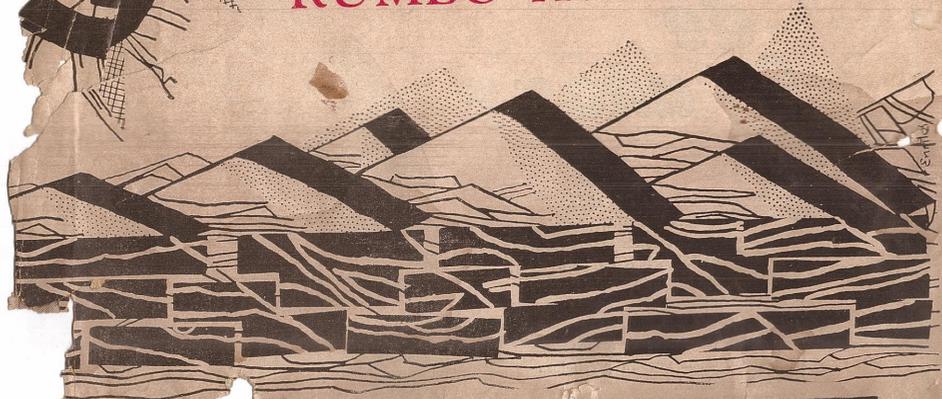


RUMBO DEL SOL  
RUMBO DE VIAJEROS  
RUMBO A...



**MENDOZA**  
TURISMO TODO EL AÑO



**dirección provincial de turismo**  
\* INFORMES TEL. 43952

SAN MARTÍN 1143

**LA VICTORIA**

COMERCIO - INDUSTRIA Y PRODUCCION

FUNDADOR: AVELINO CASTRO GONZALEZ Nº 2143  
DIRECTOR: JORGE ANTONIO CASTRO

Aderido a la Asociación de Entidades Periodísticas Argentinas (ADEPA)

Tarifa Reducida  
Concesión Nº 4796  
Franqueo Pagado  
Concesión Nº 1206

EDICION DE 32 PAGINAS  
FUNDADO EL 1 DE NOVIEMBRE DE 1920

MENDOZA, 7 DE MARZO DE 1969

MENDOZA DEL AYER AL MAÑANA

**ALBUM**

# VENDIMIA 1969

**EL HOMBRE, HACEDOR DEL MILAGRO DE TRANSFORMAR EL DESIERTO EN JARDIN**

**VOLUNTAD Y TESON EN EL VERBO TRABAJAR**

Conocimos el ayer, hace medio siglo, y nos colocamos en el lugar que nos señaló nuestra fe en el destino de Mendoza. Desde ese momento trabajamos para un mañana del que no esperamos ser actores, pero que adivinamos fecundo y venturoso.

Es cierto que en ese ayer no puede encerrarse todo un pasado de trabajo, sacrificios y esperanzas. El ayer de Mendoza está un poco más lejos, siglos en realidad, en cuyo transcurso fermentó la levadura amasada por generaciones de hombres y mujeres. En ese ayer, por otra parte, se incluyen etapas consagratorias para el país y para América, porque Mendoza figuró entre las privilegiadas tierras que acentuaron la libertad del continente. Pero el ayer nuestro es consecuencia de ese ayer más lejano y nos sentimos con el derecho de hacerlo nuestro.

Los cuatrocientos ochenta años transcurridos desde la fundación, tampoco son el ayer de Mendoza. Desde antes, desde la presencia del hombre en el país de Cuyo, el trabajo es el credo de esta tierra. Es en aquellos oscuros orígenes en donde se delinea este mañana en el que confiamos. Es el nativo el que logra domar la fiera del torrente serrano y abre las primeras estrías por donde correrá mansa el agua terráqueo y transformará el desierto en vergel. Es aquel nativo el que echará las bases de una industria que fue sinuosa y hoy abre perspectivas de riqueza: la deshidratación de los frutos de la tierra. Es aquel nativo el que descubre las posibilidades de vida que hoy aprovechamos, en el gran oasis del norte de Mendoza.

