

**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**ESCUELA DE TURISMO**



**PROPUESTA DE METODOOGIA PARA EVALUAR EL  
POTENCIAL TURISTICO DE UNA VIÑA**

Profesor Patrocinante: **Pablo Szmulewicz E.**  
Lic. en Antropología, Magister en Desarrollo Rural.  
Dr. (C.) en Economía Aplicada

Trabajo de Seminario para optar al Grado de:  
**LICENCIADO EN TURISMO**

MARIELA A. PINUER MARCIEL  
CAROLINA S. VALENZUELA FIGUEROA  
KAREN L. WINKLER CHARPENTIER

VALDIVIA – CHILE, 2006

Propiedad Intelectual.

*El presente Trabajo de Seminario de Grado, para optar a la Licenciatura en Turismo “**Propuesta de una metodología para evaluar el Potencial turístico de Viñas**”, es totalmente original, no ha sido presentado o publicado anteriormente y es propiedad intelectual del equipo de trabajo dirigido por el profesor Pablo Szmulewicz y compuesto por los estudiantes de la carrera de Administración de Empresas de Turismo y postulantes a la Licenciatura en Turismo Srtas. Mariela Pinuer, Karen Winkler y Carolina Valenzuela.*

*La publicación de parte o la totalidad del presente estudio debe ser hecha bajo la firma del conjunto de los autores señalados.*

*El contenido del presente trabajo puede ser citado haciendo expresa referencia a sus autores.*

## Evaluación

Profesor Patrocinante: Pablo Szmulewicz E.  
Lic. en Antropología, Magíster en Desarrollo Rural.  
Dr. (C.) en Economía Aplicada.

6,0

<b>ÍNDICE</b>	<b>Página</b>
Resumen	1
Introducción	3
<b>Capitulo I Marco Teórico</b>	<b>4</b>
1.1 Conceptos Básicos	4
1.2 Turista Enológico	5
1.2.1 Perfil Turista Enológico	5
1.2.2 Clasificación del Turismo Enológico	6
1.2.3 Motivaciones del Turista Enológico	6
1.3 Elementos de Turismo Enológico	6
1.3.1 Actividad Temática	7
1.3.2 Atractivos Turísticos de Jerarquía	7
1.3.3 Población Local	7
1.3.4 Equipamiento Turístico	9
1.3.5 Infraestructura Turística	9
1.3.6 Servicios de Apoyo	10
1.3.7 Apoyo Técnico, Apoyo Político y Compromiso de las Empresarios Involucrados	10
1.3.8 Instrumentos de Asesoría Técnica y Financiera	11
1.3.9 Comunidad Local en General	11
1.3.10 Medio Ambiente	12
1.4 Ruta del Vino	12
1.5 Evaluación de Recursos Turísticos	13
1.5.1 Técnicas de Evaluación	13
1.5.2 Evaluación del Sistema de Jerarquización de los Recursos	15
<b>Capitulo II Material y Método</b>	<b>16</b>
2.1Objetivos	16
2.1.1Objetivo General	16
2.1.2 Objetivos Específicos	16
2.2 Metodología	17
2.3 Instrumento	18
2.3.1 Instrumento Utilizado para la Recolección de Información	18

2.3.2 Instrumento Utilizado para Procesar los Antecedentes Obtenidos	18
2.3.3 Aplicación del Instrumento	18
2.4 Universo	18
2.5 Muestra	18
2.6 Área de Estudio	18
2.6.1 Valle de Guarilhue	19
2.6.2 Ruta del Vino de Guarilhue	20
<b>Capitulo III Resultado</b>	<b>23</b>
3.1 Caracterización Turística de las Viñas	23
3.1.1 Ámbitos de Caracterización Turística	23
3.1.2 Guía de Manejo del Instrumento de Caracterización	23
3.2 Metodología de Aplicación de la Ficha de Caracterización	32
3.3 Evaluación del Potencial Turístico	32
3.3.1 Ámbito Atributos del Viñedo	33
3.3.2 Ámbito Recurso Turístico del Viñedo	33
3.3.3 Ámbito Recurso Humano de la Viña	34
3.3.4 Ámbito Infraestructura de la Viña	34
3.3.5 Ámbito Entorno	34
3.4 Matriz de Evaluación	35
3.5 Matriz de Evaluación Práctica de Tres Predios Vitivinícolas	36
3.6 Indicadores y Escala de Evaluación	38
3.7 Síntesis de los Resultados	44
<b>Capitulo IV Discusión</b>	<b>47</b>
4.1 Importancia del Diseño Metodológico para la Evaluación de una Viña	47
4.2 Utilidad del Diseño Metodológico	47
4.3 Dificultades de la Evaluación en Terreno	47
4.4 Costos y Beneficios Asociados a la Información Recopilada	48
4.5 Requerimientos para la Ejecución del Trabajo de Campo	48
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>49</b>

BIBLIOGRAFÍA

51

ANEXOS

53

## ÍNDICE DE CUADROS

Página

Cuadro N° 1 Matriz de Ponderación de Indicadores	35
Cuadro N° 2 Rangos Escalas de Evaluación	36
Cuadro N° 3: Matriz Puntuación Viñas	37
Cuadro N° 4: Escalas de Evaluación	39

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1 Sistema Gobelet	25
Figura N° 2 Sistema Patronal	26
Figura N° 3 Sistema de Espaldera Simple	26
Figura N° 4 Sistema de Espaldera Simple con Cordón Bilateral	27
Figura N° 5 Sistema de Espaldera de Follaje Dividido	27

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Ruta del Vino del Valle de Guarilhue, Comuna Coelemu	20
--	----

## **RESUMEN**

El presente trabajo tiene como finalidad la creación de una metodología para la evaluación del potencial turístico de una viña. El objetivo es facilitar el trabajo de los profesionales en este tipo de turismo emergente, por esto se hace necesaria la generación de técnicas que permitan caracterizar y luego evaluar viñedos, para así determinar la factibilidad técnica del desarrollo de la actividad turística en dichos predio.

Para lograr este propósito se realizó una completa recolección de antecedentes sobre el tema, logrando una amplia descripción de la situación actual del turismo enológico en el mundo; se diseñó un sistema que permitió la caracterización de un viñedo, para esto se elaboró un instrumento de caracterización y se definieron indicadores que permitieron evaluar el potencial turístico de una viña.

En cuanto al instrumento se realizó una prueba piloto en 3 viñas del valle de Guarilhue, en la VIII Región de Chile, con la cual se logró corregir el instrumento de caracterización que sirven para evaluar potencial turístico y los que no, además de afinar el instrumento; para llegar luego a la creación de una guía para el manejo de éste.

Por último en relación a los indicadores de evaluación, se recurrió a la confección de una matriz de evaluación la cual fue aplicada como prueba piloto en las 3 viñas del valle de Guarilhue, que anteriormente habían sido caracterizadas mediante el instrumento desarrollado, obteniendo una evaluación final para cada una de ellas.



## SUMMARY

The main objectives of this investigation were the creation of a methodology for the evaluation of the tourist potential of a vineyard; it has the purpose of facilitate the work of the tourism professionals in this kind of emergent tourism, for this, it is necessary the generation of techniques that allow to characterize and then to evaluate the vineyards, to determinate the technical feasibility of the development of the tourism in those vineyards.

For getting this objective were realized a complete compilation of antecedents of this theme, achieving a complete description of the current situation of enologic tourism around the world; it was designed a system that allowed the characterization of a vineyard, for this it was elaborated a characterization instrument and were defined the indicators that allowed to evaluate the tourist potential of a vineyard.

Related to the instrument it was realized a pilot proof at three vineyards located in the Guarilhue valley, VIII region of Chile, this pilot proof allowed to identify the indicators that really serve to evaluate the tourist potential and which indicators do not serve, it also allowed perfected the instrument; and then, it allowed to get to the creation of a guide to handling it.

At last, related to evaluation indicators, it was resorted to the elaboration of a evaluation matrix that was applied like a pilot proof in the three vineyard above characterized by the developed instrument, getting a final evaluation for each one of the vineyard.

## INTRODUCCIÓN

El interés por parte de la demanda turística por practicar el turismo enológico y las altas exigencias que tienen dichos turistas ha generado la necesidad de contar con una metodología de evaluación del potencial turístico de las viñas, para poder así entregar un producto turístico adecuado a dichas necesidades, sin embargo el primer paso para obtener tal resultado será la creación de un instrumento que permita la evaluación del potencial turístico de una viña por parte de los profesionales del rubro turístico.

A través de la Historia del Hombre, el vino ha sido considerado como la bebida de los Dioses, y como tal, debe pretender la excelencia, y en este sentido, Chile lo ha entendido así hace mucho tiempo.

Hoy por hoy, la calidad y el prestigio internacional que ha alcanzado el vino chileno, ha sido el fruto de años de trabajo y dedicación profesional de miles de personas dedicadas al 100% a la industria vitivinícola, y por lo cual han querido organizar el tema en un sentido turístico-cultural para mostrarle al mundo los procesos de la vid desde su ambiente más natural hasta llegar como bebida hasta las mesas más exquisitas.

El turismo enológico como actividad turística a resultado ser de una elevada rentabilidad además de ofrecer a los empresarios una nueva oportunidad de negocio, considerando también que Chile es un país rico en recursos vitivinícola de calidad y prestigio internacional, pero que no son considerados como fuente de generación de divisas en el rubro turístico, a raíz de esto resulta imprescindible la creación de una metodología de evaluación del potencial turístico de una viña debido a que a partir de esta se determinara la factibilidad del desarrollo de la actividad turística enológica en dicho predio. Por lo tanto esta evaluación servirá como base para la generación de un producto turístico enológico adecuado a las necesidades de la demanda. Sin embargo al revisar la literatura existente encontramos que existen grandes lagunas en el estado del arte lo que dificulta la obtención de la información necesaria para un conocimiento acabado del tema.

## CAPITULO I MARCO TEÓRICO

### 1.1 Conceptos Básicos

El Turismo Enológico, proviene de:

**Turismo Rural** que se define como Conjunto de actividades que se realizan en los medios rurales y que se basan en las ventajas que presenta el entorno natural y humano específicos de esas zonas. (El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local. Riveros S Hernando; Blanco M. Marvin. Junio, 2003)

**Agroturismo:** Las principales características de esta modalidad son que las prestaciones turísticas básicas (alojamiento y alimentación) están vinculadas a grandes casonas de campo con predios agroganaderos y que las actividades recreativas están ligadas a la explotación. (Szmulewicz, Pablo. 2005. Diseño de Productos Turísticos, Diplomado en Turismo Rural.)

Turismo de explotaciones agropecuarias combinando recreación tradicional y contacto con la vida del predio, conociendo el modo de vida rural y las tradiciones campesinas. (“Agroturismo y Turismo Rural en Chile” (1997).

**Turismo Enológico:** Es la actividad turística que se relaciona principalmente con el conocimiento in situ del proceso de la elaboración del vino, donde el turista visita las instalaciones de las bodegas y los viñedos, además de poder degustar cada uno de los vinos que se le ha presentado con anterioridad, también es posible complementar con visitas a museos, casas típicas de la región, conocer la historia, entre otras actividades. (Szmulewicz, Álvarez, 2002).

“Es una forma de turismo donde la principal motivación es el conocimiento del proceso de fabricación del vino, pasando desde la plantación hasta la elaboración misma de los caldos, junto a la visita a las instalaciones de guarda, además de conocer las tradiciones asociadas a esta actividad. (Szmulewicz, 2005).”

Entre los principales beneficios que entrega el Turismo Enológico a sus diversos actores encontramos:

Beneficios para empresario vitivinícolas:

- Entrega un valor agregado a los vinos siendo un nexo importante para la industria del vino con notables aumentos de ventas en las bodegas.
- Contribuye al fortalecimiento de nuevas marcas.
- Ha logrado un importante impacto comunicacional en los vinos.
- Permite un intercambio cultural, científico, tecnológico y económico entre las instituciones y empresas relacionadas con la producción y comercialización vitivinícola.

Beneficios para localidades:

- Permite diversificar la oferta turística que ya existe en el área (de turismo de playa, agroturismo, ecoturismo, etc.)
- Permite inventariar, proteger, rehabilitar el patrimonio vitivinícola, así como los usos, costumbres y conocimientos de los valles con tradición agrícola y especialmente vinífera.
- Actividad responsable de dar trabajo a una numerosa cantidad de personas, generando una importante actividad económica.

Beneficios para turistas:

- Entrega conocimientos enológicos, en donde la gente no sólo sabe beber, sino que también se educa y se entera de donde vienen los vinos.
- Entrega la posibilidad de tener un sano esparcimiento.

