



...son como las golondrinas...



macu... como los hombres, entre suspiros y angustias, lágrimas de dicha...



...seco o espumante, liviano o fuerte, nuevo o añejo.

das, arroja todo a la hoguera, para salvar su viña, como un hombre enamorado empeña o vende cuanto tiene, para mantener el cariño de la mujer amada.

Es un imán el que lo atrae, un embrujo que tiende al infinito su voluntad de subsistir, un sortilegio que lo lleva a gastar para un ideal a veces imposible, toda su energía.

Luchan los viñateros hasta el fin; y si caen, caen luchando.

Son como las golondrinas, vencidas por el viento, que prefieren morir antes que torcer su vuelo, y al agotar sus fuerzas se desploman, pero con las alas extendidas, para guardar hasta el final, la ilusión de una esperanza.

¿Qué hechizo anima a estos nuevos peregrinos?

¿Qué fuerza oculta puede moverlos a realizar esfuerzos semejantes?

Es que cumplen un sino: obedecen a leyes superiores, que les dieron por misión embellecer la vida.

Larga es la ruta, llena de zozobras, pero magnífico su fin, con todo el encanto de los ritos que en el sublime sacrificio fundan su credo.

Así nace el vino, como los hombres, entre suspiros y angustias y lágrimas de dicha, entre temores y esperanzas, pero en su paso por el mundo, aunque mucho semeja también la vida humana, sólo siembra alegrías.

Rubio, rosado o negro; dulce, seco o espumante; liviano o fuerte; nuevo o añejo; variable, como fantasía de mujer; estimulante, como la tentación; inspirador del cerebro y tónico de los músculos; alimento del pobre; antídoto del vicio; animador de la juventud y sostén de los viejos; llena el vino una misión, que a fuer de vasta y hermosa parece misión de Dios.

Por eso Mendoza está orgullosa. Por eso hace sus fiestas. Soberbia cuna del dulce misionero, su destino sabe a gloria, consciente de que nace en su seno la corriente, que hace más dulce el curso de la historia.

Se debate, lucha, sufre, pero al final de la carrera el líquido brillante, nutrido con su sangre, premia el esfuerzo.



...son hormigas gigantes,
que van almacenando
el porvenir...

aquella transformación
violenta se haga con arte,
hay que guiar a los
minúsculos artífices. Dirigirlos,
encauzar su esfuerzo. Es la obra del
técnico, que vela sin cesar. Difícil problema el
que plantea, la infinita
variación de los factores
que forman cada año la
ecuación. Todo varía:
uva, levaduras, y mil
otros elementos; un

error, y tal vez se desplome, sin remedio posible, la ilusión del año.

Muy hondo suspira el bodeguero, cuando mayo lo encuentra con esta incógnita resuelta.

El vino está hecho, pero aun le queda mucho por andar. Segunda fermentación, trasiego, clarificaciones, rellenos, cortes, filtraciones, el proceso delicado de hacer tipos, envasarlos y venderlos.

Muchas sorpresas, zozobras, aguardan a lo largo del camino. Hay un peligro en cada recodo y queda, al final de la carrera, la dura prueba comercial, que suele malograrlo todo.

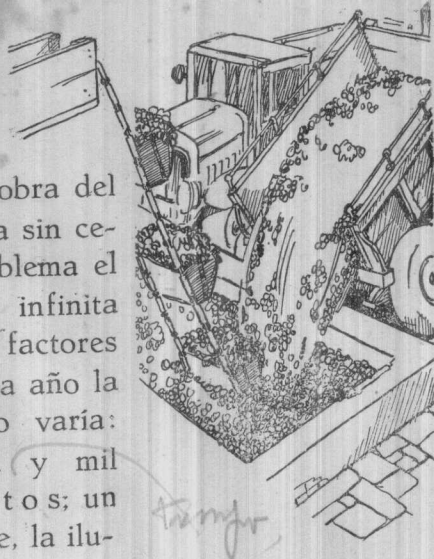
Aspera es la senda; poblada de tropiezos; que en los últimos años se agravaron con crisis prolongadas.



...ejércitos inmensos de operarios diminutos
empiezan su labor. Disgregan las
moléculas...

¿Por qué empeñarse en esta lucha? Hay caminos más suaves.

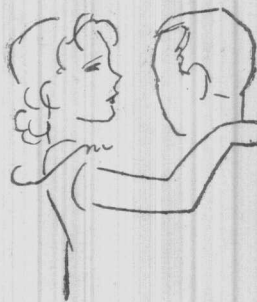
Sin embargo, persiste el viñatero; apégase al viñedo; aguanta estoicamente los golpes de la suerte, sacrifica sus otras propiedades, contrae deudas,



...los modernos lagares,
relucientes de metal...

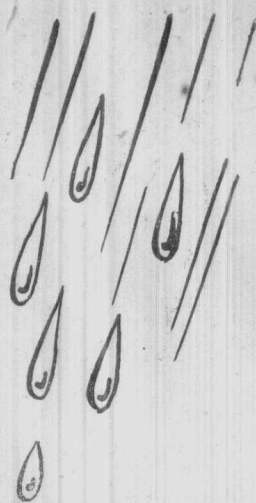


...el proceso delicado de
hacer tipos...



...el cariño de la mujer
amada...

