



Cotagaita y Cintis ¿patrimonializar el espíritu del lugar?*

Cotagaita and Cintis: Patrimonialize the Spirit of the Place?

Amalia Castro San Carlos, Wilmar Villena y Philippo Pszczółkowski¹

Resumen

El presente artículo investiga y devela el *genius loci* o espíritu del lugar del valle del río Cotagaita y valles de los Cintis Departamento de Potosí y Chuquisaca, Bolivia, en especial relación a la actividad vitícola que allí se desarrolla. Describimos aspectos fundamentales del “saber hacer” y costumbres de sus campesinos viticultores, los cuales implementan manejos tendientes a conservar de forma sustentable y sostenible en el tiempo su actividad, particularmente cultivando las vides en tutores vivos de árboles de molle (*Schinus molle* L.) chañar (*Geoffroea decorticans*) y algarrobos (*Prosopis alba*). Preguntamos por las condiciones de producción de estos valles, cuáles son las características físicas particulares que desafían la labor vitivinícola y cuáles son las adaptaciones culturales en torno al tema, así como su profundidad histórica y su entronque con otras prácticas vitícolas del mundo, focalizado en los sistemas de cultivo y conducción. El análisis utiliza como fuente una estancia de estudio del profesor Philippo Pszczółkowski en Bolivia entre los años 2008-2009 y combina metodologías agronómicas e históricas.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Inmaterial, cultura del trabajo, valle de Cotagaita, valle de Cintis, viticultura boliviana.

Abstract

This article research and reveals the “genius loci” or spirit of the place of the Cotagaita river valley and Cintis valley, Department of Potosí and Chuquisaca, Bolivia, especially concerning the viticultural activity that takes place in it. Fundamental aspects of the “know-how” and customs of its winegrowers are described, which implement management tending to conserve their activity sustainably, particularly by cultivating the vines in living tutors of molle trees (*Schinus molle* L.) and chañar (*Geoffroea decorticans*). We ask about the production conditions of these valleys, what are the particular physical characteristics that challenge winemaking work and what are the cultural adaptations that have resulted from this, as well as its historical depth and its connection with other viticultural practices in the world, focused in cultivation and conduction systems. The analysis uses as a source a study stay of Philippo Pszczółkowski professor in Bolivia between the years 2008-2009 and combines agronomic and historical methodologies.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, culture of work, Cotagaita Valley, Cintis Valley, Bolivian viticulture.

RECIBIDO: 09/03/2021 · ACEPTADO: 18/06/2021 · PUBLICADO: 24/02/2022

1 Amalia Castro San Carlos: Universidad Mayor, Santiago de Chile, Chile, ORCID 0000-0003-2868-2739, amalia.castro@umayor.cl; Wilmar Villena: Génesis Insumos y Servicios, Tarija, Bolivia, ORCID 0000-0002-3270-274X, wilmarvillena@gmail.com; Philippo Pszczółkowski: Universidad Mayor, Santiago de Chile, Chile, ORCID 0000-0001-7220-2347, philippo.pszczolkowski@umayor.cl

Introducción

El cultivo del campo estriba en cuatro factores: aire, agua, tierra y labor. Los tres primeros dependen de la naturaleza y el cuarto de lo que se pueda y se quiera hacer.

Paladio, *Opus Agriculturae* I, 2.

El valle de Cotagaita, situado en las proximidades de la ciudad de Potosí, al igual que los valles de los Cintis, en Chuquisaca, posee un rico patrimonio inmaterial que se ha visto catalogado, comúnmente, como paisaje vitícola. Dicha categoría, que engloba a lo cultural pero que se enraíza en lo físico, material y visual, hace sentido en la estrecha relación geográfica del valle de Cotagaita con Potosí, declarada Patrimonio de la Humanidad en 2014 por el extraordinario valor universal que representa el mayor complejo industrial del mundo durante el siglo XVI, que explotaba plata del Cerro Rico de dicha ciudad. Sus edificaciones coloniales, aún en pie (Casa de la Moneda, Iglesia de San Lorenzo, casas de patricios y el barrio de los mitayos donde vivían los trabajadores, además del acueducto que llevaba agua a la ciudad y a la explotación minera) reflejan un momento de enorme producción económica, pero también de tensión, drama humano y conflicto. En esencia, se trata de un paisaje productivo teñido de la enorme cantidad de vidas humanas que exigió la explotación del cerro. Paralelamente, y respondiendo a las demandas de bienes alimentarios de esta ciudad, surgió Cotagaita (Figuras 1 y 2), valle que forjó su identidad en torno a la elaboración de vinos y aguardientes, elaborando culturalmente su territorio para lograr una adaptación total a las difíciles condiciones de producción locales.

Actualmente existe interés por destacar la importancia patrimonial de la zona. En particular, Luis Antelo (2011) ha avanzado en esta consideración al describir, desde un punto de vista agronómico, las características de clima y suelo de los valles de Tarija y Cintis. En particular para este último valle, destaca la mención de la existencia de elementos patrimoniales de la viticultura (variedades, métodos de conducción y belleza del paisaje). Aunque no profundiza en ello, permite constar este impulso en la postulación de una nueva IG para el sector vitícola “Redescubriendo el valle de Cinti” con el fin de valorizar la riqueza cultural de su legado vitícola en la elaboración de vinos y singanis.

Ello nos habla de resiliencia, de un “espíritu del lugar” particular. En la Declaración de Quebec sobre la preservación del espíritu del lugar se definió el término como

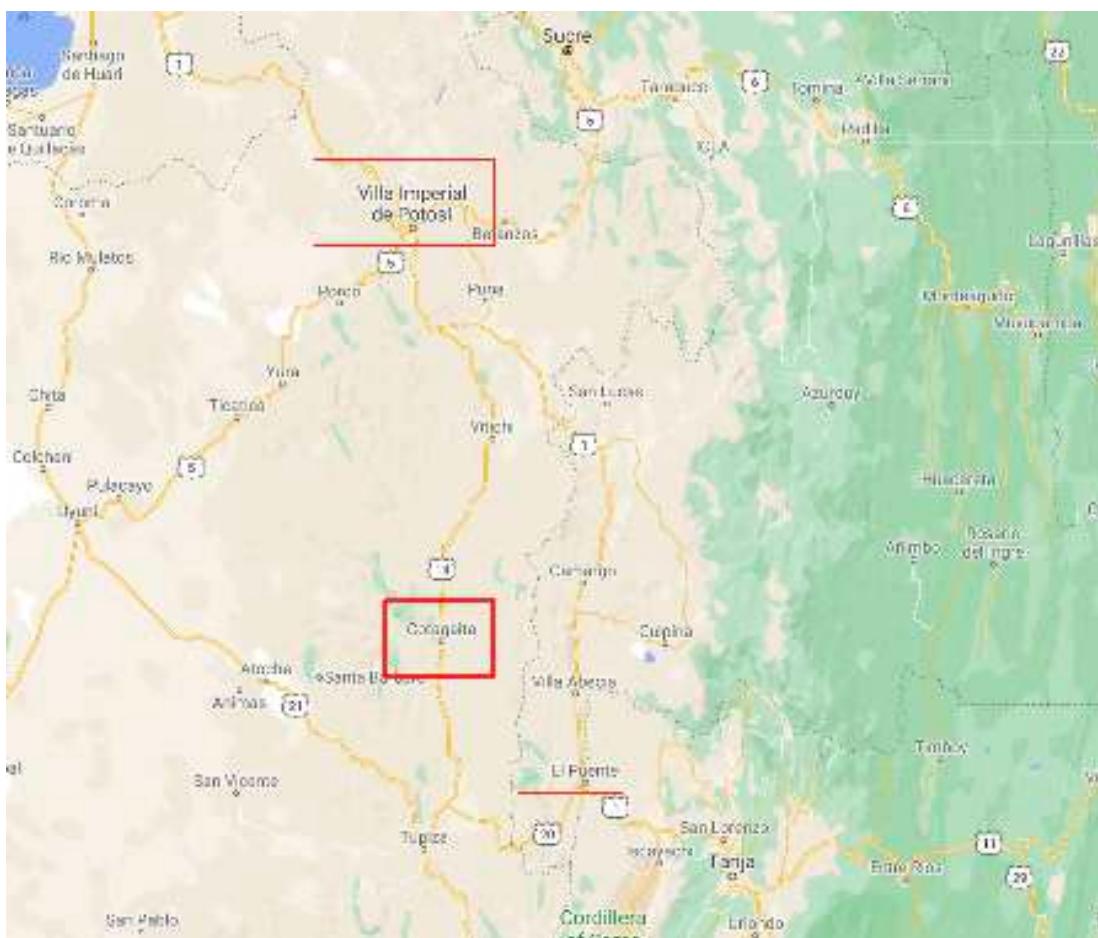
el conjunto de elementos materiales (edificaciones, sitios, paisajes, rutas, objetos) e inmateriales (recuerdos, historias, documentos escritos, rituales, festivales, conocimientos tradicionales, valores, texturas, colores y olores, entre otros); es decir, los elementos físicos y espirituales que otorgan significado, valor, emoción y misterio al lugar. Por tal razón, más que separar al espíritu del lugar, lo inmaterial de lo material y considerarlos como opuestos, hemos indagado en las múltiples formas en que ambos interactúan y se construyen mutuamente. El espíritu del lugar es creado por diversos actores sociales, sus arquitectos y administradores, así como por sus usuarios, quienes contribuyen en darle significado de