## **1.2 Turista Enológico**

### **1.2.1 Perfil:**

Entre las principales actividades que realiza un turista del vino en su estancia en el destino, destacan:

- Visita a bodegas, Visita a pueblos – monumentos, Compra de vino, Cata de vino, Disfrute de gastronomía típica, Visita museos y exposiciones.

A su vez, el turista del vino valora los siguientes aspectos del destino:

- Hospitalidad en la atención al cliente, Profesionalidad en la prestación del servicio, Calidad en los recursos turísticos del destino, Accesibilidad a la información, Flexibilidad horaria, Calidad de información sobre destino y vino, Relación calidad-precio

### **1.2.2 Clasificación del turista enológico:**

- a) Profesional: Edad entre los 30 y los 45 años, gran experto de vinos es capaz de sostener con los productores relaciones personales de nivel elevado, con intercambio de experiencias y consideraciones compartidas.
- b) Neófito Apasionado: Edad entre los 25 y los 35 años, tiene la pasión por el vino como interés cultural, posibilidad de relación y placer por la buena comida.
- c) Neófito por Emulación: Edad entre 40 y 50 años, a la búsqueda de vinos por competir con sus amigos y por ostentación; muestra una actitud superficial y exteriorizadora.
- d) Vaso de Vino: Edad entre los 50 y los 60 años, visita las bodegas el domingo y con amigos, como si fuera un bar o un comedor; no es un degustador de vino sino solo un buen comprador y consumidor. (Muñoz. M. Isabel, Uribe, P. Yasna y Vega, I. Paulina. 2004, Tesis para optar al Título de Administrador de Empresas de Turismo “Turismo Enológico”)

### **1.2.3 Motivaciones del Turista Enológico:**

Dentro de las principales motivaciones del turista enológico encontramos que busca conocer los secretos de un buen vino (creación, historia), a través de visitas a instalaciones de bodegas y viñedos y luego apreciarlo mediante una degustación guiada además quiere experimentar el amplio panorama de la cultura local, costumbres, arquitectura, manifestaciones artísticas, gastronomía, etc. (Muñoz. M. Isabel, Uribe, P. Yasna y Vega, I. Paulina. 2004)

## **1.3 Elementos del Turismo Enológico**

Dentro de los elementos que forman parte de un desarrollo de turismo enológico adecuado a la actividad turística encontramos:

### **1.3.1 Actividades Temáticas**

Las Actividades Temáticas son elementos y manifestaciones tangibles o intangibles producidas por las sociedades, resultado de un proceso histórico en donde la reproducción de las ideas y del material se constituye en factores que otorgan identidad y diferenciación.

El contacto con el entorno y la sociedad local implica vivencia y participación de la cultura y tradiciones autóctonas que, bajo formas de ocio, fomentan su conocimiento y comprensión. Y sin duda, el enoturismo es otra asociación de ocio y cultura del vino que, habitualmente desarrollada en el mundo rural, aporta al turista experiencias y sensaciones, así como entendimiento del lugar visitado, de su historia, su gente y sus costumbres.

Todas aquellas actividades y servicios relacionados con la enología constituyen el núcleo básico del producto turístico y responden a la adecuación de la industria del vino al sector de los servicios turísticos y garantizar la experiencia turística enológica como factor diferencial de cara a otros modelos turísticos. Comprende:

- Bodegas, Museos y centros de interpretación, Tiendas especializadas – Enotecas, Oferta de ocio temática, Cursos de Cata.

### **1.3.2 Atractivos Turísticos de Jerarquía**

Se entiende Atractivos Turísticos como todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico. Los principales son los que poseen atributos convocantes con aptitud de generar visitantes, por si mismos (Planificación del Espacio Turístico. 1985).

### **1.3.3 Población Local**

Dentro del Recurso Humano necesario para el desarrollo de la actividad encontramos:

1.- **Propietario:** Recurso de suma importancia, ya que este es el motor de la viña, es la persona en muchos casos encargada de la administración de esta, y por lo tanto su gestión se vera reflejada en un desarrollo adecuado de la actividad turística, se debe poner especial atención en el nivel educacional que dicho recurso posea, dominio de idiomas; conocimientos de relaciones públicas, manejo de Grupos, conocimientos específicos y la adecuación de las cualidades del ser al rubro, además de la motivación propia de el.

2.- **Encargado de Reservas:** Sin duda en muchas relaciones comerciales el primer contacto es fundamental y en turismo enológico la persona encargada de atender las solicitudes de visita de los clientes será en muchos casos la carta de presentación de la Viña, esta persona deberá cumplir de forma organizada con la planificación de las visitas, además de ser la responsable de promover y gestionar estas, manejando amplios conocimientos tanto del tema vitivinícola como administrativos.

3.- **Enólogo:** Responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Dirige la elaboración de todos los distintos tipos de vinos, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines, este recurso en muchos casos interviene dentro del desarrollo de la actividad propiamente tal, realizando pequeños cursos o hasta incluso guiados dentro de la viña, ya que es el quien conoce mejor el proceso de producción del vino.

4.- **Guía de Turismo Enológico:** el guía de turismo enológico será un facilitador -mediador - nexo, intérprete - para el buen intercambio entre visitantes, residentes y los recursos que hacen atractiva esta actividad. Estará formado en las competencias necesarias para efectuar un trabajo intelectual riguroso en la búsqueda, selección y utilización de la información; en la aplicación de los recursos más pertinentes y en el ejercicio de una observación crítica.

5.- **Vendedor:** Persona encarga de realizar la Venta de los productos dentro de la viña, ya sean estos souvenir o los vinos propiamente tales, este recurso debe contar con una adecuada capacitación en comercialización y ventas, además de manejo de idiomas, conocimientos del rubro y atención al cliente.

6.- **Campesinos:** dentro de una viña encontramos que la mano de obra esta compuesta principalmente por campesinos y temporeros, los cuales poseen aptitudes y cualidades acorde a la labor que realizan, y es ahí donde se debe evaluar si dichas cualidades son apropiadas para el desarrollo de la actividad turística enológica, ya que se debe aprovechar al máximo la mano de obra local, capacitándola en aquellos ámbitos que puedan ser mas débiles para un buen desarrollo de la actividad, ya que ellos forman parte de la cadena de producción.

### **1.3.4 Equipamiento Turístico**

Es el conjunto de instalaciones, instrumentos, sistemas necesarios para la elaboración del producto turístico. El equipamiento turístico se concibe en función del lugar, temporada, clima, tipo, características y necesidades de la clientela, tales como estancia y gastos. En el lenguaje empresarial del turismo este tipo de equipamiento se conoce como "oferta turística complementaria" o sea ha de entenderse en todo caso como conjunto de instalaciones implicadas con los modos de alojamiento, de cuya integración resulta el carácter específico de cada promoción, área o producto turístico.

El turista debe disponer de un abanico suficiente de servicios turísticos y éstos comprometen condiciones que aseguren el enriquecimiento del producto, se debe coordinar y adaptar los servicios turísticos existentes a las nuevas necesidades de la demanda de turismo enológico. Dentro de este encontramos:

- Bodega, Casa Patronal, Sala de Cata, Sala de Eventos, Estacionamientos, entre otros.

### **1.3.5 Infraestructura Turística**

Al hablar de infraestructura turística hay que dividirla en dos partes; una cuya finalidad es servir de equipamiento turístico y la otra que no pasa de ser urbana, porque su objetivo es opuesto al turismo, pero si es utilizada por lo turistas, pero fue construida para los residentes (por ejemplo, calles, alcantarillado, etc.)

Al enfocarnos principalmente a la infraestructura para el turismo enológico es necesario referirse principalmente a:

#### Instalaciones mínimas necesarias para los visitantes:

- Servicios higiénicos, Centros de venta, Salas de degustaciones, Estacionamientos, Señalética, Accesos señalizados y en buen estado.

#### Instalaciones requeridas:

- Accesos para discapacitados en cada una de las estaciones de la ruta (rampas de acceso, baños habilitados, etc.)
- Los servicios hoteleros deben contar con las facilidades y condiciones de seguridad necesarias para, discapacitados, tercera edad, niños, etc.



### **1.3.6 Servicios de Apoyo**

Un servicio es algo por lo general inmaterial, que una parte puede ofrecer a otra y que es esencialmente intangible y nos da como resultado la propiedad de algo. Su producción puede o no estar ligada a un producto físico, estos servicios son de suma importancia tanto para la población local como para un buen desarrollo turístico, dentro de los elementos que forman parte de estos encontramos: Baños Públicos, Servicio de Salud, Seguridad, Agua Potable, Luz, Alcantarillado, Teléfono, Información Turística, Arriendo de medios de transporte, entre otros.

### **1.3.7 Apoyo Técnico, Apoyo Político, Convencimiento y Compromiso de los Empresarios Involucrados**

El desarrollo y la gestión del turismo exigen formación adecuada y capacitación. Esto es responsabilidad tanto del Estado como el sector privado, para gestionar eficazmente los empresarios se han agrupado en asociaciones, corporaciones, comités, comisiones y cámaras de turismo, etc., en las que se reúnen hoteles, restaurantes, empresas de transporte y otras que constituyen un importante núcleo de trabajo para apoyar al turismo. En el caso de Turismo Enológico este apoyo juega un papel importante debido a que las viñas se agrupan en las denominadas Rutas del Vino para así poder generar un producto turístico de mayor alcance, estando detrás a su de estas las asociaciones que son grupos de viñateros que trabajan con un fin común.

Al referirse al apoyo político, se entiende como el tipo de apoyo que entrega el estado a la actividad turística, ya sea de modo económico o social, dicho apoyo es de elevada importancia por que en muchos casos este factor puede determinar una inversión turística. El tipo de apoyo que presta el Estado a la actividad puede ser tanto a nivel Nacional, Regional, Provincial, Comunal, Privados de otros rubros y de los Empresarios del rubro.

El desarrollo sostenible del turismo exige la participación informada de todos los agentes relevantes, así como un liderazgo político firme para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso. El logro de un turismo sostenible es un proceso continuo y requiere un seguimiento constante de los impactos, para introducir las medidas preventivas o correctivas que resulten necesarias (OMT)

Dentro de las herramientas que el Estado entrega, encontramos:

- Instrumentos de franquicia tributaria y financiamiento directo (casos especiales). Como los son el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, SENCE a través de Subsidio directo MYPE (FONCAP), Contrato de Aprendices.

- Instrumento de crédito capacitación PYME. Banco del Desarrollo a través del crédito que permite fortalecer la capacidad competitiva de las pequeñas empresas.

### **1.3.8 Instrumentos de Asesoría Técnica y Financiera**

El financiamiento de las inversiones es un tanto complejo ya que la empresa no tiene una competencia directa sobre estos aspectos, a no ser que el gobierno dicte una disposición especial en que le otorgue una competencia temporal para que el organismo se ocupe específicamente de estos asuntos. Este financiamiento tiene distintas características según sea sobre aspecto de “infraestructura básica” (carreteras, puertos, obras viales, aeropuertos y servicios básicos: agua potable, electricidad, etc.) o de instalaciones y equipamientos tales como instalaciones de alojamiento, centros comerciales, etc. Dentro de estos, encontramos:

- Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), con sus instrumentos: Proyectos asociativos de fomento (PROFOS), Programas territoriales Integrados (PTI), Fondo de desarrollo e inversión a la microempresa.
- Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), con sus programas desarrollo de Proyectos de Innovación, desarrollo de Proyectos de Innovación y Transferencia Tecnológica, desarrollo de Estudios en Innovación entre otros.
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), con sus programas para micro y pequeños agricultores: Asistencia Técnica, Fondos para Inversiones, Financiamiento Crediticio, entre otros.

### **1.3.9 Comunidad Local en General**

Es evidente que el turismo enológico tiene importantes repercusiones sobre la comunidad, especialmente en aquellos sectores donde se lleva a cabo la actividad turística. Este hecho plantea la necesidad de evaluar la actitud de aquellas personas que, de una forma u otra, pueden verse afectadas por el desarrollo del turismo, incluso a nivel nacional. Esto plantea interrogantes como, ¿a qué público se dirige?, y, ¿cómo debe implicarse a éste en el proceso de planificación turística?

Es por eso que la participación ciudadana desde sus primeras etapas es fundamental para el éxito del desarrollo turístico enológico en la comuna. Sólo de esta forma se podrán evitar o minimizar los problemas económicos, ambientales y socioculturales que se generen.

Los residentes deben percibir desde el inicio que a cambio de compartir el uso de su territorio con los turistas, recibirán compensaciones adecuadas. De otra manera, no tendrán motivos para apoyar su desarrollo.

