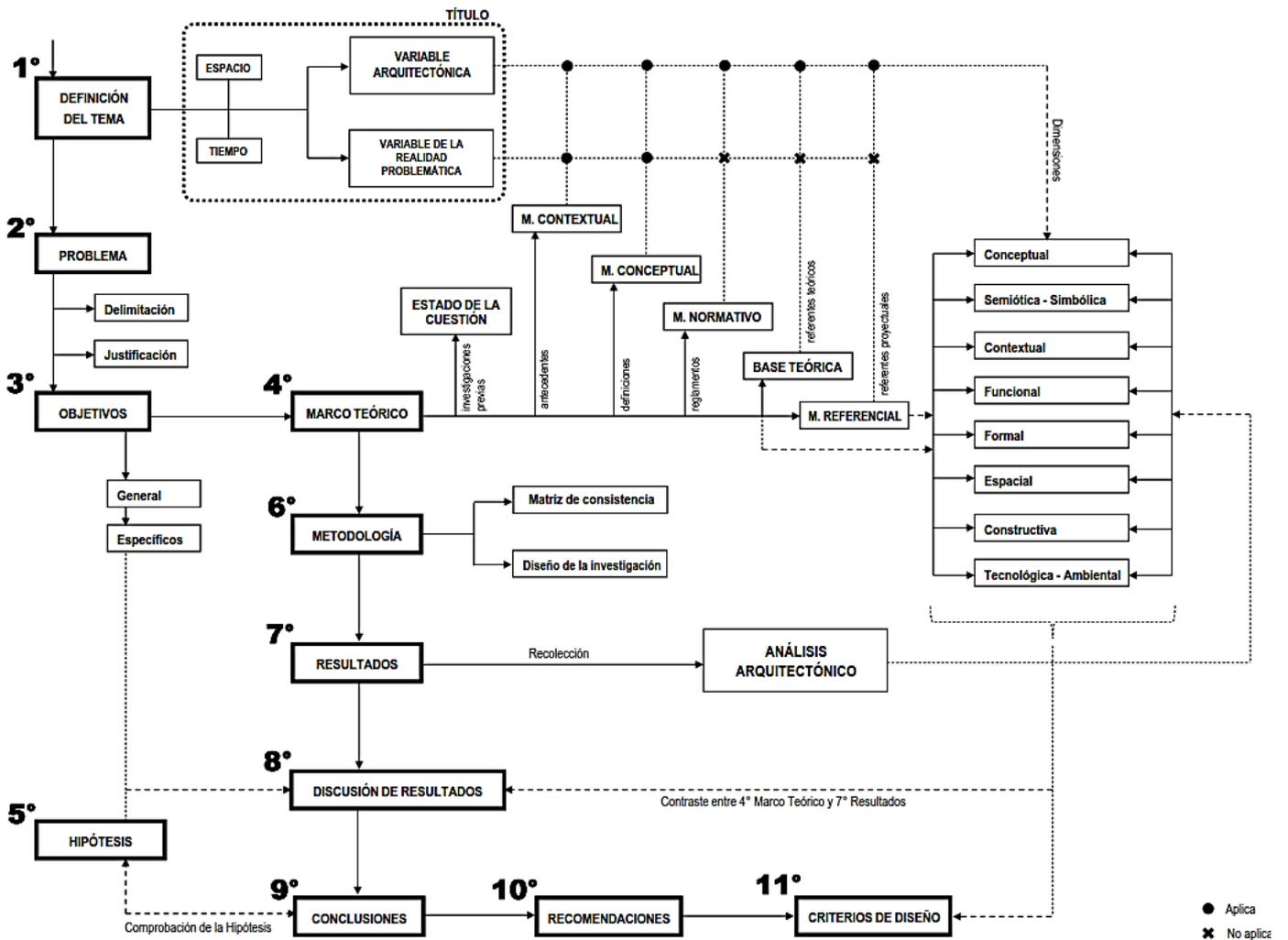
DIMENSIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIÓN SEMIÓTICA / SIMBÓLICA	DIMENSIÓN CONTEXTUAL	DIMENSIÓN FUNCIONAL	DIMENSIÓN FORMAL	DIMENSIÓN ESPACIAL	DIMENSIÓN CONSTRUCTIVA	DIMENSIÓN TECNOLÓGICA AMBIENTAL
<p>Se basaron en el mundo vitivinícola de hoy que tiene el objetivo de producción industrial combinado con el conglomerado de pequeños detalles que construyen la identidad de una bodega y los vinos que produce.</p> 	<p>La industria del vino genera admiración. Por un lado, el proceso es conceptualmente simple con siglos de tradición, pero hoy en día alcanza niveles sorprendentes de sofisticación al prestar atención incluso a los detalles más pequeños. Por otro lado, es una actividad que mezcla la pasión que exigen las tradiciones artesanales, con la excelencia y la profesionalidad que exigen las actividades industriales.</p> 	<p>Ubicado en el centro de un viñedo de 50 hectáreas, está destinado a albergar la producción de los vinos en un edificio con una superficie de poco más de 15.000 m². Se emplaza en medio de una zona agrícola, el objeto arquitectónico no tiene relación con la ciudad.</p> 	<p>evista en dos etapas. Tener en cuenta los factores climáticos y las necesidades concretas de cada sector fueron las claves que definieron la ubicación de las áreas del programa y moldearon la morfología general. El área de vendimia, en tanto, se ubicó en una gran galería orientada hacia el sureste, para aprovechar la sombra y los vientos frescos del sur.</p> 	<p>Gracias a esta combinación de ejes el proyecto logra una identidad reconocible y única, lo que lo define como un nuevo hito en la región y le permite convertirse en la nueva imagen de la reconocida marca Navarro Correas, debido al buen funcionamiento de la producción de vino</p> 	<p>Los grandes espacios y dobles alturas en los ambientes generan sensaciones distintas, la proporción del edificio no es armónica, no cuenta con partes iguales, pero muestra la imagen monumental que el arquitecto quería proyectar.</p> 	<p>La decisión más representativa de esta estrategia podría ser la elección de una paleta reducida de materiales pero con un contenido altamente simbólico; un zócalo prefabricado de concreto expuesto que se adapta perfectamente al carácter industrial del proyecto, y un techo complejo unificado en un solo material, Corten Steel.</p> 	<p>Organizada en una planta triangular que optimiza las relaciones funcionales de cada sector, la obra fue prevista en dos etapas. Tener en cuenta los factores climáticos y las necesidades concretas de cada sector fueron las claves que definieron la ubicación de las áreas del programa y moldearon la morfología general..</p> 

# ***Capítulo III***

*MARCO METODOLÓGICO*

### III. MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1. ESQUEMA DEL PROCESO DE INVESTIGACIÓN



Fuente: Cátedra de Proyecto de Investigación

### 3.2. MATRIZ DE CONSISTENCIA

MATRIZ DE CORRESPONDENCIA										
TÍTULO	OBJETIVO GENERAL/PREGUNTA PRINCIPAL	OBJETIVOS SECUNDARIOS	PREGUNTAS DERIVADAS	HIPOTESIS	VARIABLES	SUBVARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODOS DE RECOLECCIÓN	HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN
		Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.	¿Cómo es el proceso de producción de vino en el Distrito de Moro?	El proceso de producción de vino en Moro empieza por la plantación de la vid, la cual tarda entre 2 o 5 años en lograr la vinificación óptima. La vendimia o recolección de la uva, es la época en la que las uvas alcanzan el equilibrio preciso entre azúcares y ácidos, se cosechan a mano. El prensado es el proceso por el cual la uva se convierte en mosto. Posteriormente, la fermentación donde se pasa de tener mosto a el vino, convirtiendo el azúcar del mosto en alcohol. La maduración del vino se lleva a cabo en barricas, el tiempo mínimo es de 3 meses. El filtrado es el proceso por donde se elimina los residuos del vino, finalmente se embotella.	Producción Vitivinícola		Proceso de producción del vino artesanal	Vendimia Prensado Fermentación Maduración Filtrado Embotellamiento	Observación Entrevista	Ficha de observación bibliográfica Cuestionario
		Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro	¿Cuál es la necesidad de alojamiento en el Distrito de Moro?	Moro se caracteriza por ser un distrito turístico, el cual brinda servicios de recreación por parte de los restaurantes campestres, estos brindan servicios de posadas. Estas no cuentan con un diseño arquitectónico, ni con el confort para los turistas ya que se encuentran con flujos como el de servicio y los visitantes del restaurante. Por lo tanto, al tener atractivos turísticos y culturales, Moro debe contar con un alojamiento turístico que pueda brindar hospedaje u otros servicios complementarios que potencien el turismo.	Necesidad de Alojamiento		Potencial Turístico Tipos de alojamientos	Recursos Turísticos Norma A. 030 Hospedaje	Observación	Ficha de observación bibliográfica
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"	Analizar la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro / ¿Cómo es la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro?	Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino?	El diseño arquitectónico de una bodega de vino, requiere de ambientes donde se produzca, difunda y comercialice el vino. Para la producción es necesario contar con ambientes que mejoren el confort del personal que trabaja en el área industrial, para de esta manera aumentar la calidad de los espacios y generar mayor productividad. El edificio debe guardar relación con el contexto, en aspectos paisajísticos, sociales y culturales para que las pobladores se sientan identificados con el equipamiento y las actividades que se realizan en ella. Teniendo en cuenta las condiciones climáticas del edificio, además de los sistemas constructivos y tipos de materiales que ayuden a mejorar su relación con el entorno.	Arquitectura Vitivinícola		Funcional Formal Espacial	Zonificación Distribución Programa arquitectónico Composición Materialidad Color Dimensión Relaciones		
		Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.	¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento?	El diseño arquitectónico de un alojamiento en el distrito de Moro requiere de principios de turismo vivencial el cual debe estar integrado con la bodega de vino, para así consolidar un fin viticultural y que guarde relación con el entorno paisajístico.	Arquitectura para el enoturismo		Contextual Constructivo Estructural Tecnológico Ambiental Conceptual	Contexto físico Contexto socio-económico Relación con el entorno Sistema constructivo Sistema estructural Iluminación Asoleamiento Ventilación Acústica Idea Rectora	Observación	Ficha de observación bibliográfica

### **3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.3.1. Tipo de Investigación**

##### **3.3.1.1. Según su enfoque**

- **CUALITATIVA:**

La presente investigación es cualitativa porque se enfoca en la observación de cualidades que posee la arquitectura vitivinícola, especialmente en bodegas de vinos que estén relacionadas con alojamiento para los turistas, asimismo es cualitativa porque se basa en el análisis y la observación referentes arquitectónicos, ya que, a través de las teorías e ideas estudiadas, se puede observar y recopilar opiniones con respecto al tema en el que se basa esta investigación.

##### **3.3.1.2. Según su alcance**

- **DESCRIPTIVA:**

El objetivo de esta investigación es conocer como es la producción de vino para crear un equipamiento con aspectos funcionales, formales, espaciales, contextuales, constructivos, estructurales y tecnológicos. Además, cuál es la necesidad de alojamiento, para de esta manera diseñar un alojamiento turístico.

- **CORRELACIONAL:**

La presente investigación es correlacional porque establecerá la relación de las variables de la realidad problemática: Producción vitivinícola, la necesidad de alojamiento y la arquitectura para el enoturismo.

### **3.3.2. Métodos y Herramientas de la Investigación**

#### **3.3.2.1. Métodos (o técnicas)**

- Se aplicará la observación sobre los aspectos arquitectónicos de casos referenciales para el adecuado desarrollo de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro.
- Se aplicará una entrevista al productor de vino que se considere la bodega productora que se encuentra en peor estado.

#### **3.3.2.2. Herramientas (o instrumentos)**

- Se elaborará un cuestionario que permita recolectar la información de cómo se desarrolla el sector vitivinícola en el distrito de Moro.
- Se aplicará la herramienta de observación la cual permitirá describir el objeto arquitectónico.

DISEÑO DE RECOLECCIÓN DE DATOS				
Métodos de Recolección		Observación	Entrevista	Encuestas
Herramientas de Recolección		Ficha de Observación	Lista de Preguntas	Cuestionario
Objetivo General	Objetivo Específico	Variable: Producción Vitivinícola	Variable: Producción Vitivinícola	
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"	Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.	<b>Indicadores:</b> Vendimia, prensado, fermentación, maduración, filtrado, embotellado. <b>N° de fichas de observación: 01</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Distrito de Moro	<b>Indicadores:</b> Desarrollo sociocultural, desarrollo económico, producción, exportación. <b>N° de entrevistas: 01</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Juan Bonelli	
	Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro	<b>Variable:</b> Necesidad de Alojamiento <b>Indicadores:</b> Hotel, apart hotel, hostales, resort, ecolodge, albergue. <b>N° de fichas de observación: 01</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Distrito de Moro	<b>Variable:</b> Necesidad de Alojamiento <b>Indicadores:</b> Recursos Turísticos <b>N° de entrevistas: 06</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Juan Bonelli	
	Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	<b>Variable:</b> Arquitectura Vitivinicola <b>Indicadores:</b> Funcional, formal, contextual, espacial, tecnológica ambiental, constructiva estructural, conceptual <b>N° de fichas de observación: 08</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Casos referenciales		
	Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.	<b>Variable:</b> Arquitectura de Hospedaje <b>Indicadores:</b> Funcional, formal, contextual, espacial, tecnológica ambiental, constructiva estructural, conceptual <b>N° de fichas de observación: 08</b> <b>Objeto de Estudio:</b> Casos referenciales		

# ***Capítulo IV***

**RESULTADOS**  
*(Análisis Arquitectónico)*

## IV. RESULTADOS (ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO)

### 4.1. RESULTADOS

**OBJETIVO ESPECIFICO 1:** Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.

#### 4.1.1. Cuadro de resumen:

OBJETIVO ESPECIFICO 1			
VARIABLE	HERRAMIENTA DE RECOLECCION	NUMERACION	DIMENSIÓN
Producción Vitivinícola	Ficha de Observación	Entrevista 1	Proceso de Producción del Vino
	Entrevista		

#### 4.1.1.1. Variable 1: Producción Vitivinícola

##### a) Entrevista:

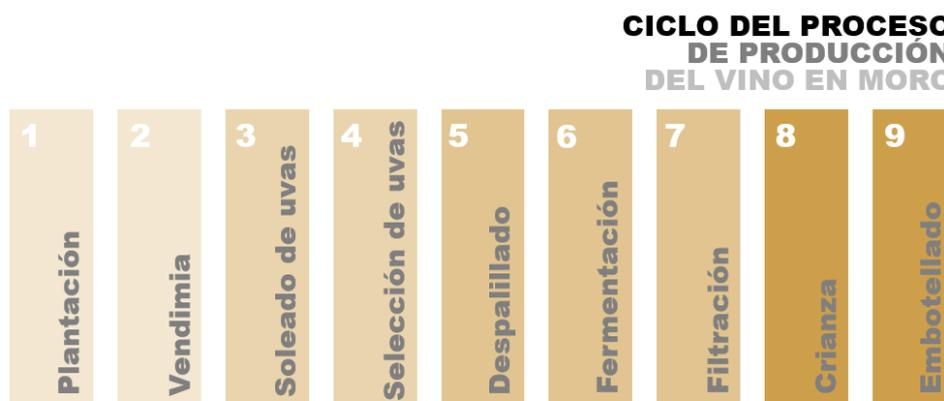
La entrevista se realizó al productor de vinos el señor Juan Bonelli, bodeguero y fundador de la vitivinícola Bonelli, siendo el heredero del fundo Villa Elena el cual es actualmente propietario, siendo ahí donde se realiza la cosecha y parte del proceso de producción del vino, entonces debido a sus conocimientos sobre el tema se le consideró para contestar las siguientes preguntas para identificar y conocer más acerca de este tema.

##### b) Ficha de Observación:

Se realizó una ficha de observación en la cual se puede ver reflejada la entrevista de manera más didáctica así la explicación del proceso de producción del vino en la "Vitivinícola Bonelli".

## 1. ¿Cuál es el procedimiento de vino artesanal?

“El proceso empieza en el mes de marzo, mediados o fines de marzo. El día de la vendimia, entre 3 ó 4 personas recolectamos toda la uva de la viña, después las soleamos en el campo durante 3 días, solo las uvas seleccionadas se juntan y se encajonan. Se pasa a la máquina desgranadora, va depurando los granos y los jugos con las pepas, pasan al tanque. Por ejemplo, unas 200 cajas de jugo de mosto se almacenan hasta que este dulce, unos 13° ó 14° mínimo, lo mido con el alcoholímetro. Una vez almacenado, hay que moverlo todos los días en la mañana, en la tarde. Hasta que baje los grados, cuando llegue a 3° a 4° es el vino semiseco, cuando llega a 0° es el vino seco. Luego se pasa del tanque al filtro, donde maduran 3 meses mínimo hasta que la fermentación y la luego se embotella.” (Bonelli, 2018, p.1)



**Imagen 15:** Ciclo del Proceso de Producción del Vino en Moro **Fuente:** Propia

El proceso de producción de vino en la vitivinícola Bonelli se realiza de manera semi artesanal, ya que cuenta con una máquina como la despalilladora o estrujadora, la cual ayuda a que el proceso del vino sea menos trabajoso. Por parte del señor Juan Bonelli se desconoce totalmente los beneficios que traería la creación de una bodega de vino, la cual cuente con ambientes complementarios para la difusión de su producto.

## **2. ¿De qué manera puede mejorar la elaboración del vino artesanal?**

“El trabajo es artesanal desde hace 4 generaciones y nos hemos acostumbrado a trabajar de esa manera, no descarto la idea de crear una bodega en mi fundo, que pueda ser visitada por los extranjeros o familias, que vienen a pedirme que los lleve a visitarla. Me gustaría modernizar mi fundo para mis hijos y nietos, tener salones así bien bonitos, con sillas...Tengo pensado hacerlo y es mi último deseo.”  
(Bonelli, 2018, p.1)

La manera en la que se elabora el vino en la vitivinícola Bonelli, es la misma desde que se inició el negocio familiar y consideran que es la única manera de producir vino, más no conocen las nuevas tecnologías que pueden mejorar la calidad del vino que producen.

Finalmente, el entrevistado comentó que uno de sus últimos deseos es consolidar su marca con la bodega y un hospedaje en su fundo llamado “Villa Elena”, el cual tiene en mente realizarlo en un periodo de 1 a 2 años.

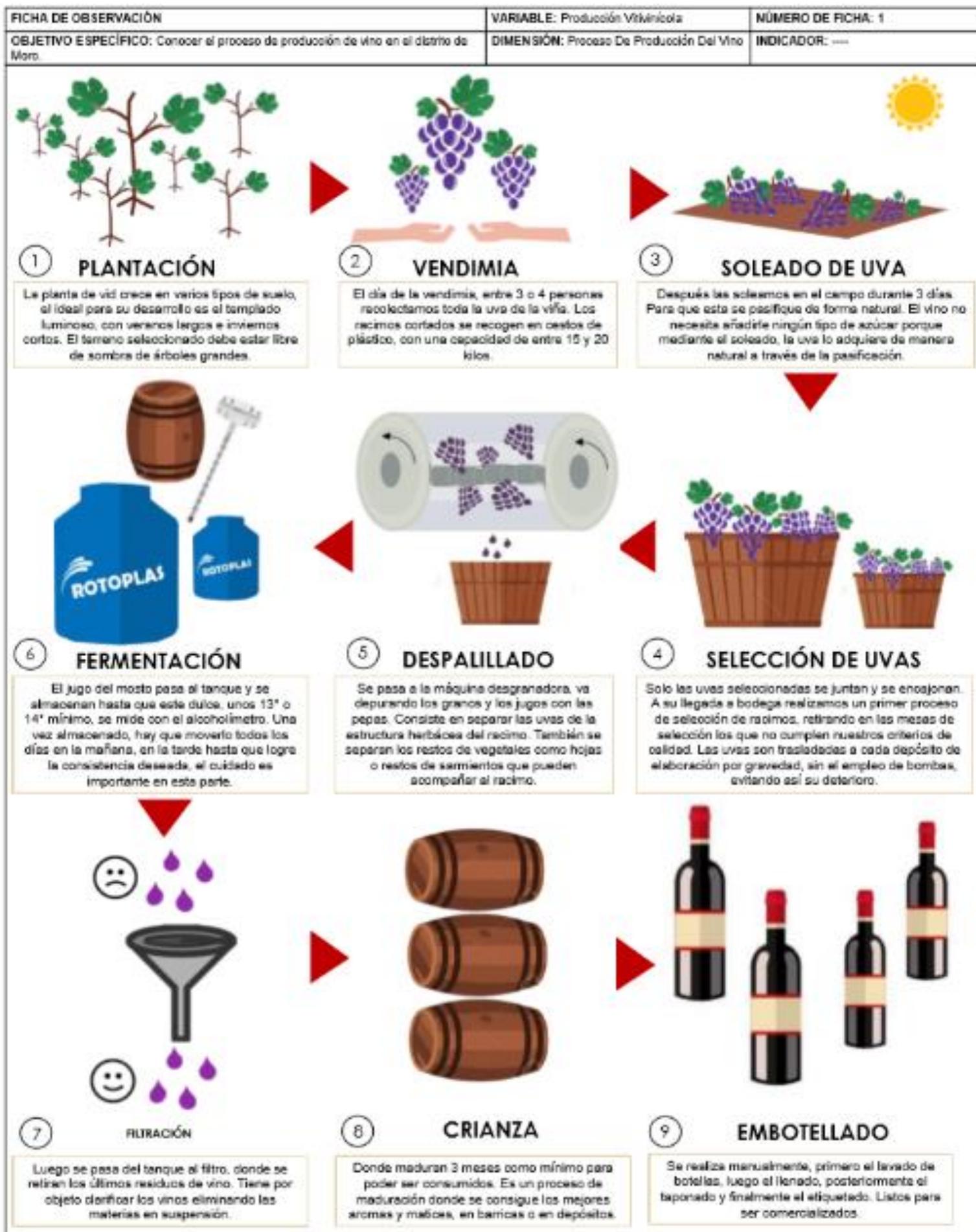
## **3. ¿Qué tan difícil es ser productor de vino y comerciante del mismo?**

“Mi negocio me mantiene, no me quejo...cosechó uva, palta y mango, la uva la uso para el vino y la palta y mango la exporto. Me gusta producir vino, es tradición de mi familia y vendo a Chimbote, Huaraz, Nepeña, San Jacinto, Nuevo Chimbote, hago envíos, me envían la dirección y les envío sus cajas de 12 botellas.” (Bonelli, 2018, p.1)

## **4. ¿Cuántos litros de vino se elaboran durante la época de producción?**

“1000 - 1500 litros por época de producción al año.”

(Bonelli 2018, p.1)



1 **PLANTACIÓN**

La planta de vid crece en varios tipos de suelo, el ideal para su desarrollo es el templado luminoso, con veranos largos e inviernos cortos. El tamaño seleccionado debe estar libre de sombra de árboles grandes.