manera activa y simultánea. Considerado como un concepto relacional, el espíritu del lugar tiene un carácter plural y dinámico que puede tener múltiples significados y particularidades, cambiar en el tiempo y pertenecer a grupos diferentes. (Severino y Fikarova, 2015: 218)

El espíritu del lugar es una conjunción de elementos materiales (sitios, edificaciones, paisajes, rutas y objetos) e inmateriales (recuerdos, historias, documentos escritos, festivales, conmemoraciones, rituales, conocimientos tradicionales, valores, texturas, colores y olores, entre otros), los que moldean un lugar y le otorgan un espíritu. En el contexto del patrimonio inmaterial, ofrece un significado más enriquecedor e íntegro al patrimonio como un todo. Desde antiguo encontramos reflejado este término para significar diferentes aspectos del PCI.

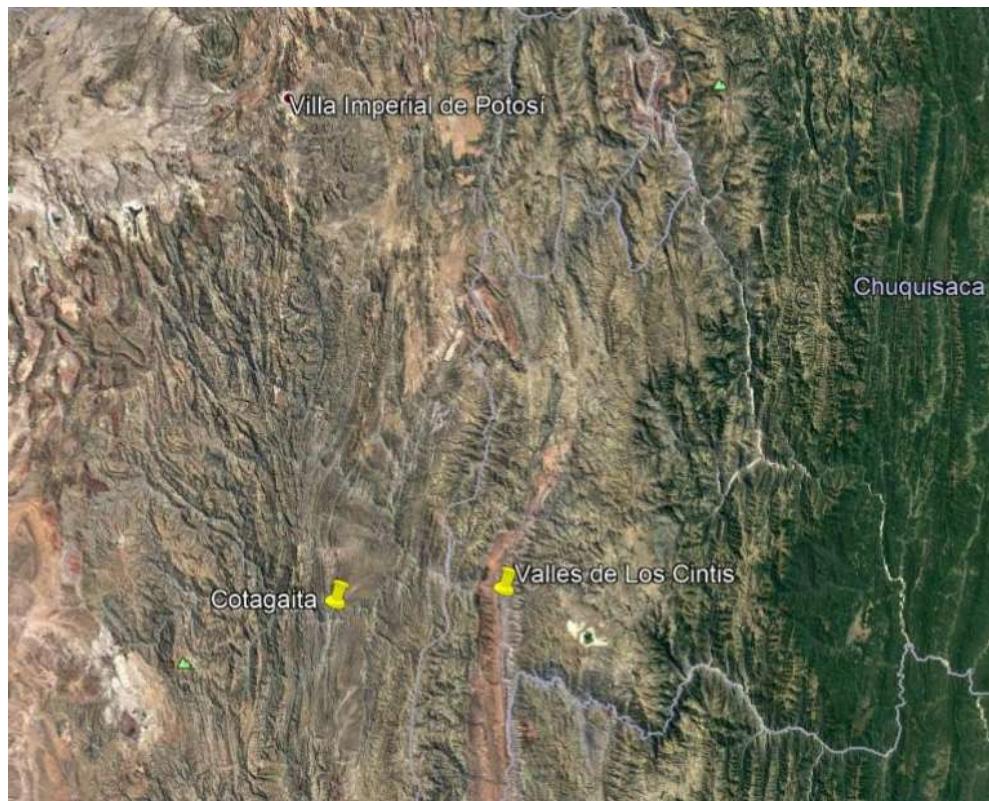
El genio o espíritu de un lugar, el *genius loci* para los romanos, representado por una víbora en la mitología, definido por su clima y suelo, particularmente en vitivinicultura (Fregoni, 2003). En Francia, dicho concepto se denomina como unidad *terroir* de base (UTB) y, si en esta UTB plantamos un viñedo, el concepto se amplía a la unidad *terroir* vitícola (UTV) (Vaudour, 2003).

Figura 1. Ubicación de Cotagaita, valle de los Cintis y Villa Imperial de Potosí
Figure 1. Location of Cotagaita, valley of the Cintis and Villa Imperial de Potosí



Fuente/source: <https://maps.google.com/web/>

Figura 2. Vista del relieve físioco del valle de Cotagaita y ríos aledaños
Figure 2. View of the physical relief of the Cotagaita valley and surrounding rivers



Fuente/source: <https://earth.google.com/web/>

El concepto de *terroir* vitícola (Vaudour, 2003) acuñado por los franceses incluye, además de clima y suelo, a las prácticas vitícolas desarrolladas en ese espacio, lo que se define como el saber hacer, en este caso del viticultor. Se crea así un paisaje vitícola que desarrolla lo inmaterial de la cultura, en el cual se plasman manejos vitícolas patrimoniales por parte de los viticultores. Tales manejos o prácticas vitícolas asumen e incorporan en su ejecución limitantes que pudiera imponer el clima local, como temperaturas altas o bajas en periodos críticos, precipitaciones deficitarias o excesivas a lo largo de año, intensidad de los vientos, entre otros y, por otra parte, condiciones físicas o químicas de los suelos, su pH, presencia de diversos compuestos químicos, su profundidad, drenaje, topografía y orografía del lugar, entre otros. Particularmente el viticultor natal será el que comprenderá de manera más cabal y vivencial el sentido de las prácticas vitícolas ejecutadas y le asignará un valor. Si valorizamos al hombre natal del lugar, el concepto francés de *terroir* puede ser traducido al castellano por terruño o terruño vitícola si en él se desarrolla la viticultura (Gil y Pszczółkowski, 2015). El apego al terruño vitícola del hombre natal, extenderá su saber hacer a su forma de vida, donde la fiesta y celebración estará siempre presente, particularmente en periodos fenológicos de la vid relevantes, como el inicio de un nuevo ciclo y la brotación; la vida en su apogeo, la floración; la madurez de ella, en la cosecha y vendimia, y el disfrute del trabajo bien hecho, a través de tertulias invernales, donde con calma compartirá y degustará con otros los productos resultantes de estas labores, en este caso, el singani.¹

1 Decreto Supremo N° 3528 del 11 de abril de 2018 “Singani. Producto legítimo y exclusivo de la producción agroindustrial boliviana, obtenido por la destilación de vinos

Este Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), al igual que la cultura en general, cambia y evoluciona en forma constante. A ello contribuyen en gran medida las nuevas generaciones, que lo enriquecen. La globalización y homogeneización cultural amenazan la existencia de estos patrimonios por diferentes razones. Entre ellas, encontramos el abandono de dichas prácticas culturales por las generaciones de recambio, la falta de apoyo y apreciación hacia esas prácticas así como de la comprensión profunda de su importancia. Este tipo de patrimonio es extremadamente frágil y vulnerable: si no es alimentada, las prácticas involucradas pueden perderse para siempre. Las dificultades aumentan si consideramos que el PCI es usualmente transmitido por vía oral, lo que involucra comunidades, grupos o individuos que posean el conocimiento y sean capaces de transmitirlo. Por ello, entre las medidas necesarias para la conservación del PCI, UNESCO estima que debe permanecer relevante a una cultura y debe ser regularmente practicada y aprendida dentro de las comunidades y entre generaciones.² Es fundamental que ese circulante intangible, una especie de sentido de pertenencia a una identidad colectiva, a valores compartidos, se mantenga circulando y vivo en los intercambios e interacciones para sostenerse en el tiempo (Gómez Villar, 2018: 97-98).

Por otra parte, este tipo de patrimonio tiene la capacidad de convertirse en motor de desarrollo local, además de una vía de producción sustentable y sostenible en el tiempo, acorde con los aprendizajes de las generaciones que dialogaban con la tierra y con las urgencias que la emergencia climática actual plantea. En la declaración de París sobre el Patrimonio como Motor de desarrollo en 2011 se asegura que la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sustentable de Johannesburgo (2002) reconoció la diversidad cultural como el cuarto pilar del desarrollo sustentable, junto con el económico, social y medioambiental. La definición de “desarrollo” en el Artículo 3 de la *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural* (2001) coincide estrechamente con el rol que quisiéramos asignarle al patrimonio en el proceso de desarrollo, interpretado en su sentido más amplio: “desarrollo entendido no solamente como en términos de crecimiento económico, sino también como medio de acceso a una existencia intelectual, afectiva, moral y espiritual satisfactoria” (UNESCO, 2001). La “Resolución 65/166 sobre cultura y desarrollo”, aprobada en febrero de 2011 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, como propusiera la Directora General de la UNESCO, reforzó la conciencia sobre el papel significativo que la cultura desempeña en el desarrollo, señalando “que la cultura [de la cual el patrimonio forma parte] es un componente esencial del desarrollo humano [...] al promover el crecimiento económico y la implicación en los procesos de desarrollo” (Severino y Fikarova, 2015: 227). Todo lo anterior puede generar turismos de tipo cultural, gastronómico y particularmente enológico.

La presente investigación pretende describir el *genius loci* del valle del río Cotagaita y valle de los Cintis, Departamentos de Potosí y Chuquisaca, Bolivia, donde se desarrolla una

naturales de uva Moscatel de Alejandría producido, destilado y embotellado en las zonas de producción de origen”. Artículo 10 sobre las Denominaciones de Origen de 4 de mayo de 1992 define al Singani de la siguiente manera: “El SINGANI como producto legítimo y exclusivo de la producción agroindustrial boliviana, se define como aguardiente obtenido por la destilación de vinos naturales de uva fresca producida, destilados y embotellados en las zonas de producción de origen”.

2 En <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-EN.pdf> (consultado 10/01/2022).

viticultura que remonta sus raíces a los tiempos de la Conquista y Colonia Española y que se entronca con las más antiguas prácticas vitivinícolas del mundo antiguo. Se pretende describir y explicar las principales prácticas culturales vitícolas que constituyen su “saber hacer”, las cuales fundamenten la posibilidad de solicitar a UNESCO un posible Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) a preservar para ella, sustentados, precisamente, en la proximidad geográfica y cultural de la ciudad de Potosí. Nos preguntamos, en este sentido, por las condiciones de producción del valle de Cotagaita y los valles de los Cintis, cuáles son las características físicas particulares que desafían la labor vitivinícola y cuáles son las adaptaciones culturales que han resultado de esto, así como su profundidad histórica y su entronque con otras prácticas vitícolas del mundo, focalizado en los sistemas de cultivo y conducción.

Materiales y métodos

En 2003, la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, de Tarija (Departamento de Tarija, Bolivia) y la Universidad Autónoma Tomás Frías de Potosí (Departamento de Potosí, Bolivia), crearon la Fundación Educación para el Desarrollo, FAUTAPO,³ con el propósito de dinamizar la producción y el empleo, contribuyendo así al desarrollo sostenible de Bolivia.

Ya en el año 2006, FAUTAPO firmó un convenio de colaboración con el Centro de Extensión de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con la finalidad de capacitar a productores y productoras vitícolas de Bolivia. Dicho programa consideró el desarrollo de dos versiones de un Diplomado del Vino (en los años 2006 y 2007) y, posteriormente, un Diplomado de Uva de Mesa (2008), programas que fueron dirigidos por el profesor Philippo Pszczółkowski Tomaszewski, director del Diplomado de Vino Chileno en esa fecha. La colaboración entre ambas instituciones decantó en un periodo de estudio del profesor Pszczółkowski en Bolivia, entre agosto de 2008 y julio de 2009, en donde fueron desarrolladas múltiples capacitaciones a productores vitícolas de la cadena productiva de uvas, vinos y singanis, particularmente en los Departamentos de Tarija (municipios de Cercado, Uriondo, Méndez, Yacuiba, Bermejo y Villamontes), Chuquisaca (municipios de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras), Potosí (municipio de Cotagaita y Tupiza) y Santa Cruz (municipio de Samaipata Vallegrande y Charagua).

Durante este periodo, la contraparte técnica por parte de FAUTAPO estuvo a cargo del ingeniero agrónomo Wilmar Villena Cardozo. En el presente artículo referenciamos, particularmente, a los trabajos realizados y aprendizajes obtenidos en el valle de Cotagaita, municipio homónimo, Departamento de Potosí, además de los valles de los Cintis, en el Departamento de Chuquisaca. El trabajo general realizado fue plasmado en diversos congresos y publicaciones, tanto locales como internacionales, y en la distinción del profesor Pszczółkowski como Visitante Distinguido de la ciudad de Camargo (2007), Viajero Ilustre de la ciudad de Tarija (2010) y Visitante Distinguido de la ciudad de Tarija y Provincia de Cercado, Bolivia, en 2011.

3

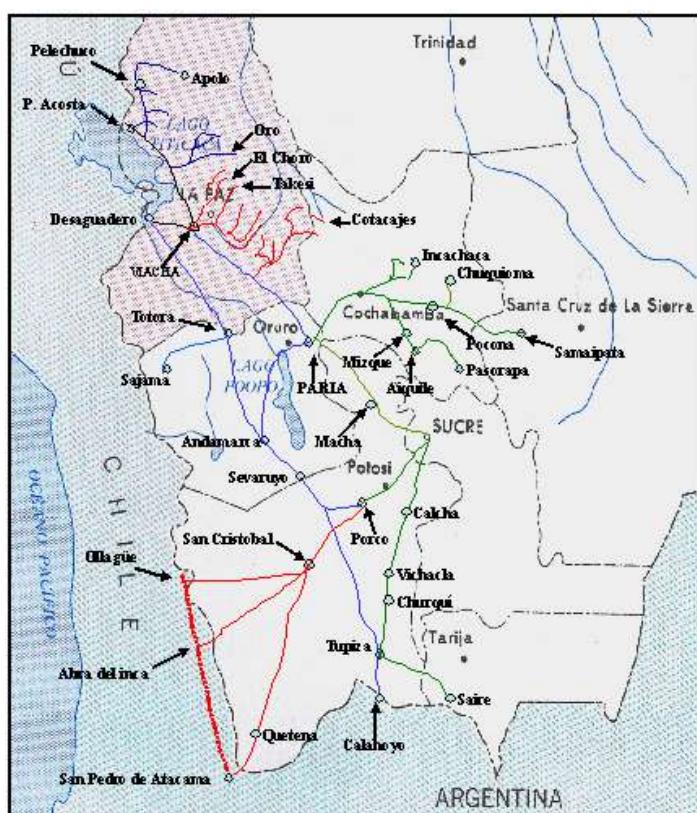
En <http://fundacionautapo.org/home/la-organizacion/> (consultado 10/01/2022).

Junto a la información recopilada en terreno, sumamos un análisis histórico-patrimonial, guiado por el método heurístico crítico, con apoyo de fuentes en torno a la producción y manejo vitícola presentes en manuales de agricultura que datan incluso desde la antigüedad clásica, cuya compulsa arroja luz sobre la profundidad histórica de lo observado en la actualidad.

El valle de Cotagaita y su viticultura

El valle del río Cotagaita se encuentra en la provincia Nor Chichas en el Departamento de Potosí, Bolivia (Figura 3). En 1650, durante la colonia española y producto de la explotación minera de su Cerro Rico de Potosí, la ciudad contaba con más de 160.000 habitantes, diez veces más que Boston y rivalizando con Amberes, Londres, Sevilla o Venecia (Zagalsky, 2014), situación que estimuló el cultivo de la vid no solo en su entorno sino también en todo el Cono Sur de América (Buitrago, 2014; Lacoste, 2019), tendiente a la producción de vinos y aguardientes destinados, en primer lugar, a la celebración de la eucaristía por parte de monjes agustinos y jesuitas, quienes debido a la rigidez de la religión católica debían consumir tales bebidas en las ceremonias (Buitrago, 2014) y, en segundo lugar, para abastecer a los habitantes españoles y mineros que vivían en Potosí. En Figura 3 podemos observar un mapa del valle de Cotagaita, donde la línea azul corresponde a los dos caminos troncales (costa y sierra) y la línea roja a caminos que unen costa y sierra. En los caminos prehispánicos, al parecer, Cotagaita estaba fuera de las rutas troncales y secundarias; en sus proximidades aparece Tupiza.

Figura 3. Valle de Cotagaita, aproximación al entorno colonial
Figure 3. Cotagaita Valley, approach to the colonial environment



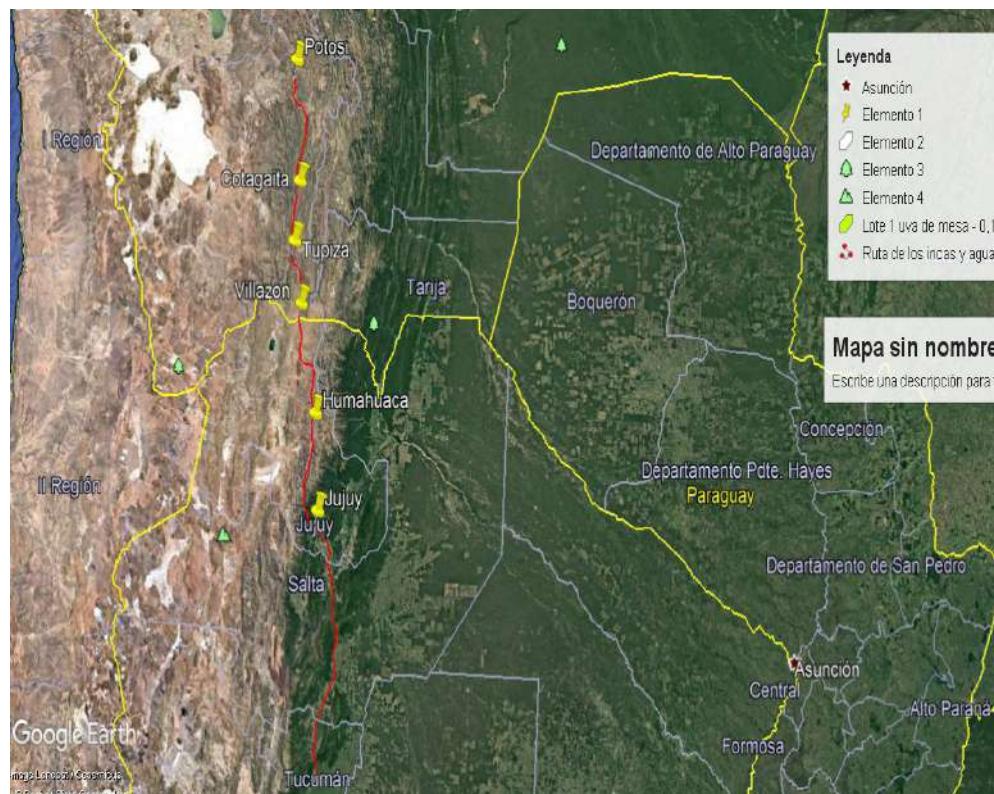
Fuente/source: Estévez, 2007: 5.

Sin embargo, la importancia colonial de la explotación minera invisibilizó procesos y modificaciones del paisaje anteriores incluso a la ocupación del sector por el imperio incaico, que ocupó la zona y explotó intensamente el mineral del Cerro Rico. En efecto, se trataba de una región intensamente poblada desde aquellos tiempos. La sucesión de valles y su rica hidrografía resaltaban por su fertilidad agronómica. De hecho, “estas regiones sufrieron una importante modificación del paisaje como producto del fuerte desarrollo de la agricultura” (Cruz y Absi, 2008: 95) con tecnologías de cultivo en terrazas (lineales y de contorno) irrigadas y a temporal, canchones, melgas, etc. La maestría en la canalización del agua llevó a una ocupación intensiva del territorio con diversidad de cultivos, lo que se encuadra en lo constituido como un lugar excepcional, con una fuerte autarquía, desde el punto de vista agrícola” (Cruz y Absi, 2008: 96).

En este contexto, aun cuando la viticultura boliviana se inició en época colonial en Mecapaca (2950 m.s.n.m.), en las riveras de los ríos La Paz, Saphaqui (3150 msnm), en los valles del río Saphaqui y Luribay (2900 m.s.n.m.) en la ribera del río del mismo nombre (todas pertenecientes al departamento de La Paz), posteriormente se expandió a otros valles de los Departamentos de Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija. En Chuquisaca, Departamento que limita con el de Potosí, particularmente en los valles de Cintis, la vitivinicultura surgió en el siglo XVII como un centro importante de abastecimiento para Potosí, caracterizado por pequeñas propiedades vitícolas (Buitrago, 2014). Además, en aquella época, la demanda generada en Potosí abría el próximo valle de Mizque como un área vitivinícola de importancia para suministrar vino a dicho mercado (Gade, 2005), como así también, diversas regiones del Cono Sur de América.

Figura 4. Ruta terrestre del aguardiente

Figure 4. Land route of the aguardiente



Fuente: elaborado por Wilmar Villena en base a relatos de Estévez (2007).
 Source: elaborated by Wilmar Villena based on Estévez (2007).

En las rutas que quedaron demarcadas por este comercio aguardentero, la marítima partía desde Coquimbo a Arica y de ahí continuaba por tierra hasta Potosí. Por su parte, la ruta terrestre iba de Coquimbo a Copiapó, se internaba al noroeste argentino por el paso San Francisco, continuaba por Catamarca, Tucumán, Salta, Jujuy, Huamahuaca, pasando Villazón, y luego por los valles Tupiza y Cotagaita, hasta llegar a Potosí (Figura 4).

Bolivia cuenta con al menos cuatro grandes ecosistemas o unidades paisajísticas: el altiplano, los valles mesotérmicos, el chaqueño y el tropical amazónico. La viticultura se desarrolla en parte en el Chaco (uva de mesa, aproximadamente 650 m.s.n.m.) y, particularmente, en los valles mesotérmicos (uva de mesa, vino y Singani) cuya altitud, comprendida en torno a los 1.650 a 2.900 m.s.n.m., por efecto adiabático genera condiciones climáticas favorables al desarrollo de la vid, caracterizadas por oscilaciones térmicas comprendidas entre los 16° C y los 19,5°C, precipitaciones anuales de 200 a 1200 mm, 20 a 40 días de heladas al año y temporadas con sequía severas a medio severas en invierno (Buitrago, 2014). Entre las adversidades climáticas se cuenta con uno a cinco días por año con granizadas, generalmente muy destructivas (Figura 5).

Figura 5. Viñedos fuertemente dañados por tormenta con granizos de gran volumen, en noviembre de 2008 y 2020, respectivamente. Departamento de Tarija, Bolivia

Figure 5. Vineyards heavily damaged by a large volume hail storm, in November 2008 and 2020, respectively. Department of Tarija, Bolivia



Fuente: fotografías de Luis Antelo Bruno y Wilmar Villena Cardozo. Source: Luis Antelo Bruno and Wilmar Villena Cardozo photos.

En ocasiones, los suelos de los valles mesotérmicos presentan serios problemas, como pHs elevados y salinidad (Pszczółkowski *et al.*, 2010; Aguilar y Pszczółkowski, 2012), mientras que los suelos de Tarija, Cintis y Cotagaita son salinos y/o salino sódicos. Dada la orografía imperante, la topografía puede ser muy escarpada, existiendo situaciones, como el valle del río Cotagaita, donde la superficie agrícola es marginal, estando asociada solo a las riberas de su lecho.

Al igual que en otros países de Latinoamérica, como Chile (Lacoste, 2019), las variedades que dominan en los valles de los Cintis y particularmente en el valle de Cotagaita, Bolivia, corresponden a aquellas introducidas por los españoles, como Misionera (sin. Listán Prieto, Negra Criolla, País), Moscatel de Alejandría (sin. Italia, Moscatel, Blanca) y Mollar Cano, y variedades criollas originadas en el mestizaje natural entre ellas (Lacoste, 2019), particularmente entre Misionera y Moscatel de Alejandría (Aliqué *et al.*, 2017), destacándose la Vicchoaqueña de Vichoca (sin: Vicchoaqueña de Vivicha), Borgoña e Imporeña, entre otras (Durán *et al.*, 2013). Precisando aquellas variedades referenciadas por Durán, se especifican Vicchoaqueña N de Vichoca (sin:

Vischoqueña de Vichoca, Vizchoqueña de Vicchoca), puesto que Vivicha está geográficamente en otro departamento y municipio. Además, se encuentran Imporeña B, Real B y Socoqueña N; estas variedades criollas tienen su origen en el cruzamiento natural de Moscatel de Alejandría por Misionera. Estudios genéticos mediante marcadores moleculares determinaron que Vicchoqueña e Imporeña son resultado de este cruzamiento producido en inmediaciones de la comunidad de Vicchoca, provincia Nor Chichas, Departamento de Potosí, Bolivia.

Sistemas de cultivo y conducción

La vid, gracias a sus zarcillos, puede asirse a tallos, árboles u otros objetos cercanos y trepar por ellos (Gil y Pszczółkowski, 2015). Este tipo de técnica de conducción, que asocia a la vid y un árbol, aparece desde antiguo, en pinturas de tumbas egipcias alrededor del 2600 a.C. Bajo Ramsés III (c. 1198-1166 a.C.), donde el papiro Harris informa el cultivo de vides entre frutales y olivos. En Mesopotamia, bajo el rey asirio Asurbanipal de Nínive (entre los siglos VIII-VII a.C.) se muestran las vides trepando por los árboles, aunque se estima que ese sistema fue utilizado con anterioridad en el Próximo Oriente. Fregoni (2005) señala que corresponde a la cultura etrusca de cultivo de la vid. No obstante ello, sería el mundo grecorromano el artífice del desarrollo y perfeccionamiento de tales técnicas (Morala, 2019).

Los autores clásicos describen el sistema de cultivo que utilizaba árboles como tutores de la vid para que esta creciera trepando el árbol, como anterior a la utilización de rodrigones o estacas de madera (Morala, 2019: 79). En estudios recabados por el autor en torno a tablillas micénicas, es notable la relación que demuestran entre las plantaciones de vid y un árbol frutal en particular: la higuera. En un caso aparecen en razón de uno a uno y en un segundo caso aparecen a razón de cuatro vides por higuera. Ctesias, Lido, Ferécrates, Ateneo, Jenofonte, Demóstenes, Esopo, Teofrasto y finalmente Diodoro Sículo ilustran al respecto en la época clásica.

Actualmente en la viticultura mundial se ha descrito, para algunas culturas y regiones, el uso de árboles como tutores vivos para el cultivo de la vid, conforme a la concepción etrusca (Fregoni, 2005). El mismo Fregoni señala que cuando el árbol se encuentra aislado y no es muy alto da lugar al *Arbustum italicum*, tal como aún se puede observar en la Toscana y la Umbria, Italia, sistema de conducción que recibe el nombre local de “Testucchio”; en cambio, cuando es un conjunto de árboles altos y las vides están unidas a ellos se habla de *Arbustum gallicum*, tal como aún puede observarse en las zonas productoras de Vinhos Verdes en Portogallo, Portugal, a lo cual se puede agregar la “Alberta Casertana”, en la provincia de Campania (Emilia-Romaña), Italia, aunque en esta forma de conducción el tipo se considera mixto. En Portugal se acostumbra plantar vides en los bordes de los campos y conducirlas a lo largo de tutores vivos (Magalhães, 2008). Por otra parte, es frecuente encontrar en numerosas localidades de países vitícolas vides, abandonadas y asilvestradas o incluso cultivadas de esa forma, que forman ocasionalmente coberturas rampantes sobre laderas de cerros (Lunahuaná, Cañete, Perú), por arbustos (Región del Ñuble, Chile), árboles próximos a los mismos viñedos (Tarija en Bolivia; México; Ariège en Francia; Portugal), carreteras, bosques, etc. La clasificación de los sistemas de conducción, realizada en forma muy detallada por Carbonneau y Cargnello (2003), define a estos tipos de conducción como: Forma de Base 2 (*Guirlande* o *Girnalda*), Forma de Base 3 (*Canopée* o *Dosel Forestal*) y Forma de Base 28a, para la forma mixta de la “Alberta Casertana” (*Rideau Superpose* o *Cortina Superpuesta*).

Al describir el desarrollo histórico de la vid y el vino en Chile y los sistemas de conducción de la vid, Gil y Pszczółkowski (2015) señalan que en un comienzo la vid se condujo libremente encaramándose, a modo de tutor, en el molle o pimiento (*Schinus molle L.*), en el chañar (*Geoffroea decorticans*) y en menor medida en el algarrobo (*Ceratonia siliqua*) y duraznero (*Prunus persica*), manejo vitícola del cual no quedan vestigios en Chile, a no ser (*Prosopis alba*) y que se trate de vides asilvestradas. No obstante lo anterior, este tipo de conducción aún puede observarse en pleno uso en viñedos de diversos valles bolivianos, y de la mano de las mismas especies arbóreas: en La Paz (Saphaqui, Luribay, Mecapaca), Cochabamba (Mizque, Sipe sipe, Ansaldo, San Benito), Santa Cruz, Mairana, Vallegrande), Chuquisaca (Padilla, Mojocoya, Azurduy, Camargo, Villa Abecia, Las Carreras, Taranca, La Quemada), Potosí (Cotagaita, Vicchoca, Tupiza, Villa Pacheco, Reinesillas, Rancho) y Tarija (San Pedro, Belén, Asloca, Arteza, Carrizal, Chayasa, El Puente, Ircalaya, Tojo, Tomayapo, Paicho, Sella, Juntas, Santa Ana, El Valle). Expertos en turismo del vino y paisaje vitícola que visitaron el Cañón de los Cintis propusieron que estos sistemas se declaren Patrimonio Cultural de la Humanidad ya que son únicos en su especie a nivel mundial (Falcade, 2011; Contreras y Pastor, 2012). En el valle de Cotagaita y valle de los Cintis, el cultivo de la vid usando tutores vivos de árboles de molle, chañar o algarrobo se ha mantenido inalterable desde el tiempo de la conquista y colonia española, no como una negligencia o falta de interés por innovar, sino como respuesta a un saber hacer fundamental de las comunidades campesinas del valle (Figura 6).

Figura 6. Vides cultivadas sobre molle o pimiento (*Schinus molle L.*) y chañar (*Geoffroea decorticans*) en el valle de Cotagaita, Departamento de Potosí, Bolivia

Figure 6. Vines grown on molle or pepper (*Schinus molle L.*) and chañar (*Geoffroea decorticans*) in the Cotagaita Valley, Potosí Department, Bolivia



Fuente: fotografías de Philippo Pszczółkowski. Source: Philippo Pszczółkowski photos.

De hecho, el sistema de conducción de la vid por tutores de árboles vivos presenta ventajas y desventajas si pensamos en un cultivo que debe tener rinde económico. En primer lugar, si un cultivo se iniciara de esta manera, los costes de inversión y mantenimiento inicial serían altos, pues los árboles demoran más en crecer que la vid. Autores clásicos como Plinio o Columela recomendaban “maridar” vides y árboles a partir del sexto año de plantado el árbol (Morala, 2019: 80), lo que implicaba que durante ese tiempo el terreno sería improductivo.

La elección del árbol soporte, por otra parte, marcaba otro desafío; podía elegirse un árbol frutal y obtener un doble beneficio (una ventaja para este sistema de plantación). Sin embargo, no todas las especies son buenas vecinas y aportan beneficios a la convivencia:

Teofrasto ya decía al respecto que, dentro de los árboles, los peores vecinos para la vid⁴ (e incluso para otros árboles) eran la higuera⁵ y el olivo⁶ (porque consumen mucho alimento y producen mucha sombra) y el almendro⁷ (por su fuerza y porque tiene muchas raíces), pero él no aconsejaba ningún árbol. Sí aparecen recomendados en *Geponica* el álamo blanco,⁸ el olmo,⁹ el chopo,¹⁰ el fresno¹¹ y el arce,¹² incluso el cerezo,¹³ y se desaconsejan también las higueras. Entre los autores latinos los que levantaban más simpatías eran el olmo, el álamo o chopo y el fresno. Y también el sauce¹⁴ (en terrenos húmedos) y el arce, aunque Plinio no desprecia tampoco la higuera y el olivo, siempre que no fueran demasiado frondosos, pues las vides, dice, crecen y se desarrollan mejor en árboles de escaso follaje en los que el sol pueda llegar mejor a los racimos. (Morala, 2019: 80-81)

En el mismo sentido, Herrera (1790) estimaba que no todos los árboles son buenos para servir de guía a las vides y deben evitarse aquellos “cuya sombra es pesada, y son muy espesos de hoja, porque de los tales las vides huyen, y se apartan, y no se abrazan bien con ellos, y aun por ser la sombra de ellos pesada, no se cría bien la uva, ni es sabrosa, y púdrese más presto, y no hace buen vino” (Herrera, 1790: 47-48) y aconsejaba álamos blancos, negros, sauces y fresnos dependiendo del tipo de terreno. Al mismo tiempo, estimaba que cualquier árbol que fuere debía ser más bien bajo o, de lo contrario, desmocharlo. Por último, considerar el número de árboles que debía plantarse en el terreno elegido para el viñedo, el de las plantas de vid que debía soportar cada árbol y la distancia entre árboles para que la explotación fuera rentable (Morala, 2019: 80).

4 *Vitis vinifera*.

5 *Ficus carica*.

6 *Olea europaea*.

7 *Prunus dulcis*.

8 *Populus alba*.

9 *Ulmus spp.*

10 También llamado álamo negro *Populus nigra*.

11 *Fraxinus spp.*

12 *Acer spp.*

13 *Prunus spp.*

14 *Salix spp.*

El sistema de conducción descrito es utilizado hasta el presente por los campesinos de Cotagaita y los Cintis, quienes han logrado grandes ventajas con este sistema, a la vez que han subsanado sus puntos negativos, convirtiendo una “debilidad” en fortaleza gracias a su comprensión del entorno. La agricultura y viticultura desarrollada en estos valles se realizan en pequeñas extensiones de suelos ubicados a lo largo de las riberas del río en terrazas aluviales, ya sea en lechos de ríos y quebradas, que están entre los 2.500 m.s.n.m., hasta 3.330 m.s.n.m., donde generalmente se cultivan frutales como vides, peras, duraznos, membrillos y granadas, entre otros. Alrededor del terreno y al centro se cultivan otras especies como cebolla, papa, maíz, haba, arveja y ajo, que sirven básicamente para la alimentación familiar y en menor proporción para su comercialización. Las cosechas que se llevan a cabo en verano y otoño se secan y/o deshidratan para su conservación y se guardan para ser consumidas durante el invierno. Para cultivar la tierra, la siembra y la cosecha, usan arados ya sea de hierro o de madera, jalados por mulas (cruce de burro por yegua), caballos, burros o bueyes (toros castados) (Figura 7).

Figura 7. Agricultura en el valle de Cotagaita. Variedades cultivadas, frutales y método de cultivo
Figure 7. Agriculture in the Cotagaita Valley. Cultivated varieties, fruit trees, and cultivation method



Fuente: fotografías de Wilmar Villena Cardozo. Source: Wilmar Villena Cardozo photos.

De esta manera, se trata de una agricultura de subsistencia, con gran cuidado del entorno ambiental. Las pequeñas parcelas distribuidas a lo largo de los ríos y quebradas están encajadas entre montañas de diversos colores rojos, marrón, amarillo, blancas, grises y otras tonalidades, dependiendo de su formación y origen. En cada curva de los ríos, provocados por la resistencia de las rocas, se forma un pequeño terreno, que los comunarios aprovechan en cada metro cuadrado (Figura 8). Como en este valle, con mayor o menor frecuencia, se producen tormentas atmosféricas estivales caracterizadas por copiosas lluvias, acompañadas en ocasiones por granizadas, las tormentas pueden ser causantes de incrementos mayores en el caudal del río, situación

que provoca riadas e inundaciones de los terrenos ribereños dedicados a la agricultura. Las raíces del molle, del chañar, de la vid y de otras especies vegetales estabilizan los suelos, impiéndiendo que las riadas arrastren los escasos suelos agrícolas existentes, situación previsible si estas especies no estuvieran presentes. Con la finalidad de proteger los pequeños y escasos terrenos, se plantan también caña hueca o caña de castilla (*Arundo donax*) y sauce llorón (*Salix babylonica*).

Figura 8. Pequeños terrenos agrícolas cultivados en las riveras del río Cotagaita,
Departamento de Potosí, Bolivia

Figure 8. Small farmland cultivated on the banks of the Cotagaita River, Potosí Department, Bolivia



Fuente: fotografías Philippo Pszczółkowski. Soure: Philippo Pszczółkowski photos.

Para subsanar la dificultad mencionada en torno a los tiempos de crecimiento de los árboles tutores durante el periodo de implantación de la viña, en Cotagaita mientras los árboles tutores crecen, en los espacios libres se cultiva maíz (*Zea mayz*), papa (*Solanum tuberosum*), haba (*Vicia faba*), cebolla (*Alium cepa*), e incluso cuando se tiene el viñedo establecido con vides tutoredas en árboles, se cultiva vides en arbolito u otras especies de uso doméstico o comercial, de forma tal que los terrenos se encuentran continuamente ocupados con diferentes cultivos.

Además, al utilizarse el árbol nativo preexistente como tutor natural, los costos de implantación de los viñedos son bajos y la poda invernal del árbol, denominada “chapoda”, proporciona leña a los comunarios. Por otra parte, la altitud del molle aporta protección a las vides de adversidades como las heladas tardías de primavera y a su follaje y racimos de uva, protección frente a las granizadas estivales. Adicionalmente a esta protección frente a adversidades climáticas, se han descrito también efectos favorables de los árboles en las propiedades biológicas, químicas y físicas de los suelos, lo cual favorece la retención de humedad y fertilidad de ellos, con mayor contenido de materia orgánica, situación que determina incrementos en la producción del viñedo (Oliva-Oller *et al.*, 2019). También se sostiene que se produciría un cierto control de plagas y enfermedades —los racimos de las vides cultivadas con tutores de árboles, al estar en altura se encuentran más ventiladas, lo que disminuye el ataque de hongos tales como Oídio (*Erysiphe necator*), Mildiu (*Plasmopara vitícola*) y Botrytis (*Botrytis cinerea*)— y una influencia organoléptica en las uvas y vinos obtenidos, dadas las características aromáticas del follaje del árbol del molle (Oliva-Oller *et al.*, 2019). Este aroma también ahuyenta algunos insectos como los pulgones (*Aphis gossypii*) y arañuelas (*Tetranychus urticae*, *Panonychus ulmi*).

Figura 9. Imágenes de falca y geografía

Figure 9. Falca images and geography



Fuente: fotografías de Philippo Pszczółkowski. Source: Philippo Pszczółkowski photos.

Las uvas producidas son destinadas al consumo fresco, a la producción de vinos y particularmente a la producción de un aguardiente con Denominación de Origen (DO),¹⁵ el Singani (Buitrago, 2014). Buena parte del saber hacer de los campesinos de Cotagaita se refleja en algunos aspectos de sociabilidad en torno a la producción de esta bebida. Causa impresión al viajero observar falcas de destilación instaladas a la vera de senderos en las múltiples pequeñas porciones de suelo agrícola ribereño del río (Figura 9). El acceso a ellos no presenta mayores inconvenientes y sería fácil tomar dicho producto sin ser visto. Si la falca, en el momento en que uno la visita, se encuentra siendo trabajada por un campesino que acompaña el proceso, la conversación se entabla rápidamente con él y su hospitalidad se manifiesta en la posibilidad de compartir con el visitante, al pie de la falca, el aguardiente que fluye. Frecuentemente el campesino invita al visitante a seguir conversando y compartiendo en su casa del pueblo de Vicchoca, con muros y balcones construidos con tierra cruda, ya sean abobes y muros de tapial. El rito de bienvenida con el alcohol que se produce en el lugar nos remonta a usos sociales prehispánicos, en particular, en torno a la chicha¹⁶ a lo largo de América.

15 Singani fue reconocido como DO con la Ley 1334 de 4 de mayo de 1992 y la Resolución Administrativa del Servicio Nacional de Propiedad Intelectual No. DPI/OP/ REV-No.005/2013 de 26 de abril de 2013.

16 La chicha es un fermentado de bajo tenor alcohólico, elaborado por los pueblos originarios de América y preparado en base a diversos componentes vegetales, como el

Discusión

El valle del río Cotagaita une por tierra a los tres municipios de los valles de Cintis (Camargo, Villa Abecia y La Carreras, Departamento de Chuquisaca) con la localidad de Cotagaita (Departamento de Potosí), siendo este uno de los caminos posibles para llegar desde los Cintis a la ciudad de Potosí. Esos valles constituyen una macro zona peculiar, particularmente agrícola y vitícola, íntimamente ligada y asociada históricamente a la ciudad de Potosí, la cual podría ser incorporada, ampliando agrícolamente los criterios patrimoniales de UNESCO ya definidos para la ciudad de Potosí. Entre los diez criterios utilizados para la patrimonialización de un bien por parte de UNESCO,¹⁷ en la ciudad de Potosí aplican los criterios II, IV y VI, los que aluden a su valor arquitectónico, de infraestructura industrial, y al hecho de estar asociado con un fenómeno histórico relevante: el cambio económico provocado por la avalancha de metales en Sevilla en el siglo XVI.

La viticultura, particularmente del valle de Cotagaita, y más ampliamente al incluir a los valles de Cintis, con sus paisajes (*genius loci*) y sus sabias prácticas de cultivo y manejo para la producción de uvas, vinos y Singani, que se engloban bajo el concepto de “saber hacer” de sus habitantes, más sus ancestrales tradiciones de acogida, habilidades y arquitectura en tierra cruda, enriquece y complementa lo que ya ha valorado UNESCO para la ciudad de Potosí, siendo factible, en consecuencia, considerar este entorno agrícola en un futuro proceso de patrimonialización, puesto que, además de sus méritos propios, históricamente acompañó el desarrollo de la ciudad de Potosí. Al patrimonio material y económico reconocido en Potosí en torno a la producción industrial, debiera sumarse el rico PCI explorado del valle de Cotagaita y los valles de Cintis.

¿Por qué es importante este PCI? Más allá de la manifestación material, el PCI protege el conjunto de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. Esto es relevante tanto para grupos sociales minoritarios como mayoritarios de un Estado. De acuerdo a UNESCO su importancia es la misma en los países en desarrollo y los desarrollados. Creemos, sin embargo, que el valor social y económico de un PCI en un medio social y medioambiental frágil es de particular importancia para lograr crecimiento con identidad y puede ser un vector de desarrollo clave en culturas o grupos dentro de estas culturas que han sido históricamente relegados y marginados de los procesos de desarrollo por no ajustarse a pautas económicas globales, las cuales responden a un sistema neoliberal de libre mercado que tiende a desconocer singularidades o pensamientos políticos partidarios diferentes. Por otra parte, el PCI tiene la capacidad de entender y mantener las singularidades de una cultura, en especial en un contexto de globalización creciente. El PCI nos muestra otros modos de vida, gracias a los cuales las diferentes culturas tienen la posibilidad de conocerse, de dialogar y de respetar y ser respetados en este proceso de encuentros culturales; representa no solo las tradiciones heredadas del pasado, sino también las formas contemporáneas, rurales y urbanas en las que diversos grupos culturales toman parte. El PCI es inclusivo, representativo y basado en la comunidad.

maíz, raíces, tubérculos (yuca, oca, camote), savia de árboles (como palmas) y variedad de frutas. Su elaboración y consumo se mantiene hasta el presente.

17 En <http://whc.unesco.org/en/criteria/> (consultado 10/01/2022).

La construcción de un Patrimonio de estas características es un nexo entre pasado y presente, un legado para próximas generaciones que engloba un todo, no solo los paisajes naturales y vitivinícolas, también sus costumbres festivas, sus habilidades, su arte en lo cotidiano, su alimentación, sus construcciones en tierra cruda, como un conjunto, como una especie de paraguas que cambia en el tiempo y sin embargo persiste, está vivo y en uso pero debe ser protegido debido a la fragilidad inherente a este tipo de manifestación (Medina, 2018 y 2011). La vida en el valle de Cotagaita muestra una cultura de profunda raigambre indígena y fuerte apego local.

Por otra parte, el proceso de identificación y reconocimiento de los viñedos patrimoniales como Patrimonio de la Humanidad ha permitido valorizar una decena de viñedos culturales alrededor del mundo; uno se encuentra en Medio Oriente, Palestina (viñas de Battir); todos los demás en Europa, incluyendo tres en Francia (Borgoña, Champagne y Saint Émilion), dos en Portugal (Alto Duero e Isla de Pico), otros en Austria (Wachau), Hungría (Tokaj), Alemania (Alto Rin) e Italia (Ponentevenere-Cinque Terre). Otros países están trabajando para lograr tales reconocimientos, como España, que se encuentra postulando los viñedos de La Rioja y de Castilla La Mancha. Ninguno de esos viñedos patrimoniales se encuentra en Latinoamérica, aun cuando países como Chile aspiran a dicho reconocimiento, para viñedos ubicados en el Maule (Ramal Talca-Constitución) y el secano sur interior del valle del Itata, en la región del Ñuble (Guariligue), a través de la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial y Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, a cargo de Pablo Díaz Meeks (comunicación personal, 28 septiembre 2020). Estos paisajes culturales muestran la huella de la interacción entre el campesino, su cultura y la naturaleza que trabaja y moldea. Dentro de este marco, uno de los aspectos inherentes a un viñedo para determinar su dimensión patrimonial es la historia, porque “solo de esta forma podemos diferenciar la actividad agraria de carácter patrimonial de aquella otra del presente” (Castillo y Martínez, 2014).

Conclusiones

Lo que hemos señalado en esta investigación es la existencia de zonas vitícolas de Bolivia y Chile que cuentan con viñedos de gran valor cultural y que pueden reivindicarse como PCI, como los descritos para el valle de Cotagaita y los valles de Cintis en Bolivia. Para ello, se deberá profundizar en estudios especializados que permitan determinar con precisión todas sus características, incluyendo aquellos aspectos materiales e inmateriales que permitan profundizar en su carácter y su significado sociocultural.

En este estudio se ha demostrado que el “saber hacer vitícola” del valle de Cotagaita y los Cintis es la mejor solución técnica para una sustentable pervivencia de su actividad agrícola-ecológica en el tiempo, la cual ha sido trasmisida de generación en generación, constituyéndose en un posible Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) a preservar, heredado y trasmisido de generación en generación. Distinguimos un claro sentido comunitario, con identificación colectiva amplia, transmitido como legado hacia el futuro.

En Cotagaita y los valles de Cintis observamos un desarrollo vitícola-agrícola aún cercano a prácticas coloniales, y traza un vector espacio-temporal desde el pasado hasta el presente, mostrando en él, hasta hoy, realidades funcionales, económicas y sustentables del pasado.

Responde a una lógica de observación y saber hacer que no se impone al medioambiente, sino que trabaja en y con el medio, sin suprimirlo. Por otra parte, además de continuar el saber hacer de su pueblos originarios, los métodos utilizados para su actividad vitícola entroncan con las más antiguas tradiciones culturales vitícolas orientales y europeas.

Lo anterior coloca a este espacio geográfico, sus prácticas culturales, sus habitantes y entorno bajo una nueva luz comprensiva, en la que sus viñedos adquieren una mayor importancia en el contexto cultural universal, lo que justifica la necesidad de una revisión desde la óptica patrimonial, a fin de lograr salvaguardar y mantener formas locales y seguras de producción económica, que hoy día —en un mundo aún inmerso en pandemia— demuestran más que nunca su importancia y aporte activo a las comunidades que las practican.

*FAUTAPO y Pontificia Universidad Católica de Chile (2008-2009). Los autores desean agradecer la colaboración de Luis Antelo.

Bibliografía

- Aguilar, R. y Pszczółkowski, P. (2012). « Développement de la viticulture bolivienne dans les vallées tempérées (« Mesothermique ») de Santa Cruz de la Sierra ». *Le Progrès Agricole et Viticole* 43(1): 7-19.
- Aliquó, G.; Torres, R.; Lacombe, T.; Boursiquot, JM.; Laucou, V.; Gualpa, J.; Fanzone, M.; Sari, S.; Pérez Peña, J. y Prieto, JA. (2017). “Identity and Parentage of Some South American Grapevine Cultivars Present in Argentina”. *Grape and Wine Research* 23(3): 452-460.
- Antelo, L. (2011). “Culture et Traditions du Vin – Université de Bourgogne”. En Perar, J. y Perrot, M. (dirs.). *Rencontre du Clos-Vougeot 2011. Vignes, vins: jeux et enjeux de la diversité*. Dijon, Centre Georges Chevrier.
- Buitrago, A. (2014). “La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani”. *Revista RIVAR* 1(2): 90-102.
- Carboneau, A. y Cargnello, G. (2003). *Architectures de la vigne et systèmes de conduite*. París, La Vigne/Dunod.
- Castillo, J. y Martínez, C. (2014). “El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO”. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* 66: 124-155.
- Contreras, M. y Pastor, L. (2012). *La cultura de la vid en Bolivia*. Tarija, FAUTAPO.
- Cruz, P. y Absi, P. (2008) “Cerros ardientes y huayras calladas: Potosí antes y durante el contacto” en Cruz, P. y Joinville Vacher, J (eds.) *Mina y metalurgias en los Andes del Sur desde la época prehispánica hasta el siglo XVII*. La Paz, Editorial Tupac Katari.
- Durán, M.; Arancibia, C.; Matus, S.; Villena, W. y Martínez, L. (2013). “Determinación del origen de variedades criollas bolivianas a través del empleo de marcadores moleculares microsatélites”. En *Actas del XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología*. Tarija, FAUTAPO, 20 al 22 de noviembre de 2013.

- Estévez, CL. (2007). “La Red Vial Prehispánica de Bolivia”. *Revista Qhapaq Ñan* 1(1): 1-18.
- Falcade, I. (2011). “El paisaje vitícola y su importancia para el desarrollo de las indicaciones geográficas y del enoturismo”. En *Actas de las IV Jornadas Internacionales de Viticultura y Enología de 8-10 de junio de 2011*. Tarija, FAUTAPO.
- Fregoni, M. (2005). “La potatura della vite”. En Gregori, M. *Viticoltura di Qualità*. Verona, Phytoline: 538-593.
- _____. (2003). “L'origine e la scoperta dei terroir”. En Fragoni, M.; Schuster, D. y Paoletti, A. *Terroir, Zonazione, Viticoltura, trattato internazionale*. Verona, Phytoline: 23-25.
- Gade, D. (2005). “Vitivinicultura andina: difusión, medio ambiente y adaptación cultural”. *Trebals de la SCG* 58: 69-87.
- Gil, G. y Pszczółkowski, P. (2015). *Viticultura, Fundamentos Para Optimizar Producción y Calidad*. 2da. edición. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Gómez Villar, J. (2018). “El patrimonio como problema académico: apuntes para un enfoque interdisciplinario”. En Nordenflycht Concha, J. (ed.). *Estudios Patrimoniales. Colección arte y cultura*. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile: 97-137.
- Herrera, A. (1790). *Agricultura general que trata de la labranza del Campo, y sus particularidades: crianza de animales, propiedades de las plantas que en ella se contienen, y virtudes provechosas a la salud humana*. Madrid, Casa de Josef de Urrutia.
- Lacoste, P. (2019). *La vid y el vino, en el cono sur de América, Argentina y Chile (1545-2019)*. Men-doza, Inca.
- Magalhães, N. (2008). *Tratado de viticultura: a videira, a vinha e o terroir*. Lisboa, Chaves Ferreira.
- Medina, FX. (2018). “La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea”. *Revista RIVAR* 5(14): 6-23.
- _____. (2011). “Food Consumption and Civil Society. Mediterranean Diet as a Sustainable Ressource for the Mediterranean Area”. *Public Health Nutrition* 14-12(A): 2346-2349.
- Morala, S. (2019). *El Vino y la Vid en la Antigua Grecia*. Madrid, Abada.
- Oliva-Oller, P.; Langer, E.; Gary, C. y Aillon, E. (2019). “Un ejemplo de agroforestería vitícola: los sistemas de uvas tradicionales del valle de los Cintis, Bolivia”. En *XVI Congreso Latinoamericano de viticultura y enología*. Ica, noviembre de 2019: 142-146.
- Pszczółkowski, P.; Villena, W. y Carboneau, A. (2010). “La viticulture de la Bolivie centrée sus la valleé centrale de Tarija”. *Le progrès Agricole et viticole* 127(1): 3-20.

Severino, N. y Fikarova, V. (coords.). (2015). *Cuadernos del Consejo de Monumentos Nacionales*, Segunda serie, nº 111. Santiago de Chile, Ministerio de Educación, DIBAM y CMN.

UNESCO (2001). “Artículo 3”. *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. En http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPI-C&URL_SECTION=201.html (consultado 10/01/2022).

Vaudour, E. (2003). *Les terroirs viticoles, définitions, caractérisation et protection*. París, La Vigne/Dunod.

Zagalsky, P. (2014). “La mita de Potosí: una imposición colonial invariable en un contexto de múltiples transformaciones (siglos XVI-XVII; Charcas, Virreinato del Perú)”. *Chun-
gará* 46(3): 375-395. DOI <https://doi.org/10.4067/s0717-73562014000300005>