Es media jornada aun mil problemas lo esperan, la naturaleza, inexorable como las horas, no se detiene. Las uvas deben llegar maduras y frescas al lagar. El tiempo apremia. Pronto, la madurez no espera, todo debe concluirse en época oportuna. Movilización general. La vendimia es una campaña, que exige preparación y táctica, como la guerra, pero en vez de lutos y miserias sólo crea prosperidad sobre la tierra.



...enormes goterones, precursores fatídicos del diablo...

turn — turn

Carros y camiones, mulas de carne y caballos de acero, tiran, tiran, a lo largo de los caminos, para concentrar en las bodegas el fruto del año.

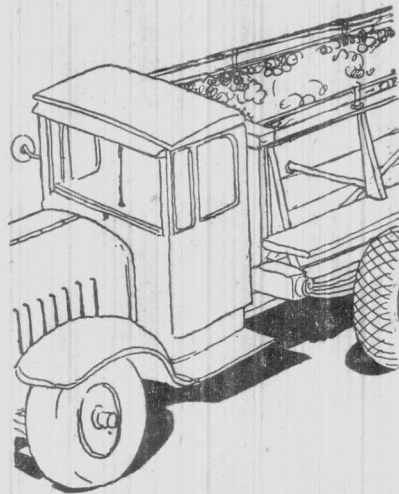


Son hormigas gigantes, que van almacenando el porvenir. Son los eslabones que unen la labor agrícola al esfuerzo industrial.

Los modernos lagares, relucientes de metal y portland, absorben sin cesar, como fauces de monstruos insaciables.

Y allí la uva, levantada en norias, triturada, mezclada, depurada de materias leñosas, es llevada por bombas poderosas a la cuba, donde su primera vida acaba, y comienza otra era.

Ejércitos inmensos de operarios diminutos empiezan su labor. Disgregan las moléculas, transforman, crean cuerpos nuevos, que retienen o expulsan hacia afuera, calientan todo, y en esa masa hirviente, que agitan violentas convulsiones, nace algo nuevo, más estable, más espiritual, más noble. Nace el rey que conserva su centro y su linaje, desde la más antigua dinastía.



Para darle salud, belleza y tono, para que

...para concentrar en las bodegas el fruto del año...



...y ya corre el soplo de su canción alegre por pampas y quebradas...

sa, tendida en la canasta, arrojando sus viejos pergaminos señoriales, en densas telarañas.

Por la vendimia hemos coreado nuestros himnos, puesto a contribución cantores, poetas y oradores, y reunido al pueblo. Para festejar su triunfo, se han congregado grandes personajes, y el ambiente de toda la Provincia ha clarinado con cánticos y danzas.

Incorporada está la fiesta a nuestra tradición, y no por ser austera, merece menos llevar esta risueña flor, prendida en su guirnalda de trabajo y gloria.

Fiesta de la Vendimia, nace apenas, y ya corre el soplo de su canción alegre por pampas y quebradas, como la brisa fresca que levanta el sol por la mañana.

Al conjuro de su propia magia, gana la ciudad, luego el camino, y de aldea en aldea, va esparciendo optimismo en las almas, juventud en los corazones.

Moderna Atila, al paso de su caballo todo lo cambia: pesimismo en fe, tristeza en alegría, desilusión en esperanza; pero es que lleva un corcel enjaezado, con los prestigios, mil veces milenarios, del pasado.

Es la fiesta de la uva y del vino, que allá en la más remota historia, celebró en el Arca de Noé, el resurgir de la vida.

Es la fiesta de todas las épocas y de todos los pueblos, que a través de los siglos, cantaron bardos y poetas, sin agotar jamás la hebra de sus ensueños.

Es la fiesta del trabajo, que después de realizar

nuestras almas, para embellecer la vida.

A la alegría y a la fe hemos consagrado nuestra fiesta, dándole un símbolo verídico y hermoso, que es la imagen misma de sus virtudes: la vendimia.

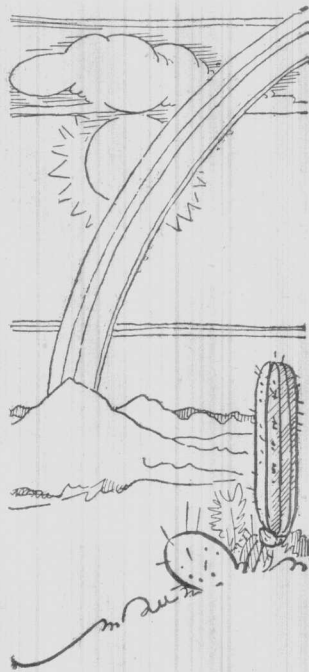
Simpática expresión, evocadora de tantas emociones. Envuelve en su concepto toda la gama de una industria, desde la parra y el lagriego, allá en el campo hasta la botella añeja, que aguarda sobre la me-



...la nieve de las cumbres y el sol de nuestro cielo...



...celebró en el Arca de Noé, el resurgir de la vida...



...y coloreados con todos los matices del arco iris...



...brillantes como las pupilas de las mujeres de los trópicos...



...rey sin fronteras, cuyo cetro invicto...



...es necesario arar, podar luego...

sus bodas con el surco, celebra la belleza del fruto concebido, donde se mezcla, en íntima armonía, el vigor del suelo, la nieve de las cumbres y el sol de nuestro cielo.

