

Resistir a la colonización del hacer, saber y del gusto, desde la producción de vinos naturales.Experiencia del Valle Marga Marga, Región de Valparaíso, Chile,.

Maria Carolina Alvarado Aspillaga.

Cita:

Maria Carolina Alvarado Aspillaga (2024). *Resistir a la colonización del hacer, saber y del gusto, desde la producción de vinos naturales.Experiencia del Valle Marga Marga, Región de Valparaíso, Chile,.* III Congreso Internacional de Ciencias Humanas. Escuela de Humanidades, Universidad Nacional de San Martín, Gral. San Martín.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/3.congreso.eh.unsam/329>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/esz9/Hwu>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.
Para ver una copia de esta licencia, visite
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Resistir a la Colonización del Hacer, Saber y Gusto desde la Producción de Vinos Naturales: La Experiencia del Valle Marga-Marga, Región de Valparaíso, Chile

María

Carolina

Alvarado

Aspillaga

Estudiante Doctoral, Universidad de Playa Ancha, Valparaíso, Chile.

marialavarado@alumnos.upla.cl

Resumen

Este estudio examina la resistencia del Valle de Marga-Marga, Región de Valparaíso, Chile, frente a la colonización del hacer, saber y gusto en la vitivinicultura, mediante la experiencia de la Cooperativa Marga Marga. El objetivo principal es analizar cómo esta cooperativa preserva y revitaliza prácticas vitivinícolas tradicionales ante las presiones de la industrialización y la homogeneización cultural impuestas por el agronegocio. La metodología cualitativa empleada incluye entrevistas y análisis de relatos para investigar el contexto socioeconómico del valle y las estrategias de la cooperativa. Los hallazgos revelan que la Cooperativa utiliza enfoques agroecológicos, comercialización directa y educación comunitaria, para mantener los acervos socio-culturales y sostenibilidad de sus vinos. Estas estrategias no solo preservan la cultura y la diversidad socio-ecológica del vino, sino que también ofrecen un modelo viable de resistencia frente a la globalización y la estandarización industrial. La investigación destaca la relevancia de estas prácticas para fortalecer la resiliencia cultural y ecológica en el contexto actual.

Palabras clave: resistencia cultural; agroecología; producción artesanal; vitivinicultura sostenible, socio-ecología.

Desarrollo del Problema

El Valle de Marga-Marga, ubicado en Quilpué, Región de Valparaíso Chile, ha sido un bastión de prácticas tradicionales de vitivinicultura desde la época colonial (Silva, 2015). Sin embargo, este territorio enfrenta graves desafíos derivados de la industrialización y la homogeneización cultural. La presión inmobiliaria, los incendios forestales y la actividad

minera están transformando el paisaje agrícola y afectando negativamente las prácticas vitivinícolas tradicionales. La transformación de terrenos agrícolas en propiedades residenciales incrementa el valor del suelo y reduce la disponibilidad para la vitivinicultura, amenazando la continuidad de las prácticas tradicionales y alterando el equilibrio ecológico del valle (Valenzuela, 2022). Los incendios forestales, especialmente en verano, deterioran la calidad de las uvas y aumentan el riesgo de pérdida de biodiversidad (Valenzuela, 2022). La actividad minera, con su deforestación y contaminación, también impacta negativamente en el ecosistema agrícola del valle (Valenzuela, 2022).

El oligopsonio en la industria vitivinícola chilena, dominado por unas pocas grandes empresas, limita el acceso de los pequeños productores a precios justos y oportunidades de mercado, desincentivando la producción de vinos tradicionales (Fernández, 2023; González, 2022). Las leyes chilenas favorecen a las grandes compañías con regulaciones y subsidios desproporcionados, complicando aún más la existencia de los pequeños productores (Molina, 2022).

Resistencia a la Colonización del Hacer, Saber y Gusto

La Cooperativa Marga Marga se erige como un ejemplo destacado de resistencia en este contexto adverso. Fundada por cinco familias de productores comprometidos con la vitivinicultura tradicional, defienden un enfoque basado en la agroecología y la producción artesanal, resistiendo la colonización del hacer, saber y gusto impuesta por la industrialización y la globalización. En definitiva, la sostenibilidad de estas experiencias se juega en recuperar el gusto por un vino local, de sabores diversos, arraigados en las condiciones de los territorios (Cid et al, 2020)

Nuestra apuesta teórica-metodológica, aborda este fenómeno de investigación, a partir de una lectura decolonial, por ello se indaga en las dinámicas y acervos socio-culturales de la Cooperativa Marga Marga; que cristalizan prácticas y representaciones socio-territoriales contra hegemónicas. Pero estos procesos, han sido trayectorias territoriales de carácter social, cultural, económico, político y afectivo, de ahí, en una primera aproximación la nombramos como colonización del hacer, saber y gusto.

Colonización del Hacer

La producción vitivinícola en el Valle de Marga-Marga se basa en métodos transmitidos a lo largo de generaciones, en contraste con las prácticas estandarizadas que predominan en la industria global (Silva, 2015). La Cooperativa Marga Marga se opone a las prácticas industriales que priorizan la eficiencia y el volumen sobre la tradición y la autenticidad. En lugar de seguir las técnicas de producción masiva, la cooperativa emplea métodos artesanales, como el uso de la zaranda y la fermentación espontánea en lagares de cuero de buey. Estas técnicas, heredadas de sus ancestros, no solo preservan la calidad del vino, sino que también desafían la lógica de estandarización que busca homogeneizar el producto vitivinícola (Galeano, 1971). Según Arturo Herrera Román, vitivinicultor y presidente de la cooperativa, “no hacemos vino para que sólo guste, sino como un alimento que también se traduce en pasar conocimientos de generación en generación” (A. E. Herrera Román, comunicación personal, 2023). Esta perspectiva refleja un compromiso profundo con la autenticidad y la preservación de las prácticas tradicionales frente a la presión por adaptar sus procesos a las demandas del mercado masivo.

Colonización del Saber

El conocimiento asociado a la producción de vino en el Valle de Marga-Marga es un recurso valioso cultivado y perfeccionado localmente. La organización trabaja activamente para preservar y transmitir este saber a nuevas generaciones. A través de programas educativos y eventos comunitarios, la cooperativa resalta la importancia de la vitivinicultura tradicional y los métodos agroecológicos. En contraste con los enfoques industriales que tienden a desestimar el contexto cultural y ecológico, la cooperativa valoriza el conocimiento local como una forma de resistencia cultural. Galeano (1971) argumenta que “la riqueza de la cultura popular y los saberes locales son despojados y minorizados por los grandes sistemas económicos” (p. 15). Esta resistencia cultural es fundamental para entender cómo la cooperativa preserva el conocimiento ancestral en un mundo que tiende a globalizar y homogenizar los saberes.

Colonización del Gusto

El gusto por el vino representa una dimensión esencial de la resistencia de la cooperativa. En un mercado dominado por vinos uniformes y de bajo costo, la Cooperativa Marga Marga se enfoca en la diversidad de procesos antiguos y por tanto sabores y aromas que transportan a un pasado donde la enología dialogaba con los saberes locales. El acompañar las uvas cosechadas en verano y acompañar las fermentaciones espontáneas sin intervenciones en el vino, disputando la enología estandarizada, las tendencias de consumo masivo promoviendo un retorno a sabores variados y perdidos. Este enfoque no solo preserva la diversidad de sabores, sino que también educa a los consumidores sobre la riqueza de la vitivinicultura local. Leff (2018) argumenta que la diversidad cultural y ecológica es crucial para la resiliencia de los sistemas socioecológicos. Galeano (1971) observa que “los sabores y prácticas locales son una forma de resistencia cultural frente a la globalización que tiende a homogeneizar el mundo” (p. 22). La cooperativa no solo produce un producto socialmente significativo, sino que también promueve un consumo que valora lo socioecológico, la diversidad y la colaboración, ofreciendo una alternativa a la estandarización global.

