

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
CARRERA ARQUITECTURA



**TESIS PARA OPTAR POR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
ARQUITECTO**

TÍTULO:

**COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO**

AUTOR:

BACH. ARQ. KAREN MILAGROS HUAPAYA IGLESIAS

DIRECTOR:

ARQ. GABRIEL DESULOVICH V.

LIMA-PERÚ

2017



AGRADECIMIENTOS

Agradezco sinceramente a mi familia por el esfuerzo y apoyo constante que me brindaron en todo momento, a todos los arquitectos involucrados en el desarrollo de mi formación profesional y humana que me motivaron a desarrollar mi pasión hacia la arquitectura y también a todos aquellos que gracias a su confianza, sumaron fuerzas para culminar mi carrera como arquitecta.

INDICE

CAPITULO I: GENERALIDADES.....	6
1.1 INTRODUCCIÓN	7
1.2 PRESENTACION DEL TEMA DE LA TESIS	8
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	9
1.4 OBJETIVOS	12
1.4.1 OBJETIVO GENERAL:.....	12
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	12
1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES	13
1.6 METODOLOGIA	13
1.6.1 METODO GENERAL	13
1.6.2 MÉTODOS OPERATIVOS.....	17
1.6.3 FUENTES DE INFORMACIÓN	17
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	18
2.1 MARCO TEÓRICO - REFERENCIAL	19
2.1.1 EL ORIGEN DEL NOMBRE	19
2.1.2 EL PISCO PERUANO.....	24
2.1.3 ORIGEN DE SU PRODUCCION	25
2.1.4 CLASIFICACIÓN	25
2.1.6 LA INDUSTRIA NACIONAL DEL PISCO	30
2.1.7 COMPLEJO TURÍSTICO	33
2.1.8 DISEÑO ARQUITECTONICO INSPIRADO EN EL SISTEMA TERROIR.....	35
2.2 MARCO HISTÓRICO.....	37
2.2.1 HISTORIA DE LA TIPOLOGÍA – BODEGA VITIVINICOLA	37
2.2.2 PRIMERAS BODEGAS EN EL PERU	¡Error! Marcador no definido.
CAPITULO III: MARCO CONCEPTUAL	56
3.1 BASE CONCEPTUAL	57
3.2 TIPOLOGÍA ARQUITECTONICA.....	60
3.3 PROYECTOS REFERENCIALES	61
3.3.1 PROYECTOS NACIONALES.....	61
3.3.2 PROYECTOS INTERNACIONALES	68

CAPITULO IV: LUGAR	78
4.1 SELECCIÓN DEL TERRENO	79
4.1.1 ELECCIÓN DEL TERRENO	79
4.2 EXPENDIENTE URBANO	82
4.2.1 ACCESIBILIDAD	82
4.2.2 TIPOLOGIAS SIMILARES	87
4.2.3 CARACTERISTICAS CLIMATICAS	89
4.2.4 USOS DE SUELO Y ZONIFICACIÓN.....	89
4.3 CARACTERISTICAS DEL TERRENO	91
4.3.1 ÁREA Y LÍMITES.....	91
4.3.2 ENTORNO	92
CAPITULO V: EL USUARIO	95
5.1 EL USUARIO.....	96
5.2 EL TURISTA.....	98
5.2.1 TURISTA DE TRANSITO.....	99
5.2.2 TURISTA INTERNACIONAL	100
5.2.3 TURISTA NACIONAL	101
5.2.3 TURISTA ESPECÍFICO.....	102
CAPITULO VI: PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.....	104
6.1 PROGRAMA ARQUITECTONICO.....	105
6.1.1 BODEGA DE PRODUCCIÓN.....	105
6.1.2 BODEGA TRADICIONAL.....	108
6.1.3 ESPACIOS COMPLEMENTARIOS.....	109
6.2 PROGRAMACIÓN DE ÁREAS.....	111
6.2.1 BODEGA DE PRODUCCIÓN.....	111
6.2.1 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	112
6.3 CRITERIOS DE DISEÑO	112
6.4 CONCEPTUALIZACIÓN	113
6.5 ZONIFICACIÓN	114
6.6 MEMORIA DESCRIPTIVA	115
6.7 VISTAS DEL PROYECTO	116
6.7.1 VISTAS AÉREAS DEL COMPLEJO TURÍSTICO.....	116
6.7.2 VISTAS PEATONALES DEL COMPLEJO TURÍSTICO	118



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CONCLUSIONES	120
BIBLIOGRAFÍA	121



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO I: GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCIÓN

El presente proyecto nace por la necesidad de aplicar los conocimientos adquiridos en el proceso de formación universitaria, para enfrentarse con problemáticas de la actualidad y fortalecer la identidad cultural, para esto se escogió el Valle de Pisco, por un afecto especial, debido a mis raíces.

Como sabemos, la región Ica posee excelentes condiciones climáticas y geográficas para la producción de la vid, a esto se debe su gran tradición vitivinícola, desde mediados del siglo XVI con el inicio de la producción del vino y a fines de este, con la producción del aguardiente de uva o también llamado pisco. Esta tradición vitivinícola se ha convertido en un gran potencial turístico para la región; ya que el pisco, producto bandera del Perú, se encuentra en su gran apogeo a nivel mundial.

A pesar de ser el pisco, un producto bandera en pleno auge mundial y tener un recorrido de bodegas vitivinícolas para su difusión, nos encontramos ante la ausencia de un espacio apropiado que se encargue de difundir su historia y tradición al nivel que lo requiere un producto de tal magnitud, estas bodegas no cuentan con la adecuada planificación para recibir al turista extranjero.

Es por esto que se busca diseñar un Complejo Turístico para la difusión del pisco, que se integre y potencie la Ruta del Pisco establecida por el MINCETUR, promoviendo de este modo, el turismo mundial. El proyecto se ubicará en la Provincia de Ica, Provincia de Pisco, Distrito de San Clemente, lugar de origen de este producto bandera, contará con un diseño de infraestructura adecuada en base al Sistema Terroir, que integre los procesos de su producción con bellas áreas recreativas complementarias para lograr impulsar la correcta difusión del Pisco Peruano en el turismo.

1.2 PRESENTACION DEL TEMA DE LA TESIS TIPOLOGÍA Y ENFASIS

En el año 1988, el Instituto Nacional de al término “Pisco”, como patrimonio cultural de la Nación¹, sin embargo es hasta el presente año que el Pisco Peruano por medió de la Ley N° 30639², declara su cumplimiento como interés nacional; han pasado 29 años a fin de proteger debidamente nuestro Pisco Peruano, y para ello es necesario desarrollar un proyecto en el cual se pueda reconocer nuestra bebida bandera, con el fin de divulgar su promoción, tanto a nivel nacional e internacional³. Con esta base la inspiración principal está centrada en impulsar una identidad cultural en los peruanos que permita a la vez potenciar el desarrollo turístico y económico en el Valle de Pisco.

Con esa perspectiva, es que el presente proyecto se inscribe en el campo turístico y cultural, el cual está referido principalmente a una tipología: Bodega vitivinícola. Esta bodega será proyectada con los ambientes necesarios para mostrar de forma adecuada todo el proceso de producción tradicional del pisco, así que se exhiba y a la vez permita elevar la productividad a nivel mundial, como en una vitrina, haciendo de éste, un lugar sagrado, un encuentro entre tradición y cultura, donde se pueda experimentar como se produce el Pisco Peruano y se pueda interactuar en diversas actividades con los viticultores, mientras se deguste de sus variedades, dentro de un ambiente arquitectónico que permita potenciar los recursos turísticos.

¹ Instituto Nacional de Cultura (1988), Resolución Jefatural 179-88/INC-J del 07 de Abril de 1988. Se declara al Pisco Peruano como Patrimonio Cultural.

² Diario Oficial El Peruano (2017), Ley N° 30639, del 16/08/2017. Normas Legales paginas 4, 5.

³ Diario Gestión (2017), Congreso eleva a rango de ley declaración al pisco como Patrimonio Cultural de la Nación – Portada del 17/08/2017.

En el Valle de Pisco, en el distrito de San Clemente, en el departamento de Ica existe un terreno el cual se encuentra ubicado como punto intermedio en la Ruta del Pisco, el cual es idóneo para construir un Complejo Turístico que rescate la calidad de los ambientes tradicionales de la producción del aguardiente, la cual se ha ido perdiendo a lo largo del tiempo en la mayoría de bodegas, las cuales avanzaron al ritmo de la tecnología para mejorar sus procesos de producción, permitiéndoles una producción industrializada favoreciendo la exportación de este producto. Convirtiéndose por lo general en fábricas que forman parte de la ruta turística y exhiben el proceso del aguardiente, pero no le brindan el valor agregado que este producto bandera requiere. Aunque aún existen bodegas que procesan la vid de forma tradicional, y se brinden servicios de visitas a las bodegas, estas no cuenta con una infraestructura adecuada para albergar al turista, donde pueda disfrutar de una experiencia vivencial y modernidad, que es lo que hoy en día atrae más al turismo de clase mundial.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El crecimiento económico que registró el país en la última década sustentado básicamente en una mayor demanda interna e inversión privada, ha permitido el posicionamiento competitivo de diversos sectores, entre ellos el de la industria de transformación vitivinícola, la cual ha pasado por un proceso de innovación tecnológica para poder adaptarse a las exigencias de un público que demanda productos de mayor calidad, además para un mercado externo que si bien es cierto es ya competitivo y en donde la participación peruana es aún marginal, no deja de ser interesante, enfocándose a mercados seleccionados con propuestas específicas para el desarrollo de regiones productoras

de dicha industria. En los últimos diez años la industria de elaboración de vinos ha crecido a una tasa promedio anual de 8,1% reflejando una mayor demanda interna y externa. El primer trimestre del año 2014 ha presentado una variación de 62,6% respecto al similar trimestre del año anterior⁴. La consultora Maximixe hizo una proyección donde se estima que las exportaciones de este rubro crecerán un 3.5%.

Esto demuestra que las principales bodegas de pisco avanzan al ritmo de la demanda nacional e internacional, dejando de lado la forma tradicional de elaborar el aguardiente y priorizando su industrialización.

Las principales bodegas vitivinícolas de la región Ica como Tabernerero, Viñas de Oro, Tacama y Santiago Queirolo fueron inicialmente bodegas artesanales que con el paso del tiempo, han ido consolidando su marca de exportación y esto se debe al crecimiento industrial, sin embargo con poca planificación para posicionar al turista como actor del proceso productor, a pesar que se ofrecen visitas guiadas, es fácil percibir los recorridos improvisados, los descuidos en cuanto brindar mayor seguridad, áreas limpias y que combine armoniosamente con el entorno natural y cuente con una infraestructura moderna que al ir conociendo los procesos de producción, se sientan encantados con la visita turística, que fomente gratos recuerdos y el deseo de regresar, lo que se convertiría en una oportunidad valiosa para el desarrollo del Valle de Pisco, y que nada se deje al azar, ya que se

⁴ IEES (Institutos de Estudios Económicos y Sociales / Sociedad Nacional de Industrias)

Resumen Ejecutivo. "Industria de Elaboración de Vinos". Junio 2014.

convertiría en una estrategia de marketing basada en las experiencias.

Curiosamente, estas bodegas que se encuentran dentro de la Ruta del Pisco que promueve el MINCETUR (2013), están situadas en las provincias de Chincha e Ica, quedando por tanto Pisco, que siendo el lugar de origen del aguardiente de renombre internacional, no cuenta con un punto dentro de este recorrido, convirtiéndose solo en lugar de paso dentro de esta ruta, si el potencial turístico de Pisco posee un acceso internacional a través del Aeropuerto Capitán FAP Renán Elías Olivera. Esto debería ser considerado como un motor de desarrollo turístico, además de ser fuente de trabajo sostenible, mejorando su economía.

Por ello el desafío de consolidar un punto de encuentro para fomentar el enoturismo tradicional con calidad internacional dentro de la provincia de Pisco, implementando una bodega de producción y fomento del turismo con actividades complementarias culturales y recreativas, es una propuesta viable, natural y coherente con el objetivo de desarrollar la productividad del sector.

Es por esto que se plantea diseñar un Complejo Turístico para la difusión del pisco en la provincia iqueña, que comprenda espacios apropiados para la producción, exhibición y difusión del pisco, una bodega, aulas de cata, salas de degustación, sala de venta de productos, SUM, área para ferias, laboratorio y actividades complementarias como comedor-bar marca Perú y alojamiento de tránsito (reposo de camino).

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un Complejo Turístico para la difusión del pisco en el valle de Pisco, con la infraestructura necesaria y condiciones espaciales funcionales que permitan hacer de este proceso tradicional, una verdadera veneración, donde se exhiba nuestro producto bandera a nivel internacional.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Ubicar un área que nos permita cumplir con la programación establecida para realizar nuestro proyecto.
- Realizar los estudios climáticos del lugar a intervenir.
- Analizar la factibilidad del terreno para convertirse en el Centro de Difusión de la Cultura del Pisco en la ciudad de Pisco.
- Proyectar una arquitectura que responda a las condiciones climáticas y geográficas del entorno donde se encuentra.
- Diseñar una arquitectura que se adapte visualmente al entorno, siguiendo el lenguaje arquitectónico tradicional del lugar.

1.5 ALCANCES Y LIMITACIONES

1.5.1 ALCANCES

El Complejo Turístico para la difusión del pisco tendrá una infraestructura especializada para la exhibición del proceso de fabricación tradicional del pisco e implementará el diseño de sistemas pasivos de ahorros de energía.

La contribución que brindará este proyecto será enfocada al sector turístico nacional e internacional, orientado al turista de tránsito.

1.5.2 LIMITACIONES

La investigación se limitará a realizar el desarrollo de los espacios arquitectónicos relevantes para la producción y difusión del pisco, y solo considerará aquellos aspectos técnicos que sean fundamentales para la concreción del proyecto.

1.6 METODOLOGIA

1.6.1 METODO GENERAL

Con la finalidad de brindar una mejor organización y claridad en el presente trabajo, se detalla el método a utilizar:

- a) **PLANTEAMIENTO DE LA TESIS:** Donde se encuentra especificado el planteamiento del problema, como la justificación de todas las causas que fueron determinantes al escoger el tema y el porqué de su importancia, así como exponer los objetivos que se quieren alcanzar con la investigación. También se determina los

alcances o delimitación, en donde se especifica con claridad y precisión hasta donde se pretende llegar y profundizar, considerando las limitaciones que estén fuera de cobertura.

- b) **TEMA:** Se basa en el estudio de la información y los antecedentes del tema, donde se corrobora las teorías aplicables, como los conceptos entre otros que sirven como base teórica y bibliográfica. También se incluye los análisis necesarios del territorio, como del área de investigación, área de estudio y otras menciones que permitirá la evaluación de la información, lo que permitirá brindar las conclusiones correspondientes.
- c) **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD:** Donde se verifica la viabilidad del proyecto, por medio de diversos estudios tanto socio- económicos.
- d) **PROGRAMACIÓN:** En la realización de la programación arquitectónica y la definición de criterios que son la base para el óptimo desarrollo del proyecto.
- e) **DESARROLLO DE LA IDEA:** Consiste en el desarrollo del anteproyecto mediante la realización de la conceptualización, la toma de partida y zonificación del proyecto.
- f) **PROYECTO:** Consiste en la realización de memoria descriptiva, planos, especificaciones técnicas, necesarias para el desarrollo del proyecto.
- g) **TÉCNICAS DE RECOPIACIÓN:** La recopilación de información se realizará a través de búsqueda bibliográfica en tesis, libros y artículos de revistas especializadas, además de medios digitales como páginas web sobre diseño urbano y arquitectura. Se tomarán fotografías del terreno y se realizará una búsqueda de archivos fotográficos de la zona, tanto actual como antigua, lo que nos permitirá observar el crecimiento urbano de la zona y cómo influye en la evolución del lote.
- h) **PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN:** Utilización del método analógico. Este método lo tendremos como punto de partida, revisando los antecedentes de edificaciones a nivel mundial que

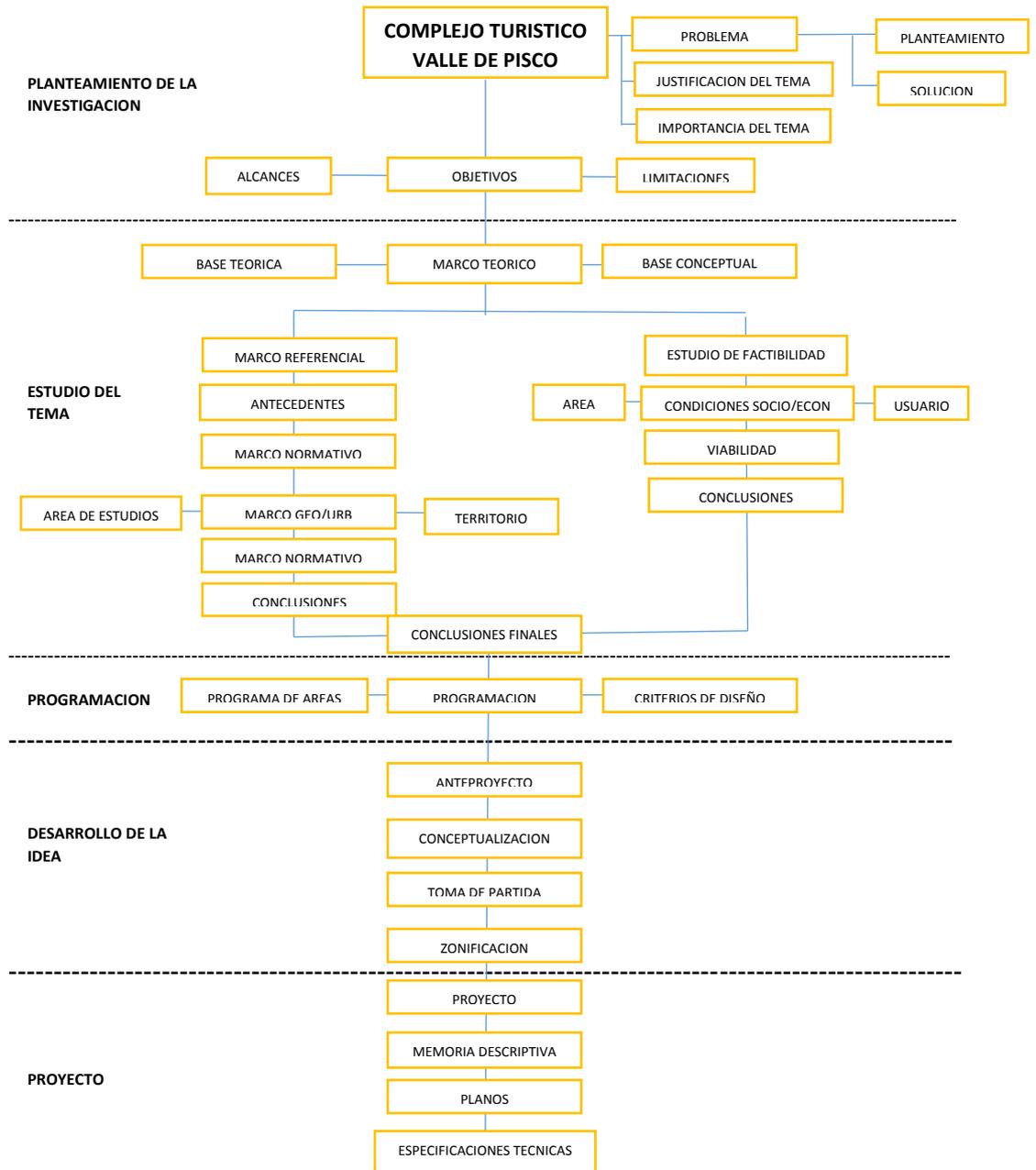


COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

cumpla la misma función que nuestra propuesta, realizaremos una comparación cuyo principal objetivo será analizar las características positivas y negativas del objeto arquitectónico, para evitar incurrir en errores del pasado y se tendrá en cuenta que el diseño considere los impactos que este proyecto pueda generar en el medio ambiente del Valle de Pisco.