El mañana se delinea con fuerza arrolladora. De nuestro ayer a un presente que es trampolín para ese mañana, hay una dimensión que desmiente el rigor de las cifras. En medio siglo Mendoza ha avanzado mucho más que en las tres centurias y media que precedieron a esta etapa. Hemos sido testigos de la suma de conquistas y de ahí nuestra confianza y nuestra fe en el mañana. La aldea, es capital; el desierto, jardín; el torrente destructor, manso espejo de aguas quietas. El seno de la montaña guarda celosa el caudal que hoy se desparrama en canales y cuya fuerza se distribuye en hilos que se pierden en el horizonte. Este medio siglo, en definitiva, es el cimiento del mañana envejecido, que se traducirá, muy en breve, en un Mendoza de siempre. Así sea.

**NUESTRO ESFUERZO**

Hemos materializado un viejo anhelo. LA VICTORIA, con su casi medio siglo de vida dedicado a la industria, necesitaba completar su misión con una publicación como ésta, dedicada a la fiesta de la Vendimia. Nuestro esfuerzo ha ido mucho más lejos que lo que hemos

realizado. Las dificultades fueron muchas y los mejoramientos casi insalvables. Pero lo hemos logrado. Entregamos algo muy propio, muy de Mendoza, de una intimidad que a veces apenas aflora y que hemos arañado de tradiciones, relatos y escasos documentos.

Prometemos que el año próximo será mejor. La experiencia vivida, con muchos sabores, ha dejado un sedimento; sabemos que lo podemos hacer y que Mendoza lo necesita. Entre tanto, nos resta pedir disculpas por los errores y hacer público voto de corregirlos.



NO M'HAGO A UN LAO E'LA GUEYA AUNQUE VENGAN DEGOLLANDO... (MARTIN FIERRO)

Adhesión de:

# ARAGONE S.A.C.I.

CASA FUNDADA EN 1910

ALMACEN POR MAYOR - IMPORTACION

# Vinos VANGUARDIA

TINTO - ROSADO - CLARETE - BLANCO

CASA CENTRAL

CHACO 1333 - TELEF. 28880 - 86 - 87 - 88 - 89

MAR DEL PLATA

Escritorio en:  
Avda. de Mayo Nº 560  
Teléf. 33 - 7129 - 0325  
Capital Federal

Planta de Fraccionamiento  
"ISONDU"  
25 de Mayo 5258/88 - Teléf. 35704 y 27115  
Mar del Plata

## un vino de 84 años ?

No, no hay vinos de 84 años.  
Bodegas sí: LA NUESTRA, por ejemplo.  
Tampoco hay secretos en la elaboración  
de vinos: EXISTEN NORMAS.  
Y es así, que ajustándose estrictamente  
a tales normas,  
BODEGAS ESCORIHUELA  
elabora los vinos más delicados  
de que es capaz nuestra prestigiosa  
industria nacional.  
LOS VINOS DE ESCORIHUELA  
-fiesta para su paladar y para su  
espíritu - no tienen, ninguno, 84 años  
de añejamiento, pero sí, 84 años de probada  
experiencia en su elaboración.

ESO SÍ: LA EXPERIENCIA SE AÑEJA.



Pont L'èveque - Carcassonne - San Julián - Nebiolo - Pinar del río - Valdepeñas - Mistela - Marqués de Santillana  
VINO FINO BORGONA VINO FINO CABERNET VINO BLANCO TIPO SAUTERNES VINO TINTO GASIFICADO VINO FINO CLARETE Y BLANCO VINO FINO CLARETE Y BLANCO ANEJADA EN SOLERA JEREZ

Los vinos de **ESCORIHUELA** \*

S.A. ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS ESCORIHUELA BUENOS AIRES - MENDOZA

# LAS CONQUISTAS DE LA INDUSTRIA

## CONSERVACION DE FRUTAS FRESCAS

Señalamos en otro lugar las viejas prácticas sobre conservación de alimentos, en base a la deshidratación, una verdadera tradición en todo el país. Como es lógico, bueno es señalar las conquistas que se han logrado al respecto en la materia.