Sol y nieve, nieve y sol; enemigos en la montaña, se acercan y entrelazan a lo largo de los ríos y canales para engendrar, en un frenesí de amor, que Dios bendice, los jugosos racimos, impregnados con la savia generosa de la tierra, y coloreados con todos los matices del arco iris.

Racimos negros, color azabache, brillantes como las pupilas de las mujeres de los trópicos; o mate, como noche sin luna; tersos y rosados, como piel de niña adolescente; pálidos, semejan el tinte de auroras invernales, o rojo púrpura, al igual de los ocasos de otoño: grandes o pequeños; de granos turgentes, como senos de una madre joven, o blandos y flácidos, como párpados cansados.

Racimos apiñados, como una multitud frenética, o sueltos y dispersos, como gotas de lluvia, cuando preludia la tormenta; ácidos o astringentes; dulces o aterciopelados; perfumados de mil maneras; siempre sanos, hermosos e incitantes. Racimos llenos de néctar, son la fuente encantada, donde surge el milagro.

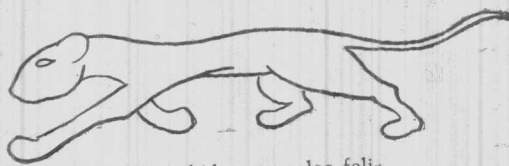
De ellos nace el vino, rey sin fronteras, cuyo cetro invicto, al mundo entero, dió la vuelta.

Sin duda es rey, y por su alcurnia, que no igualan los grandes de la tierra, son infinitos los problemas que su vida encierra.

Empiezan en otoño, con el cultivo de las viñas: Es necesario arar, podar luego. Atar, amugronar, arreglar canales, maderas y alambrados; más labores y más riego. Cada palmo de tierra hay que cuidarlo; cada cepa, cuatro mil veces por hectárea, presenta su problema.

La dulce primavera, que tanto alegra el alma, con su retoñar de vida, inicia la angustia. Apunta el brote, y ya el cielo, sobre su tierna morbidez, cierra la muerte.

Malvada y traicionera, la helada,



...la helada, como los felinos de la selva...



...con premura hay que volver a arar, regar sin tregua...

da, como los felinos de la selva, acecha su hora, y cae de golpe, imprevista, arrasando a veces la esperanza, sin dar siquiera tiempo al viñatero, para hacer marchar sus humaredas.

Pasa el peligro, el sol calienta más, los pámpanos robustos no temen la alborada. Con premura hay que volver a arar, regar sin tregua, envolver, despampanar, defender con líquidos y polvos planta y fruto de las plagas, esperar que el viento no marchite el pólen antes de que cumpla su misión sagrada.

Ya está el racimo; crece; ya se notan los primeros tintes; son, como las gracias de los niños, motivo de admiración y de alegría. El viñatero, padre feliz, los mira con deleite, comentando al vecino la dicha de esta precoz infancia, mientras el cielo despejado, límpido y sereno, cubre de un manto azul, el verde panorama.

Reina la paz en los campos y la fe en los corazones.

Pasa una sombra, el brillo de la luz se apaga; un sordo rumor, lejano aun, se mezcla al murmullo de las hojas. Es la tormenta que se levanta.

Siniestros nubarrones, espesos, negros, surgen de la nada en un instante. La atmósfera se carga con efluvios, eléctricos, magnéticos, que tienden los nervios como cuerdas.

El cielo encapotado, parece más denso que la tierra.

Enormes goterones, precursores fatídicos del diablo, golpean espaciados, como granos de plomo, dejando un hoyo sobre la tierra blanda.

De golpe, un fulgor deslumbrante cruza el espacio, retumba el trueno, y aun antes de apagarse el eco, cae el flagelo.

Cuántas horas de angustia pasa el viñatero mirando el cielo. Si la suerte lo mima, llega por fin con sus racimos a la vendimia.



...son como las gracias de los niños...



76
197



CONTRIBUYERON a dar realce a esta fiesta, con el valioso aporte de su gracia y belleza, las señoritas: Alicia Raquel Serú, Elena Anzorena, María Elena Berasain, Susana Raffo, Edith Schoot, Alicia Dávila, Martha Vautier, Silvana Bosshardt, Estela Rivera, Soledad Rey, Ernestina Sierra, Martha Ponce Aragón, Irma Patiño, Ana García, Adelina Nicolossi, Amalia Guerrero, María Luisa Magistocchi, Leonor Lúpoli, Isabel Alcobendas, Irene Gómez Centurión, Nelly Bustos Olmedo, Sylvia Villanueva Videla, Martha Tristán, Elvira Guevara Arenas, Nelly Dácomo, Martha Covarrubias, María Elina Araujo, Lola Moyano, Mercedes Lagar Leal, Raquel Guevara Palencia, Kerima Espinola, María Florencia Bosshardt, Lilia y Jesús Vera Arenas.



LA comisión de damas que tuvo a su cargo la organización de esta fiesta, estaba integrada por las señoras: Angela Serú de Guiñazú, Julia Vélez de Gómez Centurión, María Olimpia Olmedo de Bustos, Elena Zara de Decurgez, Martha Aguirre de Raffo de la Reta y María Angelina Day de Romero Day.

