



Cartografías de heterogeneidad económica. Atlas Ilustrado.  
Territorios rurales de las regiones de Ñuble, Maule y Valparaíso, Chile.

ISBN: 978-956-9836-04-6

Este Atlas es uno de los resultados del proyecto FONDECYT n°1160186  
“Cartografías de heterogeneidad económica. Estudio de casos”.  
[www.otraseconomias.cl](http://www.otraseconomias.cl)

Investigadora principal:  
Beatriz Cid, departamento de Sociología, Universidad de Concepción.

Organizaciones:  
Viñateras Bravas del Itata S.P.A.  
Comité Coordinador Campesino Comunal de San Nicolás  
CopaBio, Cooperativa de Vitivinicultores Agroecológicos, Itata  
Ecoparras Viñateros Ecológicos de Chile S.P.A.  
Cooperativa Caupolicán  
Cooperativa Vitivinícola del Marga Marga

Ilustraciones:  
Pez Moreno

Co-investigadores:  
Pablo Saravia, departamento de sociología, Universidad de Playa Ancha  
Eduardo Letelier, departamento de economía y administración, Universidad Católica del Maule  
Julien Vanhulst, escuela de sociología, Universidad Católica del Maule  
Nelson Carroza, departamento de sociología, Universidad de Playa Ancha  
Sandra Fernández, departamento de geografía, Universidad de Concepción

Asistentes de Investigación FONDECYT:  
Loreto Arias  
Debora Vega  
Daniel Sandoval

Profesionales en cartografía:  
Isidora Troncoso  
Camila Maturana  
Ximena Quiñones

Estudiantes colaboradores:  
Francisca Araneda  
Andrea Aravena  
Katherine Jiménez  
Victoria Medina  
Pablo Allende  
Estefanía Basoalto  
María Alicia Campos

Edición y diseño editorial:  
AMUKAN Editorial Itinerante

Cartografías de  
Heterogeneidad Económica

ATLAS ILUSTRADO

TERRITORIOS RURALES

*Regiones de Ñuble, Maule y Valparaíso, Chile*

# Introducción



Este trabajo es el resultado de un proceso de tres años de trabajo en el contexto del proyecto Fondecyt N°1160186, denominado “Cartografías de Heterogeneidad Económica: estudio de casos”. Nuestro objetivo principal fue identificar aquellas formas de producción, intercambio y consumo invisibilizadas –y las epistemologías que les subyacen- que son posibles de reconocer en áreas bio-socio-económicamente homogeneizadas por la industria en las regiones de Biobío, actual Ñuble, Maule y Valparaíso. Ello, con el propósito de visibilizar las potencialidades que éstas representan para los procesos de desarrollo local y contribuir a un pensamiento económicamente heterogéneo que aporte a la promoción de formas sustantivas y solidarias de lo económico.

Nuestro trabajo se orienta a mostrar que, detrás de la homogeneización económica asociada a la gran industria – trabajo asalariado, consumo ilimitado, relaciones monetarias-, subyace una heterogeneidad de experiencias y relaciones económicas, monetarias y no monetarias, que son invisibles al paradigma económico convencional. Proponemos que estas relaciones económicas son significativas y complejas, ya que en ellas se entremezclan distintas lógicas que no son reductibles a los paradigmas de la economía convencional, como tampoco son susceptibles de codificar de forma binaria: mercantil v/s solidario, capitalista v/s no capitalista. Su pervivencia y desarrollo – siempre amenazados - contribuyen al “buen-vivir” de las comunidades locales y su sistematización y visibilización, aportaría a la decolonización de los discursos del desarrollo.

Este Atlas, presenta 15 mapas, que son el resultado de un modelo de investigación participativa realizada en conjunto con organizaciones de productoras y productores de pequeñas viñaterías de Itata, Lontué, Marga Marga y de comités agroecológicos de San Nicolás.

A través de este Atlas buscamos relevar nuevas formas de mirar territorios ya conocidos. Los mapas presentados no son fotografías aéreas, ni topografías objetivas, fueron confeccionados en sucesivos talleres, donde se invitó a pequeños productores –de vinos y alimentos- a observar su entorno, reconocer sus problemas y sus posibilidades, y a reconocerse a sí mismos en sus relaciones económicas, afectivas y políticas. En estas conversaciones se desplegó el diálogo, y la palabra se fue uniendo a los materiales visuales que se fueron creando en forma de mapas donde se fue dibujando de manera colectiva el territorio vivido e imaginado. Esta cartografía social representa una herramienta que cuestiona el silenciamiento histórico de personas y poblaciones cuyas voces no han sido escuchadas y se plantea como un método movilizador para la investigación social y cultural.

Estos mapas, “dibujados y hablados” por las organizaciones, posteriormente fueron geo-referenciados y proyectados cartográficamente, para luego ser re-trabajados por un artista visual como mapas ilustrados. Optar por ilustraciones significa que ante todo se busca expresar este carácter subjetivo –“dibujado y hablado”- de los mapas. Una ilustración permite destacar aquello que se quiere mostrar con una perspectiva que no se encuentra limitada por los parámetros de proyección propios de la cartografía tradicional o científica, es decir, en ellos se complementa el arte y la ciencia.

Un mapa ilustrado puede expresar mejor el relato de sus protagonistas. Los textos que acompañan los mapas muestran a su vez los distintos matices, subjetividades e intersubjetividades de las voces de las y los participantes, obtenidas a través de entrevistas y de las grabaciones del proceso de dibujo de los mapas.

Finalmente hemos optado por configurar, a partir de las visiones de las organizaciones, una visión amplia de territorio. Así hemos delimitado dos territorios: territorios de vinos y territorios agroecológicos. Cada uno de los territorios investigados aparecen descritos a través de tres mapas: el primero de estos mapas corresponderá a una descripción crítica de la realidad y señala los conflictos del territorio desde las apreciaciones y palabras de sus protagonistas. Un segundo mapa recoge los saberes, buenas prácticas, redes económicas y oportunidades del territorio que funda una economía de esperanza. El tercer mapa, ilustra los sueños de los habitantes del territorio, el proyecto social y económico que los productores proponen.

Mirar con otros ojos y nombrar con otros nombres, es un ejercicio de re-semantización; esto es, asignar nuevos valores y atributos a realidades ya conocidas, dar realce a un sentido ya existente o a uno nuevo que se quiere recuperar. Esto es posible si ponemos en funcionamiento la creatividad y el diseño.





Implica, en primera instancia, aprender a observar más allá de lo visible – las enormes extensiones de monocultivo forestal, de especies frutales, y la gran industria del vino – para develar el mosaico de viñas, huertas, panales, bodegas, saberes, organizaciones, etc. que resisten, perviven y se proyectan como otros modos de vivir frente a la hegemonía de las grandes industrias alimentarias y culturales.

Resemantizar es también imaginar con libertad: este ejercicio se expresa en los mapas de sueños. Donde la ilustración comunica esta proyección de futuros posibles para los territorios, habitando de otra manera, estableciendo nuevas relaciones entre seres humanos y naturaleza; cultivando alimentos, placeres, productos culturales y afectos, y nutriendo otras formas de co-existir y co-construir el territorio.

Les invitamos a leer este Atlas con respeto, cuidado y sobre todos con ojos nuevos. Con respeto hacia los habitantes y organizaciones que dedicaron su tiempo a “hablar y dibujar” estos mapas de manera colectiva. Cuidando las voces, que detrás de los dibujos, son expresión de subjetividades, trabajos, proyectos y deseos de sus creadores. Con una mirada nueva, que permita volver a observar los territorios, con nuevos criterios y con nuevos ímpetus; que hagan posible viabilizar estos proyectos e imaginarios de lugar.

# Territorios de vinos: Valle del Itata, Valle de Lontué y Valle de Marga Marga



Los mapas que se presentan a continuación se crearon a partir de las historias de vinos que se encuentran en la base de la construcción local del “terroir”. Estas historias narran las formas de hacer y saber que resisten, cuestionan y dialogan con los procesos hegemónizados por la gran industria vinícola nacional. La vitivinicultura se ha desarrollado en distintos paisajes- específicamente distintos valles- en el centro y centro sur de Chile. Cada uno de estos paisajes ha sido profundamente modificado en los últimos 40 años por distintas formas de agronegocio. La zona central ha sido transformada por la industria frutícola y la vitivinicultura a gran escala, mientras que en la zona centro sur, la industria forestal es la principal transformadora del paisaje. No obstante, en tres de estos valles hemos encontrado la pervivencia de formas tradicionales de vitivinicultura, cuyas prácticas sociales y ecológicas son relevantes, haciéndose indispensable trabajar por su cuidado y fortalecimiento. Estas prácticas que revalorizan el territorio y densifican las economías campesinas, son ejercicios locales que tienen relevancia global, ya que ofrecen importantes lecciones frente a problemas socioambientales contemporáneos ampliamente extendidos.

Los tres valles estudiados tienen una vitivinicultura que se remonta a las industrias coloniales del vino, asociadas al asentamiento de órdenes religiosas. El Valle del Itata, posee viñatería tradicional y campesina, cuyo aislamiento geográfico y económico le ha permitido cuidar cepas antiguas, y mantener prácticas como moliendas a pie y maduración en pipas. Estas prácticas ancestrales permiten crear los populares vinos pipeños y el más delicado vino asoleado. Existen aproximadamente 15.000 hectáreas de viñedos y sus productores se organizan en una diversidad de asociaciones y cooperativas agrupadas en la Asociación Gremial de Viñateros del Valle del Itata. En particular, nuestra investigación permitió documentar tres organizaciones: CopaBio, EcoParras y Viñateras Bravas del Itata. En el Valle de Lontué, Provincia de Curicó, los 18 socios de la Cooperativa Caupolicán han construido una interesante experiencia, heredera del proceso de Reforma Agraria; y se han certificado como organización de pequeños productores de Comercio Justo, lo que les ha permitido participar de una red de exportación de vinos a Europa. Por último, la Cooperativa Vitivinícola del Marga-Marga, agrupa a siete familias productoras de las provincias de Marga-Marga y de la comuna de Casablanca, que se han unido para recomponer prácticas productivas y oficios tradicionales. Con ello han logrado reposicionar el vino natural como un producto que responde a las características propias de la uva y su desarrollo anual.

Estas tres experiencias forman parte de un escenario donde se imponen diversas tensiones. En primer lugar, la expansión urbana, forestal y de la gran industria del vino, ejercen importantes presiones sobre la producción de vino a pequeña escala. El suelo aparece como un recurso valioso y escaso, que enfrenta a los viñateros a diversas dinámicas de expulsión. Otra tensión proviene de la articulación desigual entre la pequeña producción viñatera con la gran industria del vino en los procesos de venta de uva y mosto; se habla de que en estos procesos hay abuso de posición dominante de la gran industria, que implica manipulación de los precios para excluir actores, cerco comercial a quienes vinifican e incentivos para el amplio uso de pesticidas que termina afectando la producción agroecológica del territorio.

Otro eje problemático es la ausencia y pérdida de infraestructura de vinificación que obliga a los viñateros a vender las uvas o a depender de otros actores para arrendar cubas y bodegas. Ello no solo es costoso, sino que también dificulta la trazabilidad del producto y el control del proceso de vinificación. En términos generales, la vitivinicultura a pequeña escala se ve enfrentada a la fuerte presión derivada de la tecnificación, el manejo unilateral de los precios de la uva y un modelo centrado en el aumento de la productividad. Finalmente, el consumo de vino ha sufrido fuertes procesos de colonización por parte de la industria convencional que promueve rasgos y marcos regulatorios sobre aquello que puede ser entendido como un vino de calidad, versus los vinos naturales, más rústicos o populares. A dichas presiones, se responde con diversos esfuerzos que apuntan a fortalecer y recuperar un sistema productivo que no requiera de la incorporación de insumos externos y que priorice la relación respetuosa con los territorios.

Cada uno de los tres valles: Itata, Lontué y Marga Marga; representa una propuesta particular de abordar el desafío de sostener una vitivinicultura de pequeña escala, sostenible y campesina, en territorios atravesados por los conflictos mencionados. Estas propuestas movilizan prácticas para producir tanto una vitivinicultura sostenible como un territorio social, económico y ecológicamente diverso, equitativo y sustentable. En ellos la vitivinicultura se beneficia de condiciones ecológicas favorables, que aportan a la identidad de los vinos; esta condiciones ecológicas, en conjunto con sus prácticas colectivas, contribuyen a producir un paisaje viñatero único.

La propuesta productiva de los valles del Itata y Marga-Marga pasa por la recuperación de cepas tradicionales propias antiguas, que han logrado resistir a la estandarización de la vitivinicultura industrial. Estas cepas recuperadas son la cepa País, Moscatel de Alejandría, Torontel, Blanca Italia, Franciscana, Cargadora o Cinsault, Pastilla del Belloto, Rosa de Curtidilla, Rosa Frutilla, y Cristal, entre otras. Estas cepas han coevolucionado con su medio; así, la uva País ha alcanzado tal rusticidad y adaptación a las condiciones agroecológicas de los territorios, que es muy resistente a sequías, eventos climáticos extremos y plagas, de tal manera que, incluso en regímenes de producción convencionales, usan muy pocos agroquímicos. Esta asociación con la ecología del territorio se realiza en la elaboración misma de los vinos naturales: la cepa País es capaz de capturar la microbiota del medioambiente, haciendo innecesarias la adición de levaduras adicionales. Así, frente a la colonización del sabor protagonizada por las grandes viñas, las experiencia de Itata y Marga-Marga representan ejercicios de recomposición de prácticas productivas y oficios, produciendo un “*vino honesto ... puro jugo de uva, sin aditivos químicos, correcciones enológicas, ni agua*”. Se valora que el vino “*se haga a la antigua... apisonándolo*”, “*prefiero mil veces un vino de campo*”, “*que sepa al lugar y al año en que se hace*”, “*evolucioné en la botella*”, donde cada familia practica y resguarda con autonomía la producción de vino familiar con identidad y autoría; en oposición a los enólogos de la industria que “*transforman el agua en vino*” y producen vinos tan estandarizados “*que saben siempre igual*”.

Los vitivinicultores de los tres valles, son en su mayoría personas de raíces campesinas. Como tal, sus lógicas productivas buscan acercarse a modelos de autonomía y sostenibilidad, combinando dentro de una diversidad de actividades económicas de subsistencia la uva y el vino, que les permiten una entrada de dinero anual para dinamizar su sistema productivo. La recuperación de prácticas productivas tradicionales les permite a la vez disminuir la dependencia de insumos externos y de los ciclos de deuda. Para sostener ese tipo de economía es fundamental contar con vides de mayor resistencia a condiciones de secano y a eventos climáticos como la falta de precipitaciones, heladas y plagas. Conscientes de este valor los viñateros trabajan permanentemente por cuidar las cepas con el objetivo de fortalecer estas propiedades. Estas prácticas son muy relevantes para la reproducción socio-ecológica del territorio. Entre ellas encontramos, por ejemplo, el uso de podas como abono que permite enriquecer los suelos; el desmalezado con arado suave (en lugar del uso de glifosato) que cuida el suelo y permite la existencia de flora y fauna acompañante; además permite roturar el suelo para un mejor aprovechamiento de las aguas lluvia.

La reflexión en torno a estas experiencias ha permitido hacer visible una particular co-evolución entre un eco-territorio, un conjunto de prácticas campesinas -de cultivo de uvas y elaboración de vino- largamente guardadas y reinventadas, un conjunto de cepas tradicionales - especialmente la denominada uva País-, y un complejo bacteriano -que habita en las cepas, en el ecoterritorio y en las manos y pies de sus productores- que produce la fermentación características del vino país y que hacen innecesaria la adición de levaduras adicionales.