### El frío

La técnica ha avanzado hasta límites que ni siquiera soñaron nuestros abuelos. La prueba de ello es el dominio de la industria del frío, que en parte, de las más importantes conquistas en la técnica para la conservación de los alimentos. La industria del frío, en efecto, se halla en una etapa de constante evolución y nada nos extraña respecto de lo que conquistará en el terreno de la técnica.

### Algo nuestro

Mendoza cuenta con un exponente que sirve para enorgullecerse: la industria frigorífica. El balance que ofrece esta firma es suficientemente elocuente. Hasta el momento ha instalado un total de 398 frigoríficos en distintos lugares del continente, lo que representa un total de 25 millones de dólares.

## A un Siglo del "Dadero" Mendocino

(Viene de la pág. anterior)

ba, en la práctica, en la del Alto Godoy, actual Tiburcio Benegas. Era la mejor ruta hacia San Vicente, hoy Godoy Cruz, unida a la capital por su vieja y tradicional calle Beltrán. Aclaremos, no era la técnica, ya que desde viejos tiempos se conoce la actual Cervantes, que embocababa con el célebre "Infiernillo" en Guaymallén. La otra calle, Colón, era el final seguro de una zona pedregosa y estéril: el lecho de un gran zanjón que abarcaba gran extensión a lo ancho, es decir, de norte a sur. Nació, precisamente, en su actual emplazamiento, frente a Morón, para formar la pro-

ductora de florescimiento del maíz, en la teoría sostenida es que se encerraban los núcleos urbanos con calles del norte y sur, para fijar los límites del pueblo, es decir, para impedir que creciera en ese sentido. Muy simple, en el altiplano, este y oeste estaban dados por los accidentes del terreno o bien por barreras insalvables, como el dominio de otras tribus, especialmente la zona de Yungas y por los altos picos de los cordones serranos, que corren de norte a sur. Entonces, bastaba determinar los extremos en los lugares donde el pueblo podía crecer, tomando difícilmente el control de la vida común para la autoridad. Lo cierto es que el terremoto ocurrido hace un cuarto de siglo en San Juan, terminó con sus clásicas calles "anchas" del sur y del norte, "cierradas" del crecimiento en las ciudades americanas, antes de la conquista.

## FABRICA DE BOMBAS INDUSTRIALES

# "SELDA"

MAQUINAS Y ACCESORIOS DE BODEGAS

SALVADOR BOLON

Av. B. de los Andes 2713 - Tel. 61621 - V. Nueva (Mza.).

gullecermos: Industria Técnica Mecánica Argentina, más conocida con la sigla I.T.M.A. En efecto, dentro del movimiento de la técnica del frío, la empresa representa, no sólo un hoy que es la antítesis del ayer que citamos precedentemente, sino que se proyecta hacia un futuro que torna promisorio el desenvolvimiento de la actividad en todo el país. Al decir en todo el país no hablamos de futuro, ya que I.T.M.A. ha efectuado instalaciones no solamente en Mendoza, San Juan y San Luis, el bloque que cubre, sino que su labor se ha extendido a los cuatro puntos cardinales, hasta Salta, en el norte, Buenos Aires, en el este, Río Negro en el sur y Chile en el oeste.