1 ica

Primer esto al final

Clausura de las fiestas de la vendimia



AL clausurar las fiestas de la Vendimia, el Ministro de Industrias y Obras Públicas, Ingeniero Frank Romero Day, dijo así:

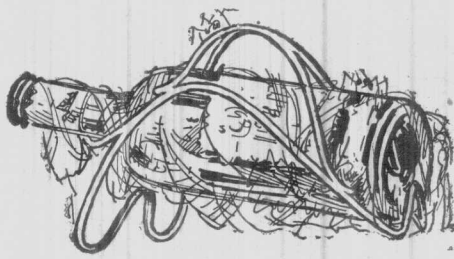


FELIZ apoteosis, aquella que consagra el triunfo de la fe.

Felices los hombres que sienten la alegría de vivir. A ellos pertenecen, por mejor derecho, los reinos de este mundo, que les brindaron sus frutos, y los hicieron señores de la tierra.

Alegría y fe, fuerza dinámica, que vence todos los obstáculos, que pasa todas las barreras; talismán que troca la tiniebla en luz, la miseria en opulencia, el polvo en oro.

Germen de renovación y de esperanza, manantial de ilusión, principio divino, puesto en



...arrojando sus viejos pergaminos señoriales, en densas telarañas....

Para terminar las fiestas es necesario de Industrias y Obras Públicas y Frank R. D. pronunció un discurso con los siguientes términos: y luego habló el pueblo.

ante la audiencia

7-14



Dionysios atisba estremecido y afiebrado ante la visión portentosa de estas magníficas bacantes.

LOS actos fueron espectaculares; había en ellos "ambiente local", y detalles magníficos, sólo perceptibles y explicables por un cronista de estilo volteriano...

SE hizo luego el elogio teatral del Champagne; estuvo a cargo de varias niñas de la sociedad mendocina; el escenario estaba preparado originalmente. Cantos y bailes. Sensación jubilosa de fiesta para el espíritu. La gracia inefable de la juventud se vertía en los pasos de danza y en el ritmo de la fiesta. Siguiéron otros números de amena espiritualidad.

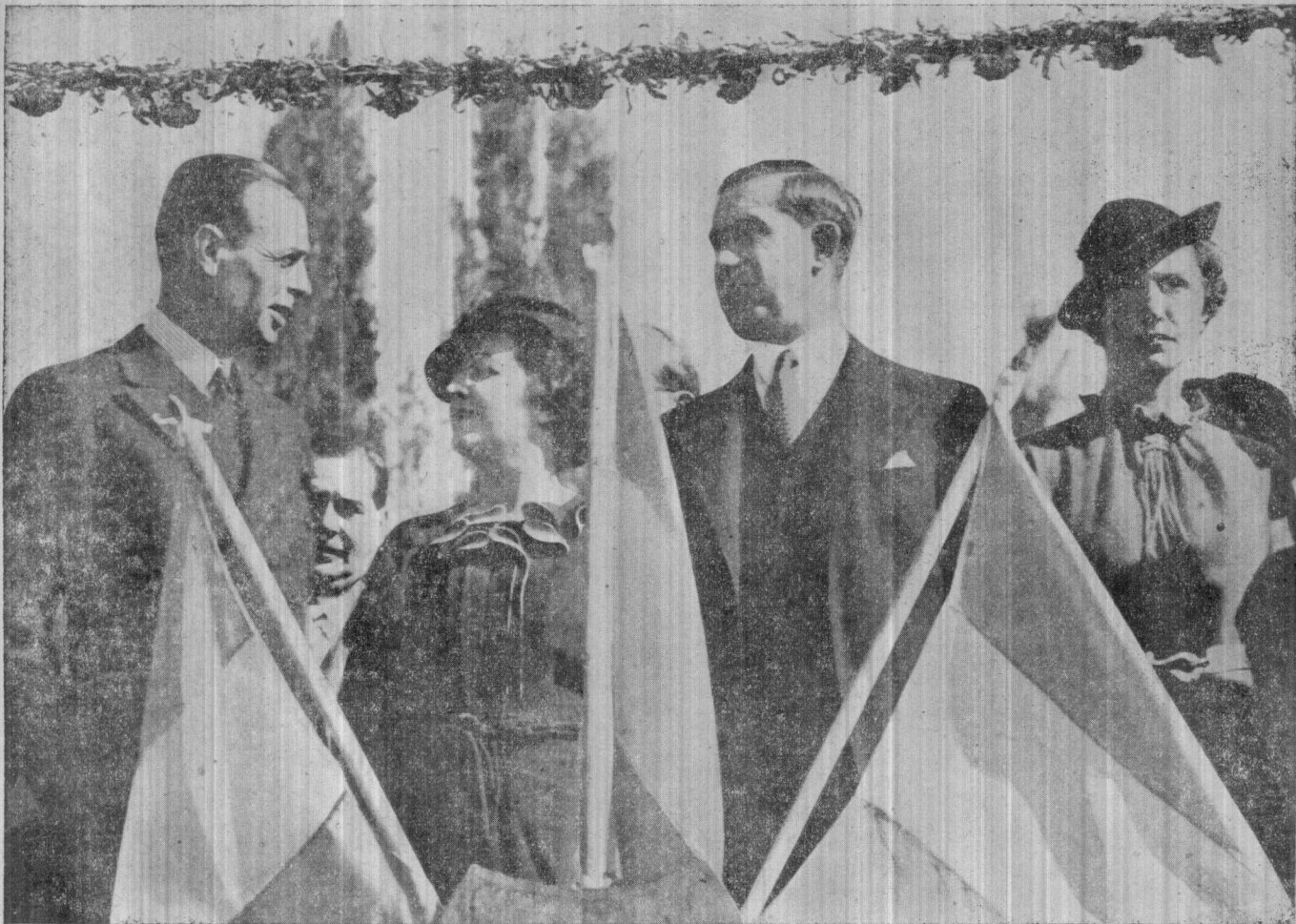
Y luego habló el Ministro de Industrias y Obras Públicas para clausurar las fiestas.