- i) Esquema Metodológico. (Ver Cuadro 1)

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO EN EL VALLE DE PISCO



Cuadro 1: Esquema Metodológico. Elaboración Propia

1.6.2 MÉTODOS OPERATIVOS

- a) Reconocimiento de la zona
- b) Encuestas a pobladores de la zona
- c) Entrevistas a turistas nacionales e internacionales
- d) Levantamiento Fotográfico
- e) Levantamiento Topográfico
- f) Estudio y análisis del lugar
- g) Inventario de gastos para obtener información

1.6.3 FUENTES DE INFORMACIÓN

- a) Universidad Ricardo Palma
- b) Biblioteca Nacional Del Perú
- c) Municipalidad de Pisco
- d) Pobladores San Clemente
- e) www.mincetur.gob.pe
- f) www.inei.gob.pe
- g) Artículos universitarios



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 MARCO TEÓRICO - REFERENCIAL

Gutiérrez, G. (2003), sostiene que uno de los temas que más apasiona a los peruanos es la defensa de su bebida emblemática, el pisco. Gracias a una especial conjunción de factores estamos experimentando un renacer en la apreciación de este producto netamente nacional y correctamente considerado como patrimonio de la nación peruana. Con el fin de estar en capacidad de analizar los elementos relevantes para impulsar este esfuerzo resulta importante conocer los factores geográficos, históricos y jurídicos que enmarcan la génesis y evolución de este licor. El presente artículo busca resumir algunas de las observaciones que, en ese sentido, están contenidas en el libro *El pisco, apuntes para la defensa internacional de la denominación de origen peruana*.⁵

2.1.1 EL ORIGEN DEL NOMBRE

En la literatura relativa al origen de la palabra «pisco» se pueden identificar cuatro fuentes. Todas ellas hacen mención a un área geográfica determinada: la costa del actual departamento de Ica, en el sur del Perú. Estas fuentes señalan como origen de la palabra la época precolombina, pero también advierten acerca de los elementos hispánicos que luego se entremezclaron con ella durante la Colonia.

a) Fuente zoológica

En el idioma quechua, hablado por los nativos de la zona desde la época precolombina, «pisku», «piscam», «phishgo» o «pichim» era un apelativo para aves o pájaros; estos, aun hoy, se encuentran en gran número en la zona costera de Ica.

⁵ GUTIÉRREZ, Gonzalo. *El pisco. Apuntes para la defensa internacional de la denominación de origen peruana*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003.

En torno de este origen se registran, desde la Colonia hasta nuestros días, una serie de testimonios de cronistas y lexicógrafos. Algunos de los más importantes son los siguientes:

«Piscos [...] que es nombre de pájaros [...]». «[...] Y otros he visto llamarse pisco que es nombre de paxaro». Pedro Cieza de León, Crónica General del Perú, 1550.

«Hay unos pajarillos [...] los llaman Pichiu [...]». Garcilaso de la Vega, Comentarios Reales, libro octavo, capítulo XX, 1609.

«Pifco. Ave pájaro». Diego de Torres Rubio, Arte de la Lengua Quechua, 1616.

«[...] Pisco puede ser más que palabra peruana, indígena que en general significa pájaro por el nombre del puerto que lo exporta, un afamado aguardiente». Juan de Arona, Diccionario de Peruanismos, 1884.

«Pisco. (v. quich.: ave) [...]». Augusto Malaret, Diccionario de Americanismos, 1946.

«Pisco, p. pisqo, pájaro, ave: m. top. Pisco». José M.B. Farfán, Quechuismos, su ubicación y reconstrucción etimológica, 1957.

«Pisco [...] por el puerto de Pisco (cuyo nombre viene, a su vez, del quechua piskko 'ave' por la gran cantidad de aves que pueblan esa bahía)». Martha Hildebrandt, Peruanismos, 2ª edición, 1994.

José Antonio del Busto precisa que «pisco» en la lengua de los incas significa ave y que« [...] Fray Domingo de Santo Tomás en

su Lexicón dice que tal palabra se traduce "páxaro, generalmente", y Diego de González Holguín en su Vocabulario: "el páxaro o toda ave", de ahí que piscophapic sea pajarero o cazador de aves; piscollullac la añagaza para cazar aves y piscopquixan la jaula para los pájaros cautivos». Este mismo autor señala que, inicialmente, el vocablo fue aplicado únicamente al cóndor, pero que, con posterioridad, los indios yungas costeños de la zona, bajo la influencia inca en su idioma quechua, empezaron a hacer extensiva la denominación a todo tipo de pájaros.

b) Fuente toponímica

Desde su origen zoológico, la palabra «pisco» evoluciona hacia una designación toponímica. A consecuencia de su abundancia en aves, la costa de lea se empezó a conocer entre los naturales de la zona con el nombre de Pisco. Esta designación, previa a la Conquista, se mantiene después de la llegada de los españoles. De este hecho dan testimonio diversas crónicas, escritos y mapas en los que se describe al área con dicha denominación. Entre las más representativas se pueden anotar las siguientes:

«[...] los valles de lea, Pisco, y Yumay [...]». «[...] Inga Topa Gobernador de los valles de lea, Pisco y Yumay». Miguel Cabello Balboa, *Miscelánea Antártica*, 1586.

«[...] los del valle de Pisco [...]». Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales de los Incas*, libro sexto, 1609.

«[...] está dicha villa de Piscuy es una villa bonita pegada a la mar [...]». «[...] Esta villa de Piscuy puerto». Felipe Huamán Poma de Ayala, *Nueva Coránica y Buen Gobierno*, 1615.

El primer mapa conocido del Perú fue elaborado por el geógrafo Diego Méndez en 1574.⁶ A pesar de lo impreciso de la cartografía de la época, ya en ese momento él identifica claramente el puerto de Pisco y lo ubica al sur de la Ciudad de los Reyes, en lo que designa «Golfo de Lima».

El nombre de Pisco para el puerto ubicado en la costa sur del Perú debió haber calado hondamente en sus propios habitantes en particular y en toda la sociedad colonial en general, ya que cuando el virrey del Perú, el conde de Nieva, informa al rey de España sobre la fundación de Ica en 1563 añade también que tiene la intención de «fundar otra villa con el nombre de Pisco», fundación colonial que, sin embargo, no se concretó en aquel momento.

Posteriormente, en 1940 el virrey Pedro de Toledo, Marques de Mancera decide:

- Bautizar la zona como San Clemente de Mancera el 23 de noviembre de 1940.
- Después de algunas décadas en el siglo XVII, después de un terremoto y luego asaltada por el pirata Davis, cambia nuevamente de nombre y es llamada Villa de la Concordia, en gratitud a Nuestra Señora del Rosario.
- Habiendo estos cambios, igualmente se le seguía conociendo como Pisco, la cual en el año 1832 a la villa de Pisco se le llamará Villa y Puerto de la Independencia.⁷

En el año de 1866, se nombra como Departamento a Ica, que antes era una provincia, deja de ser parte de un departamento llamado

⁶ MENDEZIO, Didaro. *Peruvvia Auriferae Regionis Typus*, 1574.

⁷ <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/agendainternacional/article/download/8296/8601>

Independencia, la cual en esos momentos estaba formada por los distritos de Pisco, Chincha Alta, Chincha Baja, El Carmen y Humay.

En el Año 1898, se le nombra Ciudad de Villa de Pisco, la cual estaba conformada por los distritos de Pisco, Humay y Huáncano, y se nombra como capital a la Ciudad de Pisco, posteriormente se le incorporan los distritos de San Andrés, Independencia, Paracas, San Clemente y Túpac Amaru Inca.⁸

c) Fuente étnica

Entre el Siglo III d.C. y el XI d. C. históricamente se conoce que el actual Puerto de Pisco, estuvo poblada desde la época pre hispana, cuando los españoles llegaron a las costas de Pisco, los pobladores eran nativos de la antigua cultura Paracas y Nazca, la cual desarrollo el arte por medio de una cerámica colorida, y también por las famosas Líneas de Nazca, donde en el desierto se pueden apreciar desde las alturas figuras antropomorfas y zoomorfas, sobre los geoglifos de la zona, donde tambien se reflejan formas geométricas.⁹

En el reinado del Inca Pachacútec, entre los años 1438 a 1471, se conocía de una casta de alfareros llamados los Piskos, quienes comercializaban sus productos, y estos consistían en unos recipientes de arcilla que utilizaban para guardar por largos periodos bebidas alcohólicas como la chicha de jora y otros preparados.¹⁰¹¹

Fernando Lecaros,¹² sostiene que estos alfareros llamados piskos, también fabricaban recipientes de arcilla con forma de ánforas griegas a principios de la época Colonial, para ello utilizaban barro

⁸ <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/agendainternacional/article/download/8296/8601>

⁹ <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/agendainternacional/article/download/8296/8601>

¹⁰ <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/agendainternacional/article/download/8296/8601>

¹¹ FRANCO, César. Celebración del pisco. Lima: CEDEP, 1991, p. 15.

¹² LECAROS, Fernando. Los aguardientes de Jea. Lima: s.e., 1936, p. 4.

recubiertos con cera de abejas silvestres. Hasta la fecha existen esos embaces que datan del siglo XVII, en ellos trasladaban el licor a base de uva, se dice labraban la fecha de fabricación labrada-, y que el licor gracias al recipiente se conservaba en perfectas condiciones.

d) Fuente industrial

Esas ánforas que producían los Piskos, también fueron llamadas por el mismo nombre ya que en ellas se guardaba el aguardiente de uva que se producía en el valle de Pisco, fue así que se asoció el nombre del envase con el producto que era el pisco.

Lecaros, F. sostiene que el nombre de pisco pasa a identificar el licor bandera del Perú, es así que el lugar donde vivían los artesanos fue llamado con el nombre de Pisco, por ser el lugar donde se producía y vendía este licor para el envase de los aguardientes [...]. La salida al mar de la población era la caleta de San Gallán, vecina del caserío de San Andrés; y, como a esta caleta venían los barcos a embarcar los «piscos» de aguardientes, la costumbre le fue dando el nombre de "pisco", para poder diferenciarla de otras caletas existentes¹³

2.1.2 EL PISCO PERUANO

“El Pisco, el más exquisito aguardiente de uva, es un ancestral producto peruano. Sus orígenes se remontan a las más antiguas tradiciones culturales surgidas desde inicios de la Colonia en el Perú. Desde el propio vocablo pisco, que lo define, de origen

¹³ <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/agendainternacional/article/download/8296/8601>

quechua y que significa ave, nos encontramos ante un producto con carácter, temperamento e historia.”¹⁴

2.1.3 ORIGEN DE SU PRODUCCION

En el año 1550 la crónica registra que existían cultivos de la vid en varias regiones del Perú, y especialmente en la costa.¹⁵

Es a partir de este momento que se empieza a elaborar el denominado vino “de casa” para el consumo propio y poco después empezó su comercialización, a diferencia de la producción del aguardiente de uva, que por denominación de origen actualmente conocemos como Pisco, según la documentación de la época tuvo inicio de su producción a fines del siglo XVI.

2.1.4 CLASIFICACIÓN

Para reconocer los tipos de pisco es importante saber que existen ocho tipos de uvas pisqueras, estas son

- Quebranta
- Negra criolla
- Italia
- Uvina,
- Mollar
- Moscatel

¹⁴ Revoredo, Luciano (2011), El Pisco una declaración de amor al Perú. Editorial Cielo Gris, Lima -Perú

¹⁵ http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762004000200004

-Albilla

- Torontel.

La Uvina es una variedad de uva que crece en los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga – Cañete – Lima.

Según esto se obtiene la clasificación:

- a) Pisco puro, llamado así porque se obtiene exclusivamente de una sola variedad de uva Pisquera.
- b) Pisco mosto verde, es un tipo de Pisco obtenido de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras con fermentación interrumpida.
- c) Pisco acholado: Es el Pisco obtenido de la mezcla de: Uvas Pisqueras, que son conocidas como aromáticas y/o no aromáticas
- d) Mostos de uvas pisqueras
- e) Mostos frescos que son completamente fermentados , a fin de obtener un vinos frescos de uvas pisqueras que pueden ser aromáticas y no aromáticas
- f) Piscos provenientes de uvas pisqueras aromáticas y/o no aromáticas. ¹⁶

2.1.5 PROCESO DE PRODUCCIÓN

Desde finales del siglo XVI que se presentaron las primeras producciones del aguardiente de uva en el país, hasta el momento, se han presentado dos tecnologías para la elaboración de dicho aguardiente.

“La tecnología tradicional, llamada también artesanal, es la tecnología usada desde el siglo XVI hasta la fecha. La tecnología

¹⁶ Consejo Regulador Denominación de Origen Pisco, 2006.

tecnico-artesanal es la tecnología que incorpora nueva infraestructura, instrumentos, equipos y materiales a la tecnología tradicional de elaboración de pisco.”¹⁷

Si bien es cierto que la tecnología artesanal sigue siendo utilizada hasta la actualidad en algunas bodegas, está claro que desde la década de los 90 existe la tendencia de crear nuevas bodegas con tecnología tecnico-artesanal.

Los terremotos que han venido presentándose en los siglos XX y XXI han ido destruyendo la gran mayoría de bodegas con tecnología artesanal, favoreciendo al desarrollo de la tecnología tecnico-artesanal, porque las reconstrucciones de las mismas están enfocadas en la implementación de esta tecnología. A esto se le suma la gran demanda que viene presentando la industria del pisco a nivel nacional e internacional y al desarrollo de la industria del vino a nivel mundial.

Las etapas del proceso productivo del pisco en ambas tecnologías es el mismo:

- “Vendimia. En la zona geográfica de la denominación de origen. Recurren a las uvas pisqueras establecidas en la norma técnica peruana de requisitos del pisco.
- Establecimiento de las bodegas también dentro de la región geográfica de la denominación de origen.
- Obtención de mosto. No se introduce mosto que provenga de otra región del Perú fuera de la denominación de origen o del extranjero.

¹⁷ Palma, J. (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

- Fermentación. Es una fermentación alcohólica 100% natural. Levaduras provenientes de la propia zona de denominación de origen.
- Destilación. La destilación es discontinua (por lote o por bach) generalmente la graduación alcohólica final se alcanza con el propio proceso de destilación (destilación a grado); aunque en Moquegua existen productores que adicionan agua para rebajar el grado.
- Reposo. En recipientes inertes y que no confieran ni retiren ningún componente del destilado. No es añejamiento (no hay contacto con madera como el brandy o el whisky).¹⁸

Características de la tecnología tradicional y tecnología tecno-artesanal en la infraestructura, equipos e instrumentos de control en la elaboración de pisco.

¹⁸ Palma, J. (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco.

Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Etapa del proceso	Tecnología tradicional	Tecnología tecno-artesanal
<i>Vendimia</i>	<i>Canastas de caña o carrizo de capacidad variable y hasta más de 50 kg de capacidad. Transporte de la uva con personas, animales de carga o carretas. Hay una tendencia a mejorar el sistema de transporte utilizando vehículos motorizados.</i>	<i>Uso de jabas de plástico estándar de 20 a 25 kg de capacidad. Vehículos motorizados. Camiones, camionetas</i>
<i>Obtención del mosto</i>	<i>Infraestructura básica; construcción con criterio empírico. Predominio del adobe de barro, pisos y paredes no revestidos o revestidos con barro. Por pisado de uva en el "lagar", separación del mosto hacia el colector "puntalla". Conducción del mosto a los fermentadores por gravedad.</i>	<i>Infraestructura con criterios técnicos de iluminación natural y artificial; ventilación; circulación de agua y desagüe. Concreto armado. Revestido de paredes y pisos de cemento, mayólicas. Por estrujamiento en equipos eléctricos modernos (Despalladora-estrujadora). Transporte del mosto a los fermentadores por bomba (bomba orejera).</i>
<i>Fermentación</i>	<i>Uso de prensa artesanal. Tinajas de arcilla fueron reemplazadas por cubas de concreto. Muchas veces el control del proceso es empírico. Hay tendencia a usar mostímetro, termómetros.</i>	<i>Prensa hidráulica. Cubas de concreto armado recubiertas de cemento; acero inoxidable; tanques de plástico. Uso de sistema de enfriamiento. Uso de instrumentos de medición: termómetro, mostímetro, pH metro, alcoholímetro.</i>
<i>Destilación</i>	<i>Falca, alambique simple de cobre. Energía de leña.</i>	<i>Alambique simple; alambique con calentavinos de cobre, combinaciones con acero inoxidable. Energía de petróleo o GLP.</i>
<i>Reposo</i>	<i>Tinajas de arcilla; cubas de cemento revestidas incluso con brea aunque hay la tendencia a sustituir por otro aislante que no confiera cambios a la composición del pisco que reposa. En los últimos 5 años ha proliferado el uso indiscriminado de recipientes de plástico tanto de color como blancos.</i>	<i>Cubas de concreto armado recubiertos con brea; acero inoxidable; tanques de plástico. Este último material presenta riesgos de contaminación del pisco por lo que no es usado en la industria vitivinícola en el mundo y no apreciado por ser no biodegradable y por consiguiente contra el medio ambiente.</i>
<i>Embotellado</i>	<i>Manual. Sin filtrar o filtrado grueso.</i>	<i>Embotelladoras eléctricas. Filtrado fino; uso de bombas para trasiego; uso de placas de filtro.</i>

Cuadro 2: Fuente: Palma, J. (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

2.1.6 LA INDUSTRIA NACIONAL DEL PISCO

2.1.6.1 PRODUCCIÓN

En la actualidad la producción de pisco ha aumentado considerablemente, registrando un récord histórico el 2016, que superó los 10 millones de litros, esto se debe tanto a las campañas que incentivan el consumo interno, como a la búsqueda de nuevos mercados. Dichas campañas vienen siendo promovidas por la Comisión Nacional del Pisco (CONAPISCO) y según lo indica el Ministerio de la Producción, se ha logrado posicionar a dicha bebida como la tercera más consumida en el mercado nacional, después de la cerveza y el vino.

PERÚ: PRODUCCIÓN ESTIMADA DE PISCO, 2000-15

Año	Millones de Litros	Var.% Anual
2000	1.6	
2001	1.8	11.4
2002	1.5	-16.9
2003	2.4	54.7
2004	2.9	22.8
2005	3.9	35.6
2006	4.9	26.1
2007	6.1	22.6
2008	6.5	7.5
2009	6.6	1.3
2010	6.3	-4.4
2011	6.3	-0.4
2012	7.1	12.8
2013	7.1	-0.1
2014	8.6	21.5
2015*	9.5	10.1

Nota:(*) Estimación

Fuente: CIV SNI, PRODUCE, SUNAT

Elaboración: CIV SNI, PRODUCE/DIGECOMTE-DEMI

Cuadro 3: Producción estimada de pisco en millones de litros y variación de porcentaje anual del 2000 al 2015 - Fuente: CONAPISCO

2.1.6.2 EXPORTACIONES

Al igual que el consumo interno, las exportaciones de nuestra bebida bandera siguen en aumento. Según las estadísticas brindadas por el CONAPISCO (Comisión Nacional del Pisco), dentro del periodo 2000 y el 2015, las exportaciones de pisco presentan un incremento en cuanto a volumen (miles de litros) de casi 30 veces más. Y en cuanto al precio promedio, también se ha registrado un incremento, lo que nos da un panorama favorable sobre el valor que está tomando nuestro producto bandera en el exterior.

