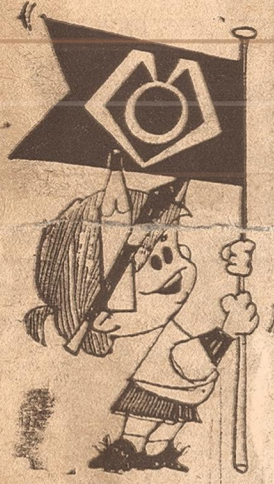


# OIV: Sinónimo de trabajo



La OIV, Oficina Internacional de la Vid y el Vino, es un organismo nacido de la necesidad de aunar criterios, cambiar opiniones, etc. En 1942, esta entidad vio la luz y, hasta nuestros días, ha desarrollado una labor eficaz y productiva. A su alrededor hay muchas entidades, que la secundan en su acción.

A esta altura, que interesa saber qué es la OIV. Esto lo dijo el doctor René Protin en el transcurso de una conferencia que pronunció entre el 8 y el 12 de marzo de 1970 en la Unión Comercial e Industrial de nuestra provincia.

En esa oportunidad, el director de la OIV dijo que el organismo fue creado el 29 de noviembre de 1942. Surgió como una necesidad de la gran mayoría de los países productores de vino de Europa y de América, que ahora están agrupados. El doctor René Protin dijo al respecto que es la representación de la OIV que puede expresarse que toda la producción y elaboración del vino es regida por sus principios.

La OIV traza programas de

investigación, de cuyas conclusiones surgen nuevos objetivos de la Organización, tales como la determinación de la política mundial para la vitivinicultura, que se concreta en medidas que persiguen el aumento de la calidad de los vinos, mayor producción, controles de calidad y reducción de los costos.

Otra de las tareas que cumple es la de aconsejar a los gobiernos y a las grandes comunidades económicas (Mercado Común Europeo, ALALC, etc.). El organismo cuenta con comisiones especiales permanentes, de carácter internacional para el estudio de los distintos problemas de la especialidad y un centro de promoción especializada. Y como no podía ser de otra manera, la OIV cuenta con un centro de investigaciones, dedicado a la represión de los fraudes y otros para estudio de métodos ventajosos para los diversos sectores económicos de la vitivinicultura.

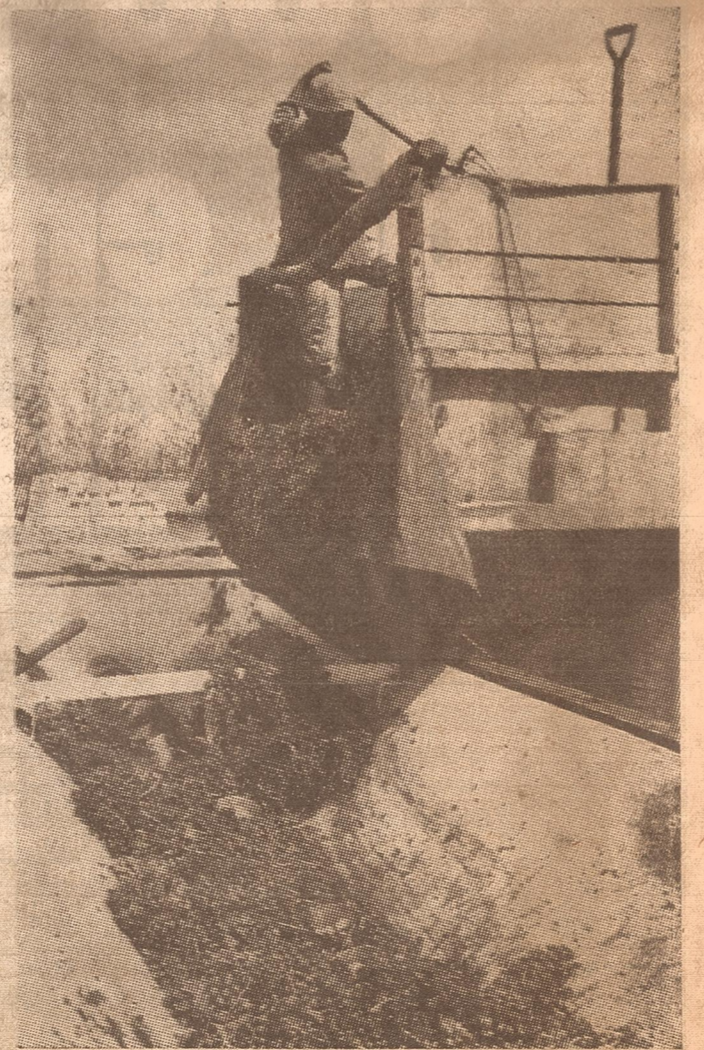
**Países miembros**

Forman parte de la Oficina Internacional de la Vid y el Vino: África del Sur, Argelia, Alemania, Federación Argentina, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chile, Chipre, España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Israel, Luxemburgo, Marruecos, México, Países Bajos, Portugal, Rumania, Siria, Sui-

za, Checoslovaquia, Túnez, URSS y Yugoslavia.

En cambio, están vinculados a la OIV: Australia, Brasil, Canadá, Dinamarca, EE. UU., Finlandia, Gran Bretaña, Irán, Japón, Libano, Noruega, Nueva Zelanda, Perú, Polonia, Suecia, Turquía y Uruguay.

Finalmente digamos que mantienen relación con la OIV, la FAO, BIRPI (protección de la Propiedad Industrial, Literaria y Artística), Organización Mundial de la Salud, Comisión Internationale de Industries Agricoles (CIIA), Bureau International Permanent de Chimie Analytique (BIPCA), Union Internationale de Chimie Pure et Appliquée (IUPAC), Confederation Européenne D'Agriculture (CEA), Federation Internationale Des Producteurs Agricoles (FIPA), Comité Européen D'Etudes Phytosanitaires (CEP), Union Internationale des Oenologues, Instituto International du Froid, Federation Internationale du Commerce en Gros des Vins & Spiritueux (FICGVS), Organization Européenne & Méditerranéenne Pour la Protection des Plantes (OEPP), International Organization for Standardization (ISO), Communauté Economique Européenne (CEE), Conseil de l'Europe, Organization de Coopération et de Développement Economique (OCDE), OIVAVI, UNCTA GATT y ALALC.



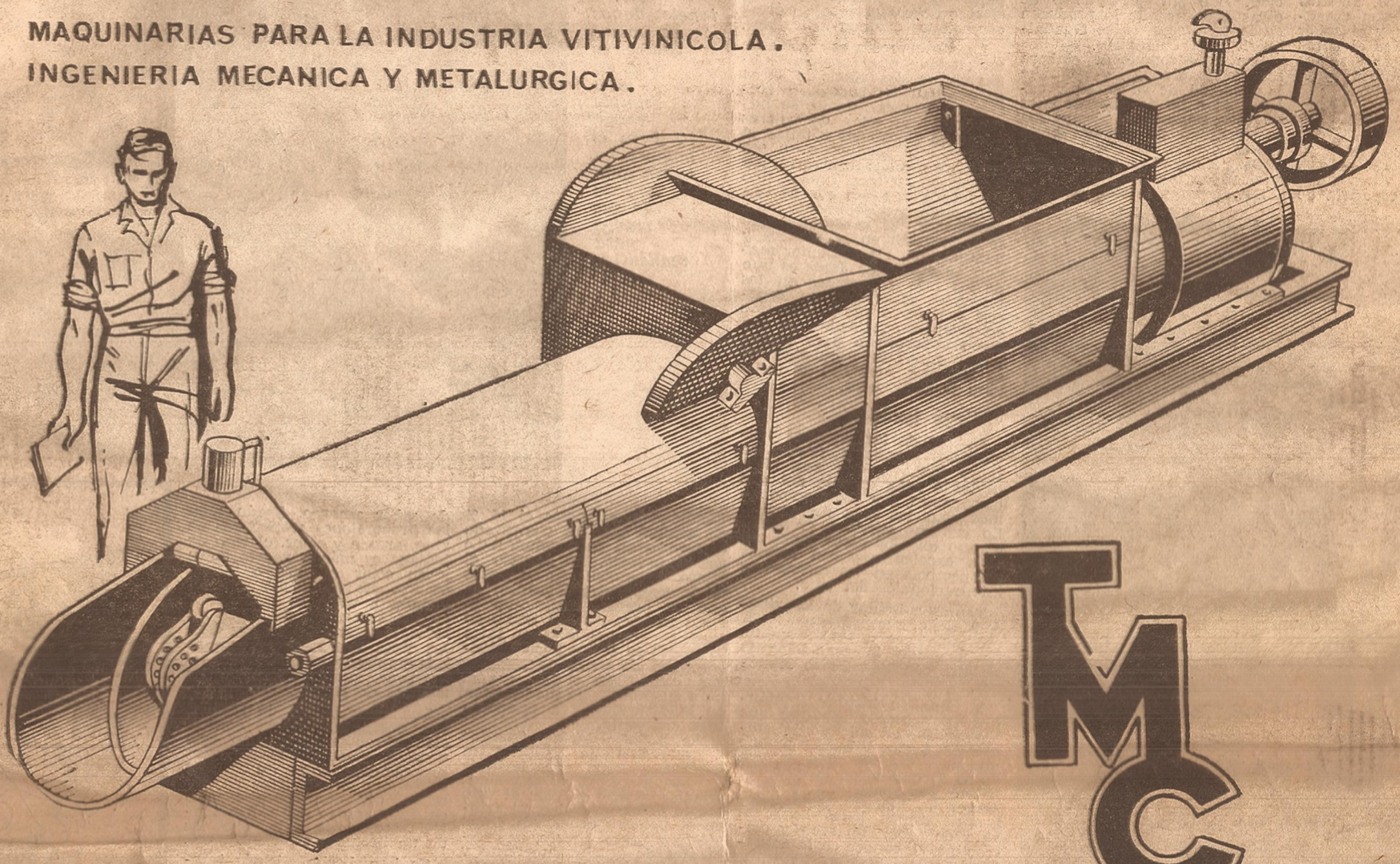
Usted tiene ritmo y sabe vivir... ¡viva! Usted prefiere a Antonini y devora a Cortazar. Usted tiene 20 ó 70 años y es joven... ¡joven! Usted puede llegar a tener el diablo en el cuerpo... entonces... ¿cómo es que todavía no tiene un par de botellas de Santa Silvia en su pequeña bodega?

Vinos Finos  
**SANTA SILVIA**

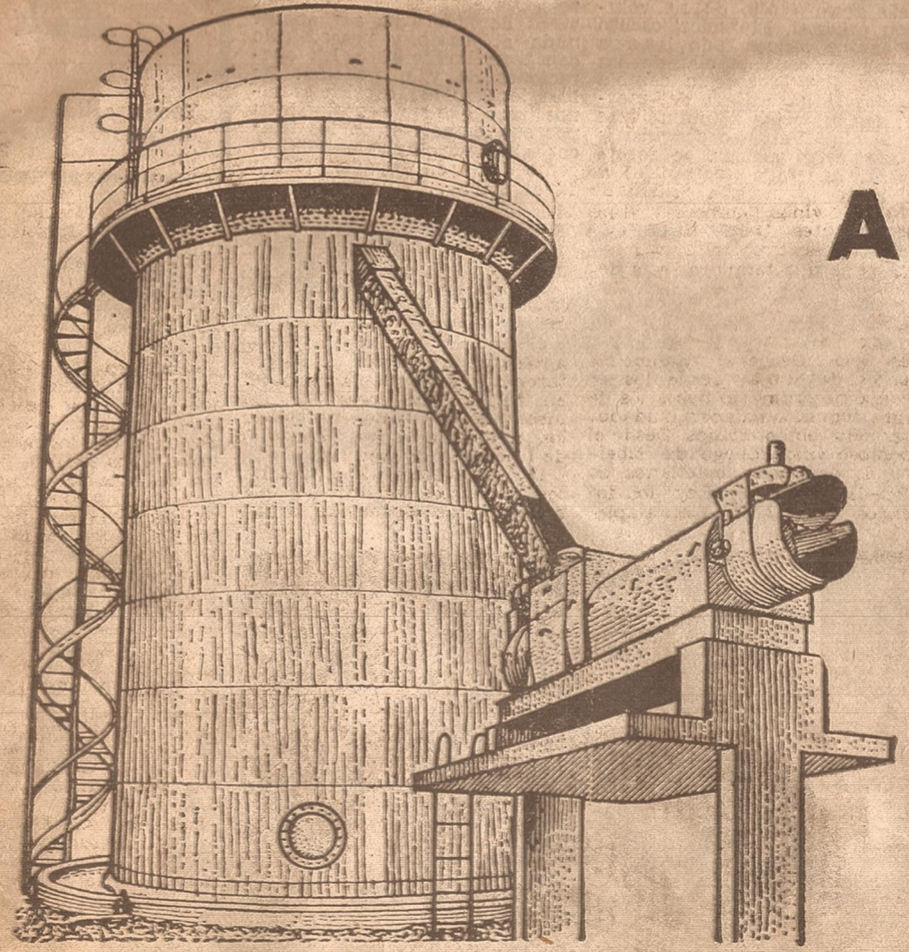
SANTA SILVIA S.A.A.I.C.  
25 de Mayo 267 - Bs. As.  
Tel. 30-9951 y 34-1359

## TALLERES METALURGICOS CLAVIJO S.R.L.

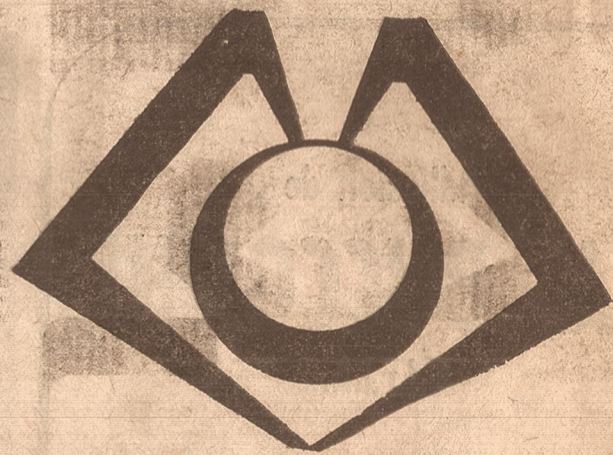
FUNDADA EN 1930  
MAQUINARIAS PARA LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.  
INGENIERIA MECANICA Y METALURGICA.



**TMC**  
MARCA REGISTRADA



Adhiere  
a la



**UVEXPO**  
EXPOSICION FERIA INTERNACIONAL VITIVINICOLA  
Y DE LAS INDUSTRIAS COMPLEMENTARIAS

OFICINA TECNICA Y TALLERES  
General Paz 569 Oeste Tel. 3172

ADMINISTRACION Y VENTAS  
Gral. Acha esq. Santa Fe - Tel. 3956

SAN JUAN - REPUBLICA ARGENTINA



El carretón ha recibido su preciosa carga de racimos y al paso tardo de las cabalgaduras, se dirige a la bodega. Al fondo las montañas que madura con vigorosos trazos las uvas. Y el hombre... ¡Siempre el hombre..!

# Cuándo, cómo y dónde beber vino de España

Catar un vino es una suprema prueba de ingenio. Olor, color y sabor ponen a prueba la capacidad del hombre. Luego vendrán las clasificaciones que permitirán ubicar a los vinos en su respectiva casilla. Y después, a beber con el corazón puesto en las estrellas y el paladar abierto a la exquisita fragancia de una tierra llena de sol y canto.

España, como todos los países tradicionalmente elaboradores de vinos, concede particular importancia a la tarea que se cumple en las bodegas. En primer lugar, el líquido no toca durante todo el proceso de elaboración, ningún objeto de metal. Desde que se recolecta en la cosecha con cuevas de mimbre, se lo muela, se lo hace fermentar, se lo trasvasa a los toneles de mantenimiento y de allí más tarde a las botellas, el vino no ha tocado ningún metal. Es decir, que la acidez es la natural. De allí que el vino, en mejores condiciones, es acondicionado como terapia de numerosos males, como remedio colateral.

Luego viene la tarea de los expertos que cuidan el proceso hasta que llega el momento supremo de la prueba. Entonces, aparece el catador que remoniosamente introduce en la boca de vino su veneno... (varilla con un recipiente cilíndrico en un extremo) y saca con ella una pequeña cantidad que luego vierte en una copa. Luego lo huele, lo agita suavemente, lo mira al traluz, lo vuelve a oler y da su veredicto. Es tanta la capacidad de estos "catadores" que no necesitan probar el líquido para saber si es de buena calidad.

Luego, algunos caldos son embotellados para continuar el proceso de envejecimiento en las cuevas de la bodega, mientras que los demás quedan en las vasijas de roble para su consumo inmediato.

### ¿Clasificación?

Resulta bastante difícil hacer una clasificación general de los vinos españoles. Puede decirse que hay tantas clases como comarcas productoras, de donde por lo general toman su nombre que se transforma en una variedad. En España hay una clase de vino para cada plato de una comida y un vino para cada momento posible en la jornada de un buen bebedor.

En términos generales los vinos españoles pueden clasificarse en grandes grupos, que se distinguen por las uvas de que están hechos y por el modo con que han sido elaborados. Tales grupos pueden ser: vinos de mesa, vinos finos, vinos de postre (generalmente

dulces), vinos licorosos y vinos espumantes. Desde luego, esta es una clasificación muy generalizada que tampoco se la debe considerar rígida.

Por ejemplo, los vinos de mesa tienen una amplia gama de tipos. Desde el Valdepeñas a los de Rioja; desde los de consumo ordinario hasta los de más exquisito paladar, cuidadosamente embotellados. Desde el pastoso vino gallego de Ribera, a los tintos castellanos de Rueda o Nava del Rey; los doñados blancos de Cantalapie-

dra, los claretes extremeños de Fregenal; los blancos de Montijo, Zafra y Alburquerque o de Orgaz y Yébenes.

Los vinos finos son los consumidos "entre comidas". Son claros, olorosos, suaves, de los que se beben unos "chinitos" antes del almuerzo o "media tarde" y antes de la cena. Y en fin, a toda hora. Son los incomparables vinos de Jerez, los renombrados de Montilla, de Lucena o de Aguilera.

Después están los espumantes, los coñacs, los licorosos que puyen en las copas toda la ga-

lanura y el colorido picante de los soles de España.

### Exportaciones

En 1940 se exportaron de España con diversos destinos unos 400.000 hectolitros de vino por valor de 31 millones de pesetas oro. En 1949 las cifras eran de 1.350.000 hectolitros y 100 millones de pesetas oro. El nivel se mantuvo en una cifra del orden de los 800.000 hectolitros a los 900.000, por una cifra de unos 60 millones de pesetas oro. Ello sin contar las ventas de coñac que en algunos años han llegado hasta los 25 millones de pesetas oro. La cifra de 1953, último año de que hemos podido disponer, las exportaciones alcanzaron un nivel de 1.854.359 de hectolitros, contra una insignificante cantidad de 1.224 hectolitros de importaciones.

Los principales consumidores de Jerez son: Inglaterra, Chile, Estados Unidos, Irlanda y Holanda. Los mercados de vinos comunes son: Suiza, Alemania, Cuba, Bélgica, Inglaterra y Venezuela. En cuanto al bran- dy, es consumido por Italia, Argentina, Suiza, Suecia, Estados Unidos y Venezuela.

Hay otros países consumidores, pero sólo hemos citado los principales. Pese a la importancia de las cifras, España cuida celosamente la calidad de sus vinos. Al igual que otros países europeos dedicados a la elaboración de este producto, como a una honrosa tradición. Pero no han de vender un litro más que lo que permite la cosecha del año que se comercializa. De tal manera, se mantiene el prestigio alcanzado a través de siglos de elaboración cuidadosa y honesta.



Bibulus potor - Buen bebedor - Horacio.



Tradición e historia en esta escena de la vendimia española. Todo es así. También lo es dentro de las botellas que siguen siendo de exquisito contenido.

# Congreso, Cosecha y Vino Nuevo, se Dan un Abrazo de Próspero Trabajo

Que el Congreso de la Vid y el Vino comiencen junto con la Fiesta de la Vendimia, no es una casualidad. Todo fue previsto. Nada se dejó librado a la buena suerte, y para completar más, viene la Feria, que sin duda realizará estos dos acontecimientos. La muestra tiene un sentido de promoción; el Congreso, de estudio y la Fiesta, de alegría merecida.

Los organizadores del Congreso de la Vid y el Vino, tuvieron en cuenta dos cosas, al comenzar sus tareas. La importancia del evento internacional que se iba a realizar en Mendoza y la tradicional celebración vendimial, que pue su clima de fiesta de la vida y el vino por excelencia. Que mejor, entonces, que completar esos acontecimientos con una muestra que fuera una demostración cabal de la evolución y realidad de la industria en la provincia.

Con tales premisas a la vista, se comenzó a trabajar en el ámbito del Instituto Nacional de Vitivinicultura para darle forma y realidad a la idea de una Exposición Feria Vitivinícola, con carácter internacional y acorde con la importancia del XIII Congreso de la especialidad y de la Fiesta de la Vendimia.

### Los objetivos

No resulta difícil hablar de los objetivos de una exposición feria. Máxime si se tiene en cuenta que se trata de una organización que servirá, en cierto modo, de ilustración a un Congreso de la magnitud del XIII Vitivinícola.

Por lo tanto, el INV comenzó por determinar claramente cual era la política vitivinícola argentina y sus proyecciones, iniciativa que recibió oportunamente la aprobación de los altos niveles nacionales.

De acuerdo, pues, con esa política, era menester aplicar los objetivos a lograrse a la realización de la Exposición Feria. Pero fundamentalmente crear conciencia en el extranjero acerca de la bondad de nuestros productos, comunes y exclusivos o predominantemente de vinos finos.

Esto, unido al hecho de que los mismos argentinos deben tomar conciencia de la importancia de la vitivinicultura en el país, la tercera por su volumen productivo dentro de las industrias de la alimentación.

También tendrá la muestra a exhibir en su totalidad a la industria y sus complementarios y a estimular una sana competencia, derivada fundamentalmente no sólo de la exposición en sí sino también de los contactos de orden personal que con argentinos y extranjeros, podrán tomar los participantes.

### Importante experiencia

Para participar en el XIII Congreso, vendrán a Mendoza expertos de los distintos grupos que forman la OIV y de los países vinculados a ella. Estos expertos no sólo son técnicos de alto vuelo, sino que están íntimamente vinculados con la industria de sus respectivos países, ya sea como productores, elaboradores o como distribuidores y comercializadores de productos propios y de importaciones.

Como se ve, la trascendencia que puede tener la influencia de una Exposición Feria de esta naturaleza, en los más diversos mercados, tanto nacionales como extranjeros, son largas de enumerar y por supuesto, cumple diversos objetivos.

Pero en todo esto hay un denominador común, componente principal de aquella política vitivinícola, en ejecución en la Argentina: despertar conciencia con demostraciones cabales para todo el mundo y para los argentinos, de la singular estructuración de la industria vitivinícola nacional, su pujanza, constante progreso y promisorio futuro, interno y externo. Y por último, fijar las bases para la continuidad de esa política.