"GANARÁS
EL PAN..."



Aquí estoy, con-
fada y tranquila
frente a la vida.



Ante el desfile de carros alegóricos, el Ministro de Agricultura, comenta detalles del mismo, con la señora Matilde O'Donnell de Cano, y su esposo, el Gobernador de la Provincia. La señora Stella Morra de Cárcano está interesada en la fiesta.

EL 19 de abril, a las 22, se realizó en el teatro Independencia la velada de clausura de las Fiestas de la Vendimia de 1936.

El local elegantemente adornado e iluminado y las personas más calificadas de la sociedad mendocina, conferían jerarquía a la fiesta.

En palco especial, estaba S. M. Delia I, Reina de la Vendimia de 1936, presidiendo graciosamente el espectáculo. La rodeaban los poetas cuyo estro debía evidenciarse en la velada. En otros palcos estaban el Ministro de Agricultura, doctor Miguel Angel Cárcano, el Gobernador de la Provincia, los Ministros provinciales, diputados nacionales, acompañados de sus respectivas esposas y la comitiva oficial.

Fué una reunión de gala y de buen gusto.



Fuente: *El Sur*

179

DESPUES de desarrollarse varios números musicales, intervino el escenario el doctor Bernardo Ferreyra, médico prestigioso y rotariano por más datos. Lo hizo para presentar a otro médico, ya bien conocido, el doctor Alfredo Mettraux, que habló sobre "El Vino en la Historia y en la Ciencia", un trabajo ameno y agradable.



Dijo el doctor Mettraux:

CUANDO el señor Ministro de Industrias me pidió que hiciera ante ustedes, ante asamblea tan distinguida, una conversación sobre el vino, mi primer impulso fué declinar esta tarea difícil y este honor peligroso.

El Ministro me hizo observar gentilmente que la primera intención no era siempre la mejor, y como hombre disciplinado, acepté la pesada responsabilidad de hablarles del producto de uno de los cultivos principales que tiene la Humanidad: la viña; de su producto maravilloso: el vino.

Se ha hablado mucho, se ha escrito más todavía, sobre la viña y sobre el vino, lo que no quiere decir que se haya hablado siempre bien de él. Una observación hecha por un hombre de mucho sentido común, cuyo nombre ya no recuerdo, ha llamado mi atención: "Desde el tiempo remoto en que se bebe vino — dijo —, si ello fuera peligroso, ya se sabría".

Los hombres consumen vino, en efecto, desde hace millares de años; ahí está, pues una EXPERIENCIA COTIDIANA que tiene su gran valor. Ipócrates, el más grande de los médicos de la antigüedad, cinco siglos antes de Jesucristo, ya aconsejaba el vino al hombre sano y al hombre enfermo. Han pasado entonces siglos y siglos consumiéndose vino, cultivándose la viña, mejorándose uno y otro a tal punto, que el vino de nuestros días, extraído de uvas más y más seleccionadas, debe representar, con relación al vino de otro tiempo, lo que es el automóvil de 1936 al carro romano, tirado por bueyes. ¿Sería posible creer que después de tantas observaciones, de tantos cuidados, de tantas mejoras, el producto se haya vuelto malo o pernicioso? Nadie podrá pensarlo seriamente.

El uso del vino es tan viejo como el mundo: la geología, la tradición, la prehistoria, los documentos más antiguos, nos muestran a la viña, madre del vino mucho antes que productora de frutos deliciosos librados al comercio.

4



A pesar de su prestigio, no fué Noé, el padre de la viña, el primer viñatero: es cierto que tuvo el gran pecado de embriagarse, pero no podría dejarse de tener indulgencia para un hombre que sufrió la severa abstinencia y los fastidios del diluvio.

Las SANTAS ESCRITURAS insinúan que habían bebedores de vino muchos antes del diluvio. Los CHINOS pretenden ellos, que el cultivo de la viña existió en su país 3.000 años previos a Jesucristo.

La civilización incomparable del EGIPTO, que aun ahora es motivo de nuestra admiración, alcanzó su apogeo durante la época en que el cultivo de la viña estaba en auge y que el vino se incorporaba entonces a la religión de los egipcios.

El egipcio antiguo que bebía un vino excelente con más moderación sin duda que el patriarca Noé, era, sin embargo, hombre industrioso, dulce, paciente, hombre trabajador y pacífico. No hay duda, entonces, que el vino no perjudica la adquisición de estas virtudes esenciales: la prudencia, la dulzura, la paciencia, el entusiasmo y la costumbre del trabajo. La decadencia del pueblo egipcio no fué debida tampoco a la degeneración de la raza por excesos, especialmente excesos de vino; país muy rico, pueblo pacífico, sucumbió a pesar de su bella resistencia, bajo el empuje de los pueblos vecinos esencialmente guerreros.