PERÚ: EXPORTACIONES DE PISCO, 2000-15

Año	Miles de FOB-US\$	Miles de Litros	Precio Promedio (FOB-US\$ / Lt)	Var. %	
				FOB-US\$	Litros
2000	141	32	4.4	-	-
2001	224	54	4.1	59.1	67.4
2002	84	21	4.1	-62.5	-62.0
2003	305	58	5.2	263.6	184.4
2004	424	74	5.7	38.9	27.1
2005	483	88	5.5	14.0	18.7
2006	682	108	6.3	41.1	22.5
2007	1,046	176	6.0	53.5	62.5
2008	1,528	249	6.1	46.1	41.8
2009	1,372	206	6.7	-10.2	-17.3
2010	1,982	285	6.9	44.5	38.7
2011	3,862	457	8.6	94.9	60.4
2012	5,049	560	9.0	30.7	22.5
2013	5,408	635	8.5	7.1	13.3
2014	5,473	736	7.4	1.2	15.8
2015*	7,346	944	7.8	45.0	37.2

Nota: (*) Período acumulado de enero a noviembre 2015

Fuente: Sunat

Elaboración: PRODUCE/DIGECOMTE-DEMI

Cuadro 4: Exportación de pisco en miles de litros, US\$ y variación de porcentaje anual del 2000 al 2015 – Fuente: CONAPISCO

Dentro de los principales países importadores de Pisco, encontramos en primer lugar a Estados Unidos, seguido por Chile, que han aumentado un 57.3% y 34.6% respectivamente entre el 2014 al 2015 en cuanto al volumen de nuestra bebida

bandera, estas cifras fueron publicadas por el CONAPISCO (Comisión Nacional del Pisco) en Noviembre del 2015.

A partir de dichas estadísticas, se puede observar el importante crecimiento que presenta nuestro producto bandera, teniendo también una proyección a futuro favorable.

Debido a este crecimiento, se está buscando estandarizar la calidad de nuestro producto bandera, esto obliga a las empresas productoras de pisco a industrializar sus procesos, adaptando las bodegas y dejando de lado la forma tradicional de producción, sin tener en cuenta que estas deberán albergar al turismo mundial.

2.1.6.3 LA RUTA DEL PISCO

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) inauguró el 2012 un circuito turístico denominado La Ruta del Pisco, que inicia en la región Ica y tiene como propósito futuro, integrar las regiones productoras de Lima, Arequipa, Tacna y Moquegua.

La región Ica cuenta con 126 bodegas vitivinícolas entre artesanales e industriales, según lo indica la Dirección de Turismo en el Plan Regional de Desarrollo Turístico de Ica en el año 2006. En la actualidad La Ruta del Pisco comprende 11 bodegas vitivinícolas de la región Ica:

Tabernerero (Chincha, 1897), Viñas de Oro (Chincha, 1983), Citevid (Ica, 2000), El Carmelo (Ica, 1982), Lovera Pérez (Ica, 1986), Destilería La Caravedo (Ica, 2011), Doña Juanita – Tres

Generaciones (Ica, 1856), El Catador (Ica, 1856), Tacama (Ica, 1540), Viñas Queirolo (Ica, 2012), Vista Alegre (Ica, 1857)¹⁹



*Ilustración 1: Ubicación de principales bodegas del departamento de Ica.
Fuente: Elaboración propia.*

2.1.7 COMPLEJO TURÍSTICO

Un complejo turístico en el Valle de Pisco tiene como finalidad aprovechar las virtudes naturales del terreno, ha sido diseñado para poder brindar un servicio turístico, que a travez de las tradiciones en el proceso de producción del Pisco, el valle que

¹⁹ Guía de Bodegas-Región Ica, La Ruta del Pisco. MINCETUR, 2012

presenta características especiales que favorece la siembra y el cultivo de la vid, forme un centro tradicional para hacer conocer al pisco peruano, en el mundo, identificado con un punto de encuentro donde se pueda disfrutar del lugar con seguridad, orden y belleza. Un espacio diseñado para encantar al cliente, donde pueda divertirse, descansar, comprar, aprender y facilitar un acercamiento hacia las tradiciones de nuestro país.

Esto permitira que se atraiga un mayor turismo, y el Valle de Pisco pueda desarrollarse económicamente, aumentando su producción y la venta de este exquisito producto que es el Pisco en sus múltiples variedades.

Es necesario, desarrollar proyectos y planes en coordinación con las entidades públicas, para que conjuntamente de evalúe la realidad de las actuales bodegas con el fin de proponerles nuevas oportunidades para el crecimiento de sus ventas por medio de una inversión técnica respaldada por medios de créditos, que permitan bajos intereses para impulsar el desarrollo turístico en un espacio apropiado y con identidad respecto al producto.

El complejo brindará oportunidades para aquellos que no saben como llegar al cliente, buscando capacitar a los productores para que aprendan a promover sus productos. Tener un espacio especial destinado a desarrollar nuevas técnicas tanto para la industrialización del pisco, como de capacidades para hacer conocer internacionalmente las actuales bodegas de pisco artesanales.

Definitivamente el complejo turístico abrirá oportunidades de desarrollo en la zona, porque tendrá un lugar , un punto

especial donde por la propia naturaleza del lugar tradicional las actividades promuevan un estratégico sistema de producción que asegure un prospero destino turístico.

2.1.8 DISEÑO ARQUITECTONICO INSPIRADO EN EL SISTEMA TERROIR

2.1.7.1 EL SISTEMA TERROIR Y EL PISCO

Cuando hablamos del Sistema Terroir y el Pisco, se considera la importancia que el diseño de la arquitectura del Complejo Turístico en el Valle de Pisco tiene que considerar para que este beneficie a todo el proceso para que este proyecto sea exitoso.

Sabemos que la uva cosechada en la zona, se beneficia de las propiedades de la tierra, de las condiciones ambientales, es decir que siendo el lugar de origen, el ambiente es altamente apropiado para el desarrollo natural de la vid, la cual se encuentra adaptada naturalmente al clima, por lo que se hace facil que prospere desde la siembra en todos sus ciclos de desarrollo, lo que permite cosechas de buena vid, por lo que la producción es de mejor calidad, de ahí las variedades del aguardiente, tanto aromaticas y no aromaticas, por ello el distrito de San Clemente es el lugar ideal para la contruccion del Complejo turístico, por otra parte hay que considerar que en cuanto al paisaje tambien conocido como geoforma, que permite determinar la formación y una correcta distribucion de los suelos.

En la Ilustración N° 2, muestra como este sistema abarca no solo lo expuesto en lineas anteriores, sino que tambien trabaja

en paralelo con la geología, también conocida como litología, donde el estudio del suelo para determinar los niveles en cuanto a su perfil cultural, se considere la pedregosidad, su textura, estructura, niveles de materia orgánica y no orgánica (nitrógeno, fósforo, caliza total y activa), salinidad, régimen hídrico, actividad biológica y oligoelementos para determinar con claridad la realidad del suelo, esto ha demostrado por los largos años de producción de uva que es más que aceptable, porque la tierra es rica en nutrientes y esta en cuanto a la planta, tanto en su variedad y estado vegetativo, siga con el vigor de siempre, para que no altere su calidad, por el buen manejo que los expertos en las siembras de uva han indicado como el manejo ideal de la planta, suelo y medio, es decir que el proyecto en cuanto a su geometría, arquitectura, poda, tratamientos, laboreo, enmiendas, fertilización y riego estén debidamente atendidos, asegurando un correcto manejo sobre las dosis, tipologías y calendarios para el buen manejo de una viticultura con precisión, que al elaborar y obtener el producto final nada se encuentre improvisado, y el siguiente nivel permita optimizar las áreas de presentación y degustación, diseñadas con motivos modernos y tradicionales para hacer de nuestra tradición del pisco peruano una oportunidad de desarrollo en el sector, es ahí donde el sistema terroir gestiona con eficiencia, todos estos puntos necesarios para que el entorno cultural estén bien establecidos.

De esta forma el concepto de terroir aplica positivamente para asegurar que el complejo turístico, cumpla con armonizar el arte de la arquitectura con la naturaleza del lugar.

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 2: Factores y elementos del Terroir. Fuente: Gómez, Miguel, (2012)

2.2 MARCO HISTÓRICO

2.2.1 HISTORIA DE LA TIPOLOGÍA – BODEGA VITIVINICOLA

“En los orígenes de la preparación del vino se realizaban grandes obras arquitectónicas. Por ejemplo, los pueblos vineros por excelencia, como Aranda de Duero o Langenlois (Australia), cuentan con kilómetros de galerías subterráneas para guardar sus preciados caldos que se remontan al medioevo. Más tarde vendrían los afamados productores de Burdeos y sus magníficos Chateaux -que serían los primeros en reconocer la importancia de la imagen, al incluir la representación del edificio en las etiquetas-, y las enormes bodegas de Marco de Jerez.”²⁰

²⁰ Corcuera, A (2007), Bodegas II Barcelona: Loft Publications.

2.2.1.1 BREVE HISTORIA DE LAS BODEGAS VITIVINÍCOLAS MÁS FAMOSAS POR SU ARQUITECTURA

Las bodegas de diseño vitivinícola, considerado como lugares históricos y de encanto misterioso, que han sido en muchos casos renovados por arquitectos con prestigio mundial, se basaron en desarrollar diseños de espacios donde el visitante puede disfrutar tanto del entorno, como también de los buenos vinos. La clave de su belleza se encuentra en armonizar la simetría, como la iluminación, que permita que los espacios sean cálidos y frescos sin dejar de perder su belleza natural. A continuación se muestran algunas bodegas históricamente famosas, donde se puede observar cómo han unificado la tradición con la modernidad, las cuales son consideradas como las más hermosas en su diseño arquitectónico y que atraen a muchos turistas mundialmente, estas son:

a) Bodegas de Marco de Jerez

La construcción de bodegas de Marco de Jerez, que en un inicio fueron edificios inmensos, con materiales y alturas poco convencionales, denominadas bodegas-catedrales, iniciaron un proceso de cambio a partir del siglo XIX hasta nuestros días, dejando de lado lo únicamente funcional, añadiéndole la belleza mediante lo ornamental.



Ilustración 3: Bodega-Catedral Marco de Jerez – Fuente: sherry.wine/es/los-vinos/elaboración/crianza.

b) López de Heredia Viña Tondonia



Ilustración 4: Diseño de la arquitecta iraquí Zaha Hadid, la cual sirve como tienda, estudio lúdico y expositivo. Fuente: Archivo Bodega y familia López de Heredia

Las bodegas López de Heredia, es una viña más antiguas en la ciudad de Haro – La Rioja; se conoce que la belleza de su arquitectura armoniza perfectamente con la ubicación de sus viñas y la excelente calidad de sus vinos.

La arquitecta iraquí Zaha Hadid, diseñó sus ampliaciones para dar vida a un área donde en el año 1910 se realizó una Exposición Universal de Bruselas y para festejar sus 125 años de fundación.

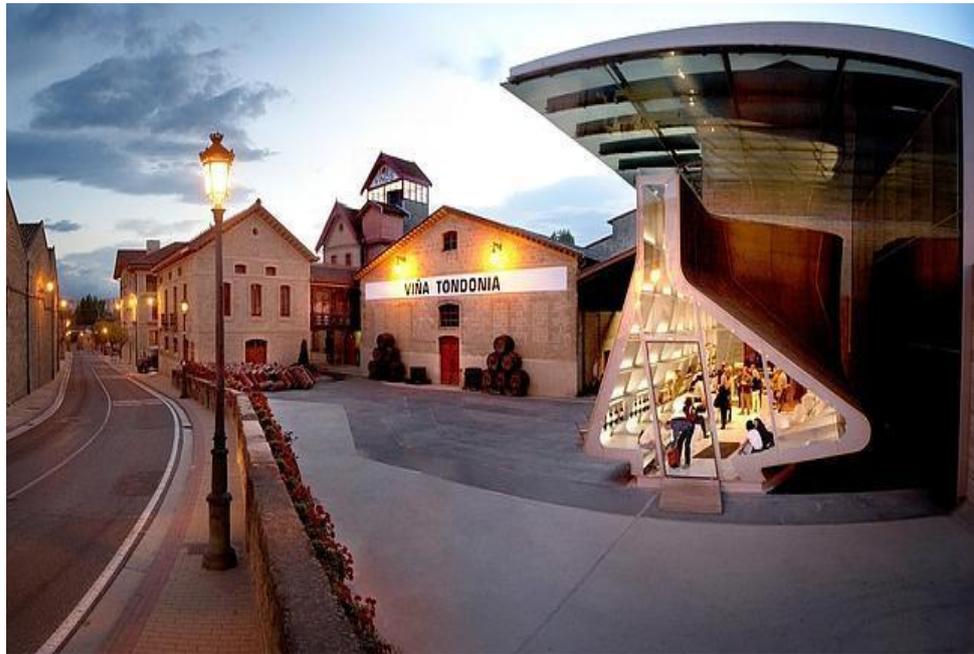


Ilustración 5: Pepe Franco/Fotovin/Archivo Bodega y familia López de Heredia

La nueva ampliación se ha incrementado con un área comercial, salas de degustación y exhibición, esa es una de las ideas que he diseñado dentro de mi diseño.

c) Marqués de Riscal

El arquitecto canadiense Frank Owen Gehry, famoso por sus diseños curvilíneos y piezas prismáticas, las cuales armonizan con un diseño paisajista donde las plantas han sido distribuidas para que sean más pequeñas conforme uno se acerca a la bodega.



Ilustración 6: Foto extraído del libro: "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - Editorial Lunberg

El edificio tiene soportes especiales que son la base del edificio, las cuales se entrelazan con otras que son verticales, lo que permite mucha iluminación y que las áreas estén bien ventiladas de forma natural.

El arquitecto Gehry, ha diseñado totalmente la bodega, es decir arquitectura y diseño interior. Ha incluido dentro de los revestimientos tonos de color similares al vino, también dorado y plata, que identifican a la bodega

d) Protos

Los Arq. Richard Rogers & Partners y Alonso Balaguer y asociados, han creado una bella arquitectura que respeta la tradición de Protos. Es decir, ha mantenido un diseño de bodega tradicional.

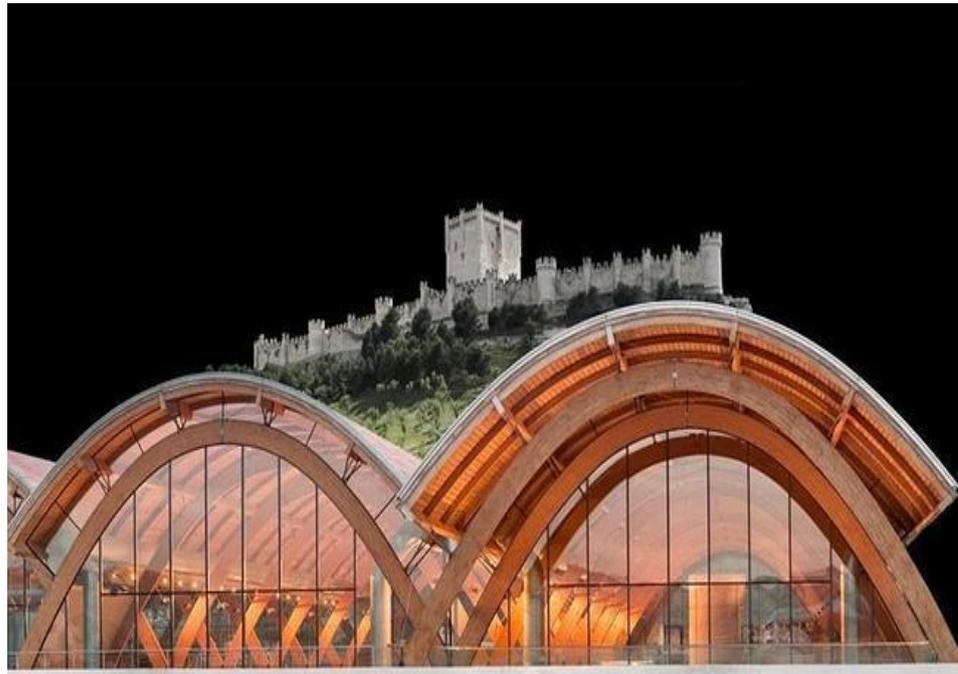


Ilustración 7: Protos de Noche Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino"- España

El diseño de sus arcos con la vista en el fondo del castillo, que brinda un mensaje de tradición y modernidad ecológica, las altas ventanas permite una excelente iluminación en todos los ambientes, lo que la convierte en una bodega moderna , que ha optimizado las ares y reducido el impacto ambiental.



Ilustración 8: Protos de día. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España

f). Ysios

La Bodega Ysios se encuentra situada en Laguardia (provincia de Álava), una de las zonas más bellas de Rioja Alavesa. Concebida como catedral del vino, se inauguró en el 2001 y fue diseñada por el arquitecto valenciano Santiago Calatrava. Una bodega atrevida y llamativa con forma de copa realizada en hormigón revestido por lamas de madera de cedro y con el acabado de aluminio natural en el exterior. El tejado es la parte que más destaca puesto que simula las olas del mar sobre cepas.

Esta bodega se ha diferenciado por su espíritu innovador y estética singular, ha sido construida sobre una parcela de 72.000 m².

La bodega de Ysios está ubicada en la parte más alta, para observar los viñedos y su fachada está inspirada en una copa de vino.

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 9: Diseño inspirado en una copa de vino. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España



Ilustración 10: Diseño inspirado en una copa de vino. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España

g) Bodegas Real

Situada en la Rioja Alavesa, concretamente en Laguardia, se encuentra la Bodega Viña Real. Un edificio singular diseñado por el arquitecto francés Philippe Mazieres. El lugar donde se concentra la mayor parte de la actividad de la bodega es la parte del edificio con forma de tina. Esta tina está dividida en dos pisos. En el primer piso se encuentra la sala de barricas circular mientras que en el segundo piso está la nave de vinificación, la cual utiliza la tecnología más vanguardista. Además, cuenta con una construcción de madera "Red Cedar" y dos túneles perforados en la misma roca del cerro, donde se realiza la crianza del vino.



Ilustración 11: Diseño del Arq. Philippe Mazieres. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 12: Diseño del Arq. Philippe Mazieres. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España



Ilustración 13: Diseño del Arq. Philippe Mazieres. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" - España



Ilustración 14: Diseño del Arq. Philippe Mazieres. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" – España

j) Señorío de Otazu

Esta bodega fue reconstruida por José L. Sota, Jaime Gaztelu y Ana Fernández quienes la modernizaron construyendo una nueva bodega, al lado de la bodega original construida en el Siglo XIX. Cuenta con tecnología de punta para la elaboración de vinos de alta gama y demanda.

La belleza francesa de su arquitectura, su ubicación y monumentos arquitectónicos que la embellecen aún más, hacen que sus ambientes sean una inspiración de arte, tradición y excelente vino

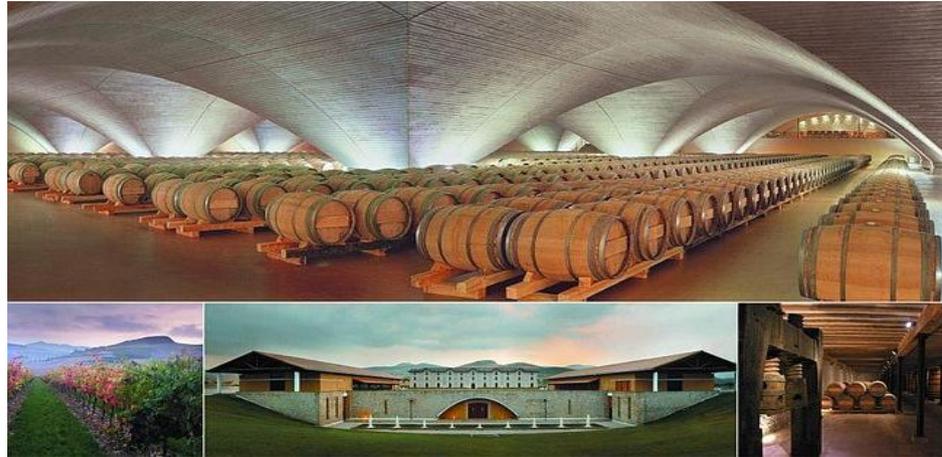


Ilustración 15: José Luis Sota, Jaime Gaztelu y Ana Fernández diseñadores de la Bodega Otazu. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" – España.