### Política del vino

Las estadísticas del INV señalan un desequilibrio entre la producción de vid (para hacer vino) y el consumo en el mercado interno actual.

Existe además una tendencia claramente definida hacia una mayor elaboración, en tanto que el consumo ha alcanzado niveles muy difíciles de superar.

Por lo tanto, se hacía necesario el ensayo de algún tipo de diversificación en el uso de la producción en el mercado interno, lanzando uvas frescas, pasas, derivados del mosto y jugos. Si bien alivian la situación, no pueden ser suficientes para restablecer un equilibrio entre producción y consumo.

Estos antecedentes traen como consecuencia, el pensamiento de una crisis, que se acentúa por una agravación continuada. No faltaron los millageros que sugirieron como solución restringir la producción; menos plantas en primer lugar (es decir, si le duele la cabeza, el remedio es cortársela).

### Planteo absurdo

El INV consideró, por supuesto, equivocado este planteo con mucho de absurdo. Como eso no dio resultado, los grandes intereses comenzaron a agitar el fantasma de la superproducción. Por lo tanto se hacía necesario instrumentar una política responsable y tendiente a superar el desequilibrio, sin perjudicar la expansión de la producción y la industrialización, que, por otra parte, es constante.

Surgió así la necesidad de salir con nuestra industria, potente y desarrollada, a la conquista de mercados externos, sin cometer el error de llevar esa competencia hacia el área de los vinos finos, donde sería suicida una acción para pretender desalojar de mercados de antigua data, vinos y marcas de prestigio indubitable. El mercado que hay que salir a ganar con una política agresiva, es el de los vinos de mesa, comunes y de uso corriente, con una conciencia acerca de las bondades de un producto en el que somos expertos.

Es menester, pues, comprender esta formulación y ejecución de nuestra política vitivinícola y advertir el planteo en la realización de la Exposición Feria, el XIII Congreso de la especialidad y el recientemente realizado Simposio Vitivinícola Latinoamericano.



Añejas, empolvadas, sucias de tiempo. Pero en su interior, vive el espíritu del vino, viejo, pero sabio y exquisito.



Bibendi arbor - Presidente de las fiestas - Horacio.



ALAMBRE GALVANIZADO OVALADO DE ALTA RESISTENCIA "FORTIN"



ALAMBRE GALVANIZADO DE ALTA RESISTENCIA CON PUAS "SUPER BAGUAL"



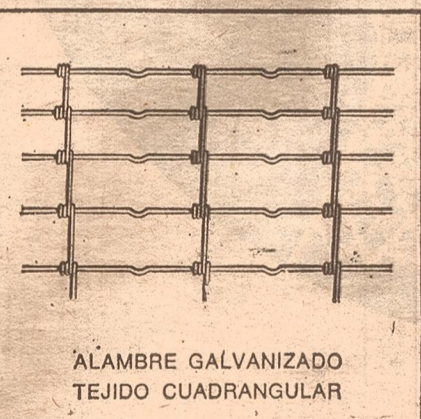
ALAMBRE GALVANIZADO CON PUAS TIPO "IOWA"

## EN EL CAMPO DE LA CALIDAD SE VEN LOS PRODUCTOS ACINDAR

Acindar es marca de acero también en el agro. Allí donde la calidad se ve sin ninguna duda (lo que no es fuerte no aguanta), los productos Acindar se prefieren por buenos.



ALAMBRE RECÓCIDO ACEITADO Y BOBINADO ESPECIAL PARA ENFARDADORAS



ALAMBRE GALVANIZADO TEJIDO CUADRANGULAR



ALAMBRE GALVANIZADO TEJIDO ROMBOIDAL



ALAMBRE GALVANIZADO PARA VIÑAS



CAÑOS NEGROS Y GALVANIZADOS "ARTAC"

## ACINDAR

INDUSTRIA ARGENTINA DE ACEROS S.A.  
PASEO COLON 357 - BUENOS AIRES

Todos los productos ACINDAR están garantizados por la marca y por rigurosos controles de calidad



TUBOS PLÁSTICOS DE PVC Y PE "ACINPLAST"

EMPRESA PRIVADA ARGENTINA. LA MAYOR FABRICANTE DE PRODUCTOS DE ACERO PARA EL AGRO Y LA CONSTRUCCION

## LIBRA - LUZZI

adhiera a

# UVEXPO

## LIBRA - LUZZI

invento argentino con patente mundial

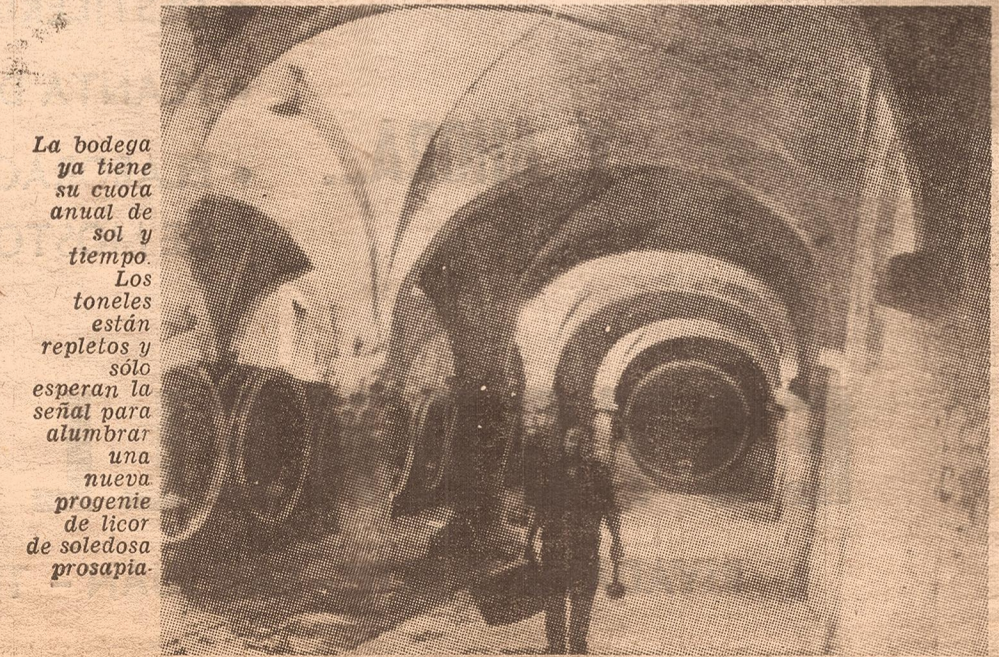
INDICADOR AUTOMÁTICO DE LAS VARIACIONES DE PRESION DE LOS NEUMATICOS CON O SIN CAMARA, DE FACIL LECTURA COLOCADO CERCA DEL VOLANTE INDICA POR MEDIO DE LUCES LA FALTA O EXCESO DE PRESION EN CADA UNA DE LAS RUEDAS.

Los toneles están repletos y sólo esperan la señal para alumbrar una nueva progenie de licor de soledosa prosapia.

PRECIOS ACCESIBLES-TOTALMENTE EN CUOTAS ADMINISTRACION Y VENTAS

9 de Julio 1575 - 1º Piso - Of. 2  
Teléfono 53974 - Mendoza

Representante en San Rafael  
HECTOR BALDOVINO BEVANS  
Barcaza 85 - San Rafael



La bodega ya tiene su cuota anual de sol y tiempo. Los toneles están repletos y sólo esperan la señal para alumbrar una nueva progenie de licor de soledosa prosapia.



Accumbo epulis divum -  
Asistir al festín de los  
dioses - Virgilio.

# CHILE

## La Lluvia, los Diques y los Diferentes Métodos de Riego

El riego de los viñedos ha sido siempre una lucha librada contra la naturaleza, de la que el hombre, casi siempre, ha salido victorioso. Pero, para ganarle a la naturaleza, ha debido agudizar su ingenio y poner al servicio de la técnica los más arduos esfuerzos. Y así han nacido los diques, los canales impermeabilizados, el riego por aspersión, etc. Chile es un ejemplo de esto que hemos expuesto, a través de una serie de organismos especializados, y de oficinas de estudios profundos e integrales.

Regar la viña es todo un problema. En nuestro medio es una lucha permanente y sin cuartel para obtener agua suficiente a través de los embalses. Pero cuando estos "adhojan" su caudal, entonces el problema adquiere aspectos de tragedia.

En otros lugares vitivinícolas del mundo la cuestión se reduce bastante por el sistema de riego natural utilizado. Es decir que la lluvia hace la mayor parte del trabajo. Y como éstas tienen una periodicidad constante, el problema se reduce a expresiones mínimas.

Otro de los sistemas utili-



zados o por lo menos que está empezando a ser usado, como una conquista de las nuevas técnicas en la materia, es el riego por aspersión.

Nos vamos a ocupar ahora en forma preferente, de la cuestión en el exterior, país, Chile, dotado de condiciones excepcionales para el cultivo de la vid.

### Chile con lo suyo

Existe en Chile una amplia zona productora de vnos, cuyas marcas gozan de un gran prestigio en el exterior, pero para llegar a ello deben realizar proezas.

No se trata aquí de hablar en detalle de la viña y sus labores, pero sí vamos a mencionar en épocas en que en Chile se realizan las tareas culturales en los viñedos.

Hay organismos especializados, del Estado y privados, que han elaborado calendarios más o menos ciertos de esas labores. Nuestro objetivo es ofrecer un resumen de tales trabajos para tener una idea del proceso en general.

En primer lugar se ha tenido en cuenta la necesidad de facilitar a las raíces la absorción de los elementos minerales contenidos en el suelo y ayudar a las transformaciones de los compuestos orgánicos en sustancias aprovechables y útiles para la planta. Una de las principales tareas es la de mantener el suelo limpio de malezas, evitando su capilaridad y consiguiente evaporación del agua que le llega.

En mayo comienza el proceso de cuidado de la viña. Ha terminado la cosecha y se hace el amugronamiento para reponer las parras, ya sea por estar fuera de producción o débiles o estropeadas por el granizo o heladas. Una vez hecho el mugrón y enterrado, se procede a desalar las amarras y se abona con guano de corral, a razón de unos 2.000 a 3.000 kilos por hectárea. Luego se procederá a la poda de las plantas, que continuará durante los meses de junio y julio (se calcula que un hombre puede podar en un día 7 hileras de 100 metros).

En el mes de julio y terminada la poda, se procede al replante y a la reposición de postes y cabezales centrales.

En agosto se procede a encañellar la viña con dos pasadas de arado a profundidad media y se aplican fertilizantes, preferentemente fosforados y potásicos.

### Primeros ataques

En setiembre comienza la vegetación, pero simultáneamente los primeros ataques de araña, que puede ser fácilmente controlada, se realiza la poda en verde (desbrotao) para extraer los brotes que salen fuera de su lugar, que restan vigor a la planta.

Luego se abren las hileras con azadón; se limpian las acequias, se riega y se pasa la rastra por los surcos. Finalmente se abona con salitre potásico a razón de 470 kg/ha.

En realidad el primer riego se da cuando pasan los ríos y el tiempo empieza a mostrarse más benigno, es decir cuando quieren aparecer los primeros brotes. Estos riegos deben darse con poca agua y en forma lenta para que penetre bien el agua y no arrastre la tierra.

En el mes de octubre se hace la primera azafadura para controlar las plagas, se riega y se continúa el desbrote.

En noviembre se aporca, se riega y se azorra otra vez. Se mantendrán limpias las acequias y se azorra el camellón con tres pasadas de arado, rastreándose con dos pasadas. Se estirará el alambre, se repondrán las parras y se amarrará en verde sin amontonar los brotes.

En diciembre se realizan tareas similares a noviembre, intensificándose la lucha y ataque contra las plagas.

En enero, febrero y marzo las tareas se reducen a riegos esporádicos, levantando la profundidad a medida que se acerca la época de cosecha. Recientes investigaciones han demostrado que las labores profundas en la vid durante su período de actividad destruye gran cantidad de raíces anuales, con lo que la planta se alimenta en forma deficiente, mermando por lo tanto el rendimiento en cifras del orden del 30 al 40%.

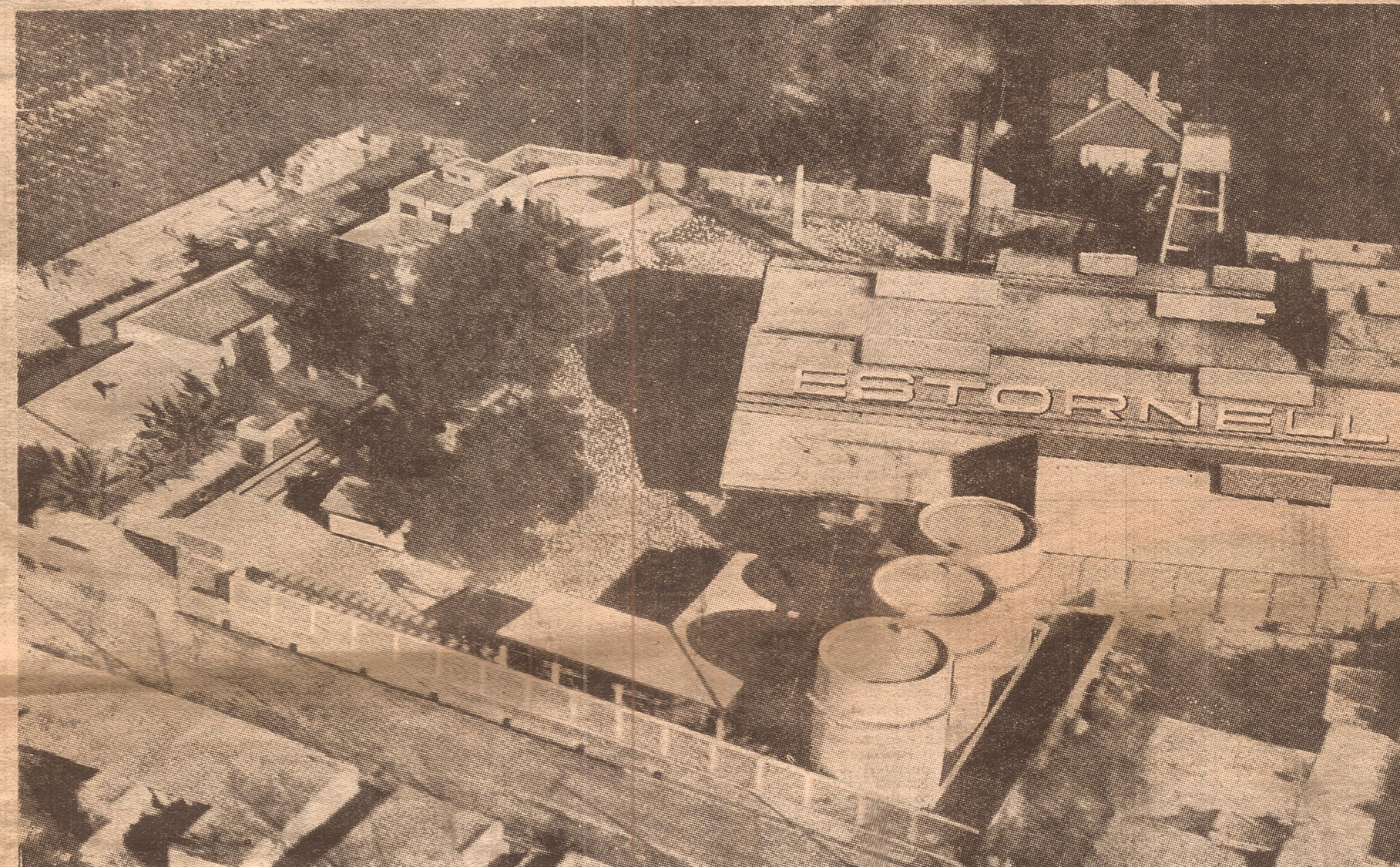
En abril se terminarán las labores de cosecha y se dará comienzo al ciclo agrícola, como queda expresado.

Es evidente que lo dicho constituye, ni con mucho, una regla de juego rígida e inmutable. Para evitar problemas, el gobierno chileno pone a disposición de los viticultores organismos estatales que le asesorarán convenientemente a fin de que pueda lograr el máximo rendimiento de sus plantaciones.

EL ANDINO - Viernes 5 de marzo de 1971

# ¡Más de medio siglo elaborando las vides cuyanas!

AL SERVICIO DEL PROGRESO DEL PAIS



Vista aérea de la moderna planta industrial de la bodega Estornell S.A., ubicada en la esquina de Avenida Libertador General San Martín y calle Balaguer, departamento Santa Lucía, San Juan. Sus instalaciones abarcan la planta de mosto concentrado, bodega, destilería y planta de fraccionamiento.

- BODEGA
- DESTILERIA
- PLANTA DE FRACCIONAMIENTO
- ELABORACION Y EXPORTACION DE MOSTO CONCENTRADO

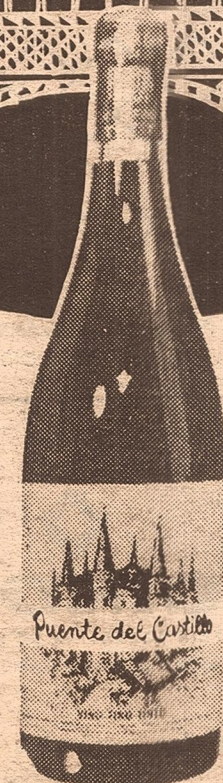
Y AHORA...

# ESTORNELL S.A.

RIVADAVIA 22 ESTE - SAN JUAN - TEL. 7590



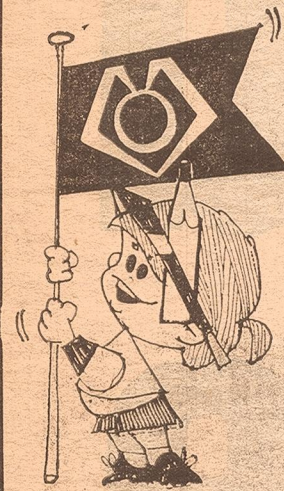
Nos complace hacer conocer nuestro reciente embarque de vino fino PUENTE DEL CASTILLO con destino a Francia para una prestigiosa bodega fundada en el año 1632.



Es así como creamos divisas para el país enaltecemos y contribuimos a prestigiar la industria vitivinícola argentina que ha conquistado con esta exportación también al país tradicional de los vinos finos.

Bodegas y Viñedos TALACASTO S.A.C.I. transmite este feliz acontecimiento con un augurio de prosperidad para nuestra industria y para el país.

VINO FINO Puente del Castillo DE EXPORTACION



Libare pocula bacchi - Agotar los vasos - Virgilio.

Cuando se habla de vinos o de uvas, es menester evocar de inmediato a España. Es que la península no sólo es cuna de nobles vinos de todo tipo, sino

# ESPAÑA

## Madre de vinos en la América

que contribuyó en gran medida a la proliferación del producto en América y con secuencia favoreció el desarrollo de la industria del vino. No vaya a pensarse que le adjudicamos a España la paternidad de la cepa y/o del vino. De ninguna manera es así. Pero la marea conquistadora que siguió los pasos de Colón a las "Indias", fue también portadora de numerosos instrumentos de progreso. Puso fueron ellos los que enseñaron a los aborígenes del nuevo continente, el uso que se podía dar a esa fruta de colores diversos, que crecía pródigamente, pero en estado silvestre. De

allí en más, los alumnos de semejantes maestros dieron muestras de haber asimilado cumplidamente tales lecciones. Y comenzó así la historia del vino en las Américas. Pero no era de eso de lo que queríamos hablar. Lo dicho sustancia la obligación de hablar de España cuando se habla de vinos. Y ello, además de la razón romántica que nos hace creer, por el hecho de haber curado caldos de incomparable calidad, calidad que no sólo se ha mantenido (como ocurre en casi toda Europa), sino que en algunos casos se ha acrecentado.

### Un poco de historia

La vid es uno de los productos cultivados con más esmero desde la más remota antigüedad. Así, en los viejos libros religiosos indios se habla de la bebida sagrada que ellos llamaban "soma", extraída del zumo de la uva.

El Antiguo Testamento cuenta la primera bodega del mundo, al describir la forma de hacer el vino el patriarca Noé. En el Nuevo Testamento, uno de los hechos más salientes y ejemplificadores protagonizados por Jesús, es la fiesta de las Bodas de Caná. Y cuando compararla la que habría de ser su última cena en compañía de sus discípulos, le da gran jerarquía al vino, al dejarlo como precioso herencia de su sangre, en la institución de la Eucaristía.

Razones menos míticas impulsaron a los viajeros de Etiopía a dar a conocer un fruto que los había maravillado. Por eso o por simple negocio lo introdujeron en las tierras donde se establecieron: Siria, Grecia y las Galias.

En la región mediterránea, procedentes de Chipre, Asia Menor y Palestina, se propagó el cultivo de la vid por las constantes expediciones de fenicios, griegos y romanos. El clima y el sol hicieron lo demás.

La tradición atribuye a Gerón, personaje mítico, la introducción de la vid en España. Y aquí estamos. El milagro lo han hecho las manos de los españoles, los soles que acariciaron esas tierras y el clima prodigioso. Plinio le cantó a la fecundidad de los viñedos de Saelania, a la calidad de los Tarraconenses y a los producidos en las Baleares, sólo comparables a los mejores de la Italia de ese entonces.

### Vino a mortero

Columela asegura que los mostos de Bética sustitúan con ventaja a los caldos italianos. En el siglo VII, San Isidro de Sevilla explica el origen latino de 23 variedades de vid y Portes Ruyssen (Traité de la Vigne) cita como ejemplo de la abundancia de los mostos en España, el hecho que en Aranda de Duero se a masaba el mortero con vino y que el Ayuntamiento de Toro se había construido de este modo (¿qué desperdicio, no?). Los mismos árabes, abstemiéndose por el Corán, cuidaron amorosamente, durante su dominación, los viñedos españoles, comerciando con los vinos.

