

Pintatani, la producción de un vino ancestral en el oasis de Codpa (Región de Arica y Parinacota, Chile)¹

José Marcelo Bravo Sánchez ⁽¹⁾, Lucero Garrido Rubilar ⁽²⁾,
Patricio Duarte Gutiérrez ⁽³⁾ y Pedro Palma Calorio ⁽⁴⁾

Resumen: El presente artículo se centra en la arquitectura y el paisaje vitivinícola del pueblo de Codpa, (Región de Arica y Parinacota, Chile), con un enfoque sistémico en la producción del ancestral vino Pintatani. Para ello, se ha analizado la importancia histórica y patrimonial de Codpa, junto con su vernácula arquitectura adaptada a las condiciones locales. A través de un estudio de la configuración territorial basada en los sectores que implican la producción de este vino andino como el cultivo, asoleamiento, producción y bodegaje. Para ello, se ha explorado los materiales locales, las técnicas constructivas, su significado cultural y las prácticas tradicionales de la viticultura codpeña. La investigación destaca su paisaje cultural, su vernácula arquitectura y tradiciones que se entrelazan en la preservación de este ancestral patrimonio enológico de Codpa.

Palabras clave: Arquitectura vernácula - Vino Pintatani - Paisaje Vitivinícola - Patrimonio cultural - Economía campesina

[Resúmenes en inglés y portugués en las páginas 137-138]

⁽¹⁾ **José Marcelo Bravo Sánchez** es Investigador y Académico del Instituto de Historia y Patrimonio de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile. Geógrafo de la Universidad de Chile (2004). Diplomado en Estudios Políticos y Estratégicos (2006) y Magíster en Seguridad y Defensa de la Academia Nacional de Estudios Políticos y Estratégicos (ANEPE) del Ministerio de Defensa (2012). Doctor del Programa de Doctorado Historia, Geografía e Historia del Arte: Sociedad, Territorio y Patrimonio (2018). Escuela de Doctorado Internacional. Universidad de Murcia (Murcia, España). Académico encargado de las cátedras de Antropología Cultural, Sociología Urbano-Rural, Geografía Cultural, Patrimonio Inmaterial, entre otras. Además, desde el año 2009 es miembro de ICOMOS-CHILE, del año 2015 de SOCHIGEO (Sociedad Chilena de Geografía) y en el año 2020 es miembro evaluador de la Cátedra Libre Patrimonio Cultural Inmaterial: Memorias y Colectivos Sociales (Universidad de La Plata / UNESCO). Finalmente, ha participado como ponente y expositor en diversos eventos académicos, científicos y público general.

⁽²⁾ **Lucero Garrido Rubilar** es Estudiante y Licenciada de la Carrera de Arquitectura, Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile.

⁽³⁾ **Patricio Hernán Duarte Gutiérrez** es Académico y Profesor Asociado del Instituto de Historia y Patrimonio de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile. Profesor de la Cátedra de Historia de la Arquitectura en los cursos: Antecedentes sobre la historia urbano-arquitectónica de ciudades chilenas del siglo XIX, Historia de la Arquitectura Chilena y Americana, Historia de la Arquitectura Chilena Republicana, Ciudad, Patrimonio y Restauración, Historia I, Cultura de la Arquitectura Clásica, Crítica de la Arquitectura. La realidad chilena y latinoamericana. Finalmente, ha participado como ponente y expositor en diversos eventos académicos, científicos y público general.

⁽⁴⁾ **Pedro Palma Calorio** es Geógrafo de la Universidad de Chile. Magister en Desarrollo Urbano del Instituto de Estudios Urbanos y Territoriales, y Candidato a Doctor en Arquitectura y Estudios Urbanos de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Miembro activo de la ONG Observatorio CITé e integrante del Núcleo de Estudios de Geografía Anarquista (NEGEA). Mis trabajos se encuentran intersectados por las geografías más que humanas, la planificación urbana-territorial, las geografías psi, institucionales, jurídicas, y de las violencias. He sido co-editor de siete libros y he participado como investigador principal y co-investigador en diez proyectos de investigación con financiamientos nacional e internacional.

1. Introducción y estado de la cuestión

La historia del vino en Chile es innegable que su origen va de la mano de la Conquista Española, que impulsó diversas labores agrícolas y productivas, sobre todo en el arte de producir vinos. Es así, con el transcurrir del tiempo la vitivinicultura nacional se fue tejiendo en relación con diversas familias, dueñas de viñedos. Por ello, no es de extrañar que estos “mostos” sean una bebida omnipresente en la cultura, patrimonio y memoria colectiva chilena. Por lo cual, no resulta sorprendente que la actividad vitivinícola sea fuente de inspiración para una gran cantidad de escritores, cantores y otros artistas nacionales (Torres *et al.*, 2003).

Por lo anteriormente expresado, se hace necesario una mirada a la arquitectura vernácula y vitivinícola del pueblo de Codpa (Región de Arica y Parinacota), que presenta una serie de desafíos y fenómenos sociales que requieren una comprensión más profunda. Entre estos desafíos se encuentran el uso de materiales autóctonos para su particular arquitectura y producción artesanal del vino Pintatani, expresada en la conjunción casa-bodega-lagar (Castro *et al.*, 2015). Estos rústicos elementos arquitectónicos construidos en su mayoría en mampostería de piedra y adobe, no solo definen la identidad y paisaje del valle homónimo, sino que también están ligados al modo de vida y tradiciones de las comunidades locales (Cerna *et al.*, 2018). Sin embargo, existe un vacío de conocimiento significativo sobre el proceso de producción del vino, las condiciones de vida de las familias vinicultoras y el impacto del éxodo juvenil de su población, en la conservación del patrimonio arquitectónico y cultural del poblado de Codpa.

Por ello, se hace inminente como objetivo central el poder analizar la arquitectura vitivinícola asociada a la producción del ancestral vino Pintatani en el pueblo de Codpa. En este sentido, emergen tres interrogantes que guíen este estudio que son: primero, ¿Cómo ha evolucionado la arquitectura vitivinícola del vino Pintatani en el poblado de Codpa, desde sus orígenes hasta la actualidad?; segundo, ¿Cuáles son los componentes en el encadenamiento productivo de la arquitectura vitivinícola utilizados en este caso de estudio para la producción del vino Pintatani?; y tres, ¿De qué manera se expresa la funcionalidad de la arquitectura vitivinícola durante la producción del vino en la localidad de Codpa?

En relación con los antecedentes académicos desarrollados sobre el andino pueblo de Codpa, que se han basado en la singularidad y el alto valor histórico y patrimonial de su arquitectura dedicada a la producción del vino Pintatani. Este andino poblado alejado del centro urbano de Arica presenta una arquitectura autóctona relevante que se adapta a las condiciones y capacidades locales, utilizando materiales y técnicas constructivas propias de un entorno de oasis y montañoso.

De esta manera, la arquitectura del vino en Codpa es única debido a su integración con la vivienda y el entorno local. Para Girini (2010), En estos paisajes la bodega tenía escasa significación, era un pequeño recinto relacionado a la vivienda ya sea en el ámbito de la ciudad o formando parte de un conjunto mayor en las haciendas ubicadas en la periferia urbana. Este investigador subraya la importancia de entender la arquitectura del vino en su contexto histórico y cultural en el mundo andino aimara.

Así, el concepto de nueva ruralidad es crucial para comprender las dinámicas actuales de Codpa. La nueva ruralidad en América Latina implica una reconfiguración de las dinámicas sociales y económicas del campo, presentando tanto desafíos como oportunidades (Kay, 2008). Este enfoque nos permite analizar cómo las comunidades rurales como Codpa se adaptan y evolucionan en respuesta a cambios socioeconómicos.

Por lo tanto, la vendimia es un proceso esencial en la vitivinicultura y tiene un impacto significativo en la vida de la comunidad de Codpa. La vendimia es el momento culminante del ciclo vitivinícola, donde se recolectan las uvas en su punto óptimo de maduración para producir vinos de alta calidad (Robinson, 2006). Este proceso no solo es crucial para la producción del vino Pintatani, sino que también forma parte de las tradiciones locales y la identidad cultural.

Además, el etnoturismo juega un papel importante en la valorización de la cultura y las tradiciones de Codpa. El etnoturismo promueve un tipo de turismo sostenible que respeta y valora las culturas indígenas y sus modos de vida tradicionales (Steinke, 2010). Este tipo de turismo puede contribuir a la preservación del patrimonio cultural y arquitectónico de Codpa.

Asimismo, el etnopatrimonio incluye tanto los aspectos materiales como inmateriales de una cultura perteneciente a un pueblo originario. En este sentido, el etnopatrimonio abarca no solo monumentos y objetos históricos, sino también las prácticas culturales y el conocimiento tradicional que se transmiten de generación en generación (Arizpe, 2000). Por otra parte, la preservación del etnopatrimonio es esencial para mantener la diversidad cultural y la identidad de las comunidades indígenas (Mato, 2003).

Por esta razón, la cultura del vino está profundamente arraigada en la vida de sus habitantes y en su historia. Es decir, la cultura del vino trascendió la mera actividad agroindustrial

y se arraigó profundamente en la mentalidad de la gente, en los usos y costumbres, en las artes, en los festejos y celebraciones conformando un rico y variado patrimonio que distingue fuertemente las identidades regionales; plurales, variadas y dinámicas (Girini, 2010). Con ello, se resalta la importancia del vino en la conformación de la identidad regional de un territorio determinado.

Por lo tanto, la historia del vino refleja una parte integral de la evolución de la humanidad. De este modo, la historia del vino está estrechamente vinculada a la historia de la humanidad, desde sus inicios en la antigua Mesopotamia hasta su expansión por Europa y el Nuevo Mundo (McGovern, 2003). Este trasfondo histórico enriquece la comprensión de la producción vinícola en el mundo andino, especialmente en la localidad de Codpa.

Con lo expresado anteriormente, el poblado de Codpa es un claro ejemplo de un oasis productivo en la región andina. Dentro de los testimonios materiales, los paisajes culturales de la vid y el vino se han ido consolidando en oasis productivos a lo largo del área andina y si bien cada uno presenta sus particularidades, dadas las características del territorio, hay elementos comunes a todos ellos como la extensión del viñedo, geométricamente ordenado, los cursos de agua que le proveen el líquido vital, la bodega, la casa patronal y el camino o ruta que los vincula a los mercados de consumo (Girini, 2010).

Este contexto es vital para entender la producción de vino en Codpa. En este contexto, la vitivinicultura en los Andes tiene características únicas debido a las condiciones geográficas y climáticas. La vitivinicultura en los Andes se caracteriza por su adaptación a las altitudes elevadas y las condiciones climáticas únicas, desarrollando métodos específicos para la producción de vino (Lacoste, 2004). Estos métodos son evidentes en la producción del vino Pintatani en Codpa.

Además, el vino Pintatani es un producto distintivo del Valle de Codpa, que refleja su terroir único (Castro, *et al.*; 2015). Esto destaca la singularidad del vino Pintatani y su conexión con el entorno del Valle de Codpa.

Por último, la investigación sobre la arquitectura del vino en la localidad de Codpa se justifica por su valor histórico, paisajístico y patrimonial, destacando la adaptabilidad y relevancia de su arquitectura vernácula.

2. Metodología

Para la realización del presente estudio se desarrolló en un marco de una metodología exploratoria definida en varias etapas claramente definidas, comenzando con una fase de gabinete que proporcionó información secundaria crucial para la comprensión del contexto geográfico, histórico y cultural del pueblo de Codpa y su arquitectura vitivinícola.

En la revisión bibliográfica, se examinó el contexto histórico del pueblo de Codpa para entender su desarrollo a lo largo del tiempo. Este análisis incluyó una exploración detallada de la cultura y arquitectura vitivinícola, investigando cómo estas se han integrado y adaptado en la región. Además, se reconocieron las celebraciones y fiestas populares relacionadas con la cultura del vino Pintatani, destacando su relevancia patrimonial y social en la comunidad. Complementariamente, se revisaron archivos visuales y fotográficos de la

comunidad codpeña, proporcionando una mediática revisión testimonial de sus características, evolución histórica y contemporánea, en torno a la producción del vino Pintatani, documentando sus métodos y técnicas y su impacto en la economía local.

El estado del arte se estructuró con relación a varios aspectos conceptuales y teóricos. Los aspectos conceptuales incluyeron temas como la vitivinicultura y la cultura del vino, la historia del vino, la arquitectura del vino, la cultura de oasis, la vitivinicultura andina, el vino Pintatani, el encadenamiento productivo, la nueva ruralidad, el etnopatrimonio, el etnoturismo y la vendimia. Estos conceptos proporcionaron una base sólida para el análisis. En términos de aspectos teóricos, se profundizó en la vitivinicultura y la cultura del vino, la historia y arquitectura del vino en Chile, la cultura de oasis, la vitivinicultura andina y el vino Pintatani.

Para la preparación de la visita de campo, se llevó a cabo un levantamiento planimétrico del conjunto arquitectónico vitivinícola de Codpa, lo que permitió una comprensión detallada de las estructuras y su disposición. También se realizó un catastro de los diferentes artefactos de vitivinicultura utilizados en la región, documentando su uso y adaptaciones. Además, se analizó la relación de estas edificaciones y prácticas con el paisaje cultural, investigando cómo se integran y afectan el entorno.

También en esta fase, se aplicó un método Delphi se utilizó para recopilar información de un muestreo de 8 actores clave mediante la elaboración de un cuestionario dirigido a productores de vino Pintatani, yatiri de Codpa, representantes de la junta de vecinos, historiadores locales y funcionarios de la Municipalidad de Camarones. Esta técnica permitió obtener perspectivas valiosas y diversas sobre la producción de vino y su impacto cultural. Durante la etapa de terreno, se recopiló información primaria esencial. Se investigaron los usos y adaptaciones relacionados con la cultura del vino Pintatani y se documentaron los artefactos, paisaje vitivinícola y edificios específicos de esta cultura. Se realizaron entrevistas en profundidad con los actores claves y representantes del poblado de Codpa, proporcionando información directa y contextual sobre sus prácticas y perspectivas.

Finalmente, en la segunda etapa de gabinete, se realizó un análisis simbólico, histórico y cultural de la producción de vino Pintatani, estudiando su significado en la comunidad. Se llevó a cabo un análisis comparativo de los diferentes espacios arquitectónicos dedicados a la producción de vino, identificando similitudes y diferencias. Se recopilaron datos cuantitativos y cualitativos, que se analizaron estadísticamente para obtener resultados precisos. A partir del método Delphi y las entrevistas, se analizaron los resultados obtenidos, lo que permitió realizar un análisis del valor patrimonial material e inmaterial relacionado con la producción de vino Pintatani en Codpa. Este análisis final proporcionó las bases para formular conclusiones informadas y relevantes sobre la conservación y valorización del patrimonio cultural de esta parte de región andina chilena.

3. Resultados

3.1. Emplazamiento territorial del pueblo de Codpa

El pueblo de Codpa, es un oasis en medio del desierto de Atacama, ubicado en la comuna de Camarones, Región de Arica y Parinacota, a unos 108 kilómetros de la capital regional. El valle está situado a una altitud de 1.852 m s. n. m., en las coordenadas 18°50'00" S y 69°44'40" W, y destaca por su sorprendente verdor, en contraste con la aridez circundante. Esta región ha sido un punto estratégico desde tiempos precolombinos debido a su riqueza natural e histórica. Durante su historia, el valle ha pertenecido tanto al imperio Tiawanako como al Inca, y se encontraba en las rutas comerciales de estas civilizaciones (Muñoz *et al.*, 1987) (Ver Figura 1).



Figura 1. Emplazamiento de pueblo de Codpa (Fuente: Lucero Garrido, 2024).

Bajo el Virreinato del Perú, Codpa tuvo importancia como centro agrícola y vitivinícola, produciendo vino que abastecía tanto a los misioneros católicos como al mercado de Potosí. Después de la independencia y con el advenimiento del Estado peruano, Codpa continuó con su tradición agrícola, aunque enfrentó cambios en su estructura económica. Tras la Guerra del Pacífico y la anexión de la antigua provincia peruana de Tarapacá por parte de Chile, generó nuevas dinámicas económicas y sociales (Van Buren, 1996).

Geográficamente, Codpa se encuentra bajo un clima desértico interior, caracterizado por temperaturas moderadas durante el día y noches frías, debido a su altitud y proximidad al desierto. El clima presenta una extrema aridez, con precipitaciones anuales cercanas a 0 mm, una temperatura media de 18°C y una humedad relativa del 50%. Este clima favorece cielos despejados y gran luminosidad. El suelo fértil, alimentado por el río Vitor, permite la agricultura en este entorno árido, destacándose especialmente el cultivo de uvas, vitales para la producción del vino Pintatani (CNR, 2022).

En términos de geografía humana, el pueblo de Codpa es el principal asentamiento del valle homónimo, con una población de 208 habitantes según el censo de 2017, distribuidos en 146 viviendas. A pesar de su tamaño reducido, este pueblo conserva una gran relevancia histórica y cultural en la región. Sus habitantes se dedican mayormente a la agricultura, con una especialización en la producción del vino Pintatani, manteniendo vivas las tradiciones agrícolas y comunitarias que han pasado de generación en generación (Fundación Desierto Vivo, 2017).

3.2. Orígenes y desarrollo del vino Pintatani en la localidad de Codpa

El Valle de Codpa, un oasis en medio del árido paisaje del Norte Grande de Chile, ha sido testigo de una historia agrícola que se remonta a siglos atrás, marcada por la adaptación ingeniosa de sus habitantes a un entorno desafiante. En este contexto, la viticultura ha jugado un papel crucial, dando origen a un producto emblemático: el vino Pintatani. Este vino, fruto de la adaptación cultural y agrícola de las comunidades andinas, ha pasado de ser un bien de consumo local a un símbolo de identidad y tradición (Gutiérrez-Gamboa, 2023) (*Ver Figura 2*).



Figura 2. Vista paisajística del pueblo de Codpa (Fuente: Marcelo Bravo, 2024).

Desde la introducción de la viticultura en la época colonial, el Valle de Codpa ha experimentado una evolución significativa en sus prácticas agrícolas, con el vino Pintatani ganando protagonismo en las festividades religiosas y la vida social de la región. La historia de este vino está entrelazada con la construcción de sistemas de riego únicos, la adaptación de cepas traídas desde Europa, y la creación de una infraestructura vitivinícola que refleja tanto la habilidad técnica como la herencia cultural de los habitantes del valle (McGovern, 2003). La historia de la viticultura en Codpa se remonta al siglo XVI, cuando la Listán Prieto, más conocida como cepa País, provenientes de las Islas Canarias fueron introducidas en los valles del Virreinato del Perú, incluidas las cuencas de Azapa y Codpa. Este acontecimiento marcó el inicio de una tradición vinícola en la región, aprovechando el microclima único que ofrece el Valle de Codpa (Muñoz *et al.*, 1987). A lo largo de los siglos, la viticultura se consolidó como una de las actividades más importantes, impulsada en gran medida por la demanda de vino de los misioneros católicos y la pujante ciudad de Potosí, que requería grandes cantidades de vino para sus rituales religiosos y consumo diario. Según Castro *et al.* (2015), la alta demanda de vino y sus derivados era un negocio seguro para los productores del valle, quienes fueron produciendo vino del año según la costumbre vitivinícola venida de la península ibérica.

Durante los siglos XVII y XVIII, el valle experimentó un auge vitivinícola. Los vinos producidos en Codpa eran enviados principalmente a través del puerto de Arica, que desempeñó un papel clave en la distribución de estos productos a diversas regiones, incluido Potosí, un importante centro económico de la época. A medida que el comercio florecía, el vino de Codpa se estableció como un producto de calidad reconocido, lo que permitió la expansión de las bodegas y lagares en la región (Mayer, 2001). La infraestructura de la viticultura se consolidó en este periodo, con la construcción de lagares de piedra que facilitaban el proceso de vinificación tradicional, el cual incluía la práctica de “pisa-pisa”, una técnica ancestral que se mantenía vigente hasta la actualidad (Gutiérrez-Gamboa *et al.*, 2023) (*Ver Figura 3*).

A medida que la demanda desde Potosí disminuyó con el tiempo, el mercado de Codpa experimentó un cambio significativo. Fue entonces cuando las comunidades andinas locales comenzaron a ser los principales consumidores del vino Pintatani. Este vino pasó a convertirse en un componente esencial de las festividades religiosas y las costumbres sociales de las comunidades de Codpa y sus alrededores. Además, nuevas áreas mineras como Huantajaya y las oficinas salitreras de Tarapacá ofrecieron nuevos mercados para el vino, lo que permitió que la producción del Pintatani continuara siendo relevante a lo largo del siglo XIX y principios del XX (Castro *et al.*, 2015; Muñoz y Hurtado, 2020).

En el año 2000, comienza el proceso de revaloración y la resignificación del vino Pintatani, basado en el interés por incluirlo en el turismo etnocultural. Con ello, la producción comienza a incrementarse, lo cual hace que se reproduzca un reencantamiento en la población joven que desarrollaran pequeños emprendimientos vinícolas a lo largo del Valle de Codpa. De este modo, en el año 2017 la Fundación Altiplano con el apoyo de CORFO y empresario privados, desarrollaran el proyecto de la Escuela del Vino Pintatani en el sector de la chacra de La Ladera, con el fin de recuperar el valor patrimonial de este ancestral vino andino por medio de la educación y el aprendizaje comunitario (Fundación Altiplano, 2024).

Actualmente, la producción del vino Pintatani se distribuye en gran parte al interior de la Región de Arica y Parinacota y menor medida con poblados vecinos de Perú y Bolivia. Solo el 5% de lo producido se comercializa fuera de los límites regionales como es el caso de Santiago. Su demanda se justifica principalmente que un bebestible infaltable en fiestas religiosas y populares de los pueblos andinos (Cerna *et al.*, 2018). También se debe destacar que este mosto ancestral se ha transformado en un referente en el imaginario cultural e identitario territorial del pueblo y valle de Codpa, que se han materializado en publicaciones, proyectos, programas ciudadanos y políticas sectoriales. Del mismo modo, es tu emblema de la comparsa codpeña que participa todos los años en el Carnaval Andino con la Fuerza del Sol, que se realiza en la ciudad de Arica (*Ver Figura 4*); y en particular su fiesta de la vendimia, que recibe cada año a unas 12 mil personas. Durante esta celebración vitivinícola se realizan muestras hortofrutícolas, de gastronomía típica, degustación y elección del mejor Pintatani, participan grupos folclóricos regionales (orquestas y bandas de bronce), visitas guiadas al patrimonio arqueológico y cultural del valle, la elección de la reina y el “pisa pisa” tradicional (Gutiérrez-Gamboa *et al.*, 2023).



3



4

Figura 3. Por medio de vasijas y barriles eran las formas de conservar el vino Pintatani en el valle de Codpa (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 4.** Mujeres codpeñas danzando con vestidos que hacen alusión al vino Pintatani en el carnaval de Arica. (Fuente: Depto. Cultura de I. Municipalidad de Camarones, 2024).

3.3. Características del Paisaje Vitivinícola en que se inserta el pueblo de Codpa

El paisaje vitivinícola codpeño se compone de tres sectores: el primero asociado al sistema de terrazas agrícolas en que se cultiva la vid; el segundo, sobre el secado de la uva, relacionado al terraplén de piedra; y tercero, al productivo y de guarda, vinculado a la casa, lagar y bodega del viñatero. Cada uno de los espacios mencionados en Codpa corresponde a una función específica dentro de la cadena productiva del vino Pintatani, reflejando un diseño

adaptado a las condiciones naturales y sociales del caso estudiado. El uso de materiales locales como el adobe, la cal y la piedra no solo garantiza la durabilidad de las estructuras, sino que también minimiza el impacto ambiental, promoviendo una arquitectura sostenible que se integra armónicamente en el paisaje (Glassie, 2000; Stanish y Vaughn, 2006) (Ver Figura 5).

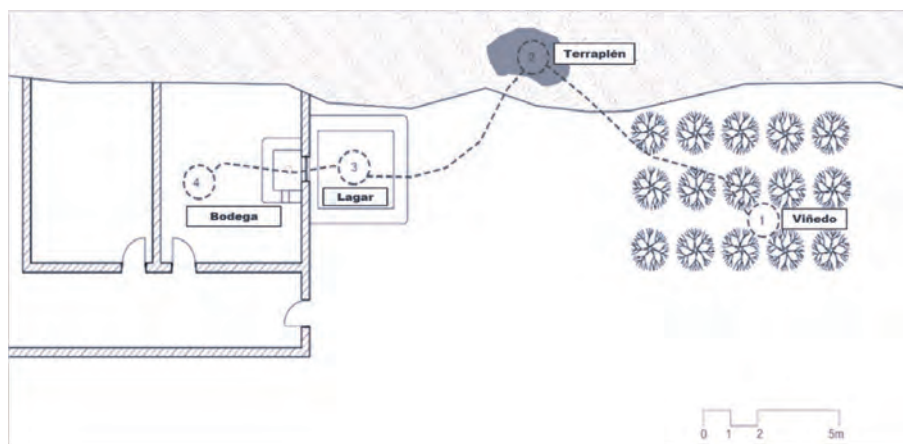


Figura 5. Esquema de producción del vino en los espacios arquitectónicos en secuencia. (Fuente: Lucero Garrido, 2024).

A lo largo de esta investigación, se ha evidenciado cómo la configuración arquitectónica del pueblo de Codpa –compuesta por la casa, la bodega y el lagar (Pisa-Pisa)– refleja la estrecha interrelación entre la vida cotidiana, la producción de vino y el paisaje del Valle de Codpa. La combinación de terrazas, terraplenes, viviendas multifuncionales, bodegas y áreas de trabajo al aire libre responde tanto a las necesidades económicas de la producción como a las prácticas culturales de la comunidad. Cada uno de estos elementos representa una adaptación del conocimiento local al entorno, garantizando la continuidad de la tradición vitivinícola en las familias y en la comunidad de Codpa.

3.3.1. Sector de terrazas agrícolas

El sistema de terrazas agrícolas es esencial en la organización del paisaje agrícola del Valle de Codpa. Las terrazas permiten adaptar los cultivos de uva y otros productos a la topografía irregular del valle, minimizando la erosión y optimizando el uso del agua. Estas suelen delimitarse con muros de contención de piedra que retienen la tierra cultivable. En el ámbito de la viticultura local, las terrazas cercanas a la casa suelen dedicarse al cultivo de las vides, lo cual facilita el acceso a las plantas durante la cosecha. Además, esta organización permite separar las uvas destinadas a la vinificación de otros productos, optimizando el uso del espacio en función de la producción (*Ver Figura 6*).

Las terrazas de cultivo codpeñas se caracterizan por una intensa explotación agrícola, con un terreno absolutamente plano, debido a que la comunidad ha modificado la topografía natural, requiriendo sitios cultivables en las laderas de los cerros. Para ello se construye un muro de contención o pirca que sustenta al andén, su relleno está compuesto por una capa inferior de piedra, otra intermedia de grava, y la superior de tierra apta para el cultivo y su respectivo riego y drenaje. El sistema de terrazas se presenta en tres niveles que van longitudinalmente a las laderas montañoso y al lecho del río, el más alto alcanza los 200 m, otro en medio, que bordea los 100 a 120 m y uno inferior, que se desplaza a menos de 70 m (Castro *et al.*, 2015). En las terrazas agrícolas no existe una sectorización de cultivos, debido a que las chacras poseen un tamaño inferior a una hectárea de superficie se hace posible el cultivo mixto en cada andén. Actualmente, los cultivos ocupan un 46% del área de estudio (*Ver Figura 7*).

En las terrazas agrícolas no existe una sectorización de cultivos, debido a que las chacras poseen un tamaño inferior a una hectárea de superficie se hace posible el cultivo mixto en cada andén. Actualmente, los cultivos ocupan un 46% del área de estudio. De la superficie cultivada, la mayor parte, 30,2% se destina a cítricos; un 12,2% membrilleros; 7,3% perales y 6,4% paltos. El cultivo de la vid de variedades muy rústicas, como la uva País llamada también “*Misión*” en Codpa, Arete, Coco de Gallo, Moscatel rosada y Moscatel de Alejandría, que ocupa poco más del 25% del total. En general asociado a otras especies como hortalizas, leguminosas, frutales de mango y el guayabo (CNR, 2022).

Dentro de los cuidados que tiene el cultivo de la vid en Codpa por parte de los viñateros, está con relación a la extrema variación climática del día y la noche que se da en la zona, es envolver los racimos con hojas de periódicos, con la finalidad de evitar su pronta maduración y descomposición (*Ver Figura 8*). Como así también, se protege con mallas plásticas al viñedo para sortear que los viñedos sean atacados por plagas de roedores y palomas.



6



7



8

Figura 6. Vista paisajística de terrazas agrícolas de la localidad de Codpa (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 7.** Vista paisajística de terrazas agrícolas de la localidad de Codpa, que son irrigadas por un tradicional sistema de acequia de piedra y tierra (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 8.** Racimo de uva protegido por hojas de periódico (Fuente: Fundación Desierto Vivo, 2017).

3.3.2. Sector del secado de la uva

Los terraplenes en Codpa son estructuras estratégicas que funcionan como espacios de transición entre la cosecha de la uva y el proceso de pisa-pisa en el lagar. Estas mesas pétreas, generalmente ubicadas en lugares elevados para aprovechar la topografía del valle, suelen ser grandes rocas o superficies planas compuestas por montículos de piedra, sobre las cuales se colocan las uvas para su secado al sol o insolado. Un caso de terraplén estándar en Codpa, tiene aproximadamente como medidas un metro de altura, dos metros de ancho y cuatro metros de largo. Este pedregoso artefacto es crucial en el proceso vitivinícola, para alcanzar el nivel de dulzor deseado en las uvas, que posteriormente dará al vino Pintatani su característico sabor (*Ver Figura 9*).

Se debe destacar que los terraplenes, al situarse en altura, permiten una exposición prolongada al sol y una ventilación adecuada, lo que facilita un secado uniforme de las uvas. Análogamente, estos lugares en altura protegen las uvas del contacto directo con el suelo, reduciendo el riesgo de contaminación o daño por humedad (*Ver Figura 10*).



9



10

Figura 9. Terraplén ubicado en la ladera del cerro, por sobre la vivienda codpeña, utilizado para el secado de la uva (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 10.** Secado de la uva en un terraplén, para dar dulzor al vino Pintatani (Fuente: Marcelo Bravo, 2024).

Por último, los terraplenes no requieren grandes intervenciones constructivas, ya que suelen aprovechar elementos naturales como rocas y suspendidos de la ladera de cerros. Sin embargo, en algunos casos, los productores complementan su construcción con tierra compactada y piedras para mejorar la estabilidad. Este enfoque de mínima intervención refleja el ingenio local y la adaptación al entorno geográfico por parte de los codpeños.

3.3.3. El sector residencial, productivo y almacenaje

La disposición de esta arquitectura vitivinícola compuesta por casa, bodega y lagar; ha permitido desarrollar un flujo constante y organizado en el proceso productivo vinícola, optimizando el uso del espacio y facilitando el trabajo colectivo (*Ver Figura 11*). A través de estos elementos arquitectónicos, el Valle de Codpa ha preservado un sistema de producción de vino que se ha mantenido históricamente vigente, adaptándose a los cambios sin perder la esencia cultural y funcional que caracteriza a la comunidad. En este sentido, la estructura arquitectónica codpeña es un testimonio denominado “patrimonio cultural viviente”, que conserva y transmite el conocimiento local a través de generaciones (Arizpe, 2000).

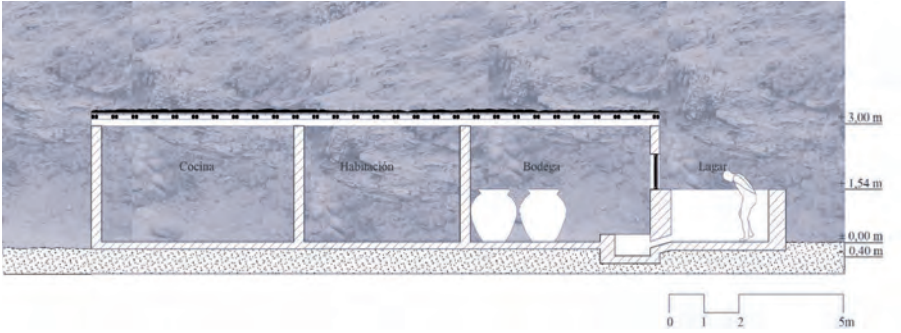


Figura 11. Corte representativo de la casa típica asociada a la producción del vino Pintatani (Fuente: Lucero Garrido, 2024).

En este sentido, la arquitectura en el Valle de Codpa ha estado en estrecha relación con la funcionalidad del encadenamiento productivo del vino Pintatani. Cada construcción no solo satisface una necesidad específica en el ciclo productivo, sino que también representa el ingenio y la adaptación codpeña, que ha logrado integrar y sustentar sus prácticas culturales y su conocimiento ancestral (Glassie, 2000) (Ver Figura 12).

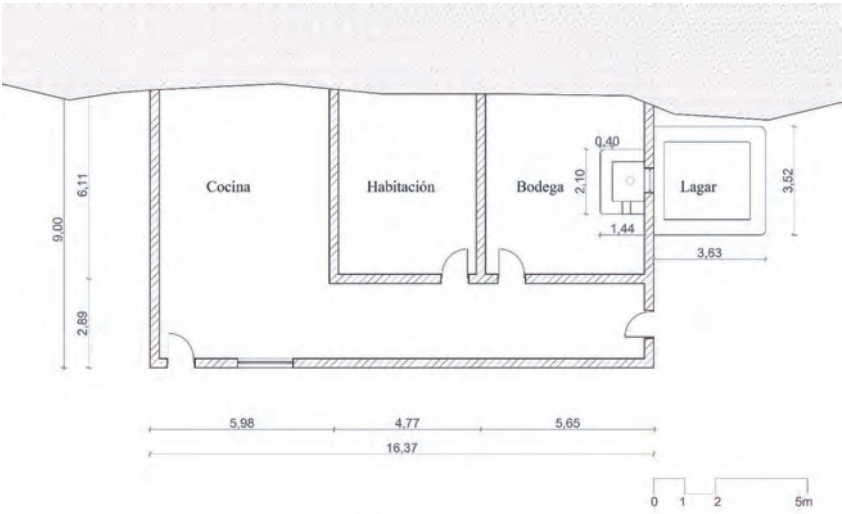


Figura 12. Corte en planta de la casa típica asociada a la producción del vino Pintatani (Fuente: Lucero Garrido, 2024).

La casa familiar en Codpa ha sido construida generalmente una materialidad tradicional como es el adobe, para mantener una temperatura adecuada para preservar tanto los insumos productivos como el bienestar de los vinicultores, respondiendo a las condiciones climáticas extremas que se dan en una zona semidesértica. Por ello, esta arquitectura vernácula refleja una comprensión ambiental de una comunidad y su adaptación al entorno, características que se pueden ver en la elección de materiales y en el diseño de las viviendas de Codpa (Glassie, 2000).

Por consiguiente, las casas materialmente se han construido con muros de adobe y cal extraída de las colinas del valle. Originalmente, en su estructura se utilizaban palos de eucalipto y caña carrizo, dispuestos de forma cercana entre sí. En relación con la materialidad de su techumbre va con caña, paja y barro, y bueno, ahora le colocaron de estas vigas, pero antes solo eran palos de eucalipto y caña, como se está poniendo acá, pero más juntita la caña, y arriba se le colocaban una estera, enseguida sobre esa estera va un poco de basura, y sobre la basura va el barro, entonces ya no pasa la lluvia. A diferencia de otros lugares andinos donde se utiliza paja brava, en Codpa se recurría a estos desechos locales como alternativa como de parras y frutales (membrillos y guayabos). El piso, por su parte, era de piedra o tierra, dependiendo de la disponibilidad y los recursos económicos de los propietarios (*Ver Figura 13*).

Además de servir como espacio residencial, la vivienda proporciona áreas como la bodega y el lagar, tanto para almacenar herramientas y vino embotellado para el consumo familiar y comercio, como también para generar la interrelación entre los usos domésticos y productivos. Esta configuración espacial es una característica fundamental adoptada por los habitantes de Codpa, ya que refleja la relevancia que tiene la producción de vino en su vida cotidiana y cómo esta actividad está profundamente integrada en las dinámicas familiares². Por ello, los hogares andinos actúan como centros de organización productiva y social, lo cual es evidente en Codpa, donde la casa no solo cumple funciones domésticas, sino que también se adapta al ritmo de la producción agrícola y vinícola mediante el uso de espacios compartidos y la preparación comunitaria de recursos económicos, sociales y culturales (Mayer, 2001) (*Ver Figura 14*).

Mientras que, el sector correspondiente a la guarda vinífera está dado por la bodega, que es una extensión funcional de la vivienda. La cual, ha sido diseñada específicamente para el almacenamiento y la transformación o fermentación de la uva en vino. Este espacio está adaptado para mantener condiciones óptimas de frescura y baja humedad durante la fermentación, con gruesas paredes de adobe y pequeñas ventanas que limitan el ingreso de luz y que ayudan a mantener una temperatura estable. El empleo de materiales locales en la construcción no solo representa una adaptación al clima desértico, sino también una muestra de sostenibilidad e ingenio en la arquitectura andina, características que se evidencian en las bodegas de Codpa (Stanish y Vaughn, 2006).

Dentro de la bodega, la disposición de los recipientes y el flujo de trabajo reflejan una secuencia lógica que facilita la transición de la uva pisada al vino fermentado. Este lugar de transición entre la recolección y el lagar está diseñado para reducir al mínimo el tiempo entre cada etapa, asegurando la frescura de los ingredientes y optimizando el uso de los recursos locales. La bodega, como espacio de almacenamiento, preserva y facilita el pro-

ceso de fermentación, y se convierte en un paso crítico para asegurar la calidad final del producto³ (*Ver Figura 15*).

Las bodegas codpeñas están construidas en adobe y cuentan con techos similares a sus viviendas, priorizando la frescura y ventilación natural. Posee una forma generalmente alargada, de tamaño relativamente grande, con una techumbre liviana y sin ventanas. La bodega y la casa suelen estar conectadas directamente o a través de un patio techado compartido, reflejando la integración entre la vida cotidiana y la producción de vino.

En su interior se disponen los recipientes de cerámica (tinajas) o madera para almacenar y lograr la fermentación del caldo. En ciertas ocasiones, las tinajas están parcialmente enterradas para mantener una temperatura estable. Algunas de estas vasijas que aún se conservan, en las bodegas del valle datan del año 1826, lo que evidencia la larga tradición vitivinícola de la región (Romero Guevara, 2018) (*Ver Figura 16*).

La mayoría de las vasijas eran fabricadas directamente en el valle de Codpa. Esto se debía principalmente a su gran peso, lo que complicaba su transporte desde otras regiones, especialmente debido a las rudimentarias vías de acceso al valle. La fabricación local de estos recipientes reflejaba tanto una necesidad práctica como el ingenio de las comunidades locales para adaptar los recursos y técnicas a las condiciones del entorno⁴.

Además de las tinajas, también se encuentran fragmentos de botijas utilizadas históricamente para el transporte del vino. Las botijas de formas ovoidales y piruleras alargadas eran comunes a lo largo de los antiguos caminos troperos que atravesaban el desierto, lo que evidencia el intenso tráfico de líquidos entre los siglos XVI y XIX. Estas botijas, de paredes gruesas, bocas estrechas y bases apuntadas, eran enterradas parcialmente en el suelo para mantener la estabilidad y proteger el contenido durante su traslado (Romero Guevara, 2018) (*Ver Figura 17*).

Con el tiempo, el uso de recipientes de cerámica para el transporte fue desplazado progresivamente por barriles de madera. Estos barriles se caracterizaban por una forma cilíndrica o cónica, que se utilizaban principalmente para almacenar el vino en las bodegas, casas y negocios, mientras que los barriles de estructura ovoidal eran empleados para su transporte mediante mulas. Actualmente, en las bodegas de Codpa se pueden encontrar duelas de madera y gran cantidad de zunchos metálicos, las cintas metálicas que servían para mantener unidos los barriles (Romero Guevara, 2018).

Sin embargo, a diferencia de otras regiones vitivinícolas, en Codpa no se han registrado toneles de gran tamaño para la fermentación masiva. Dichos toneles denominados “*fudres*”, eran utilizados para la fermentación a gran escala en ciertas zonas vinícolas de la región andina. Sin embargo, no existen registros arqueológicos de su uso en los poblados cercanos al río Vitor, lo que sugiere que la producción en Codpa se mantuvo en una escala más reducida, adaptada a las características y necesidades locales (Romero Guevara, 2018). La combinación de estos métodos tradicionales con la infraestructura local demuestra la capacidad de los productores de Codpa para mantener viva una tradición centenaria, integrando prácticas ancestrales, recursos locales y adaptación constante al entorno geográfico del valle.



13



14



15



16



17

Figura 13. Ruinas de una tradicional casa adosada a la ladera de un cerro en el pueblo de Codpa (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 14.** Tradicional casa codpeña construida con materiales obtenidos de los alrededores de Codpa (Marcelo Bravo, 2024). **Figura 15.** Detalle de bodega vinera de Pintatani en la localidad de Codpa (Fuente: Escuela del Vino Pintatani, 2024). **Figura 16.** Antigua bodega compuesta de Tinajones, muros y ramada en la localidad de Cachioca (Fuente: Romero Guevara, 2018). **Figura 17.** Botija ovoidal elaborada en Codpa, que datan de mediados del S. XIX, en la cual se conservaba el vino Pintatani (Fuente: Marcelo Bravo, 2024).

Por otra parte, en lo respectivo al espacio productivo denominado “*lagar*”, reconocido localmente como “*Pisa Pisa*”, que representa el epicentro de la producción de vino en Codpa, diseñado para facilitar la trituration por tracción humana de las uvas en un lugar que también es simbólico y comunitario. El lagar se emplaza generalmente en el exterior de la propiedad, está construido con piedras locales unidas con una mezcla de cal y arena, materiales que aseguran su durabilidad y resistencia frente al desgaste del uso constante durante las temporadas de cosecha (Stanish y Vaughn, 2006) (*Ver Figura 18*).

Este espacio puede estar al intemperie o cubierto con una estructura ligera de caña y techo de paja, diseñada para proteger el proceso de la exposición directa al sol. Es importante destacar que, está presente en la secuencia de la arquitectura típica de Codpa (casa-bodega-lagar). Sin embargo, a diferencia de la bodega, el lagar puede o no estar directamente conectado a la casa, dependiendo de factores como la topografía del terreno o la tradición constructiva de cada familia. Este espacio tiene unas dimensiones aproximadas de 1,026m de altura, 3,37m de ancho y 3,86m de largo, lo que corresponde a un volumen total de 13,3m³.

La estructura del lagar está diseñada para soportar esta actividad intensa del pisoneo de la uva, con paredes de piedra que resisten el impacto del uso colectivo y un sistema de drenaje conocido como “*puntay*”, que canaliza el mosto hacia los recipientes de fermentación (*Ver Figura 19*). La organización del trabajo en el lagar es una clara manifestación y adaptación patrimonial de las comunidades andinas, que incorporan técnicas funcionales dentro de espacios que, además de productivos, son lugares de reproducción cultural (García Canclini, 1990). Ejemplo de ello, en el inicio de la vivienda el lagar debe ser bendecido por los dueños de casa o por un yatiri, por medio de un ritual denominado “*Pawa*”, esparciendo vino Pintatani en sus cuatro esquinas, para tener una prospera vendimia⁵.