2 **VENDIMIA**

El día de la vendimia, entre 3 o 4 personas recolectamos toda la uva de la viña. Los racimos cortados se recogen en cestos de plástico, con una capacidad de entre 15 y 20 kilos.

3 **SOLEADO DE UVA**

Después las solemos en el campo durante 3 días. Para que esta se pasifique de forma natural. El vino no necesita añadirle ningún tipo de azúcar porque mediante el soledado, la uva lo adquiere de manera natural a través de la pasificación.

6 **FERMENTACIÓN**

El jugo del mosto pasa al tanque y se almacenan hasta que está dulce, unos 13° o 14° mínimo, se mide con el alcoholímetro. Una vez almacenado, hay que moverlo todos los días en la mañana, en la tarde hasta que logra la consistencia deseada, el cuidado es importante en esta parte.

5 **DESPALILLADO**

Se pasa a la máquina desgranadora, va depurando los granos y los jugos con las pepas. Consiste en separar las uvas de la estructura herbácea del racimo. También se separan los restos de vegetales como hojas o restos de semillas que pueden acompañar al racimo.

4 **SELECCIÓN DE UVAS**

Solo las uvas seleccionadas se juntan y se enojonan. A su llegada a bodega realizamos un primer proceso de selección de racimos, retirando en las mesas de selección los que no cumplen nuestros criterios de calidad. Las uvas son trasladadas a cada depósito de elaboración por gravedad, sin el empleo de bombas, evitando así su deterioro.

7 **FILTRACIÓN**

Luego se pasa del tanque al filtro, donde se retiran los últimos residuos de vino. Tiene por objeto clarificar los vinos eliminando las materias en suspensión.

8 **CRIANZA**

Donde maduran 3 meses como mínimo para poder ser consumidos. Es un proceso de maduración donde se consigue los mejores aromas y matices, en barricas o en depósitos.

9 **EMBOTELLADO**

Se realiza manualmente, primero el lavado de botellas, luego el llenado, posteriormente el taponado y finalmente el etiquetado. Listos para ser comercializados.



## 4.2. OBJETIVO ESPECIFICO 2:

Determinar la necesidad de alojamiento en el Distrito de Moro.

### 4.2.1. Cuadro de resumen:

#### 4.2.1.1. Variable 2: Necesidad de alojamiento

OBJETIVO ESPECIFICO 2			
VARIABLE	HERRAMIENTA DE RECOLECCION	NUMERACION	DIMENSIÓN
Necesidad de Alojamiento	Ficha de Observación	Entrevista 1	Potencial turístico
	Entrevista	Ficha de Observación	Tipos de alojamientos

---

#### a) Ficha de Observación

Se elaboró fichas de observación para poder identificar y describir cual sería la tipología de alojamiento adecuado para la relación con el contexto y con la bodega de vino.

**1. ¿Cuánta demanda de huéspedes tiene en su hospedaje?**

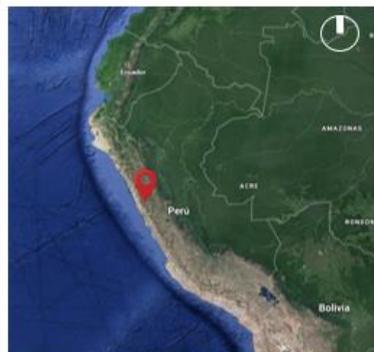
“Mi hotel trabaja las 24 horas, tengo dos chicas trabajando mañana y noche. A toda hora hay visitantes, alquilo por horas o por noches. Tengo 3 pisos de cuartos, con agua caliente, wifi, su tele, todo es cómodo. Está en una zona cercana a la plaza y con mi letrero grande, lo ven y llegan hasta acá, gracias a Dios no me falta clientes. Eso me sostiene, con eso estudian mis hijos y tengo hasta para mis nietos.” (Bonilla, 2018, p.1)

**2. ¿Se hospedan turistas extranjeros o nacionales?**

“Sí, vienen toda clase de personas, vienen gringos se quedan días, quieren que los lleve a visitar mi fundo, ahí les explico las plantas que cosecho. Compran vino, se llevan sus cajas de vino. Vienen familias se hospedan en todo un piso, vienen parejas. Para todos hay. Así como lo ves, es muy rentable.” (Bonilla, 2018, p.1)

El hospedaje del que hace referencia el entrevistado, es un hostel de 3 pisos con casi 20 habitaciones, el cual aparentemente la obra no está culminada en su totalidad ya que le faltan acabados. Pero como comenta el señor Bonelli tiene todos los servicios necesarios para alojarse.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Necesidad De Alojamiento	NÚMERO DE FICHA: 2
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	DIMENSIÓN: Potencial Turístico	INDICADOR: Recursos Turísticos



## MORO

Moro es uno de los distritos que constituyen la Provincia de Santa. El Distrito de Moro cuenta con una superficie de 359.35 km<sup>2</sup>. Cuenta con grandes paisajes debido a que se encuentra entre la Costa y Sierra del Perú.

Fuente: Google Maps



Fuente: Google Maps



Según el PAT 2012, Moro tiene una población de 7580 habitantes, según el censo 2007 y 8618 es la proyección de habitantes al 2012. La ubicación determina el clima, en la parte baja es cálido y húmedo; mientras en la parte alta es templado frío, seco y llueve moderadamente.

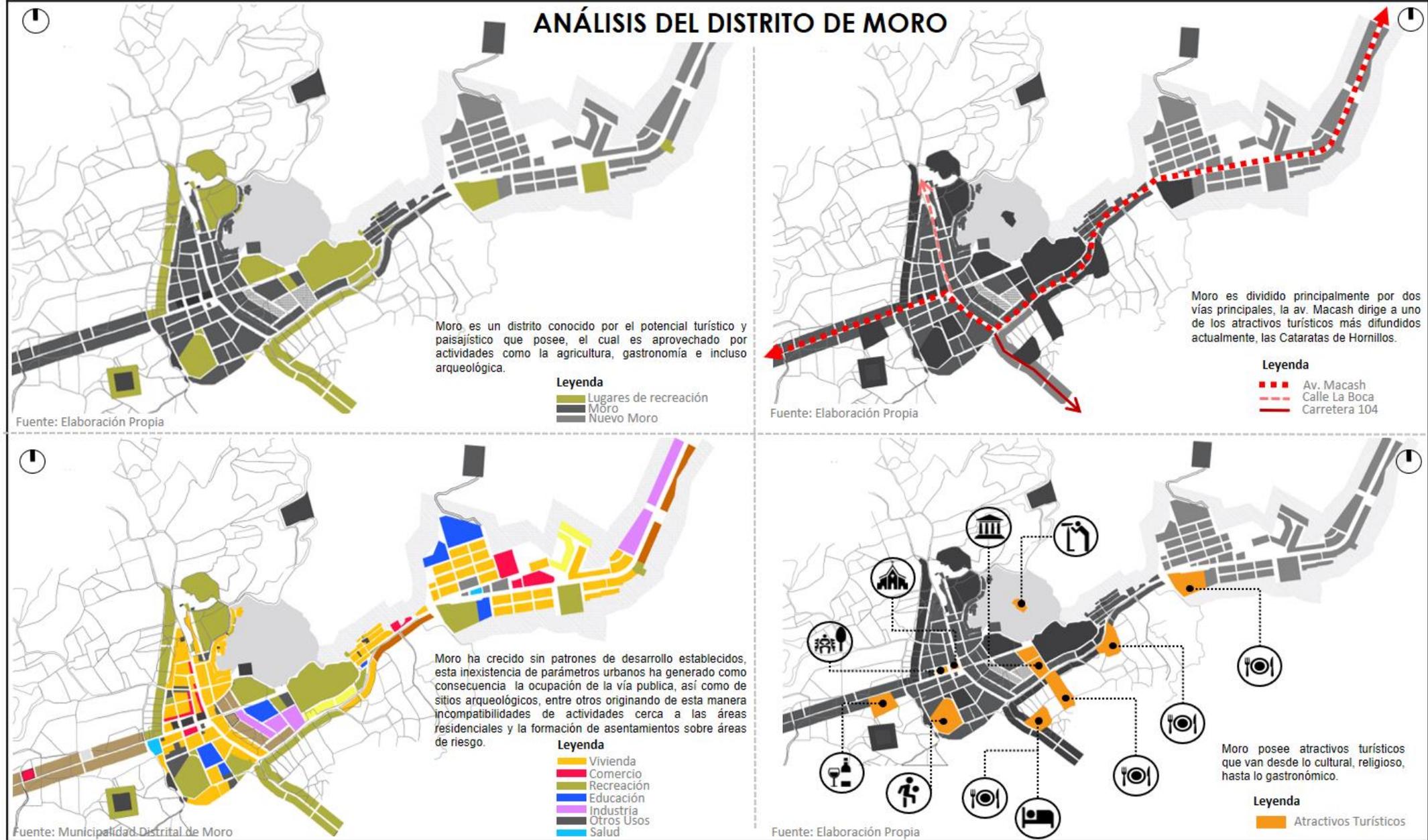


Vista Satelital del Distrito de Moro

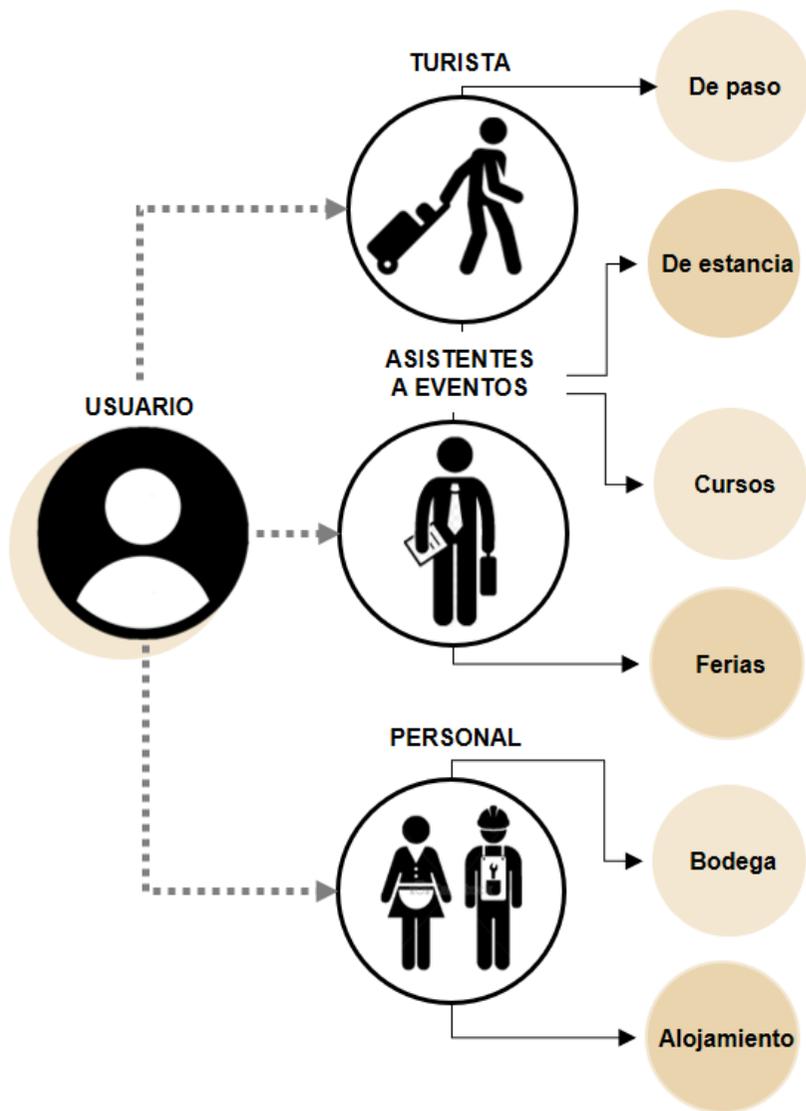
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - POEMAEPE MIRIAN



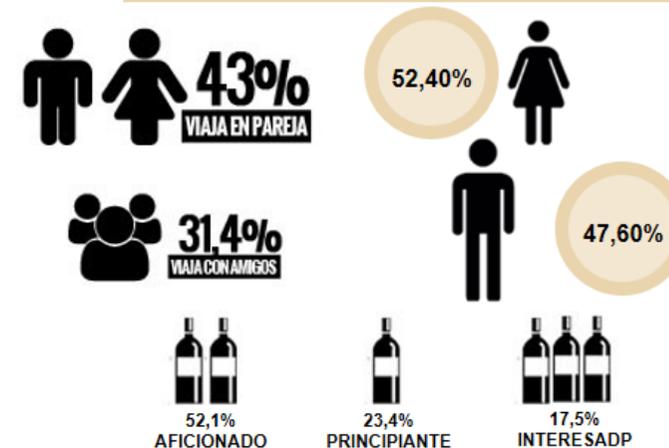
FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Necesidad De Alojamiento	NÚMERO DE FICHA: 3
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	DIMENSIÓN: Potencial Turístico	INDICADOR: Recursos Turísticos



## ANÁLISIS DEL USUARIO



## PERFIL DEL ENOTURISTA



## ACTIVIDADES DEL ENOTURISTA



Las actividades desarrolladas por el enoturista van más allá de visitar una bodega, es consumir a los productores, deleitarse con la gastronomía típica, degustar los vinos, conocer la historia y revalorar las zonas productoras de vino.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Necesidad De Alojamiento	NÚMERO DE FICHA: 5
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	DIMENSIÓN: Tipos De Alojamiento	INDICADOR: Norma A.030 Hospedaje

## 01 Hotel

Establecimiento de hospedaje que cuenta con no menos de 20 habitaciones y que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado.

5\*\*\*\*\*

N° de habitaciones	40
Bar independiente	Obligatorio
Comedor-Cafetería	1.5m2 por n° total de habitaciones
Estacionamiento	30% por el n° de habitaciones
Sauna, baños turcos	Obligatorio
Cocina	60% del comedor

Fuente: RNE

## 04 Resort

Establecimiento de hospedaje ubicado en zonas vacacionales, tales como playas, ríos y otros de entorno natural, que ocupa la totalidad de un conjunto de edificaciones y posee una extensión de áreas libres alrededor del mismo.

5\*\*\*\*\*

N° de habitaciones	50
Bar independiente	Obligatorio
Comedor-Cafetería	1.5m2 por n° total de habitaciones
Comedores Complementarios	
Simples	13m2
Dobles	18m2
Suites	28m2 – 32m2
Estacionamiento	30% por el n° de habitaciones
Sauna o baños turcos	Obligatorio
Gimnasio	Obligatorio
Áreas deportivas	Obligatorio
Piscina Adultos/ Niños	Obligatorio
Sala de juegos	Obligatorio
Áreas libres	70% de área total del terreno

Fuente: RNE

## 02 Apart Hotel

Establecimiento de hospedaje que incluye y renta departamentos o apartamentos para huéspedes y que tiene un sistema de operación igual al de un hotel.

5\*\*\*\*\*

N° de departamentos	6
Closet	Obligatorio
Kitchenette	28m2 – 32m2
Aire acondicionado	Obligatorio
Agua fría y caliente	Obligatorio las 24 horas
Cafetería	1.25 m2 por n° total de departamentos

Fuente: RNE

## 05 Ecolodge

Establecimiento de hospedaje cuyas actividades se desarrollan en espacios naturales, cumpliendo los principios del Ecoturismo. Debe ser operado y administrado de una manera sensible, en armonía con el respeto y protección del medio ambiente.

5\*\*\*\*\*

N° de habitaciones	12
Terraza	6m2 por habitación
SSH	4m2 por habitación
Sala de interpretación	Obligatorio
Ambiente destinado a impartir conocimientos acerca de las características naturales, culturales y sociales del lugar.	

Fuente: RNE

## 03 Hostal

Establecimiento de hospedaje que cuenta con no menos de 6 habitaciones y que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea.

3\*\*\*

N° de habitaciones	6
Closet	Obligatorio
Simples	11m2
Dobles	14 m2
Área mínima	4m2
SSH	Obligatorio

Fuente: RNE

## 06 Albergue

Establecimiento de hospedaje que presta servicio de alojamiento preferentemente en habitaciones comunes, a un determinado grupo de huéspedes que comparten uno o varios intereses y actividades afines, que determinarán la modalidad del mismo.

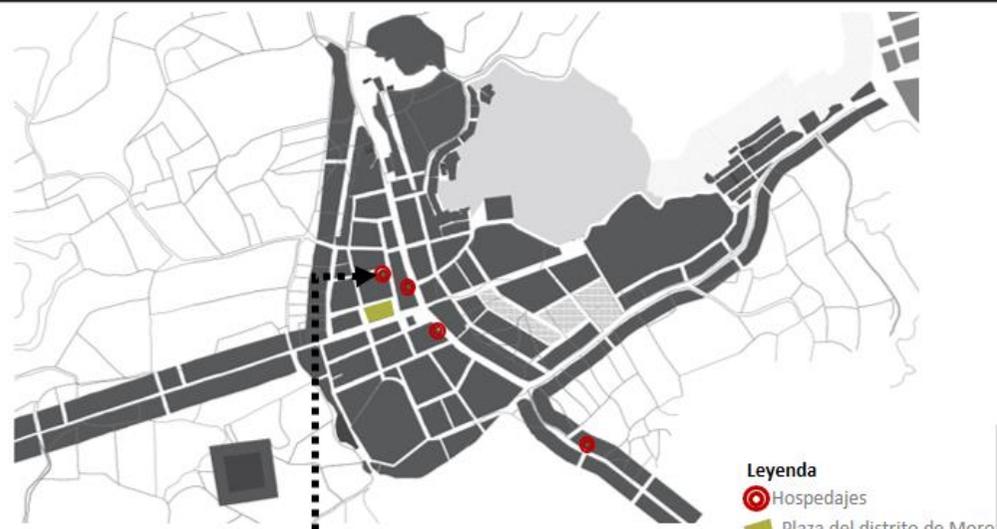
N° de habitaciones	-
Ambientes de estar	Obligatorio
Ambientes de esparcimiento	Obligatorio
Comedor	Obligatorio
Cocina	Obligatorio
SSH	Obligatorio

Fuente: RNE

*Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro*			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA	
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - POEMAEPE MIRIAN	

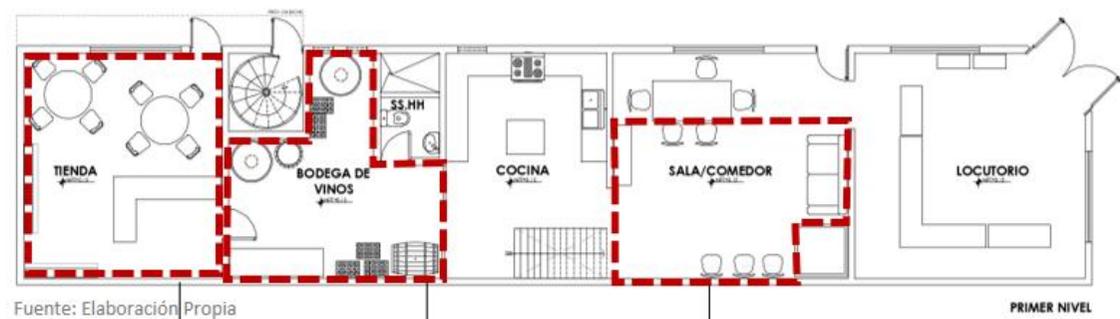


FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 6
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: Constructivo Estructural



Fuente: Elaboración Propia

**Legenda**  
 Hospedajes  
 Plaza del distrito de Moro



Fuente: Elaboración Propia

La tienda donde se distribuyen los productos y se muestran de manera ordenada.

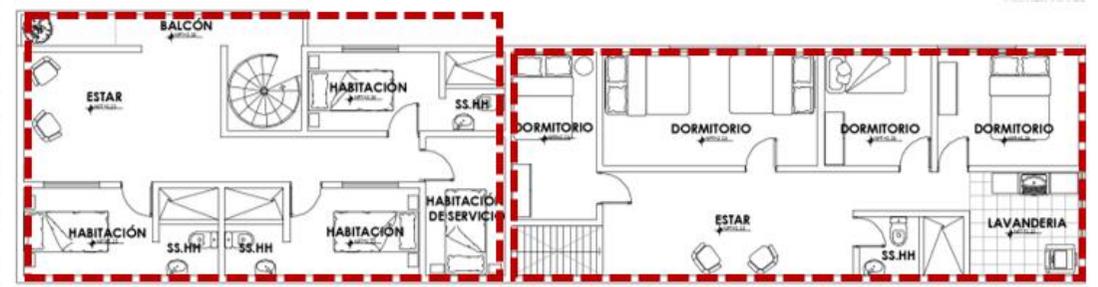
El lugar de producción de vinos es un espacio muy reducido, en donde todos los mobiliarios se encuentran esparcidos e incluso en mal estado en cuanto a higiene, no cuenta con un ciclo funcional, mucho menos con algún orden para realizar el proceso de manera correcta.

Sala/Comedor es usada en muchas ocasiones como sala de degustación para clientes de paso.



Fuente: Elaboración Propia

El distrito de Moro cuenta con 4 hospedajes los cuales han sido mostrados en el diagrama. En este caso analizaremos la vitivinícola Bonelli, el cual produce vinos y piscos Morinos, además de contar con un hospedaje de 3 niveles dedicado al alojamiento de paso y de estancia entre ellos turistas y ciudadanos de Moro. En el siguiente esquema se analizara la propiedad del productor Juan Bonelli, quien produce vinos y piscos desde hace más de 40 años.

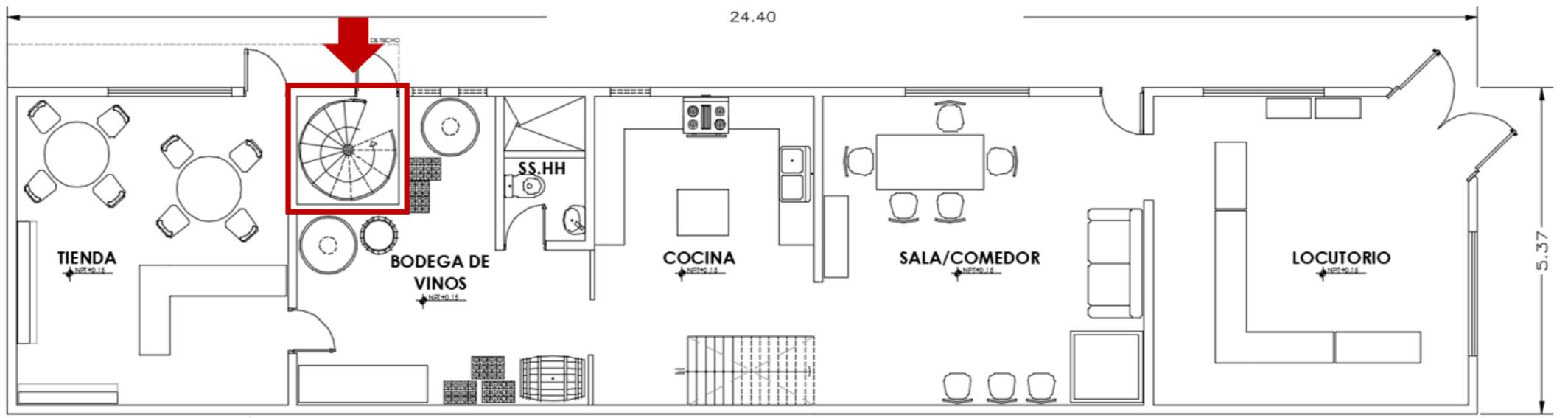


Fuente: Elaboración Propia

El segundo nivel se encuentra dividido en dos zonas: La zona de hostel y la derecha la zona de la vivienda de la familia de Juan Bonelli.



FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 7
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	SUBVARIABLE: Arquitectura de Hospedaje	DIMENSIÓN: Funcional



Fuente: Elaboración Propia

**Leyenda**  
■ Circulación Vertical

El ingreso del hospedaje se da mediante una escalera caracol que dirige al segundo nivel, posteriormente se ingresa por el balcón y en el segundo y tercer nivel se encuentra las habitaciones que son alquiladas por horas y en el cuarto nivel las habitaciones de estancia para los turistas.

**PRIMER NIVEL**



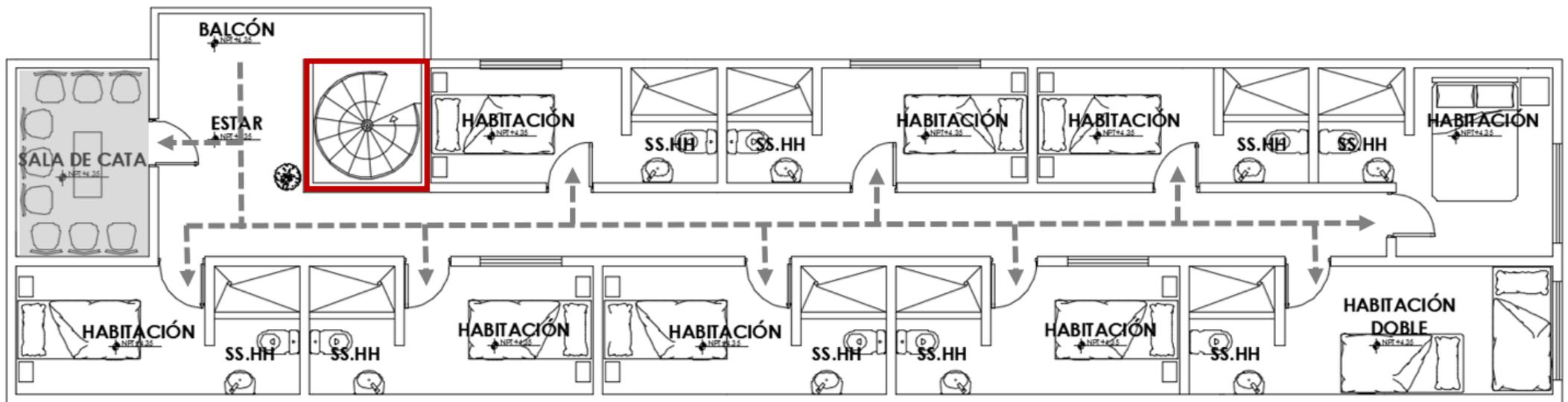
Fuente: Elaboracion Propia

**Leyenda**  
■ Circulación Vertical  
--- Circulación Horizontal del hospedaje

**SEGUNDO NIVEL**



FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 8
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.	SUBVARIABLE: Arquitectura de Hospedaje	DIMENSIÓN: Funcional



**Legenda**

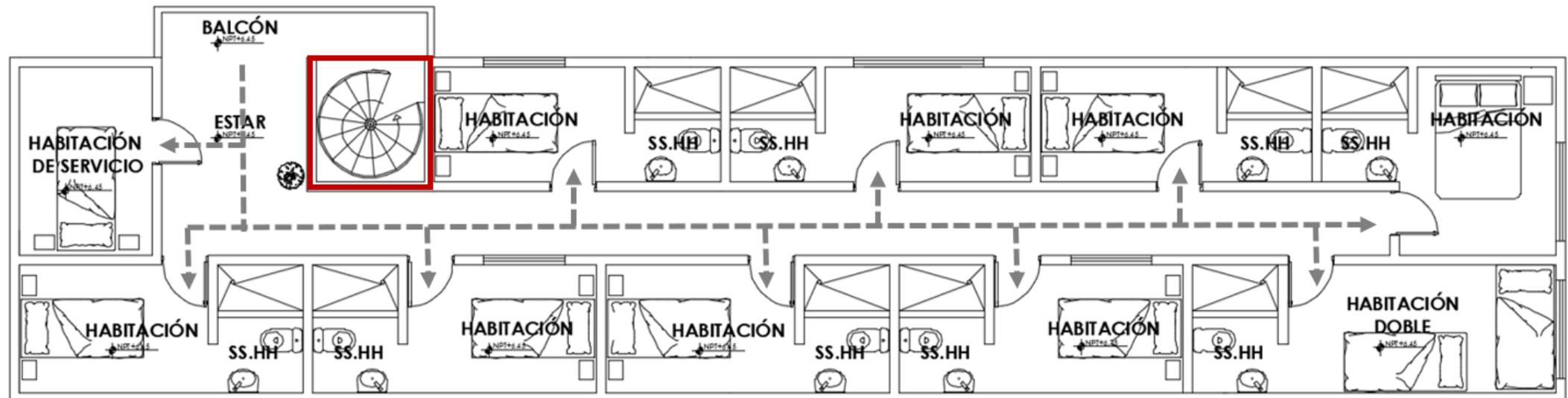
■ Circulación Vertical

--- Circulación Horizontal del hospedaje

Fuente: Elaboración Propia

En el tercer se encuentra una "sala de cata", es un salón donde el dueño Juan Bonelli, expone sus vinos a los estudiantes de la carrera de bartender, además del proceso del vino y pisco morino.

**TERCER NIVEL**



**Legenda**

■ Circulación Vertical

--- Circulación Horizontal del hospedaje

Fuente: Elaboración Propia

En este nivel se encuentra las habitaciones para los turistas que pasan la noche o días en el distrito de Moro. En el se alojan familias completas en algunos casos, mayormente en la temporada del pisco y vino, ya que hay degustaciones gratuitas y la fiesta patronal de Moro.

**CUARTO NIVEL**

### 4.3. OBJETIVO ESPECIFICO 3:

Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.

#### 4.3.1. Cuadro de resumen:

##### 4.3.1.1. Variable 3: Arquitectura Vitivinícola

OBJETIVO ESPECIFICO 3			
VARIABLE	HERRAMIENTA DE RECOLECCION	NUMERACION	DIMENSIÓN
Arquitectura Vitivinícola	Ficha de Observación	Ficha de Observación	Funcional Formal Espacial Contextual Conceptual Semiótica Constructivo Estructural Tecnológico Ambiental

#### a) Ficha de Observación

Se elaboró fichas de observación para determinar cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino en Moro, la cual debe estar dirigida a los siguientes aspectos: Funcional, formal, espacial, contextual, constructivo estructural, tecnológico ambiental y semiótico.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 9
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: -

## MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO

En toda bodega, por pequeña que sea, el uso de cierta maquinaria facilita muchas labores con mayor comodidad y rapidez. Para conocer la maquinaria, se recordara el proceso de producción del vino.



### 1 MESA DE SELECCIÓN DE VENDIMIA VIBRATORIA



Fuente: Cork Perú

La mesa de selección de uva se utiliza para separar manualmente las partes no adecuadas para ser procesadas

PRECIO: S/. 30,800.00 aprox.

### 2 TRANSPORTADORA



Fuente: Vulcano Tecnología Aplicada EIRL

Equipo indicado para transportar la uva para así conectar a la siguiente máquina.

PRECIO: S/. 10,000.00 aprox.

### 3 DESPALILLADORA



Fuente: Cork Perú

Encargado de separar las ramas de las uvas, para posteriormente pasar al estrujado.

PRECIO: S/. 36,600.00 aprox.

### 4 PRENSADO



Fuente: JQAIngenieros Servicios Industriales

Equipo para prensado mecánico, el cual arroja el mosto por el nivel inferior.

PRECIO: S/. 17,593.00 aprox.

### 5 FERMENTACIÓN



Fuente: Vitivinícola Majoro S.A

Tanques de fermentación de acero inoxidable donde descansa el mosto durante 3-4 meses.

PRECIO: S/. 65,195.00 aprox.

### 6 FILTRADORA



Fuente: Cork Perú

Elemento necesario para el desecho de residuos innecesarios dentro de los vinos.

PRECIO: S/. 6,136.00 aprox.

### 7 EMBOTELLADORA



Fuente: Cork Perú

Llenado del vino en las botellas respectivas.

PRECIO: S/. 75,000.00 aprox.

### 8 TAPADORA



Fuente: Proveedor San Marco S.A.

Después del embotellamiento es necesario sellar la botella con corcho en caso del vino.

PRECIO: S/. 25,075.00 aprox.

### 9 ETIQUETADORA



Fuente: Proveedor San Marco S.A.

Especialmente diseñada para el adecuado etiquetado de cualquier botella redonda o envases cilíndricos.

PRECIO: S/. 25,075.00 aprox.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 10
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: Contextual

## BODEGA ANTINORI



Fuente: [www.uvadoc.uva.es](http://www.uvadoc.uva.es)

### DATOS TÉCNICOS

ARQUITECTO: Archea Associati  
 UBICACIÓN: Bargino, Italia  
 ÁREA: 28.000m2 cubiertos y 49.000 construidos.  
 AÑO: 2012

## BODEGA NAVARRO CORREAS



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

### DATOS TÉCNICOS

ARQUITECTO: AFT Arquitectos  
 UBICACIÓN: Agrelo, Mendoza, Argentina  
 ÁREA: 12.400 m2  
 AÑO: 2009

### CONTEXTO FÍSICO



El proyecto pese a ocupar una parcela de relativa proximidad al núcleo poblacional, no presenta relación con él. Con sus estrategias proyectuales consigue mejorar el paisaje fusionándose con él dando la impresión de estar o pertenecer a él.

### CONTEXTO FÍSICO



El proyecto se ubica en medio de viñedos, a cierta distancia de la zona urbana, lo cual hace que se encuentre alejado de esta. Pero a la vez cuenta con una vía asfaltada que brinda mayor facilidad de acceso.

### CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO



La familia Antinori son conocidos por la calidad de sus vinos y también figuran como la viña que genera más ganancias en Italia. Desde 2011 que la empresa factura más de US\$175 millones al año, alcanzando los US\$244 en 2015 debido a la realización del proyecto.

### CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO



La bodega Navarro Correas busca fuentes de ingreso en eventos de difusión los cuales les genera ingresos extra y que mucha más gente se deleite de su producto. Además de participar en eventos de beneficio para diferentes situaciones de esta manera contribuye a la sociedad mediante la venta de vinos.

### RELACIÓN CON EL ENTORNO



Los arquitectos tuvieron como objetivo el conseguir fusionar el edificio con el paisaje natural en el que se inscribe, adaptándose a las irregularidades del terreno y construyéndose con él a través de sus muros de tierra prensada y sus cubiertas vegetales.

### RELACIÓN CON EL ENTORNO



El proyecto esta ubicado en un viñedo de 50 hectáreas, está destinado a albergar la producción de los vinos. Se emplaza en medio de una zona agrícola, el objeto arquitectónico no tiene relación con la ciudad.

Se tendrá en cuenta la complejidad por la cual ha sido diseñada la bodega Antinori, aprovechando en todo momento la topografía del terreno, ya que el distrito de Moro cuenta con una superficie similar en ambos casos. Por otro lado, se considera importante elevar los ingresos de las bodegas mediante ingresos extras como la difusión de la existencia de estos y de la viticultura que posee. En cuanto a la relación con el entorno de cada proyecto, cada uno a sido capaz de adecuarse al terreno en el que se encuentran situados.

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA		
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - POEMAEPE MIRIAN		



FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 10
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: Funcional

## BODEGA ANTINORI

### PROGRAMA ARQUITECTÓNICO



Maduración de uva  
Tolva  
Bodega Vinsanto  
Almacén  
Laboratorio  
Envejecimiento de botella  
Reserva de la casa  
Almacén de Botellas  
Sala de Barricas  
Almacén de Barricas

Recepción  
Oficinas  
Sala de espera  
Sala de reuniones

Casa del encargado  
Enfermería  
Patio  
Estacionamiento

Museo  
Auditorio  
Sala de degustación  
Laboratorio  
Restaurante  
Sala de cata  
Tienda

### ZONIFICACIÓN



- Zona de producción
- Zona administrativa
- Zona cultural
- Zona de servicios

El proyecto cuenta con 4 zonas de las cuales se agrupan ambientes desarrollados específicamente para la producción y difusión del vino.

### DISTRIBUCIÓN



Fuente: www.archidaily.com

El proceso de recolección de las uvas que descienden desde el punto de llegada, a los tanques de fermentación a la bodega subterránea y el de los visitantes que al contrario ascienden desde el aparcamiento a la bodega y los viñedos, a través de las áreas de producción y exhibición con la prensa, la zona donde se añeja el vinsanto, para finalmente llegar al restaurante y el piso que aloja al auditorio, el museo, las áreas de degustación de vinos y el punto de venta.

## BODEGA NAVARRO CORREAS

### PROGRAMA ARQUITECTÓNICO



Galería y recepción y vendimia  
Control guardia  
Taller de mantenimiento  
Sala de tanques Nave 1  
Sala de tanques Nave 2  
Sala de tanques Nave 3  
Estiba de botellas sin vestir  
Galería de servicio

Depósito de productos  
Sector de carga de productos terminados  
Depósito de insumos  
Insumos especiales  
Embotellamiento  
Área de servicios de bodega  
Comedor personal  
Isla técnica  
Báscula

Ingreso principal área turismo/sector visitantes  
Hall de acceso  
Recepción de visitantes  
Cava  
Auditorio  
Cocina  
Sala de estiva en barricas  
Área de lavado de barricas

### ZONIFICACIÓN



- Zona de producción
- Zona administrativa
- Zona de visitantes
- Zona de servicios

El proyecto cuenta con 3 zonas de las cuales se agrupan ambientes desarrollados específicamente para la producción paso por paso del vino, además de un área de transporte para la fácil comercialización del producto.

### DISTRIBUCIÓN



Se presenta un espacio organizado claramente en función de las actividades que entremezclan las tareas del personal con las actividades industriales, además de la facilidad del transporte en cuanto al emplazamiento, la manera de ingresar y salir de la bodega.

Se tendrá en cuenta la programación de ambos casos, por una parte la zona cultural de la bodega Antinori, ya que cuenta con áreas de difusión de la cultura del vino y de la bodega Navarro Correas, toda la programación arquitectónica ya que especifica cada paso de la producción del vino, convirtiéndola en un ambiente en el que se desarrolla este proceso en conjunto.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 11
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: Formal

## BODEGA ANTINORI

### COMPOSICIÓN



Observados con detenimiento, como parte del conjunto al que pertenecen, ofrecen al espectador la posibilidad de contemplar la forma única que se muestra casi invisible ante el entorno y el paisaje, entre la libertad de actuar del arquitecto y la función social de la arquitectura.

### MATERIALIDAD



Los materiales empelados y las técnicas utilizadas evocarán la tradición local, reforzando la idea de bodega natural que busca sus orígenes con una visión futurista, consiguiendo en la combinación de ambos el éxito.



### COLOR



Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen a la bodega.



Se tendrá en cuenta los materiales utilizados en ambas bodegas ya que en el primer caso, forman parte del entorno y se integran totalmente, puede ser una estrategia proyectual y en el segundo caso el uso de materiales como el acero oxidado le da otro carácter al edificio, además de la paleta de colores que juega muy bien con el contexto.

## BODEGA NAVARRO CORREAS

### COMPOSICIÓN

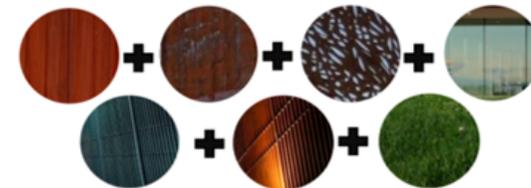


Gracias a esta combinación de características conceptuales y materiales, el proyecto logra una identidad reconocible y única, lo que lo define como un nuevo hito en la región y le permite convertirse en la nueva imagen de la reconocida marca Navarro Correas.

### MATERIALIDAD



La materialidad del conjunto con el contexto, el paisaje, formas, materiales y colores, pretenden reinterpretar estas tradiciones vitivinícolas con las tecnologías actuales.



### COLOR



Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen a la bodega.



## BODEGA ANTINORI

### DIMENSIÓN



El área de producción cuenta con doble altura, en el primer nivel se encuentran las cubas. En el nivel superior se encuentra la pasarela, la cual puede ser recorrida por los visitantes a fin puedan ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento.

## BODEGA NAVARRO CORREAS

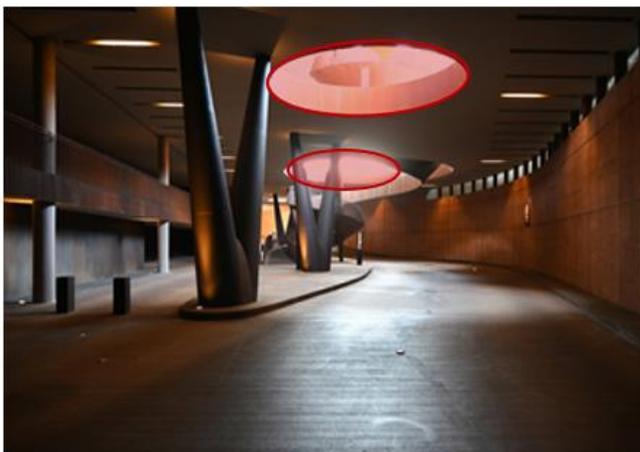
### DIMENSIÓN



Las dobles alturas en los espacios tiene la sensación de ser un ambiente de monumental, en cuanto a los ambientes principales y a la zona de producción



### RELACIONES



Las grandes ventanas ubicadas en la fachada permiten una conexión del interior y el exterior con el paisaje y los cultivos de vid, el restaurante comparte parte de esta terraza, la cual permite a los visitantes conectarse con el entorno.



### RELACIONES



El proyecto cuenta con grandes mamparas que reflejan la relación del interior con el exterior, el cual nos da una idea de diseño, ya que ambos proyectos cuentan con terrazas en las cuales puedes visualizar el paisaje.

Se tendrá en cuenta los espacios en doble altura y la calidez de los ambientes de las bodegas, los cuales transmiten tranquilidad y paz, para la crianza y envejecimiento del vino. Las relaciones del exterior con el interior son necesarias para la fluidez del espacio y para la conexión del entorno y paisaje.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 12
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura Vitivinícola	DIMENSIÓN: Conceptual

## BODEGA ANTINORI

### IDEA RECTORA

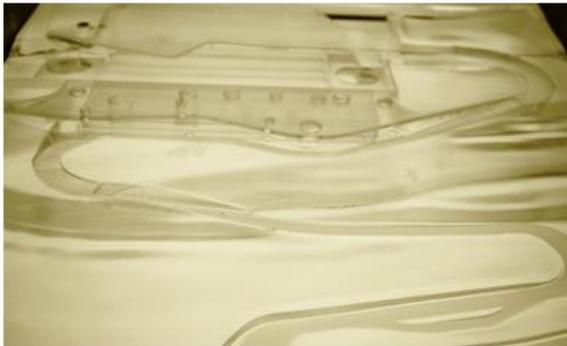


PRIMER BOCETO DEL PROYECTO



La idea del proyecto nació de la necesidad de fusionar el edificio y el paisaje rural, el complejo industrial parece formar parte de este último gracias al techo, que se ha convertido en un terreno cultivado con vid, interrumpido, a lo largo del contorno de líneas, por dos cortes horizontales que dejan pasar la luz al interior y proporcionan a los que están dentro del edificio una vista del paisaje a través de la construcción.

MAQUETA CONCEPTUAL



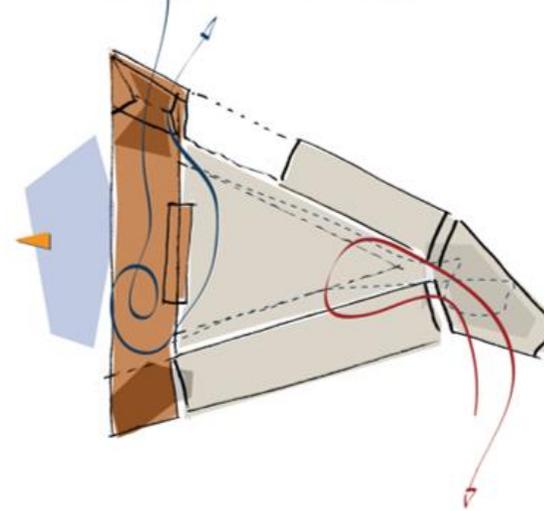
El desafío de los arquitectos siempre fue la topografía en la cual se encuentra el proyecto, pero fue la misma causa la que los llevo a tener la idea de techar y hundir el proyecto para que se mimetice totalmente con el contexto.

## BODEGA NAVARRO CORREAS

### IDEA RECTORA



PRIMER BOCETO DEL PROYECTO



MAQUETA DEL PROYECTO



Se basaron en el mundo vitivinícola de hoy que tiene el objetivo de producción industrial combinado con el conglomerado de pequeños detalles que construyen la identidad de una bodega y los vinos que produce.

Presenta la última tecnología enológica, a la vez que se materializa como un hito capaz de convertirse en una imagen novedosa e icónica, indiscutiblemente reconocible como identidad de una bodega.

El proyecto se caracterizó por enfocarse más en el proceso de elaboración del vino, más que en la forma.

**Se tendrá en cuenta la idea de tomar en cuenta todos los aspectos que vayan más allá de lo funcional para enriquecer el proyecto, de manera que sea completo en todas las dimensiones arquitectónicas.**

## BODEGA ANTINORI

### SISTEMA CONSTRUCTIVO



El sistema constructivo del proyecto se basa en la excavación de casi 15ha de cultivos para construir el edificio para posteriormente cubrirlo con la tierra extraída y como resultado obtuvieron que la cubierta forme parte del paisaje.

Se basa en utilizar formas circulares, como la escalera helicoidal de la entrada y los pozos de luz que sirven como gran ayuda a la iluminación y ventilación del proyecto.