### Proceso común

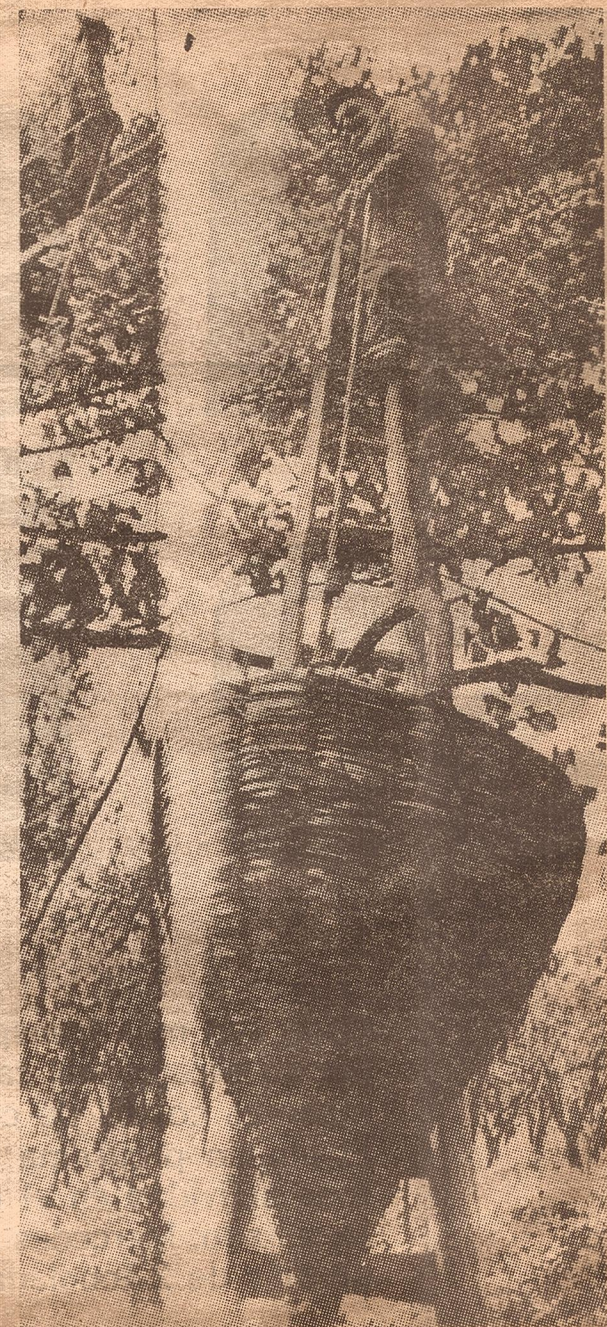
El proceso que precede al nacimiento del vino en España, no difiere mayormente del seguido en otras partes del mundo, donde se cumple tal actividad. La vida activa de la vid

se inicia al terminar el invierno, cuando las cepas comienzan a "llorar". En marzo, cuando comienza la primavera, aparecen los primeros brotes que se van agrandando y transformando en hojas y racimos a medida que el calor aumenta. Cuando el verano está llegando a su término, es decir entre los meses de agosto y setiembre, el fruto ha alcanzado su madurez y se procede a la recolección o vendimia.

El Jerez de la Frontera, una de las regiones más famosas de España por sus vinos, la vendimia se festeja con típicas comertias y rumorosas celebraciones que culminan con el rito de la iniciación de la cosecha. En España, como en otras partes del mundo, la recolección se realiza utilizando canastos grandes y hondos, llamados cüevanos, donde se lleva la uva a los lugares. Cuando se trata de vinos finos (el Jerez es uno de ellos), la uva se extiende en solares de madera durante varios días, para que se "soleen". Después va a los lagares, generalmente de madera, para su molenda. Y comienza el gran proceso de hacer el vino.

### Las pipas con vino

Grandes tinajas o pipas reciben el mosto que pasa por un periodo de fermentación tumultuosa. Después se trasvasan para una fermentación más lenta y prolongada, que se vigila cuidadosamente para "colegir" los caldos, para "enca-bezar" los vinos y adaptarlos al tipo que se desea conseguir.



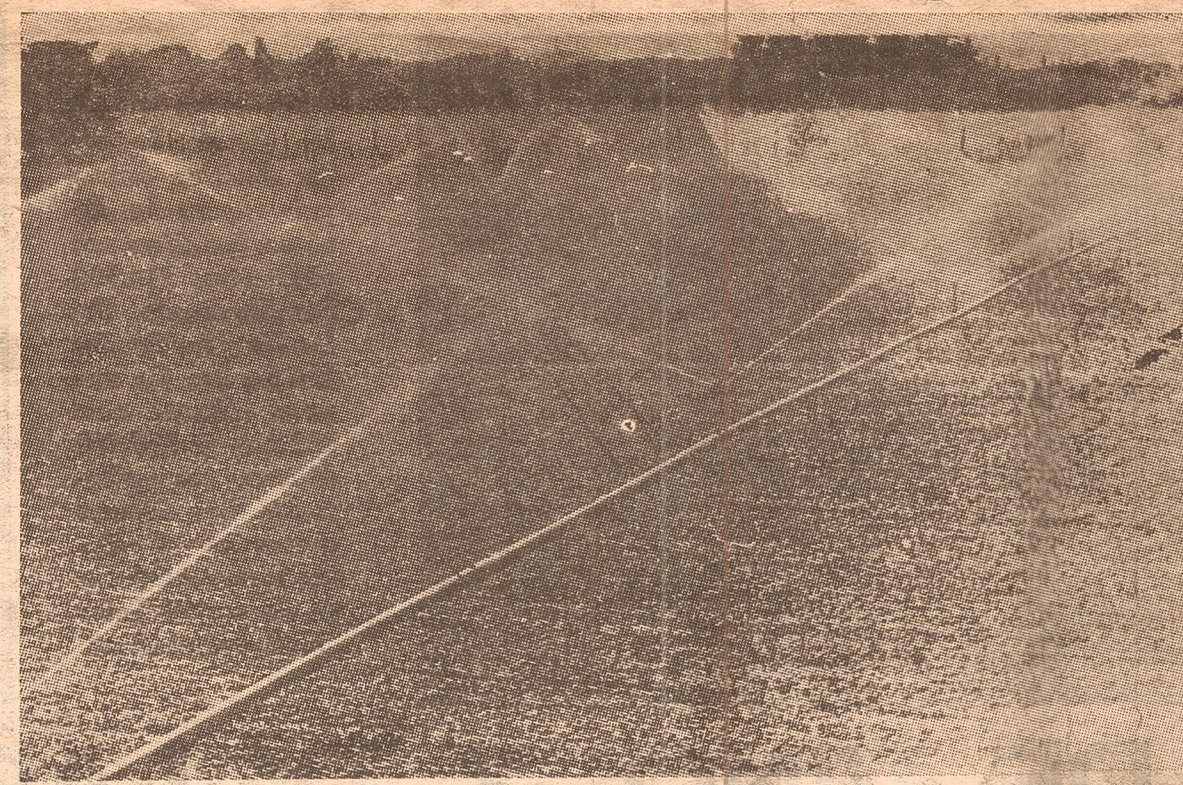
Encaramado cerca del cielo, el hombre le arranca sus hijos a la parva. Abajo el canasto como el gorrón de un gnomo juguetón, espera, dado vuelta, que lo llenen de "gracia". Después, será generoso y dulce.

Como se ve, llegar al vino en su mejor premio, en la cara de España, no es cosa de juego. satisfacción de los comensales de las mesas del mundo cuentan y meticulosidad que recibe do prueban ese delicioso néctar.



Sólo el hombre puede. Y sólo sus pies tendrán la fuerza para moler los granos. Es la más vieja costumbre de la humanidad.

# CONTRA LAS PLAGAS



Las plagas son otro de los problemas que han debido enfrentar los países productores de vinos. La batalla comienza el día en que los suelos se debilitan y las plantas se desnutren. Una buena fertilización de las tierras cultivadas, es la base primordial para lograr plantas de sano crecimiento y excelentes frutos.

Un problema chileno, que también lo tenemos en Argentina y que se plantea, en general, en todos los países productores de vinos, es el de las plagas. Son numerosas las enfermedades que suelen aquejar a un viñedo y por ende, son variados los remedios para contrarrestarlas.

Para conjurar, si quiera sea en parte el problema de las plagas, se requieren plantas fuertes, vigorosas, bien nutridas, que estén en condiciones de enfrentar las enfermedades que puedan presentarse, con cierto margen de seguridad.

### Fertilizantes

Empezaremos pues, por considerar el problema de los suelos. La vid requiere suelos ricos en humus y calcio, que presenten una capa arable y un subsuelo bien aireado.

Debido a la gran cantidad de nutrientes que extraen los sarmientos, primero y los frutos a su tiempo, el suelo del viñedo debe ser normalmente suplementado con una adecuada fertilización. Es recomendable insistir sobre la importancia de los fertilizantes en las vides, habida cuenta que los suelos en que ellas viven y desarrollan, están sometidos a una constante extracción de jugos nutritivos que sólo puede compensarse con la aplicación de abonos, ya que no es posible rotación alguna.

Antes de colocar abonos nitrogenados, hay que observar la fuerza vegetativa de la planta, no siendo conveniente aplicar dosis muy altas cuando la planta es vigorosa, pues entonces se produce un exceso de vegetación que va en detrimento de la producción de fruto. En cambio, cuando se desea restablecer el vigor, la

aplicación de abonos dará excelentes resultados, siempre que estos vayan asociados con los abonos fosfatados y potásicos. En la aplicación de nitrogenados, especialmente en la primavera, se sueldre darle preferencia al salitre potásico, del cual es rico todo el país chileno.

Para obtener buenos resultados con abonos fosfatados, es indispensable que los suelos contengan potasa al estado asimilable, o bien apoyar los fosfatos con ácido fosfórico. Se puede, incluso, colocar los dos abonos en conjunto, pues de otro modo se lograrán resultados parciales, en detrimento de buenos frutos.

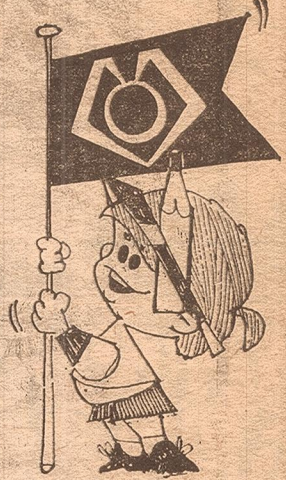
La potasa es considerada como un complemento del N y P (nitrógeno y fósforo), puesto que sin ella, la formación de los frutos no tiene lugar y debe encontrarse al estado soluble desde el comienzo de la vegetación de la vid.

En términos generales, puede decirse que para la zona central de Chile, el viñedo podrá fertilizarse de acuerdo a los siguientes guías: 470 Kg./Ha. de salitre potásico, a aplicarse entre los meses de setiembre y octubre; 216 Kg./Ha. de superfosfato, para ser aplicado en los meses de julio y agosto y 170 Kg./Ha. de sulfato de potasio, que puede aplicarse en agosto.

Conviene acotar que estas cantidades nunca son exactas e invariables de una vinya a otra (o del centro chileno a las vinas mendocinas). La aplicación dependerá de una serie de factores difíciles de generalizar. En todo caso, lo dicho vale como regla muy general, que puede tener modificaciones con arreglo a las necesidades de los suelos a tratar.



Los preparados contra los diversos males que atacan a los cultivos, han comenzado a rociarse por aspersión, sobre la planta afectada. Un experimento que puede arrojar grandes resultados y posibilidades.



Saluterim bibere - Beber a la salud de alguien - Varrón.

## ADHERIMOS A LA UVEXPO Y A LA VENDIMIA DE CRISTAL

Nuestra Empresa, identificada desde hace 40 años con el desarrollo y el progreso de Mendoza, adhiere a la celebración de la UVEXPO, "Exposición FERIA Internacional Vitivinícola y de las Industrias Complementarias", al "XIII Congreso Internacional de la Vid y el Vino", y a la magna Fiesta de la "VENDIMIA DE CRISTAL"



MUÑOZ, MUSSO & Cia. S.A. BELTRAN 588 Mendoza S.A. SALADO s/n RIVADAVIA

## FIAT REPUESTOS

de Vasco Fantozzi y Roberto Quiroga V. ZAPATA 437 - TELEF. 42720 - MENDOZA



## DANZA DE VINO Y DOLARES

Chile, sin duda, puede y debe ser considerado un país exportador de vinos. La lucha ha sido dura pero ha valido la pena. Las cifras son elocuentes y el alivio en divisas es sensible.

Vino, en su Boletín N° 403. En cambio, en el terreno de las importaciones, Francia figura a la cabeza con casi 10.000.000 de hectolitros, seguida de Alemania Federal (4.470.933 Hs.), Suiza (1.482.004

Hs.), Posesiones Portuguesas de Ultramar (1.053.568 Hs.), Gran Bretaña (1.035.620 Hs.) y otros países con 1.500.842 Hs. Chile ocupa un honroso puesto entre los exportadores con 116.902 Hs., en tanto que la Argentina sólo exporta 1.688 Hs. Mientras Chile es uno de los pocos países consumidores que no importa vino, Argentina que ocupa el cuarto lugar entre los grandes productores, importa 2.000 Hs.

**Producción - litro**  
La producción de vinos chilenos ha ido en paulatino aumento desde 1956, fecha a partir de la cual la Asociación Nacional de Viticultores, a través de la Dirección Nacional de Estadística y Censos de Chile, ha proporcionado información.

Las cifras son expresivas: en 1956 se produjeron 395.400.000 litros. En cambio, en 1967, la producción alcanzó un total de 489.780.307.

Sin embargo, las exportaciones disminuyeron. Mientras en 1956 su volumen alcanzó los 5.525.000 litros, en 1967 se exportaron 3.122.710. En porcentaje de la producción, el de 1956 fue del 1,397 mientras que el de 1967, disminuyó a un 0,639. Pero, a no preocuparse mucho. La cifra promedio de las exportaciones fue de 1,778 por ciento.

Los picos de exportación fueron obtenidos en 1958 con 34.231.000 litros o sea el 9,214 de la producción total; el otro pico se alcanzó en 1963 con 11.690.200, es decir un 2,582 por ciento.

De cualquier manera esas cantidades exportadas han significado un considerable aporte de divisas para Chile.

**Valor en dólares**  
Veamos eso. Los vinos embotellados son los que mayores volúmenes han alcanzado. No vamos a singularizar los países a los que Chile envió sus vinos, sino que vamos a destacar los más importantes con cifras de los años 1964-1966.

Colombia y Estados Unidos son los mejores clientes de los vinos chilenos, con 182.210 y 135.960 dólares, respectivamente.

La información consignada en este rubro ha sido proporcionada por el Banco Central de Chile, a través de la Asociación Nacional de Viticultores de ese país.

Chile ocupa uno de los primeros lugares en América como país exportador de vinos. Sus cifras son elocuentes: 116.902 hectolitros-año. Colombia y los Estados Unidos son los mejores clientes con 182.210 y 135.960 dólares, respectivamente. Los chilenos tienen en el vino una importante fuente de posibilidades socio-económicas.



Sepultus vino - Sepultado en vino - Virgilio.

## GAÑE:

**Sorteo Vendimia 1971**

**CIENTOS MIL PESOS**  
**CUARENTA MILLONES**  
**MONEDA NACIONAL !!**

Sorteo Vendimia 1971



**LOTERIA DE MENDOZA**

ADHESION A LA

**UVEXPO**  
EXPOSICION FERIA INTERNACIONAL VITIVINICOLA Y DE LAS INDUSTRIAS COMPLEMENTARIAS

Tiene ya su número?

SORTEA EL 6 DE MARZO!

## Las plagas atacan y la viña se defiende con buena ayuda

Una de las más frecuentes causas del poco y mal rendimiento de la vid, es el problema de las plagas. Las hay que atacan las hojas; otras atacan a los frutos en formación o cuando comienza el período de madurez; hay algunas que estropean las raíces o los troncos. En fin: con la vid ocurre lo que con el organismo humano. Hay enfermedades para todos los sectores de la planta. Pero afortunadamente también, hay remedios para todas ellas. También, y bueno es decirlo, los males de la vid no hacen excepciones por la región donde crece la planta. Por el contrario, la vid, en cualquier parte del planeta, presenta puntos débiles que las plagas aprovechan para hacer su nefasta obra.

Según la importancia económica y su frecuencia de ataque, se podrían enumerar las siguientes: Oidium, Burrito o capachito de la vid (Panthomorus), falsa araña roja, Thrips, Eulia o polillas enrolladoras de las hojas, erinosis, conchuela grande café y otras.

Expreso no se han mencionado las dos plagas más comunes de la vid: la peronospora y la filoxera, que prácticamente se han erradicado de los viñedos y a las que, con la aplicación de sulfatos comunes, se logra combatir con eficacia.

**Oidium**  
El control de esta plaga es, normalmente, preventivo. En la zona central de Chile se realiza en primavera, en días despejados, sin vientos ni exceso de calor. De Linares al sur se realizan pulverizaciones durante todo el día y los tipos utilizados con mayor frecuencia son: cuando el brote es pequeño o bien cuando el sarmiento tenga la tercera hoja, sobre la flor. La corriente de aire contribuye a mejorar la polinización. En cambio el remedio mojable produce correa dura; o bien aplicar el remedio 20 días después de la cuaja o antes de la pinta. En todos los casos se entiende que hablamos de tratamientos con azufre. En caso de lluvias se puede repetir el tratamiento hasta una cuarta o quinta aplicación.

El azufre tiene un cierto poder curativo, pero no da buen resultado en infecciones violentas. En tales circunstancias se usa per-

manganato de potasio en dosis de 1,25gr./lts. agua, para lo cual se deshoja un poco la planta y la aplicación se hace sobre el racimo.

Los tratamientos invernales para el oidium, en general, no son muy eficaces, pues pasa el invierno dentro de la yema y cubierto por capas vegetales. En climas benignos, esto no es tan acentuado y puede tenerse, incluso, mejor suerte en los controles efectuados en invierno.

**Otras plagas**  
Otras plagas que suelen asolar los viñedos son: falsa araña roja que se puede controlar en invierno y en primavera. Los remedios son múltiples y una buena casa especializada le dará una solución muy fácil.

Thrips: se controla con Dieldrin en dosis de 2kg./ha., pudiendo aplicarse con azufre. Con este producto se logra también el control del panthomorus o burrito, en el follaje, así como de otros insectos masticadores.

Conchuela grande café, panthomorus, polillas, erinosis y margarodes son plagas que se pueden controlar bien con el Dieldrin a excepción de la última, que no tiene control directo conocido. Sólo da resultado levantar las viñas bajas para vigorizar su sistema radicular y hacerlo más resistente al margarodes.

**Epoocas de cura**  
Las épocas propicias para combatir las plagas de la viña, en general, abarcan todo el año. Claro que hay que tener cuidado para llevar el ataque en la época adecuada. Caso contrario se hará un gasto inútil y la plaga podrá prosperar cómodamente.

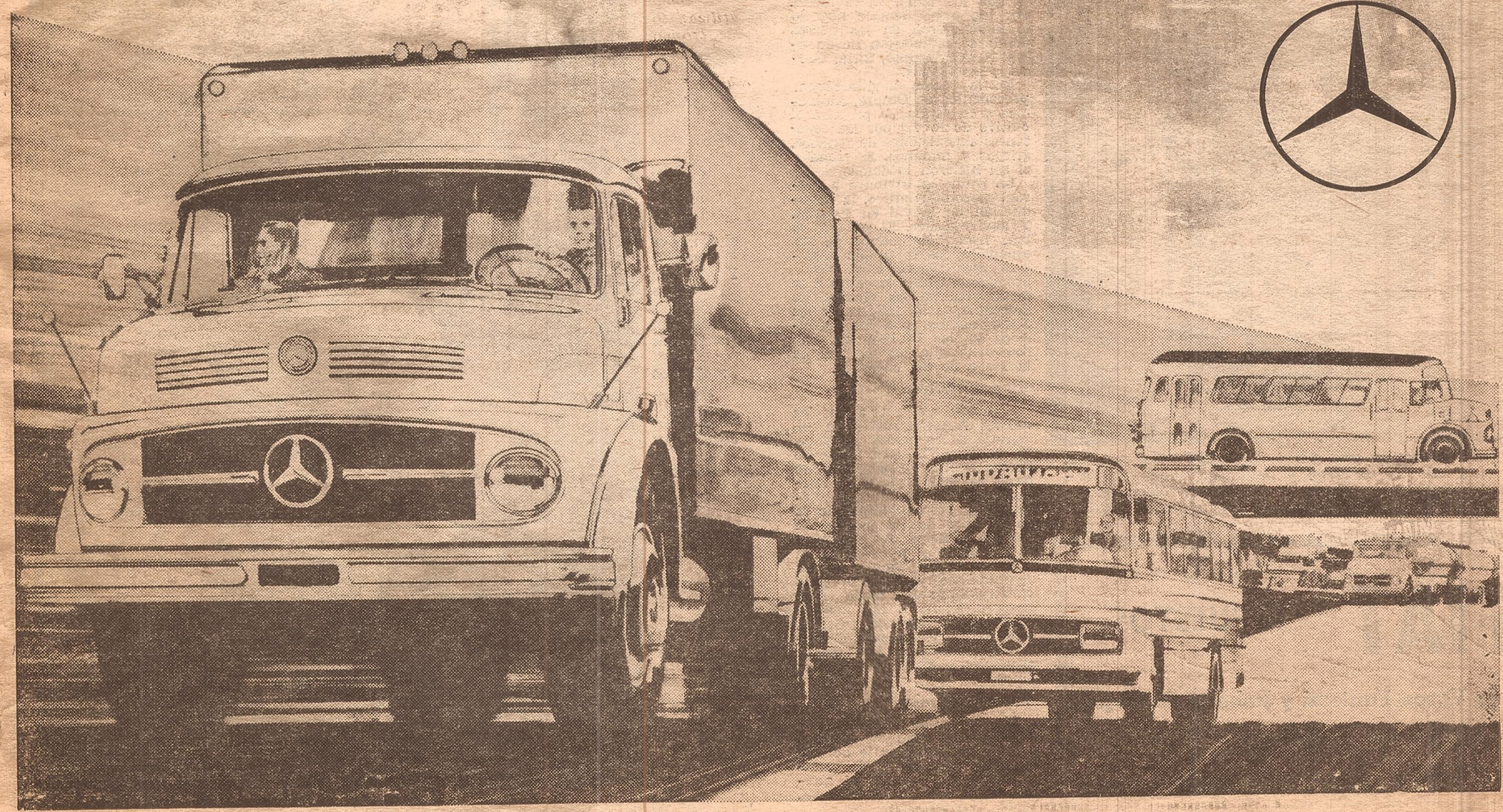
Las hembras invernantes de la falsa araña roja se combaten con Selimón, en junio y julio; las larvas de burritos y otros coleópteros se atacan con Aldrin, en agosto; setiembre es propicio para combatir el oidium y la falsa araña roja con azufre Kelthane y los burritos y la erinosis con Erade y Dieldrin al 50%; en noviembre y diciembre se aconseja atacar el oidium, el thrips y la polilla, con azufre, Morestan W.P. y Dieldrin; en enero y febrero se combate la conchuela grande café con Cuthation y Dieldrin.

# La calidad se impone

Cada año más transportistas prefieren un chasis Diesel Mercedes-Benz, que por su excepcional calidad marcha durante toda su larga vida útil con menores costos de consumo y mantenimiento. El amplio programa Mercedes-Benz les permite elegir el vehículo ideal para toda actividad en el transporte de pasajeros y carga. Resultado: Mercedes-Benz Argentina es la fábrica que mayor cantidad de chasis de más de 2 toneladas vende.

## Mercedes-Benz

Su buena estrella en todos los caminos





Vino somnoque mersi - Sepultado en un sueño de vino - Tito Livio.