Los HEBREOS aprendían en los libros santos a respetar la viña como una bendición de la humanidad, y asociaban el vino con el trigo sagrado.

Es muy probable que los FENICIOS hayan sacado del vino, como los hebreos y como los egipcios, algunos rasgos de su carácter emprendedor.

Los GRIEGOS atribuyeron al vino, una divinidad propia, hicieron un Dios Nacional, campestre y popular. Del culto de este Dios-vino, Dionisios, ha salido la mayor parte de nuestros principales géneros literarios: las poesías órficas, todo el teatro, el drama satírico, la tragedia, la comedia, etc. Los ROMANOS hicieron otro tanto, y las fiestas de Bacus o Dionisios, contaron entre las más importantes de este pueblo. Lo mismo que en nuestras Fiestas de la Vendimia, un jurado distribuía, en Grecia, premios a los laureados en los concursos; a los autores de tragedias se daba: un macho cabrío; a los de comedias: un canasto de higos y un ánfora con vino. ¿Cuál de los laureados de hoy se contentaría con premios tan modestos? Las fiestas recordaban la vendimia, la molienda, la vinificación y el último día era la fiesta de la apertura de los toneles, o más bien de las jarras de tierra cocida donde se conservaba el precioso líquido.

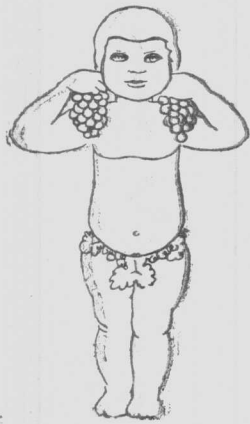
Como ustedes ven, al vino se le tenía en gran consideración entre las razas que fueron fundadoras de nuestra civilización. Los más grandes entre los romanos: Cicerón, Horacio, Virgilio, Ovidio, el más famoso de los griegos, y Homero, han ponderado el vino y cantado sus virtudes. Si ha sido celebrado y propagado con tanto ardor, con tanto talento, en el curso de los siglos, hay motivo para asombrarse que se encuentren todavía gentes de buena fe para sostener que el vino embrutece las razas y las lleva a la degeneración.

Después del descubrimiento de los nuevos mundos, con el mejoramiento de las vías de comunicación, la humanidad aprendió a conocer y a consumir otras bebidas excitantes del espíritu, que poco a poco se incorporaron a la alimentación humana; el uso del té, del café, del mate, del alcohol de destilación, se generalizó.

La ciencia de su lado, se puso a analizar los diversos alimentos, su composición, sus efectos sobre el organismo. Se empezaron a estudiar las bebidas fermentadas de uso corriente en todos los pueblos; la cerveza, el vino; los alimentos sometidos a la fermentación, como el pan, la cebada, la leche, etc.

Luego se estudiaron también los principales activos del té, del café, del mate, principios excitantes de nuestro organismo y de nuestro sistema nervioso en particular.

Los sabios, ocupándose del alcohol, producto de la destilación, se alarmaron de los estragos que comete en el hombre y pronto el vino quedó



1 pios

187

comprendido entre los alcoholes, confundido con ellos, y fué víctima del anatema pronunciado por los hombres de ciencia.

El público tomó posesión de conclusiones no siempre definitivas, y fundó ligas antialcohólicas, al lado de tantas otras (ustedes saben que el público se encanta en formar ligas), y ahí tenemos al vino, víctima de la opinión y víctima sobre todo de la opinión de los países que no son y no pueden ser productores de vino.

Empeñado en su guerra contra el vino-alcohol, el público se olvidaba que el abuso del té, del mate, del café, el abuso del tabaco, de los tóxicos como la coca, etc. ... hacían tantas, o más víctimas. Debo agregar, para ser justo, que la mayor parte del cuerpo médico, hizo coro con el público, siendo la razón principal que a fines del siglo XIX una gran parte de los viñedos fué destruida por las enfermedades. Comerciantes poco escrupulosos, reemplazaron entonces la falta de vino por mezclas horribles que sólo tenían del vino, el nombre, y que constituían un peligro para la salud pública. Los médicos tomaron por eso, la costumbre de luchar contra el uso de estos pseudo-vinos.

Sabemos muy bien ahora que las cosas han cambiado, que los fraudes son perseguidos y deben serlo sin contemplaciones. Con rarísima excepción, nuestros vinos, librados al consumo, son de buena calidad. Se puede hablar a conciencia del vino, como de un alimento sano e higiénico.

Los médicos no han abandonado por eso su campaña contra los malos vinos, o contra los falsificados, y continuarán persiguiéndolos inexorablemente.

Está lejos de mi pensamiento arrojar descréditos sobre las demás bebidas, cada una tiene su mérito que la justifica; sin embargo, la experiencia demuestra que el vino es, entre todas, aquella que se presta menos al abuso y a pesar de la medida beneficiosa. Siempre habrá, desgraciadamente, personas que no saben medirse, está en el orden natural de las cosas: beben vino, como otros toman tóxicos. El número de alcoholistas, por vino solo, es mucho menor, sin embargo, que el de los toxicómanos de otra naturaleza. Se ha demostrado que en los países de fuerte consumo de alcohol, el alcoholismo disminuyó cuando el vino empezó a reemplazar al alcohol.