Este ensamblaje de estrategias que ha permitido disminuir las múltiples dependencias de las economías campesinas -a la deuda, al Estado, a los insumos, al precio de la uva, etc.- es el que permite soñar con un futuro de autonomía. Este ensamblaje permite también la existencia de un territorio que se constituye como frontera frente a la expansión de las forestales en el Itata y a la expansión urbana en Valparaíso. La posibilidad de rentabilizar la tierra con las uvas y el vino, permite a los pequeños productores y productoras conservar su tierra, manteniendo su forma específica de producción. Así se proyecta la mantención de otros modos de vivir y de dar uso a los territorios, frente a la homogeneización de la industria de escala global, que pugna por ocuparlos extensa y extensivamente. Finalmente, en términos de equidad, estos sistemas productivos contribuyen a la mantención de economías tradicionales, particularmente a la vieja y nueva agricultura familiar campesina, densificando economías locales y reivindicando el precio justo al productor. El conjunto de las estrategias presentadas en el documento expresan diversos ejercicios de negociación de seguridad y autonomía económica y -especialmente en los casos de Itata y Marga-Marga- ejercicios de construcción de territorio en torno a principios de sustentabilidad y diversidad. Esto último da lugar a productos de terroir único, que contienen en su sabor y textura, las trazas de un proceso socionatural que sintetiza una relación respetuosa y coproductiva con el entorno y una tradición cultural que aprende, se adapta y coevoluciona con su territorio.

# Vinos de Portezuelo, valle del Itata

Portezuelo es una localidad perteneciente al Valle del Itata, región de Ñuble, ex región del Bío Bío; que ha cultivado una larga tradición de vitivinicultura, poseyendo viñas centenarias. La hacienda de Cucha Cucha es una de las primeras vinificadoras de Chile, desarrolladas en tiempos coloniales por los jesuitas. Portezuelo se perfila como un territorio idóneo para el cultivo de la vid, por su clima de secano, tierras graníticas y suelos ricos en minerales. Esta comuna es uno de los últimos lugares donde se custodian como patrimonio las prácticas artesanales y los saberes tradicionales para producir vino, logrando así, mantener los sabores de antaño. La identidad de los viñateros, forjada en prácticas agrícolas tradicionales y propias, los lleva a diferenciar los sabores que les entrega el vino de acuerdo a los sectores donde se cultivan las viñas. Se producen así “vinos con el sabor de la tierra”: algunos licorosos o generosos, muy secos en zonas de loma, granito y exposición solar; vinos verdosos y frutales, en zonas bajas, de vega e influencia marina; y vinos mixtos que combinan atributos. Sabores diferenciados por todos los elementos constituyentes del territorio: ríos, composición de la tierra, altura, temperatura y prácticas productivas.

Tal como otros pequeños agricultores de secano, los agricultores de Portezuelo también se enfrentan al avance de la gran industria forestal que desplaza y encierra las viñas, profundizando la escasez hídrica que avanza junto con la transformación del clima, hechos que afectan diversas formas la producción vitivinícola. La industria forestal es la gran transformadora del paisaje en el territorio, ocupando una extensa superficie que anteriormente eran viñas. Se le atribuyen alteraciones tales como, la disminución de la disponibilidad de agua en napas subterráneas y la pérdida de biodiversidad local; ambos elementos afectan directamente la calidad -el terroir- de la producción de la uva y del vino.

La gran industria del vino, por su parte, aparece como un actor problemático: muchos viñateros por una parte, encadenan su producción a la industria, vendiéndoles uva; pero a la vez intentan levantar vinos locales. De acuerdo al relato oral de los productores de Portezuelo, durante los años 90 las empresas pagaron excelentes precios de la uva, lo cual llevó a muchos productores a abandonar la elaboración doméstica de vino y a especializarse en la producción de materia prima. Ello habría llevado al abandono de pipas y barricas que se dañaron -“abrieron”- por desuso. Posteriormente, el terremoto del año 2010 terminó por dañar las bodegas de adobe y demás infraestructura. Luego de estos eventos, el precio de la uva bajó, al punto que –de acuerdo a los viñateros– no pagaría los costos de producción. En el relato de muchos agricultores,

esta aparece como una secuencia intencionada “*mantener los precios altos fue una estrategia para hacernos abandonar la producción y después... cuando ya no tenemos alternativa... bajar el precio de la uva*”.

En este contexto, la asociatividad y la reconstrucción de la producción local de vinos aparecen como objetivos políticos centrales. Pequeños y medianos productores de Portezuelo se han asociado en ECOPARRA, un centro de acopio y vinificación colectiva, que se espera permita mejorar las condiciones de negociación con la gran industria del vino y proyectar procesos de vinificación colectiva. Así también, algunos viñateros de Portezuelo trabajan por restaurar y fortalecer formas tradicionales de producción del vino, que permiten un producto diferenciado para mercados de nicho. Asumen la misión de fomentar y mantener las prácticas agroecológicas, donde el arado es manual y los abonos naturales. Tienen el sueño de frenar el avance industrial de las forestales y las grandes empresas del vino, dando nueva vida al territorio, atrayendo a gente joven que disfrute de la cultura del vino y se encante con las tierras que han forjado una identidad en torno a la producción vitivinícola.



# Un territorio con conflictos



Viñas antiguas. “Acá hay parras que tienen doscientos años, y viñas que fueron plantadas en la colonia por los jesuitas... ¡y donde hay una viña vieja, hay un olivo!”



Monocultivos forestales y celulosa. “Está lleno de forestales que han ido ocupando el espacio que antes era viñas. Portezuelo está metido al medio de suelos que en la antigüedad era bosque nativo, yo recuerdo que el cerro el agua corría. Y el daño directo es de la celulosa, lluvia ácida, los olores... contaminación. Creo que el problema es la planificación del territorio, no hubo una planificación conversada con la sociedad (...) una invasión”.



Incendio. “El incendio fue tremendo. Las viñas actuaron como cortafuego, pero se perdió toda la producción, por el calor. Y va a volver a pasar”.



Nuevas bodegas. “El adobe ha desaparecido, pero más que modernas, son bodegas improvisadas post terremoto, es un material ligero, como para salvar la situación. Pero no son bodegas para almacenar un vino de guarda”.



Viñas perdidas. “Hay bodegas y viñas que están totalmente plantadas con pinos... Y hay viñas que están emergiendo entre medias de los bosques de eucaliptus, escalando, como enredaderas buscando el sol”.



Gran industria del vino. “El año 97 llega Concha y Toro acá, con precios razonables, el litro de vino costaba 10 pesos y la Concha y Toro llegó pagando por el kilo de uva 80 o 100 o 120... después cuando ya se perdieron las bodegas, los precios se fueron al suelo (...) no quieren ellos acá productores de vino, prefieren un productor de matrícula prima. Las grandes empresas vienen a comprar acá y se aprovechan de la denominación de origen y ellos venden final la botella a buen precio”.



Impuesto a pequeños productores I.L.A. “Yo como productor hago mi vino, lo meto en botella, lo quiero sacar al mercado, tengo que pagar casi un 40% de impuestos, por el IVA y por el impuesto de la ley de alcoholos (...) uno... es imposible competir con las viñas grandes, porque además que ellos manejan diferentes rutas, hacen rebaja de impuestos y uno lo paga completo”.



Pérdida de bodegas y recursos para vinificar. “Las antiguas bodegas eran de adobe, de un ancho de medio metro, bien altas, mantenían la temperatura para el vino de guarda (...) A lo mejor estaba planificado que la vinificación muriera... llegaron pagando muy bien la uva y se dejó de hacer vino. Y dos o tres años que la vasija se dejó de ocupar, prácticamente se pierde”.



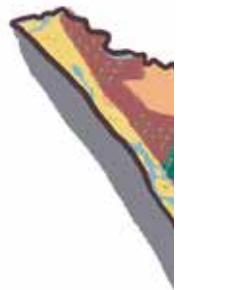
Migración población joven. “Los papás, si un hijo que se quiere quedar en el campo, no le entregan el espacio para que ellos trabajen y se desarrolleen... Cómo decirle al hijo quédate, si con suerte sobrevive el papá ¿qué le puede ofrecer uno a la gente joven acá?... Se produce también una subdivisión de las viñas”.



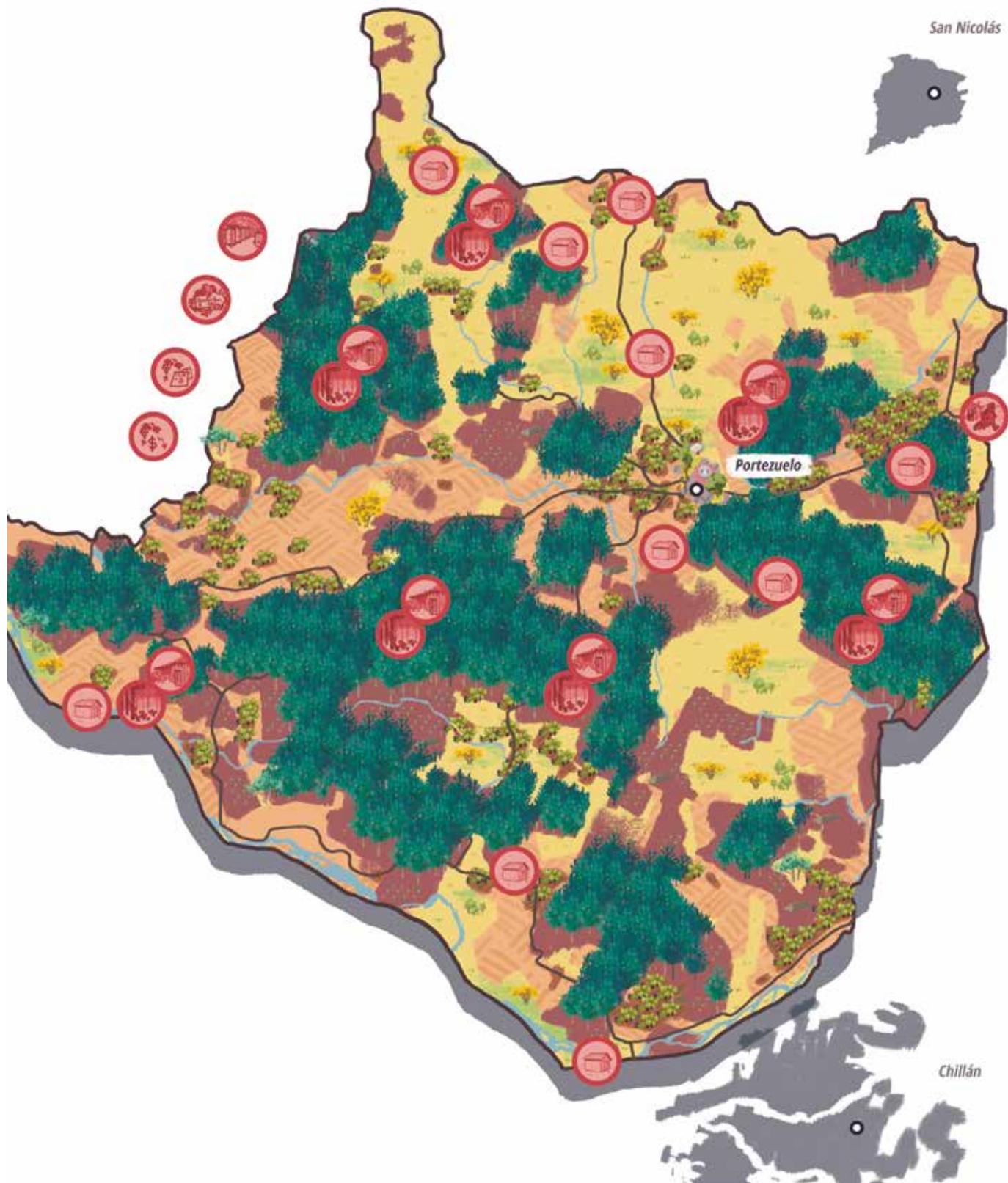
Fijación del precio de la uva. “Llegaron pagando por el kilo de uva 80 o 100 o 120 pesos el kilo de uva... El primer año les pagó bien la uva, dos o tres años después yo mando, porque van a tener que obligadamente venderme la uva... la gran industria consiguió su objetivo”.



Falta financiamiento para vinificación. “Y el problema ahora es tener los recursos para volver a levantar las bodegas buenas y los toneles... no son pocos pesos”.



San Nicolás



Chillán

# Un territorio de buenos vinos y esperanza



Viñas antiguas. "Acá hay parras que tienen doscientos años, y viñas que fueron plantadas en la colonia por los jesuitas... ¡y donde hay una viña vieja, hay un olivo!".



Zona de vinos generosos, rojos o licorosos. "Son de alta graduación alcohólica. En general están en arcilla y loma, la altura permite que haya menos extracción de agua, mayor exposición al sol y altas temperaturas. Estos vinos son mucho más secos y más alcohólicos. Al estar en altura tienen buena aireación, maduran sin humedad, lo que permite una cosecha tardía".



Zona de regadío



Zona de secano.



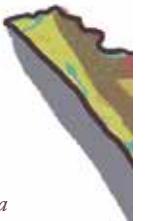
Zona de vinos mixtos. "Arcilla y granítico, ni vega ni loma, más desordenado... hacia allá está el cordón montañoso... es como zona mixta, entre licoroso y verdoso".



Zona de vinos verdes o trumao. "Verdoso quiere decir que son un poquito más ácidos, más frescos, más cítricos. Saben a manzana, limón, a pomelo. Son menos apretados, muy buenos para vinos espumosos, son menos licorosos. Están a orilla del río, tienen influencia marina. Son así por la influencia del río y el tipo de tierra que es un lomaje suave, trumao."



Viñas



Centro de acopio Ecoparras. "Todos los pequeños viñateros se juntan y vendemos con un RUT a la industria, para negociar mejor precio y sacar a todos los intermediarios: los conchencos. Las empresas grandes no quieren dar espacio a los centros de acopio, porque tú en un momento determinado puedes adueñarte de toda la compra de la comuna y tienes mucho volumen y negocias al valor que túquieres". "Ahora está renaciendo todo, pero ya en forma diferente, cubas de acero inoxidable y quizás una viticultura un poco más moderna... pero varios aquí tratamos de hacer vino a la antigua, yo no quiero hacer vino como la industria, yo quiero hacer un vino más rústico".



Fiesta de la vendimia. "Antiguamente se juntaba la familia, en un mingaco con la comunidad, y se daba una buena comida. Hoy día las pequeñas viñas muestran sus productos".



Cepas antiguas, viña país. "Las cepas son País y Moscatel, también Cinsault, Franciscana, y algo Cariñan. Todas cepas antiguas".



Encuentro nacional de palladores. "Lo instauró el Padre Ricardo Sommer para el rescate del canto popular... vienen palladores de diferentes partes del país, se hace canto a lo divino en la iglesia y el canto a lo humano en el liceo".



Trilla a yegua suelta en Capellanía. "Es un evento, una fiesta costumbrista para recordar las actividades antiguas que se realizaban entre diciembre y enero".