La denominación de "Especialidad" expresa perfectamente lo que se desea decir: que se espera de un producto presentado bajo dicha especificación, calidades que lo distinguen de los productos ofrecidos normalmente en el mercado por las empresas competidoras, debido a sus características propias. Dentro de esa técnica y en virtud de un antiquísimo refrán que reza: "hay vino... y vino", vamos a referirnos a algunas de las peculiaridades del vino alemán, las cuales forman su especialidad, entre la variedad de los vinos de todos los países productores. El vino alemán extrae las substancias olfativas y gustativas de la acción combinada del sol y la lluvia, del calor y de frío, así como de la composición del terreno donde se cultivan las vides. La curva barométrica de cada año, diferencia las cosechas componiendo sinfonías de sabores, de contenidos en mostos, en ácido y en substancias olfativas y gustativas. Las regiones vitícolas alemanas reciben relativamente poca lluvia, pero variable de un año a otro, bastando la humedad ambiental para pro-

ducir un carácter especial a los vinos alemanes de cada cosecha. El bajo contenido alcohólico y el porcentaje de ácidos, unido a las precipitaciones y a la temperatura, originan sus diferentes cualidades. Cuando la relación de "densidad de mosto" y "contenido en ácido" se armonizan perfectamente, se obtienen vinos de calidad. Un vino de grado Oechsle elevado, requiere en "contrapeso" cierta acidez para evitar una alcoholización demasiado acentuada. Gracias al clima templado y variado, los productores alemanes pueden obtener, por una parte, un contenido alcohólico reducido al mínimo y por otra, la armonía y elegancia inherentes a la presencia de ácidos en el fruto. Otra de sus características permite calificar al vino alemán de "especialidad" y es que las substancias olfativas más variadas y las cuantiosas substancias activas nobles se equilibran en el mismo modo único y siempre nuevo. El vino alemán debe también sus calidades a la riqueza en minerales de los suelos de las regiones vitícolas de su país. En las pendientes ribe-

ñas de los ríos, en las laderas de suave pendiente, y en los viñedos de las llanuras, o incluso en los terrenos volcánicos, cualquiera que el vino reciba del suelo un carácter complementario. Así el conocedor puede distinguir la característica del terroir y, en la degustación, determinar la región de origen e incluso el terroir delimitado dentro de dicha región.

**Las cepas**

El clima y el suelo influyen en la cepa y en el posterior carácter del vino. En primer plano se sitúa el vino "Riesling", de pequeños granos; cepa típicamente alemana y de calidad superior, exige un terreno, una situación y un clima especiales, así como el trabajo atento por parte de los viñadores. El vino obtenido a partir del Riesling posee un agradable sabor a fruta ya que el terreno y la situación del viñedo le proporcionan un "ascendente" delicioso y una acidez noble, "clásica". Los vinos de Riesling, denominados "Spätlese", "Auslese" y "Trockenbeerenauslese" son de una raza y de una "flor" incomparables.

Menos exigente que el Riesling, el "Sylvaner", proporciona, siempre y cuando se cumplan todas las condiciones de producción, grandes vinos suculentos, dotados de una relación "alcohol-ácido" ideal. La armonía y la delicadeza especiales de los grandes vinos, así como el sabor muy distinguido, los elevan a la cumbre de la calidad.

La cepa Müller-Thurgau, produce un vino "ágil", muy sabroso y con una reminiscencia de moscatel. Los nobles vinos de "Traminer" son macizos, perfumados, floridos, especialmente los "Gewürztraminers" con la consistencia de un alto sabor.

**Nuevas cepas**

En los últimos tiempos han aparecido nuevas cepas en Franconia, Hesse Renana, Palatinado, Wurtemberg, País de Bade, Rhenano y Mosela, con las cuales se están reemplazando las antiguas cepas. Por ejemplo, el "encogido" Riesling, oficialmente reconocido desde 1933, se ha duplicado en los últimos años. Procedente de un cruce entre los Riesling y el Sylvaner, madura un poco an-

tes y produce, en los años poco soleados cuando el Riesling no puede lograr una madurez completa, un vino perfectamente hecho y que exhibe su fineza. Otra nueva cepa es la "Perle", lograda del cruce de la "Gewürztraminer" y el Müller-Thurgau. Sus ventajas: produce un vino ágil y tiene mucha resistencia a las heladas. En cuanto a los vinos tintos alemanes, su calidades reconocida. El más noble, la cepa negra "Spätburgunder", es con relación a los vinos tintos, lo que el Riesling es para los blancos. Algunos expertos extranjeros que han catado vinos tintos de Ahr, Rheingau, Hesse Renana, Palatinado, Wurtemberg, País de Bade o de Franconia, han reconocido su ardor, su aroma personal y admitido que los grandes caldos tienen un gusto delicado, un hermoso y aterciopelado color deslumbrante de rubies. En lo que se refiere a la denominación de esta cepa, como en otros tiempos Worms fue la capital de Borgoña, es posible que cepas de Borgoña, fueran plantadas en aquella época en las márgenes del Rhin.

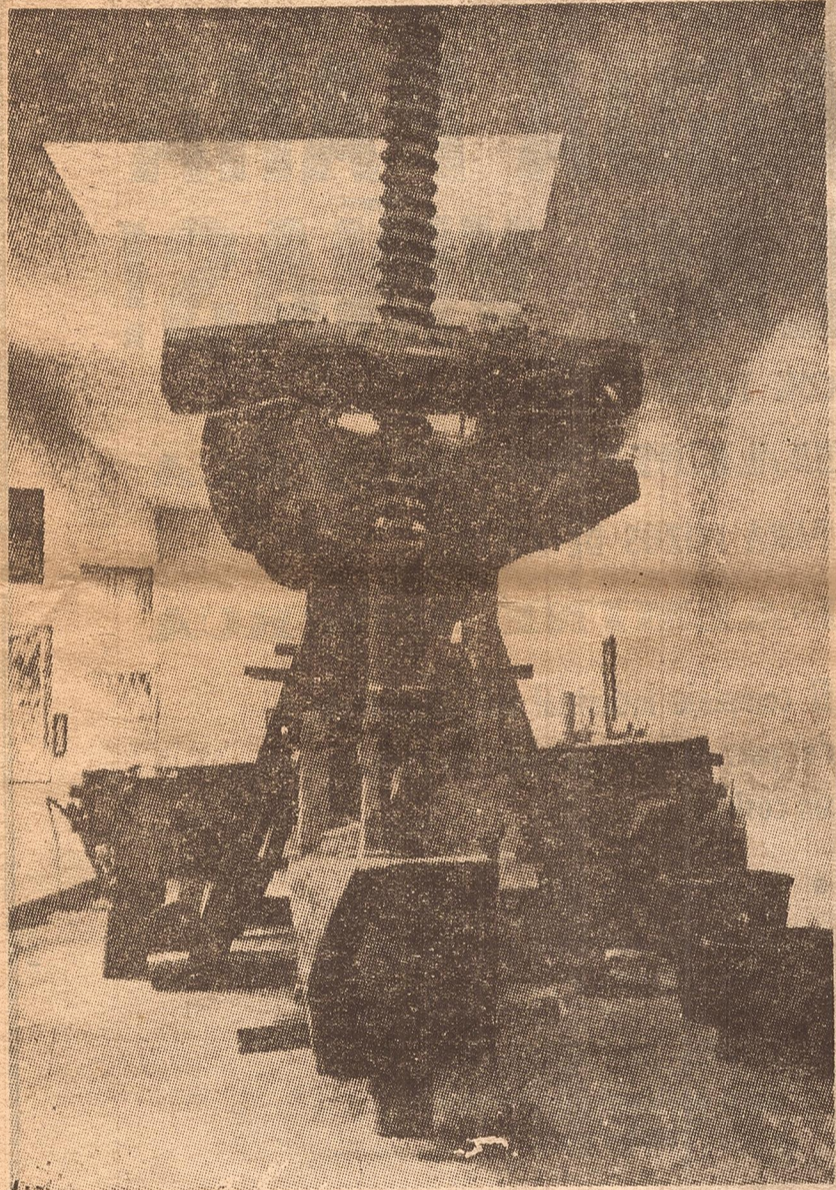
# Alemania

## Exquisiteces con seriedad alemana

Una vieja prensa, con la recedurera alemana, evoca el contenido de la larga historia de los famosos vinos del Rhin y el Mosela.

Pese a que "hay vino... y vino" la denominación de "Especialidad" sólo se adquiere cuando ha pasado con buenas notas un exigente examen a manos de los mercados y las empresas competidoras. El sol, la lluvia, el calor y el frío conforman la síntesis de las uvas que luego serán los dorados vinos del Rhin. También incorpora la riqueza mineral de suelo. En suma, el hombre dirigiendo a la naturaleza con fe y amor.

Las vides utilizan los troncos de las encinas para trepar hacia el cielo. Hasta allí subirá el hombre para traerla y transformarla en nobles vinos.



...disfrute el placer de beber un buen vino!

# SUPERUVA

## Donati

BODEGAS Y VIÑEDOS

### DONATI HNOS. S. A.

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y COMERCIAL

TUCUMAN 953 SAN MARTIN (BS. AIRES) - RECONQUISTA (SANTA FE) - GOYA (CORRIENTES) - GRAL. LAVALLE (MENDOZA)

# ESTADOS UNIDOS

**Cultivan las viñas con técnicas muy avanzadas: el vino es electrónico**



**En el gran país del norte todo se hace en dimensiones gigantescas. Ya se trate de automóviles, barcos o simplemente vino. Cultivan tres tipos principales de vides y con el producto que obtienen elaboran vinos de mesa, esencialmente. Consideran que todo es simple.**

Entre los países que asombran por la diversificación de sus productos, figura en lugar de privilegio, Estados Unidos de Norteamérica. En efecto, se habla de lo que sea, Estados Unidos está en el primer lugar, cuando no en el segundo. Su riqueza es fabulosa. Casi podríamos decir que es la leyenda de El Dorado traída de vuelta a la realidad.

Naturalmente, no podía ser de otra manera cuando de vinos y de uvas se trata.

Como es sabido, el cultivo de la vid es una de las más viejas prácticas de la agricultura, intentada por el hombre. Ya en la Biblia se encuentran en cada paso referencias a este cultivo. Más aún, se habla de vinos como de un objeto de culto. En las tumbas de los egipcios se han encontrado semillas de uvas, que tienen una antigüedad de unos 3.000 años antes de Cristo. Asimismo se han encontrado fósiles de parvas, cuya antigüedad abarca diversos períodos de la prehistoria.

Es evidente, entonces, que la afirmación de que la uva es la industria frutícola más antigua y extendida en el mundo, tiene validez. Los primeros colonizadores trajeron sarmientos de vides europeas a las Nuevas Indias, descubiertas por Colón. Sin embargo esas vides tuvieron una vida efímera y al final murieron, por lo que los agricultores reformaron a las vides nativas. Thomas Jefferson defendió el cultivo de la vida nativa contra la dependencia de plantas extranjeras. En consecuencia, la mayor parte de las vides cultivadas en el Este de los Estados Unidos, provienen de plantas nativas.

En los Estados Unidos hay tres tipos principales de vid cultivada con preferencia. Se trata de la Americana, Fox o uva Emparrada (*Vitis Labrusca*); la vid europea o de California (*Vitis Vinifera*) y la vid silvestre (*Vitis Rotundifolia*).

Veamos de qué especies se trata en cada caso. La americana, Fox o uva emparrada (*Vitis Labrusca*) está adaptada a la más amplia escala de condiciones climáticas y es cultivada en el área más extensa de la Unión. Es nativa del noroeste del país y está adaptada a mayor parte de toda esa región.

En efecto: está adaptada por el sur hasta el Piemonte superior y las comarcas montañosas de Carolina del Sur y Georgia. Sin embargo no está adaptada a temperaturas altas de verano y no dará fruto de máxima calidad bajo tales condiciones. Asimismo, el problema del control de las enfermedades se hace más agudo bajo condiciones menos favorables del medio, entre ellas las mencionadas altas temperaturas.

Dado que esta especie o variedad de uva es bastante resistente al frío, es cultivada en una gran parte del norte de los Estados Unidos.

#### Vitis Vinifera

La "*Vitis Vinifera*" o vid europea o de California es la variedad más importante en producción comercial en el país del norte. La zona mayor de producción es California (de allí su nombre) y en las zonas limítrofes de Arizona. Puesto que esta variedad es muy restringida en su distribución no abundaremos sobre ella, debien-



Pampineus odor - Olor del vino - Virgilio.

do sólo tenerse en cuenta que más del 90% de las uvas producidas comercialmente en la Unión pertenecen a este tipo.

#### Vitis Rotundifolia

La vid silvestre (*Muscadine*) es nativa del suroeste de los Estados Unidos, pero no se desarrolla bien en lugares de altas temperaturas y humedad que prevalecen en esa región.

La vid silvestre es a veces *Scuppernon* o *Vid Rotundifolia*. Es un tipo más resistente a las condiciones de sequía y enfermedad, y las vides son de muy larga vida bajo condiciones favorables. No son resistentes a bajas temperaturas, tales como las que caracterizan el norte de la Unión.

Para el agricultor norteamericano, aunque no sea a escala industrial, la uva es una de las frutas más simples de producir. En el noroeste de los Estados Unidos, la uva silvestre es muy fácilmente producida, debido a su alto nivel de resistencia a las enfermedades, a punto tal que casi no requiere espolvoreos o rociados anuales.

Los norteamericanos sostienen que esta planta debería estar en cada granja y por tal razón, en la mayoría de las poblaciones donde sea adaptable.

La vid en parral puede ser cultivada en los jardines caseros con poco combate de las enfermedades, aun cuando se logrará mejoría: la calidad si se aplican procedimientos adecuados de control de plagas.

Veremos más adelante como en los Estados Unidos se cultiva la vid y cuáles son las características principales con que este pueblo industrialo logra resultados halagüeños en este difícil terreno.



Con los cuidados que se le proporcionan a la vid, los norteamericanos logran frutos exuberantes y de gran riqueza en jugo. Con ellos elaboran sus vinos, que sólo pretenden cumplir con las necesidades caseras, sin ir más allá.

"El consumidor en nuestra época exige productos cada vez más elaborados, procurando elegir únicamente los mejores"; "la calidad es la tradición número uno de Mommessin"; "desde comienzos de siglo forma parte de las mejores tradiciones de la Borgoña. El 65% de su producción se destina a la exportación...".

Las anteriores son algunas de las observaciones que podría hacer un observador en la bodega de Mommessin, una de las más importantes de la Borgoña. Pese a ello, la bodega no es muy diferente de muchas que hay en Francia, dedicadas desde años a la producción de excelentes vinos. En las amplias "naves" del establecimiento borgoñés, el vino madura en toneles de madera de roble de Nancy, adquiriendo el bouquet característico de los mejores vinos del mundo.

#### A la luz de las velas

Una de las costumbres de la bodega, es hacer beber sus excelentes vinos a la luz de las velas. En una ocasión y ante un grupo de visitantes que provenían de diferentes países, se sirvió una cena en el Chateau Saint-Jean, restaurante campesino próximo al establecimiento. La característica so-

# Mommessin, una marca con raíces de siglos

bre saliente de la reunión fue la mesa alumbrada con velas refinadas, las viandas muy sencillas y los nobles vinos: beaujolais blanco y St. Amour cosecha 1964.

#### Un paseo con sabor

La firma que nos ocupa realizó una reunión de sus agentes en el extranjero, la que comenzó con una degustación muy especial: Chablis, primera cosecha de 1964; Beaujolais del mismo año, conocido como el famoso Cuvée du Centenaire; y para remate, Clos des Oheues 1964, es decir una de las primeras cuvées de los Volnay, excelentes vinos.

Luego, los visitantes, con semejantes sabores en la boca, fueron trasladados a Julienas, pasando por el Moulin

vent, para llegar al Domaine de La Rochele, una de las más importantes productoras de la región de Moulin da Vent donde Mommessin comercializa sus cosechas.

Desde la hostería pudieron apreciar el soberbio paisaje de colinas y suaves lomas, donde ya estaban maduras las vides de las que saldrían los exquisitos vinos Beaujolais que luego son llevados a las cuevas de la finca para su maduración.

#### Las grandes Cotes

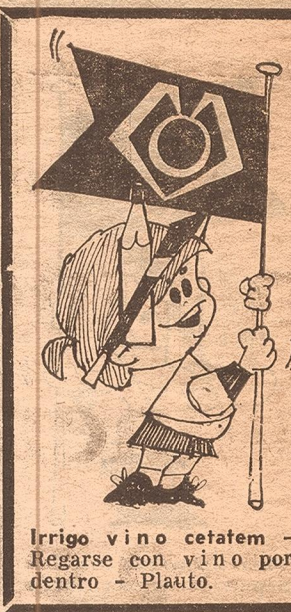
El camino los llevó a Tournaus, Chalons-sur-Saône y

Chagny les salió al encuentro con el sol recién salido sobre la célebre Cote de Beaune. Allí visitaron el Hotel Dieu y luego los hospitales de Beaune, cuyos principales ingresos provienen de las "cuvées" de la cosecha de Borgoña, llegando finalmente a la Cote de Nuits. Dejando luego, detrás la ciudadela medieval de Nuits-Saint-Georges, se arribó a Vougeot, previa una breve visita al Vosne Romanée.

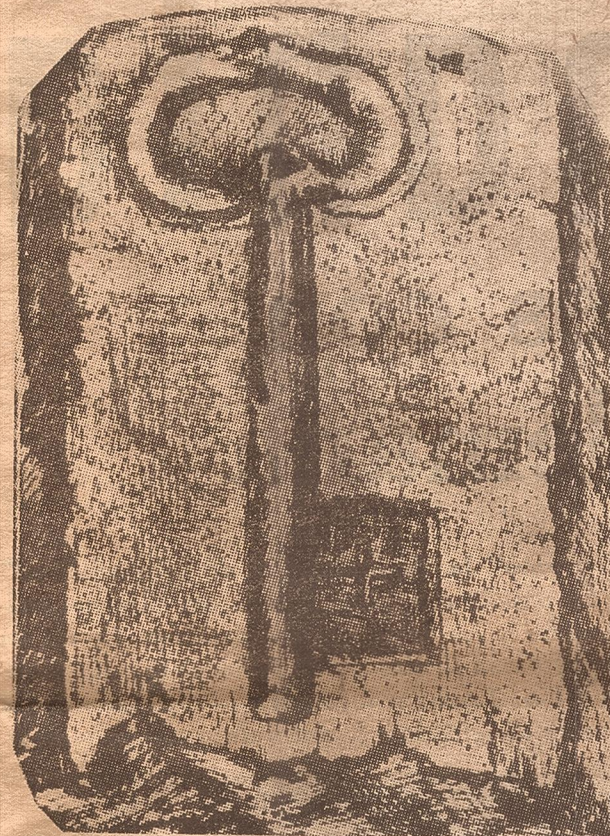
El paseo que comentamos era como vivir un pedazo de la historia de Francia. En el Chateau du Clos de Vougeot, apa-

recieron los viejos patios de honor, la gran Bodega y las oficinas, donde la Hermandad de los Caballeros de Tastevin organizaban sus fastuosas comidas.

Después pasó el Chambolle-Musigny y Morey-Saint-Denis y tantos otros lugares, de nombres evocadores de los grandes caldos de Francia. Y finalmente Clos de Tart, magnífica propiedad de 7 hectáreas que produce un vino potente, lleno de sabiduría y ardor y de perfumes donde se mezclan las violetas y las fresas silvestres.



Irrigo vino cetatem - Regarse con vino por dentro - Plauto.



Esta mohosa llave labrada en la roca milenaria es el distintivo de la marca de la casa Mommessin, una tradición en los mejores vinos de Francia. En Borgoña maduran sus vinos en toneles de viejo roble de Nancy.



La sombra de la tradición se cierra sobre el espectáculo de una botella y las copas de finísimo cristal. El tapón ha caído y el líquido ha comenzado a caer en las copas. Después, el brindis, con el sol de la dulce Francia.

# AGUA PARA LAS VIÑAS!

CON TUBOS  
**DALMINE SIDERCA**  
PARA POZOS DE AGUA  
**DALMINE SIDERCA**

El complejo industrial más importante del país en la fabricación de tubos sin costura

- TUBOS SIN COSTURA para aplicaciones mecánicas y estructurales
- TUBOS SIN COSTURA para aplicaciones térmicas y de conducción.

## DALMINE SIDERCA

EXPERIENCIA Y CAPACIDAD QUE AVANZA Y SE AFIRMA

Otra Marca Internacional:



nacionales e importados, para todo tipo de soldaduras eléctricas: hierros, aceros inoxidables y especiales, fabricados bajo licencia de Soudometal S.A. (Bruselas - Bélgica)

# ACEROTUB CUNO

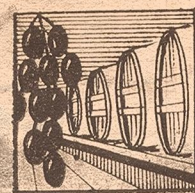
Distribuidor en Mendoza San Juan y San Luis

CARRIL CERVANTES 2330 - GODOY CRUZ

A LOS VITIVINICULTORES DEL MUNDO

**BIENVENIDOS..!**

UVEXPO



CARBON DE COQUE NACIONAL

MATERIALES SIDE-METALURGICOS - ALUMINIO ACEROS ESPECIALES E INOXIDABLES

BUENOS AIRES - MENDOZA - ROSARIO - CORDOBA - TUCUMAN BAHIA BLANCA - TANDIL

PCG PITTSBURGH & CARDIFF COAL Co. S.A.

CASA CENTRAL: B. MITRE 853 - B. AIRES

MENDOZA: AYACUCHO 666 - T.E. 13619

# Francia Un vino Invencible como el Cid

Un mapa original: son las ciudades del vino que en Francia conforman una larga trayectoria vitivinícola con proyecciones internacionales. Desde el Valle del Loira hasta Roussillon y de la Cote de Provence a la Champaña, las diversas regiones francesas compiten para ofrecer a los más exigentes paladares, los mejores vinos del mundo. La información exacta la dan los bodegueros.

Hablar de los vinos franceses es mencionar una larga y honrosa tradición en la vitivinicultura mundial. Todo el proceso es cuidadosamente realizado. Desde el cuidado de la vid, la poda, el riego, el desbroce, la cosecha y la molienda, hasta la elaboración propiamente dicha, con la maduración en viejas vasijas de nobles maderas y el embotellamiento para llegar a las cuevas donde avieja a una temperatura constante, todo es prolijo y realizado con la meticulosidad de quien está criando un hijo.