Además de la innovación de materiales constructivos para la realización del proyecto. Un sistema que no solo es estético si no funcional.

Acero corten



Roble y cristal



Cotto Impruneta

### SISTEMA ESTRUCTURAL



El sistema estructural del proyecto se basa en una estructura de acero de forma irregular la cual esta revestida por un material el cual le da calidez al interior como parte de una estrategia para la maceración de los vinos. Dos sistemas combinados entre el hormigón y las estructuras de acero forman parte de este objeto arquitectónico.



Se tendrá en cuenta el aspecto constructivo estructural del caso de la Bodega Antinori debido a la innovación y las estrategias constructivas que este posee. Además del insertar métodos diferentes de iluminación y ventilación dentro del proyecto. Por otra parte, los materiales de este edificio, seleccionados cuidadosamente para la integración del entorno.

## BODEGA NAVARRO CORREAS

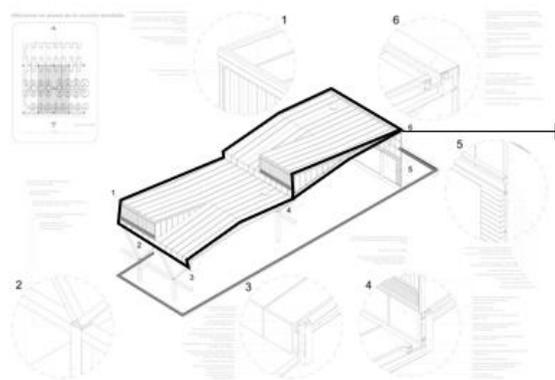
### SISTEMA CONSTRUCTIVO



El sistema constructivo de hormigón se adapta al carácter industrial del proyecto y está acompañado por una cubierta unificada en un único material: el acero Corten.

La decisión más representativa de esta estrategia podría ser la elección de una paleta reducida de materiales pero con un contenido altamente simbólico; un zócalo prefabricado de concreto expuesto que se adapta perfectamente al carácter industrial del proyecto, y un techo complejo unificado en un solo material, Corten Steel.

### SISTEMA ESTRUCTURAL



Toda la estructura está pensada con el objetivo de generar el menor impacto ambiental y ecológico al entorno que la rodea. Desde su orientación, que permite captar la mayor cantidad de rayos de luz durante el día sin incrementar la temperatura interna, hasta el uso de materiales nobles.

## BODEGA ANTINORI

### ILUMINACIÓN



La iluminación en el proyecto se realiza mediante los pozos de luz que a la misma vez sirven de ventilación.



El tamaño de estos define algunos factores como la calidez de la luz e incluso el uso o la función que estos cumplen. La finalidad de las terrazas, va más allá de ser una barra contra los malestares que causa el sol.

Además de aprovechar la luz natural, los arquitectos manejaron la iluminación artificial principalmente en las áreas donde se encuentran madurando los vinos, en puntos estratégicos de tal manera, que al recorrerla parece todo un espectáculo vitivinícola.

### VENTILACIÓN



El proyecto al encontrarse "sumergido" requiere de ventilación, para lo cual los pozos de luz cumplen ambas funciones. Sin necesidad de requerir tecnología, debido a sus 17 agujeros.

**Se tendrá en cuenta las estrategias de iluminación de ambos casos, debido a que Antinori desarrolló una solución para la iluminación y ventilación de mayor complejidad, y la bodega Navarro Correas debido a la simplicidad de solución para el ingreso de luz a sus ambientes.**

## BODEGA NAVARRO CORREAS

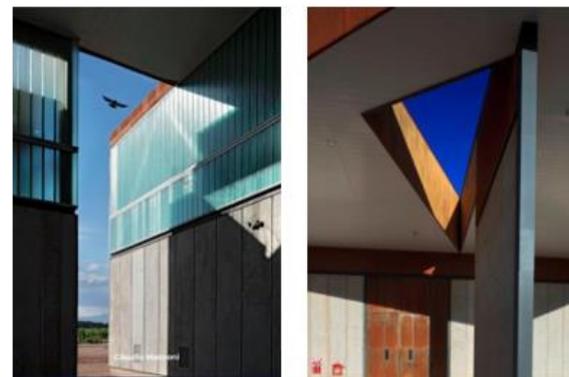
### ILUMINACIÓN



Se usa grandes mamparas para la iluminación de la sala de cata/ degustación, de la cual se puede observar el paisaje. Dentro de la zona de producción la iluminación natural es escasa para lo cual requiere de iluminación artificial.

En los espacios interiores como los recorridos y/o circulaciones se hace uso de ventanas altas para una sensación distinta del ingreso de la luz.

### VENTILACIÓN



El proyecto considera también agujeros para permitir el ingreso de la luz y la ventilación. Interiormente los ambientes son cerrados, lo cual hace pensar que aparentemente no hay una ventilación correcta, ya que la mayoría de ventanas son fijas.

#### 4.4. OBJETIVO ESPECIFICO 4:

Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.

##### 4.4.1. Cuadro de resumen:

##### 4.4.1.1. Variable 4: Arquitectura de Hospedaje

OBJETIVO ESPECIFICO 4			
VARIABLE	HERRAMIENTA DE RECOLECCION	NUMERACION	DIMENSIÓN
Arquitectura de Hospedaje	Ficha de Observación	Ficha de Observación	Funcional Formal Espacial Contextual Conceptual Semiótica Constructivo Estructural Tecnológico Ambiental

##### b) Ficha de Observación

Se elaboró fichas de observación para determinar cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo en Moro, la cual debe estar dirigida a los siguientes aspectos: Funcional, formal, espacial, contextual, constructivo estructural, tecnológico ambiental y semiótico.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 15
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura para el hospedaje	DIMENSIÓN: Contextual

## HOTEL MARQUES DE RISCAL



Fuente: [www.uvadoc.uva.es](http://www.uvadoc.uva.es)

### CONTEXTO FÍSICO



El proyecto se encuentra en una zona relacionada con el área urbana, en un contexto rodeado por zonas agrícolas lo cual es favorable por su cercanía con la zona donde se extraen las cosechas y cuenta con vías accesibles para la distribución de productos necesarios para el servicio.

### CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO



La bodega factura alrededor de 50 millones de euros al año, exporta a 104 países de todo el mundo y pone en el mercado cerca de 7 millones de botellas de sus tintos y blancos. Por parte del hotel, su creación generó muchos más ingresos debido al turismo y alquiler de las zonas de eventos.

### RELACIÓN CON EL ENTORNO



Se aprecia la sucesión de sistemas, formales disociados: natural, agrario, constructivo y deconstrucción. Lo cual hace que no se integre totalmente con el entorno, si no que resalte, que era la idea del arquitecto Gehry.

**Se tendrá en cuenta como criterio arquitectónico la relación con el entorno de manera prioritaria, para que pueda ser parte de él. Se aprovechará las áreas o actividades que puedan aportar a la economía del proyecto. Además de crear accesibilidad al proyecto futuro.**

## HOTEL LOUISIUM WINE LANGENLOIS



Fuente: [www.booking.com](http://www.booking.com)

### CONTEXTO FÍSICO



El proyecto se ubica en medio de viñedos, sobre unas antiguas cavas con más 900 años de antigüedad, relativamente dentro de una zona urbana, lo cual la hace accesible. Se encuentra en un terreno con poca pendiente.

### CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO



El hotel posee diferentes áreas como el spa, centro del vino, sala de espectáculos e incluso un museo, lo cual permite que sea un proyecto sustentable en cuanto a lo económico.

### RELACIÓN CON EL ENTORNO



El proyecto está ubicado en un viñedo de 30 hectáreas, al ser extenso el terreno se encuentra al centro del área, lo cual le permite no tener relación con el contexto poblacional.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 16
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura para el hospedaje	DIMENSIÓN: Funcional

## HOTEL MARQUES DE RISCAL

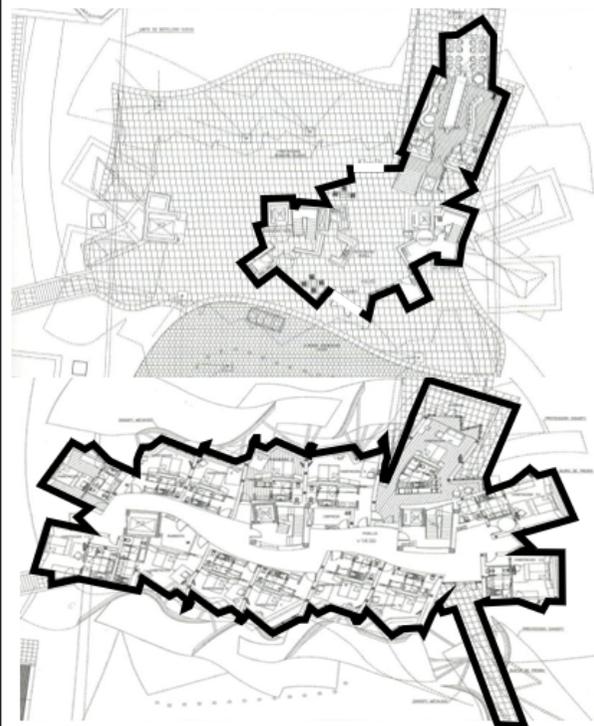
### ZONIFICACIÓN



- Zona de habitaciones
- Zona vitivinícola
- Zona de relajación
- Zona de restaurantes
- Zona de servicios

El proyecto cuenta con 4 zonas de las cuales se agrupan ambientes desarrollados específicamente para la producción y difusión del vino.

### DISTRIBUCIÓN



La bodega Marqués de Riscal cuenta con 4 accesos, los cuales permiten circular por todo el edificio sin ser interrumpido por un uso diferente. Además de contar con un anexo que dirige al spa y gym, el cual se ingresa desde el segundo nivel mediante un puente vitrificado.

La distribución del segundo nivel se ve dirigida por un eje central sinuoso que distribuye a las habitaciones del edificio, es una organización lineal segmentada ramificada. Además cuenta con un acceso directo hacia las otras habitaciones, spa y gym.

## HOTEL LOUISIUM WINE LANGENLOIS

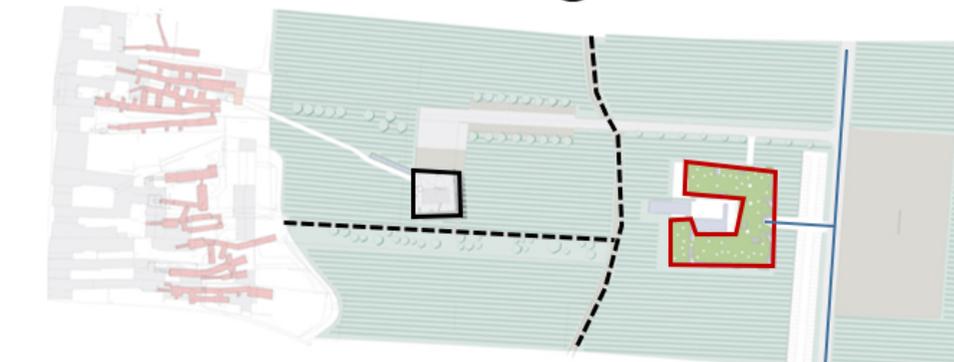
### ZONIFICACIÓN



- Zona de habitaciones
- Zona centro del vino
- Zona de relajación
- Zona de restaurante
- Zona de servicios

El proyecto cuenta con 3 zonas de las cuales se agrupan ambientes desarrollados específicamente para la producción paso por paso del vino, además de un área de transporte para la fácil comercialización del producto.

### DISTRIBUCIÓN



El ingreso de los visitantes, huéspedes del hotel, personal de servicio es por la vía que conecta al complejo con el centro de la ciudad. Dentro del proyecto, el ingreso de los huéspedes del hotel es más directo.



El centro del vino es el volumen cúbico que se encuentra inclinado. El hotel spa tiene forma de "u" con un patio interior y formas irregulares que conforman las habitaciones. En el primer nivel se encuentra el spa, bar, salas de uso múltiple y restaurante.



Se tendrá en cuenta la estrategia de distribuir los ambientes por zonas, sin que estas se vean alteradas por otra ya sea de servicio u otros flujos. Por otro lado, considero que al tener 2 niveles de habitaciones, las separa de la relación con el exterior en este caso con los sembríos de vid, además la distribución de habitaciones se asemejan a tipologías de hoteles de ciudad, por lo cual considero que guarda poca relación con el entorno en el que ubica.

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA		
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - POEMAEPI MIRIAN		



FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 17
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura para el hospedaje	DIMENSIÓN: Formal

## HOTEL MARQUES DE RISCAL

### COMPOSICIÓN



Observados con detenimiento, como parte del conjunto al que pertenecen, ofrecen al espectador la posibilidad de contemplar la forma única que se muestra casi invisible ante el entorno y el paisaje, entre la libertad de actuar del arquitecto y la función social de la arquitectura.

## HOTEL LOUISIUM WINE LANGENLOIS

### COMPOSICIÓN

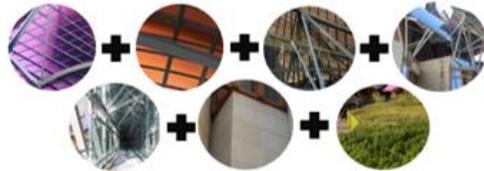


La volumetría responde a la forma original de las redes subterráneas: es la reinterpretación formal de las antiguas cavas. El arquitecto tomó lo existente como inspiración pero óptimo por darle una volumetría icónica a cada uno de los edificios.

### MATERIALIDAD



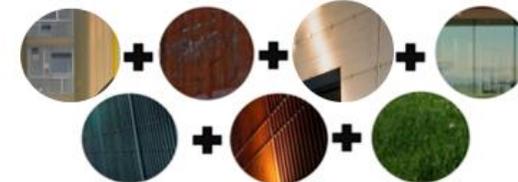
Los materiales empelados y las técnicas utilizadas evocarán la tradición local, reforzando la idea de bodega natural que busca sus orígenes con una visión futurista, consiguiendo en la combinación de ambos el éxito.



### MATERIALIDAD



La materialidad del conjunto con el contexto, el paisaje, formas, materiales y colores, pretenden reinterpretar estas tradiciones vitivinícolas con las tecnologías actuales



### COLOR



Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen al hotel.



### COLOR



Tomando como referencia las texturas del edificio, se extrae la paleta de colores que componen al hotel y el centro del vino.



Se tendrá en cuenta los materiales utilizados en ambos hoteles ya que en el primer caso innova con el acero y le da otro sentido a la forma y en el segundo el material usado en las fachadas hace que cada uno tenga un carácter diferentes, sin olvidar la paleta de color relacionada al contexto.

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"			AUTOR: LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA	
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: ROMERO ISRAEL - POEMAEPE MIRIAN	



## HOTEL MARQUES DE RISCAL

## DIMENSIÓN



La obra arquitectónica tiene una escala humana monumental, la cual le da jerarquización al edificio en comparación con las demás bodegas de vino de El Ciego.

Los ambientes interiores en su mayoría son de doble altura, las habitaciones no, pero son de áreas grandes.

## RELACIONES



El diseño del edificio, no solamente se basó en crear una bodega y hotel de lujo, si no también un espacio dedicado al mundo del vino, que pueda ser visitado y compartido para los turistas interesados en conocer la cultura enológica de El Ciego, lugar con mayor número de productores de vino.

**Se tendrá en cuenta los espacios que demuestren al turista un dinamismo interesante, mediante la luz, el recorrido, dobles y/o triples alturas. Tomando importancia a la relación entre el interior y el exterior.**

## HOTEL LOUISIUM WINE LANGENLOIS

## DIMENSIÓN



En el proyecto se emplean diversas estrategias espaciales para lograr que el recorrido de los visitantes sea sorprendente o interesante. Asimismo, el recorrido descendente desde el primer volumen (hotel) hacia las cavas subterráneas es un recurso ingenioso ya que le da al visitante una sensación de estar sumergiéndose en la tierra.

## RELACIONES



Las amplias habitaciones tienen grandes ventanales con vistas a los viñedos y el maravilloso estilo de vida rural de los pueblos de los alrededores, en la cual se refleja la relación entre el exterior y el interior de manera indirecta.

FICHA DE OBSERVACIÓN	VARIABLE: Arquitectura para el enoturismo	NÚMERO DE FICHA: 19
OBJETIVO ESPECÍFICO: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.	SUBVARIABLE: Arquitectura de hospedaje	DIMENSIÓN: Conceptual

## HOTEL MARQUES DE RISCAL

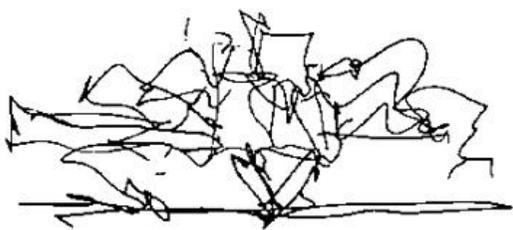
### IDEA RECTORA



La idea rectora del proyecto refleja "como si de una vid se tratara" y como surge del suelo el homenaje de Frank Gehry a estas tierras.

Los colores de la fachada con formas onduladas están inspirados en los colores de las botellas de vino de la marca.

### PRIMER BOCETO DEL PROYECTO



Es como un animal galopando por el campo, expresa movimiento y eso es lo que quería al principio parece un poco raro, pero luego se consolida en las mentes, el edificio necesita su tiempo.

La estructura está envuelta en cascadas de titanio coloreado en rosa, oro y plata que a la luz del día refleja en sus curvas las tonalidades rojizas del vino tinto, el dorado de la malla y el plateado de la cápsula de la botella de vino de Marqués de Riscal.

### MAQUETA DEL PROYECTO

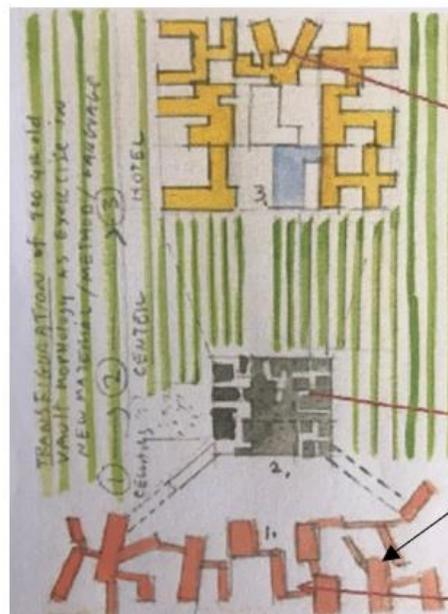


## HOTEL LOUISIUM WINE LANGENLOIS

### IDEA RECTORA

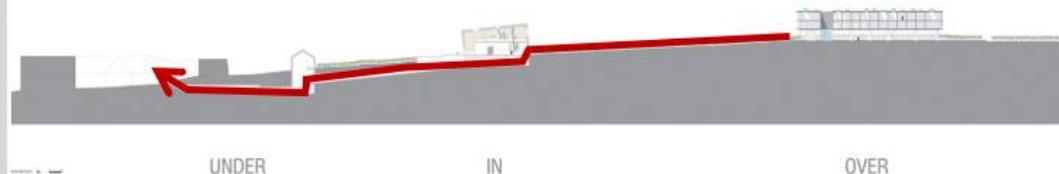


### PRIMER BOCETO DEL PROYECTO



La estrategia es aprovechar el terreno el cual presentaba una suave pendiente hacia el sur. Las redes subterráneas se encontraban en el extremo sur del terreno. El segundo volumen, el centro del vino, debía conectarse directamente a las redes por lo que fue dispuesto parcialmente enterrado y unido a las cavas por una rampa. El volumen del hotel se ubicó a eje del segundo conectado por un camino paralelo.

La atracción es que el visitante ingresa por el extremo norte del proyecto, el punto mas alto y va descendiendo progresivamente hasta llegar a las antiguas cavas.



Se tendrá en cuenta la idea de tomar en cuenta todos los aspectos relacionados al contexto poblacional, entorno paisajístico, historia del distrito de Moro, para poder crear un concepto adecuado y relacionado al equipamiento.

## 4.2 DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### 4.2.1 OBJETIVO ESPECIFICO 1:

#### ***Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.***

Conocer el proceso de producción del vino es importante porque permite identificar cuáles son los pasos para la elaboración del vino artesanal en el Distrito de Moro y como este se viene desarrollando a lo largo de los años.

Según Samaniego (1992), Moro es un distrito productor de vino desde el siglo XVII, gracias a los frailes dominicos quienes enseñaron el cultivo de la vid y las técnicas para la producción del vino, las cuales se mantienen presentes en la actualidad en algunas de las principales bodegas productoras.

En Moro se encuentran las variedades de vid autóctonas de las que se obtiene la materia prima para elaborar los vinos, el clima es el adecuado para el crecimiento de la planta, es decir, cuentan con todos los elementos necesarios para la realización esta actividad.

A partir del análisis realizado en los casos internacionales, se observó que las técnicas de la actividad viticultora han mejorado conforme han pasado los años y perfeccionándose de esta manera la calidad del vino en cuanto a presentación y sabor, además, de disminuir la mano de obra y los costos, otorgándole un extra mediante la arquitectura.

En Moro se ha mantenido la manera en la cual se elabora el vino artesanal, desaprovechando los beneficios que podría traer la mejora de la infraestructura.

Tal y como menciona Pastor (2006), la arquitectura en bodegas de vino es una clara muestra de la apuesta por contar con diseños originales y únicos, que pasan de ser simples lugares de producción a edificios con identidad cultural y que promueven el enoturismo, lo cual beneficiaría en todo sentido al distrito de Moro el cual cuenta con potencial turístico que van desde lo cultural, religioso, hasta lo gastronómico.

Destacado por el Plan de Acondicionamiento Territorial del Santa 2012 - 2022 como uno de los principales distritos del Santa que forma parte del sector económico productivo de la provincia, debido al comercio y manufactura de los productos agrícolas. Por otra parte, menciona el vino y el pisco como potencialidades con crecimiento en el mercado nacional e internacional.

Los factores que no ha permitido el crecimiento turístico de Moro es que este ha crecido sin patrones de desarrollo establecidos, la inexistencia de planes urbanos ha generado como consecuencia la ocupación de la vía pública, así como de sitios arqueológicos, entre otros originando de esta manera incompatibilidades de actividades cerca de las áreas residenciales y la formación de asentamientos sobre áreas de riesgo. La desatención por parte de las autoridades es un punto en contra de la difusión del potencial turístico que este merece.

Según la entrevista a Bonelli (2018), en cuanto al proceso de elaboración del vino, este, desconoce totalmente los beneficios que traería la creación de una bodega de vino más la implementación de modernas máquinas, además de un espacio que cuente con ambientes complementarios para la difusión de su producto, ya que es la misma desde que se inició el negocio familiar.