Con el fin de mantener al máximo su entorno, al encontrarse rodeada entre bosques, han cuidado no alterar el orden natural ya que habitan animales de diferentes especies entre ellos los caballos salvajes.

La bodega tiene nueve bóvedas, que entre el hormigón, la madera y la iluminación a la vista se puede disfrutar de un lugar mágico envuelto de misterio, se ha desarrollado dos pisos, en base a una planta semi enterrada, la cual externamente se ve como un zócalo en piedra, sobre los que se sostienen con revestimientos en madera, caída a dos aguas, que asegura respetar el medio natural donde se encuentra, siendo unos de los diseños arquitectónicos más perfectos en belleza y armonía.

k) Real Bodega de la Concha

El Ingeniero Joseph Coogan, inspirado en los bocetos de Gustav Eiffel, ingeniero que inauguró la Real Bodega de la Concha dedicada a la Reina Isabel II de España.



Ilustración 16: Ing. Gustav Eiffel diseñador de la cúpula de la Real Bodega de la Concha. Fuente: Entero, Mario (2010), "Bodegas Españolas: arquitectura del vino" – España

El diseño ornamental de la cúpula de la Real Bodega, no tiene soporte central y los arcos de hierro que lo sostienen se encuentran en una base circular del muro, lo que se convierte en todo un reto para mantenerse sostenido por tantos siglos.

I) Zuccardi Valle de Uco

La Bodega Zuccardi está ubicada en el Valle de Uco en Argentina, es considerada la bodega más linda del mundo por la red global Great Wine Capitals, quien galardonó a Zuccardi Valle de Uco con el Premio Oro a la mejor Arquitectura y Paisajismo a nivel global.

Podría haber elegido a alguna bodega francesa de Burdeos o quizás del Napa Valley californiano, pero para la Great Wine Capitals (que reúne a las ocho capitales internacionales del vino), la bodega más linda es Zuccardi Valle de Uco, a 130 kilómetros de la ciudad de Mendoza.



Ilustración 17: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

La bodega Zuccardi inicia su construcción el 2013 en el Valle de Altamira, el proyecto tuvo una inversión de 15'000,000.00 en dólares americanos y se emprende este proyecto en una ubicación estratégica, que ha permitido desarrollar a la región.



Ilustración 18: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi²¹.

²¹ http://www.abc.es/viajar/guia-repsol/20130602/abci-bodegas-vino-repsol-201305271354_1.html

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

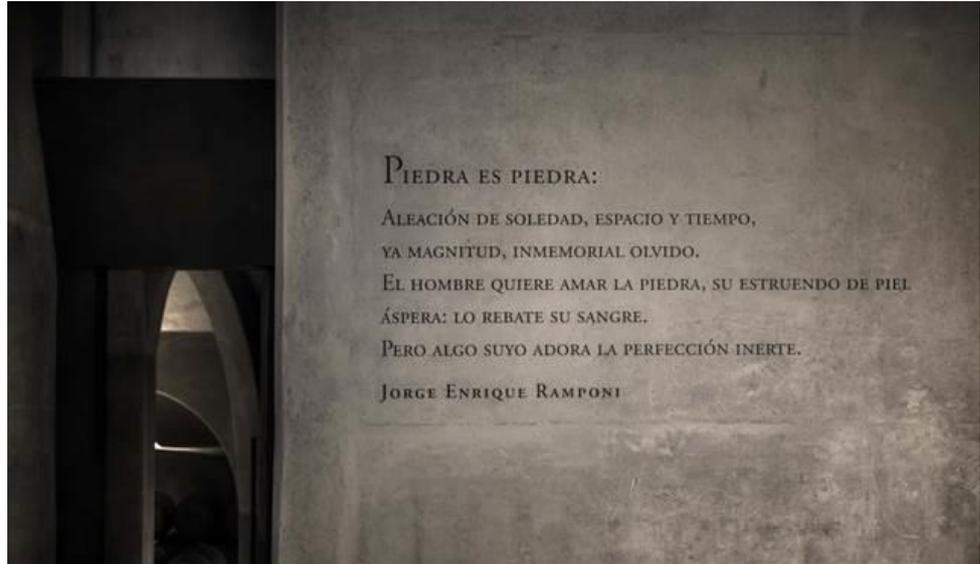


Ilustración 19: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

Su diseño arquitectónico opto por formas redondas, en una vista donde armoniza con las montañas.



Ilustración 20: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

Tiene una cúpula de metal que ilumina luz natural y se conoce que bajo ella está la sala de degustación.

Inspirados en el terroir vitivinícola los Zuccardi lograron concluir un proyecto en el lugar idóneo en Altamira – Argentina, lo que permite tener cosechas de alto nivel, que producen vinos de alta gama mundial.

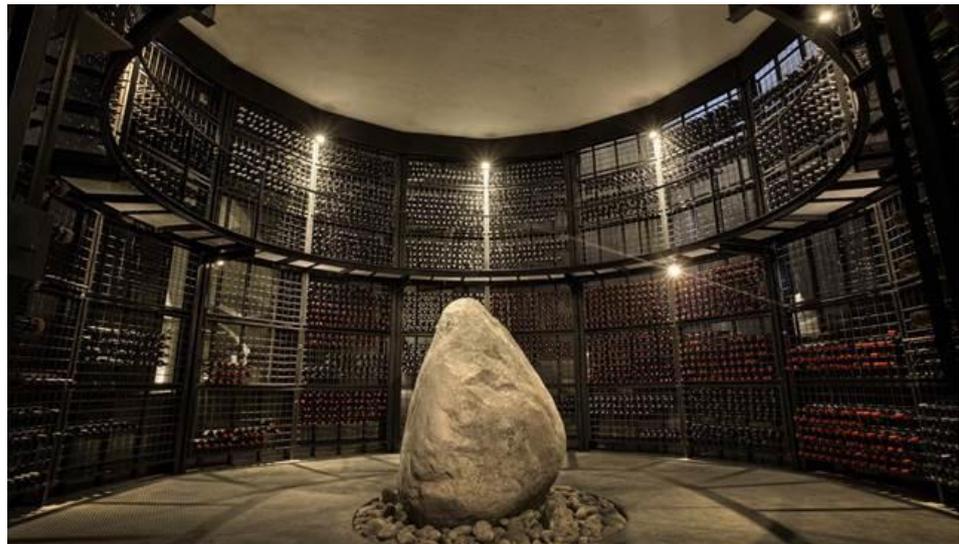


Ilustración 21: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

La bodega fue inaugurada en marzo del 2016, se llevó el Premio Oro en Arquitectura, Parques y Jardines en la ceremonia realizada en Portugal con el fin de promocionar los destinos más destacados de la producción del vino.

Las claves de su éxito están basadas en su perfil sustentable: por cómo está construida, no necesita luz artificial para iluminarse. Su diseño cuenta con una cúpula de metal que refleja al sol.



Ilustración 22: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

Los materiales se camuflan con el entorno entre piedra de la Finca Piedra Infinita, agua y arena del río Tunuyán, permiten una vista armoniosa con el entorno natural. La curvatura de sus paredes que imita a la Cordillera de los Andes. La piedra enorme en el sector de guarda que se encontró cuando comenzó a construirse la bodega y se dejó como símbolo emblemático del proyecto. Su estructura de hierro con capacidad para 10.000 botellas, alberga sus mejores cosechas de vinos de cada año.



Ilustración 23: Bodega Zuccardi Valle de Uco. Fuente Zuccardi

Las plantas elegidas para el sector frontal de la bodega son autóctonas de Paraje Altamira; chañares, acasias caven o espinillo, acasia tremendaria, jarillas, olivillos, tomillos, flores lagaña de perros y verbenas nativas.²²

Estas obras arquitectónicas han servido de inspiración para poder desarrollar el diseño del Complejo Turístico del Valle de Pisco, con el deseo de convertirlo en un centro emblema internacional para la Difusión del Pisco, el cual podrá integrar una arquitectura moderna de estilo “terroir”, que armonice con la tradición, lugar y belleza para ser la tarjeta de presentación del Pisco Peruano en el mundo.

²² Ruderman, Valentina (2016) Diario La Nación - Argentina



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO III: MARCO CONCEPTUAL

3.1 BASE CONCEPTUAL

VID: Pertenece a la familia Vitaceae. Tiene importancia económica debido a que su fruto, la uva, es utilizada para el consumo, tanto directo como fermentada, produciendo el vino y otros derivados.

VITIVINÍCOLA: Adj. Relativo a la vitivinicultura.

VITIVINICULTURA: El arte y ciencia del cultivo de la vid, para usar sus uvas en la producción de vino o de otros productos.

INDUSTRIA VITIVINÍCOLA: Es la encargada de la elaboración del vino a partir de la transformación de la vid, mediante procesos y elementos tecnológicos de calidad y vanguardia.

BODEGA: En la vitivinicultura, es una construcción, edificio o lugar subterráneo cuyo objetivo está destinado a la producción y almacenamiento del vino.

PISCO: Ciudad peruana en el departamento de Ica.

Aguardiente de uva, destilado bandera del Perú, obtiene el nombre por la denominación de origen, que en un inicio llevaba el nombre de “aguardiente de pisco”.

AGUARDIENTE: Es un licor producto del fermento alcohólico que ha sido destilado, en base a frutas, cereales, granos y hortalizas entre otros.

DESTILACIÓN:

F. Acción y efecto de destilar.

Real Academia Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. Villena: Grupo Planeta. Proceso por el que la sustancia volátil de una mezcla se separa de otra que no lo es mediante evaporación y posterior condensación de la misma.

DESTILAR:

“Separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido. “

Proceso fundamental para la elaboración del pisco. Antiguamente realizado por pailas y falcas, en la actualidad se utilizan los alambiques de cobre, en los cuales se hierbe el mosto separándolo de sustancias volátiles como el alcohol para posteriormente condensarlo.

PAILAS:

1. f. Vasija grande de metal, redonda y poco profunda.
2. f. Dispositivo metálico que permite calentar el agua en las cocinas de carbón.

Real Academia Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. Villena: Grupo Planeta.

Elemento utilizado en el siglo XVI para la destilación del pisco.

ALAMBIQUE: Herramienta tradicional utilizada para destilación del vino, el cual por medio de un proceso de evaporación los mostos fermentados se convierten en un licor denominado pisco el cual es destilado en procesos de calentamiento y enfriamiento.

LAGAR:

1. Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto.
2. m. Sitio donde se prensa la aceituna para sacar el aceite, o donde se machaca la manzana para obtener la sidra.
3. m. Edificio donde hay un lagar para uva, aceituna o manzana.

Real Academia Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. Villena: Grupo Planeta.

ORUJO:

1. m. Hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la sustancia.
2. m. Residuo de la aceituna molida y prensada, del cual se saca aceite de calidad inferior.

Real Academia Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. Villena: Grupo Planeta.

MOSTO: Según la Real Academia de la Lengua Española, tiene dos menciones, por una parte es el zumo de la uva procesada y exprimida, fresca, y por otra parte también se menciona como un residuo mal oliente del zumo obtenido de la caña de azúcar.

LABORATORIO: Lugar destinado para la realización de investigaciones, experimentos, prácticas y trabajos con carácter científico, técnico o tecnológico; debidamente equipado con los medios necesarios para dichas tareas, según la rama a la que se dedique.

ENOLOGÍA: Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos.

ENÓLOGO: Persona entendida en enología. Asesor técnico responsable para dirigir el proceso de elaboración del vino. Encargado de supervisar en la bodega, desde la elaboración, el almacenaje, análisis, conservación, embotellado y hasta la comercialización del vino.

ENOTURISMO: También conocido como turismo enológico, el cual su visión principal es desarrollar el turismo entorno a zonas de producción vitivinícola. Comprende una mezcla de carácter tanto histórico, gastronómico, cultural de la zona vitivinícola donde se desarrolla.

3.2 TIPOLOGÍA ARQUITECTONICA

El complejo turístico para la difusión del pisco comprende una tipología de bodega, dividida en dos sectores, tradicional e industrial, además de espacios complementarios para la difusión del pisco y alojamiento.

Esta tipología industrial de la bodega se busca relacionar directamente con el turismo, añadiéndole un espacio de recorrido para el turista, complementándose además con espacios dentro del complejo que contribuyen con la difusión del pisco, asociando de esta manera dos aspectos diferentes, el productivo con el turístico.

Se define como bodega a un “lugar donde se guarda y cría el vino/ Almacén de vinos/ Establecimiento, generalmente industrial, para la elaboración de vinos.” (Real Academia Española, 2017) esta definición

está asociada directamente con el vino, pero también se emplea para los derivados de la uva, en este caso para el pisco.

Dentro de la bodega se debe tener en cuenta los espacios para cada proceso de producción del pisco: prensado, fermentación, destilación, reposo y embotellado (Schuler, 2005). Según esto tenemos el área de descarga, área de limpieza y almacenaje de uvas, área de prensado y despallado, área de fermentación, área de alambiques para la destilación, área de tanques de reposo, área de embotellado y etiquetado, área de almacenaje de producto terminado, laboratorio y áreas para el servicio, además de considerar un lagar y área de destilación para la producción tradicional. Estos ambientes estará comprendido el espacio necesario para el recorrido turístico guiado.

Entre los espacios complementarios del complejo para la difusión del pisco se tendrá en cuenta un Hall de espera y recepción, área administrativa, aulas de cata, área de exhibición, degustación y venta, salas de actividades audiovisuales, explanada para eventos, comedor-bar marca Perú y alojamiento de tránsito (reposo de camino).

3.3 PROYECTOS REFERENCIALES

3.3.1 PROYECTOS NACIONALES

3.3.1.1 DESTILERÍA LA CARAVEDO

Arquitecto: Jaime Llanos Pedraja

Ubicación: Altura del Km 291 de la Panamericana Sur,

Guadalupe, Ica - Perú

Año de construcción: 2002



Ilustración 24: Ubicación del proyecto en Camino de Reyes – Imagen: Google Earth



Ilustración 25: Ingreso principal destilería La Caravedo – Fotografía: Propia

El proyecto está ubicado en el valle del desierto de la costa peruana, dentro de una hacienda con una destilería tradicional. Este proyecto consiste en siete etapas, en la actualidad se ha llevado a cabo solo una de estas. Para lograr que las etapas se conecten, se planteó circulaciones peatonales dentro de una planta con forma radial.

Dentro de la hacienda se puede encontrar la destilería tradicional construida en el año 1684 que forma parte del recorrido turístico, pero ya no es utilizado para la elaboración del pisco, para lograr esto, el proyecto tiene una plazuela circular que se conecta con la destilería tradicional completando el recorrido turístico.

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 26: Lagar tradicional y destilería de 1era etapa – Fotografía: Propia y arquitecturapanamericana.com (respectivamente)

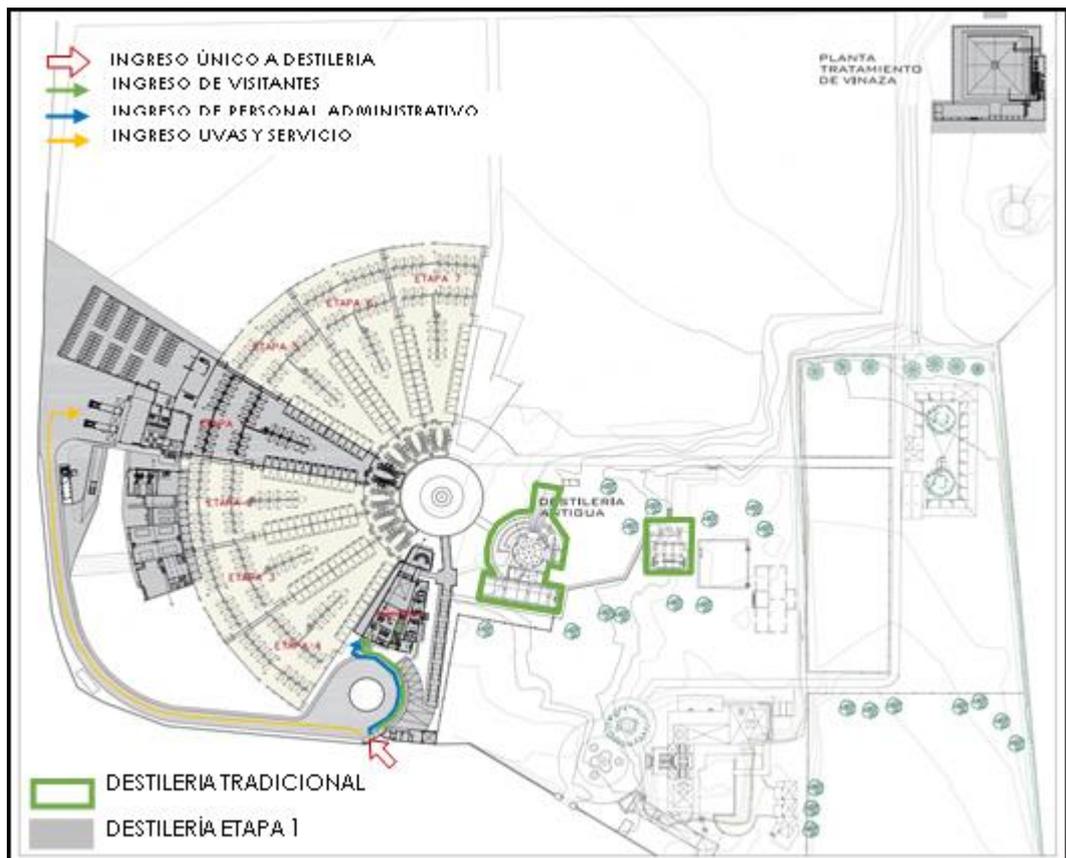


Ilustración 27: Planta de primer nivel – Esquema de circulación - Ilustración: Arquitectura Panamericana –
Análisis: Elaboración propia

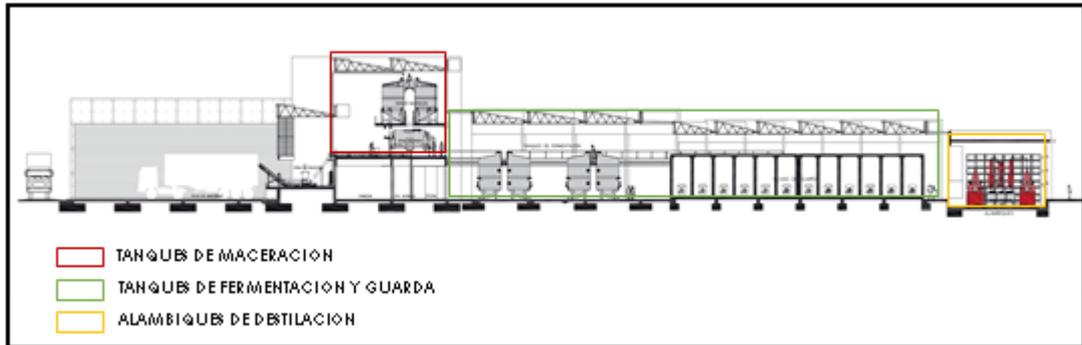


Ilustración 28: Sección longitudinal – Ilustración: Arquitectura Panamericana – Análisis: Elaboración propia

Todas las etapas propuestas del proyecto son iguales y tienen tres zonas que están diferenciadas por circulaciones y tres niveles.

En el nivel alto se encuentran los tanques de maceración desde donde baja por gravedad el mosto a los tanques de fermentación y luego encontramos los alambiques de destilación.

La destilería tiene una capacidad de producción anual aproximadamente de un millón de litros de pisco, cuenta con 38 tanques de reposo de acero inoxidable, 24 cubas de fermentación y 4 alambiques de cobre alemanes. Los visitantes pueden ingresar a la planta en grupos máximo de 30 personas.

Esta planta es considerada la destilería nacional más moderna, su proceso de producción es el de una bodega industrial, interviniendo la mano de obra capacitada dentro del proceso de embotellado, aunque también cuentan con el lagar y destilería tradicional, este solo es usado dentro del recorrido turístico como exhibición.

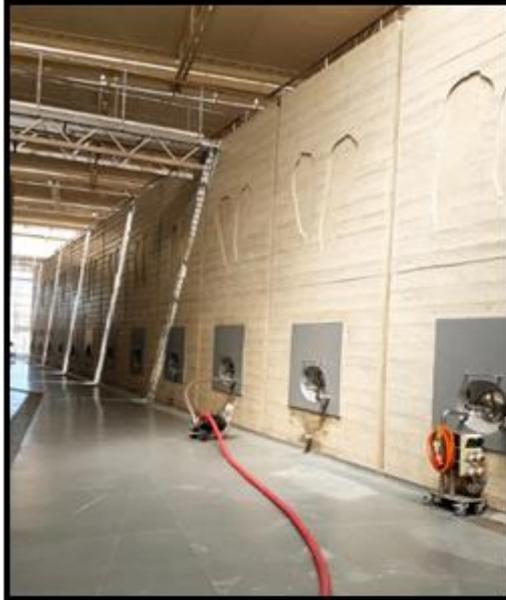
El proceso de producción de la destilería La Caravedo es el siguiente:



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

1. Recepción de uvas
2. Despalillado y estrujado
3. Prensado
4. Fermentación (15 días)
5. Destilación (11 horas)
6. Reposo (6 meses)
7. Filtración
8. Embotellado
9. Almacenamiento

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Cubas de fermentación de concreto –
Fotografía: Propia



Tanques de reposo de acero inoxidable –
Fotografía: Propia



Alambiques de destilación – Fotografía:
Propia



Etiquetado y almacenado de producto –
Fotografía: jama.pe

Ilustración 29: Fotografía: Propia

Los ambientes que se realizaron en la primera etapa del proyecto son los siguientes:

AMBIENTE	ÁREA (m2)
Recepción	75
Área administrativa	450
Sala de ventas	105
Sala de cata	65
Plataforma de descarga	150
Área de tanques de maceración	240
Área de cubas de fermentación	655
Área de tanques de reposo	960
Área de destilación	105
Área de almacenaje y embotellado	1310
Zona de Servicio	120
Laboratorio	120
Estacionamiento	175

Cuadro 5: Fuente: Elaboración propia en base a planos de Arquitectura Panamericana

La destilería La Caravedo es un referente importante, porque cuenta con un proyecto arquitectónico que contempla todos los procesos de producción del pisco, considerando la producción por gravedad porque las tres etapas se encuentran diferenciadas por niveles y en la secuencia correspondiente además de sus amplios ambientes que diferencian cada etapa de producción y facilitan al turista la posibilidad de entender cada uno de estas. Dentro de las visitas guiadas también se puede apreciar el lagar y destilería tradicional en buenas condiciones, aunque solo es usado de exhibición.

3.3.2 PROYECTOS INTERNACIONALES

3.3.2.1 BODEGA CAMPO VIEJO

Arquitecto: Ignacio Quemada Arquitectos

Ubicación: Logroño, La Rioja, España

Año de proyecto: 2003

Área: 45,529 m²



Earth *Ilustración 30: Ubicación del proyecto Campo Viejo en el valle del río Ebro – Imagen: Google*

El proyecto se debía desarrollar en un lugar natural de gran riqueza paisajística. Al mismo tiempo, existía un gran requerimiento de áreas para desarrollar el programa. El arquitecto optó por hacer gran parte de las construcciones enterradas. Así, no solo se integraría con el paisaje sino que conseguiría las condiciones

ideales para la crianza del vino y lograría evocar sensaciones espaciales de las antiguas bodegas enterradas.²³

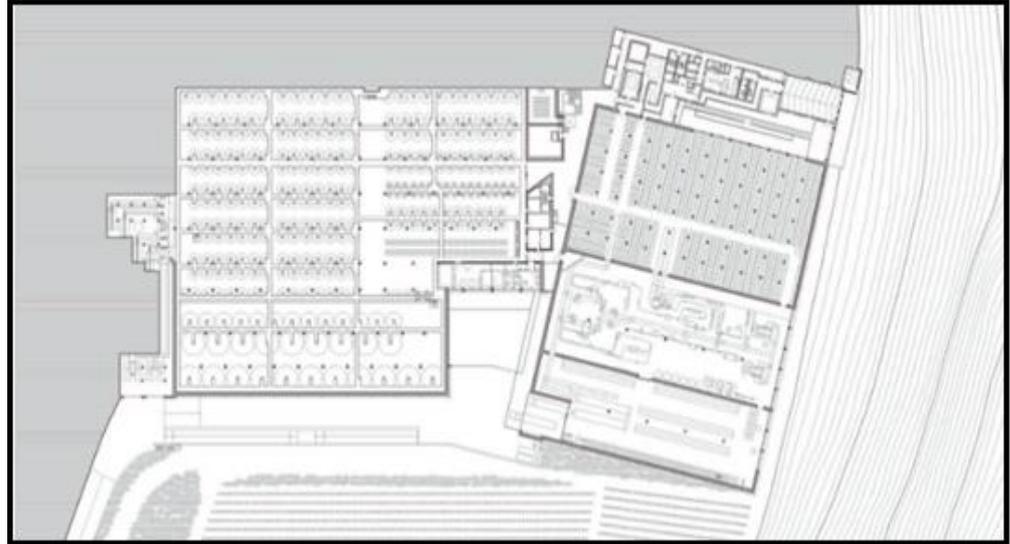


Ilustración 31: Planta Primer Sótano – Fuente: archdaily.pe

Este proyecto se conforma principalmente por dos volúmenes, el primero es la nave de fermentación y elaboración, que es un espacio de doble altura, el segundo es la nave de crianza, esta área se divide en dos niveles, el primer nivel está destinado a las barricas de roble americano y el segundo nivel al envasado y almacenado de botellas. Estos ambientes se encuentran en nivel bajo cero, sobre el nivel de ambos volúmenes se disponen los espacios de recepción y administración.

La producción anual de la bodega es de aproximadamente 20 millones de litros, ya que cuenta con alrededor de 70000 barricas de roble y 325 tanques de acero inoxidable.²⁴

²³ Corcuera, A (2007), Bodegas II – Barcelona: Loft Publications.

²⁴ Vinoturismo Rioja (2013). Vinoturismo Rioja. <http://www.vinoturismo rioja.com/es/>

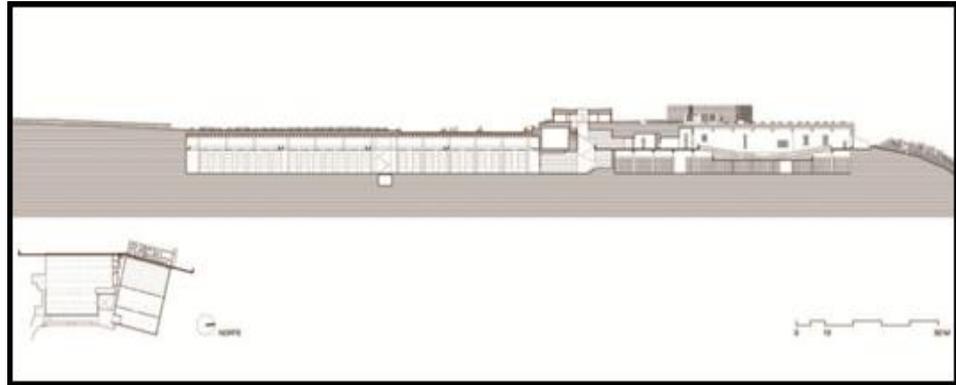


Ilustración 32: Sección Longitudinal – Fuente: archdaily.pe

Para las visitas guiadas se cuenta con pasarelas y plataformas elevadas que recorren la nave de fermentación y área de barricas, separando los flujos de circulación del servicio y los visitantes, permitiendo así la observación de todo el proceso de elaboración del vino sin interrumpir el trabajo realizado por las maquinarias, haciendo de este un recorrido seguro. Volviendo este espacio para el visitante no solo un ambiente de producción industrial, sino una exhibición de maquinarias y elementos que intervienen en la elaboración del vino.

3.3.2.2 BODEGA TERRA REMOTA

Arquitectos : Untaller / Nacho Ferrer, Pepe Cortes

Ubicación : Carrer Empordà, Girona, España

Año de proyecto: 2008

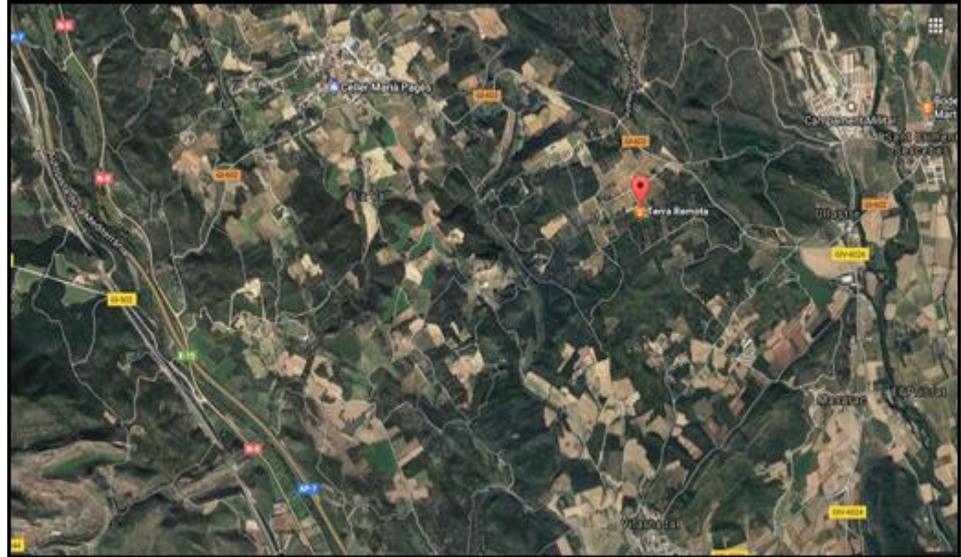


Ilustración 33: Ubicación del proyecto Bodega Terra Remota – Imagen: Google Earth

La ubicación de esta bodega responde a dos factores, su cercanía a las viñas y de las edificaciones existentes, la topografía del lugar para aprovechar la gravedad en el proceso de realización del vino y destacar la búsqueda de las mejores condiciones naturales.

La bodega se descompone en tres cuerpos semienterrados e interconectados entre sí que se extienden de manera escalonada sobre una ladera del terreno orientada a norte.

La orientación y los jardines de las cubiertas protegen el interior de la bodega de un asoleo excesivo.

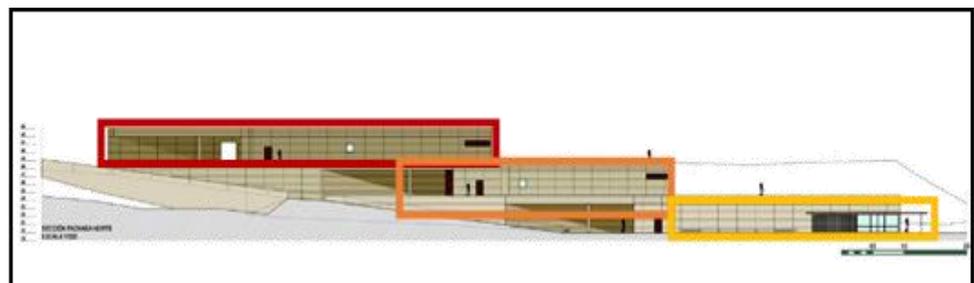


Ilustración 34: Sección longitudinal – Ilustración: Archdaily.pe – Análisis: Elaboración propia

Recepción de la uva y Cava de vinificación, la plataforma de trabajo permite el ingreso de uva y llenar por gravedad los depósitos de esta cava (cuatro metros debajo)

Cava de almacenamiento y Embotellado, con pasarelas de trabajo sobre depósitos (cuatro metros más abajo). El desnivel permite el trasvase por gravedad del mosto de los primeros depósitos hasta los de esta cava.

Almacenes de materiales secos y de botellas, Espacio de oficinas, Sala de Recepción y Sala de Cata a una sola altura.

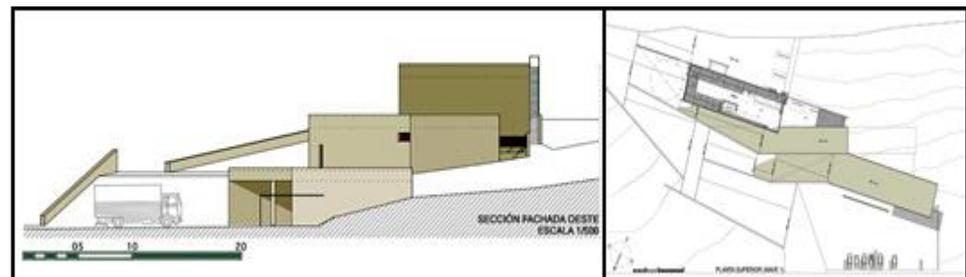


Ilustración 35: Sección longitudinal – Ilustración: Archdaily.pe



Ilustración 36: Vistas exteriores – Fotografías: Lluís Casals – Fuente: archdaily.pe

Los muros son de concreto armado y los pisos de concreto pulido. El conjunto se define a través de rampas de acceso que configuran bancales integrados en la ladera. La forma semi enterrada de la edificación le da las condiciones climáticas favorables para el

desarrollo de la producción del vino, integrándose además de manera favorable con el paisaje.

3.3.2.3 BODEGA PORTIA

Arquitectos : Norman Foster

Ubicación : Ribera del Duero, España

Año de proyecto: 2004 – 2010

Área : 12 500m²



Ilustración 37: Ubicación del proyecto Bodega Portia – Imagen: Google Earth

El proyecto plantea considerar las bodegas desde una perspectiva diferente en tanto que tipología de edificio. Además de aprovechar la topografía del emplazamiento para contribuir al proceso de elaboración del vino y para proporcionar unas condiciones laborales óptimas, el nuevo enfoque reduce la demanda energética del edificio y su impacto en el paisaje.

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 38: Vista aérea – Fuente: fosterandpartners.com

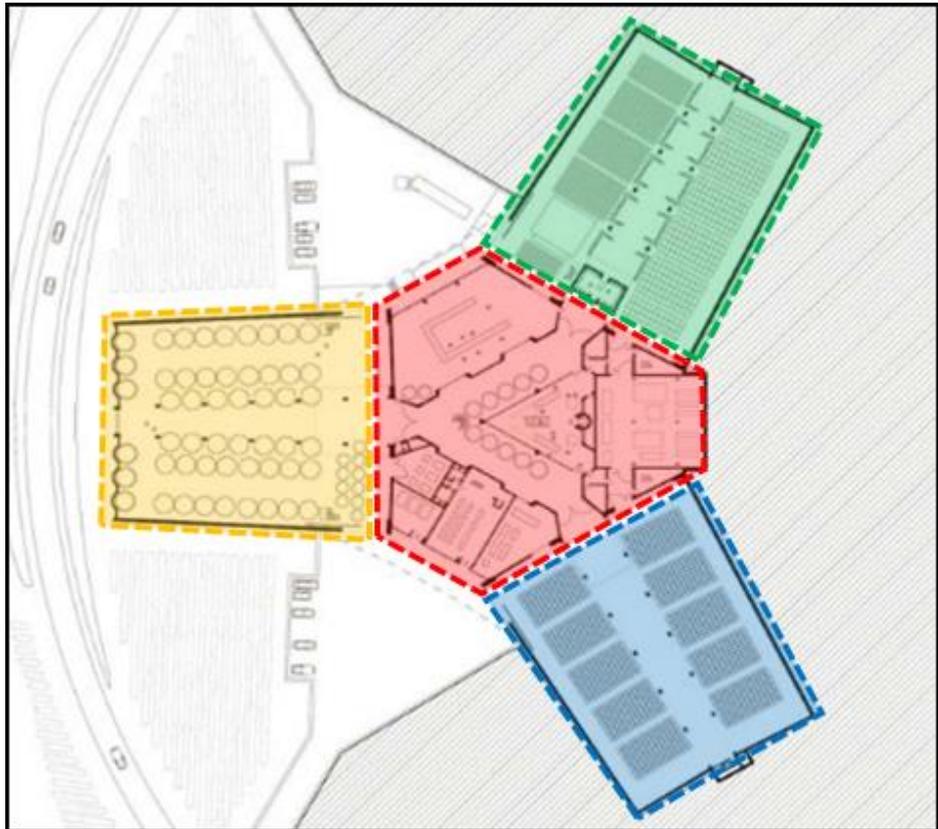


Ilustración 39: Tres fases de elaboración del vino y centro de operaciones – Imagen: arqdisa.blogspot.pe – Elaboración Propia



Ilustración 40: Recepción de uva – Imagen: bodegasportia.com – Elaboración: Propia

La planta en forma de trébol representa las tres fases principales de la elaboración: La fermentación en tinajas de acero, el envejecimiento en barricas de roble y la maduración en las botellas. En la parte central encontramos el Centro de Operaciones, donde se realiza el control de procesos de producción.

La parte superior recibe la uva en tiempo de vendimia, aprovechando la gravedad, se maximiza la eficiencia energética y se minimizan los daños que sufren las uvas.

El área de cava en Barricas de roble y Botellas se encuentran excavadas en el terreno, esto genera las condiciones favorables para el proceso de envejecimiento y es parte de la estrategia ambiental pasiva, aprovecha al máximo las propiedades térmicas de la tierra, que con la masa térmica de la estructura de concreto, regula el clima en el interior de las bodegas.

3.3.2.4 CHATEAU CHEVAL BLANC WINER

Arquitectos : Christian de Portzamparc

Ubicación : Cheval Blanc, 33330 Saint-Émilion, Francia

Año de proyecto: 2011

Área : 5 250m²

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

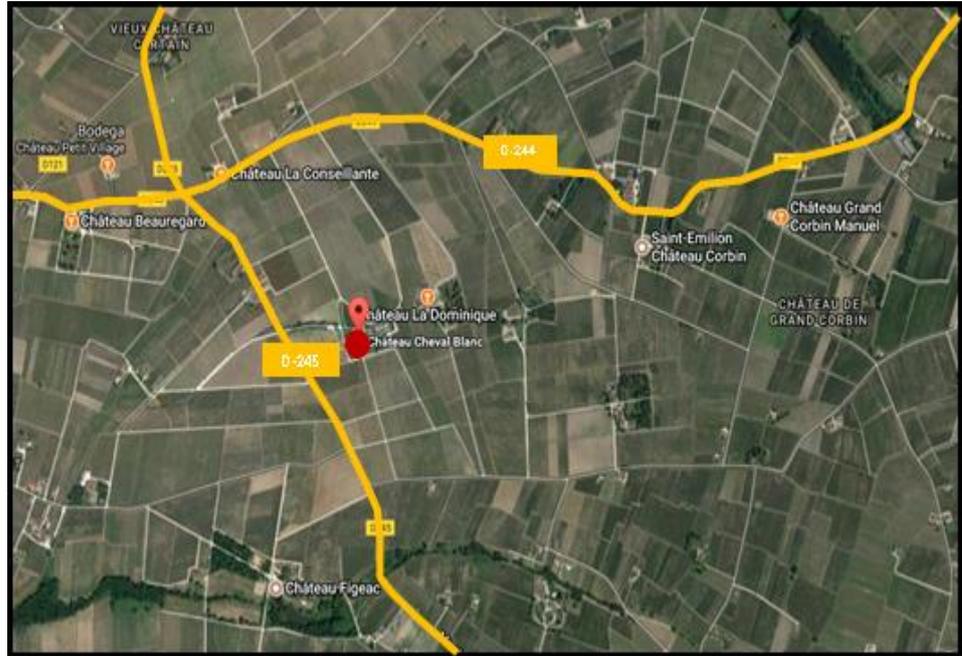


Ilustración 41: Ubicación del proyecto Chateau Cheval Blanc Winer – Imagen: Google Earth



Ilustración 42: Vista exterior y planta – Fuente: archdaily.pe

El proyecto se desarrolló tomando en cuenta la arquitectura existente del castillo, siendo un edificio que sobresale de este, utilizando formas curvas para una oxigenación óptima de los productos. Las líneas curvas contribuyen a perfeccionar el proceso de elaboración del vino. Esta geometría curva de concreto armado además genera ambientes especiales utilizando luz natural.



Ilustración 43: Tanques de fermentación – Fuente: archdaily.pe

Cuenta con una bodega subterránea que es un ambiente distinto, rodeado de muro de ladrillo facilitando la ventilación natural. Esta bodega interactúa con la naturaleza, logrando a través de la arquitectura juntar los siglos de experiencia con la modernidad.



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO IV: LUGAR

4.1 SELECCIÓN DEL TERRENO

De acuerdo a los cronistas de la época colonial el destilado de uva llamado pisco, que es una bebida alcohólica llamada aguardiente que lleva ese nombre por los pobladores que vivieron en el imperio incaico, quienes desarrollaron técnicas artesanales, que con el correr del tiempo, se fue marcando como piskos hasta que su nombre es registrado como aguardiente de Pisco, tal como el puerto que lleva su nombre.

4.1.1 CRITERIOS PARA LA ELECCIÓN

El proyecto se ubicará en el valle de Pisco, provincia de Pisco, departamento de Ica. Donde se encuentran las condiciones perfectas entre el suelo y clima del lugar para el cultivo de la vid.

El complejo deberá ser accesible desde las vías principales, para poder insertarse dentro de la Ruta del Pisco propuesta por el MINCETUR.

El proyecto estará emplazado en un terreno que cuente con la zonificación adecuada para el desarrollo del complejo turístico y no debe estar inscrito en el área de protección agrícola.

4.1.2 ELECCIÓN DEL TERRENO

El Mapa Físico Político de Pisco en el Programa de Ciudades Sostenibles, nos indica que los terrenos agrícolas se ubican en las zonas cercanas al río, cosa que se debe tener en cuenta para lograr

un perfecto cultivo de vid, además de ser favorecido por el fácil acceso al agua mediante canales de riego.

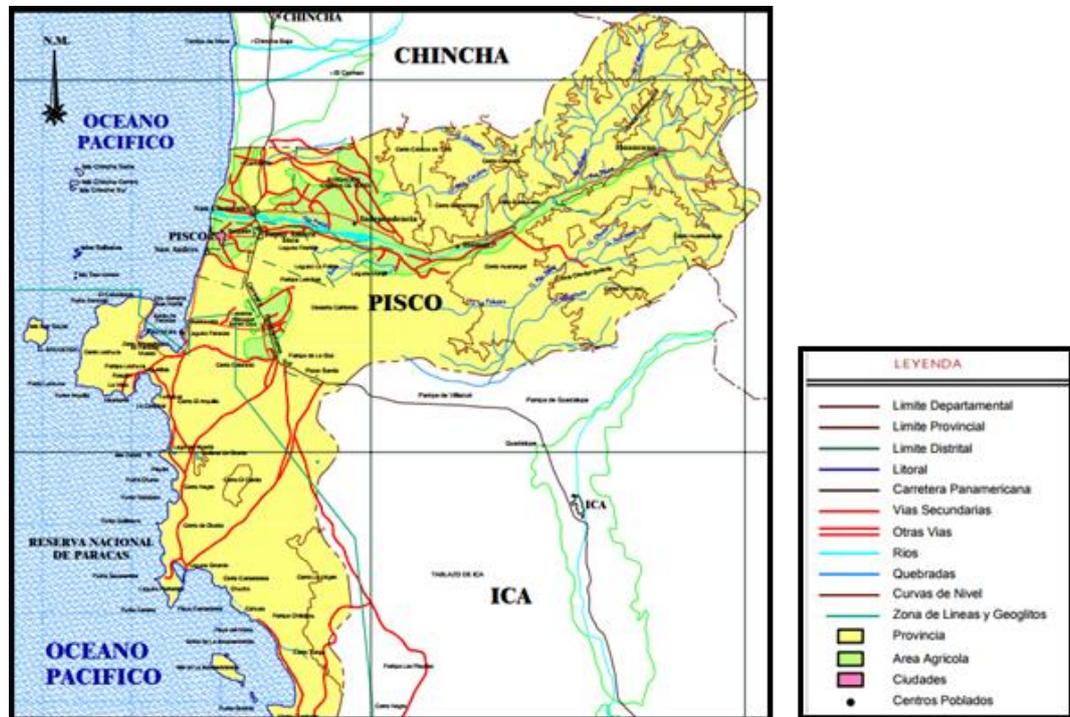


Ilustración 44: Fuente: Mapa físico político de la provincia de Pisco – Programa de Ciudades sostenibles –INDECI – UNICA

Además de ser un terreno agrícola, debe contar con la zonificación adecuada que permita el desarrollo del complejo Turístico, para esto tomaremos en cuenta la PROPUESTA GENERAL DE ZONIFICACIÓN Y VÍAS DEL CONGLOMERADO URBANO DE PISCO VISIÓN PISCO 2012 – 2021, realizado por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento y la Municipalidad Provincial de Pisco en junio del 2012.

Según este modelo de desarrollo urbano, la zona de protección agrícola se ubica casi en su totalidad al este de la Panamericana Sur, esto nos indica que solo se podrá considerar viable la zona calificada como área de expansión urbana.

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 45: Fuente: Plano de área urbana actual, área agrícola y área de expansión urbana de Pisco - Visión Pisco 2012-2021 - Ministerio de Vivienda, Construcción y Urbanismo; Municipalidad Provincial de Pisco

Se ha seleccionado estratégicamente un terreno agrícola en el valle del río Pisco a 290 km al sureste de Lima, que se encuentra a 3 km de distancia de la nueva Panamericana Sur y se integra al sistema vial del modelo de desarrollo urbano de la ciudad de Pisco, además de estar dentro del área de expansión urbana.



Ilustración 46: Fuente: Google Maps

4.2 EXPENDIENTE URBANO

4.2.1 ACCESIBILIDAD

La provincia de Pisco en la actualidad es accesible por tres tipos de transporte, terrestre, aéreo y marítimo, estos dos últimos a nivel internacional. Lo que convierte a esta ciudad en un gran potencial turístico.

Vías de acceso al terreno

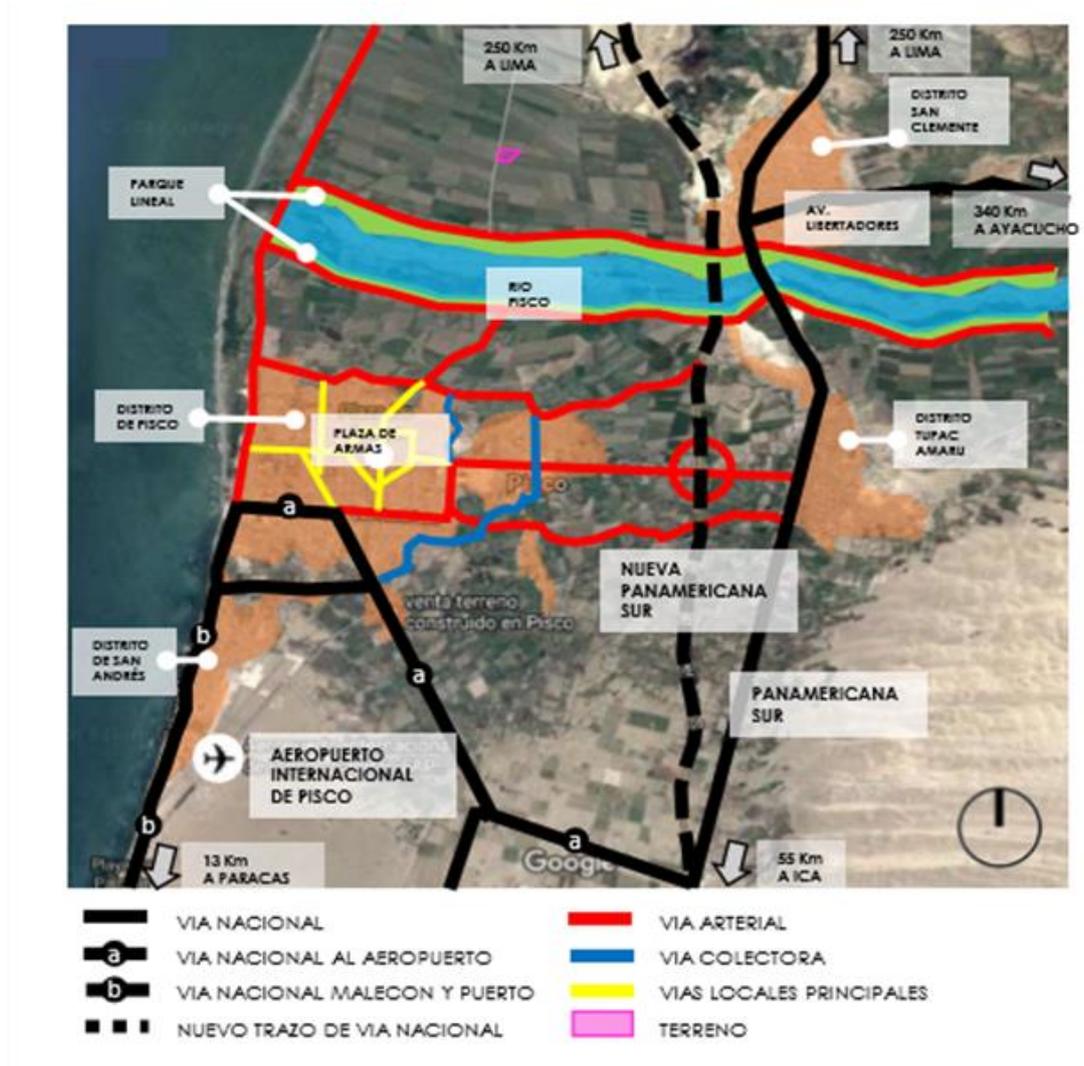


Ilustración 48: Vías de acceso – Fuente: Visión Pisco 2012-2021, Ministerio de Vivienda, Construcción y Urbanismo; Municipalidad Provincial de Pisco – Imagen: Google maps

Existen cuatro vías terrestres de acceso a nivel nacional. El principal acceso vial terrestre a nivel nacional está dada por la Panamericana Sur, que permite la conexión de norte a sur del país, conectando directamente a Pisco con las provincias de Chincha y Cañete por el norte y las provincias de Ica, Palpa y Nazca por el sur. Lo que permite que exista un flujo comercial y turístico. Además a la actualidad ya existe la nueva Panamericana Sur en el tramo de Chincha a San Andrés. Esta nueva vía, según la Propuesta General de Zonificación y Vías del Conglomerado Urbano de Pisco, conecta las nuevas áreas de expansión urbana al lado oeste de la carretera y permite una mejor conexión con la vía de penetración hacia la sierra (tramo Nueva Panamericana Sur, Los Libertadores).

El siguiente acceso a nivel nacional es la vía Los Libertadores Wari, que permite la conexión con los departamentos de Ayacucho y Huancavelica, siendo de mucha importancia porque facilita la conexión entre la costa y sierra.

A estos se le suman dos accesos terrestres nacionales que son la vía al aeropuerto y la vía al malecón y puerto.

Con respecto al transporte aéreo se tiene a la actualidad un aeropuerto de emergencia para vuelos comerciales y particulares perteneciente a la FAP, además del ya inaugurado Aeropuerto Internacional de Pisco.

“Este nuevo terminal presentará una moderna infraestructura y diseño arquitectónico, con todas las comodidades y espacios necesarios para un aeropuerto que podrá recibir vuelos nacionales e internacionales, cumpliendo con estándares mundiales.”²⁵

“El aeropuerto internacional de Pisco ayudará a interconectar al sur del país mediante vuelos Pisco-Cusco, Pisco-Arequipa, y otros

²⁵ Aeropuertos del Perú, 2011

destinos, influyendo directamente en el desarrollo del turismo y de la agro exportación. “²⁶

"Pisco se convierte en un punto estratégico para incrementar el turismo de manera descentralizada, y aumentar el comercio internacional”²⁷

Lo que favorece directamente al proyecto, convirtiéndose este aeropuerto en una gran puerta internacional para la difusión de nuestro producto bandera.

El transporte marítimo conecta Pisco a través del Puerto General San Martín en Paracas, que sirve de alterno para el puerto del Callao, porque tiene la capacidad de atraque de embarcaciones de gran tamaño.

Recurso Turístico	Provincia	Distrito	Categoría
Huaca La Centinela	Chincha	Chincha Baja	Manifestaciones Culturales
Distrito de El Carmen	Chincha	El Carmen	Folclore
Casa hacienda San José	Chincha	El Carmen	Manifestaciones Culturales
Reserva Nacional de Paracas	Pisco	Paracas	Sitios Naturales
Islas Ballestas.	Pisco	Paracas	Sitios Naturales
Zona Arqueológica Tambo Colorado.	Pisco	Humay	Manifestaciones Culturales
Laguna de Huacachina	Ica	Ica	Sitios Naturales
Líneas y Geoglifos de la Pampa de Nazca	Nazca	Nazca	Manifestaciones Culturales
Los “Paredones”	Nazca	Nazca	Manifestaciones Culturales
Acueducto de Cantalloc	Nazca	Nazca	Manifestaciones Culturales

Cuadro 6: Elaboración propia – Fuente: Vera, R. (2017). *DIAGNÓSTICO DEL TURISMO EN LA REGIÓN ICA*. Lima: Cámaras de Comercio, Industria y Turismo de Ica; UNITERRA

²⁶ Gestión, 2016

²⁷ E. Sevilla, 2017

4.2.2 TIPOLOGIAS SIMILARES

Según lo indica la Dirección de Turismo en el Plan Regional de Desarrollo Turístico de Ica en el año 2006, esta región cuenta con 126 bodegas vitivinícolas entre artesanales e industriales.

En la actualidad La Ruta del Pisco comprende 11 bodegas vitivinícolas de la región Ica:

Tabernerero (Chincha, 1897), Viñas de Oro (Chincha, 1983), Citevid (Ica, 2000), El Carmelo (Ica, 1982), Lovera Pérez (Ica, 1986), Destilería La Caravedo (Ica, 2011), Doña Juanita – Tres Generaciones (Ica, 1856), El Catador (Ica, 1856), Tacama (Ica, 1540), Viñas Queirolo (Ica, 2012), Vista Alegre (Ica, 1857) ²⁸

Dentro del área de estudio, la mayor cantidad de bodegas se sitúa en la ciudad de Ica, seguida de la ciudad de Chincha. Siendo notable que no existe ninguna bodega que forme parte de la Ruta del Pisco en la ciudad de origen del aguardiente de uva, convirtiéndose esta, solo en un lugar de tránsito de la ruta. El proyecto se busca insertar dentro de la ruta del pisco como un punto principal de este recorrido turístico.

²⁸ Guía de Bodegas-Región Ica, La Ruta del Pisco. MINCETUR, 2012

RUTA DEL PISCO

GUIA DE BODEGAS VITIVINICOLAS
EN LA REGIÓN ICA

- 1 TABERNERO
- 2 VIÑAS DE ORO
- 3 MUSEO DEL PISCO
- 4 CITEVID
- 5 EL CARMELO
- 6 LOVERA PERÉZ
- 7 LA CARAVEDO
- 8 3 GENERACIONES
- 9 EL CATADOR
- 10 TACAMA
- 11 VIÑAS QUEIROLO
- 12 VISTA ALEGRE
- PROYECTO - COMPLEJO TURÍSTICO



Ilustración 49: Ubicación del Complejo Turístico- Fuente: Guía de Bodegas-Región Ica, La Ruta del Pisco. MINCETUR, 2012

4.2.3 CARACTERISTICAS CLIMATICAS

Según las características climáticas, se puede clasificar al área de estudio como Árido con deficiencia de lluvias en todas las estaciones del año, semi cálido y muy seco.

La temperatura media anual es de 25°C y la mínima de 17°C con picos hasta de 29°C y 12°C, además de la precipitación anual de 1.5 mm.

PISCO				CLASIFICACION CLIMATOLOGICA											
				CODIGO						LEYENDA					
Latitud Sur:	13° 40' 25.4"			H(d) B'1H1						PRECIPITACION EFECTIVA: (H) ARIDO					
Longitud Oeste:	76° 11' 15.9"									DISTR. DE LA PRECIPITACION: (d) DEFICIENCIA DE PRECIPITACION TODAS LAS ESTACIONES DEL AÑO					
Altitud:	30 msnm									EFICIENCIA DE LA TEMPERATURA: (B'1) SEMICÁLIDO					
				HUMEDAD ATMOSFERICA: (H1) MUY SECO											
TEMPERATURA	PARAMETROS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC		
	PROMEDIO MAXIMA	28	29	29	27	25	22	21	21	22	23	24	26		
	PROMEDIO MEDIA	23	25	24	22	20	18	17	17	18	19	19	21		
	PROMEDIO MINIMA	19	20	20	18	15	13	13	12	13	14	15	17		
HUMEDAD RELATIVA	MAXIMA	91	90	90	92	95	95	95	95	95	93	90	90		
	MEDIA (%)	73	74	71	71	75	81	81	77	76	72	72	71		
	MINIMA	50	48	47	48	53	58	59	54	51	46	45	47		
PRECIPITACION TOTAL (mm)		0.3	0	0.3	0	0	0	0.1	0.4	0	0.3	0	0		
VIENTOS	ORIENTACION	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW	NW		
	VELOCIDAD (m/s)	4.1	3.7	3.8	4.2	3.0	3.3	3.1	4.2	4.8	4.4	3.9	4.4		

Cuadro 7: Elaboración propia – Fuente: Datos SENHAMI

4.2.4 USOS DE SUELO Y ZONIFICACIÓN

El terreno se encuentra dentro de la zonificación ZTE (Zona de Tratamiento Especial), la cual permite el uso de actividades culturales, turísticas, recreativas y productivas. El proyecto a realizar será un Complejo Turístico para la difusión del pisco, que comprende una bodega de producción con espacios complementarios, clasificados dentro del área productiva, cultural y turística.

Dentro de los parámetros urbanísticos condicionantes del proyecto están el mínimo de 30% de área libre, la altura máxima de 1.5 (a+r), siendo “a” el ancho de la vía y “r” la suma de retiros normativos correspondientes a ambos lados de la vía, y la cantidad de estacionamientos se calculara 1 cada 100m² de área techada.

Plano general de zonificación y vías del conglomerado urbano de Pisco



Ilustración 50: Fuente: *Visión Pisco 2012-2021 – Ministerio de Vivienda, Construcción y Urbanismo; Municipalidad Provincial de Pisco*

Símbolo	Tipo de Zona	Usos Generales	Usos Específicos	Lote Mínimo	Área Libre	Altura Mínima de Edificación	Retiros	Estacionamientos
ZTE	ZONA DE TRATAMIENTO ESPECIAL	Zona destinada a usos cultural, turístico, recreativo, deportivo, comercial y residencial de densidad media y alta. Actividades productivas	Cultural: Centros de convenciones, teatros, auditorios, museos, galerías de arte, escuelas y talleres de arte, centros culturales y turísticos, locales para espectáculos, acuarios, delphinarios, zoológicos, jardines botánicos. Turístico: hoteles, peñas y restaurantes, casinos, locales de exposición y venta de artesanía. Recreativo: clubes, centros vacacionales, parques de diversión, salas de baile, cafeterías, heladerías, fuentes de soda y similares. Deportivo: coliseos y otros locales para espectáculos deportivos, instalaciones deportivas diversas, gimnasios y academias deportivas. Comercial: centros comerciales, strip centers y similares. Residencial de densidad alta y densidad media, así como los programas de acceso a la propiedad privada de la vivienda. Vivienda unifamiliar, multifamiliar, conjunto residencial, condominios y actividades productivas.	El requerido para el proyecto. Para uso residencial: 120 m ² multifamiliar y 450 m ² para conjunto residencial(*)	El requerido para el proyecto. Para uso residencial: 50% del área de lote(*)	1.5 (4+1) (*)	Para los conjuntos residenciales ubicados en las zonas litorales y con frente a la vía malecón se exigirá retiros -mínimos de 3 m en los cuatro lados del lote	1 cada 100 m ² de área techada. En el caso de uso residencial: 1 por vivienda

Cuadro 8: Fuente: Propuesta general de zonificación y vías del conglomerado urbano de Pisco– Visión Pisco 2012-2021 - Ministerio de Vivienda, Construcción y Urbanismo; Municipalidad Provincial de Pisco

4.3 CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO

4.3.1 ÁREA Y LÍMITES

El terreno es un predio rural ubicado en el distrito de San Clemente, con un área de 3 4584 m² y en sus cuatro lados tiene un perímetro total de 782.84 m, colindando solo por uno de ellos con otro predio rural y en los otros tres con vías locales.

Ilustración 51: Plano de Catastral de Pisco – Fuente: Municipalidad Provincial de Pisco



4.3.1.1 DATOS DEL PREDIO

Código del Predio	:	130002493
Unid. Catastral	:	06246
Unid. Cat. Ant	:	10987
Proy. Vuelo	:	PISCO-HUMAY-LANCHAS
Nombre del Predio	:	SANTA ROSA
Valle	:	PISCO
Área (m)	:	3.4584
Perimetro (m)	:	782.84
Centroide Este (m)	:	371808
Centroide Norte (m)	:	8488306
Proyección (m)	:	130002493
Departamento	:	ICA
Provincia	:	PISCO
Distrito	:	SAN CLEMENTE

Cuadro 9: Fuente: Consulta de predios rurales – COFOPRI

El terreno tiene el número de lote 06246 con un solo propietario (Mario Ochoa Cabezudo)

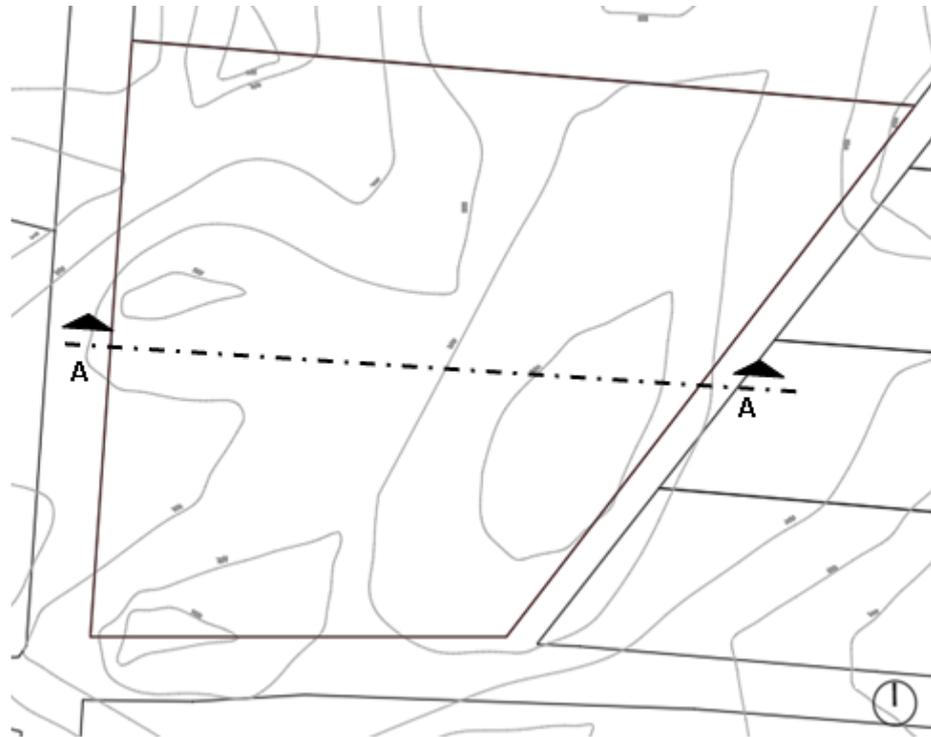
El riego en el terreno se da por gravedad con un porcentaje de 100% y se encuentra apta para el cultivo.

4.3.2 ENTORNO

El terreno no posee ninguna edificación existente ni tampoco vecina, y se encuentra rodeada de áreas cultivadas o aptas para el cultivo de vid, algodón y maíz, lo cual se suma de manera importante al proyecto.

El terreno tiene una altura entre los 25 y 28 m.s.n.m., con un desnivel máximo de 1.35m.

Topografía del terreno



Plano 1: Plano Topográfico de Pisco – Fuente: Municipalidad Provincial de Pisco



Plano 2: Vista general de Sección Longitudinal A-A - Fuente: Google Earth

COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 52: Fotografía del terreno



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO V: EL USUARIO

5.1 EL USUARIO

Para determinar la clasificación del turista asistente al complejo se tomara en cuenta el flujo turístico de la zona.

Además de la gran cantidad de visitantes que llega a la región Ica por la vía terrestre, nos encontramos ante otros dos potenciales accesos, que son por vía marítima y aérea.

El puerto General San Martín, que posee una capacidad para recibir grandes embarcaciones, es un punto de parada de algunos cruceros, entre los más importantes está el crucero Seven Seas Mariner con una capacidad de albergar a más de dos mil personas. Este crucero es de la cadena Regent y realiza un recorrido entre Lima y Río de Janeiro. El itinerario según esta prestigiosa cadena de cruceros es el desembarque de las personas a bordo por la mañana para un posterior embarque por la tarde, que deja en total aproximadamente ocho horas al turista dentro de la ciudad de Pisco. En algunos casos los pasajeros optan por escoger algún tour, dentro de uno de ellos está incluida parte de la Ruta del Pisco, donde podría integrarse de la mejor forma el proyecto, que de acuerdo a sus características de infraestructura de bodega con espacios complementarios para el turismo, sería una opción muy atractiva para los turistas, además de la cercanía con el puerto de Pisco.

Al mismo tiempo encontramos al nuevo aeropuerto internacional de Pisco, que contribuirá con la descentralización del aeropuerto internacional Jorge Chávez de la ciudad de Lima, además de tener previsto conectar con Cusco y Arequipa, generando que una gran cantidad de turistas sean potenciales visitantes del proyecto.

“Esta obra, que demandará una inversión de 153 millones de Nuevo Soles y culminará en 32 meses, permitirá recibir a 400,000 pasajeros anualmente a partir del año 2017” ²⁹

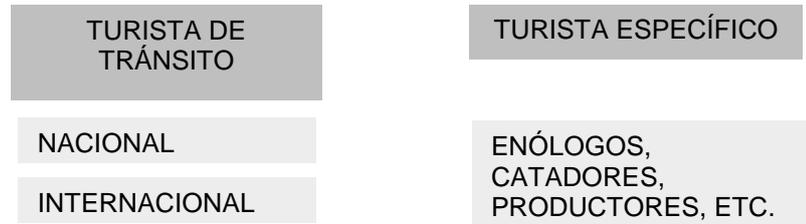
Según el MINCETUR y la Oficina de Estudios Turísticos y Artesanales, en el “Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado” se calculó la cantidad de turistas que visitan la Reserva Nacional de Paracas, que ascienden a los 200 000, dando un panorama favorable para el proyecto, porque se estima que gran cantidad de estos turistas opten por visitar el complejo turístico.

De acuerdo a este flujo turístico se puede determinar que existirá una gran cantidad de turistas de paso o tránsito, que realizara la visita al complejo turístico, mientras hace una escala de vuelo o del crucero, además de los visitantes que se encuentren recorriendo la Ruta del Pisco vía terrestre.

Se realizara un análisis de cada usuario asistente al complejo, que se ha clasificado como turista de tránsito, dentro del cual se ordena como nacional y extranjero, y turista específico, que vienen a ser los enólogos, catadores, productores, etc.

²⁹ Aeropuertos del Perú (2011)

USUARIO DEL
COMPLEJO TURISTICO



Cuadro 10: Esquema del usuario del complejo turístico. Elaboración propia.

5.2 EL TURISTA

El turista del pisco por lo general realiza las mismas actividades que el turista del vino, pero debido a que el enoturismo (turismo del vino) cuenta con un desarrollo mucho más avanzado que el turismo del pisco, basaremos el análisis en este mismo.

Colmenero (2007) clasifica al enoturismo en tres tipos:

a) “Amante del vino”: muy interesado en los vinos y los procesos de elaboración; las bodegas pueden ser su único propósito de viaje; pueden ser empleados de la industria del vino o la gastronomía; frecuentemente, han visitado otras regiones vitivinícolas en otras ocasiones; tiene un cierto nivel educativo.

b) “Interesados en el vino”: tienen mucho interés por el vino, pero no es su principal propósito de viaje; pueden haber visitado antes otras zonas vitivinícolas; está familiarizado con los procesos de producción del vino; tiene un cierto nivel educativo; es un potencial repetidor.

c) “Curiosos del vino”: son turistas moderadamente interesados por el vino, pero poco familiarizados en los procesos; la visita a la

región es ocasional o sugerida, pero el vino no es, frecuentemente, el propósito principal del viaje; las bodegas son vistas como una atracción turística; quizás han visitado otras regiones vinícolas, aunque no necesariamente; nivel de educación variable; ocasión para estar con familia o amigos.

En estos tres casos el primero correspondería al turista específico que comprende los enólogos, catadores, productores y personas aficionadas, con una finalidad de viaje específica.

Los otros dos casos corresponderían al turista de tránsito, cuyo rango de interés es mucho más amplio, como por ejemplo gastronómico, cultural, social que complementa de la mejor manera con el enoturismo.³⁰

5.2.1 TURISTA DE TRANSITO

Clasificamos de esta manera a los visitantes que hacen uso de las instalaciones del proyecto, realizando el recorrido turístico dentro del complejo ya planteado, almuerzan y pasan el día o continúan con algún otro atractivo turístico del lugar.

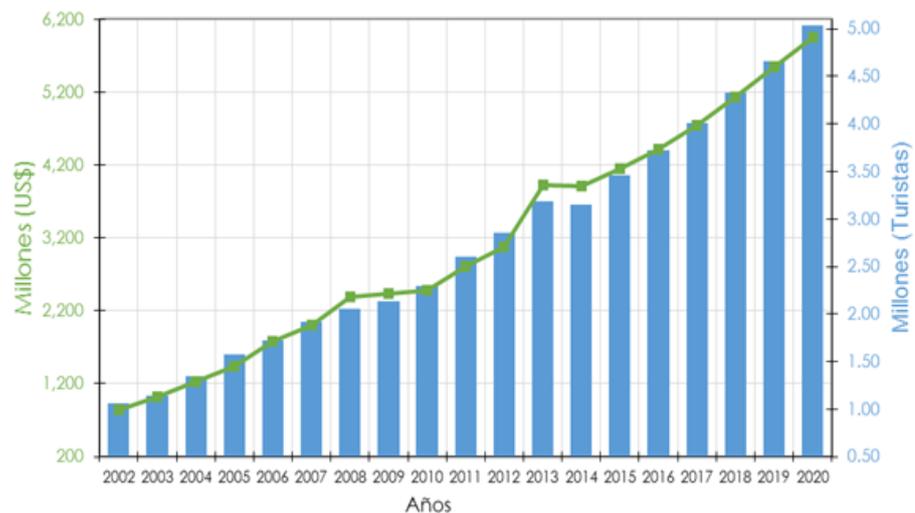
Es probable que este sea un visitante que realiza una escala de vuelo, crucero, visitantes de la Reserva de Paracas o los turistas que realizan la Ruta del Pisco visitando las distintas bodegas. El complejo contará con un alojamiento de tránsito o reposo de camino, ya que se considera necesario, debido a la ingesta de alcohol dentro del complejo.

Dentro de esta clasificación encontramos dos tipos, nacionales e internacionales.

³⁰ Colmenero, M. (2007). ¿Quién le pone el cascabel al gato? Ponencia Primer Congreso internacional de Turismo enológico. Jerez de la Frontera.

5.2.2 TURISTA INTERNACIONAL

Según la información del MINCETUR el ingreso de turistas al país se ha incrementado de forma considerable, alcanzando en el periodo 2011-2016, un crecimiento acumulado de 57,2%. (PENTUR, 2016) Esto tiene proyectado para fines de este año contar con un aproximado de 4 millones de turistas extranjeros.



Cuadro 11: Fuente: DIGEMIN. Proyecciones: MINCETUR-Oficina de Estudios Turísticos y Artesanales 2013.³¹

Este cuadro demuestra el aumento de las divisas que genera el turismo en el Perú en millones de dólares.

De Según las encuestas que realizó Prom Perú, dos de cada diez turistas extranjeros que viajaron al Perú visitaron el departamento de Ica. (PLAN REGIONAL DE DESARROLLO TURISTICO DE ICA,

31

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27743/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>

2006) Si a esto le sumamos la información brindada por el MICETUR, tenemos una cantidad aproximada de 800,000 turistas que visitan la región Ica.

- El 87% de los turistas extranjeros posee un nivel de instrucción superior
- En cuanto a ocupación el 58% trabaja a tiempo completo
- Actividades realizadas en Ica: Culturales 91%; especializadas 51% (observación de flora y fauna); compras 49%; físico recreacionales 48%; diversión y entretenimiento 16%
- En actividades físico recreacionales; visitan mar y playa 60%; lagos, lagunas y ríos 24%; trekking y caminatas 14% y visita a bodegas 13%; paseo en avionetas 12%.
- En cuanto a compras: artesanía 44%; dulces típicos 39%; piscos y vinos 37%. (PLAN REGIONAL DE DESARROLLO TURISTICO DE ICA, 2006)

5.2.3 TURISTA NACIONAL

De acuerdo a Prom Perú, los turistas nacionales tienen las siguientes características

- El 40% tiene grado de instrucción universitaria, y aquellos con nivel de educación secundaria representan el 36%. El 22% tiene nivel de educación técnica
- Poco más de la mitad percibe ingresos familiares mensuales entre US \$ 150 y US \$ (54%). Casi la tercera parte percibe ingresos entre US \$ 300 y US \$ 800 (29%)

- La mayoría viaja por motivo de vacaciones o recreación (57%), mientras que el 34% lo hace para visitar a familiares o amigos.
- El 87% de los turistas nacionales obtiene información de los lugares a visitar a través de familiares o amigos. En segundo lugar, con un porcentaje significativamente menor, un 6% se informa a través de guías turísticas.
- La mayoría de los turistas nacionales planifica su viaje sin sobrepasar los 30 días de anticipación. Así tenemos que el 27% de los turistas planifica su viaje con 1 o 2 días de anticipación y un 25% lo hace con una semana. La gran mayoría de turistas nacionales, se hospeda en casa de familiares o amigos (64%). El 13% se hospeda en hoteles y 11% en hostales.
- La mayoría de los turistas nacionales se traslada por vía terrestre (88%), mientras que el 13% lo hace por vía aérea.
- El gasto per cápita del turista nacional es de S/. 425 soles. El gasto per cápita diario es de S/. 79 soles. En promedio, el mayor gasto realizado es en el rubro alojamiento, seguido de comidas y visitas turísticas. (PLAN REGIONAL DE DESARROLLO TURISTICO DE ICA, 2006)

5.2.3 TURISTA ESPECÍFICO

Este grupo de visitantes comprende a turistas reunidos específicamente en el complejo por la ejecución de algún evento, ya sea feria, festival, curso o conferencia directamente relacionada al pisco. Estos visitantes estarán conformados principalmente por productores de pisco, enólogos, agricultores, otros profesionales y personas aficionadas.

Los eventos que se llevaran a cabo dentro del complejo se dividen de la siguiente manera

Eventos masivos: Ferias de pisco y vendimia, totalmente abierto al público para la difusión del pisco. Se realizaran en espacios abiertos (Explanada)

Eventos Selectivos: Clases maestras, seminarios, cursos de cata y conferencias. Estarán dirigidos por profesionales y el público asistente podrá ser aficionado o profesional en el tema. El proyecto contará con espacios para la realización de estos eventos. ³²

³² Colmenero, M. (2007). ¿Quién le pone el cascabel al gato? Ponencia Primer Congreso internacional de Turismo enológico. Jerez de la Frontera.



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

CAPITULO VI: PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

6.1 PROGRAMA ARQUITECTONICO

El programa del Complejo Turístico comprende dos sectores diferenciados, que son la bodega de producción de pisco tradicional y tecno artesanal y los ambientes complementarios para la difusión del pisco (Restaurante marca Perú, área de exhibición y venta del producto, aulas de cata, sala de audiovisuales, SUM, y alojamiento de tránsito)

6.1.1 BODEGA DE PRODUCCIÓN

6.1.1.1 BODEGA TECNO ARTESANAL

a) ZONA DE LIMPIEZA Y ALMACENADO DE MATERIA PRIMA

Espacio para limpieza y almacenado de la uva para abastecer a la bodega tecno artesanal y tradicional.

b) ZONA DE SELECCIÓN

Pertenece a la etapa del proceso productivo de vendimia. Espacio donde se realiza la selección de la uva, se encuentra en una plataforma elevada y cuenta con dos mesas de selección vibrantes, cada una con su cinta elevadora.

c) ZONA DE DESPALILLADO Y ESTRUJADO

Está en la etapa de Obtención del mosto. Se utiliza una maquina despalladora – estrujadora. Requiere criterios técnicos de iluminación natural y artificial, ventilación y puntos de agua y desagüe.

d) ZONA DE MACERACION

Dentro de la etapa de Obtención del mosto, recibe el mosto desde la zona de despallado a través de una bomba de vendimia. En esta zona se considera cuatro tanques de

acero inoxidable. El tiempo aproximado de maceración es de aproximado entre 12 y 33 horas.

e) ZONA DE PRENSADO

Esta pertenece a la etapa de Fermentación. Y tiene como finalidad extraer el mosto de uva o el mosto de los orujos de uva fermentada. Para esto se considera una prensa neumática (4.00x2.00x2.00).

f) AREA DE FERMENTACIÓN

Dentro de la etapa de fermentación. Se considera para este proceso nueve cubas de concreto revestidas en su interior con pintura epóxica, para evitar que el mosto adquiriera algún aroma o característica adicional en este proceso. Para la completa fermentación del mosto, y este quede listo para su destilación, el tiempo ideal de fermentación es entre 7 a 15 días, cosa que no ocurre con la elaboración del pisco mosto verde, porque para esto se utilizan mostos fermentados de forma incompleta.

g) ÁREA DE DESTILACIÓN

Ya en la etapa de destilación, se considera para el proyecto 4 alambiques alemanes de cobre. Dentro de esta etapa se separan tres sustancias, denominadas cabeza, cuerpo y cola, la primera en mención es completamente dañino, porque tiene entre 68° a 78° de alcohol y metanol, es por esto que se separa y no es apta para el consumo, la segunda sustancia es la apropiada para el consumo, es por esto que se almacena y nosotros la conocemos como pisco, la tercera es solo agua con una pequeña cantidad de alcohol.

h) ZONA DE TANQUES DE GUARDA

Esta etapa es la de reposo. Luego de pasar por los alambiques, el mosto ya destilado se debe almacenar y mantener en reposo. Según el Consejo Regulador Denominación de Origen Pisco en el 2011, el pisco

necesariamente debe almacenarse por un periodo mínimo de 3 meses, en recipientes de vidrio, acero inoxidable o cualquier material que no altere sus características físicas. En algunas destilerías, como es el caso de La Caravedo, consideran el tiempo de reposo mínimo de 6 meses, que según su experiencia esto mejora las características del aguardiente de uva.

En el proyecto se consideran 24 tanques de guarda, para el reposo del pisco, lo que indica una capacidad de producción de 650 000 litros anuales.

i) ZONA DE EMBOTELLADO Y ALMACENADO DE PRODUCTO TERMINADO

En la etapa de embotellado se considera una línea de embotellado y etiquetado que considera las siguientes maquinas, una enjuagadora – llenadora - taponadora (Tribloc) de 4.00x1.80x1.40, una etiquetadora encapsuladora (Modelo S2CO) de 1.45x1.10x1.43 y una encartonadora –embaladora (Ausere) de 6.41x2.00x2.00.

j) LABORATORIO

Esta área será la encargada de la evaluación y supervisión de cada etapa del proceso del pisco.

k) AREA DE INVESTIGACIÓN

En este ambiente se ubicara la oficina del jefe de bodega.

l) COMEDOR DE PERSONAL

Será el área habilitada para el almuerzo de personal de servicio de la bodega.

m) SSHH Y VESTUARIO DEL PERSONAL

El área servicio del personal comprende cuatro inodoros, cuatro lavamanos y tres duchas para damas y tres inodoros, tres urinarios, cuatro lavamanos y tres duchas para varones.

n) AREA DE MANTENIMIENTO

Esta área comprende los siguientes ambientes: lavandería, cuarto de mantenimiento y oficina de seguridad de la bodega.

6.1.2 BODEGA TRADICIONAL

a) LAGAR

Es el espacio donde se realiza la pisa de uva en tiempo de vendimia, por lo general se encuentra en una superficie elevada para que el proceso de elaboración del pisco se realice por gravedad, anexo a este lugar de pisa se encuentra la zona de prensa tipo tornillo, formado por un pórtico de madera de huarango (existentes desde el siglo XVI)

b) ESTANQUE DE MACERACIÓN

Este se encuentra anexo al área de pisa, mediante este proceso se obtiene el mosto que luego para a las cubas de fermentación.

c) CUBAS DE FERMENTACIÓN

Estas cubas de fermentación serán de cemento y se encontraran semi enterradas según las características tradicionales.

d) ÁREA DE DESTILACIÓN

La destilación se realizara mediante una falca tradicional, que posee un serpentín dentro de un estanque de agua.

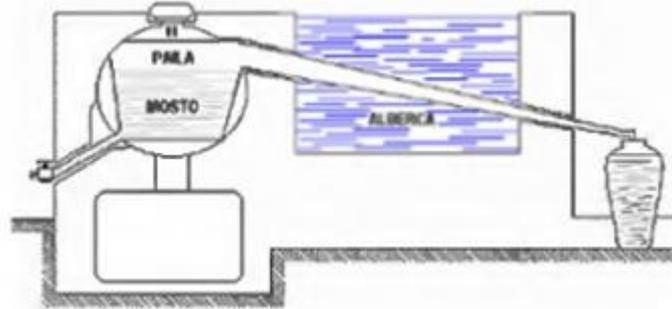


Ilustración 53: Esquema de falca

6.1.3 ESPACIOS COMPLEMENTARIOS

Estos ambientes serán diseñados para la difusión de nuestro producto bandera.

1. AULAS DE CATA

Se desarrollaran cuatro aulas de cata con un aforo de 20 personas por aula. Las actividades a desarrollar son la cata de piscos y exposiciones de información brindada por sommeliers, enólogos u otros profesionales del tema. Dentro de cada aula se considerara el mobiliario apropiado para las actividades a desarrollar.

2. SALA DE EXHIBICIÓN Y VENTAS

Este es un ambiente donde se exhibe todas las variedades del pisco, contando un poco de historia y tradición, complementado con un área de venta del producto.

3. SUM

Esta área podrá ser habilitada para el desarrollo de actividades diversas como conferencias, seminarios o exposiciones, con un aforo de 120 personas. Se encontrará

anexo a la sala de exhibición y podrá formar parte de esta de ser necesario.

4. ACTIVIDADES AUDIOVISUALES

Estará diseñada para la proyección de videos a los diversos grupos de turistas. El complejo contara con dos salas de actividades audiovisuales, con un aforo de 80 personas cada una.

5. RESTAURANTE - BAR

El restaurante-bar marca Perú tendrá una capacidad de 200 personas. El restaurante se encontrara frente a una explanada para actividades al aire libre y contará con un mezzanine que hará posible observar dichas actividades, además de un área de terraza conectado visualmente a las actividades que se den al aire libre dentro del complejo.

6. EXPLANADA

Este ambiente se encuentra al aire libre para la realización de diversas actividades como expresiones culturales

7. ALOJAMIENTO DE TRANSITO

Dentro del complejo se plantea desarrollar ocho alojamientos dobles, para el reposo del turista de tránsito, teniendo en cuenta la ingesta de alcohol dentro del proyecto.

6.2 PROGRAMACIÓN DE ÁREAS

6.2.1 BODEGA DE PRODUCCIÓN

	AMBIENTE	CANTIDAD	AREA (m2)	PARCIAL	TOTAL(m2)
BODEGA TECNO- ARTESANAL	ZONA DE SELECCIÓN	1	90.00	90.00	4425.00
	ZONA DE LIMPIEZA Y ALMACENADO DE MATERIA PRIMA	1	220.00	220.00	
	ZONA DE PENSADO	1	140.00	140.00	
	ZONA DE MACERACIÓN	1	140.00	140.00	
	ÁREA DE FERMENTACIÓN	1	390.00	390.00	
	ÁREA DE DESTILACIÓN	1	160.00	160.00	
	ZONA DE TANQUES DE GUARDA	1	800.00	800.00	
	ZONA DE EMBOTELLADO Y ALMACENADO DE PRODUCTO TERMINADO	1	790.00	790.00	
	LABORATORIO	1	115.00	115.00	
	ÁREA DE INVESTIGACIÓN	1	55.00	55.00	
	PASARELA DE RECORRIDO	1	350.00	350.00	
	SSHH Y VESTUARIO DE PERSONAL	1	95.00	95.00	
	ÁREA DE MANTENIMIENTO	1	40.00	40.00	
	COMEDOR DE PERSONAL	1	140.00	140.00	
PATIO DE MANIOBRAS	1	900.00	900.00		
BODEGA TRADICIONAL	LAGAR	1	480.00	480.00	1015.00
	ESTANQUE DE MACERACIÓN	1	80.00	80.00	
	CUBAS DE FERMENTACIÓN	1	200.00	200.00	
	ÁREA DE DESTILACIÓN	1	255.00	255.00	
					5440.00

Cuadro 12: Programa de áreas de la Bodega de Producción, por metro cuadrado. Elaboración propia.

6.2.1 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

	AMBIENTE	CANTIDAD	AREA (m2)	PARCIAL	TOTAL(m2)
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS	HALL	1	90.00	90.00	5750.00
	RECEPCIÓN	1	30.00	30.00	
	SALA DE CATA 1	2	115.00	230.00	
	SALA DE CATA 2	2	110.00	220.00	
	SALA DE EXHIBICIÓN	1	460.00	460.00	
	ÁREA DE VENTAS	1	110.00	110.00	
	SUM	1	150.00	150.00	
	ACTIVIDADES AUDIOVISUALES	2	115.00	230.00	
	SSHH	3	55.00	165.00	
	RESTAURANTE	1	570.00	570.00	
	PATIO DE MANIOBRAS	1	115.00	115.00	
	TERRAZA HACIA EXPLANADA	1	400.00	400.00	
	EXPLANADA	1	480.00	480.00	
	ALOJAMIENTO	1	240.00	240.00	
	OFICINAS ADMINISTRATIVAS	1	300.00	300.00	
	SSHH DE OFICINAS	1	30.00	30.00	
	ESTACIONAMIENTO (40 AUTOS,9 BUSES)	1	1900.00	1900.00	
	SSHH DE OFICINAS	1	30.00	30.00	
					5750.00

Cuadro 13: Programa de áreas de actividades complementarias por metro cuadrado. Elaboración propia.

6.3 CRITERIOS DE DISEÑO

Para el criterio de emplazamiento de volúmenes se tomara en cuenta la accesibilidad del terreno, considerando un solo ingreso vehicular para transporte de carga pesada y transporte privado, además de un solo acceso peatonal. Esto generará un mejor control dentro del proyecto.

El emplazamiento de los ambientes del programa se debe ubicara de tal manera que respondan a un circuito turístico integrando la bodega con los espacios complementarios para la difusión.

Al mismo tiempo el emplazamiento de los volúmenes del programa arquitectónico debe generar espacios centrales al aire libre para la realización de expresiones culturales.

Para el diseño de la bodega tecno industrial se tendrá en cuenta el desarrollo de los procesos de producción por gravedad y de forma secuencial.

En el diseño interior de la bodega tecno industrial se deberá considerar hacer de este un espacio de exhibición al turismo mundial del proceso de producción del pisco. Debido a la gran altura de los tanques de fermentación y reposo e instrumentos empleados dentro de este proceso de producción, se deberán utilizar pasarelas y plataformas que recorran el interior de las bodegas a una altura considerable que permitan la observación del proceso sin ninguna interrupción y de forma segura.

De acuerdo a las características climáticas del lugar, se deberá considerar elementos de protección solar, como una doble piel y elementos de sol y sombra.

6.4 CONCEPTUALIZACIÓN

El concepto del proyecto busca “Trascender” que significa dar a conocer, en este caso desde el punto de origen de un producto bandera, además de buscar fomentar la identidad nacional.



Ilustración 54: La conceptualización de Trascender. Fuente:

6.5 ZONIFICACIÓN

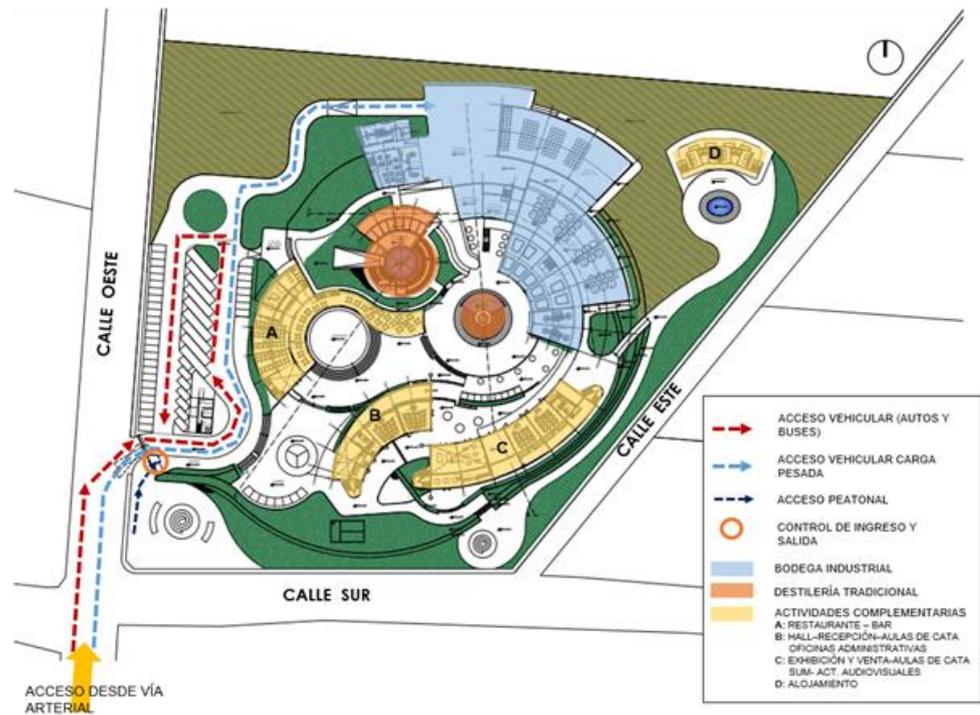


Ilustración 55: Zonificación del Proyecto.

6.6 MEMORIA DESCRIPTIVA

PROPIETARIO:

- MARIO OCHOA CABEZUDO

ASUNTO: UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

UBICACIÓN:

Departamento : ICA
Provincia : PISCO – VALLE DE PISCO
Distrito : SAN CLEMENTE

OBJETIVO DEL PROYECTO

El objetivo de la presente Memoria Descriptiva, es la justificación de la ubicación y localización del terreno. El mismo que cumple con las Normas Peruanas vigentes del Reglamento Nacional de Edificaciones R.N.E.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

❖ **ÁREA DE TERRENO** : 34 584 m²
❖ **PERIMETRO** : 782.84 ml.

TERRENO:

El terreno es un predio rural con número de lote 06246, teniendo al Sr. Mario Ochoa Cabezudo, cómo único propietario.

MEDIDAS PERIMETRICAS:

POR EL SUR: Colinda con el lote 06286, es una calle local sin asfaltar con 133.38 ml.

POR EL NORTE: Colinda con el lote 06286, es una calle local sin asfaltar con 251.07 ml.

POR EL ESTE: Colinda con los lotes 06250, 06252, 06256 y parte del lote 06238, es una calle local sin asfaltar con 209.80ml.

POR EL OESTE: Colinda con el lote 06204 y parte del lote 06205, es una calle local sin asfaltar con 184.42ml.

PLANOS ADJUNTOS: U – 01 detallado en la Ilustración 54.

6.7 VISTAS DEL PROYECTO

6.7.1 VISTAS AÉREAS DEL COMPLEJO TURÍSTICO



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



Ilustración 56: Vistas aéreas del Complejo Turístico

6.7.2 VISTAS PEATONALES DEL COMPLEJO TURÍSTICO



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO



CONCLUSIONES

1. El Complejo Turístico para la difusión del Pisco en el Valle del Pisco, estará conformado por un conjunto de edificaciones de funciones complementarias que tendrán como fin principal la producción y difusión del pisco y como fines secundarias el brindar alojamiento y recreación turística.
2. Con el proyecto se buscara solucionar problemas en las bodegas, por medio de un diseño arquitectónico basado en el sistema Terroir, utilizado por los arquitectos más famosos del mundo a fin de armonizar con el entorno natural en todos sus aspectos.
3. El complejo cuenta con ambientes adecuados, a fin de que se convierta en una sede de nivel internacional para que pueda elevar las visitas turísticas.
4. Dentro de su diseño habrá un sector para brindar oportunidad a los productores artesanales y puedan ofrecer sus productos.
5. El Valle de Pisco, es el lugar idóneo para el desarrollo del proyecto, ya que se encuentre en el la Ruta del Pisco, además el distrito de San Clemente, es cuna de este producto bandera, el cual tiene acceso gracias a su cercanía a la Panamericana Sur, rutas estratégicas de transporte. Además, las condiciones naturales son adecuadas.
6. El proyecto tiene como finalidad ayudar a la identidad nacional, mostrando las virtudes del Pisco Peruano, en el mismo lugar donde se produce.

BIBLIOGRAFÍA

- Crónicas y Relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco. Bebida Tradicional y Patrimonio del Perú³³. (1990). Lima: Banco Latino, Primera Edición, pág. 35.
- Huertas Vallejos, Lorenzo . (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *ISSN 0718-2376. p.44-61* . Revista Universum 19 .
- Bohm, Hans Jorg . (2015). Atlas das Castas da Península Ibérica. Lisboa: Editor Dinalivro.
- Colmenero, M. (2007). ¿Quién le pone el cascabel al gato? *Ponencia Primer Congreso internacional de Turismo enológico*. Jerez de la Frontera.
- CONAPISCO. (2007).
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pisco. (2006).
- Corcuera, A . (2007). Bodegas II . Barcelona: Loft Publications.
- Cuculiansky, Sabrina . (2016). Una nueva bodega en el Valle de Uco. . Argentina: Diario La Nación.
- Diario Gestión. (17 de agosto de 2017). Portada. *Congreso eleva a rango de ley declaración al pisco como patrimonio cultural de la nación*. Lima, Lima, Perú: Diario Gestión.
- Diario Oficial El Peruano. (16 de Agosto de 2017). Normas legales. *Ley N° 30639*. Lima, Lima, Perú: Diario Oficial El Peruano.
- Entero, Mario . (2010). Bodegas Españolas: arquitectura del vino. España: Editorial Lunwerg .
- Franco César. (1991). Celebración del Pisco. Lima: CEDEP. p. 15.
- Guía de Bodegas-Región Ica, . (2012). La Ruta del Pisco. . MINCETUR, .
- Huertas Vallejos, Lorenzo. (2004).
- Instituto de Estudios Economicos y Sociales de la Sociedad Nacional de Industrias. (junio de 2014). Resumen Ejecutivo. *Industria de Elaboracion de vinos*.
- Instituto Nacional de Cultura. (07 de Abril de 1988). Resolucion Jefatural 179-88/INC. *Se declara al Pisco Peruano Patrimonio Cultural*. Lima, Lima, Perú: INC.
- Lecaros, Fernando. (1936). Los aguardientes de Jea. Lima.

³³ http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762004000200004

- Lenz; Rodolfo. (1980). Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Santiago de Chile: Universidad de Chile, p. 1121³⁴.
- Merino Bobillo, M. (2015). Arquitectura en el mundo del vino: maridaje de funcionalidad y comunicación. *Opción*, 31 (6).
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2013). Guía de Bodegas - Región Ica - La Ruta del Pisco. Lima, Lima, Perú: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2016). PENTUR - Plan estratégico Nacional de Turismo 2025. Lima, Lima, Perú: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Ministerio de Vivienda; Construcción y Urbanismo, Municipal Provincial de Pisco. (2012). Propuesta General de Zonificación y Vías del Conglomerado Urbano de Pisco/ Visión Pisco 2012-2021 . Lima, Ica - Pisco, Perú: Ministerio de Vivienda, Construcción y Urbanismo.
- OIV - Organización Internacional de la Viña y el Vino. . (2010). Definición de Terroir Vitivinícola. *Resolución VITI333/2010* . España: OIV - Organización Internacional de la Viña y el Vino. .
- Palma, J. (2007). Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco. . Lima:: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Revoredo, Luciano . (2011). El Pisco una declaración de amor al Perú. Lima -, Perú: Editorial Cielo Gris.
- Ruderman, Valentina . (2016). Argentina: Diario La Nación.
- Schuler, J. (2015). Pasión por el Pisco. Lima, Lima, Perú: QW Editores.
- STANTON Etsel y Walker, F. . (2004). Fundamentos de Marketing. 13va. . Edición Mc Graw Hill. Págs. 597 y 598. ISBN. 970-10-3964-5.
- Vinoturismo Rioja. (2013). Vinoturismo . <http://www.vinoturismo rioja.com/es/>. Rioja. .
- Zaferson, A.E.L & Solari K.M. (2015). Diseño de una Bodega Vitivinícola Pisquera en el Valle de Ica utilizando acondicionamiento ambiental pasivo. Lima, Lima, Perú: Universidad Nacional Agraria La Molina.

³⁴ https://es.wikipedia.org/wiki/Pisco_chileno



COMPLEJO TURÍSTICO PARA LA DIFUSIÓN DEL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO

ANEXOS