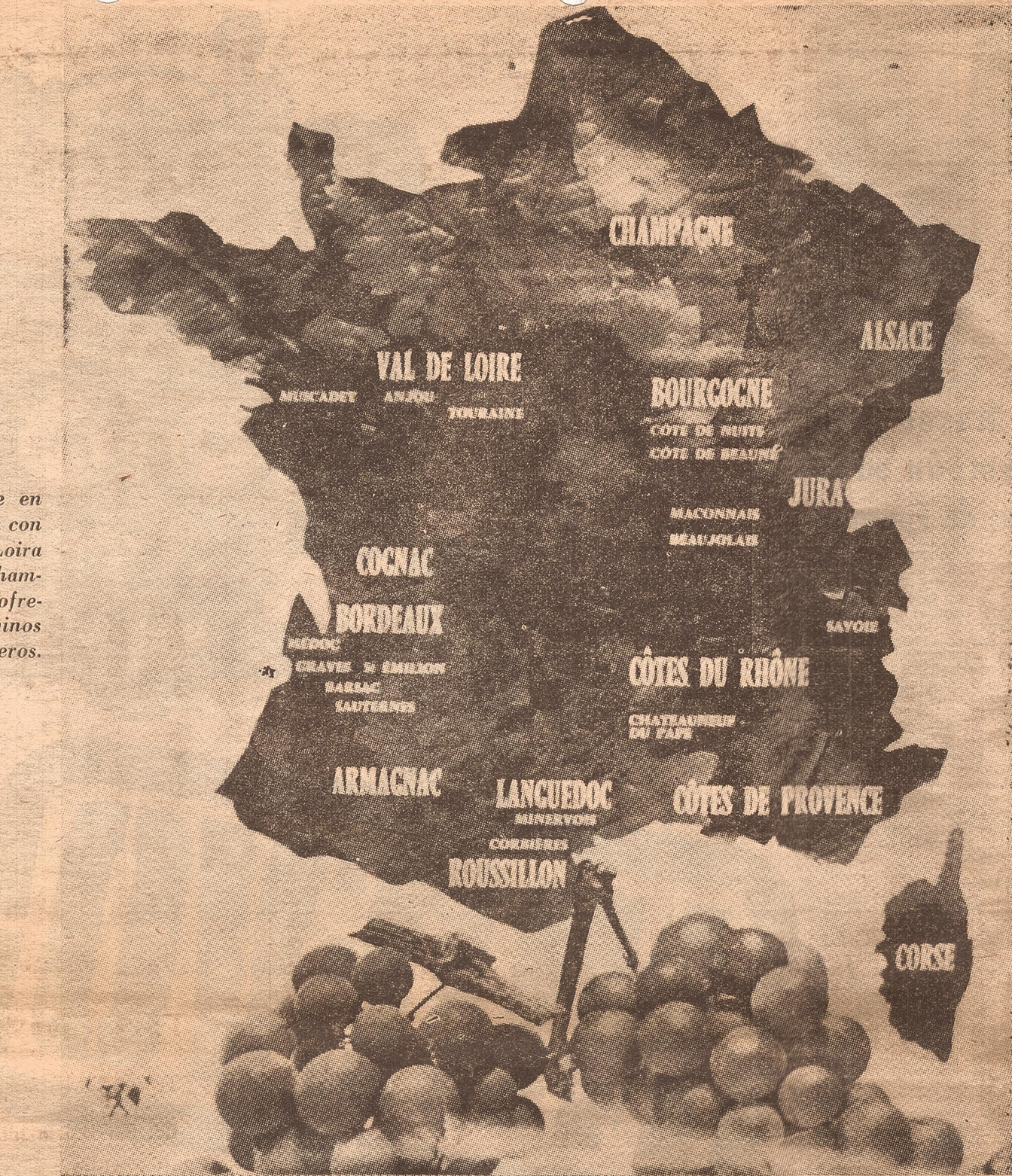
Y es que el vino es uno de los motivos de mayor orgullo para los franceses. El mapa está sembrado de nombres famosos, ligados permanentemente a los mejores del mundo, junto a los italianos, españoles y portugueses.

#### Una clasificación

Una clasificación generalizada nos indica las principales zonas. Después veremos las

marcos de tales lugares. Comenzando por el norte, casi en la frontera con Alemania, está la región del champagne. Allí encontramos el Valle del Loira con los vinos de Muscadet, Anjou y Touraine. Más abajo está la patria del coñac y Bordeaux, con el Medoc, Graves St. Emilion, Barsac y Sauternes. Finalmente está la región de Armagnac.

Comenzamos entonces a subir en el mapa. Languedoc con sus vinos de Minervos y Corbières. La región de Roussillon, casi en la frontera con España. Al lado está la Cote de Provence y un poco más arriba la Cote du Rhone con el exquisito Chateaufort du Pape y el Savoie. Un poco más arriba está la zona del Jura con la celebrada bodega de Maconnais, famosa también por el museo del vino de la firma y los vinos Beaujolais. Bourgogne ofrece los vinos de la Cote de Nuits y de la Cote de Beaune y por último, con figura a la región



champañera está Alsacia, con infinidad de establecimientos cuyos vinos significan una tradición en la vitivinicultura francesa.

#### ¿El vino francés es invencible?

Por regla general los vinos, como la civilización, son mortales. Han reinado con anterioridad en el mundo los antiquísimos vinos egipcios; más cercanos, las civilizaciones griega, romana y española han tenido la hegemonía vitivinícola de Europa.

Si los orígenes del vino en Francia aparecen muy antiguos (el Vignole de la Cote Rotie data del año 600 antes de Cristo) su reputación es relativamente reciente. Sin duda los vinos de Alsacia y de Bordeaux fueron apreciados en la Edad Media, los de Anjou se hicieron conocer en el Renacimiento, pero la Borgoña no se reveló como excelente zona vitivinícola, sino hacia fines del siglo XVII y a Bordeaux y Champaña a los conocidos a mediados del siglo XVIII. Más cercanos, Muscadet y Beaujolais. En Sauternes el vino no tiene más de 100 años. (Podemos encontrar todavía la primera "verdadera" botella de Chateau-Yquem). En este siglo el vino de Alsacia comenzó a ser importante alrededor de 1920.

Hay que convencerse que los vinos franceses provienen de excelentes regiones que, sin embargo, encuentran similares bondades en otros países del mundo. El problema es que la noción de "el buen vino" es extremadamente subjetiva. Habitados a los vinos de Bordeaux, Pierre no sabe apreciar los de Borgoña, por ejemplo. Un chileno preferirá tal vez un rojo vino de sus viñedos que

una original composición en donde el mapa vitivinícola de Francia se ha logrado con las hojas de las parras que cobijaron las uvas originales. Aquí está la riqueza de esa industria que perdura en el tiempo, con una calidad que sólo ellos superan.



Bardinet, Pernod, Batissol, Vermouth y otros nobles productos de Francia aparecen en los cubre-corchos. Debajo están la calidad y el sabor de los vinos del mediodía francés esperando al buen bebedor que sabrá encontrar la riqueza de la tierra.

un Barsac francés. En fin, la vitivinicultura científica es todavía muy reciente, mucho más que el suceso de los vinos franceses pues no data más que de la época de Pasteur. Ella no ha dicho aún su última palabra: ¿Permitirá obtener nuevos gustos? ¿Podrá inventar un vino artificial que supere al Champaña, por ejemplo? (Dios quiera que no...!). No hay que desesperar si se cree como Raymond Dismay, que el destino del buen vino está en Francia. Son los bebedores franceses quienes están más cerca de la verdad y

dirán la última palabra en la controversia. Uno de los mejores antibióticos contra el pernicioso de la pudrición efecicista y fatal, consiste en que los bodegueros franceses den sobre sus vinos una información exacta y clara.

# Todo se hace en base a una especialización depurada

El viñatero norteamericano obtiene sus plantas y el asesoramiento de las autoridades estatales para proceder a la plantación. Nada se deja librado a la buena fortuna. En general los métodos son iguales a los que utilizan los viñateros del mundo con buen resultado.

Hemos visto cuáles son las variedades de vid que mejor se adaptan al riguroso clima norteamericano. Frio en el norte y fuertes calores en el sur, pareciera no ser el campo propio para este cultivo. Sin embargo, alentados por el Departamento de Agricultura de la Unión, proliferan las plantaciones de viñedos y parrales, más o menos similares a los que vemos en nuestra zona.

La forma de obtener las plantitas es la clásica: el barbecho o barbado, que es una planta de un año de edad, que puede obtenerse a buenos precios en los viveros especializados. Son preferidas de esa edad a las más viejas y su obtención no reviste dificultades. Por lo general se sigue el camino del pedido con antelación para asegurarse la cantidad requerida para la nueva plantación. Pueden utilizarse barbechos de más de un año, pero los resultados no siempre son satisfactorios. En todo caso se desechan las plantas de mayor tamaño o dañadas.

#### Propagación

La propagación de las parras no es difícil si se le da a la tarea de fertilizar el suelo la importancia que tiene. En cambio, aunque parezca una paradoja, la vid silvestre es más difícil de propagar.

La vid emparrada puede ser propagada por sarmientos de madera dura, tomados en el invierno anterior y almacenados en lugares frescos. Según la Estación Experimental de Agricultura de Kentucky esos sarmientos deben ser de 25 a 30 centímetros de largo, de un grueso aproximado de un lapiz común y con unas tres yemas en cada vástago.

A principios de la primavera, antes que comiencen a brotar, se alinean en el vivero, enterrándolos de modo que sólo la cabeza de las yemas quede fuera de la tierra. Hay que extremar los cuidados para que no se sequen. Fuera de esto la mayoría de las variedades norteamericanas no requieren ninguna atención especial. Es na-

tural que algunas sean más difíciles de propagar que otras y por lo mismo requerirán más atención, riego y cuidados generales.

#### Acodo o mugrón

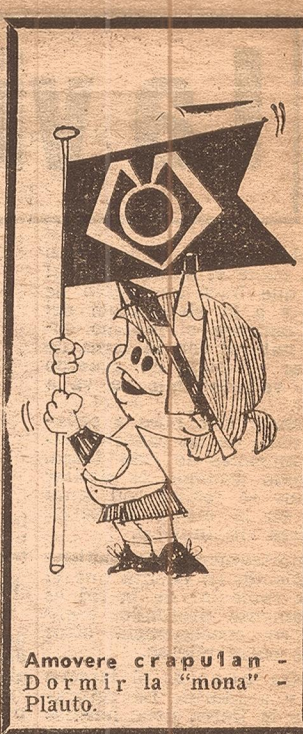
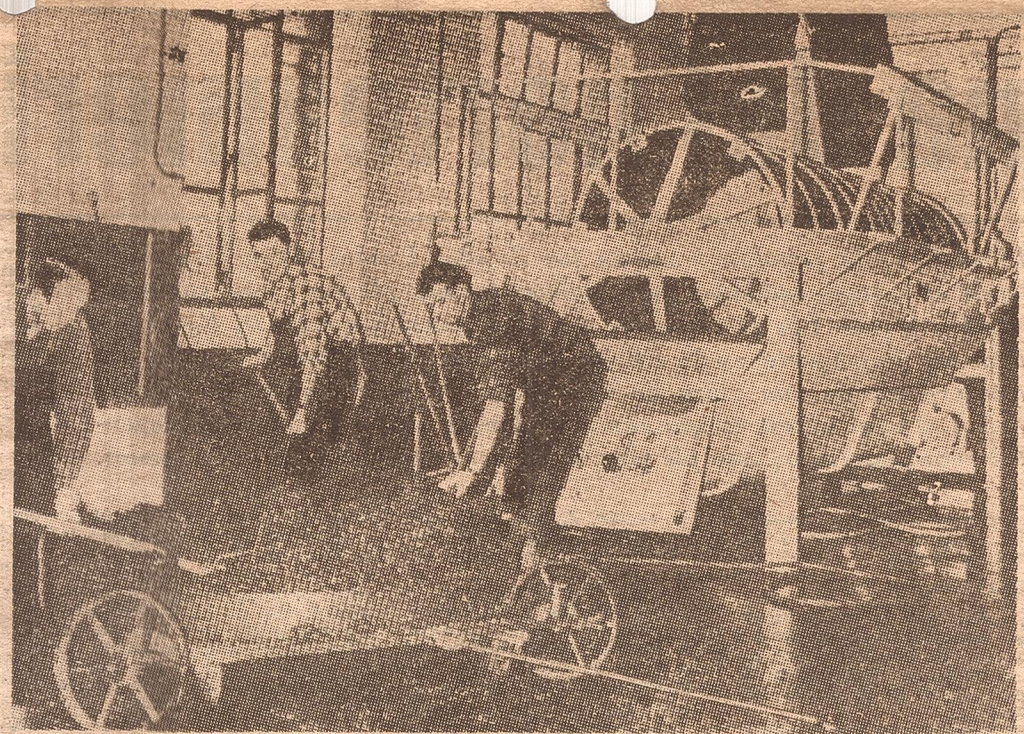
La vid de parra puede ser propagada por el sistema de acodo o mugrón. No es, sin embargo, una práctica común para la producción de nuevas plantas, excepto en cantidades limitadas. Este proceso consiste en cavar una pequeña zanja de unos 15 centímetros de profundidad, poner en ella una guía y asegurarla bien, cubriéndola con tierra y dejando fuera las dos yemas de la punta. El otro extremo debe quedar amarrado a la planta madre, que no deberá tener más de tres años de edad. Los vástagos que crezcan en la guía acodada, entre el tronco y la punta del mugrón deben ser suprimidos.

#### Madera blanda

El sistema de "sarmiento de madera blanda", tan conocido de nuestros agricultores, es otro de los medios de propagación utilizados en EE. UU.

También se utilizan los injertos en plantas de vivero pero de mucha menor escala. Una de las principales razones de su poco uso es la dificultad de encontrar "bancos" resistentes a los nemátodos y a la filoxera. Pero aunque los bancos injertados suelen tener su importancia y sus ventajas, no son extremadamente empleados debido a que son más caros y no figuran en los catálogos de la mayoría de los grandes viveros que proveen de plantas a los interesados en plantar viñedos o parrales.

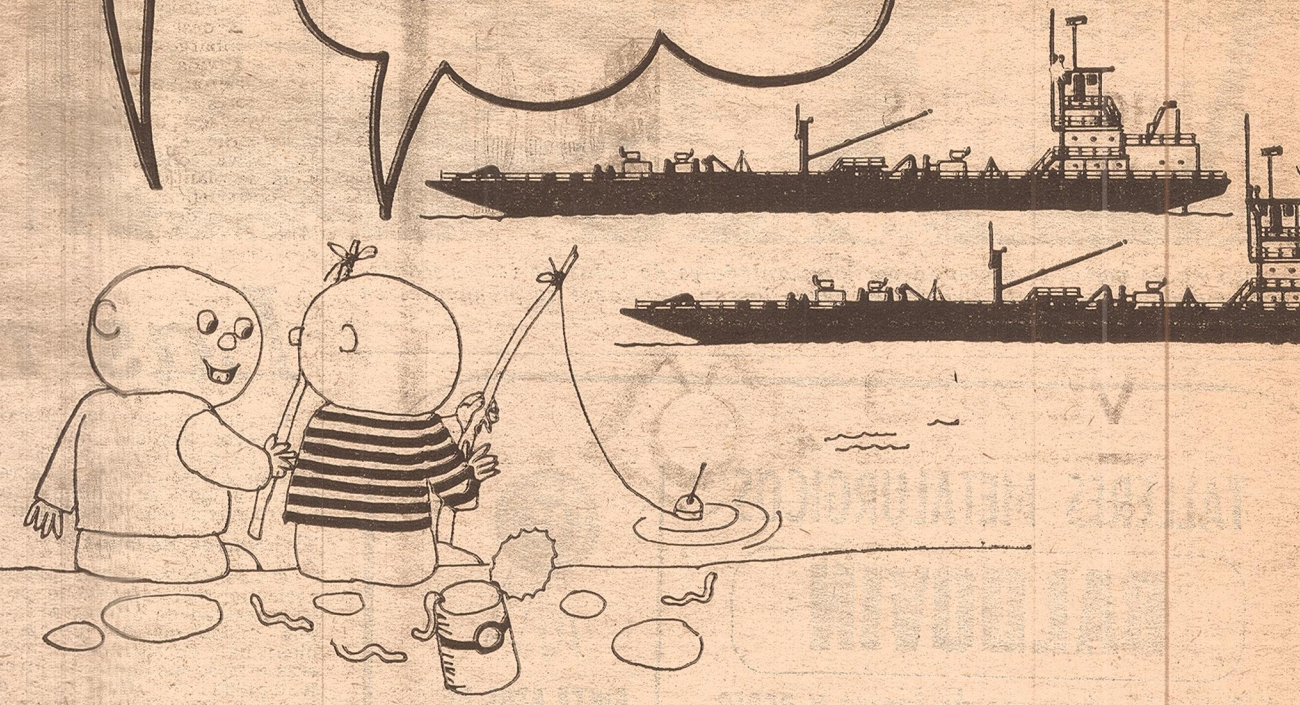
Como se ve, los métodos norteamericanos no difieren mucho de los empleados en otras regiones vitícolas del mundo. En la mayoría de los casos, las restricciones observadas dependen en mucho de las condiciones climáticas, que no siempre son las ideales pero que sin embargo permiten una proliferación normal de las vides.



Amovera crapulan - Dormir la "mona" - Plauto.

# ¿Cuál de las dos es la barcaza petrolera más moderna de la Argentina?

## Las dos.



### PETROMAR SAN LORENZO Y PETROMAR FORMOSA

Ambas miden 92,72 m. de eslora y 18,30 m. de manga. Son únicas en su tipo y tamaño en el país. Construidas en astilleros argentinos con 85% de material nacional. Con su incorporación, Petromar S. A. de Navegación alcanza una capacidad de carga en sus flotas fluvial y marítima de 199.000 toneladas. La Flota Privada más grande del país.



acerca el mañana

# La viña del norteamericano

Estados Unidos, ya lo hemos dicho, sigue el patrón general en lo que hace al cultivo de la vid y a la elaboración del vino. Comienza el proceso, como es natural con la tarea de preparar el suelo de acuerdo con la variedad que se va a plantar.

Comenzaremos pues a señalar algunas de las características principales de esta tarea, que, como decimos, es similar a la que se realiza con igual objeto en la mayor parte de los países vitivinícolas.

Los norteamericanos comienzan teniendo en cuenta que el sistema radicular de la vid es relativamente profundo, aceptando en consecuencia otros cultivos entre hileras.

La otra cosa es el laboreo (riego y aradura). La roturación de la tierra debe hacerse teniendo en cuenta la profundidad radicular de la especie que se va a plantar. Y luego de plantado el barbecho, se les aconseja a los arrieros de la Unión que planten alguna forma de vegetación cobradora de

**El suelo es lo primero hasta en los Estados Unidos. Pero se estudia desde el sistema radicular para obtener buenas plantas y por supuesto mejores frutos. Los fertilizantes son otro punto importante. La variedad más importante en la Unión es la clase denominada "Concord", que procede de una cruz de uvas silvestres, descubierta por casualidad. Las uvas silvestres, que son abundantes, son utilizadas como agentes polinizadores o como pie para injertos que también son muy usados.**

invierno para ayudar a mantener la materia orgánica y la textura del suelo.

## Fertilizantes

La viña, por la estabilidad de las plantas, necesita abundante materia orgánica, por lo que se utiliza el estiércol o el "guano", como se le llama en nuestro país.

Pero también han respondido bien a los fertilizantes nitrogenados. Conviene anotar que cuando el terreno es altamente fértil, la reacción a los productos nitrogenados es menor. Es decir que la proporción

en la acción de los productos nitrogenados se opera en sentido inverso a la fertilidad del suelo.

El estudio de los terrenos donde se plantan vides permitirá determinar si deben agregarse compuestos a base de potasio, a fin de que la viña pueda prosperar sin problemas.

La deficiencia de magnesio ha sido también bastante común en las áreas plantadas con vid en los Estados Unidos. Si los suelos son demasiado ácidos, esto puede ser corregido con el empleo de sal dolomítica. Y si no lo son, se aconseja

(Estación Experimental de Agricultura del Mississippi) la sal de Epsom o sulfato de magnesio en forma de aspersión.

En las zonas donde se notan deficiencias de otras sustancias nutritivas, es necesario aplicarlas en una cantidad tal que contribuya a evitar que la escasez reduzca el vigor de las plantas y su producción.

## La plantación

En Estados Unidos se han hecho estudios que han permitido determinar que las vides se adaptan bien a una amplia escala de suelos. Por lo tanto el

terreno elegido para la plantación del futuro viñedo debe estar exento de heladas tardías y la temperatura ambiente a partir de la floración debe ser estable, dentro de lo posible.

El agricultor norteamericano sabe que las plantas de vid deben mantener una distancia entre sí, de 2,45 a 3 metros entre las filas y la misma distancia entre cepa y cepa. Sin embargo y por regla general se determina la distancia de acuerdo al medio que se emplee para las labores culturales. Es decir, si el medio de roturar, por ejemplo, es el arado o el tractor. Aunque en este último caso, las fábricas de dichos vehículos han producido un equipo llamado viñatero, que se adapta a la menor distancia entre las hileras.

Por regla general, también una viña para producción a escala industrial, se la planta por el sistema de espaldera. Es decir, un sistema similar al que se utiliza en nuestros regiones.

El norteamericano especifica una diferencia entre la espaldera vertical y la horizontal. Nosotros, que nos complicamos menos con la terminología, decimos viña y viñedo. Ellos le dan extrema importancia a los postes, al alambre y al formato en general. Y han llegado a la misma conclusión que nosotros: la espaldera horizontal ricasas azules o negras, siendo con la Freedom una de las mejores variedades nuevas.

La Delaware es una de las uvas rojas mejor conocidas y la Catawba, que le sigue en importancia, siempre dentro de las variedades rojas.

Hay muchas otras variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

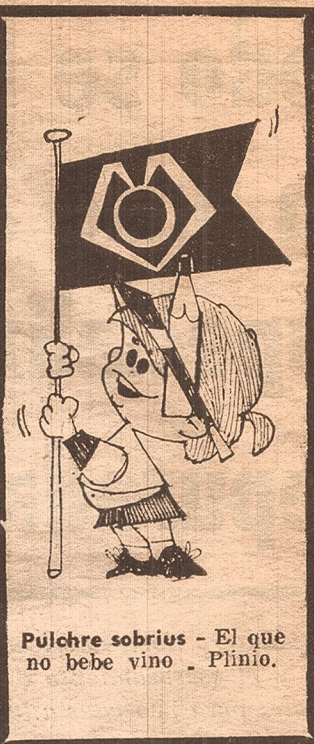
Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.

Hay muchos otros variedades que constituyen verdaderas promesas. Pero la adaptación local es el problema más importante por lo cual el Departamento de Agricultura de la Unión aconseja a los agricultores que lo consulten antes de decidir una plantación de viñedos.

Entre las uvas silvestres, la variedad más conocida es la Scuppernon, de color blanco. En cambio la Hunt y la Thompson son variedades negras. El problema consiste en que estas variedades tienen flores femeninas muy imperfectas, por cuya razón deben plantarse cerca de ellas vides que producen polen. El trabajo de hibridación ha dado como resultado la obtención de un número de variedades con flores perfectas que son productivas y sirven también como buenos agentes polinizadores. Algunas de tales variedades son la Burgaw, la Wallace y la Dearing, que hasta ahora se usan directamente como productoras, o como pie para injertos, o bien para lograr plantas de alta calidad por la simple mezcla del polen.



Pulchre sobrius - El que no bebe vino - Plinio.

## Un Museo para Champán en la Zona de Epernay

Cuando la municipalidad de Epernay quiso reinstalar su "Museo Vitícola y Vinícola" el Beaume ya era célebre, así que se acordó instalar un Museo del champán, habida cuenta que esa era una zona champañera por excelencia.

Los organizadores del Museo se han esforzado por dar al visitante una imagen viva del trabajo de la viña y del vino en la Campaña, tal como se practicaba antes de la invasión de la filoxera. En aquella época todo el trabajo se hacía a mano y en el museo se muestran los verdaderos útiles, ya usados y la manera de comprender su empleo y el modo de servirse de ellos.