Quién explicó el proceso semi artesanal de cómo se elabora el vino. Partiendo desde la plantación, vendimia, soleado de uvas, despalillado, fermentación, filtración, crianza y embotellado. Los tres primeros pasos se realizan en el fundo "El Carmen", mientras que los siguientes en la vivienda del productor Bonelli, en donde no cuentan con las condiciones adecuadas para realizar este proceso, por medidas de seguridad y salubridad.

En contraste con el referente proyectual de la Bodega Navarro Correas (2009), ubicado en Argentina. Que cuenta con áreas funcionales y ordenadas que van a partir desde la llegada de la uva hasta la comercialización de los vinos. El ciclo funcional empieza en la galería y

recepción de la vendimia; en donde se encuentra el personal del control, el cual garantiza la calidad del ingreso de las uvas.

Posteriormente pasa a la barra seleccionadora, luego a la maquina despalilladora que se encarga de separar la uva y las ramas. Este proceso se realiza para evitar un vino muy amargo y las consecuencias negativas que podrían restar a la vinificación. Cuenta con tres salas de tanques de fermentación, las cuales pueden ser recorridas mediante una pasarela por los turistas, mientras el personal sigue trabajando y que tienen por función el llenado de los depósitos de fermentación con la uva despalillada.

Para realizar el encubado, se realiza un bombeo del jugo convertido en pasta más o menos estrujada, existe también un sistema de llenado de los depósitos por gravedad en el cual se prescinde de las bombas de vendimia. Después el filtrado, una vez realizado este procedimiento el vino puede madurar en botellas o en barricas de madera.

El proceso de producción en la bodega Navarro Correas cuenta con un área de embotellamiento, también un área botellas sin vestir y otras etiquetadas, listas para ser comercializadas, tiene un área de transporte la cual no influye con el recorrido de los turistas o del personal administrativo. Este caso es un proyecto que dispone principalmente del funcionamiento de la producción del vino.

Las estrategias arquitectónicas pueden mejorar e incluso ahorrar alguno de estos pasos, mediante el aprovechamiento del terreno, en casos de pendientes, mejorando así la eficiencia energética del proyecto.

Como menciona el arquitecto Aspiazu (2012), un buen diseño se convertirá en el mejor aliado para evitar la intervención de bombas u otro tipo de maquinaria que pudiera dañarel vino o el mosto.

Sin dejar de lado que la arquitectura vitivinícola está referida a diseñar ambientes idóneos para la crianza y el envejecimiento del vino, este puede proporcionar áreas relacionadas a la difusión y conocimiento de la región vitivinícola en la que se produce el vino.

#### 4.2.2 OBJETIVO ESPECIFICO 2:

##### ***Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro.***

El enoturismo trae consigo una serie de actividades favorecedoras para la zona vitivinícola productora, entre ellos el consumo de la gastronomía local y la obligación de contar con alojamientos para los turistas.

Analizando al enoturista se confirma la teoría dada por Pastor (2006) donde destaca que la actividad enoturística está relacionada con el buen comer y el dormir; si las bodegas que no cuentan con este servicio quedan perjudicadas y pierden la oportunidad de atraer mayor cantidad de enoturistas.

El distrito de Moro cuenta con 4 hospedajes considerado en el reglamento nacional de edificaciones como la tipología de hostales, al mismo tiempo, al ser un distrito el cual se caracteriza por la gastronomía, cuenta también con posadas brindadas por los restaurantes campestres, que representan a Moro; como lo son “La Estancia” y “Mi Ranchito Lindo”.

Por otro lado, recorriendo el distrito, se puede apreciar que solo existen hostales de paso, ya mencionados. Esto demuestra la insuficiencia de servicios hoteleros que existe en Moro para los turistas que deseen alojarse.

En la entrevista realizada a Bonelli (2018), quien muy aparte de ser productor de vino, cuenta con un hostel de 3 niveles los cuales presentan cierta deficiencia en cuanto a los acabados de la infraestructura, pero que al fin y al cabo cumple la función de alojar a turistas de paso y en algunos casos a turistas de estancia, que según comentaba el entrevistado pueden llegar a alojarse hasta por una semana.

Al analizar el edificio, se puede comprobar que no existió ningún criterio arquitectónico al diseñarlo. Como, por ejemplo, hay habitaciones que no cuentan con la iluminación y ventilación adecuada, las circulaciones son reducidas e incluso las habitaciones también. Pero el punto más importante es que ninguna cuenta con la privacidad necesaria.

En contraste con los casos proyectuales analizados, estos tienen una propuesta o diseño específico según la ubicación, el emplazamiento y el contexto donde se encuentra el hotel; los proyectos muestran grandes vistas hacia los cultivos, en este caso de vid o hacia la zona urbana la cual es conocida por ser productores de vino.

Es así en La Rioja, España donde se encuentra gran parte de las bodegas de vino que han apostado por crear hoteles temáticos que van de la mano con espacios complementarios como un spa, los mismos que proporcionan atractivos tratamientos a base de vino, como la vino terapia.

Sin olvidar que el enoturismo trae consigo la necesidad de contar con un alojamiento, también es especialista en mezclarse con la gastronomía local, es por eso que estos grandes complejos cuentan con restaurantes vinculados con la enogastronomía. Lo cual combina la comida con el vino, busca las mejores combinaciones y se aprovecha la comercialización de los vinos. Toda una serie de actividades que tienen como único fin mostrar la cultura y tradición de la zona vitivinícola.

Comparando las tipologías de hospedajes en el Perú, existe la tipología “Ecolodge”, en la cual las actividades se desarrollan en espacios naturales, cumpliendo los principios del Ecoturismo. Y debe ser operado y administrado de una manera sensible, en armonía con el respeto y protección del medio ambiente.

Esta tipología, es la única que se asemeja en la relación con la bodega de vino, es decir, el primer punto: “Se desarrolla en espacios naturales”, como lo es el distrito de Moro que cuenta con terrenos naturales, agrícolas y con grandes paisajes. Y el segundo punto: “Armonía con el respeto y protección del medio ambiente”, uno de los puntos a favor de los hoteles vinculados a viticultura, es mantenerse en armonía con el contexto que los rodea, es decir, aprovechar al máximo para observar el paisaje vitivinícola para mimetizarse con el edificio.

De esta manera, Moro se transformaría en un distrito con paisajes culturales, con lugares míticos y espacios de referencia vinculados a

marcas emblemáticas. Emergiendo así, una gran oferta complementaria para con el mundo del vino que atrae novedosas rutinas turísticas y que cambiaría el interés y el desarrollo económico.

Finalmente, Moro necesita de este equipamiento para potencializar así el eje turístico con el que es conocido y ha sido denominado por el PAT.

### 4.2.3 OBJETIVO ESPECIFICO 3:

***Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.***

La arquitectura contemporánea de las bodegas de vino es una clara muestra de la apuesta empresarial por contar con diseños originales y únicos, que pasan de ser simples lugares de producción a edificios con identidad cultural y que promueven el enoturismo.

Estos se planifican en conjunto con el paisaje en el que se insertan y se mimetizan con él. Con este modo de diseñar, no sólo se construye un edificio sino un mundo nuevo por descubrir en la elaboración del vino y el entorno natural.

Por otra parte, el paisaje ayuda a aportar personalidad a los mejores vinos. Es el caso de las grandes bodegas del mundo, las cuales han apostado por diseños arquitectónicos, los cuales mediante la arquitectura enfocada en el paisaje les ha permitido expresar el mensaje y la esencia de este producto mediante el recorrido, los ambientes y el contexto.

Según Pastor (2006), la bodega de vino es un espacio primordial en el proceso de producción, es un ambiente complementario entre el campo y los cultivos de vid. Por lo que las bodegas de vino deben reunir una serie de características favorables para la elaboración y conservación del vino y en muchos casos la superficie de la bodega está en relación con la extensión de la viña del propietario.

Es el caso de la Bodega Antinori, ubicada en Italia, la cual cumple con muchos criterios arquitectónicos. Empezando por la apuesta de crear arquitectura en la bodega que les llevo a alcanzar US\$175 millones al año, gracias a la visita de los turistas y a la comercialización de sus productos.

De todas las viñas ubicadas en Bargino, zona vitivinícola de Italia, la familia Antinori es una de las que más invierte en su negocio, lo cual se refleja en que las proyecciones de crecimiento para la firma se sitúan en torno al 15% anual.

El proyecto encargado a los arquitectos de Archea Associati, tuvo como misión insertar el proyecto en uno de los paisajes más bellos de Italia, a fin de lograr la adaptación al terreno.

El objetivo del proyecto ha sido fusionar el edificio y el paisaje rural, el complejo industrial parece formar parte de este último gracias al techo, que se ha convertido en un terreno cultivado con vid, interrumpido, a lo largo del contorno de líneas, por dos cortes horizontales que dejan pasar la luz al interior y proporcionan a los que están dentro del edificio una vista del paisaje a través de la construcción. Todas estrategias arquitectónicas se encuentran unificadas en este proyecto, con respecto al aspecto funcional.

Las bodegas deben contar con espacios para la realización de la producción del vino y espacios de difusión del producto.

Es así el caso de la bodega Navarro Correas que cuenta con estos aspectos antes mencionados, dos volumetrías definidas como una dedicada a la producción y otra a la culturización de la vid.

**El aspecto conceptual** se tiene en claro que al ser un proyecto que va de la mano con el paisaje, la necesidad de vincularse con todo el contexto es prioridad. Es así, el caso de la bodega Antinori (2012) que buscó fusionar el edificio y el paisaje rural, consiguiendo así un complejo industrial que parece formar parte del terreno y pasar totalmente desapercibido. A comparación de la bodega Navarro Correas (2009) se caracteriza por enfocarse más en el proceso de elaboración del vino, más que en la forma.

**El aspecto semiótico**, el lenguaje del objeto arquitectónico de la bodega Antinori (2012) busca introducir al usuario mediante el ingreso al proyecto, es decir en el recorrido hacia llegar al edificio, el usuario puede percibir los olores de la vid, contemplar el paisaje hasta llegar al punto más alto el cual es la edificación.

**El aspecto contextual**, ambas bodegas se encuentran en medio de viñedos, lo cual facilita la recolección del fruto protagonista en el proceso de producción del vino. En el caso de la bodega Antinori (2012), las estrategias proyectuales del edificio no pertenecen a la proximidad del

núcleo poblacional, de esta manera logra una mejor estrategia al fusionarse con el contexto, dando la impresión de nacer de él.

**En el aspecto funcional**, tomando como referencia el mismo caso, se presenta un espacio organizado claramente en función de las actividades que entremezclan las tareas del personal con las actividades industriales, además de la facilidad del transporte en cuanto al emplazamiento, la manera de ingresar y salir de la bodega.

**El aspecto formal** de la bodega Navarro Correas (2009), tiene la peculiaridad de combinar características conceptuales y sobre todo materiales, que hacen de ello que sea reconocible y único; en contraste con la bodega Antinori, en donde el material resaltante son los cultivos de vid, el acero oxidado y la madera, que cumplen la función de mimetizarse con el paisaje.

Este aspecto lleva a la teoría de Watsuji (2006), donde nos recalca que el estilo de construcción refleja la manera en el que el ser humano se ha comprendido con el clima y el paisaje. De hecho, no hay lugar sin atributos climáticos, y esto es lo que se debe reflejar en los modos de construcción y particularmente en la arquitectura vitivinícola, donde el paisaje es uno de los actores principales.

**En el aspecto espacial**, las bodegas de vino presentan la particularidad de ser espacios con grandes luces, grandes mamparas, que permiten el ingreso de la luz, en algunos casos.

Según lo analizado en la bodega Antinori, el área de producción cuenta con dobles alturas, en el primer nivel se encuentran las cubas. En el nivel superior se encuentra la pasarela, la cual puede ser recorrida por los visitantes a fin puedan ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento. Todo esto acompañado de un juego de luces puntuales que ayudan a la calidez de sus ambientes.

La bodega Antinori (2012) cuenta con una relación importante entre el interior y el exterior, debido a las grandes mamparas y escaleras exteriores que permiten el recorrido por los techos verdes.

Asimismo, en las grandes terrazas en las cuales se puede apreciar todo el paisaje, de esta manera cumple con lo recomendado por el arquitecto Aspiazu (2012), de generar observatorios para de esta manera poder apreciar el paisaje, es por eso un punto muy importante en el diseño de las bodegas que el paisaje se armonice con el edificio, ya que, sin la conformación de estos, perdería sentido la teoría del paisaje vitivinícola.

Los espacios interiores revelan diferentes sensaciones debido a la manera en que han sido diseñadas mediante la altura, colores y texturas.

De esta manera concuerda con la teoría del arquitecto Norberg Schulz (1996), lo que equivale a decir que el espacio arquitectónico siempre adopta la condición de espacio sensorial; estando afectando ya por el lugar de emplazamiento.

**En el aspecto estructural**, la innovación es un punto interesante en el caso de la bodega Antinori (2012), en el dónde el sistema es estructural del proyecto se basa en una estructura de acero de forma irregular la cual esta revestida por un material el cual le da calidez al interior como parte de una estrategia para la maceración de los vinos. Dos sistemas combinados entre el hormigón y las estructuras de acero forman parte de este objeto arquitectónico.

**En el aspecto tecnológico ambiental**, la estrategia de la bodega Antinori (2012) es sencilla, generar terrazas con doble función, la primera contemplar el paisaje y la segunda, ser una barrera de los malestares que causa el sol. Otra estrategia, fue generar pozos de luz para de esta manera permitir el ingreso de la iluminación y la ventilación, debido a que se encuentra sumergido en el terreno.

Todos estos criterios de diseño de una bodega de vino componen al contexto y son la identidad del proyecto de arquitectura.

#### **4.2.4 OBJETIVO ESPECIFICO 4:**

*Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.*

En las bodegas productoras de vino existen espacios dedicados a los servicios turísticos y al alojamiento de enoturistas, nombre que reciben los turistas interesados en el mundo del vino, su historia y tradición.

La arquitectura de hospedaje de estos alojamientos responde a ciertas características de las zonas productoras o de la bodega productora encargada del proyecto.

Es así el caso del Hotel Marqués de Riscal, diseñado por el arquitecto Frank Gehry, quien caracterizo los principales elementos de los Herederos del Marqués de Riscal, entre ellos, los colores de sus botellas y de sus vinos; la vid, fruto prodigioso y elemento esencial del vino.

Otro concepto que tomo para la concretización de la idea, fue expresar movimiento como si de un animal galopando se tratase. La creación de este hotel, significó mucha controversia, según De Gracia (2009) es un elemento el cual se aprecia muchos sistemas formales disociados y que resulta abrumador desde el primer impacto visual.

Pero esa fue la idea que tenía Frank Gehry en mente, que resalte dentro de todo el paisaje de La Rioja, lo cual, al generar tanta controversia entre arquitectos y demás, fue un punto a favor del edificio, ya que fue más conocido y es uno de los hoteles lujosos dedicados al enoturismo más visitado del mundo, lo cual fue un punto extra para generar ingresos al hotel Marqués de Riscal.

Dentro del hotel, se encuentran zonas dedicadas a la difusión del producto, zonas de eventos, la bodega productora y un “museo del vino”, conocido como La Catedral del Vino, donde exponen botellas de vino producidas desde 1821.

**El aspecto conceptual**, del hotel Marqués de Riscal (2007) proyecto refleja "como si de una vid se tratara" y cómo surge del suelo el homenaje de Frank Gehry a estas tierras. Otro concepto interesante es la del hotel Loisium, en donde el centro del vino, debía conectarse directamente a las redes por lo que fue dispuesto parcialmente enterrado y unido a las cavas por una rampa.

**En el aspecto semiótico**, la idea del arquitecto sobre el hotel Loisium, es la atracción del visitante ingresa por el extremo norte del proyecto, el punto más alto y va descendiendo progresivamente hasta llegar a las antiguas cavas. Mientras que el hotel Marqués de Riscal (2007), la explosión de colores y formas genera un movimiento a través de las formas lo cual es símbolo de atracción y la viticultura española.

**En el aspecto contextual**, particularmente el hotel Marqués de Riscal (2007) generó mucha controversia por el sencillo hecho de presentar un sistema formal disociado del paisaje, claramente este objeto arquitectónico resalta en el contexto desde cada punto de apreciación.

El referente proyectual Loisium se encuentra en medio de un área urbana, aspecto que sirvió de referencia para el arquitecto proyectista para resaltar en medio del viñedo de casi 30 hectáreas.

**El aspecto funcional** del objeto arquitectónico se encuentran cinco zonas, muy bien definidas como lo son: La zona vitivinícola, de relajación, de habitaciones, de restaurantes y la zona de servicio. Las cuales están diseñadas adecuadamente para que los flujos de cada zona no se crucen entre sí.

**En el aspecto formal**, según Miro Quesada (2003) los sistemas de construcción arquitectónica nos permiten tomar decisiones en el diseño para una construcción duradera y sobre todo sostenible.

Es por tal motivo importante resaltar que para la creación de un alojamiento es indispensable que los materiales y los sistemas de construcción vayan de la mano con el entorno, perfil urbano y sobre todo con el paisaje.

**En el aspecto espacial**, la relación del interior con el exterior es un punto muy importante al momento de diseñar las habitaciones, es por este motivo que el hotel Marqués de Riscal apuesta por que sus habitaciones tengan una vista privilegiada hacia cada ángulo importante del paisaje lo le permite tener un vínculo directo con el entorno.

En contraste con el referente proyectual el hotel Louisium, en el cual las habitaciones tienen diferentes vistas de acuerdo a su ubicación, algunas hacia los cultivos de vid mientras que otras hacia el patio o piscina del complejo.

La distribución de las habitaciones dentro del hotel Louisium es típica a la de un hotel en ciudad, mi postura ante este aspecto, es que considero que debería tener un tratamiento especial tratándose de un hotel en torno a la naturaleza.

**El aspecto estructural**, en referente proyectual el hotel Marqués de Riscal (2007) resaltan los materiales empleados y la innovación de las técnicas con las que fueron construidas las estructuras que conforman la fachada del edificio.

Los atributos del edificio resaltan a simple vista, especialmente la escala de las formas sinuosas que la envuelven; estas son de carácter imponente respecto a su contexto. Las formas sinuosas se componen de titanio con los colores abstraídos de las botellas de vino, mientras que los volúmenes se encuentran revestidos de cerámica y madera.

**En el aspecto tecnológico ambiental**, el aprovechamiento del emplazamiento y del sistema estructural como factores que sirven para proteger o cubrir del asoleamiento. Es el caso del hotel Marqués de Riscal (2007) donde las estructuras de titanio cubren la finalidad de proteger cada habitación del sol, dando así confort a los visitantes. Otro aspecto importante símbolo de atracción, es que, dependiendo de las horas de la tarde, las estructuras de titanio tornan a cambiar de color.

### 4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Objetivo Específico 1: <b>Conocer el proceso de producción del vino en el Distrito de Moro.</b>		
Pregunta Derivada 1: <b>¿Cómo es el proceso de producción de vino en el Distrito de Moro?</b>		
Hipótesis Específica 1:	<b>Conclusiones:</b>	<b>Recomendaciones:</b>
<p><b>El proceso de producción de vino en Moro empieza por la plantación de la vid, la cual tarda entre 2 o 5 años en lograr la vinificación óptima. La vendimia o recolección de la uva, es la época en la que las uvas alcanzan el equilibrio preciso entre azúcares y ácidos, se cosechan a mano. El prensado es el proceso por el cual la uva se convierte en mosto. Posteriormente, la fermentación donde se pasa de tener mosto a el vino, convirtiendo el azúcar del mosto en alcohol. La maduración del vino se lleva a cabo en barricas, el tiempo mínimo es de 3 meses. El filtrado es el proceso por donde se elimina los residuos del vino, finalmente se embotella.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El proceso de producción del vino en el distrito de Moro se realiza de manera semi artesanal, ya que existen productores de vino que cuentan con algunas máquinas que facilitan el proceso y las labores con mayor comodidad y rapidez.</li> <li>• El proceso de producción en la productora Bonelli es la plantación, vendimia, soleado de uvas, selección de uvas, despalillado, fermentación, filtración, crianza y embotellado.</li> <li>• Por parte del productor de vino Juan Bonelli en Moro, se desconoce totalmente los beneficios que traería consigo la implementación y el mejoramiento de los espacios en donde se produce el vino, ya que es la misma técnica desde que se inició el negocio familiar.</li> <li>• El proceso convencional en contraste con el referente proyectual Bodega Navarro Correas empieza con la recepción de la vendimia; posteriormente pasa a la barra seleccionadora, luego a la maquina despalilladora que se encarga de separar la uva y las ramas, luego pasa a los tanques de fermentación, para realizar el encubado, se realiza un bombeo del jugo convertido en pasta más o menos estrujada. Después el filtrado, una vez realizado este procedimiento el vino puede madurar en botellas o en barricas de madera.</li> <li>• El proceso de producción en la bodega Navarro Correas cuenta con un área de embotellamiento, también un área botellas sin vestir y otras etiquetadas para su comercialización.</li> </ul>	

<b>Objetivo específico 2: Determinar la necesidad de alojamiento en el distrito de Moro</b>		
<b>Pregunta Derivada 2: ¿Cuál es la necesidad de alojamiento en el Distrito de Moro?</b>		
<b>Hipótesis Específica 2:</b>	<b>Conclusiones:</b>	<b>Recomendaciones:</b>
<p><b>Moro se caracteriza por ser un distrito turístico, el cual brinda servicios de recreación por parte de los restaurantes campestres, estos brindan servicios de posadas. Estas no cuentan con un diseño arquitectónico, ni con el confort para los turistas ya que se encuentran con flujos como el de servicio y los visitantes del restaurante. Por lo tanto, al tener atractivos turísticos y culturales, Moro debe contar con un alojamiento turístico que pueda brindar hospedaje u otros servicios complementarios que potencien el turismo.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El distrito de Moro es un distrito turístico debido al potencial que este tiene, en cuanto a las cataratas de Hornillos, los restaurantes turísticos, las fiestas patronales. Atractivos que van desde lo cultural hasta lo religioso.</li> <li>• El distrito de Moro cuenta con cuatro hospedajes que se encuentran en la tipología de hostales, los cuales no son recomendados para los visitantes o turistas ya que son hospedajes de paso.</li> <li>• Según la problemática analizada es que, en lo funcional, los hostales no abastecen a la cantidad de turistas o visitantes, de acuerdo al confort que estas deben brindar.</li> <li>• En cuanto lo estructural y formal, estos hospedajes son típicos, no presentan un diseño de acuerdo al paisaje o la temática del turismo vivencial.</li> <li>• Las habitaciones se relacionan entre sí, es decir, no cuentan con privacidad y todas dan hacia un pasillo.</li> <li>• Los restaurantes campestres “La Estancia y “Mi ranchito lindo” brindan posadas a los turistas, más estos no se encuentran diseñados arquitectónicamente es decir no tiene un estudio previo.</li> <li>• El hecho que las habitaciones se mezclan con el flujo y circulación del personal de servicio y los visitantes del restaurante; además de no tener criterios tecnológicos ambientales adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con un alojamiento que fomente el enoturismo en Moro, traería consigo aportes favorecedores para el distrito, gracias a la atracción de turistas y la obligación de crear con áreas donde se pueda difundir la gastronomía local.</li> </ul>

<b>Objetivo Específico 3: Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino.</b>		
<b>Pregunta Derivada 3: ¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de una bodega de vino?</b>		
<b>Hipótesis Específica 3:</b>	<b>Conclusiones:</b>	<b>Recomendaciones:</b>
<p><b>El diseño arquitectónico de una bodega de vino, requiere de ambientes donde se produzca, difunda y comercialice el vino. Para la producción es necesario contar con ambientes que mejoren el confort del personal que trabaja en el área industrial, para de esta manera aumentar la calidad de los espacios y generar mayor productividad. El edificio debe guardar relación con el contexto, en aspectos paisajísticos, sociales y culturales para que los pobladores se sientan identificados con el equipamiento y las actividades que se realizan en ella. Teniendo en cuenta las condiciones climáticas del edificio, además de los sistemas constructivos y tipos de materiales que ayuden a mejorar su relación con el entorno.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las bodegas de vino es una clara muestra de la apuesta empresarial por contar con diseños únicos, que promueven el enoturismo y la identidad de la zona o región productora.</li> <li>• La arquitectura dentro de las bodegas está referida a diseñar ambientes idóneos para la crianza y el envejecimiento del vino, además de proporcionar áreas relacionadas a la difusión.</li> <li>• <b>El aspecto conceptual</b>, fusiona factores relacionados al entorno, la bodega productora y demás que puedan servir como inspiración para la futura proyección del edificio.</li> <li>• <b>El aspecto conceptual</b> se tiene en claro que al ser un proyecto que va de la mano con el paisaje, la necesidad de vincularse con todo el contexto es prioridad.</li> <li>• <b>El aspecto conceptual</b>, para una bodega de vino puede tomar como idea rectora lo referente a las uvas, a la tradición de la familia productora de vino o el contexto donde se realiza.</li> <li>• <b>El aspecto semiótico</b>, debe reflejar una intención más allá de saber que es una bodega de vino, es decir, contar y dar a entender una historia o estrategias proyectuales.</li> <li>• <b>En el aspecto semiótico</b>, el lenguaje que debe expresar una bodega de vino es una arquitectura industrial, pero a la misma vez que se relacione con el paisaje.</li> <li>• <b>En el aspecto semiótico</b>, puede atraer diferentes perspectivas de acuerdo incluso al planteamiento del ingreso, del recorrido; de esta manera que el usuario descubra cada significado de los espacios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El proyecto buscará solucionar problemas frecuentes en las bodegas de vino como la falta de accesibilidad y recorridos espontáneos, el cruce del flujo de servicio con el de visitantes, etc. Con el fin de crear una bodega de vino que ayude a consolidar la identidad viticultural.</li> <li>• <b>En el aspecto conceptual</b>, debe fusionar los factores relacionados al contexto, la bodega e incluso la población que puedan servir como inspiración para la futura proyección del edificio.</li> <li>• <b>En el aspecto semiótico</b>, crear un equipamiento que genere la identidad al distrito de Moro, muestre al turista la importancia del producto.</li> <li>• <b>En el aspecto contextual</b>, generar el menor impacto con el paisaje de manera que se relacione con el entorno y el perfil urbano.</li> <li>• <b>En el aspecto funcional</b>, generar ambientes donde se cumpla el proceso del vino empezando por el recojo de la vendimia, el soleado de uvas, despalillado, fermentación, filtración, crianza y embotellado. Complementando con ambientes para el personal de servicio y los profesionales respectivamente.</li> </ul>

- **El aspecto contextual**, la relación con el entorno y el contexto, es la base fundamental para que este forme parte del paisaje.
- **En el aspecto contextual**, la mimetización, es la mejor estrategia para lograr armonía con el paisaje y el contexto urbano.
- **En el aspecto contextual**, tener en cuenta factores como el económico y cultural, para realizar las dimensiones de los ambientes de la bodega de vino.
- **En el aspecto funcional**, las bodegas de vino tienen que presentar un espacio organizado en función de las actividades del personal y las actividades industriales de producción, además de la facilidad del transporte en cuanto al emplazamiento, la manera de ingresar y salir de la bodega.
- **En el aspecto funcional**, deben contar con áreas de recepción de vendimia, control de calidad, realizar el despalillado, posteriormente el prensado del mosto. Áreas para los tanques de fermentación, crianza y maduración del vino. Áreas para el almacenamiento, la comercialización y transporte de los mismos.
- **En el aspecto formal**, las bodegas de vino deben combinar características conceptuales, lo cual haga reconocible y original al proyecto, persuadiéndose con el paisaje o formando parte de él.
- **En el aspecto formal**, los materiales son importantes a la hora de diseñar el proyecto, de manera que estos pueden ser extraídos desde la zona de intervención; deben resaltar el proyecto.
- **En el aspecto formal**, la volumetría del proyecto deberá ser sutil de manera que se integre con la topografía del terreno.
- **En el aspecto espacial**, las bodegas de vino deben contar con ambientes de grandes luces y grandes ventanas, que permitan el ingreso de la luz y del viento.
- **En el aspecto formal**, el color y los materiales de los volúmenes deben generar un equipamiento con el que la población se identifique y haga de esta industria su actividad principal, así mismo el conjunto debe adaptarse a la topografía y el contexto.
- **En el aspecto espacial**, es necesario crear un espacio que conecte todas las actividades de la bodega de vino para unir las funciones, así mismo combinar algunas funciones que se asemejen y permitan aproximar las actividades para evitar largos trayectos de un espacio a otro.
- **En el aspecto estructural**, las estructuras que puedan utilizarse en ella que pueden ser de concreto o acero, buscar la innovación en técnicas y materiales, con los que se construyan los cerramientos y fachadas deben ser con los materiales que se obtenga en la zona.
- **En el aspecto tecnológico ambiental**, se debe considerar la luz natural y el aprovechamiento del terreno como un aporte a la disminución de consumo de energía eléctrica, con la creación de mamparas y ventanas que permitan el ingreso de iluminación hacia el interior de los espacios de día y la ventilación en los ambientes necesarios.

- **En el aspecto estructural**, la innovación de técnicas y materiales ayudara a resaltar el proyecto y formar un icono de la arquitectura vitivinícola.
- **En el aspecto tecnológico ambiental**, la bodega de vino debe aprovechar el terreno para permitir el ahorro de bombas y otras maquinarias que puedan afectar la calidad del vino y así mejorando la sostenibilidad del proyecto.
- **En el aspecto tecnológico ambiental**, los juegos de luces y puntos de luces, ayudaran a la calidez de los ambientes.
- **En el aspecto tecnológico ambiental**, los vientos no deben perjudicar las áreas de crianza y maduración de los vinos, debido a que pueden alterar el sabor de los mismos.
- Las bodegas de vino deben hacer uso del contexto donde se ubiquen para aprovechar el clima, con sus factores más importantes.
- Contar con pasarelas a fin de poder ser recorrida por los visitantes, de esta manera se pueda ver el proceso de producción, crianza y almacenamiento.
- Contar con espacios que sirvan de anexo para la difusión, promoción y comercialización del producto de manera que genere sostenibilidad al proyecto, mediante el alquiler de zonas de eventos.

Objetivo específico 4 : **Determinar los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento enfocado al enoturismo.**

Pregunta Derivada 4: **¿Cuáles son los criterios de diseño arquitectónico para el diseño de un alojamiento?**

Hipótesis Específica 4:

**Conclusiones:**

**Recomendaciones:**

**El diseño arquitectónico de un alojamiento en el distrito de Moro requiere de principios de turismo vivencial el cual debe estar integrado con la bodega de vino, para así consolidar un fin viticultural y que guarde relación con el entorno paisajístico.**

- La arquitectura de hospedaje de estos alojamientos responde a ciertas características de las zonas productoras o de la bodega productora encargada del proyecto.
- Contar con restaurantes es un extra que deben tener los alojamientos, para fomentar la difusión de la gastronomía local y de esa manera aprovechar el comercio de los vinos.
- **El aspecto conceptual** es el punto de partida para la identidad del proyecto, el cual permitirá incluso el orden de la distribución de las habitaciones.
- **En el aspecto semiótico**, el lenguaje del edificio debe reflejar el carácter arquitectónico de un hotel en medio del paisaje.
- **En el aspecto semiótico**, expresar mediante la forma el respeto con el entorno y con el equipamiento industrial adjunto.
- **En el aspecto contextual**, la interacción del medio natural y las habitaciones, le permitirá al usuario una conexión especial con el entorno, lo cual será favorecedor para el hotel.
- **En el aspecto contextual**, generar las mejores vistas y la relación entre el interior y el exterior será lo más adecuado para la estadía del usuario.
- **En el aspecto contextual**, diseñar habitaciones con vista a los cultivos de vid, demostrara la relación que se tiene con la bodega y la producción del vino.
- **En el aspecto formal**, es importante resaltar que para la creación de un alojamiento es indispensable que los materiales y los sistemas de construcción vayan de la mano con el entorno, perfil urbano y sobre todo con el paisaje.

- Contar con un alojamiento que fomente el enoturismo en Moro, traería consigo aportes favorecedores para el distrito, gracias a la atracción de turistas y la obligación de crear con áreas donde se pueda difundir la gastronomía local.
- **El aspecto conceptual**, el hotel debe conceptualizar la temática dirigida hacia el vino y a la forma del terreno.
- **En el aspecto semiótico**, el lenguaje del edificio debe presentar la armonía entre el significado y el significante para el usuario de manera que sean percibidos mediante la vista, el recorrido y la estancia.
- **En el aspecto contextual**, El lugar escogido para el desarrollo del complejo presenta características que lo hacen un punto estratégico. Además, el lugar presenta condiciones naturales privilegiadas al encontrarse entre dos elementos naturales y un accidente geográfico que le otorga una enorme riqueza paisajística en el lugar.
- **En el aspecto formal**, el emplazamiento en el lugar y la materialidad empleada

- **En el aspecto funcional**, el diseño individual de cada habitación y contar con pocas habitaciones, hará del hotel exclusivo.
- **En el aspecto funcional**, la antropometría es un estudio que permitirá al usuario una experiencia confortable dentro de las habitaciones. Las habitaciones deben ser amplias y con grandes mamparas para apreciar el paisaje.
- **El aspecto espacial** permite la relación del interior con el exterior de las habitaciones con la naturaleza, cultivos de vid o el entorno en donde se encuentren ubicadas.
- **En el aspecto espacial**, la proporción de los ambientes debe ser la adecuada para la mayor comodidad de los turistas
- **El aspecto estructural**, utilizar técnicas y sistemas de construcción que permitan la armonía con el paisaje y así mismo solucionar problemas comunes como el asoleamiento y ventilación.
- **El aspecto tecnológico ambiental**, las habitaciones deben contar con todos los elementos que permitan el confort de los usuarios.
- **El aspecto tecnológico ambiental**, las habitaciones deben iluminar sin incomodar con la presencia del sol, para lo cual usar diversas técnicas para prevenir el asoleamiento.
- **El aspecto tecnológico ambiental**, las habitaciones deben ventilar de manera cruzada, para lo cual se sugiere que las habitaciones sean individuales.

deberán reflejar estrecho contacto con el lugar en el que se ubican

- **En el aspecto funcional**, lograr un ambiente en armonía con los ambientes necesarios para el confort del usuario, conformada por la recepción, oficinas, ambientes comunes para el personal de apoyo administrativo. Contar con sala de reuniones, sala de uso múltiples, restaurante y cafetería
- **El aspecto espacial**, la edificación deberá ser permeable, presentar una adecuada integración interior/ exterior y al mismo tiempo garantizar la funcionalidad que caracteriza a las edificaciones hoteleras.
- **El aspecto estructural**, se deberá utilizar técnicas, sistemas de construcción y sobre todo materiales que permitan la armonía con el paisaje y el entorno.
- **El aspecto tecnológico ambiental**, las habitaciones deberán contar con sistemas de calefacción y/o aire acondicionado o ventilación que permitan alcanzar niveles de confort al interior de los ambientes de dormitorio y estar.

<b>Objetivo General: Analizar la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro</b>		
<b>Pregunta General: ¿Cómo es la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para el fomento del enoturismo en el Distrito de Moro?</b>		
<b>Hipótesis General:</b>	<b>Conclusiones:</b>	<b>Recomendaciones:</b>
<p><b>La creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el Moro, creará una identidad para el distrito, dando así una puesta en valor de los productos característicos de la zona.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La producción vitivinícola en el distrito de Moro se realiza de manera semi artesanal, ya que combina el método artesanal con el que empezaron a realizar el vino y otra maquinaria como despalladora, la cual se encarga de separar las uvas de las ramas.</li> <li>• La necesidad de alojamiento por parte de los turistas es de contar con una infraestructura adecuada, la cual permita el confort de los usuarios, con las visuales y estrategias proyectuales arquitectónicas que permitan el diseño de un alojamiento icono del turismo en Moro.</li> <li>• Con el proyecto se buscará solucionar problemas frecuentes en la bodega de vino visitada: la falta de accesibilidad y de recorridos planificados, el cruce del flujo de servicio con el de visitantes.</li> <li>• El equipamiento contará con ambientes adecuados como la sala de usos múltiples y la plaza que favorezca la posibilidad de ser sede de eventos anuales relacionados al vino y que congreguen a la comunidad, a los campesinos, productores, expertos y turistas.</li> <li>• Se diseñará una tienda que ofrezca, además del vino de la casa, vino de pequeños productores en la zona ya que actualmente no cuentan con un lugar adecuado para ofrecer sus productos.</li> <li>• El lugar escogido para el desarrollo del equipamiento presenta características que lo hacen un punto estratégico. El terreno se ubica en el distrito de Moro, un lugar ideal para el cultivo de la vid.</li> <li>• El objetivo es poder exhibir la nueva tecnología en la industria del vino que permite un mejor control sobre los procesos de producción y a la vez mostrar al turista partes del proceso original de producción artesanal de la bebida.</li> </ul>	<p>Contar con un alojamiento que fomente el enoturismo en Moro, traería consigo aportes favorecedores para el distrito, gracias a la atracción de turistas y la obligación de crear con áreas donde se pueda difundir la gastronomía local. El edificio deberá contar con ambientes relacionados a difusión del vino como salas de exposiciones permanentes a modo de museo. Contar con ambientes que sirvan como ingreso económico mediante el alquiler de salas de eventos para matrimonios o bautizos. Contar con plazas para eventos grandes que reciban a toda la población y se pueda difundir el vino. La tienda deberá contar con todo el mobiliario necesario para ofrecer el confort al usuario, tanto como mesas y muebles para el orden de los productos, todos estos relacionados al concepto del vino. La ubicación del proyecto, es un punto estratégico al ubicarse en la zona de cultivo de vid, al mismo tiempo se encuentra en una zona accesible previa al distrito de Moro. No dejar de lado la esencia de la manera en la que se produce el vino en Moro, simplemente mejorar el proceso con condiciones saludables y correctas.</p>

# ***Capítulo V***

*FACTORES VÍNCULO ENTRE  
INVESTIGACIÓN Y PROPUESTA SOLUCIÓN*

## **V. FACTORES VÍNCULO ENTRE INVESTIGACIÓN Y PROPUESTA SOLUCIÓN**

### **5.1. DEFINICIÓN DEL PROYECTO**

#### **5.1.1. Nombre del Proyecto Arquitectónico**

Centro enoturístico de Moro (Bodega de vino + hotel)

#### **5.1.2. Tipología**

Arquitectura industrial – Arquitectura de Hospedaje

#### **5.1.3. Objetivos del Proyecto Arquitectónico**

##### **5.1.3.1. Objetivo General**

Generar la identidad viticultural del distrito de Moro a partir de la implementación de un equipamiento que fomente el enoturismo.

##### **5.1.3.2. Objetivos Específicos**

- Crear espacios en los que se pongan en valor los productos vitivinícolas que se obtienen en el distrito de Moro.
- Crear una infraestructura que permita a los productores del distrito de Moro obtener la técnica tecno artesanal en el proceso de producción del vino.
- Relacionar el paisaje, el entorno y el contexto del distrito de Moro de manera que la bodega de vino y el alojamiento se encuentren vinculados y sean un conjunto arquitectónico.

#### **5.1.4. Justificación del Proyecto Arquitectónico**

##### **5.1.4.1. Por su correspondencia con la investigación**

El proyecto arquitectónico nace a partir investigación realizada en la que observo la necesidad de los productores de contar con un área de difusión y producción del vino por implementar una infraestructura adecuada para el desarrollo del proceso de producción del vino, así mismo generar una actividad industrial que permita resolver los problemas económico y social del distrito de Moro.

#### **5.1.4.2. Por su aporte social**

En el aspecto social se busca generar una identidad viticultural en la población a partir de su producto bandera y a la vez brindar espacios donde permita la difusión de técnicas tecno artesanales de los productores de vino.

#### **5.1.4.3. Por su aporte arquitectónico-urbanístico**

Se busca generar un icono viticultural para la región y el país que nace a partir del proceso de producción de vino, creando un hito y generando una dinámica social que se conecte a la ciudad con actividades productoras, de comercio y otras complementarias a ella.

### **5.2. CRITERIOS DE DISEÑO**

#### **5.2.1 Dimensión Conceptual**

- Considerar que la arquitectura vitivinícola tiene el carácter de mimetizarse con el terreno y con el paisaje.
- Contrastar los factores que vinculan a los productores y al contexto para caracterizar la idea.
- Tener en cuenta que las bodegas de vino son cálidas, de grandes luces, oscuros ambientes y con poca ventilación.

#### **5.2.2 Dimensión Semiótica – Simbólica**

- Mostrar un equipamiento representativo e icónico para el distrito de Moro.
- Convertirse en un hito para la arquitectura vitivinícola y turístico.
- Expresar la idea rectora o la conceptualización del proyecto mediante el significado.

#### **5.2.3 Dimensión Contextual**

- El contexto en el que se encuentra el área a trabajar está en relación a una gran extensa área de cultivos dando así un aspecto paisajístico que puede ser aprovechado para otorgar visuales desde el interior del conjunto industrial de acuerdo a las funciones que las permita.

- La vía con la que se conecta a esta zona es la av. Independencia por el cual es transportada la materia prima que se recoge del distrito de Moro. Así mismo debe tomarse en cuenta que el terreno está en una zona cercana y próxima al ingreso de Moro, pero alejada de la zona urbana, lo cual es un punto a favor ya que al ingresar el turista por la vía principal puede observar el proyecto.

#### **5.2.4 Dimensión Funcional**

- Plantear espacios de acuerdo al ciclo funcional de producción del vino, para de esta manera crear una secuencia en los espacios.
- Las áreas deben cumplir con la antropometría de los usuarios incluyendo personal de servicio, visitantes y profesionales.
- Contar con el estudio de la maquinaria a fin de no incomodar a los usuarios presentes en el proceso de producción de vino.

#### **5.2.5 Dimensión Formal**

- La forma debe hacer diferenciar al proyecto viticultural de cualquier otro equipamiento, es decir darle carácter de bodega de vino.
- Deberá expresarse por medio de los materiales y los colores, de manera que estos sean de importancia para la expresión del proyecto.

#### **5.2.6 Dimensión Espacial**

- Diseñar en relación entre el interior y el exterior mediante mamparas en el caso de la bodega de vino, y en el caso de las habitaciones, en relación con los cultivos de vid, para tener la conexión con el exterior.
- Crear espacios a dobles y triples alturas, para darle el carácter monumental que corresponden a las bodegas de vino.

#### **5.2.7 Dimensión Constructiva Estructural**

- El sistema constructivo debe basarse en un sistema que vaya acorde con el paisaje de manera que no afecte el entorno que en este caso vendrían a ser los cultivos de vid.
- Los materiales pueden ser extraídos del distrito de Moro como la piedra.

### **5.2.8 Dimensión Tecnológica Ambiental**

- Tener en cuenta los aspectos de iluminación y ventilación para una mejor crianza del vino.
- Al contar con ambientes idóneos para el confort de los usuarios.