### **1.3.10 Medioambiente**

Existe una clara interdependencia entre turismo y medio ambiente. Por una parte, el último es el sustento para el desarrollo del primero; por otra, el desarrollo del turismo puede generar recursos para la mantención, mejoramiento y puesta en valor de los recursos del medio ambiente.

Actualmente, la materia básica para el desarrollo del turismo es el medio ambiente sano, limpio y conservado, y con valores sociológicos prioritarios de la demanda turística, un paisaje lo más natural posible, sin contaminación, es importante focalizarse en la relación medio ambiente y turismo enológico, para poder hacer una evaluación de ésta es importante conocer la calidad del entorno (limpieza, ordenamiento, sanidad, etc.) además de conocer el estado de las carreteras y la ubicación de la viña, para poder contribuir así aun desarrollo turístico sustentable.

### **1.4 Rutas del Vino**

Al referirnos a Rutas de Vino, encontramos que son itinerarios en territorios de gran tradición caracterizados por viñedos y bodegas de haciendas agrícolas, por atractivos naturales, culturales e históricos particularmente significativos con el objetivo de proporcionar una oferta de turismo enológico integrada (Muñoz. M. Isabel, Uribe, P. Yasna y Vega, I. Paulina. 2004).

La Ruta del Vino consiste en un circuito de visitas a viñas, en donde se puede ver el proceso productivo de los distintos tipos y variedades de vinos, su tecnología, el ambiente campestre e industrial entremezclado con la historia y tradición de nobles familias. (Ruta del Ovejero).

Además constituyen la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto a partir de la calidad e identidad del destino, optimizando la comercialización conjunta, el nivel de satisfacción de la demanda, y el desarrollo socioeconómico integral del territorio. Es importante destacar el valor enológico de este producto. Sin cultura del vino, no hay ruta del vino y sin ruta del vino no hay producto turístico.

La vitivinicultura es el eje temático de este producto y el turista debe percibirlo durante todas las etapas de su viaje y en cualquier componente de la cadena de valor turística que constituye la Ruta. En el destino debe poder “respirarse” cultura vitivinícola. (Ruta del Vino, Montilla-Moriles).

## **1.5 Evaluación de Recursos Turísticos**

Según R. Zorraquin “Evaluación es un proceso que nos permite definir la importancia actual y futura de un recurso turístico en relación con otros recursos disponibles de características homogéneas”

Dicha evaluación se realiza sobre la base de una serie de factores:

- a) Internos: aquellos que hacen referencias a las cualidades y valores específicos que posee cada recurso (grado de utilización y características intrínsecas).
- b) Externos: ejercen o pueden ejercer una influencia en el flujo turístico con destino al recurso, determinando la posición de éste con respecto a la demanda (accesibilidad, proximidad a centros emisores, especificidad del recurso e importancia del recurso).

### **1.5.1 Técnicas de Evaluación**

Los métodos de clasificación e inventario de los recursos constituyen los primeros pasos en el análisis del potencial turístico de una zona, facilitando la identificación de aquellos elementos o actividades que tienen un cierto poder actual o potencial para atraer la demanda turística. Sin embargo el valor real del potencial turístico de un área no se mide únicamente por el número de atractivos que reúne, sino por la calidad de estos. Este es precisamente el objetivo de las técnicas de evaluación de los recursos que, como en cualquier otra actividad a planificar, tienen como fin básico establecer una medida de valor sobre la cual fundamentar la toma de decisiones en el proceso planificador. La naturaleza diversa y con frecuencia intangible de los recursos unido a la insoslayable carga de subjetividad que conlleva toda valoración estética, han dificultado enormemente la elaboración de una metodología de aplicación universal que permita una valoración racional y sistemática de este tipo de recursos. Si existe en cambio un cierto nivel de acuerdo entre los especialistas acerca de un grupo de factores sobre los que fundamentar dicha evaluación, según la U.I.O.O.T se pueden considerar:

- El grado de interés que despierta el recurso sobre la demanda.
- La rareza u originalidad del recurso.
- Su disponibilidad en el tiempo.

Estos criterios están presentes implícita o explícitamente, en la practica totalidad de los métodos de evaluación de recursos, aunque la forma en que son analizados y la importancia que se concede a cada uno de ellos varia sensiblemente en función del enfoque adoptado por el planificador. Dentro de estos enfoques encontramos:

- Enfoque Analítico: Este enfoque está constituido por un amplio conjunto de técnicas que giran en torno a determinados componentes y valorando cada uno de ellos puedes llegarse a una evaluación de la calidad turística de un recurso particular o de un área con vocación turística. Se trata en definitiva de tasar un valor intrínseco del propio recurso en base a sus principales características, a partir de las cuales se obtiene un índice de calidad comparable al calculado para otras áreas o recursos de características más o menos parecidas.
- Evaluación Económica de los recursos: El objetivo de este tipo de técnicas es establecer una metodología que permita, desde un punto económico, tomar decisiones sobre posibles usos, alternativos e incompatibles, en un área determinada. Se trata de formular una serie de herramientas que permitan una evaluación económica de aquellos recursos que no son de carácter comercial y que, por lo tanto, no tienen un precio en el mercado, aplicando para ello técnicas y conceptos de la teoría económica convencional a situaciones no convencionales.
- Las Preferencias de los usuarios como medida de evaluación turística: Esta técnica tiene su criterio básico en el análisis de las preferencias de la demanda, este conjunto de técnicas parten del supuesto lógico de que cuanto mayor sea el valor de un determinado recurso o destino turístico mayor expectación despertara entre sus usuarios potenciales o reales. Esta hipótesis relaciona el valor de un bien ofertado (recurso) con la demanda que genera (movimiento turístico). Aquí se contemplan las preferencias expresadas por los turistas reales o potenciales hacia dicho recurso.

Otra técnica de evaluación de recursos es la jerarquización de atractivos turísticos realizada por el Instituto de Estudios Turísticos de España (1994), muchas veces utilizada como base para el desarrollo de otras técnicas, y se define como:

La Jerarquización de atractivos turísticos corresponde a la puesta en valor subjetivo, de apreciación y pensando en el actual o potencial alcance que pudiera tener la corriente turística que lo visite. De esta manera se han definido 5 niveles de jerarquía, en función de una propuesta de evaluación de los atractivos turísticos.

**Jerarquía 0:** Atractivos sin méritos para ser incluidos en ninguna jerarquía básicamente algunas localidades que no destacan en ningún elemento.

**Jerarquía 1:** Corresponde aquellos recursos turísticos que se pueden considerar como un patrimonio, sin tener la capacidad de atracción de un mercado o demanda turística bien definida

**Jerarquía 2:** Recursos turísticos que motivan a un mercado turístico local o nacional

**Jerarquía 3:** Son aquellos recursos turísticos que por sí solos o en conjunto con otros atractivos, son capaces de atraer a un flujo turístico nacional.

**Jerarquía 4:** Son aquellos recursos turísticos que por si solos son capaces de motivar a un gran flujo turístico de carácter internacional, en definitiva los atractivos más destacado.

### **1.5.2 Evaluación del Sistema de Jerarquización de los Recursos**

Este sistema presenta varias insuficiencias, debido principalmente a que no se ha adaptado a las necesidades del turismo actual, siendo considerados para muchos una técnica ya obsoleta. Dicho sistema puede ser mejorado llevando a cabo un estudio de cual es la realidad que viven hoy en día los atractivos turísticos. Sería conveniente reestablecer los niveles de jerarquización y que exista la posibilidad de adaptarlos a los distintos tipos de turismo.

## **2.- MATERIAL Y MÉTODO**

### **2.1 Objetivos**

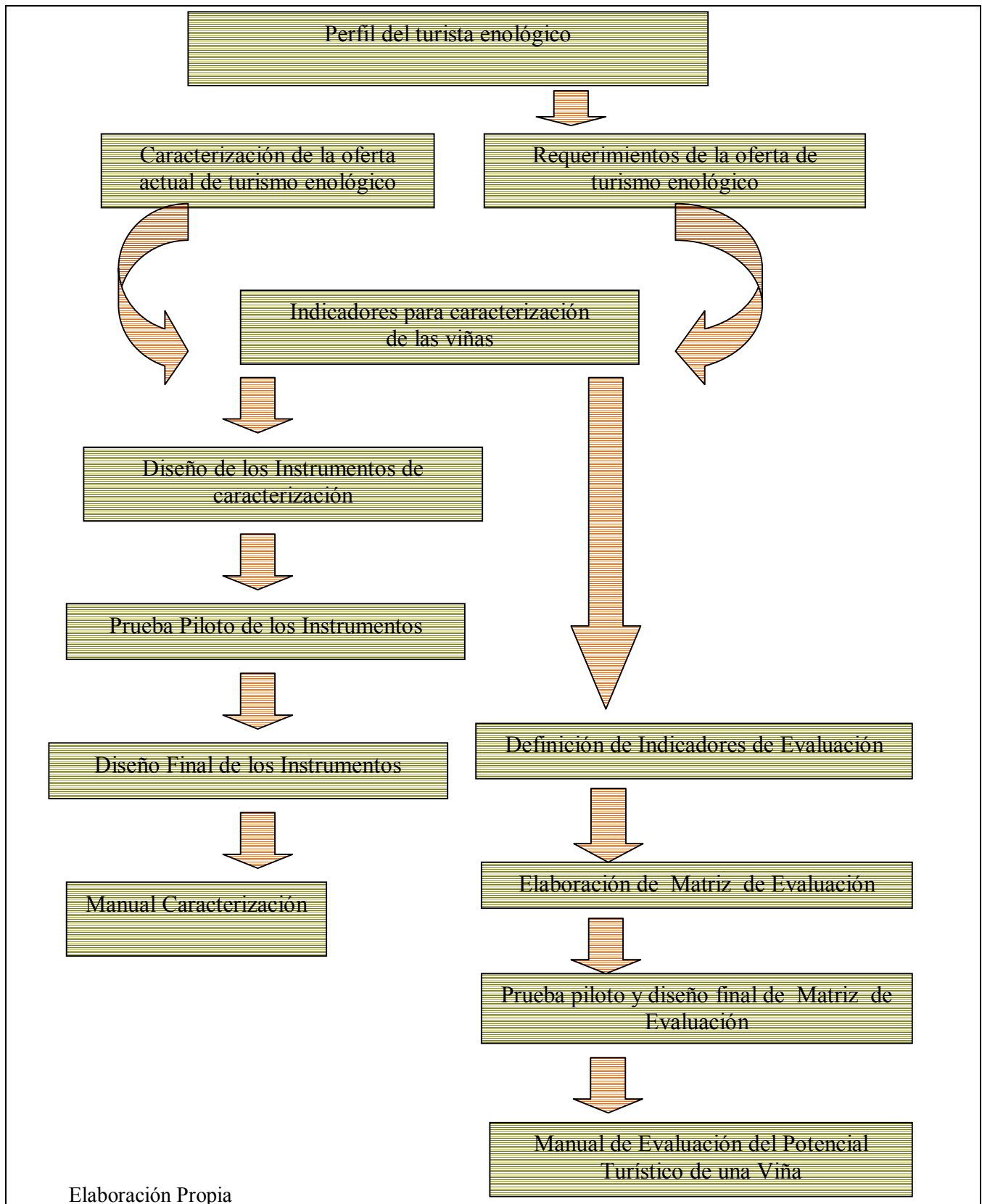
#### **2.1.1 Objetivo General**

1. Desarrollo de una metodología para evaluar el potencial turístico de viñas, que permita establecer los lineamientos para la explotación turística de este tipo de actividad agropecuaria.

#### **2.1.2 Objetivos Específicos:**

1. Generar información acerca de los conceptos relevantes en el ámbito del turismo enológico.
2. Diseño de instrumentos de caracterización turística.
3. Creación de un manual guía para la caracterización turística de las viñas.
4. Selección de una serie de indicadores de evaluación.
5. Crear una matriz de evaluación del potencial turístico de una viña.
6. Elaboración de un manual para la evaluación de potencial turístico de una viña.

## 2.2 Esquema del Proceso Metodológico



Elaboración Propia



## **2.3 Instrumentos de Investigación**

### **2.3.1 Instrumento utilizado para la recolección de información**

- Ficha de caracterización de una viña

2.3.1.1. Se aplicó este instrumento con el fin de identificar y caracterizar los recursos existentes en las viñas.

### **2.3.2 Instrumento utilizado para procesar los antecedentes obtenidos**

- Matriz de evaluación del potencial turístico de una viña.