### Balace

El balance que ofrece esta firma es suficientemente elocuente. Hasta el momento ha instalado un total de 398 frigoríficos en distintos lugares del continente, lo que representa un total de 25 millones de dólares.

funda depresión que tenía dos calles de ese plano; la calle Ancha del Sur y la calle Beltrán. Aclaremos, no era la técnica, ya que desde viejos tiempos se conoce la actual Cervantes, que embocababa con el célebre "Infiernillo" en Guaymallén. La otra calle, Colón, era el final seguro de una zona pedregosa y estéril: el lecho de un gran zanjón que abarcaba gran extensión a lo ancho, es decir, de norte a sur. Nació, precisamente, en su actual emplazamiento, frente a Morón, para formar la pro-

ductora de florescimiento del maíz, en la teoría sostenida es que se encerraban los núcleos urbanos con calles del norte y sur, para fijar los límites del pueblo, es decir, para impedir que creciera en ese sentido. Muy simple, en el altiplano, este y oeste estaban dados por los accidentes del terreno o bien por barreras insalvables, como el dominio de otras tribus, especialmente la zona de Yungas y por los altos picos de los cordones serranos, que corren de norte a sur. Entonces, bastaba determinar los extremos en los lugares donde el pueblo podía crecer, tomando difícilmente el control de la vida común para la autoridad. Lo cierto es que el terremoto ocurrido hace un cuarto de siglo en San Juan, terminó con sus clásicas calles "anchas" del sur y del norte, "cierradas" del crecimiento en las ciudades americanas, antes de la conquista.

## FABRICA DE BOMBAS INDUSTRIALES

# "SELDA"

MAQUINAS Y ACCESORIOS DE BODEGAS

SALVADOR BOLON

Av. B. de los Andes 2713 - Tel. 61621 - V. Nueva (Mza.).

frigo de la estancia El Cepillo, en Eugenio Bustos, San Carlos y otra en el frigorífico de El Estado, Cuadro Nacional, San Rafael.

### En el vino

Muy amplia es la labor de I.T.M.A. en el terreno de la industria madre de Cuyo. En Mendoza, San Juan, Río Negro, Buenos Aires, Salta y Chile, establecimientos vitivinícolas han incorporado los elementos técnicos de la empresa para el enfriamiento de vinos, champagnes, jugos y mostos concentrados. Las instalaciones han dado excelentes resultados y también figuran en

**BODEGAS Y VIÑEDOS**  
**AMADEO MARAÑÓN**  
S. A. I. C. Y A.

S. A. I. C. Y A.

Avda. B. DE LOS ANDES 1707

TELEFONO 60455

GUAYMALLEN - MZA.

- ★ **MADERAS PARA VIÑAS**
- ★ **PARRALES Y ALAMBRADAS**
- ★ **ALGARROBO - RETAMO**
- ★ **QUEBRACHO**
- ★ **ABONO DE CABRA Y LEÑA**

**ISAURO AGUILERA**  
S. A. I. C. Y A.

Godoy Cruz Nº 1661

Esq. Allayme Nº 852/74

Telef. 61555

San José - Glén. - Mza.

Adhesión de:

# CHILAHNOS.

ARTICULOS DEL HOGAR Y BICICLETERIA — DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS PIRELLI

SAN MIGUEL 1246

TELEFONO 18005

LAS HERAS

MENDOZA

# PROGRAMA OFICIAL

## Fiesta de la Vendimia año 1969



# LA VENDIMIA MAGICA

Dios, al ver que en el hombre reinaba la tristeza, decidió devolverle la alegría, como una Gracia Divina. Creó un espíritu y le ordenó que fuera a la tierra para buscar dónde corporizarse. Entonces el hombre debía trabajar para liberarlo de ese cuerpo y apoderarse de ese espíritu, y por consiguiente de la alegría. Ya que solo, por el esfuerzo el hombre recibe la Gracia de Dios.

El Espíritu del Vino ha encontrado lo que buscaba sobre la superficie: los vegetales y entre ellos la vid.

Tiene que buscar la tierra que más condiciones tiene para que él surja en todo su esplendor. Así, ve a América. Su belleza y fuerza lo seducen y contempla a los pueblos que la habitan. Son los Incas, raza poderosa pero entregada a la adoración de Dioses falsos.