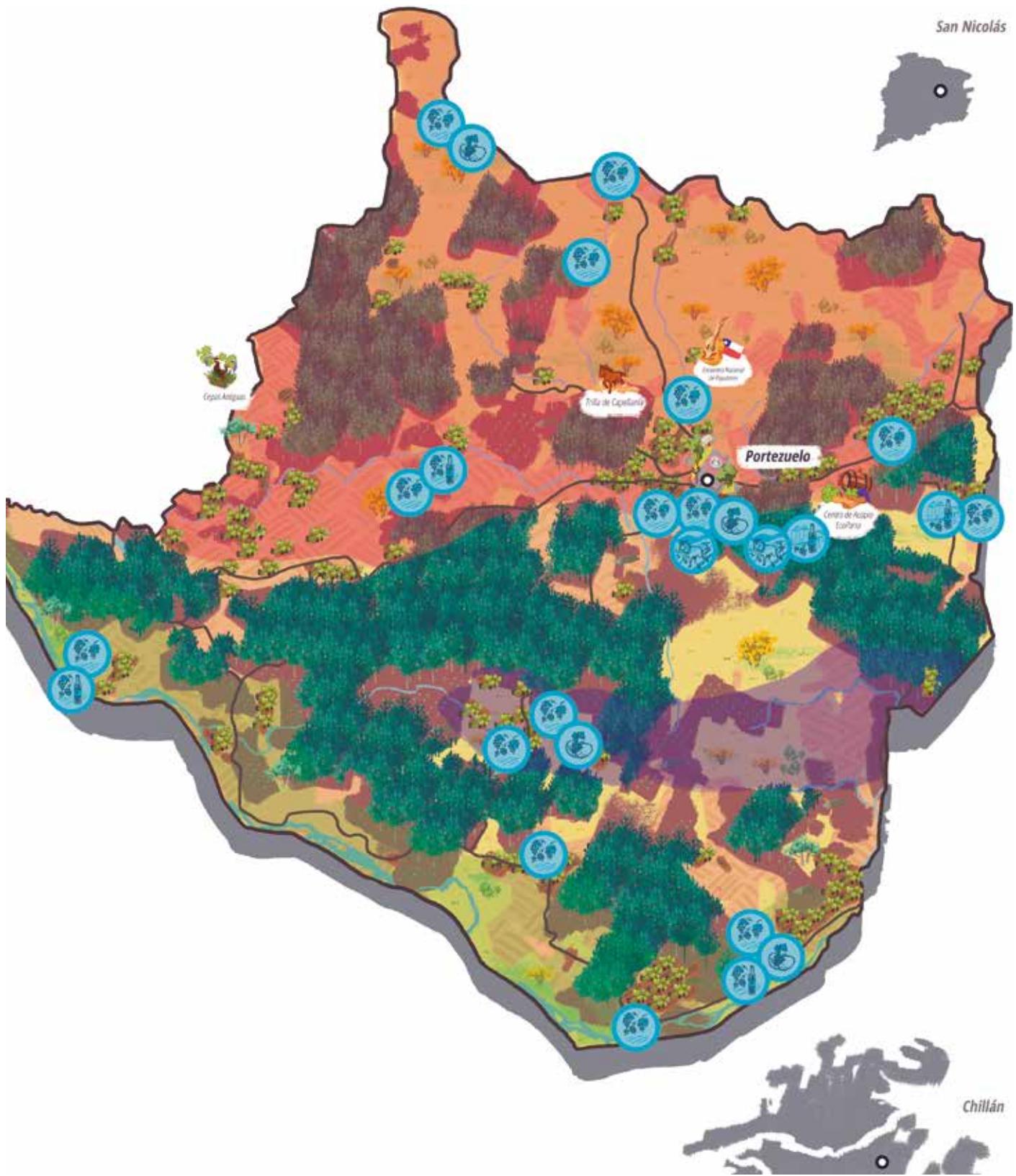


Viñas trabajadas a la antigua. "Son viñas que se podan a mano, las cosechan a mano, se aran con un caballito, no se usan herbicidas, sino que se sacan las malezas con arado. Así no se quema el suelo –se cuidan los pastos y los bichos– y se abren surcos para que penetre la lluvia... y así se llenan las napas".



Prácticas agroecológicas. "Comparado con los Valles de más al norte, aquí la cosecha es manual en toda la comuna, se usa arado para desmalezar, los abonos son naturales".

San Nicolás



Chillán

## Un territorio soñado

*“Yo siempre he dicho que aquí si uno maneja bien las viñas, la materia prima de aquí de Portezuelo, sobre todo País, la mejor uva País está aquí en Portezuelo (...) A mí personalmente me gustaría que volvieran las prácticas antiguas. Retirar todo lo que son lo industrial de mi zona, donde estamos los pequeños productores, sin monocultivo de pinos, reconstruir las bodegas antiguas de adobe, trabajar con las prácticas antiguas más amigables con el medio ambiente, incorporando también tecnologías nuevas apropiadas (...) sacar una categoría de vino artesanal, con un protocolo de cómo hacer vinos antiguos y qué iba asociado (...) De forma asociativa sí podríamos sacar este territorio adelante, hay que destacar Ecoparra como un lugar de asociatividad. Asociarse es una forma de luchar contra los grandes, es la única forma, el tomarse de la mano. Aquí estamos perdidos, si queremos salvar esto tenemos que juntarnos”.*



Paine Valley, el origen del vino chileno

# Viñatería en San Nicolás, valle del Itata

La viñatería en la comuna de San Nicolás, es parte de una larga tradición productiva; en palabras de sus protagonistas: “*es agricultura familiar campesina; más que orgánico es ecológico, agroecológico, con prácticas antiguas como el cultivo manual, la cosecha, la poda; todo es trabajo manual. Todo es natural, todos los productos son sin conservantes, preservantes, ninguna cosa*”. La viñatería forma parte de la diversidad de la vida campesina, coexistiendo en los predios con la agricultura y ganadería menor. “*O sea, hay pedazos de ese terreno que todos los campesinos tienen para dedicarse a lo agrícola, a diferentes cosas, complementándolo con las viñas, porque no podemos vivir solo de las viñas*”.

Esta identidad y saberes campesinos son valorados y reivindicados como centrales en la identidad productiva del valle: “*Por años el conocimiento campesino ha sido vilipendiado ... como mirado en menos (...) Lo que necesitamos es respeto a las tradiciones y a las prácticas de la agricultura familiar campesina, porque aquí hay una gente que sabe mucho más que los técnicos que estudiaron en la universidad, que aprendieron a punta de químico a sacar un vino*”.

La producción viñatera se beneficia de “*un microclima fabuloso con el frío de la noche y el calor del día*”. Este clima sin embargo tiene micro variaciones locales que dan lugar a una producción diversa “*el micro clima está, pero hay ciertos sectores que uno digiera oiga, aquella viña va a sacar una chicha dulce y la va a mantener usted hasta tal fecha; no así otros sectores que pueden ser vecinos*” (sectores que en el mapa aparecen desatacados con color violeta).

Existen diversas organizaciones en el sector, destacan aquí la Cooperativa Campesina de Viñateros Agroecológicos del Itata (COPABIO) y Viñateras Bravas del Itata. Los viñateros de estas organizaciones producen uva para la venta, vino –mayoritariamente pipeño- y también arrope (un jarabe hecho sobre la reducción del jugo de uva), chicha y “*retafiao*”. Todos los productos son naturales o de muy baja carga química agregada, tanto en el cultivo de las uvas como en el proceso de producción de vino.

La industria forestal aparece como una de las principales amenazas en el territorio, específicamente por haberse instalado en los lomajes que son reconocidos como los mejores lugares para la producción de vinos; y por el papel que se le atribuye en la disminución de las napas. También se responsabiliza a la industria forestal de los episodios de incendios masivos –como los desarrollados los años 2011 y 2016- que reportan pérdidas tales como quema de bodegas y de parronales, muchas veces centenarios, y una importante merma en la producción anual de uva.

La gran industria vinera aparece de diversas formas como un actor problemático. Primero, el contexto de cambio climático y los procesos de patrimonialización de cepas tradicionales, estaría

haciendo más atractivos los valles sureños que anteriormente no eran apreciados por la viñatería de gran escala. Ello se articula con la creciente revalorización de cepas como la País, Cinzault, Moscatel, que hacen atractivos los centenarios parronales que habitan el valle. En este contexto, los relatos describen cómo la empresa vinificadora está ejerciendo presión para comprar terrenos en el área.

Así también, dado el encadenamiento productivo entre producción campesina de uva y producción industrial de vino, existe un permanente conflicto en torno al precio que adquiere la uva y los marcos regulatorios de la venta. Los productores sostienen que los precios actuales no pagan las condiciones de producción y reflejan el abuso de posición dominante del poder comprador. Las organizaciones de San Nicolás –COPABIO y Viñateras Bravas- han desarrollado un conjunto de acciones –legales y de protesta- para denunciar el bajo precio de la uva y los cambios de condiciones regulatorias que permiten a la industria vinificar con uva de mesa y agregar un porcentaje de agua al vino.

Por otra parte, COPABIO y Viñateras Bravas son también ejercicios de asociatividad para producir y comercializar en forma colectiva vinos de mayor valor, que reflejan la opción del territorio por la agroecología, las prácticas tradicionales y la recuperación de saberes y recetas campesinas.



# Un territorio con conflictos



Zona de incendios. *"Acá estábamos rodeados por el fuego. Empezó por el sur, y no se veía nada, uno pensaba para donde arrancar... nadie durmió. (...) Se nos quemaron muchas hectáreas, el fuego arrasó con todo".*



Monocultivos forestales. *"Las forestales traen montones de problemas. Captan las napas subterráneas, extraen agua que a lo mejor le podrían ayudar a las viñas. A raíz de las fumigaciones se ha extermindado mucha fauna y flora silvestre. Y se han contaminado las aguas, con premeditación y alevosía, están tirando los desechos industriales directamente al Itata".*



Zona de regadio. *"Las viñas están exclusivamente en el secano. Donde hay riego hay viñas, pero son viñas que no dan tanto grado alcohólico".*



Zona de secano. *"Uno no tiene acceso a las napas porque las empresas grandes inscribieron todas las aguas que están en los cauces de los ríos... no tenemos ni una posibilidad de agua. Las aguas corren en el invierno, pero en verano se secan todas... y esas napas que quedan para el verano son las que inscribieron los empresarios".*



Zona de buen vino. *"Viña familiar campesina, casi siempre de uva país".*



Viñas industriales. *"Las viñas grandes abusan de los chicos pagándole nada por la uva. ... tenemos el precio de la uva de hace 20 años. El valle del Itata produce cierto tipo de vino, tiene un origen por ser bueno y por tener un mejor clima. Y los grandes industriales están plantando viña acá, están robando el patrimonio que tenemos nosotros".*



Fijación precio de la uva. *"Un problema grave que tenemos nosotros es que no alcanzamos a cubrir los costos de producción".*



Migración población joven. *"Acá los jóvenes se van... es difícil el futuro acá".*



Falta de transporte



Falta de financiamiento vinificación. *"Las asesorías tienen que ser equilibradas con la inversión, para qué nos van a enseñar a hacer vino, si no tenemos donde hacer el vino ¿en plástico?".*

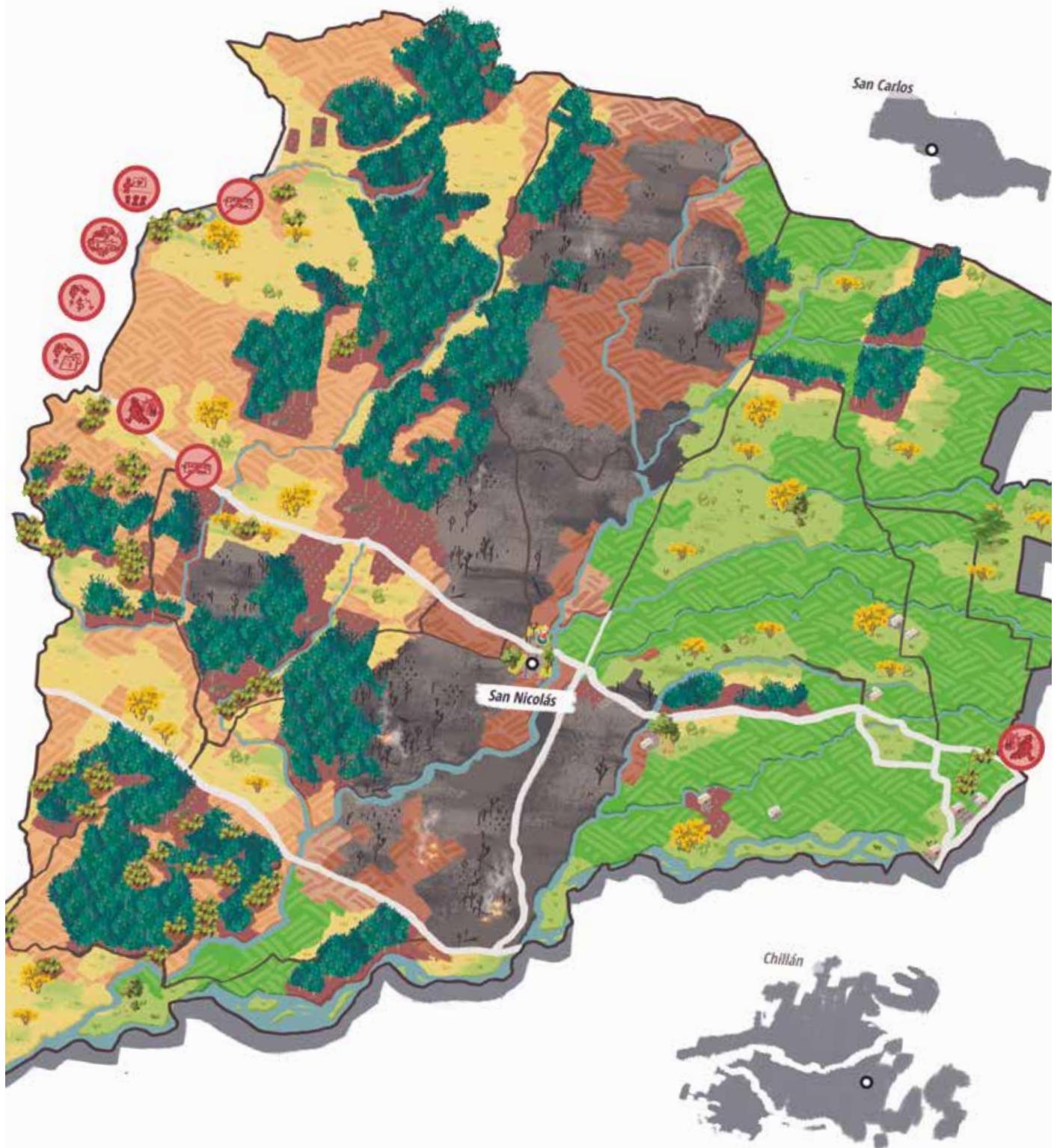


Impuesto a pequeños productores I.L.A. *"Es un impuesto millonario a cada agricultor que produce aquí en el país, fíjese que el IVA y el ILA, 40% de impuestos... nosotros estamos trabajando y no quedamos con ganancias".*



Falta de asesorías pertinentes. *"Hay que complementar lo artesanal con lo nuevo, rescatar la tradición, pero complementar con enólogos".*





# Un territorio de buen vino y esperanza



Zonas del Buen Vino. *"Viña familiar campesina, casi siempre de uva país".*

*"Un microclima fabuloso con el frío de la noche y el calor del día, pero hay ciertos sectores que uno dijera joiga... aquella viña va a sacar una chicha que va a durar dulce hasta septiembre! (...) salía de un color bayo, se guardaba en tinajas, se mantenía fresquita".*



Viñateros/as de COPABIO. Cooperativa de Vitivinicultores Agroecológicos del Itata fundada en el año 2011.



Parra de cepa país centenaria. *"Acá el vino se hace con cepa país, y son parras centenarias".*



Fiesta del Camarón. *"Se va a las vegas a sacar camarones con los turistas y hay competencia de quien saca el camarón más grande. Se lleva ponche pal' frío, tortillas de rescoldo, pebre cuchareado, y se hiere el agua pa' cocer los camarones".*



Fiesta de la Vendimia. *"Se trata de ir a la viña con las visitas, cosechar uva, comer, llevarla en carreta, traerla a la zaranda, echarla arriba, pisarla con los pies ... como se hacia antiguamente".*



Pipeño: *"Es el vino de acá, natural, que se guarda en pipas".*



Mistela: *"Se cortan los palitos de culén, se raspan para hervir y a eso se le echa un poquito de aguardiente y azúcar. También se hace con betarraga o membrillo... queda exquisito".*



Arrope: *"La chicha que se hiere hasta que dé un hilo, que se haga como un jarabe, tiene que reducirse como hasta un 25% del original".*



Sedes sociales



Prácticas Agroecológicas. *"Acá se cultiva a la antigua... no se abusa de los químicos".*



Viñateros COPABIO



Práctica de Arado. *"No se usa glifosato, se desmaleza a la antigua, arando con caballo y a mano con azadón... el glifosato no se debiera usar ni vender".*



Viñateras Bravas del Itata. Organización de mujeres vitivinicultoras fundada en el año 2012.



Fiesta de la Cazuela de Pava. *"Es una actividad campesina donde se representan las actividades que se realizan en el campo, una cazuela de pava, se tiene el vino, la chuchoca, se venden los huevos, etc."*



Fiesta de San Francisco. *"La bendición del trigo, se hace una misa, llega gente, se sirve mistela, dulce, se baila cueca en medio del trigo. Se hace una procesión vistiendo la cruz con flores, se da una cena. Es una tradición ancestral en el valle del Itata, pedimos que venga la buena cosecha".*



Retafiado: *"La chicha recién refregada, con un porcentaje de aguardiente".*



Asoleado: Es una receta de vino dulce y licoroso. Para prepararlo *"Se deshoja, se abre la planta para que tome el sol y cuando tiene un cierto grado se toma porque ya está más azucarada"* o bien *"La uva se coloca bajo una carpita y se asolea durante varias semanas y luego se muelen"*.



Vino estrella: *"El vino de Nuvia ha sido tres veces premiado".*

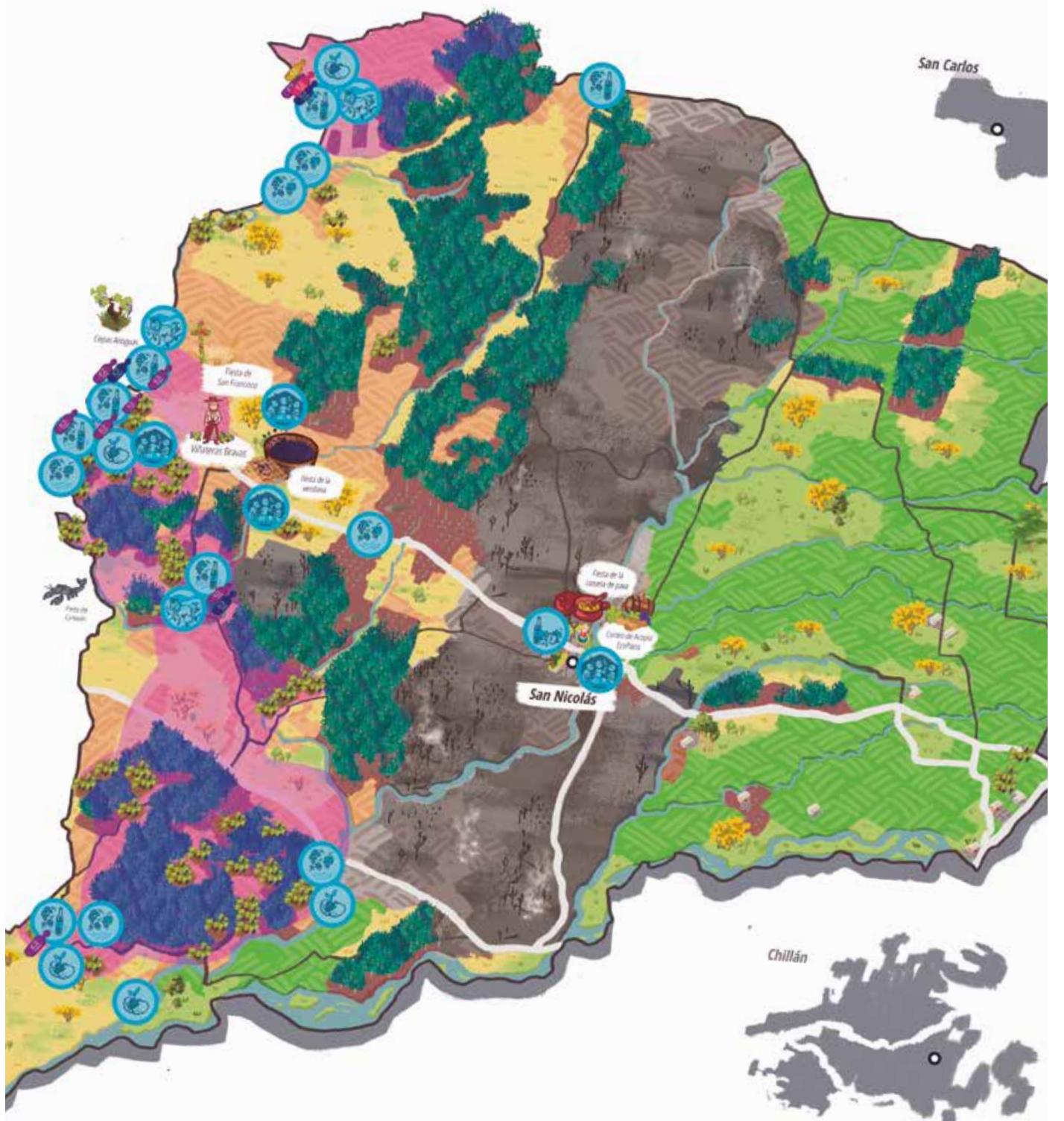


Viñateros con vinificación. *"Todo natural, todos los productos que se hacen son prácticamente naturales. Sin conservantes, preservantes, ninguna cosa".*



Puntos de venta de Vino.

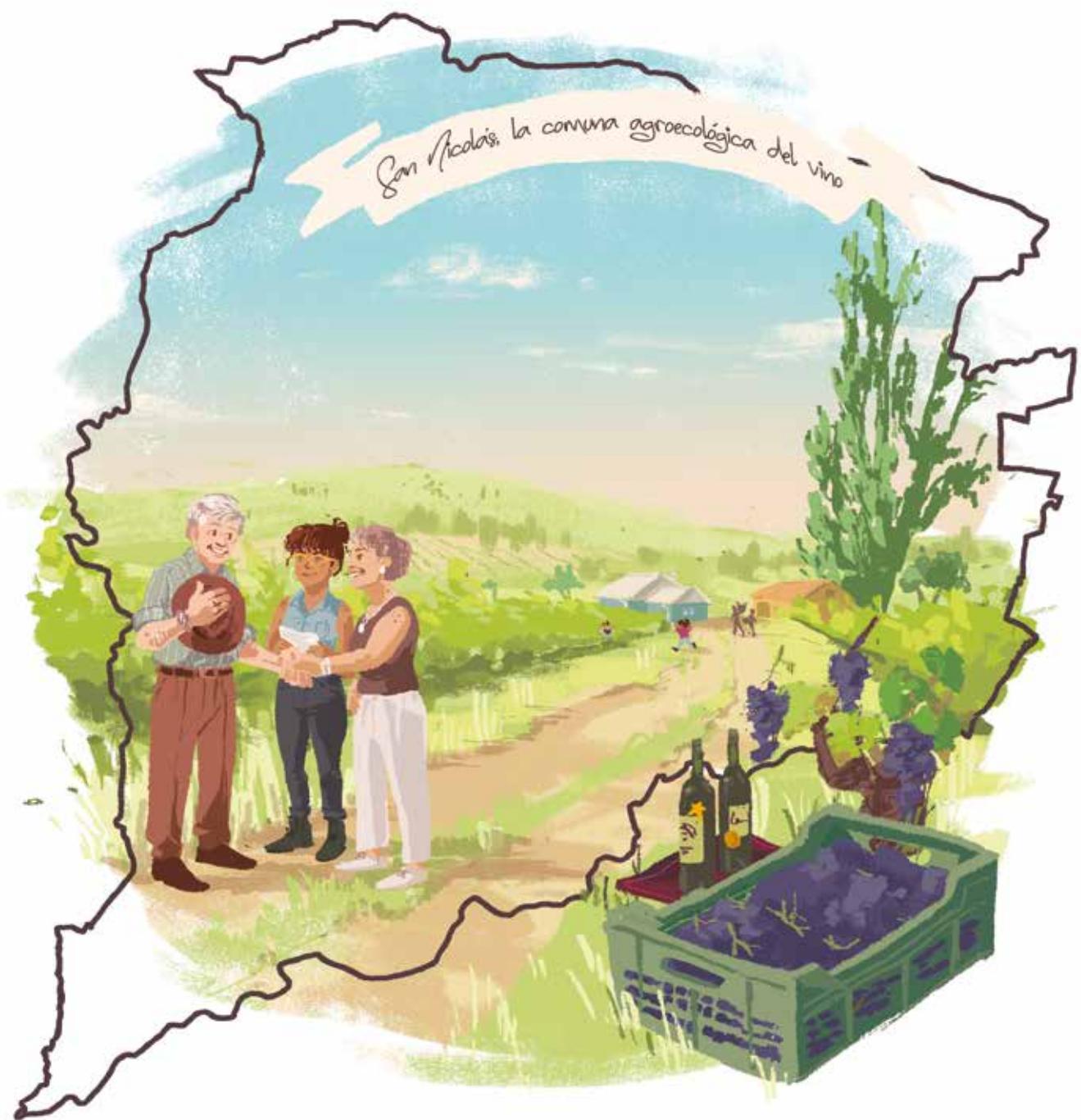




## Un territorio soñado

*“Queremos proclamarnos ecológicos, agroecológicos, eso tiene un valor agregado y podemos echar a las celulosas y su feroz contaminación. (...) valorar el conocimiento campesino (...) respeto a las tradiciones y a las prácticas de la agricultura familiar campesina”.*

*“Nosotros deberíamos aspirar a que el sistema tuviera una cancha más pareja para que los pequeños productores estuvieran y participaran del producto del comercio final de la viña... que estuviéramos en las mismas condiciones”.*



## Viñatería en el valle de Lontué

En el Valle de Lontué, Provincia de Curicó, la Cooperativa Caupolicán (fundada el año 2018) representa una interesante experiencia de asociatividad y cooperativismo para pequeños productores campesinos y campesinas de vinos, que se construye como herencia de procesos de larga duración. Si bien la Cooperativa Caupolicán fue creada recién el año 2018, su trabajo asociativo se cimienta en la experiencia colectiva de familias de dos asentamientos provenientes de la Reforma Agraria. Diversas familias mantienen una historia de vecindad y cuidado recíproco, así como sectores de “bienes comunes” de los antiguos asentamientos reformados, aún en uso: medialunas, iglesias, canchas de fútbol, postas y escuelas. Los 18 cooperados mantienen aproximadamente 84,5 hectáreas de vides, manteniendo un promedio de 4 a 5 hectáreas cada uno. El 23% de las vides corresponden a variedades blancas (Sauvignon blanc, Chardonnay y Sauvignon americano) que se acopian y venden en forma colectiva como uva a bodegas vinificadoras locales. El restante 77% está conformado de cepas tintas que se vinifican también en forma colectiva, siendo mayoritarias Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère y Tintorera. En su conjunto el Valle posee una interesante homogeneidad agroclimática, con variaciones importantes de temperatura entre día y noche que favorecen el desarrollo de cepas blancas. No obstante, existe el riesgo de heladas hacia la zona de Molina y un microclima que favorece la maduración temprana de la uva, en dirección hacia los contrafuertes de la cordillera de la costa.

El principal problema de la organización es carecer de infraestructura para la vinificación y bodegaje propio. Por ello debe contratar estos servicios a prestadores externos, perdiendo parte del control del proceso. Los servicios de vinificación provistos por una viña industrial han derivado en diversos conflictos: primero, la trazabilidad, en tanto los vitivinicultores no tienen la certeza de que se vinifique su uva; segundo, la atención que ellos reciben no es oportuna al momento de entregar la materia prima, lo que deriva en pérdidas. De este modo, la cooperativa tiene como prioridad lograr la inversión en sus propias instalaciones de vinificación. Esto posibilitaría generar calidades diferenciadas para los vinos enviados al extranjero, cuestión que hoy no es posible por la falta de trazabilidad de la uva; y permitiría también incorporar la vinificación de las cepas blancas. Un segundo problema refiere a la coexistencia con la gran industria vitivinícola y, en general, gran parte del sector hortofrutícola, los que compiten con las pequeñas viñas en el mercado del trabajo y de servicios de transporte, debido a que las cosechas se realizan en períodos similares.

Esta agrupación, fortalecida con su historia previa de colaboración, trabaja por *protegerse mutuamente contra los vaivenes del mercado*, ya que ven en esta unión la posibilidad de conseguir precios justos, sostenibles y regulares para todos.

Desde el año 2009, como sociedad anónima Caupolicán, un grupo de pequeños productores campesinos del valle de Lontué iniciaron un trabajo asociativo en torno a la actividad vitivinícola, contando con el respaldo de una importante red compuesta por organismos gubernamentales (i.a. INDAP) y del sector privado (i.a. Coordinadora Nacional de Comercio Justo). Así, Caupolicán fue certificada en junio del año 2009 como organización de pequeños productores de Comercio Justo— acreditando los principios de transparencia, equidad, democracia y responsabilidad social-, lo que les ha permitido exportar a Europa cepas tintas vinificadas a granel. Hoy, la cooperativa Caupolicán, se compone de 13 socios y 5 socias viñateras de la Provincia de Curicó. La mayor parte de los cooperados pertenecen a la comuna de Sagrada Familia y en menor medida a las comunas de Molina y Lontué.