2.3.2.1 Matriz de Evaluación: se diseñó con el fin de evaluar cualitativamente el potencial turístico de un predio vitivinícola

## **2.4 Aplicación de los Instrumentos**

### **2.4.1 Periodo de Aplicación del Instrumento**

Se aplicó los días 26 y 27 de mayo del año 2006

### **2.4.2 Lugar de la aplicación del instrumento**

- Ruta del vino de Coelemu:
  - Viña N° 1, José Nicanor Neira, sector Pinihue- Altos de Guarilhue
  - Viña N° 2 Vinos Don Manolo, Sector Caravanchel, Coelemu
  - Viña N° 3, Licores Don Yaco, sector Caravanchel, Coelemu.

## **2.5 Universo y Muestra**

El universo considerado para este estudio correspondió a los predios que se dedican a la producción vitivinícola en el Valle de Guarilhue Comuna de Coelemu.

La selección del área de la muestra para la aplicación del instrumento fue por conveniencia económica y de disponibilidad de tiempo y la elección de las viñas dentro del valle fue aleatorio, por lo tanto no se utilizaron criterios para la elección de ésta.

Las 3 viñas visitadas se encuentran localizadas en el valle de Guarilhue, comuna de Coelemu, Octava región de Chile.

Viña N° 1, Perteneciente al Sr. José Nicanor Neira

Viña N° 2 Perteneciente al Sr. Manuel Ulloa.

Viña N° 3 Perteneciente al Sr. Santiago Yaco

## **2.6 Área de Estudio**

### **2.6.1 Valle de Guarilhue**

Se encuentra ubicado a 13 Km. al sur-este de la ciudad de Coelemu, específicamente a los 36°31'59.76'' latitud sur y a los 72°42'59.87'' longitud oeste.

El Valle de Guarilhue abarca los sectores de Santa Gertrudis, Miraflores, Buena Vista, Canta Rana, Chorrillos, Quinta Alegre, Carabanchel, Las Raíces, Larqui, Armenia, Centinela, Guarilhue Bajo, El Roble, San Carlos, Los Olivos, Leoneras, Guarilhue Centro, Camarico, Campo Lindo, Santa Elena, San. Antonio, Guarilhue Alto, Casas Quemadas, El Calabozo, San Isidro, Vista Hermosa, San Vicente, Los Castaños, Checura, Pinihue, Huaro, Conuco, Los Lingues y El Refugio.

Se define esta zona como una de las más impresionantes de la Cordillera costera, única en su paisaje por la presencia de viñedos de vieja tradición con incipiente incorporación de cepajes nuevos (viñas finas de riego) fuertes quebradas y cultivos en terraza definiendo fuerte disección del macizo, un clima apropiado. El hábitat, compuesto de casas, bodegas, lagares, galpones, etc. que se ocultan en el fondo de estas quebradas que definen caminos vecinales y público que hacen de este lugar un centro de relaciones sociales de las más importantes de la Comuna.

Dentro de las principales actividades económicas de la zona se destaca la agricultura, específicamente referida a la producción vitivinícola, ésta se caracteriza por ser una zona productora de vinos de gran calidad. Sus viñas de secano entregan uvas que se transforman en "mostos" muy apetecidos por los habitantes de la región y por las personas que visitan la comuna.

La fabricación de vinos de Guarilhue se dirige al Gran Concepción en un 50.08%, desagregando en: Vino 2.0%, Garrafa 95.9% y Botella 2.07%. Finalmente la vid de Guarilhue se destina en 31.0% al Gran

Concepción, distribuido en: Vino 97.3%, Uva 0.6% y Viñas 0.4%. Actualmente hay alrededor de 20 viñateros en el sector de Guarilhue alto.

En la actualidad una de las principales motivaciones que el turista encuentra para visitar Coelemu son las actividades vinculadas a la producción vitivinícola, ya que la Comuna, cuenta con productos característicos conocidos a nivel nacional por su calidad y bajos precios, además se pueden encontrar otros productos agrícolas y artesanales como mermeladas, tortillas, la artesanía en paja, mimbre y pita, y los cultivos de flores característicos de la zona.

## 2.6.2 Ruta del Vino de Guarilhue

Esta ruta se encuentra en la comuna de Coelemu, distante 13 Km. de la capital comunal, en el sector denominado Guarilhue, se caracteriza por ser una zona productora de vinos. El sector reúne a diversos villorrios donde su gente aún conserva sus tradiciones, historia y patrimonio cultural campesino ligado fundamentalmente a la actividad vitivinícola.



Gráfico N° 1: Ruta del Vino del Valle de Guarilhue, Comuna Coelemu

A continuación se presenta una síntesis de las fichas de caracterización de las viñas utilizadas como muestra para nuestra investigación.

**Predio N°1** perteneciente al Sr. José Nicanor Neira, la viña se encuentra ubicada en el sector de Pinihue en altos de Guarilhue, comuna de Coelemu VIII región Chile. El predio perteneciente a Don Nicanor es cultivado con vides, donde destacan las cepas de tipo Moscatel de Alejandría, País y Merlot, es con estas cepas que se producen vinos de crianza o también denominado “pipeño”.

Dentro del sistema de producción utilizado por Don Nicanor encontramos el artesanal (barricas de madera) y el industrializado (barricas de acero inoxidable). En la zona se destaca el sistema de conducción denominado Gobelet o Cabeza, pero dentro del predio de Don Nicanor además podemos observar el sistema de Espaldera, utilizado para la cepa Merlot.

En cuanto a la flora y fauna que se puede observar en el predio de Don Nicanor se encuentra principalmente flora exótica (Eucaliptos y Pinos), además de una cierta variedad de árboles frutales; en tanto a la fauna predominan las perdices, los caballos y el ganado en general.

Las viñas se caracterizan por encontrarse en cerros con pendientes abruptas.

La viña de don Nicanor dentro del equipamiento cuenta con una bodega de guarda la cual no posee ningún estilo arquitectónico particular, se encuentra en proceso de construcción la casa patronal y una sala de cata las que no cuentan con un estilo arquitectónico no definido.

El predio cuenta con luz eléctrica, agua potable, alcantarillado y baños

**Predio N°2** perteneciente al Sr. Manuel Ulloa, el predio se encuentra ubicado en el sector de Caravanchel, en la comuna de Coelemu, VIII región. El predio se encuentra cultivado en su mayoría por vid donde destaca la cepa país y moscatel de Alejandría; además de la vid Don Manuel cultiva hortalizas y árboles frutales.

El predio de Don Manuel utiliza un sistema de producción artesanal y dentro del sistema de conducción este predio se destaca por poseer el sistema denominado Gobelet o Cabeza.

Al igual que el predio anterior éste se caracteriza por producir vinos de crianza o los denominados “pipeños”, poseyendo un volumen de producción bastante bajo.

Dentro de la flora y la fauna que se puede observar en el predio destacan la flora exótica (pino y eucaliptos) y en cuanto a la fauna se pueden observar perises.

El predio cuenta con una bodega de guarda sin un estilo arquitectónico en particular, el predio cuenta con construcciones de adobe como la casa patronal.

La viña cuenta con agua potable, alcantarillado, tendido eléctrico y baños

**Predio N°3** Predio perteneciente a Don Santiago Yaco, se encuentra ubicado en el sector de Caravanchel en la comuna de Coelemu, VIII región. El predio se encuentra cultivado en su mayoría por vides, además se puede observar la presencia de animales domésticos.

El sistema de producción utilizado por Don Santiago es el artesanal y dentro del sistema de conducción de la vid este es el denominado Gobelet o Cabeza.

Don Santiago se especializa en la producción de licores artesanales, el predio es solamente para producción vitivinícola.

El predio de Don Santiago se caracteriza por poseer flora exótica (pino y eucalipto), además de encino y en relación a la fauna se pueden observar perdices y animales domésticos. Además el predio se caracteriza por poseer el cultivo en cerros con pendientes abruptas.

La viña cuenta con una bodega de guarda en no muy buenas condiciones, se encuentra en construcción una sala de cata y una casa patronal. Además encontramos con agua potable, luz eléctrica, alcantarillado y baños el cual pertenece a la casa particular.

## **3 RESULTADOS**

### **3.1 Caracterización Turística de las Viñas**

#### **3.1.1 Ámbitos de Caracterización Turística**

Para generar el instrumento de caracterización se precedió a establecer indicadores que permitieran caracterizar predios vitivinícolas. Estos indicadores se definieron en base a las características propias del turismo enológico, considerando aspectos claves para el desarrollo de la actividad tales como; identificación de recursos turísticos, accesibilidad, infraestructura, recurso humano disponible y el entorno donde está inmerso el predio. Reflexionando al respecto se creó el instrumento para caracterizar un predio vitivinícola el cual fue dividido en 6 ámbitos fundamentales; (Ver Anexo N° 1)

- Antecedentes Generales del Predio
- Atributos del Viñedo
- Recursos Turísticos del Viñedo
- Recursos Humanos de la Viña
- Infraestructura de la Viña y Equipamiento Turístico
- Entorno del Predio Vitivinícola

#### **3.1.2 Guía de Manejo del Instrumento de Caracterización**

El presente manual esta dirigido a profesionales del rubro turístico, ilustra sobre la correcta aplicación del instrumento diseñado para evaluar la potencialidad turística de un predio vitivinícola. Es una instrucción práctica básica que indica la información que ha de obtener, señala como y donde conseguirla; y aclara cual es su utilidad. Conduce a recopilar apropiadamente los antecedentes requeridos.

El manual esta dividido en 6 ámbitos, cada uno de ellos solicita datos que deben ser captados por el experto que aplique el instrumento. Esta información exige ser recopilada en terreno ya que requiere de la observación directa por parte del profesional, que constate la existencia del recurso. Debe aplicarse en el contexto de una conversación, los antecedentes se recogen sutilmente para posteriormente ser procesados.

### Primer Ámbito: Antecedentes Generales del Predio<sup>1</sup>

Los antecedentes generales proporcionan información básica con respecto al predio que está siendo sujeto de caracterización y evaluación. Se debe obtener:

#### **Ubicación del Predio:**

- a) **Nombre Propietario:** Se requiere conocer el o los nombres y apellidos del o los propietarios, o bien de ser el caso identificar la o las empresas propietarias, esto permite identificar a los responsables del predio, nos indica a quien debemos dirigirnos, establece a nuestros clientes.
- b) **Localización del Predio:** Se debe especificar la dirección exacta donde se localiza el predio vitivinícola, establece su ubicación. Debe indicar el sector al que corresponde, la ruta a seguir, número de kilómetros desde el centro urbano más próximo y el tiempo estimado que se requiere para desplazarse a él.
- c) **Región:** Responde al nombre de la región en que se sitúa el predio, permite ubicar geográficamente la zona a evaluar, además de ser un referente político administrativo.
- d) **Comuna:** Revela el nombre de la comuna en que se sitúa el predio. Especifica y concentra el área de estudio.
- e) **Mapa:** Debe ser lo más representativo del sector a evaluar, idealmente debe estar expresado en una escala de 1:50.000, carta que se obtiene en el Instituto Geográfico Militar. El valor en versión digital es de \$50.000 aproximadamente. (Fuente IGM).

**Fotografía Predio:** Tamaño mínimo de 10 x 10 cm., debe representar la esencia del predio quedando manifestada en la leyenda que corresponde incluir, retratando así el estado actual. Posibilita contar con una imagen gráfica del predio. Se recomienda anexar varias fotos.

**Descripción General del Predio:** Requiere hacer una caracterización general de lo que se observa y capta del predio. Debe incluir las dimensiones del terreno, identificar la infraestructura disponible para uso turístico, idealmente confeccionar un croquis de la viña.

**¿Cuál es la idea de proyecto de turismo enológico de los propietarios?:** La respuesta a la interrogante debe identificar claramente lo que los propietarios pretenden desarrollar, permite tener nociones claras de cómo orientar al dueño. Sin que ello represente exactamente la propuesta del consultor.

---

<sup>1</sup> La información referente al primer ámbito debe ser obtenida en conversación con el responsable del predio.

### Segundo Ámbito: Atributos del Viñedo<sup>2</sup>

Los atributos del viñedo corresponden a las cualidades agrarias de la viña y las características enológicas del producto vino que han sido consideradas relevantes para determinar potencialidad turística. Se demanda conocer:

**Sistema de Producción:** Indica como es llevado a cabo el proceso de fabricación del vino.

- *Artisanal:* Corresponde a la obtención “casera” del vino, donde hay escasa intervención de maquinas industriales.
- *Industrializada:* Corresponde a la elaboración industrializada del vino, haciendo uso mayoritario de tecnología avanzada.