El Espíritu del Vino decide llevar a América, a una raza que ya tiene la verdadera fe, que adoran el vino como la sangre del Hijo de Dios: los españoles.

Los primeros españoles que llegan olvidan su misión y se dejan encandilar por la leyenda del oro y la plata. Entre ellos el Capitán Villagra que busca desesperadamente la Ciudad de los Césares.

Llegan los sacerdotes y les hacen recordar que ellos han

La nueva patria ha nacido y el Espíritu, erecto magníficamente y necesita expandirse. Para ello empuja a los hombres a conquistar el desierto y llama a los hombres de otros lugares para que la sangre crezca. Expansión exterior de la patria por la Conquista del Desierto y expansión interior de la patria por la renovación de la sangre.

Nace también la necesidad de cantarle a la patria. Y el folklore toma sus formas de poesía y canto.

El Espíritu del Vino ayuda finalmente al pueblo a desmorollarse y mediante la técnica moderna, a crecer con fuerza imbatible. La industria, los medios de difusión, la publicidad las comunicaciones, todo es un ejemplo del esfuerzo del hombre.

Cumplida su misión el Espíritu del Vino decide volver al Cosmos, a llevar a Dios la prueba de que el hombre ha merecido la alegría por su trabajo. Y para llevar el mensaje fraternal de la humanidad a otros pueblos que tal vez habiten en los espacios.

Desde el Cosmos viaja en la luz y en un rayo de sol penetra a la atmósfera. Llega al océano, y si ve en el agua un elemento importante, comprende que no es el vehículo adecuado para llevar por sí solo la alegría del hombre. De las profundidades del Océano pasa al fondo de la Tierra. Allí conoce el fuego central y es despedido por un volcán hacia la superficie de la tierra.

venido a traer a la Ciudad de Dios. Finalmente, unidos ambos pueblos reciben el bautismo. Los españoles entregan la vid a los indios, como símbolo de unión, paz y trabajo.

Creada la nueva raza, el Espíritu del Vino, aún no puede manifestarse en todo su esplendor. Es que a la nueva raza le falta algo esencial para que la alegría sea posible: la libertad. Es así que incita a los pueblos para que luchen por su libertad. Y éstos la conquistan.

## SABADO 15

A las 9: Ceremonia de la Bendición de los Frutos.

A las 11: Desfile del Carrusel de la Vendimia.

A las 13: Almuerzo ofrecido por las Fuerzas Vivas de Mendoza.

## DOMINGO 16

A las 13: Disputa del clásico "Vendimia" en el Hipódromo Mendocino.

A las 22: Repetición del Acto Artístico Central.

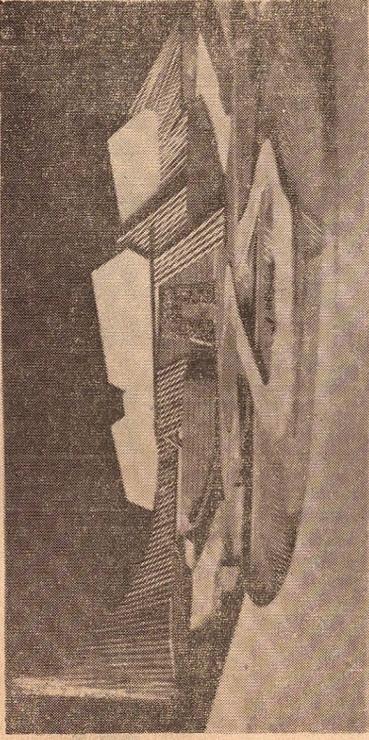
## A las 22: Acto Artístico Central y Elección Reina de la Vendimia

# Viviré Mendoza su "VENDIMIA MÁGICA"

## ATRATIVO PROGRAMA EN EL ACTO CENTRAL

La "Vendimia Mágica" no es la exhumación de un antiquísimo ritual incaico sino el título de la obra que se pondrá en escena este año, para ser más precisos el 15 y 16 de marzo próximo, en el teatro griego "Frank Romero Day". El espectáculo vendimial convoca año a año — y sin que- rirlo de "ex-profeso" — a las nueve musas, en un escenario de monumentales proporciones. Se pone en práctica la forma del ideal wagneriano — la simbiosis de las artes —, pero con la sustancial diferencia de que en vez de ser una velada para exquisitos melómanos, la que se ofrece es una función para todo un pueblo.