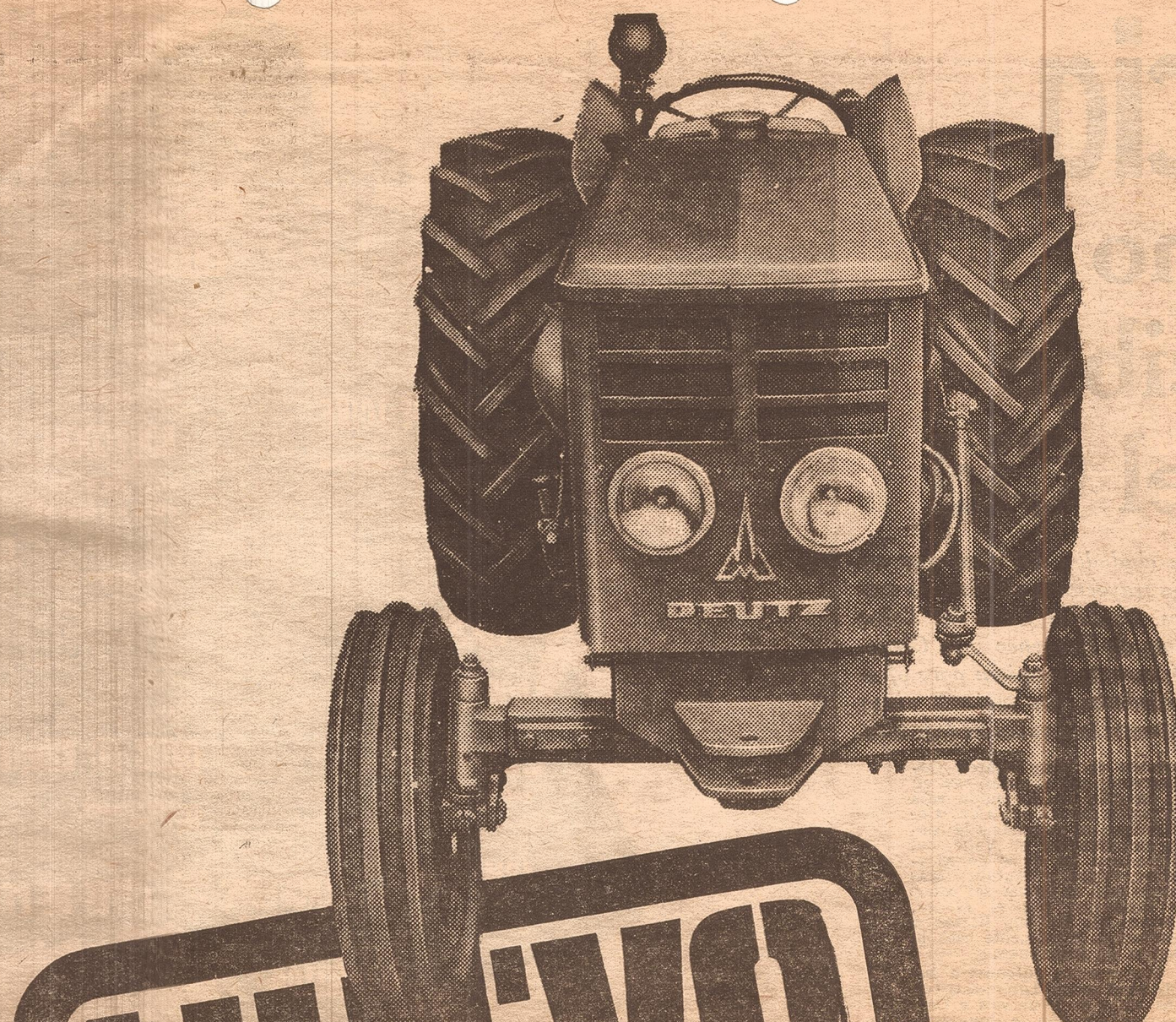
Tres salas. En la actualidad, el museo comprende tres salas: una, llamada de las "prensas" con un artefacto de 7 metros de altura, llamada "prensa de jaula de ardiillas" (los hombres en su trabajo saltaban a los largo de los radios a la manera de las ardiillas en una jaula, para cerrar el "busillo"). En torno de esta prensa se han reunido los útiles que servían en esta época para remover los orules y su acople a las cubas. Se ve otra prensa más vieja, de unos cien años de antigüedad y un fondo de cuba, para completar esta sala.

La sala 2 comprende vitrinas en las que el visitante puede seguir el trabajo de la viña a través de la evolución de la estación del año. Dos maniqués que representan un vinador y una "despellejadora" dan la idea del modo de usar ciertos útiles. La nota artística en este conjunto la da una colección de tientos de estaño y de cantimporas lisas de "grés", llamadas "sapos".

La "despellejadora" a través de una serie de platos, pareciera querer mostrar la forma exacta en que un habitante de Remois realiza la vendimia de los famosos champagnes. Finalmente, en la sala 3 se puede apreciar el trabajo del vino y el proceso del trabajo hecho a mano. De la cuba al tonel, embotellado y colocación del soporte desatascador de la botella, dosificación del líquido y taponado de la botella. Dos maniqués representan a los "caveros": el "dosificador" y el "Atador" que ayudan a comprender estas operaciones características del champán.

La sala se completa con vitrinas donde se exhiben botellas y vasos antiguos. Una maqueta representa la abadía de Hautvillers en el siglo XVII donde residía Dom Pérignon, célebre monje benedictino que dio impulso al comercio del champán.

Las autoridades del museo esperan ampliarlo en un futuro cercano, agregándole otras salas donde el visitante pueda seguir el proceso de elaboración desde sus orígenes hasta nuestros días, con toda la sucesión de maquinarias, desde las simples y humildes que hemos descrito hasta las complicadas que hoy permite la electrónica. Todo será para saber por qué se puede beber en Francia el mejor champán del mundo.



# MUDAVINO

## viñatero DEUTZ

### A-46 V

- Nuevo y poderoso motor Diesel DEUTZ de Inyección Directa, enfriado por aire... (Para trabajar con más rendimiento, entre 60° C de calor y 40° C bajo cero).
- Nueva y robusta caja de 6 velocidades adelante y 2 atrás.
- Extraordinario levante hidráulico DEUTZ K-35, para el mejor aprovechamiento de todos sus implementos.
- Nuevo y funcional diseño, con medidas apropiadas a la viña y el parral más exigentes.
- Excepcional radio de giro. Buen despeje. Gran facilidad de maniobra.
- Nueva y amplia comodidad para el tractorista.
- Nuevo DEUTZ A-46 V. Un viñatero de ley.

CON LA **potencia** QUE USTED ESPERABA

Servicio de gran eficiencia y repuestos legítimos.

**PATRICIO PALMERO** SOCIEDAD ANONIMA

José V. Zapata 313, Tel. 91744/44174 - MENDOZA  
Boulogne Sur Mer 140, Tel. 22079 - SAN MARTIN  
San Martin 1585, Tel. 445 - TUNUYAN  
General Acha 364 Sur, Tel. 8301/8450 - SAN JUAN  
Libertad 262, Tel 32 - CHILECITO (LA RIOJA)

**TRACTOSUR S.R.L.**  
Alsina 244 Tel. 2550/1499  
SAN RAFAEL



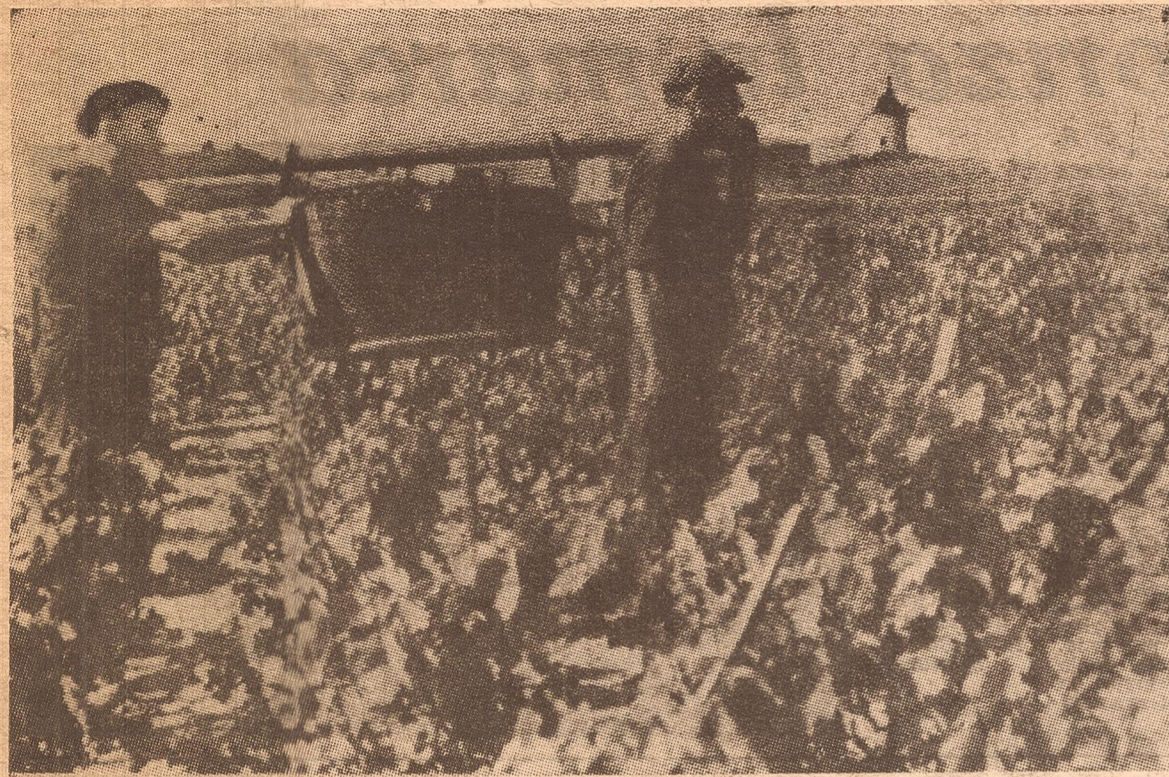
El sistema de parral es preferido por los plantadores de viñas norteamericanos. Los cuidados y la ciencia puestos en juego logran resultados sorprendentes en calidad y sabor.

**TALLERES METALURGICOS BALDOVIN**

Fabricación tanques de hierro y acero inoxidable para transporte de vinos, aceites y combustibles

GUEMES 31 - Godoy Cruz  
Tel. 20193 - Mendoza

CINTA AZUL DE LA POPULARIDAD



En recipientes de madera, como corresponde a la tradición vinera europea, la uva inicia el camino hacia los lagares.

## Un vino con nombre de ciudad y calle

Entre Florencia y Siena está la región del Chianti. Greve, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti y la "strada" "Via Chiantigiana" son argumentos de sobra para saber que aquí está la cuna del Chianti, el vino que llega a las mesa de los exquisitos con un ropaje de paja para resguardar su estirpe. Pero no vaya a creerse que cualquiera puede utilizar "el Gallo Negro" que sólo se concede al Chianti Classico. Numerosos productores se han asociado para producir el Chianti y entre ellos extreman los rigores para mantener la calidad que le ha dado tanta fama a la bella región italiana. El buen Chianti sigue mejorando con el andar del tiempo. Reglas para beberlo.

Expreso no hemos querido involucrar al Chianti en la lista de los vinos más famosos de Italia. El vino del gallo alatorador, producido en la región de Florencia, más propiamente entre esa ciudad y Siena, tiene un atractivo particular para los buenos bebedores de vino. Por lo tanto vamos a considerar en particular este exquisito licor, producido por cepas de rancia estirpe vitivinícola.

**Dónde nace**  
La zona de producción del Chianti Classico se extiende en una superficie de unas 70.000 hectáreas, entre las provincias

de Florencia y de Siena. Comprende los municipios de Greve, Castellina in Chianti, Radda in Chianti y Gaiole in Chianti, parte de los municipios de S. Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa y Castelnuovo Berardenga y una pequeña proporción del municipio de Poggibonsi. El territorio en cuestión, que se presenta como una sucesión de colinas de limitada amplitud, tiene una altura sobre el nivel del mar que oscila entre los 200 y los 300 metros. El lugar es un continuo subsecuirse de visuales y panoramas, que atestiguan como en esa zona, desde hace siglos, la vida se ha desarrollado al más alto nivel.

En todo el lugar, incluso en los rincones más apartados, la obra del hombre está presente, con la sabia labor de saneamiento del terreno, con las construcciones de arquitectura natural, con las quintas, los castillos, las iglesias, los monasterios y ermitas milenarias; un pequeño mundo, en suma, maravilloso y todavía milagrosamente intacto.

**La producción**  
Las normas que regulan la producción del vino Chianti,

establecen que se denomine "Chianti Classico" al vino producido en la zona de origen más antigua de Italia. En cualquier mapa de la región se leen los nombres de Monti del Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti, Strada in Chianti o el nombre de la carretera estatal que atraviesa la zona, desde Florencia a Siena, denominada oficialmente "V. a Chiantigiana".

El estado italiano ha examinado los viñedos existentes en el Chianti Classico y ha permitido la inscripción en el Libro de Oro de los viñedos de la marca. Se trata de un libro donde figuran sólo aquellos que por la calidad de las cepas y la configuración de terrenos, se consideran idóneos para producir la mejor calidad de uva.

La marca del "Consorzio Vini Chianti Classico" (el gallo negro) se concede únicamente al vino Chianti Classico, que ha sido controlado por los órganos técnicos del consorcio, que siguen el producto desde la maduración de la uva hasta el más elevado grado de envejecimiento de los caldos.

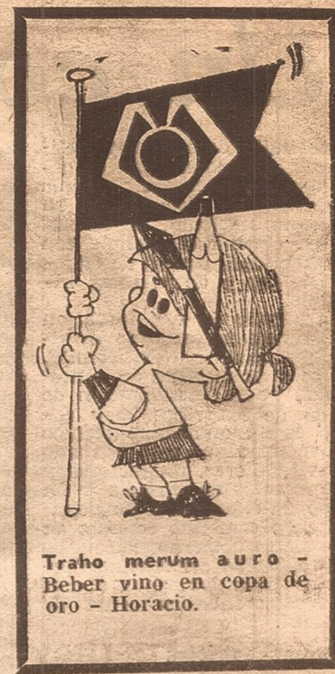
El Comité Técnico y la Dirección Enológica se valen para el desarrollo de su tarea, del catastro vinícola del consorcio, de 25 estaciones geológicas, de un laboratorio para análisis de muestras y de los registros de carga y descarga que anotan los movimientos de cada bodega, año por año.

La organización del consorcio, creada en el año 1924, controla hoy, después de 47 años de actividad, el 90 por ciento de toda la producción del vino Chianti Classico.

**Las bodegas**  
La fermentación de la uva se produce en las bodegas de cada uno de los productores asociados, bodegas que en muchos casos están ubicadas en los sótanos de los históricos castillos y de las quintas del Chianti Classico.

Después de la fermentación el vino se trasiega a las preciosas cubas de castaño o de roble para ser sometido al proceso de envejecimiento. La primera fermentación (fermentación tumultuosa) dura de 5 a 10 días, procediéndose luego al trasvase del vino nuevo a otros recipientes donde tiene lugar la característica operación del "governo Chiantiano". Consiste en introducir en el recipiente una pequeña cantidad de mosto de uva selecta, vendimiada anticipadamente, enraciada sobre esteras de caña. Se provoca así una segunda y más lenta fermentación (refermentación), al final de la cual el gusto del vino adquiere toda su plenitud.

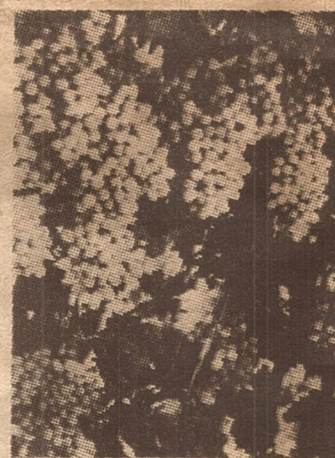
En efecto, el Chianti Classico, que tiene una robustez congénita, se afina con el tiempo. Este afinamiento está previsto por la misma ley, que no permite la venta del producto hasta el 1º de marzo del año subsiguiente al de la vendimia. Este es un término mínimo, pues es muy frecuente el caso de que el Chianti Classico, en marzo, aún no esté en sazón.



por lo que es menester esperar abril o mayo y a veces el pleno calor del verano para proceder a la venta.

**Y llega a la mesa**  
Producida la "maduración" del Chianti Classico, se embotella y se vende. Pero no se bebe aún. Se lo conserva en estibas horizontales a fin de que el corcho esté siempre húmedo, prefiriéndose lugares frescos (de allí las famosas cuevas).

Hay que tener en cuenta que el buen vino Chianti sigue mejorando con el transcurso del tiempo. Los buenos bebedores lo prefieren para acompañar manjares a base de carnes, incluso la caza. La temperatura que se aconseja para servirlo es de unos 18 a 20 grados y el vaso o copa se recomiendan incoloros para apreciar la transparencia y la tersura del vino. De manera que cuando usted quiera agasajar a alguien con una mesa bien tendida, recurra al Chianti Classico, en la seguridad de que sus invitados sabrán apreciar su exquisito gusto y su "savoir fair" en materia del buen comer.



Parrales que asumen formas extrañas y el verde exuberante de la campiña italiana, donde empieza la historia del vino.

## XIII Congreso Internacional de la Vid y el Vino

Mendoza, 7 al 11 de marzo 1971. Tenemos el gran placer de saludar a las delegaciones y representantes de: Africa del Sur, Argelia, Alemania Federal, Argentina, Australia, Bélgica, Bulgaria, Chile, Chipre, España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Israel, Luxemburgo, Marruecos, México, Países Bajos, Portugal, Rumania, Siria, Suiza, Checoslovaquia, Túnez, U.R.S.S. y Yugoslavia, Australia, Brasil, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, Finlandia, Gran Bretaña, Irán, Japón, Libano, Noruega, Nueva Zelandia, Perú, Polonia, Suecia, Turquía y Uruguay, a la vez que les deseamos una feliz estada en nuestro país y el éxito en el desarrollo y conclusiones de esta magna reunión de especialistas que, indudablemente se traducirá en salud y alegría para todos los pueblos del mundo.

Así lo Sienten y Expresan:

JOSE M. DOURADINHA S.R.L.  
AISLABLOCK S.A.  
ITMA S.R.L.  
DOURADINHA S.A.

# Homenaje a un pueblo. Adhesión a un esfuerzo.

Cómo asociarnos a esa fiesta mendocina y del País entero, que es el XIII Congreso Internacional de la Vid y del Vino?

Cómo demostrar ese enorme reconocimiento que S. A. Francesco Cinzano siente por todos los cuyanos y por su esfuerzo en pro de la industria vitivinícola?

Lo que primero fue idea ya se transformó en realidad. Y bajo el lema "El vino es un símbolo mágico y mitológico", los mejores plásticos nacionales fueron reunidos en un concurso de escultura: Albertazzi, Balduzzi, de la Motta, Edelstein, Gianetti, Kosice, Locaso, Macchi, Pagés, Peiteado, Pujia, Romani, Vega, Vinci.

Sus obras quedarán expuestas ante millares de ojos y perdurarán en el tiempo como testigo fiel del éxito y la repercusión de esta Uvexpo 71. Usted podrá apreciarlas todas, palpar de cerca lo mejor de la plástica argentina actual, visitando el Pabellón Cinzano.

No deje de estar allí.

**CONCURSO EXTRAORDINARIO CINZANO DE ESCULTURA EN ADHESION AL XIII CONGRESO INTERNACIONAL DE LA VID Y EL VINO**

3 al 14 de marzo 1971 - Mendoza



Vino mala laver -  
Ahogar las penas en vi-  
no - Horacio.

# PORTUGAL

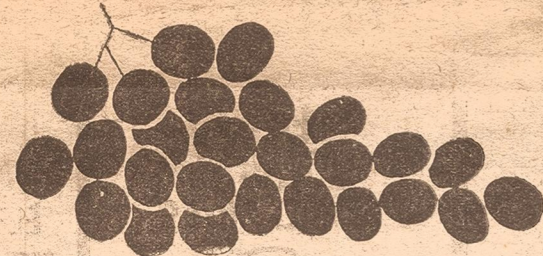
## Vinho do Porto Vinho Universal

Oporto es una cuna de nobilísimos caldos que han ganado los más exigentes mercados mundiales con una calidad invariable. Los ingleses los prefieren desde 1678. En 1703 se firmó el tratado de Methuen y 10 años después comenzó el tráfico hacia Inglaterra con gran empuje. El Instituto de los Vinos de Oporto es una institución que vela permanentemente por la calidad del vino. El gobierno de Portugal vigila celosamente las exportaciones para que no decaiga la calidad conquistada.

## la vid, el vino y el Ferrocarril.

Una íntima y permanente asociación que se renueva al celebrarse en Mendoza el XIII Congreso de la Vid y del Vino, la Exposición Feria Internacional Vitivinícola y de las Industrias Complementarias y la tradicional Fiesta de la Vendimia.

FERROCARRILES ARGENTINOS  
que transporta por año 7 millones de hectolitros de vino hacia todos los centros de consumo y de exportación, se asocia a la exaltación de Mendoza hoy capital internacional del vino, y cepa fundamental de la vitivinicultura argentina.



FERROCARRILES  
ARGENTINOS



Cada región de Portugal evoca una marca de vino que ha ganado el gusto de los entendidos del mundo. Aquí está el mapa de esta zona privilegiada del mundo vitivinícola.

Por lo que en 1865 se le retiraron definitivamente sus privilegios y facilidades, desapareciendo, prácticamente, de la escena vitivinícola europea.

**La filoxera**  
En 1868 son evidentes los estragos causados en los viñedos por la filoxera. Y cosa curiosa, mientras mejor era la cantidad de vidrios, mayor era el monto de las exportaciones. Los productores, para conjurar las consecuencias del mal, fueron a buscar vino en otras regiones de España, que se trataba y se exportaba con la etiqueta y fama del Vinho de Oporto. Este negocio fácil fue arrastrando la situación año a año. Y se llegó a una conclusión: impedir que la región vinatera de Douro beneficiase con su marca vinos impropios, y por otro lado prohibiendo la mezcla de otros vinos con los de esta región. Esto conseguido, podría el estado portugués garantizar la pureza y excelencia de los Vinos de Oporto.

**Algo de historia**  
Los primeros importadores de vinos de Oporto fueron los ingleses, allá por 1678. Pero ya desde mucho antes había vidrios en las márgenes del Douro y sus afluentes. Las viñas estaban situadas "nas encostas mais expostas a forado Sol," como reza un escrito de la época.  
En 1703 se firmó el tratado de Methuen y 10 años más tarde comienza la exportación de los Vinos de Oporto, como una consecuencia de las benéficas pautas de ese tratado.

Para evitar cultivos impropios, que naturalmente producirían un vino de menor calidad, el marqués de Pombal creó en 1766 la Companhia General de Agricultura de Vinhas do Alto Douro. Esa medida contribuyó a levantar la calidad del vino y cimentar un período de prosperidad, durante el cual no se registraron crisis en la zona del Douro.

