

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente proyecto surge en base a la experiencia generada al vincularse en el Valle de Cinti, conocer el lugar, su gente, historia y cultura. Además de la recopilación de información del contexto en especial de los mismos habitantes y/o propietarios de las bodegas.

Como forma de fortalecer la ruta de vinos y singanis de altura en el Valle de los Cintis, en particular de Villa Abecia, se propone recorridos turísticos históricos y culturales.

De esta manera nos enfocamos en la hacienda y bodega “Don Tomás”, que conserva una gran historia y expresa la autentica vitivinicultura tradicional cinteña, En la bodega se elaboran vinos y singanis de forma artesanal, conservando intactos desde la época colonial la falca alimentada por leña, el sistema de refrigeración en base a un estanque de agua, y la bodega con toneles de madera.

La hacienda se encuentra en la parte urbana del pueblo, frente a la plaza principal. Se caracteriza por ser de las muy pocas viviendas de dos niveles construidas de adobe con balcones interiores que dan visuales al patio central, siendo conservada de tal manera desde su construcción.

Actualmente los ambientes de la planta baja están cerrados sin ningún tipo de uso a excepción de dos ambientes ya que uno es ocupado como venta de vinos de la producción de la bodega y otro que es usado como depósito.

En la bodega se trata de conservar todas las características actuales ya que cuenta con varios años de historia y tradición, solo se realiza un cambio de cubierta manteniendo la misma técnica constructiva y un revoque en el interior.

En el exterior se plantea una galería con vista al paisaje de las montañas y al río logrando una integración con el entorno.

Se plasma la construcción de una bodega semi-industrial con capacidad de producción de 50.000 litros anuales, que se construirá con los materiales del lugar

como el adobe, piedras, cañas y maderas. Para esto contrataremos a personal capacitado en la industria del vino lo que generará mayores fuentes de empleo de manera directa e indirecta para la población,

La bodega brindara al propietario mejores condiciones para la producción de vinos,

Además de ser otro atractivo turístico que contrastara con la bodega artesanal actual donde el visitante podrá conocer el tipo de producción artesanal como también industrializada.

De esta forma se mostrara las características de la arquitectura propia del lugar utilizando los materiales locales, se conserva y rescata tradición en la elaboración del vino, además de revitalizar la producción de la vid y sobre todo destacar el potencial turístico de villa Abecia.

La propuesta es terminar la construcción de la hacienda, refuncionalizando y ampliando los ambientes. Aprovechando la ubicación frente a la plaza, se plantea generar la ampliación y mejoramiento de aceras para una mejor integración con el espacio público.

En la planta baja implementar un restaurante-enoteca, donde se servirá y comercializara los vinos de la producción de la bodega acompañado de aperitivos, llegando a tener una capacidad de treinta y seis personas.

La planta alta está destinada para un pequeño museo, que contará con tres áreas: área de la historia del vino, historia de la hacienda y bodega, y área de producción, esto servirá al visitante o turista tener mayor conocimiento al momento de ingresar a las bodegas.