En la confusión que ha resultado de las controversias científicas, de las luchas entre ligas, es frecuentemente al médico que el público dirige sus preguntas sobre el uso del vino. Sabemos formalmente ahora que el vino, además de ser una bebida de buena compañía, tiene un importante valor alimenticio, tónico y reconstituyente. Consumido a dosis moderadas, en las comidas, en relación con el trabajo del organismo, de buena calidad, no podría ser pernicioso, al contrario, estimula el espíritu, aumenta la actividad muscular voluntaria y facilita el rendimiento del trabajo.

Corresponde al productor dar un buen producto, y al consumidor exigirlo y ser vigilante sobre su calidad.

Hemos visto así que se puede sin temor beber vino con la MODERACION QUE DEBE PONERSE EN TODAS LAS COSAS; debemos reconocer también que su uso es ventajoso en numerosas circunstancias. En ciertas enfermedades, en los países o regiones donde el agua de bebida es sospechosa, etc. Aporta también consigo la alegría, madre de las virtudes, al decir de Goethe, la fuerza, el buen humor, sobre todo cuando se toma en la mesa de familia, o en un círculo de amigos queridos.

Insisto nuevamente que nosotros, los médicos, nos mantenemos adversarios decididos del alcoholismo que combatimos siempre y en todas partes.

Sería inexacto, sería injusto decir que fuera del vino y sin el vino, no puede haber buen humor, cosas hermosas, o razas sanas y fuertes. Sería igualmente falso pretender que el VINISMO, ESE ALCOHOLISMO DEBIDO AL ABUSO EXCESIVO DEL VINO, no existe, aunque es infinitamente menos frecuente que el alcoholismo producido por las bebidas destiladas.

El exceso será siempre malo y siempre un error. Cada individuo tiene su grado de tolerancia con los alimentos, con los excitantes o con los ayudantes artificiales de la energía humana, como el té, el café, el mate, el tabaco, etc.

Además, los apetitos son diferentes y sujetos a exaltarse, de donde resulta la saturación del organismo y su intoxicación. Entre todos los excitantes, el vino que tonifica y alimenta, no provoca fácilmente esta ruptura del equilibrio moral, de donde resulta el abandono de sí mismo al instante.

Hay que evitar, entonces, de caer en el error de confundir **EL USO CON EL ABUSO**. El uso moderado y habitual del vino, no constituye un peligro para aquél que lo adopta, ni para la sociedad. Contra el abuso en todos los tiempos, las naciones han tomado medidas, y es difícil pensar que los hombres se hayan vuelto tan irrazonables, que no puedan ya moderarse por sí solos.

Ese vino del cual se dice a veces tanto mal, hace vivir a pueblos numerosos, que pueden citarse como ejemplo de laboriosidad y como productores de buenos ciudadanos, por su moderación. ¿El vino en sí mismo, no es acaso la imagen de la moderación? Sólo se produce en los países de clima moderado, ni demasiado cálido, ni demasiado frío, como si la naturaleza hubiera colocado la viña en lo que ella produjo como ambiente de más justo y de más equilibrado? Los primeros grandes pensadores de la humanidad, ¿no han aparecido acaso en los países de la viña y del vino?

Por cierto que el vino no es indispensable a la existencia, pero tampoco lo son una cantidad de bebidas y de alimentos que se consumen, sin embargo, con placer y beneficio. Es tan útil como otros alimentos que nadie piensa en prohibir. El cuerpo humano puede vivir sin bebidas fermentadas, pero las acepta de buen grado a dosis razonables, entre ellas, y eso tiene su importancia, el vino satisface el organismo antes de alcanzar la dosis nociva.

Lejos de perjudicar al hombre, favorece el equilibrio de sus funciones físicas e intelectuales. No decía acaso el Esclasiastes, en su sabiduría infinita: *Escultatio animae et cordia, sanitas animae et corporis*. . . El buen vino tomado con moderación, es el placer del alma, la felicidad del corazón, al mismo tiempo que la salud del cuerpo y del espíritu.

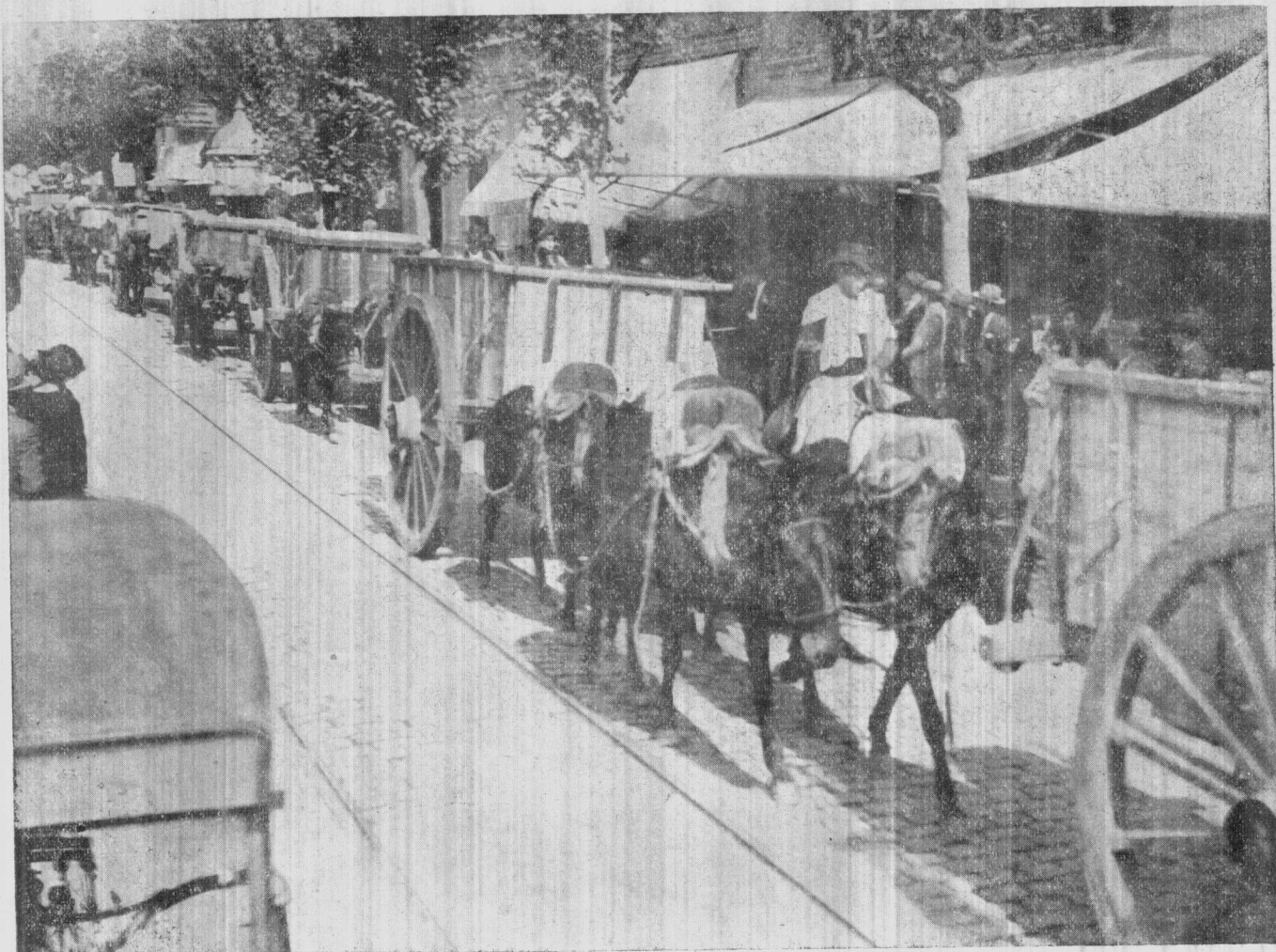
El buen sentido popular cantaba en su inocente simplicidad:

Si Dios no hubiera querido
Que el Hombre vino bebiera,
Con su poder sobrehumano
Nunca hubiera permitido
Que en la tierra vid creciera.

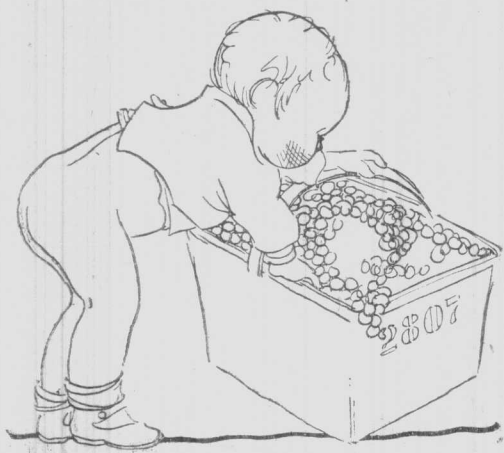
Para terminar, señoras y señores, les daré la conclusión que el doctor Anglade, de Burdeos, gran clínico de las enfermedades del espíritu, ofrece en su trabajo sobre "El vino en psiquiatría". Cito textualmente: "El vino es una bebida inofensiva, útil y agradable. Ha hecho sus pruebas a través de los tiempos. Los médicos tienen fundamento para recomendar su uso, señalando las intolerancias y combatiendo los abusos. Ello es fácil, dado que el vino se caracteriza, porque satisface el organismo, sin crear en él la propensión a reclamarlo con exceso". He terminado.



- Una característica mendocina: noches frescas en verano; sol cálido en invierno.



Los carretes
 Las carretelas, uno de los motivos más típicos de Mendoza, cruzan la ciudad cargadas de uvas destinadas a los insaciables lagares.



● “Ni el hierro, ni la quinina, ni el arsénico, ni kola, ni fosfatos pueden, como el vino, restaurar una nutrición trastornada y reanimar las fuerzas desfallecidas”.

Profesor Aenozan,
 De la Facultad de Medicina de Burdeos.



Un aspecto parcial de la Rotonda del Parque, con los escolares que entonaron la canción de la vendimia.



EN el teatro Avenida de la ciudad de Mendoza, se efectuó el 19 de abril, por la mañana, un acto escolar; hubo coros seleccionados, que ejecutaron la canción de la vendimia. Se leyeron composiciones sobre el tema del día, siendo elegida y premiada la mejor de las presentadas por los escolares.

5