Esta empresa, con privilegios especiales concedidos por el gobierno de Portugal actuó con gran provecho para la industria, durante casi 80 años. Hasta que en 1834, como una culminación de las doctrinas liberales, se despojó a la Companhia por todos sus privilegios, entrándose en un régimen de plena libertad económica. Se vivieron a partir de entonces años inciertos, de crisis de superabundancia, durante los cuales los vitivinicultores clamaban por la Companhia del marqués de Pombal a fin de evitar adulteraciones, que incidían directamente en el buen nombre del Vinho de Oporto. Pero esta vez, la Companhia, avalada por el gobierno, no actúa con el éxito inicial,

Finalmente el Estado portugués se reservó el derecho de actuar como mediador en la discusión de todos los problemas e intereses económicos en juego, creando el Instituto de los Vinos de Oporto. De tal manera, ahora es el propio gobierno el que acredita, a través de ese Instituto, mediante un certificado de origen, que los vinos son genuinos, producidos en la región de vinos generosos de Douro y de calidad perfectamente garantizada.  
Ya veremos de qué manera el gobierno de Portugal ha logrado lo que en casi todos los países del mundo es una imperiosa necesidad: el control de la calidad de los vinos que exporta. Un simple Instituto fue creado, que lo tenemos y podemos apreciar los inestimables servicios que le presta a la industria, siempre en riesgo de caer en manos de gente con pocos escrúpulos y mucha avaricia, en desmedro de la calidad de un producto y del buen nombre de un país.

EL ANDINO — Viernes 5 de marzo de 1971

# Un comité autoriza la marca

Los italianos son muy metódicos, cuando se trata de cosas que les interesan. Y como la calidad de sus vinos es un problema nacional, el control de esa calidad se cumple con meticulosidad, dentro de cánones rígidos y de una ley inflexible.

Encargado de esa tarea en el complejo mercado de los vinos italianos, es un comité, que se responsabiliza de la protección de la denominación de origen de los vinos. Este comité es un organismo técnico y económico que está formado por viticultores, productores y comerciantes de vinos y un grupo de expertos y funcionarios cuyo cometido consiste en someter al gobierno, las reglas de producción consideradas correctas para los vinos dignos de ser reconocidos como de "marca".

### Normas estrictas

Las normas por las que se rige el comité y sus miembros son extremadamente rígidas y su veredicto es definitivo. Para superar con éxito semejante control un vino debe poseer todas las características químicas requeridas, así como un gusto, un color y un perfume impecables.

Así pues, cuando la etiqueta de un "fiasco" o de una botella indique que su contenido ha merecido la denominación de origen, podrán los consumidores estar seguros de que su identidad y todas sus características tradicionales han sido legalmente controladas.

Es evidente que al variar el año de la cosecha, las nuevas técnicas adoptadas para la producción, dos vinos con la misma denominación de origen pueden registrar variaciones. Ya sea en el precio o en el gusto, que puede ser ligeramente diverso. Pero de esto no hay que preocuparse mucho. Pasa en este caso lo que con los niños gemelos. Son idénticos, pero uno u otro tiene una característica más o menos no-

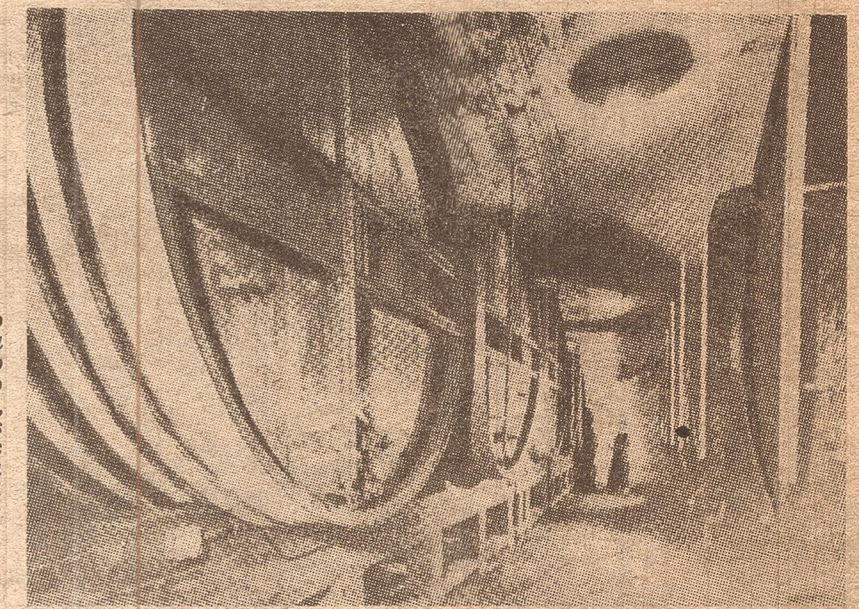
característica más o menos no-

recomienda el "Tocal di S. Martino della Battaglia".

En Friuli - Venecia Juliana son reconocidos los vinos Goriziano blanco, Riesling italiano, Tocal Malvasia, Friuliana, Pinot blanco, Pinot gris, Sauvignon, etc).

En la Campania son reconocidos el Ischia, blanco, tinto y blanco superior, en tanto que se recomienda el "Taurasi" y el "Greco di Tufo".

En Sicilia están reconocidos los Etna blanco, tinto y rosé y el famoso Marsala.  
Podríamos seguir, porque la lista es extensa. Pero con lo dicho podemos apreciar el cuidado que tienen los italianos para recomendar un vino. Cuando lo hacen es porque tienen a seguridad de que las mesetas del mundo podrán saborear todo el sol y la alegría casabiera de este pueblo laborioso, cuya influencia se ha hecho sentir en nuestra provincia, principalmente, donde, desde las uvas hasta los sistemas de elaboración, llevan la marca con sonido italiano.



Quando una cuba ha entrado en el año correcto, entonces vienen las pruebas para acordarle el privilegio de la marca.

## BALBI

S.A.G.I.C.

Presente en  
la UVEXPO

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN BODEGA DE ORIGEN



### LO MEJOR EN VINOS FINOS

Distribuidos por:

BUENOS AIRES: Heriberto J. Schena - Asunción 3541. Tel. 50-9998

ROSARIO: Tricerri y Cosenza - Santa Fe 1131. 1º piso E. - Tel. 21528

MAR DEL PLATA: Julio Ch. Tilevich - 11 de Setiembre 4775. Tel. 21975

MENDOZA: American Distributors - Salta 1367. Tel. 54165

SAN RAFAEL (Mza.) Ernesto Celso Hernando - Casilla de Correo 288. Tel. 4175

El cristal a la luz de las velas, en la vieja cueva, transparente el licor escanciado. El polvo y las telarañas son signo aquí, de un noble proceso de elaboración que terminará cuando el mundo saboree tal néctar.

EL ANDINO — Viernes 5 de marzo de 1971



# La ley protege el buen nombre de la Enotria

La producción italiana de vinos alcanza a cifras del orden de millones de hectolitros, lo que contribuye a que Italia sea el mayor productor de vino del mundo. La preocupación oficial, hemos dicho, hizo que se sancionara una ley de protección a la producción y comercialización de vinos, a fin de evitar mano de obra de cualquier tipo, que al fin y a la postre redundan en perjuicio de los intereses nacionales. De hecho, la ley se refiere casi exclusivamente a los vinos vendidos bajo la denominación geográfica de las localidades en que se cultivan los viñedos que los producen. Por lo tanto, y dada la reputación que esas localidades han adquirido con el pasar de los años en el mundo del vino, se estimó que el producto merecía que se adoptasen medidas especiales para evitar que sus denominaciones fueran usur-

padadas por productores de vinos de calidad inferior, de origen diferente, o bien, obtenidos por procedimientos que no guardan relación con los requisitos tradicionales.

**Origen controlado**  
Todo productor o empresa vinícola, deseara de que su producto sea reconocido como merecedor de una "denominación de origen controlada", puede solicitar la aplicación de la ley. Una vez completado el laborioso procedimiento formal (hay, la eterna burocracia...), la producción y la venta del vino en cuestión, deben seguir reglas bien precisas y más rígidas.

Estas normas establecen que una denominación reconocida no puede aplicarse más que a un producto obtenido de viñedos debidamente registrados, lo que supone un tipo particular de uva, cultivada en terrenos que reúnan determinadas características y con arreglo a métodos determinados.

Este es el motivo por el cual entre todos los viñedos de la isla de Ischia, solamente algunos producen vinos que son comercializados bajo la denominación de "Ischia".

**Control de cantidad**

La producción de un viñedo determinado, no puede superar una cierta cantidad máxima. El tratamiento de la uva no puede efectuarse más que en ciertas localidades y debe seguir métodos de reconocida eficiencia. Toda la producción destinada a elaborar vinos de exportación, debe registrarse ante los organismos públicos responsables. Y en fin: los comerciantes en vinos deben llevar la contabilidad exacta de todas las marcas aceptadas y vendidas. Sólo cuando hayan sido cumplidas todas estas condiciones, un vino recibirá su "pasaporte" que le permitirá exhibir en todas las regiones del mundo, las pruebas oficiales de que su calidad y su respetabilidad son perfectamente legítimas. Es



Los romanos tenían un fervoroso culto por las diosas del vino. Estupendos mármoles encontrados entre las ruinas de aquel pueblo, atestiguan esta verdad: mujeres hermosas coronadas de pámpanos y racimos.

deír: que los títulos nobiliarios "del vini" son insospechables y limpios.

**Otros aspectos**

Aquellos controles no terminan allí. Una vez obtenidos los respectivos "OK" de las autoridades pertinentes, los comerciantes en vinos deberán someter a prueba los marbetes y etiquetas. Es muy frecuente el manejo de gente con pocos escrúpulos, de botellas con marbetes y etiquetas originales, rellenas con vinos de inferior

calidad. Precisamente, para evitar tales problemas, se extremarán las medidas a que deberán ajustarse los que se dedican a este comercio. Y no sólo en Italia, sino en el resto del mundo, donde oficinas especializadas, dentro del funcionamiento de las representaciones diplomáticas, se encargan de esta parte del control de la calidad de los vinos.

Como se ve, no es nada fácil mantener una marca en un terreno tan resbaladizo como lo es el comercio de vinos tradicionales.

# La Aristocracia del Vino

Antes de continuar en el tema de los vinos portuqueses conviene definir en forma expresa el vino del puerto o simplemente conocido como vino de Oporto.

El vino de Oporto es un vino generoso, producido exclusivamente en la región vitícola del Douro, del que toma su nombre la ciudad de Oporto de donde se exporta. El vino de oporto es, pues, esencialmente, una marca regional cuya producción y comercio están regulados por una legislación especial, que incluye el Instituto del Vino de Oporto.

Conforme al proceso utilizado en su preparación, el vino de Oporto puede variar en su naturaleza y calidad, pero son sus características inconfundibles, el aroma, el cuerpo y el sabor, aliados a facturas excepcionales de conservación y envejecimiento, que mejor le definen y le han dado la justa fama de que goza.

**Región del Douro**

La región donde se producen los vinos generosos del Douro durante la acción de la Compañía General de Agricultura de Las Vinhas del Alto Douro, se extiende desde Barqueiros hasta Cachao da Baleira y actualmente llega desde aquel lugar hasta la frontera española.

Una de las principales razones, es que esta región es extremadamente montañosa y las viñas se cultivan junto a los márgenes del Douro y sus afluentes y consecuentemente, los vinos se transportan exclusivamente por la vía fluvial. A la altura de Cachao da Baleira era imposible el paso de los barcos por la existencia de enormes rocas que unían las montañas de ambos costados del río. En 1780 se iniciaron los trabajos para demoler esas rocas, los que fueron terminados, 12 años más tarde.

La región vinífera productora de los vinos de Oporto se extiende, pues, en los terrenos marginales del Douro y sus afluentes, en medio de una zona extremadamente montañosa e inhóspita que contribuye, en alguna medida, a cimentar el prestigio que en todo el mundo tienen sus vinos.

**Región Geológica**

Desde el punto de vista geológico, se trata de una región constituida por esquistos del Cámbrico y Precámbrico, en que han estratificado montañas rocosas, de una manera general en dirección al noroeste, con una inclinación que varía entre los 60° y los 90° al sudoeste. Esta extensión esquistosa, reposa sobre masas graníticas que afloran excepcionalmente en otros puntos de la región. El análisis químico revela la existencia de un 12 por 1.000 de potasa total. Son tierras pobres en azufre y en materias orgánicas y faltas de cal.

Estas son las características más salientes que se relacionan con la naturaleza del terreno, los cuales se asocian a otras no menos excepcionales, que se refieren a las condiciones meteorológicas del Douro.

**Lluvias**

A pesar de la poca distancia que la separa del puerto, es enorme la diferencia en la cantidad de agua caída, pudiendo decirse de un modo general, que la altura en milímetros de agua caída en el Douro, es casi la mitad de aquella que se observa en Oporto (en Oporto la media anual de 13 años fue de 1.242,080 milímetros. En el Douro —Costa do Castelo— la media anual durante el mismo lapso, fue de unos 600,208 milímetros. Sin embargo, la pequeña cantidad de lluvia caída es mal aprovechada por la tierra que no consigue retenerla por el fuerte drenaje producido por la naturaleza pedregosa de los terrenos, como por la inclinación de los mismos. Además, debemos decir que gran parte de las lluvias registradas en la región del Douro, provienen de las tormentas primaverales, que perjudican más de lo que benefician a la ex-

plotación vitícola de la zona. Es raro que nieve en el Douro. En cambio, las aguas de vertientes son pocas y carecen de las propiedades adecuadas para la empresa agrícola, sirviendo apenas para los gastos indispensables de la casa.

Las temperaturas que se registran en la región del Douro concuerdan con la severidad del clima que caracteriza a esta región vinífera. En invierno los días son extremadamente fríos y la columna mercur-

rial se mantiene en forma casi constante, por debajo del cero. En cambio, en el verano hace un calor verdaderamente tropical, en que son comunes temperaturas de 35° 40° a la sombra y de 55° 60° al sol y esto durante días sucesivos du-

rante los meses de julio y agosto, cuando las lluvias sólo se hacen presentes en años excepcionales. En líneas generales, éstas son las características más salientes de la región del Douro. De allí que el cultivo de la vid y la subsiguiente elabo-

ración del vino que le ha dado fama a Oporto, constituyen una tarea de gigantes, que naturalmente debe ser realizada en todas sus etapas extremadamente cuidadosas para mantener una calidad lograda a costa de tan grandes sacrificios.



El rojo vino está naciendo en la ebullición de los nobles caldos. Sin embargo el cuidado no se abandona en ningún momento. Periódicamente se hacen los traslados y entonces los técnicos van probando hasta encontrar el justo término de la calidad buscada.

## DROGUERIA CORICA

9 DE JULIO 331 - Tel. 21550 - GRAL. SAN MARTIN

- DROGAS INDUSTRIALES:** El surtido más completo en el Este de Mza. para Fábricas de Conservas Fcas. de Acelunas, Bodegas, Fcas. de Lavandinas, Soderias.
- DROGAS ENOLOGICAS:** Reactivos y Drogas para Laboratorios Enológicos, Bodegas y Fábricas.
- DROGAS PURAS:** Para Laboratorios de todo tipo y Farmacias.
- EQUIPOS DE DIAGNOSTICOS:** Para bioquímicos, sanatorios, hospitales.
- VIDRIO CIENTIFICO:** De las mejores marcas para hospitales, sanatorios, laboratorios, bodegas, fábricas, etc.
- ARTICULOS PARA BODEGAS:** Surtido completo de escobillones, cepillos, escobas, botellas, anhídrido, detergente, cápsulas, colas, etc. Línea de broncería completa.
- MAQUINARIAS PARA BODEGA:** Prensa hidráulica, bombas, lagares, moladoras carritos p/orujo, escurridores, etc.
- TIERRAS FILTRANTES:** Precapas, dosificantes y decolorantes.
- SANIDAD VEGETAL:** Fertilizantes, insecticidas, acaricidas, herbicidas, plaguicidas, rodenticidas. PROD. BAYER.
- MOTORES ELECTRICOS:** Dinamos, arrancadores, llaves, fusibles, soldadoras eléctricas.
- IMPERMEABILIZANTES:** Para pisos, techos y paredes. **PROTEX**



En Italia como en el resto de Europa, las cuevas de las bodegas son un paso importante en la elaboración del buen vino.

## ESTOS PRODUCTOS NO NECESITAN PUBLICIDAD ...

<p><b>MOTORES DIESEL PERKINS</b> AUTOMOTORES RIEGO MAQUINAS AGRICOLAS INDUSTRIA GRUPOS ELECTROGENOS</p> <p>para todo uso:</p>	<p><b>TRACTORES FAHR</b> Hasta 123 CV REFRIGERADOS POR AIRE</p>
---	---

<p>Bombas y electrobombas</p>	<p>MOTORES A NAFTA</p>	<p>MAQUINAS PARA LA CONSTRUCCION</p>	<p>Motors diesel de 6 y 12 HP. BOUNUS y ARMSTRONG</p>
-------------------------------	------------------------	--------------------------------------	---

<p>COMPRESORES DE AIRE</p>	<p>STORK-WERKSPoor ARGENTINA Grandes Motores Diésel y Plantas Eléctricas</p>	<p>ELECTRO BOMBAS SUMERGIDAS</p>	<p>MOTORES A NAFTA Y GRUPOS ELECTROGENOS</p>
----------------------------	--	----------------------------------	--

### STOCK PERMANENTE DE REPUESTOS

<p>DEPARTAMENTO DE INGENIERIA ELECTRIFICACION ALTA y BAJA TENSION</p>	<p>PALAS HIDRAULICAS</p> <h2>Poclair</h2> <p>Fabrica  SEFAG</p>
---	---

TODO lo encontrará en:

# WE MOTORES Y EQUIPOS S.A.

FUENTE DE EQUIPOS. VITALES PARA EL PROGRESO MENDOCINO

Jose Vicente Zapata 450 41320 MENDOZA

# Región Hostil y Vino Noble

Todo es hoeso para los viñadores de la región del Douro, menos la alegría del trabajo logrado, cuando pone oro en las copas. Los "geios" son una característica de la zona. Un largo día de trabajo que comienza a besar las colinas y termina en el sueño de las maderas donde madura el vino. Las plagas y la naturaleza bravia derrotadas por la fe del hombre.

Mientras una muchacha llena su canasta con el sabroso fruto, otra acompaña su tarea con la música campesina del acordeón.



Portugal que sabe, sin duda, lo que cuesta un vaso de buen vino, concede una atención muy especial al cuidado de los viñedos. Como hemos venido hablando de la región del Douro, seguiremos con ella, habida cuenta que se trata de la cuna más noble de uno de los mejores vinos del mundo. Por lo pronto es casi una obligación señalar el hecho de que por tratarse de una región montañosa y hostil, sólo excepcionalmente la máquina reemplaza al hombre en el cultivo de la viña.

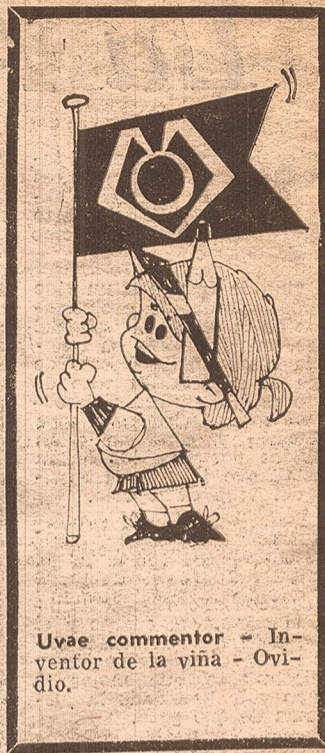
Conviene no olvidar que la zona es montañosa, y que en consecuencia los viñedos deben plantarse en las faldas de los cerros. Se construye en muros concéntricos de soporte, siluándose, por lo general, las curvas del terreno. Estos terrenos así trabajados le dan un

aspecto característico a la región y se los denomina "Geios" o "Cacos". Como se ve el vino de Oporto no nace por generación espontánea ni mucho menos. Es un largo y trabajoso proceso, hecho a base de esfuerzo y trabajo humano.

El proceso comienza con la plantación del portainjerto que al año siguiente es fecundado el injerto en el sitio, siguiendo la tradición de los tipos regionales. Entre los portainjertos preferidos figuran el "Rupestrís du Lot", "Rip x Rup. 3.309",

"Aramón x Rup. No 9", "Cordifolia x Rup. 443-144", sin perjuicio de otros tipos que se han ensayado con éxito en otras variedades de clase e híbridos. Ubicado el portainjerto en el terreno y plantado (se utiliza una pala), comienza el cuidado

de las condiciones de las raíces de las futuras plantas. Otro sistema es hacer un agujero con un objeto aguzado en la punta, dentro del cual se introduce el barbecho cuidándose que las raíces no se enmarañen entre sí. Los viñateros de



Uvae commentor - Inventor de la viña - Ovidio.

Oporto prefieren el primer sistema por las posibilidades y seguridades que brinda.

Una vez ubicada la planta e injertada durante ese año o bien el siguiente se tiran alambres en los que se apoyará la futura viña. Los alambres se aseguran con piedras que se obtienen en la misma zona donde está plantada la viña. Queda así formado el cordón o "bardo" y la estabilidad de la viña asegurada, formando siempre grandes semicírculos, siguiendo la inclinación de los cerros donde está emplazada.

#### Clases de uvas

Las clases de uvas o cepas, preferidas para el injerto, son variadas, pero las preferidas son las siguientes, en sus tipos tintos o blancos.

Uvas tintas: Alvarinho, Bastardo, Casca lho, Cornifesto, Donzelinho do Castelo, Malvasia preta, Mourisco tinto, Souso, Tinta Amarela, Tinta da Barca, Tinta Carvalha, Tinta Francisca, Tinto Cao, Tinta Roriz y Touriga.

Uvas blancas: Códrega, Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Branco, Moscatel Rosado y Rabigato.

Esta variada cantidad de clases es característica de la viticultura duriana. Mientras que en casi todas las regiones vinateras de Portugal o del extranjero, se prefiere el predominio de una o de pocas clases, en la zona del Douro son muchas las variedades cultivadas, todas ellas, por supuesto, con cualidades dignas de ser apreciadas. Esto es consecuencia de la importancia del medio ambiente en las calidades de las masas vineras producidas. Para tener una idea mejor de lo que puede el sol y el clima de esta incomparable región, basta mencionar que algunas de las clases usadas y tenidas de mo las mejores, fueron importadas en épocas muy remotas (la Tinta Francisca, por ejemplo). Por otro lado, cuando se trata de cultivar, dentro o fuera de Portugal, cualquiera de las clases de cepas consideradas como las más finas de la región del Douro, ellas dejan de proporcionar caldos de la calidad de los vinos de Oporto.

#### Cuidado normal

Una vez plantada la viña y en situación de comenzar a dar frutos aprovechables, se empiezan las labores culturales.