**Sistema de Conducción:** Se definen como la forma o disposición que se da a las diferentes partes de la planta de acuerdo a diversos tipos de estructuras de sostén que condicionan la altura del tronco, la dirección de los brazos, los elementos de poda y la exposición del follaje a la luz solar. Existen distintos métodos de conducción:

- a) *Sistema en Cabeza o Gobelet:* Sistema más antiguo de conducción es armonioso a la vista, pero no es adecuado para producir vinos de alta calidad. Se diferencian dos tipos de conducción en cabeza, dependiendo de la altura de formación de la planta, (cepa alta y cepa baja), los que están estrechamente ligados al vigor del viñedo y a áreas geográficas de secano muy determinadas. Las plantas se distribuyen generalmente entre 1 x 1 ó 1,5 x 1,5 m y se mantiene año a año entre cuatro a ocho pitones (porción de sarmiento, porción de tallo joven de la vid).



Figura N° 1 Sistema Gobelet

---

<sup>2</sup> La información referente al segundo ámbito debe ser captada en la conversación con el responsable del predio, y en lo posible recorriendo el predio y aprovechando para recoger fotografías de cada uno de los aspectos estudiados.



- b) *Sistema en Parrón o Parronal*: Sistema más común para la producción de uva de mesa aun cuando también es utilizado para la producción de uva pisquera y uva para vino. En esta modalidad, la planta es conducida a través de un enrejado horizontal. Esta, disposición es poco adecuada para la producción de vinos finos. Las distancias de plantación son anchas (4 x 4 m ó 3,5 x 3,5 m) con una densidad de plantación de 625 a 1.632 plantas/há, dependiendo de las distancias entre rodrigones o postes centrales, y del hecho de usar una o dos plantas en cada uno de ellos.



Figura N° 2 Sistema Patronal

- c) *Sistema en Espaldera*: Existen distintos tipos de sistemas de espaldera.
- c.1 *Espaldera Simple*: Este es uno de los sistemas mas simples de lograr y de manejar una vez que el viñedo esta establecido. Consiste en plantar las plantas sobre la hilera a una distancia variable entre 1 y 2 metros dependiendo de la fertilidad del suelo y el vigor de la variedad. Una vez plantadas se forma un tronco simple hasta una altura entre 0.5 y 0.8 metros desde donde se formaran uno o dos brazos (unilateral o bilateral).



Figura N° 3 Sistema de Espaldera Simple

- c.2 *Espaldera Simple con Cordón Bilateral*: Desde estos brazos se desarrollarán centros productivos llamados Pitones, que se podan cada año a una o dos yemas de longitud. Estas yemas al brotar dan origen a sarmientos que son conducidos en forma vertical hacia arriba

con ayuda de alambres de sujeción. De esta forma los racimos que crecen en el primer tercio del sarmiento quedan expuestos a la luz y son más fáciles de cosechar y de proteger contra algunas enfermedades de la planta. Estos sistemas tienen la ventaja de poseer una gran superficie de hojas expuesta a la luz, permitiendo además el empleo de maquinaria automatizada para la cosecha y poda, lo que se traduce en costos de operación inferiores.

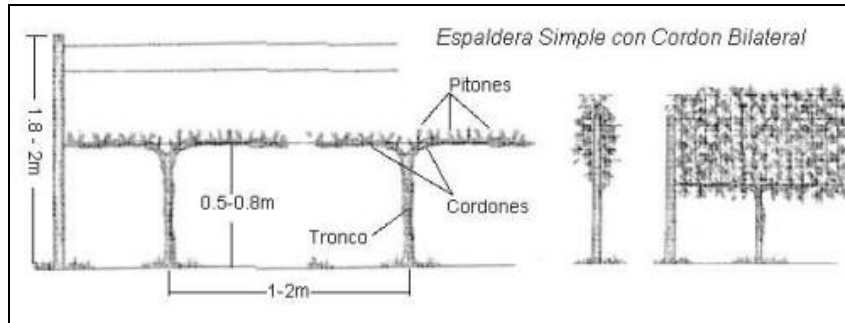


Figura N° 4 Sistema de Espaldera Simple con Cordón Bilateral

c.3 Espaldera de Follaje Dividido: Este tipo de sistemas tiene un fundamento similar al que tiene el sistema de espaldera simple, suele usarse en condiciones de alto vigor, tanto por una fertilidad excesiva del suelo o por una adaptación muy favorable de la variedad al clima donde se está desarrollando.

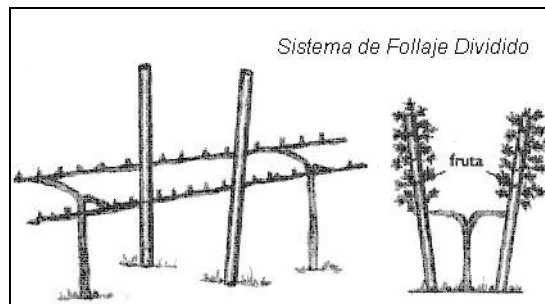


Figura N° 5 Sistema de Espaldera de Follaje Dividido

**Tipo de Vino Elaborado:** Señala que vino es producido de acuerdo a las prácticas de elaboración.

- Vino Blanco: Es el procedente de mostos de uva blanca, o de uva tinta con pulpa no coloreada, habiéndose evitado en este caso la difusión en los mostos de la materia colorante contenido en los hollejos.
- Vino Tinto: Es el procedente de mostos obtenidos de uvas tintas con el adecuado proceso de elaboración para conseguir la difusión de la materia colorante contenida en el hollejo. Se llaman vinos “tintos de doble pasta” de alta riqueza en materias colorantes y extracto los procedentes de

variedades de uvas de hollejo muy tinto o de uvas de pulpa tinta en los que se consigue la difusión en el vino de la mayor parte del color de los hollejos propios o añadidos y de la pulpa.

- Vinos Rosados: Son los procedentes de uvas tintas o de mezcla de uvas tintas y blancas cuyos mostos han fermentado sin los orujos, alcanzando su coloración característica.
- Vinos Claretos: Son los procedentes de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y blancas o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

**Marca del Vino:** Identifica el nombre o los nombres que la empresa posee para el vino y se distingue en función de su posicionamiento en el mercado ya sea a nivel nacional o internacional.

**Volumen de Producción del Vino:** Especifica la cantidad total de vino producido, según el tipo.

**Tradición del Vino:** Vino que ha heredado valores, creencias y costumbre de vinos de generaciones anteriores.

**Plagas o Enfermedades:** Advierte las enfermedades a las cuales ha estado sujeto la vid en el predio comúnmente.

**Otras Actividades Productivas:** Manifiesta otras actividades que se desarrollan en el predio.

### Tercer Ámbito: Recursos Turísticos del Viñedo<sup>3</sup>

Corresponden a todos los recursos tanto naturales como culturales presentes en el predio, son considerados relevantes para determinar potencialidad. Son la base sobre la que se desarrolla la actividad turística: naturaleza, cultura, historia, etc. Se solicita saber:

#### **Recursos Turísticos Naturales:**

Son todos aquellos elementos de la naturaleza que están disponibles para beneficio del hombre, y por lo cuál son considerados valiosos. Recursos que no puede dejarse a una utilización incontrolada sin correr el riesgo de su degradación, incluso de su destrucción. Son todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. (OMT, 1978)

---

<sup>3</sup> La información referente al tercer ámbito debe ser captada en la conversación con el responsable del predio.

- **Flora y Fauna:** Refleja la singularidad de plantas y de especies animales que habitan en el área de estudio, en especial aquellas que son endémicas y que pueden ser motivo de atracción turística.
- **Hidrografía:** Estudia las aguas de la superficie terrestre, es decir, los elementos líquidos. Se relaciona con la disponibilidad de recursos con que cuenta el predio incluye ríos, lagos, esteros, arroyos, etc.; su existencia permite desarrollar ahí determinadas actividades turísticas.
  - Arroyos: Río secundario que desagua en otro principal.
  - Esteros: Canal angosto por donde ingresan y salen las mareas a un río.
  - Lago: Masa de agua, normalmente dulce, acumulada en depresiones de terreno.
  - Laguna: Pequeña masa de agua depositada en hondonadas del terreno.
  - Río: Corriente de agua continua y más o menos caudalosa que desemboca en otra, o en el mar.
- **Características del Relieve:** Corresponde a las características topográficas de la propiedad. Describe la realidad física del territorio; la altura, la pendiente y orientación del sitio, define las actividades posibles de ejecutar en él.
- **Manejo de Basura:** Se refiere a detallar lo que ocurre con los residuos y la manipulación de estos.
- **Limpieza del Sector:** Manifiesta la apariencia general del predio.

### **Recursos Culturales**

- **Bodega de Guarda:** Instalación donde se elabora el vino y donde este madura y envejece.
- **Arquitectura Tradicional:** Otorga información con respecto al diseño arquitectónico de la infraestructura indicando singularidades de está. Debe hacerse una pequeña reseña que indique la data de la construcción y señale el estilo arquitectónico.
- **Historia:** Se refiere a la historia del predio y de la familia o de las familias propietarias, en ella se contemplan la evolución que ha sufrido a través del tiempo.

### Cuarto Ámbito: Recursos Humanos de la Viña<sup>4</sup>

Pretenden identificar las capacidades del saber de las personas que trabajan en el predio. Se requiere conocer:

- **Nivel Formativo:** Indica su nivel de estudios, identificado sus capacidades del saber.
  - a) Educación Básica: Comprende desde primero a octavo año básico.
  - b) Educación Media: Abarca desde octavo básico a cuarto año medio.

---

<sup>4</sup> La información referente al cuarto ámbito debe ser captada en la conversación con el responsable del predio y las personas que trabajan en ella.

- c) Educación Superior: Implica estudios técnicos o universitarios. Particularmente si los estudios que posee están relacionados o son del rubro.
- **Manejo de Idiomas:** Alude a la cantidad de idiomas que practica diferente al castellano y al manejo de este o estos al hablarlo.
  - a) Nivel Básico
  - b) Nivel Intermedio
  - c) Nivel Avanzado

#### Quinto Ámbito: Infraestructura de la Viña y Equipamiento Turístico<sup>5</sup>

Corresponden a aquellos servicios que satisfacen las necesidades básicas de los turistas y permiten el disfrute de los recursos. Incluye las comunicaciones, energía, agua potable, alcantarillado, recolección de basura y salud.

**Servicios Básicos:** Corresponden a los servicios primordiales para la adecuada recepción del visitante.

- **Agua Potable:** Debe observarse si existe dotación de agua potable y componentes construidos e instalados que puedan captar, conducir, tratar, almacenar y distribuir agua a los clientes.
- **Luz Eléctrica:** Comprobar si se cuenta con alguna clase de energía eléctrica y de que tipo.
- **Alcantarillado:** Acreditar la existencia de prestación de servicios públicos de alcantarillado; incluyendo el saneamiento, entendiendo como tal la conducción, tratamiento, alejamiento y descarga de las aguas residuales.
- **Baños:** Certificar la existencia de servicios higiénicos aptos para acoger visitantes, su estado de conservación sistema de evacuación e higiene.

**Servicios Complementarios:** Corresponden a los servicios que añaden valor al producto central.

- **Sala de Cata:** En este espacio se procede al análisis del vino a través de los sentidos de la vista, olfato y gusto para apreciar sus cualidades. La sala de cata debe poseer las siguientes condiciones:
  - Evitar un nivel alto de ruidos de fondo para que el catador se concentre.
  - Temperatura ambiente, cercana a los 20 °C. No debe bajar de 18 °C ni superar los 22 °C.
  - Buena luminosidad, son adecuadas las velas, lámparas de filamento y halógenas. No sirven las fluorescentes, la luz natural es lo ideal.

---

<sup>5</sup> La información referente al quinto ámbito debe ser captada en la conversación con el responsable del predio y también debe ser observada directamente por el consultor.

- Humedad relativa del aire debe estar entre el 60% y 70%.
- Las paredes deben ser lisas.
- El color dominante en la sala de cata tiene influencia sobre nuestras percepciones y pueden influir en el resultado final. Hay colores que potencian ciertas características de los vinos.
  - ◆ Rojo. Potencia los sabores azucarados. Beneficia a los tintos muy tánicos y perjudica al tinto elaborado con garnacha.
  - ◆ Verde. Da mayor impresión de acidez. Beneficia a los vinos blancos, menos a los que tienen mayor grado alcohólico, que salen perjudicados.
  - ◆ Azul. Estimula la percepción de sabores amargos. Salen beneficiados los vinos rosados y los dulces y, por contra, perjudica a los cavas y los tintos.
  - ◆ Amarillo. Estimula lo salado. En general, beneficia a los vinos blancos y perjudica a los tintos.
  - ◆ Blanco. Es el color neutro. No provoca influencia.
- **Sala de Venta:** Es el lugar destinado para la transacción comercial del producto. Indica que ornamentación, los artículos que se comercializan, mobiliario, etc.
- **Sala de Eventos:** Sitio destinado a desarrollar acontecimientos, indicar su luminosidad, accesibilidad, tamaño, capacidad, equipos, actos que se realizan, etc.

#### Sexto Ámbito: Entorno del Predio Vitivinícola<sup>6</sup>

Para el desarrollo del turismo enológico un ambiente sano, limpio y conservado, un paisaje lo más natural posible, sin contaminación es la materia básica. Dentro de este concepto se pide obtener los siguientes datos de:

- **Accesibilidad:** Establecer las condiciones de acceso, paso o entrada al predio vitivinícola.
  - a) **Tipo de Carretera:** Indica el lugar de tránsito por el cual se accede a la viña. Esta puede ser:
    - a.1 Pavimento: Capa constituida por materiales rocosos, hormigón y las mezclas asfálticas que se colocan sobre el terreno natural o nivelado, para aumentar su resistencia y servir para la circulación de personas o vehículos.
    - a.2 Asfalto: Sustancia de color negro que se utiliza mezclado con arena o gravilla para pavimentar caminos.

---

<sup>6</sup> La información referente al sexto ámbito debe ser captada en la conversación con el responsable del predio y del diálogo con informantes claves de la comunidad local, además de la consulta a fuentes bibliográficas y con organismos pertinentes etc.

a.3 Ripio: Fragmentos de ladrillos, piedras y otros materiales de obra de albañilería desechados o quebrados, que se utiliza para caminos.

a.4 Tierra

- b) **Hábitat:** Es el espacio que reúne las condiciones adecuadas para una población o especie.
- b.1 **Medio Ambiente:** Todo aquello que nos rodea: flora, fauna, objetos inanimados (montañas, ríos, lagos, mar), clima, obras hechas por el ser humano, las comunidades, etc. Se demanda una caracterización del entorno considerando esos aspectos.
- c) **Paisaje:** Entorno en el cual una viña opera, aspectos que incluyen el relieve, la vegetación. Se requiere detallar el medio en que esta inmerso el predio.
- d) **Clima:** Esta sección proporciona información respecto a las condiciones climáticas a las que queda expuesto el visitante. se sugiere indicar tipo de clima, temperatura. Se pide establecer las temperaturas promedios máximas y mínimas para cada estación del año; pluviosidad se solicita establecer el promedio máxima y mínima para cada estación del año.
- e) **Tradiciones Campesinas:** Hábitos, costumbres, aspectos culturales transmitidos de generación en generación. Tradiciones y hábitos son seductores recursos para atraer visitantes. Todas aquellas manifestaciones de la cultura popular rural conforman un atractivo importante para atraer visitantes a una región.
- e.1 Eventos:** Indica los acontecimientos relevantes desarrollados en la comuna o zona donde se encuentra ubicado el viñedo. Ejemplos; festivales de teatro, cine, danza, música - festivales religiosos, peregrinaciones - acontecimientos especiales, identificando fecha, lugar de ejecución y principalmente características y potencial turístico.
- e.2 Gastronomía:** Establece la relación entre cultura y alimento. Proporciona antecedentes de atributos gastronómicos singulares que caracterizan la zona.

### 3.2 Metodología de Aplicación de la Ficha de Caracterización

El evaluador al momento de desempeñar su labor debe portar copias del instrumento, una base rígida que le sirva de apoyo para tomar notas, idealmente contar con una grabadora, lápiz, maquina fotográfica y vestimenta adecuada principalmente zapatos de terreno.

### 3.3 Evaluación del Potencial Turístico de las Viñas

A partir de los ámbitos considerados en la caracterización se procedió a hacer una selección de los elementos más relevantes que deben ser considerados al momento de evaluar potencialidad turística. Para este

proceso se tomó en consideración la demanda turística, la visión de los empresarios del rubro vitivinícola y el criterio del equipo evaluador en base a los cuales se determinaron los siguientes indicadores prioritarios:

### **3.3.1 Ámbito Atributos del Viñedo**

Se seleccionaron los siguientes indicadores:

- Sistema de Producción: estableciendo como variables si este proceso era llevado a cabo artesanalmente o de forma industrializada.
- Sistema de Conducción: la variable considerada fue la cantidad y homogeneidad de sistemas de manejo que utiliza la viña.
- Producción Vitivinícola: en este aspecto se incluyen la calidad del vino, tomando en cuenta la marca del vino y el volumen de producción.
- Otras Actividades Productivas: esta variable tiene relación con otras actividades consideradas compatibles con la vitivinicultura, tomando como referente la cantidad de actividades productivas anexas que desarrolla el predio, su potencial interés turístico.

### **3.3.2 Ámbito Recursos Turísticos del Viñedo**

Este ámbito toma como referentes tanto los recursos naturales como los culturales. Para el caso de los recursos naturales incluye:

- Ambiente: donde se evalúa la armonía visual existente y el manejo de basuras en el predio.
- Paisaje: se tomó en cuenta para este aspecto la flora, la fauna y la hidrografía existente.

Para el caso de los recursos culturales se toma como referente a:

- Bodega de Guarda: aquí se consideró la calidad de la bodega de guarda que incluye el diseño arquitectónico de la bodega, su higiene, su orden y la presentación general.
- Arquitectura Tradicional: este indicador evalúa las edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola, tales como la casa patronal, bodega, entre otras. considerando su diseño arquitectónico y los materiales y estado de conservación.
- Historia Familiar: Aquí se evalúan acontecimientos relevantes de la familia productora, como así también considera la tradición en el ejercicio de la actividad vitivinícola.



### **3.3.3 Ámbito Recursos Humanos de la Viña**

Este ámbito evalúa al propietario y a su personal en dos aspectos:

- Nivel Educacional: referido al nivel formativo y al manejo de idiomas.
- Experiencia: toma como referente la antigüedad del trabajo desarrollado en la viña, los conocimientos propios de la explotación y conocimientos generales del área.

### **3.3.4 Ámbito Infraestructura de la Viña y Equipamiento Turístico**

Este ámbito incluye el servicio que es capaz de prestar el predio vitivinícola en dos puntos básicos:

- Servicios Básicos: involucran la existencia o no de agua potable, luz eléctrica, alcantarillados y baños públicos.
- Servicios para Visita: involucran la existencia de sala de venta, sala de eventos, sala de cata, entre otros.

### **3.3.5 Ámbito Entorno del Predio Vitivinícola**

Este ámbito considera los alrededores de la viña:

- Accesibilidad: cuyo referente principal es la conectividad, las vías de acceso y el estado de los caminos que permiten acceder a la viña.
- Hábitat: califica el medio ambiente del predio tomando en cuenta, el paisaje la gestión ambiental y el manejo de los residuos en el entorno.
- Manifestaciones Culturales: aquí se evalúa las tradiciones campesinas, las festividades de la zona y la singularidad de la gastronomía regional.

### 3.4 Matriz de Evaluación

Una vez establecidos los indicadores y las variables se generó una matriz de evaluación que se estructuró otorgando la importancia relativa a estos indicadores y luego se estableció el porcentaje final de valoración de los ámbitos (Ver Cuadro N° 1).

Esta ponderación se creó considerando la relevancia de cada indicador en función de la potencialidad turística.

**Cuadro N° 1: Matriz de Ponderación de Indicadores**

Indicadores	%	Ponderación
Atributos del Viñedo		20%
Sistema de Producción	30%	
Sistemas de Conducción	20%	
Producción Vinícola	40%	
Otras Actividades Productivas	10%	
		100%
Recursos Turísticos Viñedo		25%
Ambiente	15%	
Paisaje	25%	
Bodega de Guarda	20%	
Arquitectura Tradicional	25%	
Historia Familiar	15%	
Recursos Humanos de la Viña		15%
Nivel educacional Propietario	25%	
Experiencia Propietario	30%	
Nivel educacional Personal	20%	
Experiencia Personal	25%	
		100%
Infraestructura Viña y Equipamiento Turístico		15%
Servicios Básicos	45%	
Servicios para Visitas	55%	
		100%
Entorno del Predio		25%
Accesibilidad	30%	
Hábitat	30%	
Manifestaciones Culturales	40%	
		100%
		100%

Elaboración Propia.

Posteriormente cada variable con su respectivo porcentaje es aplicado sobre una escala de puntuación que identifica 4 criterios de evaluación, que indican el grado de presencia del recurso ejemplificado a continuación.

### 3.5 Matriz de Evaluación Práctica de 3 Predios Vitivinícolas

Construido el instrumento de caracterización con la matriz de evaluación y desarrollados los criterios con la escala de evaluación, se procedió a corroborar la efectividad del uso de esta metodología. Con tal finalidad se desarrolló una experiencia práctica en tres viñas.

A continuación se expresan los rangos definidos y los resultados obtenidos por cada viña en la matriz de evaluación obtenida.

**Cuadro N° 2: Rangos Escalas de Evaluación**

Escala Ámbito 1		Rangos
0	Inexistencia	0 - 0,15
1	Escasa Presencia	0,16 - 0,30
2	Regular Presencia	0,31 - 0,45
3	Alta Presencia	0,46 - 0,6

Escala Ámbito 3 - 4		Rangos
0	Inexistencia	0 - 0,11
1	Escasa Presencia	0,12 - 0,22
2	Regular Presencia	0,23 - 0,33
3	Alta Presencia	0,34 - 0,45

Escala Ámbito 2 - 5		Rangos
0	Inexistencia	0 - 0,19
1	Escasa Presencia	0,2 - 0,39
2	Regular Presencia	0,4 - 0,59
3	Alta Presencia	0,6 - 0,75

Escala Evaluación Final		Rangos
0	Inexistencia	0 - 0,75
1	Escasa Presencia	0,76 - 1,5
2	Regular Presencia	1,6 - 2,25
3	Alta Presencia	2,26 - 3

Elaboración Propia.

**Cuadro N° 3: Matriz de Puntuación Viñas**

Indicadores	Neira	%	Ulloa	%	Yaco	%	Puntaje Máx.	Neira	Ulloa	Yaco
<b>Atributos Viñedo</b>		0,3		0,2		0,2	0,60	0,5	0,46	0,4
Sistema de Producción	2	0,6	3	0,9	3	0,9		0,3	0,27	0,24
Sistemas de Conducción	2	0,4	1	0,2	1	0,2		E Presencia	E Presencia	E Presencia
Producción Vitivinícola	1	0,4	0	0,0	0	0,0				
Otras Actividades Productivas	1	0,1	3	0,3	1	0,1				
		1,5		1,4		1,2				
<b>R. Turísticos Viñedo</b>		0,4		0,2		0,4	0,75	0,53	0,3	0,56
Ambiente	2	0,3	2	0,3	2	0,3		0,4	0,22	0,39
Paisaje	2	0,5	2	0,5	2	0,5		R Presencia	E Presencia	E Presencia
Bodega de Guarda	2	0,4	1	0,2	2	0,4				
Arquitectura Tradicional	0	0,0	0	0,0	1	0,2				
Historia	3	0,4	1	0,1	2	0,3				
		1,6		1,0		1,7				
<b>RR HH Viña</b>		0,40		0,10		0,1	0,45	0,83	0,26	0,36
Nivel educacional	1	0,2	2	0,5	1	0,2		0,33	0,1	0,14
Experiencia Capacidad Acogida	3	0,9	1	0,3	3	0,9		R Presencia	Inexistencia	E Presencia
Nivel educacional	3	0,6		0,0		0,0				
Experiencia Capacidad Acogida	3	0,9		0,0		0,0				
		2,5		0,8		1,1				
<b>Infraestructura Viña</b>		0,3		0,0		0,2	0,45	0,66	0,16	0,5
Servicios Básicos	2	0,9	0	0,0	1	0,4		0,26	0,06	0,22
Servicios Complementarios	2	1,1	1	0,5	2	1,1		R Presencia	Inexistencia	R Presencia
		2,0		0,5		1,5				
<b>Entorno</b>		0,4		0,4		0,4	0,75	0,53	0,60	0,60
Conectividad	3	0,4	3	0,4	3	0,4		0,37	0,45	0,45
Estado	1	0,1	2	0,3	2	0,3		E Presencia	R Presencia	R Presencia

Medio Ambiente	2	0,6	2	0,6	2	0,6	
Tradiciones Campesinas	1	0,4	1	0,4	1	0,4	
	1,6	R Presencia	0,9	E Presencia	1,3	E Presencia	3

Elaboración Propia.