Estrategias y Resultados

La Cooperativa Marga Marga ha desarrollado diversas estrategias para enfrentar los retos impuestos por el agronegocio y las presiones socioambientales:

1. **Promoción de la Agroecología:** Utilizan prácticas agroecológicas que minimizan el impacto ambiental y promueven la biodiversidad. Este enfoque contribuye a la sostenibilidad de la producción vitivinícola y mantiene las características del terruño que la produce, asegurando que el vino refleje las características únicas del valle (Cooperativa Marga Marga, 2023).
2. **Comercialización Directa:** La cooperativa ha establecido canales de venta directos al consumidor, lo que permite ofrecer vinos artesanales a precios justos y educar al público sobre la importancia de apoyar a los productores locales. Este modelo fortalece el vínculo entre productores y consumidores, promoviendo una mayor apreciación por los productos artesanales (González, 2021). Además, eventos como la Cata Social proporcionan espacios comunitarios gratuitos que fomentan relaciones

y procesos de transformación, ampliando la base de apoyo local y generando conciencia sobre el valor de la vitivinicultura tradicional.

3. **Educación y Conciencia Comunitaria:** Organizan eventos y escuelas de vino natural para promover el conocimiento sobre la vitivinicultura tradicional y la agroecología. Estas actividades no solo educan a la comunidad sobre la importancia de preservar las prácticas locales, sino que también contribuyen a la resistencia frente a la estandarización industrial. Al incluir a la comunidad en la resistencia, la cooperativa fortalece su papel como guardián de la tradición y la sostenibilidad (Cooperativa Marga Marga, 2023).

Conclusión

La experiencia del Valle de Marga-Marga y la labor de la Cooperativa Marga Marga destacan la importancia de resistir la colonización del hacer, saber y gusto en la vitivinicultura. Al mantener vivas las prácticas tradicionales y promover un modelo cooperativo y sostenible, la cooperativa no solo defiende la calidad del vino producido en el valle, sino que también preserva la riqueza cultural y ambiental del territorio. En un contexto donde la producción industrial y la estandarización amenazan la diversidad y autenticidad, la Cooperativa Marga Marga sirve como un valioso ejemplo de cómo la resistencia y la adaptación pueden coexistir para proteger y valorar las tradiciones locales. Su enfoque cooperativo y su compromiso con la sostenibilidad no solo fortalecen la identidad vitivinícola del valle, sino que también subrayan la importancia de preservar y valorar los conocimientos y prácticas locales frente a la dominación cultural y económica global. Su modelo demuestra que es posible equilibrar modernidad y tradición, manteniendo vivas las particularidades que hacen única la vitivinicultura del Valle de Marga-Marga.

Referencias

Cid-Aguayo, B. E., Letelier-Araya, E., Saravia-Ramos, P., & Vanhulst, J. (Año). *Terroir y territorio. Casos de la pequeña vitivinicultura en el centro sur de Chile*. Editorial.

- Fernández, L. (2023). *Oligopsonio y mercados vitivinícolas en Chile: Impactos y desafíos*. Editorial Universitaria.
- González, J. (2022). Estrategias de comercialización en la vitivinicultura tradicional: El caso de pequeñas cooperativas. *Revistas de Economía Agraria*, 15(2), 45-60.
- Molina, C. (2022). Regulación y políticas de subsidios en la industria vitivinícola chilena. *Revista Chilena de Políticas Públicas*, 27(1), 77-94.
- Silva, R. (2015). *Tradiciones vitivinícolas en el Valle de Marga-Marga: Un análisis histórico y cultural*. Editorial Andina.
- Valenzuela, E. (2022). Impacto de la presión inmobiliaria y ambiental en la vitivinicultura chilena. *Estudios de Desarrollo Regional*, 30(3), 215-230.
- Cooperativa Marga Marga. (2023). *Informe Anual de Actividades y Proyectos*. Recuperado de <http://www.cooperativamargamarga.cl/informes/2023>
- Leff, E. (2018). La sostenibilidad y la diversidad cultural en la agroecología. *Revista Internacional de Agroecología*, 12(1), 99-114.
- Galeano, E. (1971). *Las venas abiertas de América Latina*. Siglo XXI Editores.