# Un territorio con conflictos



Monocultivo forestal



Cultivos agrícolas



Dependencia de servicios de bodegas vinificadoras. *"Se suponía que la bodega era nuestra, pero ya no, a veces es de Lautaro, pero ya no. Necesitamos una trazabilidad de nuestro vino, necesitamos una bodega propia".*



Heladas



Vaguada costera



Monocultivo frutícola. *"En general todos aquí han arrancado las parras y ponen cerezos. Los pequeños somos los únicos que seguimos con las parras".*



Escasez de mano de obra. *"Hay algunas viñas que están viendo procesos de incluir máquinas, y no hacerlo manual...". "La elección de ocupar máquina o no, depende de cada productor, ya que existen variantes personales, de terreno y de acceso". "Si no hay alguien que cuide o ayude en lo demás, dentro del hogar, no podrían realizarse las actividades laborales".*



Uso de pesticidas y plagas. *"En realidad es super importante, nosotros somos Comercio Justo, por lo tanto, hay productos que nosotros no podemos utilizar".*



Cambio climático. *"El cambio climático nos falló por el tema de los grados, las uvas se deshidratan más rápido. Esto se sabe en el momento de las cosechas. Los estudios pueden ayudar, pero posteriormente".*



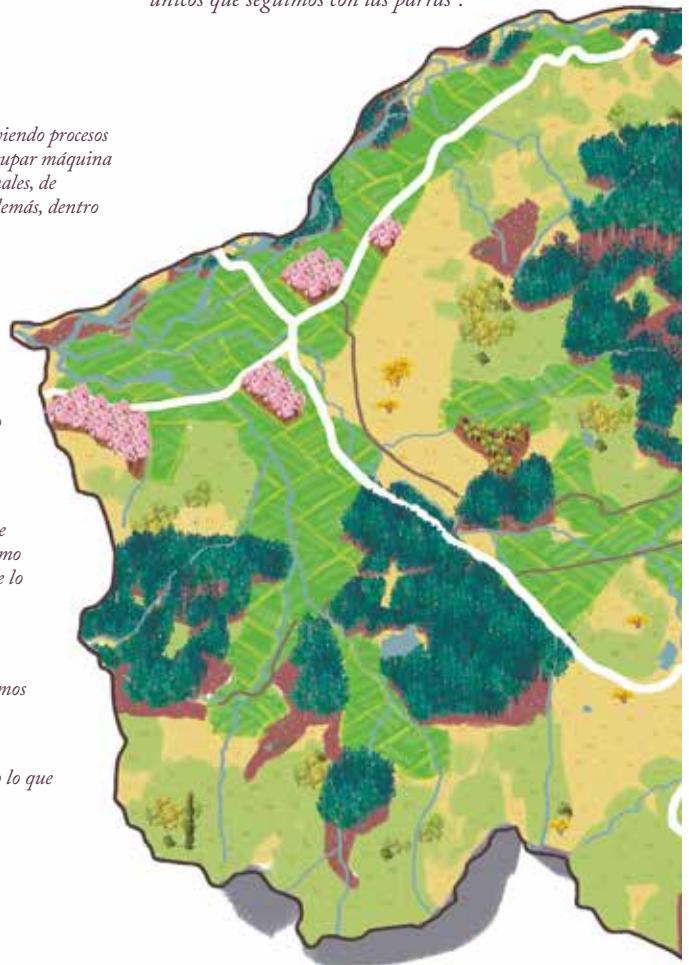
Problemas de tecnología. *"Tener el seguimiento desde que la uva se corta, hasta que se cosecha. La bodega no funciona como debería, esto genera que no se realice un seguimiento óptimo de lo que se está produciendo".*

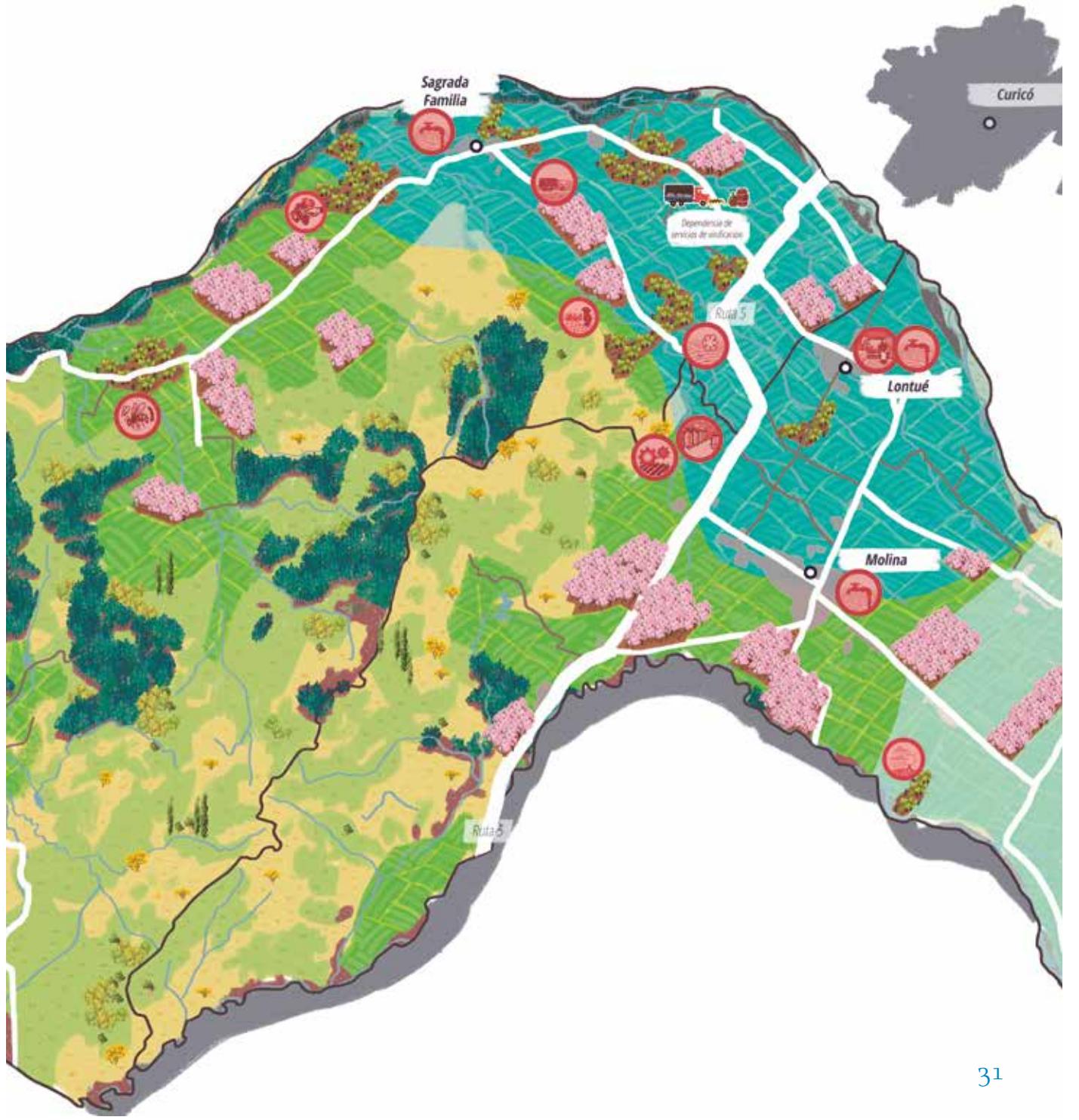


Escasez de agua. *"Si todos usaran el agua inscrita, no alcanzaría. Así es que nos arreglamos entre nosotros y repartimos lo que hay".*



Invisibilidad del trabajo doméstico. *"Pareciera que todo lo que pagan se reconoce y lo otro no".*





# Un territorio de esperanza y buen vino

Borde río. "El cajón del río tiene las mismas condiciones de clima. Hay influencia de la costa a través del río".



Bosque nativo



Viñas

Cepas. "Las cepas rojas las vinificamos y vendemos vino por Comercio Justo. Las cepas blancas las vendemos a bodegas locales".



Comercio justo. "Exportamos el vino a granel a Inglaterra por Comercio Justo. Ellos compran las cepas rojas. Cabernet Sauvignon. No embotellamos porque no sale a cuenta".

Escuela Santa Emilia. "Como cooperativa apadrinamos la escuela de Santa Emilia. Con la prima social de Comercio Justo se construyó una biblioteca".



Indap. "Indap nos apoya con crédito para la fertilización y sulfuroso. También nos apoyó para comprar una cuba de acero que está donde Correa Albano, una viña industrial".



Cepa Cabernet



Cepa Carmenere



Cepa Sauvignon Blanc



Cepa Tintorera



Cepa Merlot



Cooperativa. "Este año hicimos el cambio de la sociedad anónima a cooperativa porque es lo que nos corresponde". "Somos una cooperativa, pero también organizamos paseos juntos. Cerramos el año con un asado".



Viñateros de la Reforma Agraria. "Los asentamientos son Juan XXIII y asentamiento Colín, Parcela 23. ¿qué socios son herederos y cuáles no?... la mayoría son por herencia (...)".

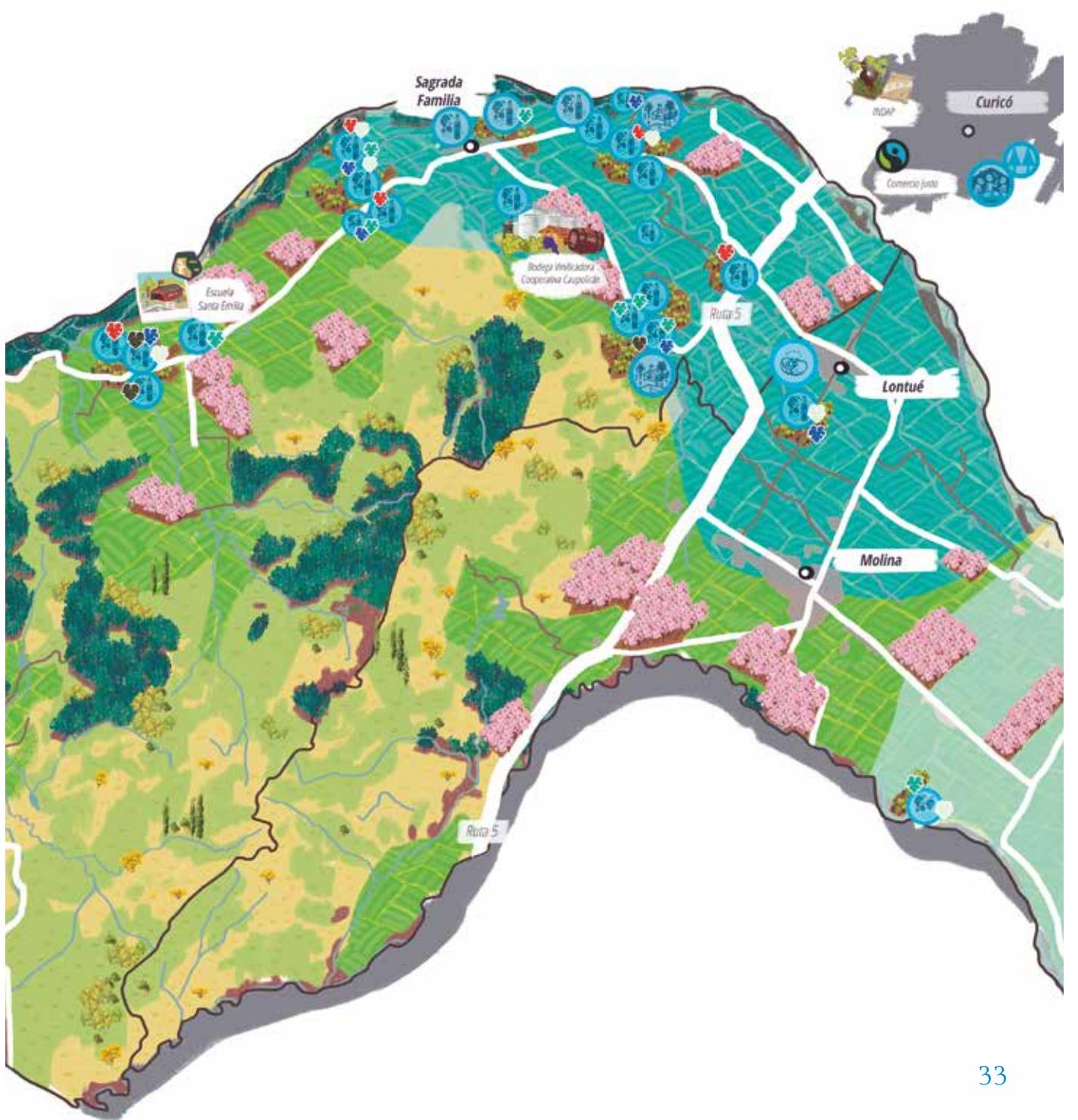


Viña familiar. "La familia generalmente trabaja la viña, aunque se rescatan expresiones de personas que hacen labores de forma independiente. También se contratan personas para trabajar, generalmente en tiempo de cosecha. Entre más hectáreas más trabajadores". "Una familia normal puede trabajar seis hectáreas".



Gestión comunitaria del agua. "Si todos usaran el agua nscrita, no alcanzaría. así que nos arreglamos entre nosotros y repartimos lo que hay".



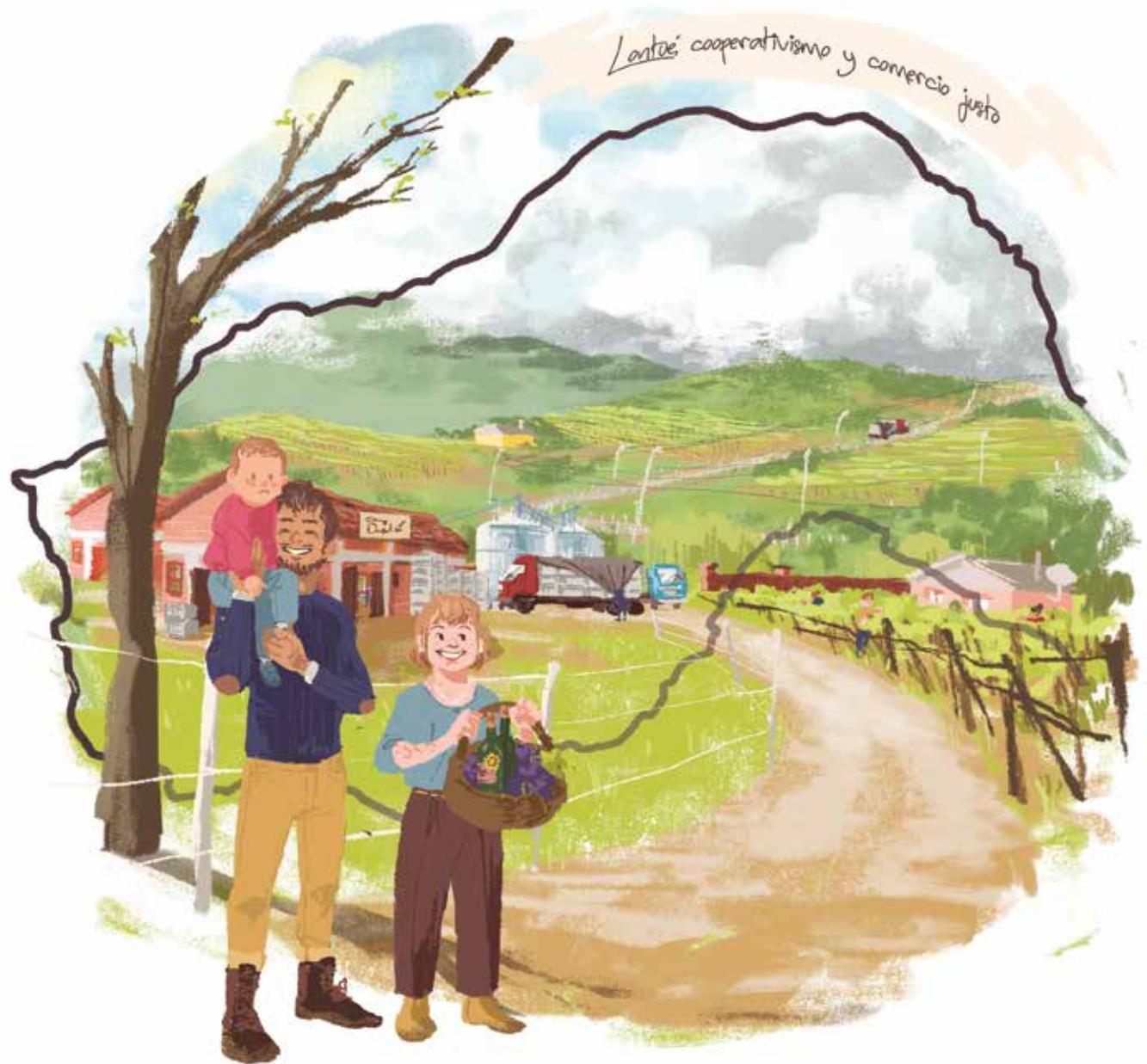


## Un territorio soñado

*“Yo creo que en las parcelas se van a quedar los ricos. Mis hijos no harán nada (...) a mí me gustaría que mis hijos se queden y hagan lo que hacemos como tradición familiar (...) con estudios de enología, que los estudiantes puedan aprender de los vinos”.*

*(...) “Tener uva de buena calidad, ser orgánicos, por la salud, la contaminación (...) Ojalá no se aplicara nada en el producto (...) La idea es siempre utilizar menos químicos (...) y tener un espacio para el enoturismo”.*

*“Que la cooperativa crezca y haya más cooperados (...) tener máquinas para cosechar, tener camiones, maquinarias en general (...) necesitamos una bodega y embotellar de manera propia para clientes fijos y estables”.*



## El valle de Marga - Marga

La Cooperativa Vitivinícola del Marga-Marga, es expresión de una vinicultura asociativa, diversa y solidaria, emplazada en los Valles Marga-Marga y Casablanca, Región de Valparaíso. En dichos valles existe un importante legado vitivinícola, con registros que datan de mediados del siglo XIX, cuando se instala la Congregación de los Sagrados Corazones en el Fundo Los Perales y prolifera la explotación de lavaderos de oro en el estero de Marga-Marga. En la actualidad, se pueden encontrar diversos productores de pequeña escala en las localidades de El Sol, Los Coligues, Los Perales, Colliguay y Lo Hidalgo. Las condiciones morfológicas y climáticas, tales como presencia de bosque esclerófilo que regula la temperatura y la humedad; la influencia costera y su impacto en la temperatura; además del viento y la humedad del sector; dan como resultado una maduración lenta de las uvas; como también una versión atípica de sus propias cepas que le otorga a sus vinos una mayor densidad, sabores frutales y acidez equilibrada. En este contexto se crea, en 2016, la cooperativa que agrupa a 7 familias productoras de las provincias de Marga-Marga y de la comuna de Casablanca, con la proyección de incrementar el número de familias/socios en zonas donde es fundamental recuperar productivamente las viñas. Esta experiencia también busca recomponer prácticas productivas y oficios tradicionales que han sido hegemónizadas por la industria. Sus principales esfuerzos van dirigidos a reposicionar el vino natural como algo propio y que responde a las características propias de la uva y su desarrollo anual.

La propuesta productiva de la Cooperativa vitivinícola Marga-Marga, pasa por la recuperación de cepas autóctonas propias del territorio que provienen desde la época de la colonia, tales como: Pastilla del Belloto, Rosa de Curtidilla, Rosa Frutilla, Blanca Italia, San Francisco y Cristal, entre otras. Estas cepas actualmente están en el olvido o han sido invisibilizadas por la gran industria vitivinícola, enfocada en la gran producción destinada a un mercado lejano, para el cual adaptan la producción de vino según diferentes gustos aprendidos. Los esfuerzos de la cooperativa Marga-Marga se centran en reposicionar el vino natural como algo que responde a las características propias de la uva y su desarrollo anual y no al manejo intencionado y externo de expertos que fabrican el vino según los intereses del mercado y las modas. La cooperativa da vida a diferentes formas de entender y producir territorio, ya que su actividad productiva se ajusta a las particularidades existentes y a los saberes que portan sus actores.

En Marga-Marga, la vecindad con plantaciones de vitivinicultura industrial y la constante expansión urbana, generan un conjunto de dificultades para los viñateros. Primero, el uso de pesticidas por parte de la industria vitivinícola, puede contaminar su producción agroecológica. En segundo lugar, las dificultades de los pequeños productores orgánicos de vino para comercializar en un mercado hegemónizado por la gran industria.

Por último, la expansión urbana depredadora tensiona la relación campo-ciudad y ejerce presiones hacia la ocupación de los territorios con fines especulativos y de negocio. En cuanto a los desafíos, uno de los más transversales tiene que ver con cómo se resuelve la distribución de la producción. Actualmente, no hay un mercado asentado de consumo de vino orgánico y la competencia con la producción convencional es fuerte en precio y calidad. Esto hace proyectar, en una primera etapa, la necesidad de tener estrategias comerciales que apunten a la exportación, donde existe una mayor diversificación y oportunidades en la demanda de este tipo de vino. Posteriormente se entiende que el mercado debería crecer y poder dejar el comercio exterior para dedicarse exclusivamente a la demanda interna y local.

La experiencia cooperativa de Marga-Marga se asume como la realización de un sueño y la confianza en un proyecto político eficaz en la solución de problemas comunes. Es una estrategia que permite potenciar las capacidades y neutralizar las debilidades de cada uno de los cooperantes, a la vez que sirve de instrumento concreto que permite obtener resultados en aspectos que son trascendentales para llevar adelante un proyecto transformador. En sus propias palabras “*Somos una cooperativa autogestionada, que respeta y cuida la identidad y la autonomía en la producción de vinos naturales y orgánicos de nuestras familias, las cepas de autor por socios y el trabajo solidario entre los cooperados en la producción de parras y vinos. Uno de los principales desafíos es generar una comercialización local, acercarnos cada vez más a la comunidad y estrechar la relación de productores locales y consumidores conscientes.*”



# Un territorio con conflictos



Expansión urbana. "Donde más nos preocupa la influencia urbana sobre la expansión de la ciudad es desde Viña del Mar y Quilpué, que se van comiendo las zonas rurales cercanas, también nos preocupa cómo el plan regulador de nuestra comuna puede ir cambiando los usos de suelo y de la noche a la mañana el Fundo San Jorge dejé de ser rural".



Bodegas arrendadas. "La bodega es fundamental para la conservación y vinificación de nuestros vinos (...) estamos obligados hoy a arrendar y a veces nuestros vinos en un espacio compartido pueden salir afectados, podríamos perder todo nuestro trabajo del año, se pueden contaminar o que nos roben... necesitamos tener autonomía en esta etapa de la producción. Nosotros acompañamos el proceso del vino, nosotros no utilizamos enólogos, sino que la experiencia de algunos de los cooperados que (...) ven las barricas, las propias y las de las otras familias de la cooperativa, (...) revisando, también sufriendo, por eso anhelamos tener una bodega propia para no correr tanto riesgo".



Escasez hídrica. "Sabemos que el tema agua en la región es crítico. Hoy para nosotros no es tan terrible, pero sabemos que en algún momento será crítico. Por ejemplo, nosotros en Casablanca hemos optimizado el uso del agua, en vez de regar una hectárea por litro, regamos 7 hectáreas por litro al año (...) casi 12 litros por planta anual... esto es un temazo, gastamos mucho menos agua, pero no nos sobra... lo ideal sería tener parras que no necesiten riego tecnificado... Nosotros en Quilpué, si el año es normal de lluvia no se riega, por eso es tan importante contar con ciclos normales de lluvia y que no escasez por otros conflictos, como el robo de agua y la especulación de la compra de derechos de agua".



Migración de población joven



Plagas. "Las plagas que más nos afecta son los conejos, se comen todo, sobre todo en Casablanca, por otro lado en Fundo San Jorge nos afectaron los pájaros, en el predio de Casandra se comieron casi la mitad de la producción".



Peligro de incendio. "Acá en Quilpué pasamos un tremendo susto, en unos campos cerca se generó un incendio y estábamos muy preocupados de que se expandiera, de hecho nos evacuaron porque estábamos rodeados de bosque, afortunadamente no llegó pero siempre es algo sobre lo que hay que estar alerta".



Enfermedades que afectan las parras. "Las enfermedades más comunes (...) son la botritis y oídio, por la temperatura y la humedad, hay parras más propensas, nosotros en Casablanca casi no tenemos botritis porque por distancia no nos llega directamente la vaguada costera".



Desvalorización del precio de la uva. "Es simple, aquí el más grande se come al más chico... gracias a que nosotros nos planteamos dar un giro a un sistema orgánico salvamos nuestros campos. Nosotros estábamos quebrados porque les vendíamos nuestras uvas a los industriales de vino, ellos fijan el precio, incluso nos ofrecían arrendarnos nuestras tierras y comprarnos nuestras uvas orgánicas y pagaban un 10% más que un vino convencional, pero igual siempre nos ibamos para atrás... si uno tiene 10 hectáreas, el vecino convencional tiene 100 o más, entonces por eso es tan difícil vender, porque es muy poco y a bajo precio. Nosotros el año pasado le vendimos parte de la producción para salvar y nos compraron por suerte a \$280 aproximado el kilo de uva (...) Lo que nosotros hicimos como cooperativa fue poner un valor piso para ir desvinculándonos de la necesidad de venderle a los grandes (...) La cooperativa ha pagado sobre el precio del mercado a modo de incentivo y para que además nosotros mismos hagamos nuestros vinos".



Producción industrial de vino. "(...) los dueños de la industria del vino no son productores (...) ellos tienen a 1, 2, 3 y más personas haciendo la pega, nosotros los orgánicos estamos en todo el proceso" y "aunque no lo crean, cuando se producen vinos con lógicas tan industriales tú consumes un vino estresado... en los vinos se refleja la presencia o ausencia de la biodiversidad que le rodea, se percibe, esto es impresionante. Por ejemplo, el uso de químicos en la parra, adelgaza el hollejo y la hace más vulnerable, eso le pasa a las uvas de producción industrial. Para nosotros hay diferencias relevantes con los industriales, uno es la calidad de la materia prima y del entorno social (...) así como las condiciones de trabajo y de vida (...) las grandes empresas que van depredando a diferencia de los pequeños productores que vamos conviviendo".

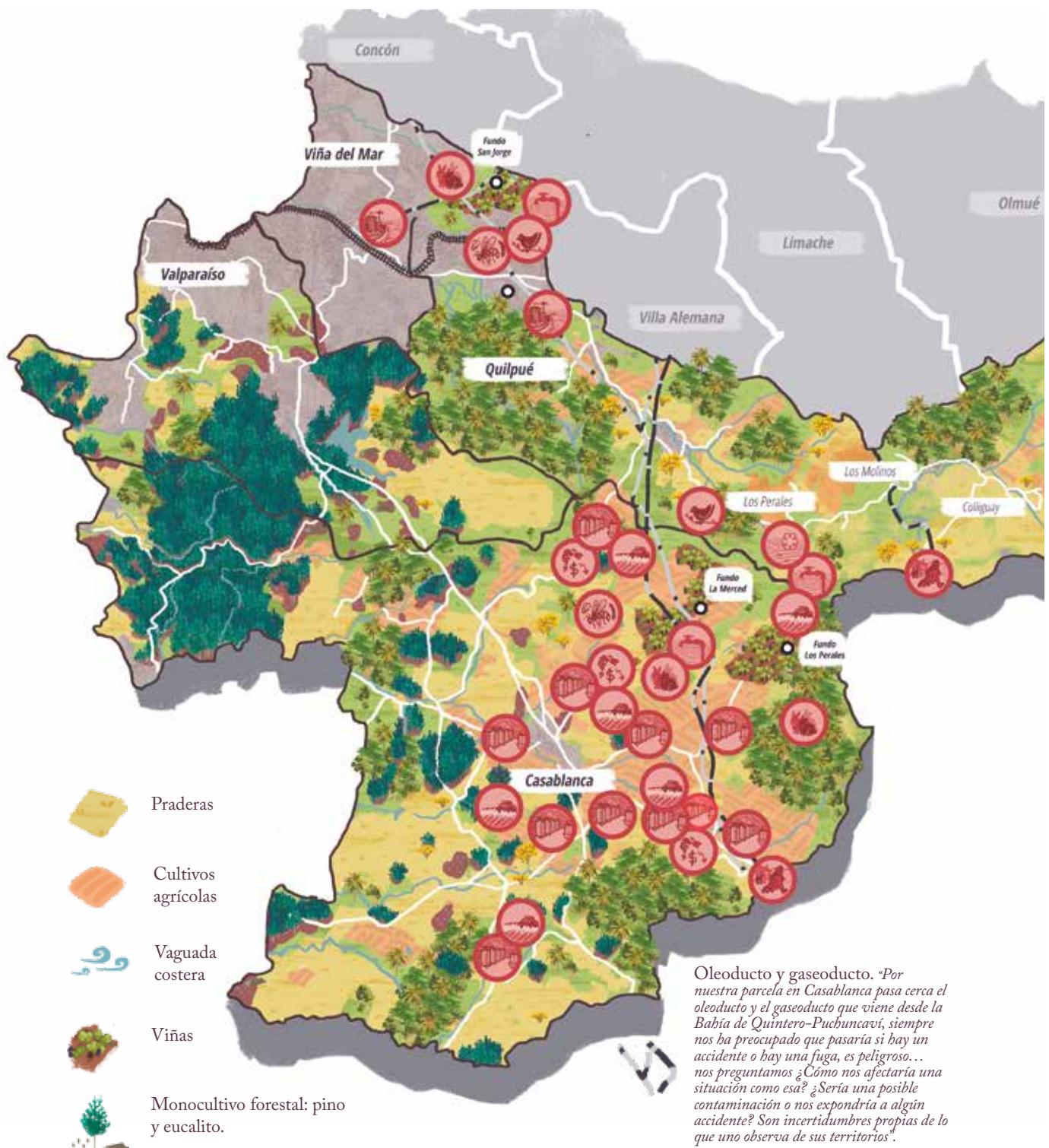


Uso de pesticidas o agrotóxicos de los convencionales. "No se tienen tantos problemas con los pesticidas a simple vista, pero sí tenemos a un vecino convencional que aplica con pulverizador, por suerte el viento corre para el otro lado. Igual nos hemos preocupado de hacer nuestros propios análisis, para el caso de los de Casablanca. Los del Fundo San Jorge no tenemos este problema de manera visible".



Comercialización. "La comercialización es un tema delicado, es algo que nos cuesta hacer, por un lado tenemos la industria de vino convencional que constantemente nos han cercado las cadenas de comercialización, nosotros no estamos dispuestos a pagar por estar en una carta de vinos o de un restaurante, por eso vendemos en nuestros campos, en ferias donde nos invitan y también afuera donde la valoración de los vinos orgánicos es diferente".

Relación con el estado y las normas de certificación orgánica del vino. "Las leyes no están hechas para nosotros los chicos, todo se estandariza, desde la minería hasta la agricultura... Por ejemplo, la norma orgánica chilena es para la risa, estas normas la hicieron los convencionales, la cantidad de sulfuros que admiten por botella es demasiada, si eso lo pones afuera eso no cumple la norma, o sea sería un producto de proceso orgánico en Chile, pero no de procesos orgánicos en otros países. Esto es importante porque cuando uno habla de los otros países no es necesariamente para andar exportando, habla de que existe una concepción del patrimonio alimentario a nivel mundial, o sea, no porque yo vivo en Europa o en Chile, yo no debo cuidar a mi gente, a la gente que va a consumir nuestros vinos... tiene que ver con una cosa ética. La norma orgánica en Chile permite más de 100 ml, esa cuestión es una bomba tóxica y la gente desinformada te dice que eso es orgánico, entonces cuando alguien dice Santa Emilia está haciendo vinos orgánicos, pero al filo de la norma, con todo lo que puede y eso le permite el país... por eso uno tiene que levantar la voz por los productores pequeños".



Oleoducto y gaseoducto. "Por nuestra parcela en Casablanca pasa cerca el oleoducto y el gaseoducto que viene desde la Bahía de Quintero-Puchuncaví, siempre nos ha preocupado que pasaría si hay un accidente o hay una fuga, es peligroso... nos preguntamos: ¿Cómo nos afectaría una situación como esa? ¿Sería una posible contaminación o nos expondría a algún accidente? Son incertidumbres propias de lo que uno observa de sus territorios".

# Un territorio de buenos vinos y esperanza



Aves. "Para algunos productores de la cooperativa representan una plaga, ya que se han comido casi la mitad de la producción de uva, es mucha pérdida. Esto le pasó a una de las productoras (...) Para otros, las aves no son un conflicto y representan una parte importante de la biodiversidad y atractivo para los que nos visitan".

Cata social de vino. "La cata social la comenzamos a desarrollar como familia, vemos importante acercar a la gente al campo, que conozcan nuestro hogar, cómo trabajamos, y que de esta manera se valore lo que implica desarrollar estas prácticas. Les contamos de la cooperativa, del proceso, de nuestra mirada... así mismo podemos vender nuestros vinos de manera directa en el campo y eso lo hacemos acá en el Fundo San Jorge, todos los domingos de manera gratuita, llueve, truene o relampaguee...ha sido una manera de darnos a conocer a pulso".

Fiesta de la vendimia. "Nosotros llevamos 4 años organizando la vendimia en la plaza central de la comuna de Quilpué, esto ha permitido atraer a diferentes viñateros cooperados o no, a la comunidad en su conjunto y que las autoridades se vinculen y valoren el trabajo que con mucho esfuerzo hacemos los pequeños productores. Esta actividad es maravillosa porque son muchos días en que nos reunimos a vendimiar".

Vinos de barrio: "Este es un proyecto colectivo que venimos pensando hace rato, queremos que la gente recupere sus parras, esas que están en sus patios, que vean que con sus uvas y la de los vecinos se puede hacer sus propios vinos, como nuestros abuelos, en el fondo es recuperar nuestras viejas costumbres y no dejarlas en el olvido, ya comenzamos con algunas familias que tienen parrones y de a poco les enseñamos a podar, a cuidar su parra entre otras cosas, es una forma de intercambio y de generar redes".

Oficios del campo. "Respetamos y rescatamos nuestra identidad campesina, los oficios y artesanías de las y los trabajadores del campo. La siembra, poda y cosecha a mano. El pisado de uva en lugar de cuero de vaca es lo más importante".



Bosque nativo. "El bosque nativo regula la temperatura y la humedad, así como nos regala una importante biodiversidad asociada".

Influencia costera. "Si bien todos nosotros tenemos una influencia costera en nuestros campos, tenemos diferencias: Por ejemplo, los de Quilpué, si bien están más cerca del mar, tienen a su alrededor cordones montañosos más altos a diferencia de nosotros. En Casablanca, mirando hacia el oeste, está más lejos, pero hay lomas más suaves; entonces acá la influencia marina pasa hasta los predios y luego choca con el cordón montañoso que vendría a ser la Cordillera de la Costa y rebota generando este mesoclima favorable, hace calor en el día y es más frío en la noche en primavera-verano. Esa diferencia de temperatura hace que la madurez de la uva de esta zona sea más lenta y que la concentración de azúcares y la relación ácido/fruta sea más adecuada para ese tipo de uvas blancas (...) En el caso de Quilpué se produce un mesoclima un poco más caluroso durante el día, por eso que las producciones a pequeña escala se regulan por el tamaño. Pero además tienen una influencia que genera el bosque nativo, el esclerófilo, hace que se junte más humedad que temperatura y esto produce un sistema bueno, no olvidemos la influencia que genera la ciudad que está más cerca, cambiando más drásticamente las temperaturas".

Humedad y temperatura óptimas. "Gracias al bosque nativo y la cercanía a la costa, tenemos buenas temperaturas y una humedad óptima, por eso se dan y se asientan las cepas, sobre todo las blancas... a veces las condiciones climáticas con todo esto del calentamiento global ... sabemos que puede haber eventos que pueden perjudicar el desarrollo de la vitivinicultura orgánica, sobre todo porque somos pequeños, por eso es importante trabajar en redes y en distintos lugares".

Prácticas agroecológicas, biodinámicas y lunares. "Nosotros desarrollamos prácticas biodinámicas, hemos estudiado y nos guiamos por el calendario, hemos hecho pruebas y nos ha funcionado. Para nosotros es importante guiarnos a veces por los ciclos de la luna, creemos firmemente que el vino orgánico es un alimento, vemos a la parra como un ser vivo y cada vino tiene su espíritu. Si tú le metes una máquina para sacar la maleza, pasas a dañar la parra, la estresa; así como si un trabajador descontento le traspasa energía negativa a las barricas, eso se nota. Por eso nosotros nos planteamos otra forma más amigable de relacionarnos con las parras, con todo el proceso de los vinos, entre nosotros y los consumidores".



Abejas. "Las abejas son parte importante de nuestra biodiversidad. Su relación con las distintas especies se nota en los vinos naturales. El ser orgánicos nos permite relacionarnos de manera diferente con el medio ambiente".

Viñateros que vinifican y los que no. "Estamos en una transición; estamos produciendo nuestros propios vinos, hacemos vino cooperado por año, algunos ya hacemos nuestros propios vinos por cepa y familia, vamos caminando cada vez más hacia eso. Si les vendiéramos nuestras uvas a los convencionales, devaluariamos nuestra propia uva y trabajo".



## Un territorio soñado

*“Queremos seguir adelante con este proyecto colectivo, recuperar nuestras viejas costumbres del vino y no dejarlas en el olvido. Rescatar nuestra identidad campesina, los oficios y artesanías de las y los trabajadores del campo (...) mostrar nuestro trabajo, que conozcan cómo trabajamos y de esta manera se valore lo que implica desarrollar estas prácticas, y poder vender nuestro vino acá, sin necesidad de exportar”.*

*“Una de las cosas a destacar es la importancia de las redes, hoy el conocimiento que se está teniendo de las cooperativas está fluyendo bastante, hay más de 6 o 7 cooperativas donde ya nos estamos reconociendo, las redes, el impacto de la información, hace que este sea un momento trascendente desde el crecimiento de las propias cooperativas hasta lo que podemos hacer... generar un cambio en el modelo de negociación y de comercialización, ya no es solo hacer y ser parte de las cooperativas, sino también relacionarse, estamos pensando en redes de apoyo, de trabajo y de comercialización”.*

Cooperativa vitivinicola del  
Valle del Marga-Marga  
La naturalidad del vino



Fotografía de Comité Coordinador Campesino Comunal de San Nicolás.

# Territorios agroecológicos: La experiencia en San Nicolás

La comuna de San Nicolás ha promovido desde el año 2006 la agroecología como estrategia prioritaria de desarrollo rural. Como tal, ha propiciado prácticas agrícolas sustentables en comités campesinos. Esta estrategia ha sido adoptada por los pequeños productores como la posibilidad de recuperar y reinventar prácticas agrícolas tradicionales que están siendo revaloradas en los mercados contemporáneos.

La mayoría de los pequeños productores combinan actividades de agricultura y ganadería menor, y muchos se emplean como temporeros en verano. En su conjunto, han adoptado los principios de la agroecología como práctica cotidiana de autocuidado, que permite alimentarse de manera más saludable y evitar la exposición a agroquímicos; proyecto de futuro para una reconstrucción del territorio y las economías locales y como resignificación y nueva valoración de prácticas campesinas tradicionales.

Se trata de una población envejecida, que reclama el retorno de los jóvenes para la renovación del trabajo del campo. La emigración de la gente más joven ha sido un factor que reduce y limita la continuidad de las prácticas campesinas. En las palabras de sus protagonistas: “*acá vamos quedando puros viejos (...) las enfermedades también son un problema, la vejez digamos, dificulta algunas cosas (...) queremos rescatar la fiesta del sector, de la reina y esas cosas, pero como no hay juventud cuesta (...) ya no hay renuevo, ya todos estamos pasaditos yo creo ya de la edad... Estamos quedando solitos (...) aquí son pocos los que saben podar, la gente más antigua, eh, y no hay gente para hacer los trabajos, pa' las vendimias igual. No hay mano de obra. Todos los renuevos se van. Se van todos a buscar sus estudios y después a sus pegas al pueblo y no vuelven pa'l campo (...) y vamos quedando los papás en la casa, después ya algunas casas están solas*”.

Por ello su producción se orienta principalmente al autoconsumo, aunque también contribuyen significativamente a la mantención de redes económicas locales diversas. En palabras de una productora: “*Lo que no tenemos, lo vamos comprando entre nosotros (...) yo voy a donde la señora y le compro, por ejemplo, tomates. Don Juan vendía los choclos, y después las frutillas a la señora de acá, los huevos me los compran a mí, y así... entre vecinos si, uno le va comprando al otro...*”. Junto a ello se realizan salidas comerciales a ferias y encuentros, como forma de tener ingresos monetarios y reactivar las prácticas económicas del lugar.

El principal conflicto del territorio tiene que ver con la escasez hídrica, escasez que limita sus posibilidades productivas, especialmente en las zonas de secano. Ésta se manifiesta en temporadas de poca lluvia y en la paulatina desaparición de vertientes. Los campesinos atribuyen la escasez de agua, tanto al monocultivo forestal, como a procesos más generales de cambio climático. Las posibilidades de desarrollo de la agroecología se ven limitadas por la escasa valoración de los productos “*No, la gente eso no lo valora, el trabajo (...) La gente que viene de afuera, esa sí, sabe valorizar, pero la gente de acá no. No valorizan lo que demanda una cosa*”. Al mismo tiempo, desde las instituciones se promueve aumentar la cantidad de producción, pero al tener pocas rutas de comercialización (aparejado a una baja conectividad con las ciudades aledañas) corren el riesgo de quedarse con sus productos. Existe también, una crítica a las prácticas oligopsonísticas del agronegocio, en sus palabras: “*Pareciera que aquí se ponen de acuerdo porque todos la compran al mismo precio, es como un monopolio (...) aquí siembra, usted cosecha y a la gente, al agricultor le pagan nada por las cuestiones (...) compramos el abono caro, compramos el salitre caro, máquinas agrícolas caras y vendemos... no nos alcanza con los gastos*”. Pese a estas dificultades, en San Nicolás se desarrolla una diversa agricultura agroecológica que alberga un circuito económico local. Además de lugares formalizados como el Mercado Ecoferia, la mayoría de los productores venden directamente desde sus casas. Por ello, los productores invitan a los visitantes a observar el territorio y conversar con los vecinos para saber dónde comprar y luego visitar directamente a los productores en sus huertos e invernaderos.





Fotografía de Comité Coordinador Campesino Comunal de San Nicolás.

# Un territorio con conflictos



Monocultivo forestal. “Antes había árboles como boldo, litre, nativo y agricultura, (...) se veía de los cerros, ahora usted va al cerro y está lleno de plantaciones... ahora es puro pino y eucalipto no más. (...) Las forestales se chupan las aguas (...) se chupan las fuentes de agua de las pozas que uno tiene en la casa, la napa se seca... (...) Sin sol también, tengo los pinos a 50 metros y recién a las 4 o 5 de la tarde veo el sol (...). Y obviamente los incendios que nos han afectado”.



Zonas de secano. “Lo que menos tenemos es agua, (...) apurao tenemos agua para tomar (...) Es la culpa de las forestales que están secando las aguas, las vertientes, porque aquí antes había agua en los cerros... corrían las aguas, y ahora ninguno trae agua. (...) Iba en el verano uno al cerro a sacar hasta camarones. ¡Las aguas en los plenos cerros! ¡Las vertientes aquí corrían! (...) Los que tenían más plata y grandes fundos inscribieron los canales y uno como no sabía el tema de la inscripción quedamos fuera. (...) Acá no tenemos agua para regar y poder plantar (...) queremos trabajar, pero nos falta agua”.



Zonas de regadío. “Acá la mayoría de los suelos son de riego, la mayoría tenemos agua (...) podemos tener chacra, hacer huerta, hertas cosas con agua, otros sectores tienen viñas y acá hay hortalizas: durazno, manzanos, almendros, limones, mandarinas, naranjos (...) Cada parcela, o lote, tiene su agua inscrita y toca un porcentaje. Como no está todo en línea, el de arriba corta el agua y deja al de más abajo sin agua (...) ahora mismo ya no hay agua casi (...) llega un poco y todos quieren regar entonces no alcanza”.



Incendios 2017. “El fuego arrasó con todo, no teníamos para donde arrancar (...) los canelos, murieron las pataguas, las viñas, el culén, el boldo rebrotó, pero nada más (...) ya no se ven tanta perdiz ni culebra, y ahora hay más ratones, porque no hay quien se los coma”.



Pozos profundos. “La sequía son los pozos secos, no sólo la aridez de la tierra”.



Jaurías. “Anda mucho perro suelto que van a botar allá a la carretera y a los campos.... Uh, las ovejas, las gallinas los pavos, todo se lo comen”.



Basurales. “Gente de afuera viene tirar las basuras a las barrancas, eso está muy feo, porque en invierno cuando baja el agua arrasa con todo... hay acumulaciones de basura”.



Agroquímicos. “Ellos ocupan nebulizador en algunas épocas y no sabemos qué químicos están usando (...) muchas veces se aplican productos químicos cuando hay viento”.



Dependencia de insumos. “Los insumos para sembrar son muy caros. Por ejemplo cultivar trigo ya no sale a cuenta (...) entonces hay que comprar y uno no sabe si le pusieron químicos o no. No sale a cuenta”.



Migración forzada. “Antes la tierra alcanzaba para mantener a una familia, pero ahora no se puede ni producir, por lo mismo nuestros hijos todos se han ido... porque aunque ganen poca plata tienen un sueldo todos los meses, acá con la tierra ya no se puede ganar plata...”.



Falta de transporte público. “La mayor incomodidad son los caminos pa' viajar, lo que es tierra (...) el acceso es muy escaso”.



Falta de tecnología agroecológica. “El problema más grande es el agua y hay varias personas que no tienen motobomba, motocultivadores faltan (...) los tractores cobran caro, después hay que tener la trilladora”.



Tierra desgastada. “La tierra de aquí, uno planta, y es pura greda. Y qué saca con plantar usted, si un tiempo planta las cebollas, se aprieta la cebolla y quedó ahí no más (...) hay que arreglar la tierra”.



Plagas. “Por las sequías yo creo que andan muchas plagas (...) de repente perdemos todo por los bichos y eso cuesta trabajo eliminarlos sin químicos”.



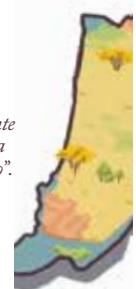
Ecarecimiento de la tierra. “Está muy cara la tierra, por las parcelas de agrado y las forestales”.

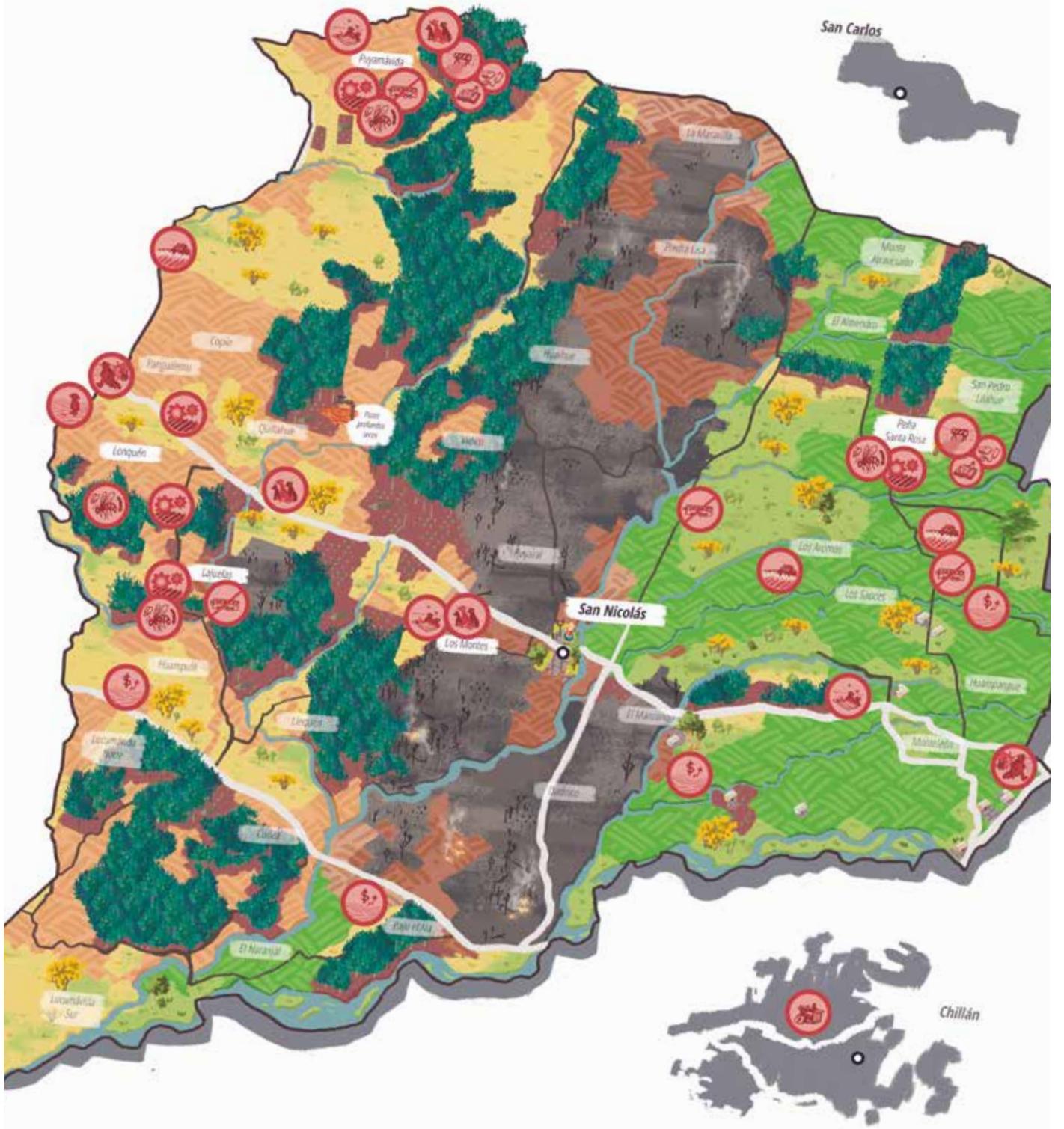


Inaccesibilidad a servicios públicos. “Un caballero se enferma y no pasan micros, y la gente queda botada”.



Envejecimiento de la población. “Acá vamos quedando puros viejos... ya no hay renuevo... Estamos quedando solitos (...) no hay gente para hacer los trabajos, pa' las vendimias (...) Todos los renuevos se van a buscar sus estudios y después a sus pegas al pueblo y no vuelven pal' campo”.





# Un territorio agroecológico de esperanza



Intercambio de semillas. “La organiza la Mesa de la Mujer Rural en agosto, en época de siembra (...) hay presentaciones, intercambio de semillas, música, canto y almuerzo comunitario. Vienen de otras comunas. Se abrió un panel de semillas. Y ahora San Nicolás tiene recolectadas alrededor de 60 semillas de horticultura para todos. Estamos gestionando cómo conservarlas y que las semillas duren por siempre”.



Mercado Ecoferia. “Se venden los productos orgánicos de diferentes sectores de la comuna, las verduras, porotos verdes, lechugas, acelgas, cilantro, perejil... funciona de lunes a lunes”.



Fiesta de la Vendimia. “Antiguamente eran de 5 días y con cantoras, a seis guitarras, y había mesones de chilenitos... fondos llenos de ponche. Y de repente hubo un cambio entre la gente de la alta sociedad y la gente pobre y la gente empezó a no ir a las fiestas”.



Fiesta de la Esquila. “Juntan las ovejas, se hace competencia de esquiladores, se asan corderos, se juntan todos los comités y viene una delegación de Argentina”.



Fiesta de la trilla de lentejas. “Para pelar las lentejas, se hace con yeguas igual que la de trigo”.



Feria de ganado de San Carlos



Prácticas agroecológicas. “Los alimentos son más sanos, y la gente que compra los productos lo nota en el olor y en el sabor (...) Es trabajar como antiguamente se hacía, pero hay que ser realista, no podemos ser agroecológicos 100 % a la primera, entonces la idea es ir avanzando”.



Puntos de venta. “Se vende tortilla, de todo, empanadas, huevos, navegado, frutilla, (...) en San Nicolás, en Chillán, y en mi casa también (...) Y cuando hay festividades, como la fiesta del chancho y las fiestas costumbristas”.



Invernaderos de venta directa. “El invernadero sirve para evitar enfermedades. La mayoría produce para autoconsumo, pero los más grandes venden... la norma es que tengan de todo”.



Trabajo temporal. “Todos trabajan de temporeros (...) yo trabajo de temporera para la industria”.



Semillas.

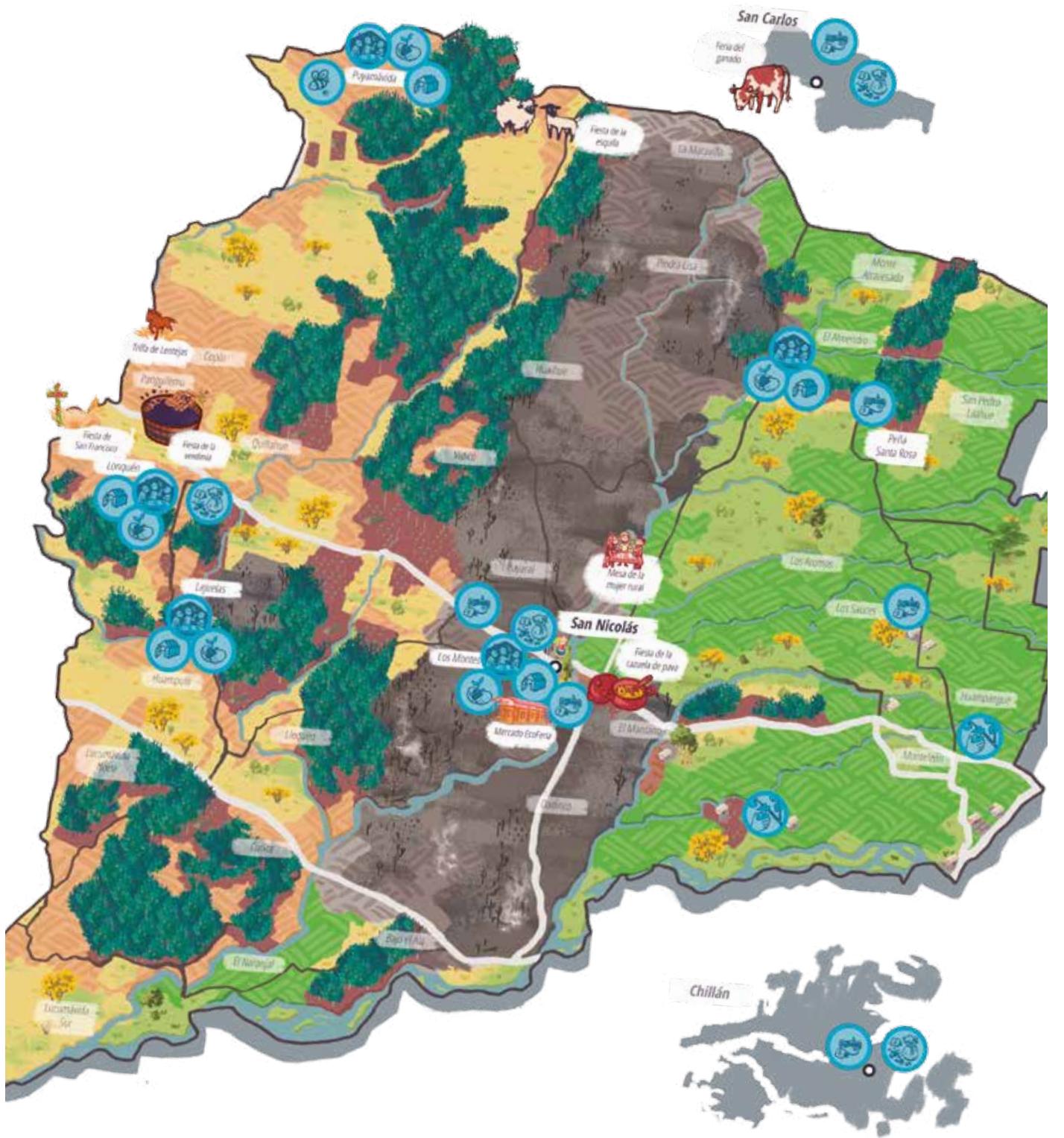


Apicultores agroecológicos.



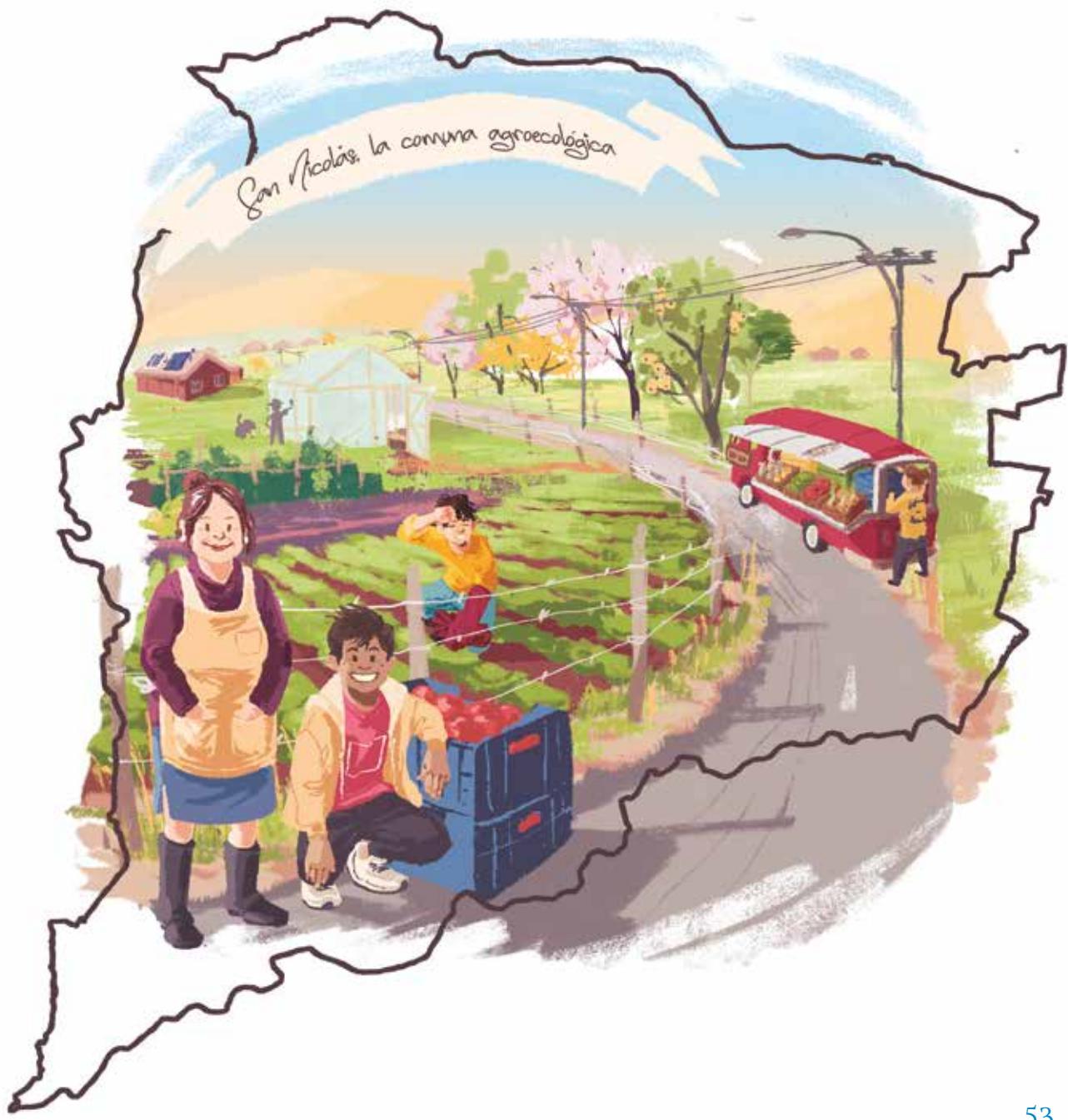
Sedes sociales.





## Un territorio soñado

*“Queremos una comuna rejuvenecida, donde los jóvenes se puedan quedar. Con muchas huertas y parras, pajaritos, plantas... sin pinos... más verde y con más agua. Que haya más tecnología, pero sustentable – paneles solares, buenos invernaderos- para ser más agroecológicos. Con mejores caminos y más conectados, para que los visitantes vengan a conocer nuestros productos... y nosotros podamos sacar nuestras verduras y vinos para vender. No queremos tanto participar de cadenas de exportación, sino el intercambio entre los habitantes y venta a los visitantes”.*



# Epílogo



Resemantizar un territorio es un proceso colectivo, que involucra reaprender a observar y a observarnos. Hacer posible este ejercicio involucró esfuerzos de un conjunto importante de personas. Queremos agradecer especialmente a las organizaciones de viñatería y agroecología - a sus integrantes, dirigentes y asesores técnicos- que asumieron como propia esta tarea, invirtiendo tiempo, palabras e imaginación- y recibiéndonos con cariño, y muy buena comida, en sus hogares y sedes sociales. Agradecemos también a las y los estudiantes memoristas de las universidades que colaboraron en implementar este ejercicio, asumiendo diversas labores de moderación de talleres, coordinación logística, apoyo humano y registro audiovisual; sin ese vital y muchas veces invisible trabajo, este texto no sería posible. Como equipo de investigación queremos también agradecer a nuestras universidades y al Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico por facilitarnos investigar en lo que amamos: imaginar otros mundos posibles a partir de las prácticas y relaciones realmente existentes.

Esperamos que este documento sirva a las organizaciones y productores que lo elaboraron, para mirar sus territorios con ojo crítico, pero también con esperanza, para los desafíos, tensiones y luchas de cada día. También esperamos que este ejercicio permita a los distintos lectores, mirar estos lugares –y otros lugares- con una mirada sensible, atenta y esperanzada, para reconocer los diversos actores, oportunidades y relaciones que permiten pensar y construir un futuro común sostenible, diverso e inclusivo.

Este  
libro fue  
editado en los  
talleres de **AMUKAN**  
Editorial Itinerante, ubicados  
en Chiguayante, provincia de  
Concepción, región del Bío Bío.  
Se utilizó tipografía Adobe Caslon  
Pro para textos y tipografía  
chilena Renzo para títulos.  
Otoño de 2019.