En la matriz se observa el resultado obtenido por cada predio sometido a evaluación. Los números colocados bajo el nombre del propietario indican los puntos que su predio vitivinícola adquirió por cada indicador en función de la escala generada (Ver Cuadro N° 3). Posteriormente cada valor obtenido se multiplico por el porcentaje asignado a cada indicador (Ver Cuadro N° 1), después se sumaron los resultados obtenidos de cada indicador por ámbito. Estableciéndose de este modo la potencialidad turística del viñedo por cada ámbito para finalmente lograr determinar la potencialidad del conjunto de los ámbitos considerados.

Acabados todos los cálculos matemáticos de cada predio se procedió a comparar los resultados y generar las conclusiones y recomendaciones para cada uno de los predios anteriormente evaluados.

### 3.6 Indicadores y Escala de Evaluación

**Cuadro N° 4: Escalas de Evaluación**

Indicador	Variable	Escala			
		0 Inexistencia	1 Escasa Presencia	2 Regular Presencia	3 Alta Presencia
<b>Atributos Viñedo</b>					
Sistema de Producción	Artesanal - Industrializado	No hay elaboración de vino, sólo se origina el fruto.	Existe un proceso de elaboración del vino totalmente industrializado.	Posee un sistema de fabricación industrializado, donde también es posible observar características del método artesanal.	Desarrolla una técnica principalmente artesanal en la producción.
Sistemas de Conducción	Sistemas de Manejo de la Viña	Existencia de varios sistemas de conducción en los cuarteles.	Existe un sistema de conducción en el predio.	Existe más de un sistema de conducción (2 a 3), pero distintos dentro del predio siendo homogéneo en los cuarteles.	Posee varios sistemas de conducción (4 min), pero homogéneo en cada cuartel.
Producción Vinícola	Calidad del vino (marca, tradición, volumen de la producción).	Reconocida sólo en la Comuna.	Prestigiosa sólo en la Región.	Reconocida a nivel Nacional.	Reconocida Internacionalmente.
Otras Actividades Productivas	Existencia de otras producciones agropecuarias.	Actividades no compatibles con el turismo enológico. Ej. Actividad Forestal.	Desarrolla solamente la vitivinicultura.	Desarrolla 2 actividades productivas agropecuarias. Ej. Frutales.	Desarrolla varias actividades productivas compatibles con el turismo enológico. (3min).

<b>R. Turísticos Viñedo</b>		0	1	2	3
Naturales – Culturales		Inexistencia	Escasa Presencia	Regular Presencia	Alta Presencia
Ambiente	Armonía visual existente Manejo de basuras en el predio	Sitio donde se observa basura dispersa, falta de aseo, falta de orden de maquinaria despreocupación por estado de cercas y conservación de infraestructura existente.	Sitio falto de orden, infraestructura existente desgastada por falta de renovación, con eliminación de desechos.	Predio con renovación de infraestructura desgastada, orden relativo posee proceso de eliminación de basura adecuado.	Predio que cuenta con basureros con adecuada proceso de eliminación de basura, limpio, construcciones en excelente estado de conservación. Ordenado con cercas en óptimas condiciones.
Paisaje	Flora - Fauna Hidrografía existente en el predio	Nula existencia de flora y fauna singular sin cursos de agua.	Flora y fauna singular, presencia de recurso hídrico donde no es posible desarrollar actividades.	Predio con flora y fauna nativa con cursos de agua pero que no permite el desarrollo de actividades turísticas en él.	Predio poseedor de flora y fauna nativa singular. Con curso de agua que permite el desarrollo de actividades turísticas.
Bodega de Guarda	Diseño arquitectónico Higiene - Orden Presentación del proceso	No hay infraestructura donde sea posible observar la guarda del vino.	Existe una bodega sin un diseño arquitectónico particular, sin orden, falta de higiene, donde no es posible percatarse del proceso de guarda.	Posee una bodega con un diseño colonial, débil estructuralmente, con orden relativo, higiene regular, el proceso de guarda es visible.	Bodega con estilo colonial, con buen estado de conservación estructural, posee orden lógico, limpio, donde se expone el proceso de guarda.

Arquitectura Tradicional	Presencia de edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola. Diseño arquitectónico - materiales y estado de conservación	Nula presencia de edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola.	Existencia de edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola, en estado de abandono, sin singularidad arquitectónica, en mal estado de conservación no siendo factible su utilización.	Presencia de edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola, en regular estado de conservación factible de ser restaurada para su uso con riqueza arquitectónica.	Predio poseedor de más de 2 edificaciones asociadas a la cultura vitivinícola rico arquitectónicamente construido con materiales de la época en excelente estado de conservación dispuesto para el uso.
Historia	Historia Familiar Tradición Vitivinícola	Familia que nunca había desarrollado la actividad vitivinícola, recién se inserta al negocio. Familia sin historia en la zona.	Familia que cuenta con algunos antecedentes familiares en la vitivinicultura. Familia con presencia en la zona.	Familia con experiencia en la práctica vitivinícola. Familia con historia importante de varias tradiciones.	Familia vitivinícola que ha desarrollado la actividad por generaciones. Familia de gran prestigio y de amplia tradición en la zona y en el país
<b>RR HH Viña</b> Propietario / Personal		0 Inexistencia	1 Escasa Presencia	2 Regular Presencia	3 Alta Presencia
Nivel Educacional Experiencia de Capacidad de Acogida	Nivel de formación Manejo de idiomas Capacidad de acogida	Educación técnica incompleta, no domina ningún idioma adicional al castellano. No posee experiencia ni interés en actuar como anfitrión.	Posee educación básica completa y maneja otro idioma a nivel básico. Tiene experiencia básica e interés relativo en acogida a visitas.	Tiene educación media completa, maneja otro idioma a nivel intermedio. Cuenta con experiencia significativa y gran interés por cumplir un rol de anfitrión.	Tiene educación superior, domina otro idioma nivel avanzado. Excelente anfitrión posee experiencia amplia en recibir visitas.



<b>Infraestructura Viña</b>		0	1	2	3
Servicios		Inexistencia	Escasa Presencia	Regular Presencia	Alta Presencia
Servicios Básicos	Existencia de agua potable, luz eléctrica, baños públicos, alcantarillado.	Carece de estos servicios.	Cuenta con la posibilidad de abastecerse de estos servicios.	Cuenta parcialmente con las instalaciones para prestar estos servicios.	En capacidad de prestar todos los servicio.
Servicios Complementarios	Sala de ventas; Sala de eventos y Sala de cata (diseño arquitectónico, higiene, ornamentación).	No existe infraestructura para prestan estos servicios.	Existen construcciones que se pueden adaptar para ejecutar servicios.	Existen instalaciones acondicionadas y destinadas para prestar servicios. Cuenta con sala de cata y sala de venta principalmente.	Presencia de todas las instalaciones para la recepción de visitantes. Involucra la existencia de infraestructura mas especializada ejemplo, enotecas, etc.
<b>Entorno</b>		0	1	2	3
Accesibilidad		Inexistencia	Escasa Presencia	Regular Presencia	Alta Presencia
Conectividad	Distancia del viñedo al centro base y señalética	Más de 5 horas del centro urbano base y ausencia de sañalética.	De de 3 a 5 horas del centro urbano cercano y escasa señalética.	De 1 a 3 horas del centro base y existencia de adecuada señalética.	De 10 min. a 1 hora del centro base, con excelente señalización.
Estado de las vías de acceso.	Tipo de carretera y Estado	Camino de ripio o tierra de difícil acceso. Sólo apto para vehículos especiales.	Camino de ripio accesible para toda clase de vehiculo.	Camino asfaltado transitable apto para todo tipo de vehiculo cuyo estado es regular.	Camino pavimentado en excelente condiciones y estado de conservación apto para todo tipo de vehiculo.

Medio Ambiente	Paisaje, estado de conservación de la naturaleza y sanidad del entorno	Paisaje degradado, abundante contaminación. Sin singularidad y con naturaleza muy intervenida.	Paisajes sin rasgos particulares, limpieza regular sin contaminación evidente, visualmente homogéneo.	Paisaje agradable visualmente, limpio con flora y fauna nativa abundantes.	Paisaje diverso en flora y fauna, cursos de agua, agradable visualmente, sin nociones de contaminación, armónico entre la actividad vitivinícola y el paisaje nativo.
Tradiciones Campesinas	Cultura campesina, singularidad de la gastronomía y su relación con el vino – Festividades tradicionales	No existen tradiciones campesinas de relevancia, ni gastronomía con características singulares. No hay festividades típicas.	Se mantienen algunas tradiciones campesinas, gastronomía que se basa en productos del área. Hay algunas fiestas típicas.	Tradiciones campesinas particulares con gastronomía regional sin singularidad. Hay muestras de cultura campesina y fiestas típicas.	Tradiciones particulares propias de la zona con gastronomía característica no observada en otros lugares. Cultura campesina bien observada, fiestas típicas y costumbres ligadas a la tradición vitivinícola.

Elaboración Propia.

### **3.7 Síntesis de los Resultados**

Los resultados arrojados por esta matriz señalan que al considerar todos los ámbitos de evaluación la viña del Sr. Nicanor Neira presentan una regular presencia de potencial turístico en su predio. Mientras que para los casos de los Sres. Manuel Ulloa y Santiago Yaco cuenta con una escasa presencia potencial para desarrollar la actividad turística.

Para ejemplificar y clarificar los resultados obtenidos se desarrolló un desglose por predio evaluado en función de cada ámbito considerado. A continuación se detalla cada uno de ellos:

#### **1- Predio Sr. Nicanor Neira**

- Atributos del Viñedo: Sus fortalezas radican principalmente en el sistema de conducción y producción. En el caso del primer indicador mencionado se señala que cuenta con 2 o más sistemas de conducción claramente identificables dentro del predio contribuyen a la diversidad que puede ser observada por el visitante. Para el caso del segundo indicador su potencialidad se halla en la posibilidad de dar a conocer al turista el proceso tradicional de elaboración del vino y el proceso industrializado logrando estos percibir las 2 versiones de producción. Su producción vitivinícola lamentablemente sólo es conocida a nivel regional lo que imposibilita la afluencia de visitantes por la marca de su vino.
- Recurso Turístico: Su principal debilidad en este ámbito es que no cuenta con arquitectura tradicional, sólo posee una bodega de guarda débil estructuralmente de regular higiene donde es posible observar el proceso de guarda. Actualmente se encuentra renovando su infraestructura para acoger visitantes y su potencialidad la marca los antecedentes históricos y tradición vitivinícola que posee. En este ámbito el Sr. Neira debe rescatar y colocar en valor su tradición vitivinícola haciendo uso de los antecedentes familiares que posee. Debe estructurar guías que resalte la cultura vitivinícola existente indicando como sus ancestros llevaban a cabo cada proceso en la elaboración del vino. También debe organizar su bodega de guarda de tal manera que le permita acoger visitantes, donde estos observen claramente el proceso.
- RRHH del Viñedo: No cuenta con personal, posee los conocimientos a su quehacer vitivinícola sin experiencia en recepción de visitantes.
- Infraestructura del Viñedo: El predio posee servicios básicos y complementarios para recibir turistas presentes en estado regular debiendo afinar aun más su calidad para brindar al turista la mejor experiencia.

- Entorno: La conectividad del predio es privilegiada ubicándose a menos de 10 min de la carretera principal que conecta al valle de Guarilhue del centro base Coelemu. Posee un camino de estado regular factible de ser transitado en vehiculo 4X4. Con un paisaje visualmente agradable y homogéneo.

En el valle se desarrollan actividades tradicionales que contribuyen la actividad turística que realiza el Sr. Neira.

## **2- Predio Sr. Manuel Ulloa**

- Atributos del Viñedo: Sus fortalezas radican principalmente en el sistema de producción. Desarrollando una técnica principalmente artesanal en la producción de su vino. Lamentablemente posee sólo un sistema de conducción identificable, no entregando diversidad al turista. Su producción vitivinícola sólo es conocida a nivel comunal lo que imposibilita la afluencia de visitantes por la marca de su vino. Su predio posee gran diversidad de actividades que el turista puede conocer. Destacan sus árboles frutales, su crianza de animales de granja siendo factible la elaboración de producto de campo para la venta y su huerta de hortalizas.
- Recurso Turístico: Su principal potencialidad es el contar con un mirador natural y un paisaje armónico. No cuenta con arquitectura tradicional, sólo posee una bodega de guarda débil estructuralmente que no permite apreciar el proceso de elaboración del vino con claridad ya que el lugar es falto de orden, de higiene no observándose el proceso de guarda. No posee tradición vitivinícola, insertándose recién al rubro.
- Infraestructura del Viñedo: No cuenta con servicios básicos, pero existen construcciones adaptables, debiendo implementar en su predio servicios básicos para poder prestar algún tipo de servicio turístico.
- Entorno: La conectividad del predio es privilegiada ubicándose a un costado de la carretera principal que conecta Concepción con Coelemu. Posee un camino de estado regular factible de ser transitado por cualquier tipo de vehiculo. Con un paisaje visualmente agradable y homogéneo.