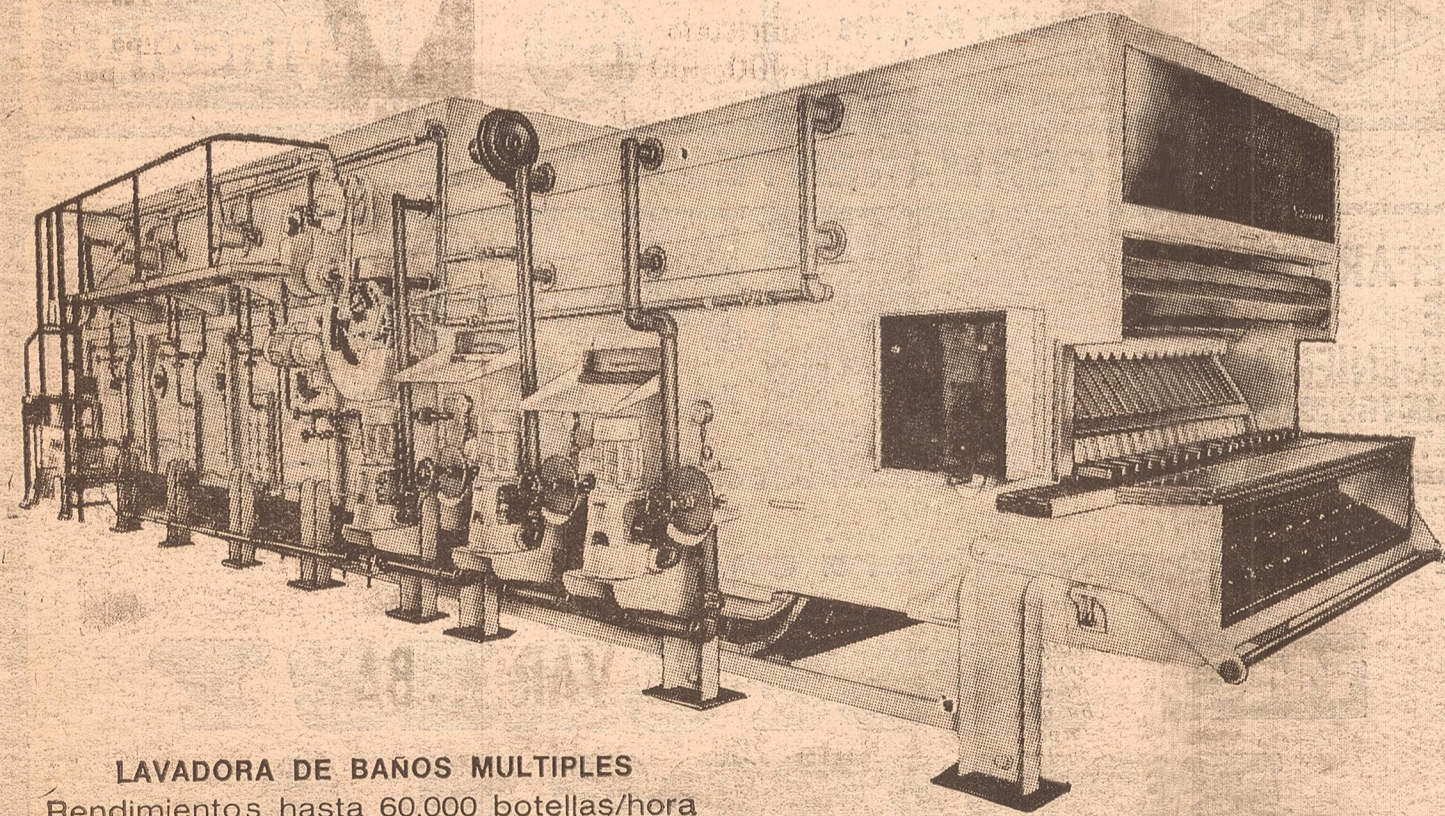
En primer término se aporrea la tierra en torno a las cepas para cortar de raíz los vuyos que pudieran haber crecido. Después se procede a la poda y atadura de las cepas y se curan (algunas cepas), de ciertos principios de plagas orgánicas que de tanto en tanto aparecen. Y en marzo se realizan las últimas tareas de cuidado de la tierra en el viñedo.

Siguen después los tratamientos "antierotogámicos", conocidos por todos los viticultores. En mayo se realizan nuevos trabajos en la tierra en torno a las cepas, para eliminar cualquier tipo de hierba que haya crecido, a pesar de los cuidados anteriores.

Y en octubre o a veces en septiembre, comienza la vendimia.

SU SECCION DE LAVADO DE BOTELLAS ESTA ACTUALIZADA?

**buratto** LE DA LA SOLUCION



LAVADORA DE BANOS MULTIPLES

Rendimientos hasta 60.000 botellas/hora

Alimentación y evacuación continua.

Lava simultáneamente botellas de 1/2 + 3/4 +

1 litro y Riesling

SIN REGULACION!!

Cnel. P. Calderón de la Barca 1300/68  
Tel. 67-8001/2/3 Bs. Aires Argentina

# Colón Centenario Graffigna 1870-1970 (El buen vino es nuestra forma de ser)



Desde 1870 venimos elaborando buen vino. Dan prueba de ello nuestros productos, bien conocidos por todos: Vinos Finos Reserva COLON, Espumante TUPELI, Brandy SHUMIR, Oporto DON SANTIAGO, Jerez TIO PACO, Vinos Reserva VIEJO CUYO, Vinos de Mesa CUYO y los exclusivos ZUMUVA y ZUMUVA SECO. Un testimonio más, ahora, es nuestro VINO COLON CENTENARIO GRAFFIGNA, la más alta demostración de que el buen vino es nuestra forma de ser.

S.A. BODEGAS Y VIÑEDOS  
**SANTIAGO GRAFFIGNA LTDA.**  
Desde 1870 una Argentina toma de ser.

CASA CENTRAL: San Juan, Colón 1342 (Norte), Tel. 7770/7773, Telex 043-085 • SUCURSALES: Buenos Aires, Warnes 2210, Tel. 59-3090/0099 y 59-8062, Telex 0121891; Córdoba: Abellano 1200 (O), Tel. 78569/79660, Telex 046703; Mendoza: Julio A. Roca s/n Coquimbó - Maipú, Catamarca: Casilla de Correo 7, Santa Rosa - Tinogasta, Tel. 55.

# Italia

## Enotria era la tierra del vino del sabio griego

Es evidente que los antiguos griegos, con su sabiduría, tenían perfecta conciencia de lo que decían, cuando llamaban a Italia la "Enotria", o sea, la tierra del vino. Bien puede decirse, en realidad, que el alcohol y el clima de Italia, han sido creados en función del cultivo de la vid. A todo lo largo de la península, desde las fértiles colinas, al pie de los Alpes, hasta la extremidad de "la botella", así como en sus dos grandes islas, brotan y prosperan todas las variedades de vides.

Por espacio de largo tiempo el Chianti, en sus garrafas panzudas, guarnecidas de paja y sus largos cuellos, llamadas comúnmente "fiaschi", ha sido en todos los países del mundo sinónimo de "vino italiano".

Este fue, efectivamente, el primer vino italiano que se hizo popular allende el océano, en la época en que Hemingway, acababa de conocer las rojas delicias del Valpolicella. Mucha agua ha pasado bajo los puentes desde entonces y mucho vino ha atravesado los mares, porque un número cada vez mayor de extranjeros ha sido conquistado por los vinos italianos. Ha terminado el tiempo en que se podía, impudicamente, hacer adquirir a consumidores sin experiencia, cualquier vino tinto de gusto dudoso, por las marcas tradicionales italianas. Los anglosajones y los americanos, por ejemplo, se han convertido en auténticos conocedores, es decir en clientes exigentes que saben lo que quieren y lo llaman por su nombre.

Los vinos italianos han tenido que librar una lucha de si-



Los brazos nervudos del labriego se entregan a la tarea de llevar la preciosa carga de racimos a las fauces abiertas de los lagares. Después, el sudor tendrá su premio en un buen "bichier".

glo para alcanzar estos resultados. Primero los vinos de otros países que salían agresivamente a conquistar los mercados. Luego las falsificaciones e imitaciones que proliferaban ante consumidores de paladar periclitado o poco conocedores. Sin embargo, una tarea de bormiga con una calidad constante, le valieron a Italia retomar el estero de los grandes productores.

El camino en este aspecto, fue largo y penoso. Ante todo fue menester asegurarse que calidad, estos vinos han sido los vinos italianos, enviados al exterior, fueran absolutamente puros. Para garantizar el respeto de las normas sobre la sometidos por largo tiempo a una serie de controles, antes de autorizar su exportación.

Bajo la responsabilidad del ministerio italiano del Comercio Exterior (Instituto Italiano por el Comercio estero), los vinos destinados a los Estados Unidos van marcados con el sello I.N.E., el cual garantiza que dichos productos han pasado positivamente por un cierto número de pruebas del laboratorio, que aseguran la calidad.

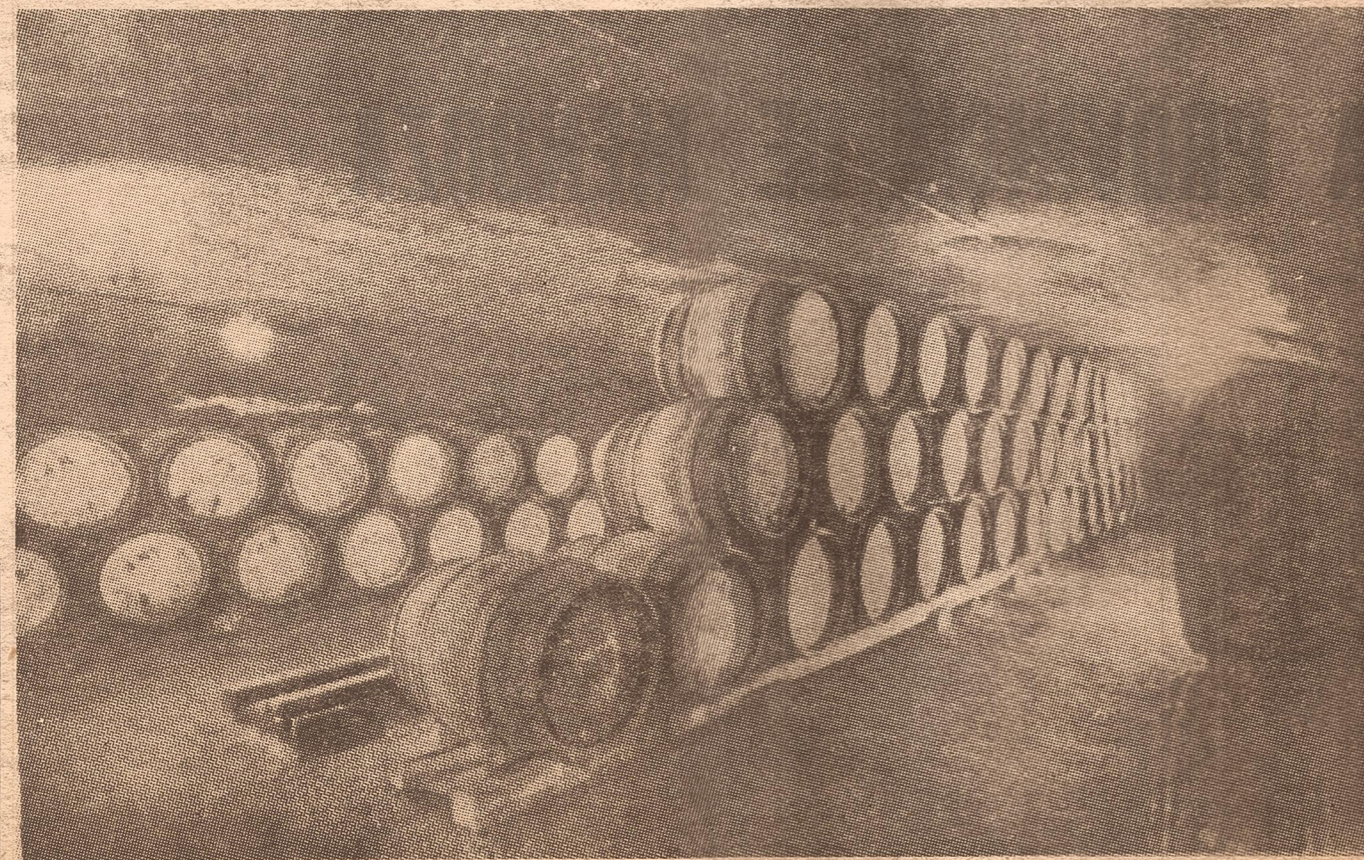
Sin embargo tales medidas no han sido consideradas suficientes. Se ha dicho que para tener la certidumbre de que un vino es exactamente lo que se cree que sea, al momento de la exportación, los controles deberían efectuarse mucho antes, es decir, en los mismos viñedos, sea cual fuere el destino del producto.

**Ley de control**

El gobierno sometió a consideración del Parlamento un

proyecto de ley, que finalmente fue aprobado en julio de 1963. En dicha ley se fijan las normas que protegen la producción y la comercialización de los vinos, cuyas características específicas se derivan directamente de su lugar de producción y de los procedimientos seguidos para su elaboración.

En notas sucesivas podremos comprobar cómo esta que punto ha beneficiado a Italia este control, bastante severo, que en definitiva le aprovechó en mayor medida a las bodegas productoras regionales, que de tal manera pueden entregar sus vinos a los exportadores, en la seguridad de que, pase lo que pase, el vino italiano tendrá siempre su calidad invariable que le ha dado la fama de que justamente goza en el mundo.



Los barriles se apretujan en las frescas cuevas de las bodegas italianas. Aquí se inicia el largo proceso de maduración que terminará en las copas del mundo como un producto de noble prosapia.

## Beber oportuno: no tragarlo sino gustar su vejez

Le hemos hablado hasta aquí del largo proceso de preparación de una uva en la región del Douro, hasta llegar a los meses de verano en que se inician las labores vendimiadoras.

Antes de seguir, le vamos a mencionar una tradición celosamente guardada y que es probablemente, una de las razones en las que radica la indudable calidad del vino de Oporto. Los portugueses afirman que la uva, desde que se corta, hasta que llega a las copas transformada en insuperable vino, no toca por ningún motivo el metal. Se recoge en grandes cestos, se la descarga en barricas de madera, se la muele en lagares de madera, utilizando el clásico método del pisado y va a vastijas de madera donde se transforma en vino. De tales vastijas pasa a los toneles de roble, por lo general, donde madura en el famoso vino. Después pasa a las botellas donde se produce el añejamiento, almacenado en "cuevas", a una temperatura constante y en condiciones especiales de manipulación.

Pero hay posibilidades y diferentes tratamientos de los caldos a partir del vino ya hecho. Por ejemplo, no es igual el tratamiento que se da a los vinos destinados a Inglaterra, que el que se da a los clásicos de Oporto. Aquellos se embotellan a los dos años de estar en una vasija de madera, obteniéndose los afamados vinos licorosos tan apreciados por el consumidor inglés.

En cambio, si se quiere que adquiera las nobles cualidades del tradicional "Vinho Velho do Porto", entonces tiene que ser envejecido o añejado en el casco, para embotellar después y dejarlo reposar en las "cuevas" el tiempo necesario para su total madurez.

### Diferentes tipos

Los vinos de Oporto se caracterizan por su intenso y especial aroma, su cuerpo, grueso y abocado y su indefinible y maravilloso sabor. Pero sus tipos pueden variar, y mucho, según sea el modo de prepararlo y las uvas empleadas.

Primero diremos que los vinos de Oporto se obtienen en los característicos tipos blanco o tinto. Los tintos, por su color en amarillo topacio (Tawny), rubi topacio (Medium) y rubi (Full) y ambos, en cuanto a dulzura, en secos, demi-sec y dulces. En todos los casos el envase en que se presentan los vinos de Oporto, lleva la fecha de la cosecha con la cual se los fabricó. Se evita así, en forma oficial y como una exigencia "sine qua non", adulteraciones de cualquier tipo o que salgan a la venta vinos demasiado nuevos, todo lo cual podrá incidir en la bondad de un producto que enorgullece al país.

Las botellas destinadas a conservar el vino

de Oporto, se guardan en posición horizontal. De tal manera el corcho permanece húmedo, impidiendo que a través de su resequecedad pueda penetrar el aire dentro de la botella, estropeando el contenido. Cuando se abre una botella y se quiere trasladar el vino a otro recipiente, conviene que éste sea también de vidrio, bien lavado con agua y enjuagado con vino.

¿Cómo se abre una botella que estuvo largo tiempo guardada? El procedimiento que indican las tradiciones portuguesas es el siguiente: se toma una tenaza con la punta redondeada del tamaño del cuello de la botella. Se la calienta al rojo blanco y se la apoya en el vidrio del cuello de la botella, manteniendo la presión por unos minutos. Luego se envuelve esa zona del envase con un paño embebido en agua bien fría y con él se hace palanca. El cuello de la botella saldrá limpiamente y el vino que contiene se podrá obtener perfectamente limpio y con todas sus propiedades intactas. El sacacorchos produce un movimiento en el vino que lo hace enturbiar y una vez abierta la botella resulta difícil lograr que se asiente perfectamente. Si el vino es de reciente embotellamiento, se puede utilizar el sacacorchos, teniendo cuidado de no agitar el vino para que no se enturbie.

### ¡Y salud...!

El vino de Oporto es esencialmente un vino de sobremesa. Sin embargo, se lo puede beber como aperitivo, quinado o en mezcla con algunos otros licores en forma de cocktail. Pero fundamentalmente, repetimos, el vino de Oporto es de sobremesa. Por lo tanto, se lo sirve en pequeñas copas de cristal para apreciar su color y aroma inconfundibles.

Viene ahora la parte más delicada del asunto: cómo beber y saborear este precioso néctar.

Por lo pronto, beber no es tragar. Quien sabe beber vino y apreciar todas sus magníficas cualidades, sigue este ritual. Primero, no se debe llenar la copa. Esta debe ser de cristal, para apreciar el magnífico colorido del vino. Si se procede así, se podrá apreciar el aroma inconfundible del vino. Con estas exquisitas a la vista y debidamente apreciada el aroma, acercando gozosamente la copa hasta la nariz, se la acerca a los labios. Se bebe un sorbo y se lo paladea, para que todas las papilas se impregnen del estupendo sabor, cuyo aroma se percibe simultáneamente por la nariz. A partir de ese momento, afirman los portugueses, quien tenga un sentimiento artístico y sepa apreciar las excelencias de un licor tan exquisito, se transformará en un admirador más de este vino sin rival...

Los portugueses afirman que la uva, desde que se corta hasta que se vuelve vino, no debe tocar metal. Y con ese ritual encaran la tarea, con paciencia y constancia. Y entonces llega el "Vinho Velho do Porto" que es la síntesis de una rancia estirpe de excelentes caldos. Aroma, cuerpo y sabor deben ser las condiciones que se conjuguen en el vino de Oporto. La madera de los viejos toneles es un factor fundamental.

# VARTA

## CON UD. EN LA UVEEXPO



Vea el stand de Varta en la UVEEXPO y conozca la CELDA de COMBUSTION VARTA fuente de energía eléctrica a base de oxígeno e hidrógeno que fabricó especialmente para la misión Apolo, en los viajes del hombre a la Luna.

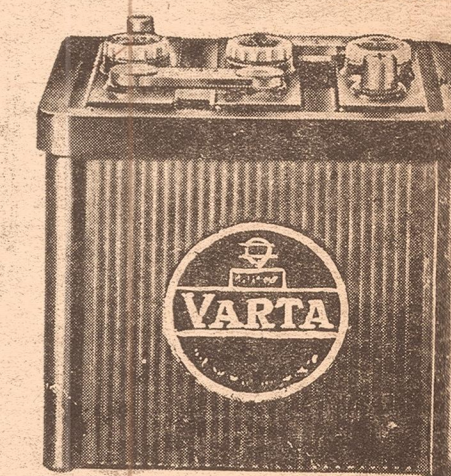
## VARTA

ha fabricado 900.000.000 de BATERIAS desde 1902.



## VARTA

es un grupo empresarial compuesto por 51 establecimientos ubicados en casi todo el mundo.



## VARTA - BATECO

Ruta 200. Km. 33-5-Merlo Pcia. de Buenos Aires

TALLERES **OLGUIN** de IGLESIAS y AMAYA

Colón 550 - Tel. 45355 - Mendoza



Aquí está una típica bodega de Oporto. Los sótanos, con una temperatura constante, darán al vino embotellado su vejez.

## JUBILOSA CELEBRACION DE LA 35ª FIESTA DE LA VENDIMIA

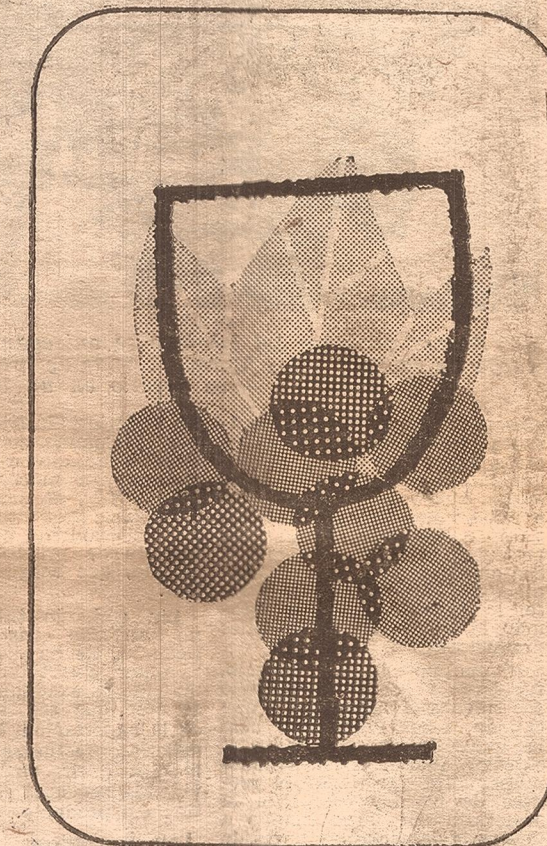


En la expresiva Fiesta del Trabajo Regional, el Gobierno de Mendoza saluda y felicita al pueblo todo de la Provincia, cuyo tesonero esfuerzo, generosamente retribuido por la naturaleza, ha creado este magnífico emporio de laboriosidad y riqueza y cuyo corazón hidalgo ha forjado este acogedor oasis de paz y honanza.

En tan auspiciosa oportunidad, presenta sus atentos saludos a las autoridades nacionales, provinciales y municipales, a los representantes de países amigos, a los valores espirituales y culturales y a todos los que prestigian con su presencia y estímulo nuestros

festejos vendimiales y comparten las satisfacciones y las esperanzas del pueblo mendocino.

Igualmente, tributa su hospitalaria bienvenida a los señores funcionarios y delegados, argentinos y extranjeros, que integran el XIII Congreso Internacional de la Vid y el Vino, y allega sus mejores palabras de congratulación y aliento a los señores expositores que participan de la Exposición FERIA Internacional Vitivinícola y de las Industrias Complementarias, calificados eventos que realzan la jerarquía de nuestra Fiesta de la Vendimia y que, a la vez, destacan la significación alcanzada por la economía básica de la Provincia.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA