

II Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad

Patrimonio vitivinícola: territorio, tradiciones y puesta en valor Santiago de Chile 16, 17, 18 y 19 de octubre de 2012

1. Convocatoria abierta a presentar ponencias

La Biblioteca Conmemorativa José María Arguedas (BIRJMA) de la Biblioteca Nacional de Chile, convoca al Segundo Seminario Internacional de Vino, Gastronomía y Ruralidad, dedicado a reflexionar sobre el *Patrimonio vitivinícola: territorio, tradiciones y puesta en valor*

La industria vitivinícola de Chile, desde una perspectiva de valoración del patrimonio, posee condiciones para ser reconocida a nivel mundial. Su historia data de 1551 y ya entre 1570 y 1576 Chile figuró entre los más importantes productores de vinos, dada la fertilidad del suelo y el vigor de las vides, situación que aún se mantiene gracias al esfuerzo de hombres y mujeres, chilenos y extranjeros, que han dedicado su vida a cultivar esta actividad, equilibrando innovación y mantenimiento de tecnologías tradicionales con otras de largo tiempo de apropiación cultural.

Gracias a este trabajo de siglos la vitivinicultura en Chile es uno de los sectores de mayor dinamismo en términos de producción, exportaciones y generación de empleos, como también en incorporación de nuevas variedades, desarrollo de productos de mayor calidad y colocación en mercados nuevos y especializados.

En los últimos años ha surgido con fuerza la necesidad de poner de relieve el valor patrimonial asociado a los vinos chilenos tanto para agregar valor a los productos de la viticultura, como para dar impulso a nuevos emprendimientos económicos, principalmente en el área del turismo.

América Latina tiene ejemplos notables de avances en la valoración de su patrimonio asociado a actividades productivas específicas como el reconocimiento por parte de la UNESCO del Paisaje Agavero, asociado a la producción de Tequila en México, o el paisaje cafetalero, de Colombia, ambos nominados Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Entendido el patrimonio vitivinícola como el legado cultural asociado a esta industria, conservado por las actuales generaciones, y que interesa preservar en el futuro como un importante aspecto de la identidad de cada pueblo, Invitamos a los investigadores chilenos o extranjeros afines a la investigación patrimonial en la industria vitivinícola a presentar sus ponencias y compartir sus experiencias particulares en una de las siguientes áreas:

a) Gestión del patrimonio: un acercamiento multidisciplinario

Examina los procesos necesarios para valorizar y poner al servicio de un público global las expresiones patrimoniales propias de la industria vitivinícola o de otras industrias en donde se propicia la emergencia de paisajes culturales. También se pregunta acerca de los nuevos servicios asociados al vino que buscan acercar a un público mayor en cantidad a través de, por ejemplo, prácticas innovadoras (Ej. Enoturismo, gestión cultural, gestión comunitaria, etc.)

b) Levantamiento y catastro de los elementos patrimoniales de la industria vitivinícola.

Comprende la recopilación, descripción y valoración de todos los elementos de la industria que podrían considerarse como activos en la conformación de una identidad patrimonial bien definida tanto en Chile como en el extranjero.

c) Análisis de las relaciones simbólicas del vino con la cultura

Abarca todas las relaciones de producción simbólica relacionadas con el vino, su consumo, su representación artística, historia de sus regulaciones, y/o su acercamiento desde el pensamiento y la política.

d) Prácticas tradicionales asociadas al vino

Se busca recuperar y revalorizar las prácticas tradicionales (productivas, comerciales, etc.) como fiestas (vendimias vr. gr.), oficios (toneleros, bodegueros, etc.), o la producción de vinos caseros a los que se pudiera reconocer valor patrimonial.

2. Información general

El Seminario se desarrollará los días **16, 17, 18 y 19 de octubre de 2012**, en la Sala América de la Biblioteca Nacional, ubicada en la ciudad de Santiago de Chile.

Este seminario está dirigido a docentes, académicos, investigadores, empresarios, emprendedores y profesionales del sector público y privado, relacionados con temas de patrimonio vitivinícola.

3. Fórmulas de Presentación

El seminario cuenta con distintas líneas de actividades, entre las que destacan:

- **Conferencias Magistrales**, de actores relevantes a nivel iberoamericano, en diversos ámbitos del patrimonio vitivinícola, su gestión y puesta en valor.
- **Simposios temáticos,** para la presentación de avances y resultados, de estudios y proyectos, vinculados al patrimonio vitivinícola.
- Cursos de Especialización, post seminario se desarrollarán cursos de especialización asociados al patrimonio vitivinícola, a cargo de instituciones de educación superior chilenas.
- Visitas guiadas a sitios destacados dentro de la viticultura patrimonial chilena.

4. Simposios temáticos

Los interesados en presentar ponencias a simposios deberán enviar al Comité Científico del Seminario antes del **30 de julio de 2012** lo siguiente:

Un resumen de su presentación, escrito en español, con una extensión máxima de una plana, en tamaño carta, letra arial, tamaño 10, interlineado sencillo, márgenes inferior, superior, derecho e izquierdo 2.5, formato Word, el cual debe contener:

- Título
- Fundamentación, objetivos, metodología, principales resultados y bibliografía.
- Autor(es) (nombre completo, institución, teléfono y correo electrónico).
- 5 palabras claves
- Área temática
- Currículo Vitae resumido en no más de una página, que dé cuenta de la trayectoria y posición actual del autor.

El Comité Científico del Seminario enviará a cada participante antes del **10 agosto** el resultado de su evaluación, informando a cada postulando vía correo electrónico y en forma individual si sus respectivas contribuciones son aceptadas para ser presentadas en el Congreso. Las respuestas de aceptación se enviarán al correo electrónico señalado en cada trabajo. La selección se basará en los siguientes elementos, siendo su decisión inapelable:

- Relevancia para el sector.
- Calidad y rigurosidad en el tratamiento de los temas.
- Cumplimiento del formato exigido.

Al ser informado de la aceptación de ponencias, el expositor deberá enviar la ponencia completa al Comité Científico vía e-mail, no excediendo las 10 carillas, escritas en Arial 10, interlineado sencillo, incluyendo figuras, gráficos, mapas, bibliografía. El trabajo debe contener:

- Título
- Resumen con 5 palabras claves
- Marco Teórico
- Objetivos
- Metodología
- Resultados
- Conclusiones

Biblioteca Conmemorativa José María Arguedas de la Biblioteca Nacional de Chile. Avda. Holanda 3806, Ñuñoa, Santiago de Chile. Tel. +56 2 2230369. Email: arguedas@bndechile.cl

- Bibliografía

Es importante cumplir con estas especificaciones en vistas de una posterior publicación de las presentaciones en el libro **Patrimonio vitivinícola: territorio, tradiciones y puesta en valor.**

El plazo límite para entregar las ponencias definitivas es el 30 de agosto de 2012.

El correo habilitado para el envío de las ponencias es: arguedas@bndechile.cl

Importante:

El idioma oficial del Seminario es el español. Aunque se recibirán resúmenes en otros idiomas el autor deberá considerar su traducción en la presentación definitiva.

La lectura de las ponencias en el Seminario tendrá una duración máxima de 20 minutos.

Invitados especiales

Alejandro Hernández

Ingeniero agrónomo y enólogo chileno, además de profesor emérito de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con más de 50 años de investigación y docencia. Es considerado como uno de los formadores de la enología chilena contemporánea. Fundó en 1971 la viña Portal del Alto, y ha sido parte de muchas asociaciones nacionales e internacionales vinculadas con el vino, como la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos, la Cofradía del Mérito Vitivinicola, Vinos de Chile y la Corporación Chilena del Vino. Fue además el primer presidente no europeo de la OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Felipe Solminihac

Ingeniero agrónomo y enólogo chileno de origen francés. Graduado del Intitut d'Oenologie de Bordeaux. Gerente General de Viña Aquitania y Enólogo-Asesor de varias viñas chilenas. Profesor de la Pontificia Universidad Católica de Chile, en el Instituto de Fruticultura y Enología.

Gonzalo Rojas Aguilera

Licenciado en Historia, Mención en Historia Económica de la U. de Chile. Diplomado en Economía y Desarrollo Humano. Docente e investigador sobre temas de historia y vitivinicultura. Autor de diversas publicaciones especializadas. Profesor de Vitivinicultura e Industria del vino en Chile, en la Facultad de Economía y Negocios, U. de Chile; investigador de Vitis Magazine, e investigador asociado del Instituto del Patrimonio Turístico, U. Central de Chile.

Patricio Tapia

Periodista de la Universidad de Chile. Diplomado en degustación y enología, Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos, Francia. Trabaja para El Mercurio como columnista en la revista Wikén; Editor asociado a Wine & Spirits Magazine, Nueva York. Desde el año 2004 forma parte de Elgourmet.com, canal argentino gastronómico. Cuenta con una decena de títulos publicados de divulgación del vino chileno.

Juan Agustín Rodríguez

Ingeniero Comercial Universidad Central de Chile, Máster en Hotelería y Turismo, Universidad de Griffith, Australia. Gerente de la Ruta del vino del Maipo Alto y Viña La Montaña. Socio director de +M Group. Académico de las universidades Andrés Bello y Pedro de Valdivia.

Miguel García Corrales

Coordinador Instituto del Patrimonio Turístico de la U. Central de Chile. Máster en Dirección y Gestión Turística, Universidades Alicante, Carlos III de Madrid y Autónoma de Barcelona. Ha estado a cargo de diversos proyectos de interés Nacional en el área del Turismo y ha sido

Biblioteca Conmemorativa José María Arguedas de la Biblioteca Nacional de Chile. Avda. Holanda 3806, Ñuñoa, Santiago de Chile. Tel. +56 2 2230369. Email: arguedas@bndechile.cl

asesor del Comité Interministerial de Zonas Extremas (CIDEZE), del Programa Sendero de Chile, de la Corporación Nacional Forestal, la Comisión Nacional de Desarrollo Indígena y la Dirección de Presupuesto del Ministerio de Hacienda. Se ha desempeñado como profesor invitado de la Escuela de Áreas Protegidas (ELAP) de Costa Rica, como director de Tesis de la Universidad de Las Américas y como relator internacional de la Organización Mundial del Turismo.

Patricio Azócar

Ingeniero Agrónomo, con especialidad en Frutales y Enología, de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Cuenta con 18 años en la Cooperativa Capel y hoy es su Director Enológico. Durante su trayectoria ha generado las directrices enológicas en el desarrollo de exitosos productos como piscos, cocteles, rones y vinos espumantes, entre otros, que cuentan con numerosos reconocimientos a nivel nacional e internacional. Ha realizado diversas giras técnicas alrededor del mundo en la industria vitivinícola y de destilados, y a su vez ha guiado y preparado a variados especialistas del rubro del pisco.

Philippo Pszczólkowski

Docente de viticultura en la Pontificia Universidad Católica de Chile. Autor de Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad, obra premiada por la OIV como el mejor libro del área en 2008. A mediados de los 90 redescubrió el cv. Carménère (Vitis vinifera L) en Chile después de más de un siglo en que se creía desaparecida en el mundo. Es enólogo principal y viticultor de Viña Alta Alcurnia y dirige el diplomado en Viticultura de la UC.

Representante del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia (Por confirmar)

Ingeniero Agrónomo Enólogo de Bolivia (Por confirmar)

Lugar de realización

Sala América Biblioteca Nacional Alameda 651, Santiago

Más información

arguedas@bndechile.cl +56 02 - 2230369

Rodrigo Aravena Alvarado Director de la BIRJMA raravena@bndechile.cl

Gonzalo Rojas A.
Coordinador General del Seminario
09 - 88922881
gonzalo.rojas.aguilera@gmail.com
arguedas@bndechile.cl

NOTA:

Si bien la inscripción como participante o asistente al Seminario es gratuita, las actividades turísticas asociadas (visitas a viñas o cursos post seminario) son de cargo de cada persona, a un costo preferencial.