### **5.3. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO**

ZONA	AMBIENTES		CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES				MOBILIARIO	AFORO	CANTIDAD DE AMBIENTES	ÁREA			
			ILUMINACIÓN		VENTILACIÓN					UBICACIÓN ESTRATEGICA	ÁREA	ÁREA PARCIAL	ÁREA TOTAL DE ZONA
			Natural	Artificial	Natural	Artificial							
<b>BODEGA DE VINO</b>	Administración	Secretaria					-	Escritorio, sillas, estantes	4 pers.	1	10.00	10.00	<b>97.00</b>
		Oficinas Administrativas					-	Escritorio, sillas, estantes	6 pers.	2	15.00	30.00	
		Oficina de Gerente					-	Escritorio, sillas, estantes, muebles	3 pers.	1	18.00	18.00	
		Sala de reuniones					-	Mesa, sillas, proyector	6 pers.	1	20.00	20.00	
		Kitchenette					-	Barra, microondas, frigo bar	2 pers.	1	7.00	7.00	
		Tópico					-	Camilla, escritorio, sillas	2 pers.	1	12.00	12.00	
	<b>Área + 30% de circulación</b>											<b>126.10</b>	
	Zona de visitantes	Hall de ingreso + Recepción					Vista hacia los viñedos	Sillones, mesa de centro, counter de recepción	-	1	140.00	140.00	<b>1072.00</b>
		Cuarto de guías					-	Sillones, casilleros	3 pers.	1	12.00	12.00	
		Sala de Exposición					Vista hacia los viñedos	Paneles expositivos	25 pers.	1	150.00	150.00	
		Exhibición de botellas de colección					Vista hacia los viñedos	Mostradores con botellas	25 pers.	1	40.00	40.00	
		SUM					-	Sillas, proyector	50 pers.	1	100.00	100.00	
		Pasarela					Vista hacia la bodega		25 pers.	1	60.00	60.00	
		Zona de degustación					Vista hacia los viñedos	Barra, sillas altas	25 pers.	1	150.00	150.00	
		Cava					-	Estantes para botellas	25 pers.	1	50.00	50.00	
		Terraza					-		-	1	200.00	200.00	
		Sala de cata					Vista hacia la bodega	Mesa larga para 10 personas	10 pers.	1	40.00	40.00	
		Sala de degustación					Vista hacia la bodega	Mesa larga con lavadero	25 pers.	1	70.00	70.00	
		SSHH discapacitados					-	Inodoros, lavamanos, etc.	3 pers.	3	20.00	60.00	
	<b>Área + 30% de circulación</b>											<b>1393.60</b>	
	Zona de producción	Zona de Vendimia					Espacio semienterrado	Máquinas seleccionadoras	4 pers.	1	60.00	60.00	<b>653.00</b>
		Zona de despalillado					Espacio semienterrado	Máquinas despalilladora	4 pers.	1	60.00	60.00	
		Zona de prensado					Espacio semienterrado	Máquinas prensadoras	4 pers.	1	60.00	60.00	
		Zona de fermentación					Espacio semienterrado	5 tanques de acero inoxidable	4 pers.	1	60.00	60.00	
		Zona de maduración					Espacio semienterrado	5 tanques de acero inoxidable	4 pers.	1	60.00	60.00	
		Zona de filtrado					Espacio semienterrado	10 tanques de filtrado	4 pers.	1	120.00	120.00	
		Zona de embotellado y etiquetado					Espacio semienterrado	Máquina de embotellamiento y	2 pers.	1	60.00	60.00	

ZONA	AMBIENTES	CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES				UBICACIÓN ESTRATEGICA	MOBILIARIO	AFORO	CANTIDAD DE AMBIENTES	ÁREA		
		ILUMINACIÓN		VENTILACIÓN						ÁREA	ÁREA PARCIAL	ÁREA TOTAL DE ZONA
		Natural	Artificial	Natural	Artificial							
						etiquetado automáticas						
	Zona de almacenaje en cajas					Espacio semienterrado	300 cajas, pallets	2 pers.	1	60.00	60.00	
	Oficina de laboratorista					Vista hacia la bodega	Escritorio, sillas	1 pers.	1	9.00	9.00	
	Laboratorio					Vista hacia la bodega	Mesa de trabajo, sillas altas, estantes	1 pers.	1	25.00	25.00	
	Depósito de utensilios					Fácil acceso a la bodega	Estantes	-	1	6.00	6.00	
	Depósito					Fácil acceso a la bodega	-	-	1	15.00	15.00	
	Almacén de insumos					Fácil acceso a la bodega	Estantes	-	1	10.00	10.00	
	Depósito de máquinas					Fácil acceso a la bodega	-	-	1	30.00	30.00	
	SSHH + lockers					-	Inodoros, lavamanos, etc.	4 pers.	3	6.00	18.00	
	<b>Área + 30% de circulación</b>										<b>848.90</b>	
	Zona de mesas - Bar					-	Sillas, mesas, sillas altas	15 pers.	1	50.00	50.00	
	Zona de mesas - Restaurante					Vista hacia los viñedos	Sillas, mesas	50 pers.	1	200.00	200.00	
	Zona de mesas - Terraza					Vista hacia los viñedos	Sillas, mesas	15 pers.	1	50.00	50.00	
	Bar					-	Barra, sillas altas	2 pers.	1	20.00	20.00	
	Caja					-	Mesas de trabajo	2 pers.	1	6.00	6.00	
	Cocina					-	Mesas de trabajo, cocinas, hornos, etc.	4 pers.	1	8.00	8.00	
	Almacén de alimentos					Cerca de la cocina	Estantería	2 pers.	1	15.00	15.00	
	Cámara fría					Cerca de la cocina	Frigoríficos	2 pers.	1	15.00	15.00	
	Ante cámara					Cerca de la cocina	-	1 pers.	1	10.00	10.00	
	Depósito de limpieza					Cerca de la cocina	Estantería	1 pers.	1	5.00	5.00	
	Depósito de basura orgánica					-	-	1 pers.	1	5.00	5.00	
	Depósito de basura inorg.					-	-	1 pers.	1	5.00	5.00	
	Zona de lavado					-	-	2 pers.	1	5.00	5.00	
	SSHH servicio + lockers					-	Lockers, inodoros, lavamanos, etc.	2 pers.	1	8.00	8.00	
	SSHH					-	Inodoros, lavamanos, etc.	3 pers.	3	6.00	12.00	
	<b>Área + 30% de circulación</b>										<b>531.70</b>	
	<b>Restaurante</b>										<b>409.00</b>	

ECOLOGGE	Ingreso y Recepción	Hall/ Sala de espera					Vista hacia los viñedos	Sillones, mesa	-	1	50.00	50.00	181.00
		Recepción					Vista hacia los viñedos	Counter de recepción, sillas	-	1	30.00	30.00	
		Depósito de maletas					Cerca de la recepción	Estantería	1 pers.	1	6.00	6.00	
		Lobby bar					-	Mesas, sillas	30 pers.	1	50.00	50.00	
		Oficina de administrador					-	Escritorio, sillas	3 pers.	1	15.00	15.00	
		SSHH Mujeres					-	Inodoros, lavamanos, etc.	1 pers.	1	10.00	10.00	
		SSHH Hombres					-	Inodoros, lavamanos, etc.	1 pers.	1	10.00	10.00	
		SSHH Discpaci.					-	Inodoros, lavamanos, etc.	1 pers.	1	10.00	10.00	
	Área + 30% de circulación												235.30
	Habitaciones	Suites						Vista hacia los viñedos		3 pers.	1	60.00	60.00
Habitación para discapacitados							Vista hacia los viñedos		2 pers.	1	40.00	40.00	
Habitaciones dobles							Vista hacia los viñedos		2 pers.	7	30.00	210.00	
Cuarto de servicio							-		1 pers.	1	20.00	20.00	
Área + 30% de circulación												429.00	
Spa	Recepción						-	Counter	6 pers.	1	30.00	30.00	230.00
	Gimnasio						Vista hacia los viñedos	Máquinas de ejercicios	20 pers.	1	100.00	100.00	
	Sauna						-	Bancas	5 pers.	2	20.00	40.00	
	Sala de tratamientos						-	Camillas, estante	3 pers.	2	25.00	50.00	
	Jacuzzi al aire libre						Vista hacia los viñedos	Poltronas	20 pers.	1	250.00	250.00	
	Zona de duchas						-	Duchas, bancas	2 pers.	1	10.00	10.00	
Área + 30% de circulación												299.00	
Servicios Hotel	Lavandería						-	Mesa de trabajo, lavadoras, secadoras, lavadero, etc.	2 pers.	1	30.00	30.00	56.00
	Depósito de carritos de limpieza						-	Carritos de limpieza	1 pers.	1	5.00	5.00	
	Depósito de limpieza						-	Estantería	1 pers.	1	6.00	6.00	
	Depósito de basura						-		1 pers.	1	15.00	15.00	
Área + 30% de circulación												72.80	
Servicios Personal	Oficina de control						-	Escritorio, sillas	2 pers.	1	5.00	5.00	155.00
	Comedor de personal						-	Sillas, mesas	30 pers.	1	60.00	60.00	
	Cocina del personal						-	Mesa de trabajo, cocinas, hornos, etc.	5 pers.	1	20.00	20.00	
	SSHH + Vestuarios mujeres						-	Inodoros, lavaderos, urinarios, bancas, etc.	5 pers.	1	35.00	35.00	
	SSHH + Vestuarios hombres						-	Inodoros, lavaderos, bancas, etc.	5 pers.	1	35.00	35.00	
Área + 30% de circulación												201.50	
Equipos y mantenimiento	Taller de mantenimiento						-	Mesa de trabajo, sillas	3 pers.	1	30.00	30.00	230.00
	Almacén general						-	Estantería	2 pers.	1	30.00	30.00	
	Cuarto de tableros						Espacio enterrado	-	2 pers.	1	20.00	20.00	
	Grupo eléctrico						Espacio enterrado	-	2 pers.	1	25.00	25.00	

		Sub Estación			Espacio enterrado	-	-	1	25.00	25.00	
		Cuarto de bombas			Espacio enterrado	-	-	1	40.00	40.00	
		Cisterna 1			Espacio enterrado	-	-	1	35.00	35.00	
		Anden de carga y descarga				-	-	1	25.00	25.00	
		<b>Área + 30% de circulación</b>									<b>299.00</b>
		<b>ÁREA TOTAL DEL PROYECTO</b>									<b>4436.90</b>
		<b>ESTACIONAMIENTOS</b>									<b>50</b>

## 5.4 DEFINICION DEL USUARIO

### 5.2.1. Descripción general del usuario

El centro enoturístico destinado al proceso de producción de vino en el distrito de Moro, tendrá como usuario principal al personal especializado que en su mayoría ocuparan el área para el proceso de producción, así mismo se tiene a los productores como beneficiados por el área de difusión, también se tienen a los visitantes que son parte de los usuarios secundarios que pueden ingresar al proyecto.

### 5.2.2. Alcance del Proyecto Arquitectónico / Radio de Influencia

El proyecto arquitectónico es de alcance para toda la provincia del Santa aprovechando los recursos y el potencial turístico que posee. Y los diferentes distritos como son Chimbote, Nuevo Chimbote, Cáceres del Perú, Coishco, Macate, Moro, Nepeña, Samanco y Santa.

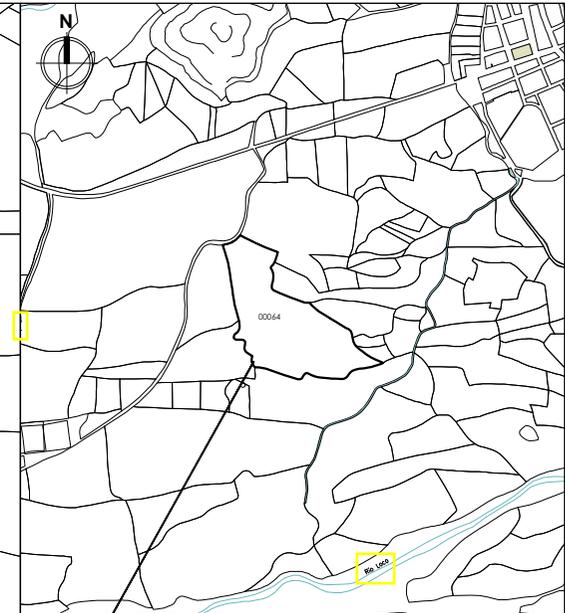
### 5.2.3. Tipos y número de Usuarios

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD
<b>BODEGA DE VINO</b>	
Personal de producción	<b>5</b>
Ampelólogo	<b>1</b>
Viticultor	<b>1</b>
Agrónomo	<b>1</b>
Tonelero	<b>2</b>
Recolectores	<b>5</b>
Jefe de bodega	<b>1</b>
Mecánico electricista	<b>2</b>
Laboratorista	<b>2</b>
Mantenimiento	<b>1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>

<b>HOTEL ECOLODGE</b>	
Recepcionista	1
Conserje	1
Botones	2
Barman	1
Camareras de piso	2
Lavandería	1
Limpieza de áreas comunes	2
Mantenimiento piscina	1
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>
<b>ADMINISTRACIÓN</b>	
Gerencia	1
Secretaria	1
Personal de apoyo administrativo	3
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>
<b>ÁREA DE EVENTOS Y TURISMO</b>	
Guías	2
Vendedor/tienda	1
Cajero	1
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>
<b>RESTAURANTE</b>	
Recepcionista	1
Mozos	4
Roomservice	1
Limpieza	2
Chef	1
Cocineros	2
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>

<b>PERSONAL GENERAL DEL CENTRO ENOTURISTICCO</b>	
Vigilancia	<b>1</b>
Enfermera	<b>1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>
<b>VISITANTES</b>	<b>50</b>
<b>PERSONAL TOTAL</b>	<b>101</b>

**Fuente:** Bodega Antinori/ Bodega Navarro Correas/ Hotel Louisium



ESQUEMA DE LOCALIZACIÓN

ESCALA: 1/5000

ZONIFICACIÓN: ZA (Zona Agrícola)

SECTOR: Centro Poblado Paredones

DEPARTAMENTO: Ancash

PROVINCIA: Santa

DISTRITO: Moro

BARRIO: ----

NOMBRE DE LA VIA: ----

N° DEL INMUEBLE: ----

MANZANA: ----

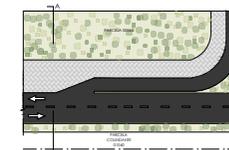
LOTE: ----

SUBLOTE: ----

PROPIETARIO: Juan Antonio Bonilla Meza

PROPUESTA DE SECCIÓN VIAL

Camino Rural Virahuanca



PLANO DE UBICACIÓN

ESCALA: 1/750

CUADRO NORMATIVO			CUADRO DE AREAS (m <sup>2</sup> )						
PARAMETROS	PDU	PROYECTO	PISOS	ÁREAS DECLARADAS					TOTAL
USOS	Producción Agrícola	Actividad turística y productiva Se respeta el 80% de la zona agrícola	EXISTENTES	DEMOLICIÓN	NUEVA	AMP./REM.	PARCIAL		
DENSIDAD NETA	18,9 hab./km <sup>2</sup>		1 piso	-	-	3.013,00 m <sup>2</sup>	-	-	
COEFICIENTE DE EDIFICACIÓN	-		2 piso	-	-	5.841,00 m <sup>2</sup>	-	-	
ÁREA LIBRE	-			-	-	-	-	-	
ALTURA MÁXIMA	-	2 pisos							
RETIRO	FRONTAL	-	ÁREA TOTAL SEGÚN LEVANTAMIENTO			5.841,00 m <sup>2</sup>			
	LATERAL	-	ÁREA CEDIDA A VÍA			2.384,00 m <sup>2</sup>			
MINIMO	POSTERIOR	-	ÁREA DEL TERRENO UTIL ACTUAL			102.792,88 m <sup>2</sup>			
ESTACIONAMIENTO	-	25 autos	PERÍMETRO ÚTIL			90.360,10 m <sup>2</sup>			

UNIVERSIDAD  
CENTRO VIAL

**CENTRO ENOTURISTICO DE MORO**

VALLE DE NEPESVA/ SECTOR CUSHIMAMPA BAJA/ PREDO PAREDONES/ PARCELA 00064

TESIS PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTO

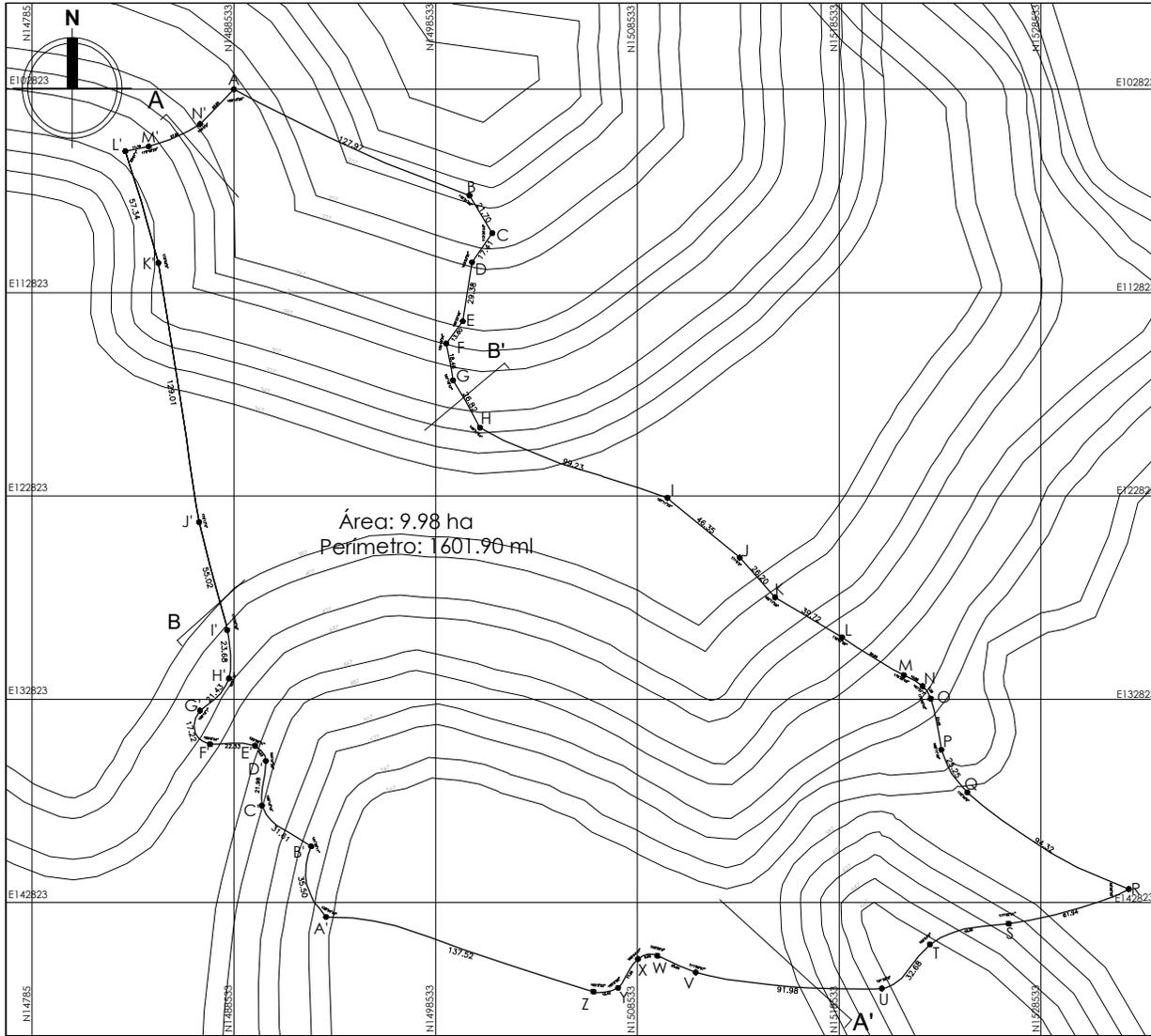
PLANO DE UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

PROF. ING. LUIS CARLOS DÍAZ PARRA

**U-01**

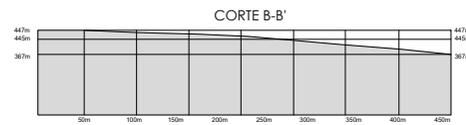
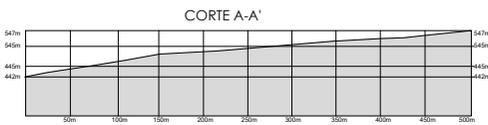
INDICADA

Agosto, 2019



CUADRO DE TÉCNICOS UTM WGS84					
VÉRTICE	LADO	DISTANCIA	ÁNGULO	NORTE	ESTE
A	A - B	127.97 ml	106°1'6.54"	14985.33	1028.23
B	B - C	21.70 ml	142°31'50"	15102.12	1080.53
C	C - D	17.41 ml	113°30'44"	15113.40	1099.07
D	D - E	29.38 ml	153°53'37"	15103.38	1113.30
E	E - F	13.40 ml	152°22'48"	15098.77	1140.31
F	F - G	18.44 ml	132°18'34"	15090.44	1153.22
G	G - H	26.82 ml	157°18'42"	15094.04	1171.38
H	H - I	99.23 ml	146°21'44"	15107.25	1194.49
I	I - J	46.35 ml	157°11'23"	15200.28	1229.20
J	J - K	26.20 ml	171°10'3"	15336.10	1258.57
K	K - L	39.72 ml	162°17'55"	15253.60	1278.11
L	L - M	35.84 ml	176°51'20"	15286.77	1297.72
M	M - N	10.84 ml	175°30'45"	15317.59	1316.31
N	N - O	7.28 ml	167°37'7"	15324.72	1331.76
O	O - P	23.45 ml	170°52'43"	15330.69	1338.23
P	P - Q	25.25 ml	168°22'49"	15334.03	1353.03
Q	Q - R	94.32 ml	170°49'6"	15348.81	1374.05
R	R - S	61.94 ml	49°56'20"	15428.96	1421.54
S	S - T	40.36 ml	177°32'51"	15369.38	1438.80
T	T - U	32.68 ml	160°54'5"	15330.35	1448.76
U	U - V	91.98 ml	161°32'9"	15305.89	1470.43
V	V - W	20.66 ml	171°59'57"	15214.25	1462.49
W	W - X	9.82 ml	160°55'9"	15126.30	1454.26
X	X - Y	17.26 ml	166°44'47"	15185.62	1455.93
Y	Y - Z	12.42 ml	155°6'55"	15175.84	1470.14
Z	Z - A'	137.52 ml	163°5'2"	15163.55	1471.93
A'	A' - B'	33.50 ml	101°35'11"	15031.01	1435.25
B'	B' - C'	31.61 ml	139°16'19"	15023.65	1403.53
C'	C' - D'	21.90 ml	144°47'26"	14999.24	1380.45
D'	D' - E'	9.23 ml	152°28'21"	15001.19	1358.54
E'	E' - F'	22.33 ml	152°58'21"	14995.80	1351.07
F'	F' - G'	17.22 ml	159°8'44"	14973.49	1350.32
G'	G' - H'	21.43 ml	159°12'7"	14968.54	1333.83
H'	H' - I'	23.68 ml	163°1'37"	14982.92	1317.94
I'	I' - J'	55.02 ml	175°25'46"	14982.02	1294.27
J'	J' - K'	129.01 ml	176°17'4"	14968.09	1261.04
K'	K' - L'	57.34 ml	172°40'5"	14947.67	1113.63
L'	L' - M'	11.79 ml	83°27'11"	14931.55	1085.64
M'	M' - N'	27.80 ml	173°45'25"	14943.09	1056.38
N'	N' - A'	24.59 ml	165°0'8"	14968.60	1045.33

PERFILES TOPOGRÁFICOS




**CENTRO ENOTURISTICO DE MORO**

VALLE DE NEPIÑA/ SECTOR CUSHIPAMPA BAJO FREDO PAREDES/ PARCELA 00064

**PT-01**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE ARQUITECTO

**PLANO PERIMÉTRICO Y TOPOGRÁFICO**

INDICADA

Agosto, 2019

## 5.6. PARTIDO ARQUITECTÓNICO

### 5.6.1. IDEA RECTORA

#### PARTIDO ARQUITECTONICO

#### ANÁLISIS CONTEXTUAL



El terreno esta en un entorno rural, rodeado de campos de cultivos, principalmente arboles frutales. También podemos encontrar pequeños asentamientos que se ubican a los ingresos de la av. Independencia.

- Asentamientos
  - Terreno
- Desde Nuevo Chimbote  
 1.5 hora  
 Desde la plaza de Moro  
 5 min  
 Desde la plaza de Moro  
 7 min



El terreno se encuentra dentro de una zona rural. Según la municipalidad distrital de Moro esta zona no tiene zonificación ni reglamentación destinada debido al encontrarse en zonas agrícolas.

- Camino rural
- Terreno

#### ACCESIBILIDAD

Se accede al terreno mediante un camino rural, que se conecta con la av. Independencia. Ingresan moto taxis y autos.



CAMINO RURAL VIRAHUANCA



AV. INDEPENDENCIA

En el terreno se encuentran plantaciones distintas. En la mitad se cultiva la vid, siendo una parte de uva criolla, en la otra mitad se cultiva mango y palta.