El proceso de pisa-pisa, donde se trituran las uvas con los pies, no solo es una actividad funcional, sino también una expresión de colaboración y cohesión comunitaria. Este espacio de trabajo se convierte en un escenario para el “*ayni*” o trabajo colectivo, una práctica de reciprocidad andina que fortalece los vínculos entre los habitantes y refuerza la identidad local y territorial en el Valle de Codpa. Además, esta tradición cultural de permitir una mayor productividad, consolidan el tejido social y la transmisión de saberes en las comunidades rurales (Mayer, 2001) (*Ver Figura 20*).

Durante la vendimia, las uvas se pisan en el lagar, con los pies descalzos para extraer el jugo sin dañar las semillas, evitando así la liberación de taninos amargos y preservando las características tradicionales del vino Pintatani. Este proceso también tiene un componente social y ritual muy importante, ya que el Pisa-Pisa suele ir acompañado de festividades y rituales andinos. Durante esta labor vinícola, las personas que participa en el Pisa-Pisa sigue una secuencia específica que simboliza la conexión entre el trabajo comunitario y la tradición vitivinícola del Valle de Codpa. Luego, el jugo obtenido en el pisado de la uva escurre por el puntay, en el cual un trabajador va tamizando con un canasto el jugo de los residuos de la molienda como orujos, hojas, pepas, pulpas y raspones (*Ver Figura 21*).



18



19



20



21

Figura 18. Pisa-Pisa, en que se produce el vino Pintatani por medio del pisado de la uva (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 19.** Puntay, por donde escurre el jugo de uva proveniente desde el pisa-pisa, que se asemeja a un embudo para llenar recipientes como botellas y/o garrafas para su posterior maduración en una bodega (Fuente: Marcelo Bravo, 2024). **Figura 20.** Hombres realizando la actividad comunitaria del ayni en el pisa-pisa en la vendimia codpeña (Fuente: Departamento de Cultura de I. Municipalidad de Camarones, 2024). **Figura 21.** Codpeño captando en el puntay con un canasto tamizando los residuos de la molienda del jugo de uva (Fuente: Departamento de Cultura de I. Municipalidad de Camarones, 2024).

Esta secuencia no solo facilita el pisado uniforme de las uvas, sino que también refuerza el vínculo cultural con esta costumbre. El pisa-pisa está asociado a diversas prácticas que forman parte del patrimonio inmaterial ligado a la producción del vino, incluyendo tanto la secuencia como los cantos y dichos utilizados durante el proceso. Un ejemplo de ello es el tradicional pregón “*hualale, hualale*”, entonado por los trabajadores que pisan las uvas cuando tienen sed a los dueños de casa, solicitando que les lleven vino para reponer energías y continuar con la labor (Ver Figura 22).

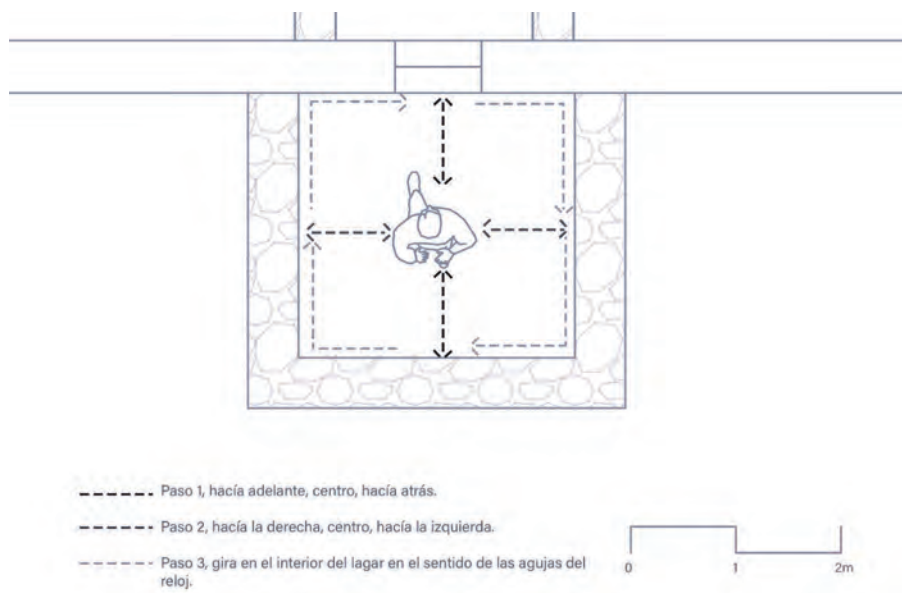


Figura 22. Secuencia del ritual realizado durante el pisa-pisa (Fuente: Lucero Garrido, 2024).

Posteriormente, para extraer la última gota de jugo de uva, se emplea una rústica e improvisada prensa, que se basa por algunos días posteriores a la vendimia, en colocar los hollejos sobrantes de la vendimia al interior del pisa-pisa y sobre ellos, poner un tablón que es cubierto por bolones de piedra, cuya finalidad es comprimir los residuos vinícolas hasta obtener la última gota que será vertida en puntay. Luego, la masa exprimida denominada “queso” por su forma cilíndrica, será ocupada como fertilizante en las terrazas agrícolas o como parte de materialidad de alguna techumbre en el pueblo de Codpa.

Finalmente, después de un año de guarda el mosto está listo para ser embotellado por cada familiar viñatera con su respectiva etiqueta y presentación, que identificará su origen, para ser presentada y comercializada en la tradicional Fiesta de la Vendimia de Codpa en el mes de mayo y en otros mercados de la región (*Ver Figura 23*).



Figura 23.
Presentación del
Vino Pintatani para
ser comercializado
en diversos
mercados ariqueños
e internacionales
(Fuente: Marcelo
Bravo, 2024).

Conclusiones

En primer lugar, en el desarrollo del presente seminario, se ha explorado la relación fundamental entre la arquitectura, la tradición vitivinícola y la preservación del patrimonio cultural en Codpa, un oasis particular y pintoresco en medio del desierto. La arquitectura de la región, caracterizada por la disposición funcional de la casa, la bodega, el lagar, el andén agrícola y el terraplén, no solo facilita la producción del vino Pintatani, sino que también es un componente esencial para la continuidad de la tradición ancestral que ha sido transmitida de generación en generación.

Análogamente, la arquitectura tradicional de Codpa, está construida con materiales locales como piedras y cal, y techada con técnicas autóctonas, desempeña un papel crucial en la identidad cultural de la comunidad. Esta infraestructura no solo permite la vinificación, sino que refleja los valores y las prácticas heredadas, permitiendo que la comunidad siga conectada con sus orígenes. Los espacios arquitectónicos, como el lagar, son un lugar de encuentro social y simbólico donde la tradición del pisa-pisa se mantiene viva, reforzando el vínculo entre el pasado y el presente. Así, las estructuras no son meras construcciones, sino transmisoras de saberes, tanto técnicos como simbólicos, relacionados con el ciclo del vino y las festividades locales.

La importancia de la conservación de estas edificaciones no puede ser subestimada, pues la pérdida de estas estructuras implicaría la desaparición de una parte esencial de la cultura de Codpa. La comunidad debe involucrarse activamente en la preservación de su patrimonio arquitectónico, lo cual implica tanto el cuidado físico de las estructuras como la transmisión del conocimiento sobre su construcción y uso. Esta labor no solo es responsabilidad de expertos, sino también de los propios habitantes de Codpa, quienes, al reconocer su historia y sus tradiciones, se convierten en los actores clave para asegurar que este legado no desaparezca.

El trabajo intergeneracional es, por tanto, fundamental. Es imperativo que las nuevas generaciones de Codpa comprendan y valoren la importancia de estas tradiciones, ya que solo a través de esta concientización de la importancia de mantener las tradiciones, se podrá preservar estas prácticas y, a su vez, garantizar que el vino Pintatani siga siendo un símbolo de la comunidad. Siendo la Escuela del Vino de Codpa, una estrategia interesante para preservar esta viticultura ancestral, para que en el futuro dependa de los jóvenes que se involucren en el proceso y asuman su rol como custodios del patrimonio local.

Finalmente, la arquitectura de Codpa, unida a la tradición del vino, es un ejemplo evidente de cómo las comunidades pueden conservar y reforzar su identidad cultural mediante la preservación activa de sus edificaciones y costumbres. Siendo la vendimia del Pintatani una forma consciente y participativa, que ha permitido resguardar y resignificar el patrimonio de Codpa no solo perviva, sino que siga siendo una parte viviente y emprendedora de la vida cotidiana de esta localidad.

Notas

1. Este artículo es producto del proyecto “Achila Uma. Reconocimiento Patrimonial de la cultura hidráulica ancestral de los oasis de Codpa y Picá”. Fondo Interdisciplinar FAU 2023 (Folio: 120120019102051).
2. Información obtenida de entrevista a Homero Altina (Trabajo de Campo. Mayo 2024).
3. Información obtenida de entrevista a Lilian Romero (Trabajo de Campo. Mayo 2024).
4. Información obtenida de entrevista a Rodrigo Sosa (Trabajo de Campo. Mayo 2024).
5. Información obtenida de entrevista a Francisco Riveras (Trabajo de Campo. Mayo 2024).

Referencias bibliográficas

- Arizpe, L. (2000). *Cultural heritage and identity in Latin America*. Getty Conservation Institute.
- Castro, A., Mujica, F., & Argandoña, F. (2015). Between Pintatani and Codpa. Landscape and Typical Products in Peasants Stories, 1847-2013. *RIVAR*, 2(6), 70–86.
- Cerna, C., Samit-Oroz, S., & Véliz, L. (2018). Alteridades, intercambio y marchantes en Codpa, extremo norte de Chile, mediados del siglo XX. *Antípoda*, 32(32), 125–146. <https://doi.org/10.7440/antipoda32.2018.06>
- Comisión Nacional de Riego (2022). *Programa Transferencia para fortalecer gestión de la Junta de Vigilancia de Río Vitor-Codpa*. Ministerio de Agricultura.
- Fundación Altiplano. (2024). Escuela del Vino. Escuela del Vino de Codpa. Recuperado el 21 de noviembre de 2024, de <https://www.escueladelvinodecodpa.cl/desafio-patrimonial/escuela-del-vino>
- Fundación Desierto Vivo (2017). *Pintatani*. Amaru.

- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.
- Girini, L. (2010). El patrimonio cultural del vino. Los Paisajes y la Arquitectura. En Rosner, J. (Coord). *Argentina. Tiempo de Cosecha. Homenaje a la Vitivinicultura en el Bicentenario de la Patria*. (pp. 47–67). Editorial Josefina Rosner.
- Glassie, H. (2000). *Vernacular architecture*. Indiana University Press.
- Gutiérrez-Gamboa, G. I., Contreras-Cortez, V., Jara, S., Verdugo-Vásquez, N., & Pszczółkowski, P. (2023). Viticultura andina: caracterización edafoclimática de viñedos establecidos en el Valle de Codpa. *RIVAR*, 10(28), 26–40. <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5492>
- Kay, C. (2008). *La nueva ruralidad en América Latina: Retos y oportunidades para el desarrollo*. CLACSO.
- Lacoste, P. (2004). *Vitivinicultura andina: Cultura del vino en América del Sur*. Editorial Universitaria.
- Mato, D. (2003). *Patrimonio cultural e identidad: Una visión desde América Latina*. Ediciones UNESCO.
- McGovern, P. E. (2003). *Ancient wine: The search for the origins of viniculture*. Princeton University Press.
- Mayer, E. (2001). *The Articulated Peasant: Household Economies in the Andes*. Westview Press.
- Romero Guevara, A. (2018). Bodegas y lagares para la producción de vino en el valle de Chaca-Codpa. Unpublished manuscript, Proyecto FONDART no.458768 “Rescate Histórico y Cultural del Vino de Codpa” https://www.academia.edu/37794461/Bodegas_y_Lagares_para_la_Producci%C3%B3n_de_Vino_en_el_Valle_de_Chaca_Codpa.
- Stanish, C., & Vaughn, K. J. (2006). *The Andean past: Land, societies, and conflicts*. University of Michigan Press.
- Steinke, A. (2010). *Etnoturismo y desarrollo comunitario en América Latina*. Editorial Abya Yala.
- Torres, M., Sahady, A., & Núñez, G. (2003). *Vino desde la arquitectura: VI Región de O'Higgins*. CORFO.
- Van Buren, M. (1996). *Rethinking Andean Archaeology*. University of Iowa Press.
- Muñoz, I., Chacama, J., & Espinoza, G. (1987). El poblamiento prehispánico tardío en el Valle de Codpa: Aproximación a la historia regional. *Chungará*, 19, 7 – 61.

Abstract: This article focuses on the architecture and wine-growing landscape of the town of Codpa (Arica and Parinacota Region, Chile), with a systemic focus on the production of the ancestral Pintatani wine. To this end, the historical and heritage importance of Codpa has been analyzed, together with its vernacular architecture adapted to local conditions. Through a study of the territorial configuration based on the sectors that involve the production of this Andean wine such as cultivation, sunlight, production and storage. To this end, local materials, construction techniques, their cultural significance and the traditional practices of codpeña viticulture have been explored. The research highlights its cultural landscape, its vernacular architecture and traditions that are intertwined in the preservation of this ancestral oenological heritage of Codpa.

Keywords: Vernacular Architecture - Pintatani Wine - Wine Landscape - Cultural Heritage - Peasant Economy

Resumo: Este artigo enfoca a arquitetura e a paisagem vitivinícola da cidade de Codpa (região de Arica e Parinacota, Chile), com foco sistêmico na produção do vinho ancestral Pintatani. Para isso, foi analisada a importância histórica e patrimonial de Codpa, juntamente com sua arquitetura vernácula adaptada às condições locais. Através de um estudo da configuração territorial com base nos setores que envolvem a produção deste vinho andino, como cultivo, luz solar, produção e armazenamento. Para tal, foram explorados materiais locais, técnicas de construção, o seu significado cultural e as práticas tradicionais da viticultura do bacalhau. A pesquisa destaca sua paisagem cultural, sua arquitetura vernácula e tradições que se entrelaçam na preservação desse patrimônio enológico ancestral de Codpa.

Palavras-chave: Arquitetura Vernácula - Vinho Pintatani - Paisagem Vinícola - Patrimônio Cultural - Economia Camponesa