En el valle se desarrollan actividades tradicionales que contribuyen la actividad turística que realiza el Sr. Ulloa.

## **2- Predio Sr. Santiago Yaco**

- Atributos del Viñedo: Sus fortalezas radican principalmente en el sistema de producción. Él elabora de forma totalmente artesanal sus licores. Cuenta con sólo un sistema de conducción claramente identificable, no posee producción vitivinícola. Desarrollando únicamente la elaboración de licores artesanales.
- Recurso Turístico: Sus potencialidad radica en su bodega de guarda, que cuenta con características arquitectónicas tradicionales requiriendo de restauración para ser habilitada. Cuenta con un paisaje agradable visualmente, ambiente limpio, con experiencia en el desarrollo de la actividad vitivinícola. No posee más arquitectura tradicional.
- Infraestructura del Viñedo: Posee posibilidad de abastecer de servicios básicos. Actualmente construye una sala de cata donde fuera de la degustación posibilita la exhibición de sus productos.
- Entorno: La conectividad del predio es privilegiada ubicándose a un costado de la carretera principal que conecta Concepción con Coelemu. Posee un camino de estado regular factible de sólo por vehículos 4x4. Con homogéneo sin flora y fauna singular.  
En el valle se desarrollan actividades tradicionales que contribuyen la actividad turística que realiza el Sr. Yaco.

En los tres casos se logró determinar el estado actual para cada ámbito y también queda de manifiesto cuales son los atributos que se deben mejorar, para poder aumentar su potencial turístico.

## **CAPITULO IV DISCUSIÓN**

### **4.1 Importancia del diseño metodológico para la evaluación del potencial turístico de una Viña**

El incremento del turismo enológico tanto a nivel mundial como nacional ha hecho necesaria la generación de técnicas que permitan caracterizar y luego evaluar viñedos, para así determinar la factibilidad técnica del desarrollo de la actividad turística en dichos predios.

Motivados por esta causa hemos desarrollado una metodología que posibilite identificar viñedos aptos para incursionar en el negocio turístico. La relevancia está en poder contar con un estudio a priori que permita al profesional conocer las aptitudes y debilidades del predio evaluado.

Nuestra metodología es un esfuerzo inicial que permite sembrar las primeras bases de este proceso de evaluación. Constituye un aporte ya que crea un sistema de evaluación específico para este tipo de turismo, considera tanto las motivaciones como las demandas que se asocian particularmente al perfil del turista enológico.

### **4.2 Utilidad del diseño metodológico**

Un diseño metodológico proporciona una base que dirige al profesional en su camino a evaluar turísticamente una viña, identifica la situación actual, dando a conocer sus fortalezas y debilidades para involucrarse en el turismo enológico; además genera la información necesaria para crear los lineamientos tanto operativos como estratégicos a seguir.

Contar con un método de evaluación nos proporciona un respaldo científico que justifica cualquier acción que se lleve a cabo, más aun si ésta se ha llevado a cabo de forma participativa, disminuyendo la posibilidad de rechazo a la evaluación final de la viña.

### **4.3 Dificultades de la evaluación en terreno**

Las principales dificultades de la evaluación en terreno son las diferentes realidades posibles de observar en distintos viñedos, lo que obstaculiza la generación de criterios homogéneos. En esta primera etapa nos vemos enfrentadas a esta limitante, es por eso que la matriz propuesta requiere de mayor especificidad para así lograr tener una matriz altamente objetiva.

Otro factor importante que limita el correcto desarrollo del proceso de evaluación son los distintos niveles de compromiso que los dueños de las viñas asumen, ya que en muchos casos intereses particulares o de resguardo de información no contribuyen a la ejecución ideal de la evaluación.

#### **4.4 Costos y beneficios asociados a la información recopilada en terreno**

Los costos asociados a la recopilación de información se pueden desglosar en costos económicos y sociales. Desde el punto de vista económico lo constituyen temas de transporte, alimentación y estadía, los cuales son fácilmente identificables al desarrollar un correcto plan de trabajo; por otro lado los costos sociales involucran una organización por parte del evaluador que requiere una correcta estimación del tiempo que le tomará realizar la evaluación considerando tiempo de trabajo, de descanso biológico, etc. en función de los plazos otorgados para la entrega del informe final. Cualquier retraso, mala gestión del tiempo y un mal uso del instrumento, involucran aumento en ambos costos.

En relación a los beneficios que otorga la obtención de información en terreno, podemos señalar lo valioso que es la posibilidad de captar los antecedentes de primera fuente, ya que al momento de analizar los datos se contará con la certeza de que estos son fidedignos, además de generar un nexo entre el evaluador y el dueño de la viña, generando un sentimiento de confiabilidad mutuo.

#### **4.5 Requerimientos para la ejecución del trabajo de campo**

Para ejecutar una correcta recolección de antecedentes en terreno es fundamental contar con instrumentos que posibiliten captar la información requerida de forma práctica y fácil de procesar. El instrumento utilizado para trabajo correspondió a una ficha que caracterizó cada predio en forma individual, que al ser procesada permitió realizar comparaciones haciendo viable la realización de una evaluación libre de subjetividad. Todo instrumento debe tender eliminar este factor.

Creemos importante contar con profesionales concientes de la información que se busca recopilar ya que en ocasiones los instrumentos puede ser malinterpretados lo que conlleva a una evaluación errónea Para complementar la antecedentes recopilados es conveniente respaldar los datos con fotografías y grabar las entrevistas captadas.

## CONCLUSIONES

- El turismo enológico es un tipo de turismo incipiente en Chile existiendo escasa información con respecto a su acontecer a nivel nacional. Siendo factible encontrar información respecto a oferta de servicios.
- Los productores vitivinícolas deben ser conscientes que el turismo enológico es una actividad complementaria a su actividad primordial: producir vino y comercializarlo.
- Desarrollar el turismo enológico implica adecuar para la acogida de turistas la infraestructura requerida para el proceso de producción del vino, principalmente sus bodegas. También es inminente la necesidad generar para su estadía las facilidades de alojamiento, alimentación y entretenimiento y de este modo proporcionar en definitiva un producto turístico enológico fácil de comercializar.
- El instrumento de caracterización desarrollado y utilizado en este estudio no presentó dificultades en su aplicación. Es una herramienta factible de ser modificada en función de los objetivos planteados por el evaluador.
- El instrumento de evaluación permite determinar el grado de potencialidad turística de un predio vitivinícola, los resultados contribuyen a identificar los aspectos deficientes y conocer fortalezas del predio en función de la actividad turística. Los aspectos y variables considerados para llevar a cabo la evaluación son factibles de ser modificados en función de objetivos planteados por el evaluador
- Las viñas evaluadas en este estudio particular no arrojaron grandes disparidades debido a que la muestra utilizada fue homogénea.
- La matriz de evaluación está en una fase inicial de su construcción, siendo necesario llevar a cabo un proceso de afinación conducente a eliminar algunos componentes subjetivos de la misma.



- La matriz de evaluación creada no es estática, lo que permite realizar modificaciones.
  
- La matriz no utiliza aplicaciones matemáticas complejas, sólo hace uso de las operaciones básica; suma, resta, multiplicación y división.
  
- Los objetivos tanto generales como específicos planteados en esta investigación fueron cumplidos, logrando generar una metodología que permitió caracterizar y evaluar en el potencial turístico de un predio vitivinícola.

## BIBLIOGRAFÍA

Leno Cerro, Francisco. 1993

Libro: “Técnicas de Evaluación del Potencial Turístico”

Leno Cerro, Francisco, 1992

Artículo: Evaluación de Potencial Turístico en un Proceso de Planificación: El Canal de Castilla

Ministerio de Agricultura, Fundación para la Innovación Agraria. 2003

Libro: “Agroturismo. Resultados y Experiencias del Programa de Giras Tecnológicas y Consultores Calificados. Período 1999-2001”

Muñoz. M. Isabel, Uribe, P. Yasna y Vega, I. Paulina. 2004 “Turismo Enológico”

Tesis para optar al Título de Administrador de Empresas de Turismo

Szmulewicz, Pablo. 1997

Libro: “Agroturismo y Turismo Rural en Chile”

Meyer Daniel, 2002

Libro: Turismo y Desarrollo Sostenible

Szmulewicz, Pablo. 2005

Apuntes: Diseño de Productos Turísticos, Diplomado en Turismo Rural.

Vera, Mirko. 2005

Apuntes: Ramo Optativo: “Principios Básicos de Enología” Laboratorio 3”

### Páginas Web

- <http://www.saberdevinos.cl/>
- <http://www.agendarural.com/>
- <http://www.argentinaturistica.com/vinosbodegas.htm>
- <http://www.acenologia.com/>
- <http://www.vilaviniteca.es/>
- <http://www.enoforum.com/>
- <http://www.fundarco.org/>
- <http://www.enosolum.com/>
- <http://www.eurocave.com/>
- <http://www.comercioactivo.org/>
- <http://www.viajeros.com/>
- <http://www.publimark.cl/>
- <http://salondelvino.com/>

- <http://www.municipalidadcoelemu.cl/>
- <http://www.viajeros.com/diario-1309.html>
- [http://www.viajeros.com/modules.php?name=Search&entry=ruta+del+vino&page\\_size=10&opcion=todos](http://www.viajeros.com/modules.php?name=Search&entry=ruta+del+vino&page_size=10&opcion=todos)
- [http://www.world-tourism.org/regional/east\\_asia\\_&\\_pacific/upcoming.htm](http://www.world-tourism.org/regional/east_asia_&_pacific/upcoming.htm)
- <http://www.chilecontact.com/es/conozca/poblacionesviii.php>
- <http://www.geocities.com/liceodor/coelemu/guarilih.htm>
- <http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/ap/interfacultades/r20063281451turismorural.doc>
- [http://www.tourbiobio.cl/circuitos\\_ver\\_fotos.php?p\\_id=8&p\\_id\\_foto=120](http://www.tourbiobio.cl/circuitos_ver_fotos.php?p_id=8&p_id_foto=120)

# ANEXO

Anexo 1: FICHA DE CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE UNA VIÑA

**Antecedentes Generales**

Nombre Propietario

Ubicación del Predio

Región	Comuna
--------	--------

Mapa del Predio

Fotografía del Predio

Descripción General del Predio

¿Cuál es la idea de proyecto de turismo enológico de los propietarios?

## Atributos Viñedo

Sistema de Producción			
Artisanal		Industrializado	

Sistema de Conducción			
Sistema Libre	Espaldera	Parronal	Otro / ¿Cuál?
Gobelet/Cabeza			
Observación(es)			

Calidad del Vino			
Vino de Crianza	Vino de Reserva	Vino de Gran Reserva	Otro / ¿Cuál?
Observación(es)			

Marca

Volumen de Producción

Tradición

Plagas o Enfermedades

Otras Actividad(es) Productiva(s) Predio

## Recursos Turísticos Viñedo

### Recursos Naturales

Flora y Fauna

Hidrografía			
No		Ríos/Tipos	
Si		Meandros	
¿Cuál (es)?		Braided	
		Recto	

Características del Relieve

Manejo de Basuras

Limpieza del Sector

**Recursos Culturales**

	Si	No
Bodega Guarda		

Observación(es) (Diseño arquitectónico, higiene, orden y presentación del proceso)

Arquitectura Tradicional  
Edificaciones - Casa Patronal (diseño arquitectónico, capacidad de acogida, equipamiento)

Historia  
Acontecimientos históricos e historia de familia productora.

**Recursos Humanos Viña**

RRHH	Nivel Formativo	Manejo Idiomas	Observación(es)
Propietario			
Personal			

## Infraestructura Viña

### Servicios Básicos

	Si	No	Estado de Conservación
Agua Potable			
Luz Eléctrica			
Alcantarillado			
Baños			

Observación(es)

### Servicios Complementarios

	Si	No	Diseño Arquitectónico	Ornamentación
Sala de Ventas				
Sala de Cata				
Sala de Eventos				

Observación(es)

## Entorno

### Accesibilidad

Tipo de Carretera Acceso Principal	Estado		
	Bueno	Regular	Malo
Asfalto			
Ripio			
Tierra			
Pavimento			

### Distancias Aproximadas

	Km.	Tpo. Viaje Aprox.
Capital Regional		
Capital Comunal		

Señalética

### Hábitat

Medio Ambiente

Paisaje, visual y manejo de basura