- Vid
- Palta
- Mango

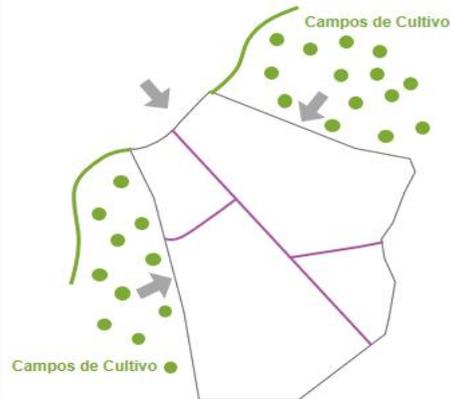


PARRAS DE UVAS



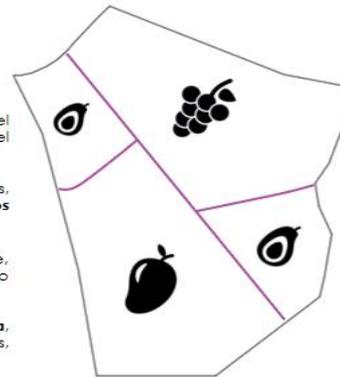
PARRAS DE UVAS

#### ZONA DE CULTIVOS



La forma semi triangular del terreno permite generar tres frentes con visuales hacia los campos de cultivo y el río. Así mismo, geográficamente el terreno se encuentra entre zonas de cultivos.

- 1 Se debe aprovechar la diferencia de nivel para que el edificio tenga la **mejor visual** del terreno.
- 2 La mayoría de los espacios para los turistas, deben contar con vistas hacia los **campos de cultivos**
- 3 La construcción aprovechará la pendiente, para **enmarcar las visuales** y si es necesario **enferrar** una parte del edificio.
- 4 Al tener un terreno con **área extensa**, permite hacer volúmenes independientes, como también un solo volumen.



Fuente: Elaboración Propia

## ZONA DE CULTIVOS

Los elementos del paisaje ayudan a conformar el espacio y guardan relación con el usuario. Los recuerdos naturales en el lugar, permiten generar visuales hacia el entorno. Por ejemplo en el pico más alto de la pendiente el usuario puede tener una vista panorámica del lugar.

Así mismo, las plantaciones de vid, generan un recorrido dentro de ellas y tienen una proporción de acorde a la escala humana, ya que debe ser accesible al momento de retirar la uva. Esto ayuda a que, el lugar sea armonioso durante el momento del recorrido de los visitantes.

Por estos motivos, la arquitectura debe respetar los elementos naturales y las proporciones existentes en el lugar. Se logrará, que el usuario se sienta parte de, gracias a las proporciones de escala humanas creadas de forma natural.



## MATERIALES DE LA ZONA

TIERRA



VEGETACIÓN



ARENA



PIEDRA



Las sendas se generan por los elementos naturales que existen en el terreno. También la manera de cultivar la vid, genera espacios.

## COMPONENTES DEL PAISAJE

## 1 CAMPOS DE CULTIVOS



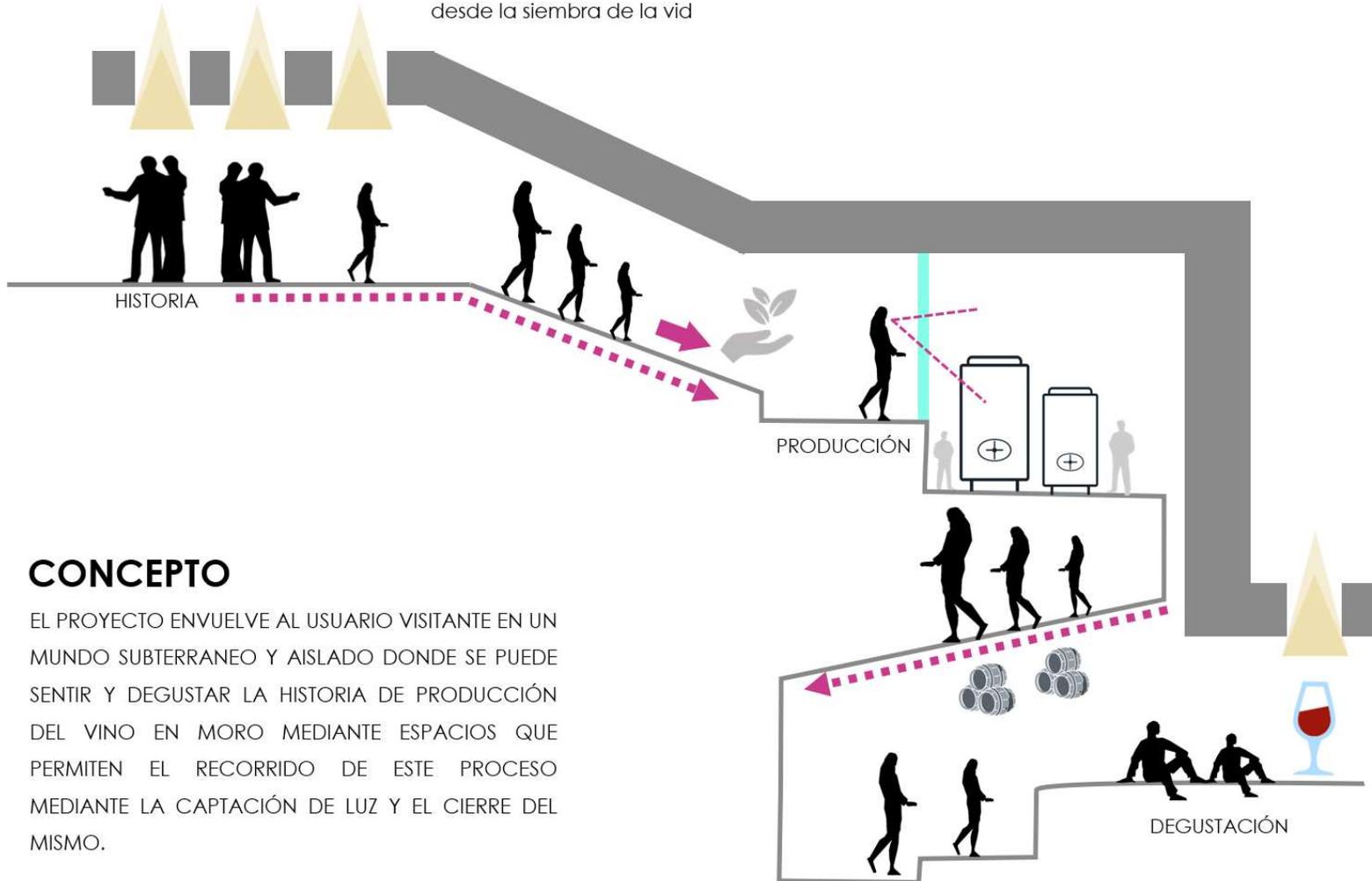
## 2 CERROS + CIELO



Fuente: Elaboración Propia

## SENTIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE VINO

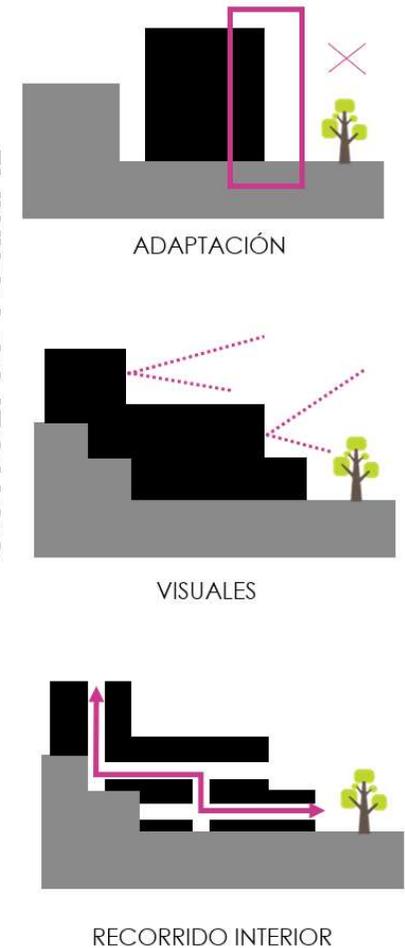
desde la siembra de la vid



## CONCEPTO

EL PROYECTO ENVUELVE AL USUARIO VISITANTE EN UN MUNDO SUBTERRANEO Y AISLADO DONDE SE PUEDE SENTIR Y DEGUSTAR LA HISTORIA DE PRODUCCIÓN DEL VINO EN MORO MEDIANTE ESPACIOS QUE PERMITEN EL RECORRIDO DE ESTE PROCESO MEDIANTE LA CAPTACIÓN DE LUZ Y EL CIERRE DEL MISMO.

## CONCEPTO FORMAL



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Araujo, I.** (1976). *La forma arquitectónica*. España: S.A. EUNSA Ediciones.
2. **Berman, L.** (1993). *El proyecto y análisis*. Barcelona, España: Gustavo Gili
3. **Correo.** (2017). *Estudiarán pedido de denominación pisco de Moro*. Septiembre 10, 2018, de Diario El Correo Sitio web: <https://diariocorreo.pe/edicion/chimbote/ancash-estudiaran-pedido-de-denominacion-pisco-de-moro-765602/1/>
4. **De Gracia, F.** (2009). *Entre el paisaje y la arquitectura*. España: Nerea.
5. **De Serdio, E.** (2009). *Diccionario profesional del Vino*. España: S.L. GLOBAL MARKETING STRATEGIES
6. **Diez, M.** (2005). *El boom del Enoturismo*. España: Vivir el Vino.
7. **Pastor, L.** (2006). *Turismo del Vino*. España: Deusto.
8. **Pokropek, J.** (2015). *La espacialidad arquitectónica*. Argentina: Diseño.
9. **Quesada, L.** (2003). *Introducción a la teoría del diseño arquitectónico*. Lima, Perú: El Comercio.
10. **Samaniego, L.** (1992). *MORO: Historia y turismo*. Chimbote, Perú: MDM
11. **Sánchez, F.** (2005). *Arquitecturas Vinícolas*. Madrid, España: Murciana
12. **Schulz, N.** (1996). *Existencia, espacio y arquitectura*. Milán, Italia: Skira.
13. **VINETUR.** (2016). *Los 10 países que más vino exportan*. Septiembre 12, 2018, de Vinetur Sitio web: <https://www.vinetur.com/2016070724633/los-10-paises-que-mas-vino-exportan.html>
14. **VINOMANOS.** (2015). *Posadas y hoteles: Soñar entre viñedos*. Octubre 08, 2018, de Vinomanos Sitio web: <http://www.vinomanos.com/2015/03/10-posadas-y-hoteles-en-los-que-sonar-entre-vinedos/>
15. **Watsuji, T.** (2006). *Antropología del Paisaje*. España: Sígueme.
16. **Zumthor, P.** (2009). *Pensar la arquitectura*. España: Gustavo Gili.

***ANEXOS***

## 1. Modelo de Entrevista

<p>“Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro”</p>	 <b>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</b>	
<p>NOMBRE DEL ENTREVISTADOR: Olenka Lozada Garcia</p>	<p>VARIABLE: Producción Vitivinícola</p>	<p>OBJETIVO: 01 02</p>
<p>NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Juan Bonelli Meza</p>	<p>CARGO: Productor de vino de la “Vitivinícola Bonelli”</p>	
<p>¿Cuál es el procedimiento de vino artesanal?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>¿De qué manera puede mejorar la elaboración del vino artesanal?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>¿Qué tan difícil es ser productor de vino y comerciante del mismo?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>¿Cuántos litros de vino se elaboran durante la época de producción?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>¿Cuánta demanda de huéspedes tiene en su hospedaje?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>¿Se hospedan turistas extranjeros o nacionales?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

## ENTREVISTA SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO EN EL DISTRITO DE MORO

Esta entrevista tiene la finalidad de poder conocer el proceso y la manera en la que se produce el vino en el distrito de Moro, de tal modo que el productor de vino Juan Bonelli Meza, brindo todos los conocimientos necesarios para conocer este proceso y como se ha ido desarrollando conforme el paso de años.

*Entrevista Realizada el 29 de noviembre de 2018.*

**O:** Buenas Tardes señor. ¿Qué tal? Soy la joven que lo llamo para poder hacerle algunas preguntas acerca de su vino.

**J:** Hola, pasa, pasa. Primero me ha llamado una pareja que quería conocer mi fundo pensé que eras tú.

**O:** ¡Oh no, no! Yo estudio arquitectura, esto es parte de mi tesis.

**J:** La vez pasada vinieron un grupo de nueve o diez personas.

**O:** ¿De la Vallejo también?

**J:** Sí, también.

**O:** Bueno, le explico. Mi tesis es acerca de la producción de vino aquí en Moro, un caso especial que estoy analizando es el de usted, de la vitivinícola "Bonelli". Debido a mi tema, mi docente me sugirió buscarlo y de esta manera poder conocer más acerca del proceso.

**J:** Ah ya, ya, ¿Tú viniste en abril creo no?

**O:** Claro, yo vine a conocerlo, le compré un vino y conversamos un rato.

**J:** Si creo que ya me estoy acordando de ti jaja.

**O:** Quedamos en que me llevaría a conocer su fundo y su bodega.

**J:** Sí, podemos ir hoy, justo tengo la moto abajo. Queda cerca, por el grifo de Moro a la entrada.

**O:** Claro, me encantaría, ¿Le parece si después de contestarme estas preguntas vamos para allá?

**J:** Ya pues bacán, allí tengo mi uva, mi palta, mi mango, vas a conocer es bien bonito.

**O:** Jaja así será. La primera pregunta es: ¿Cuál es el procedimiento de vino artesanal? ¿Cómo es el proceso de producción?

**J:** Ya, la uva ahorita está verde, está pintando todavía. El proceso del vino empieza todavía en marzo. El día de la cosecha, cuando recogemos la uva.

**O:** ¿Es lo que se llama vendimia?

**J:** Claro, la vendimia, yo con mi gente, con cuatro o cinco trabajadores, apañamos la uva y lo soleamos tres a cuatro días.

**O:** ¿Qué es apañar?

**J:** Es recoger la uva de la viña, después solearla en el campo, en el sol, por lo menos tres días. Las uvas bonitas y las que no, se limpian y juntan y se encajonan, se pasa a la máquina desgranadora de uva. Se va echando, así como desgranar el maíz, por un lado, sale el escobajo y por el otro el jugo y la pulpa. Por ejemplo, unas 200 cajas que se muele, luego tiene que estar 12° de azúcar, mínimo 12° pero puede ser hasta 14°.

**O:** ¿Cómo mide el grado de azúcar?

**J:** Tengo ahí un alcoholímetro, una vez que esté en 13° o 14°, se saca de la máquina y se pasa al lagar, hay que moverlo todos los días, al pasar los días baja a 10 hasta 3 grados, se procesa el vino semi seco. El jugo llega a 0 es el vino seco. El lagar tiene filtro, luego pasamos a los baldes de plástico donde fermentan durante 3 o 4 meses. Se embotella los vinos, salen clarificado y ese es el proceso del vino.

**O:** Qué interesante. La segunda pregunta sería ¿Cómo o de qué manera puede mejorar este proceso?

**J:** ¿A qué se refiere?

**O:** Por ejemplo, la empresa Santiago Queirolo, cuenta con un número de maquinarias que mejoran este proceso e incluso reduce la mano de obra y de todas maneras beneficia a la calidad del vino. ¿Usted considera que en algún futuro desearía contar con esta maquinaria? ó ¿Prefiere continuar con el mismo método con el que produce actualmente?

**J:** Bueno, me encantaría mejorar todo este proceso en el cual desarrollo el vino, es el mismo desde que lo aprendí de mi padre, mis hijos también lo saben. Me gustaría implementar todo ese sistema en mi fundo, donde sería mi futura bodega.

**O:** Sería una gran idea, es la mejor decisión que podría atraer muchas ventas para su negocio familiar. La siguiente pregunta es ¿Qué tan difícil es ser productor de vino y comerciante del mismo?

**J:** Ya, creo que no es difícil porque yo ya estoy acostumbrado a esta vida desde que mi padre me enseñó a hacer vino hace casi 40 años. Prácticamente toda mi vida he hecho esto, es mi rutina, ir a mi fundo donde por las tardes veo mis plantas allí tengo uvas, palta, mangos cantidad, infinidad... Comercializo mi producto a Huaraz, a Santa, Chimbote, Nuevo Chimbote, mayormente a la sierra. Me piden cajas, veo el depósito y las envié bien envueltas, así cierro trato. Así es mi día a día es costumbre.

**O:** Claro, entiendo y ¿Cuántos litros de vino se elaboran durante la época de producción?

**J:** Más o menos 1000 - 1500 litros por año, o sea por época de producción al año.

**O:** Entiendo, bueno esas serían todas las preguntas respecto al vino que produce. Veo que también tiene un hotel. Cuénteme un poco de este negocio.

**J:** Si tengo mi hotel, acá vienen los turistas, profesores, comerciantes, parejas, por horas o días. Ella atiende de 5am a 7pm, yo atiendo de las 7pm a 5am, casi no duermo. Solo 3 horas de ahí me voy a mi chacra. Arriba tengo un salón también, vienen los bartenders del SECOMTUR, para

explicarles de los piscos, del vino también, así como tú. Eso quiero hacer en mi fundo, bonito, con sus sillas para explicarles a los turistas, ordenadito, bonito, con un par de chicas que atienden. Y la gente va a estar así... A parte la limpieza, quiero criar animales, cuyes y patos.

**O:** Claro, es una excelente idea y ¿cuánta demanda de huéspedes tiene en su hospedaje?

**J:** Mi hotel trabaja las 24 horas, tengo dos chicas trabajando mañana y noche. A toda hora hay visitantes, alquilo por horas o por noches. Tengo 3 pisos de cuartos, con agua caliente, wifi, su tele, todo es cómodo. Está en una zona cercana a la plaza y con mi letrero grande, lo ven y llegan hasta acá, gracias a Dios no me falta clientes. Eso me sostiene, con eso estudian mis hijos y tengo hasta para mis nietos.

**O:** ¿Se hospedan turistas extranjeros o nacionales?

**J:** Sí, vienen toda clase de personas, vienen gringos se quedan días, quieren que los lleve a visitar mi fundo, ahí les explico las plantas que cosecho. Compran vino, se llevan sus cajas de vino. Vienen familias se hospedan en todo un piso, vienen parejas. Para todos hay. Así como lo ves, es muy rentable.

**O:** Me parece muy bien la manera en la que ha crecido su negocio, me alegraría mucho que siga creciendo atrayendo turistas y que más personas conozcan esta tradición y que nunca desaparezca. Le agradezco mucho por su tiempo y por abrirme las puertas de su hogar.

**J:** Gracias a ti, espero me hagas conocido en Chimbote jajaja. Traigas a más gente para que conozcan mi fundo. Vienes para marzo, para la vendimia.

**O:** Muchas gracias señorcito, de verdad muchas gracias.

**J:** No es nada, cuídense mucho.

**O:** ¡Gracias, hasta pronto!

Yo, **Juan César Israel Romero Álamo** Docente de la Facultad de **Arquitectura** y Escuela Profesional de **Arquitectura** de la Universidad César Vallejo - **Chimbote**, revisor (a) de la tesis titulada:

**“Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro”**, del (de la) estudiante **Olenka Patricia Lozada Garcia**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 15 % verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lugar y Fecha: **Chimbote, 11 de septiembre de 2019**



  
Firma

**MSc. Arq. Juan César Israel Romero Álamo**

Nombres y Apellidos del (de la) Docente

DNI: **45627561**



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN**

"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"

**PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO**

"Centro Enoturístico de Moro"

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTA**

**AUTORA:**

Olenka Patricia Lozala Garcia (ORCID: 0000-0003-0883-8273)

**ASESOR:**

Metodólogo: Mg. Arq. Juan César Israel Romero Alamo (ORCID: 0000-0001-6307-6924)

Especialista: Mg. Arq. José Luis Meneses Ramos (ORCID: 0000-0002-2682-2585)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

ARQUITECTURA

CHIMBOTE - PERÚ

2019

**Resumen de coincidencias**

**15 %**

Se están viendo fuentes estándar

Ver fuentes en inglés (Beta)

**Coincidencias**

- 1 **www.scribd.com**  
Fuente de Internet 2 %
- 2 **Entregado a Universidad...**  
Trabajo del estudiante 2 %
- 3 **repositorio.ucv.edu.pe**  
Fuente de Internet 1 %
- 4 **development-way.blog-**  
Fuente de Internet 1 %
- 5 **Entregado a Universidad...**  
Trabajo del estudiante 1 %
- 6 **Entregado a Universidad...**  
Trabajo del estudiante 1 %
- 7 **Entregado a Pontificia ...**  
Trabajo del estudiante 1 %
- 8 **www.mdzol.com**  
Fuente de Internet 1 %
- 9 **www.villenc.es**  
Fuente de Internet <1 %
- 10 **pt.scribd.com**  
Fuente de Internet <1 %
- 11 **revistas.un.es**  
Fuente de Internet <1 %



FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS TESIS

1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: (solo los datos del que autoriza)
LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
D.N.I. : 71560273
Domicilio : Nuevo Chimbote Urb. Los Olivos Mz. E6 Lt 4
Teléfono : Fijo : 043606157 Móvil :954860259
E-mail : olenka\_17\_96@hotmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Modalidad:
[checked] Tesis de Pregrado
Facultad : ARQUITECTURA
Escuela : ARQUITECTURA
Carrera : ARQUITECTURA
Título : ARQUITECTA
[ ] Tesis de Post Grado
[ ] Maestría [ ] Doctorado
Grado :
Mención :

3. DATOS DE LA TESIS

Autor (es) Apellidos y Nombres:
LOZADA GARCIA OLENKA PATRICIA
Título de la tesis:
"Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro"
Año de publicación : 2019

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE LA TESIS EN VERSIÓN ELECTRÓNICA:

A través del presente documento,
Si autorizo a publicar en texto completo mi tesis. [checked]
No autorizo a publicar en texto completo mi tesis. [ ]

Firma : [Signature]

Fecha : Septiembre de 2019



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE:  
**ARQUITECTURA**

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:  
**OLENKA PATRICIA LOZADA GARCIA**

INFORME TÍTULADO:

**“ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA Y LA NECESIDAD DE ALOJAMIENTO PARA LA CREACIÓN DE UN EQUIPAMIENTO QUE FOMENTE EL ENOTURISMO EN EL DISTRITO DEL MORO”**

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:  
**ARQUITECTA**

SUSTENTADO EN FECHA:  
**10 DE AGOSTO DE 2019**

NOTA O MENCIÓN:  
**17 (DIECISIETE)**



*Juan César Israel Romero Alamo*  
MSc. Arq. Juan César Israel Romero Alamo

ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN - ESCUELA DE ARQUITECTURA