- **VER DIMIA 1969**  
"La Vendimia Mágica" fue premiada con el primer galardón en el "Concurso de Libros" para la Fiesta de la Vendimia de 1968. Dicho año no se repite al acercarse de la Ciudad de Mendoza y al noroeste de la Capital de Mendoza y para el presente año.
- Sus autores son Luis Alfredo Villalba, Jorge Iñarra Iregui y Eduardo Huilpa Acevedo, quienes — simultáneamente — asumen las más importantes responsabilidades directivas en el montaje del espectáculo.
- **ESCENARIO MONUMENTAL**  
El teatro griego "Frank Romero Day" es el mayor teatro al aire libre de la República Argentina y uno de los más importantes de América, con una capacidad para 20 000 personas, cómodamente sentadas.
- Asimismo, su emplazamiento en un minúsculo valle formado por cerros de precordillera, permite que más de 50 mil personas, presenciando el espectáculo, y muchos de ellos transformando en botanas los asientos de sus automóviles.
- Es que desde las faldas que engarzan al teatro se han imponentemente el espectáculo que ofrecen múltiples escenarios a distintos niveles, los propios cerros, utilizados como tales y el mismo público que magistralmente se concita en las gradetas, que no pocos sucumben a la tentación de no comprar una entrada y, por el contrario, instalarse varias horas antes en las zonas perimetrales del teatro a esperar — maie en mano — que lleguen las 22 horas y comience el acto central de la Vendimia.
- Los susodichos cerros tienen varios cientos de metros de altura y son utilizados en el montaje de "La Vendimia Mágica", como soporte para majestuosos efectos especiales: un volcán en erupción; una catarata iridiscente; flores gigantesas y un sinnúmero de recursos artísticos realizados en base a pirotecnia, lumotecnia y trucos escenográficos.
- **LA ESCENA**  
La afluencia de 50.000 personas de fine por sí sola la característica masiva del espectáculo. Si se le suman las dimensiones del ámbito escénico, se podrá tener una idea clara de la magnificencia del espectáculo central de la Fiesta de la Vendimia.
- En el centro del escenario hay un espejo de agua de 60 metros de diámetro. Por él avanza un proscenio plásticamente curvado que hace en el escenario principal, propiamente dicho.
- Es el más cercano al público entre los catorce escenarios habilitados en las instalaciones fijas del teatro y los cerros aledaños. Tiene 65 metros de boca y de cada escena.



Líneas sobrias, de cierta severidad, son la característica saliente del palco en que se desarrollará la fiesta de la Vendimia 1969. Planos superpuestos, para el desplazamiento de las masas humanas, forman el conjunto del proscenio, muy de acuerdo a las nuevas exigencias de la estética teatral.

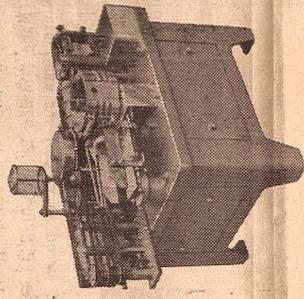
- **LUMINOTECNIA**  
Además de las líneas de alta tensión que alimentan el escenario ha sido necesario emplazar potentes equipos eléctricos que producen alrededor de los 1.000 kilovatios necesarios para suministrar energía a las tres subestaciones que redistribuyen la electricidad a los cientos de líneas y circuitos que serpentean los cerros y escenarios del teatro.
- **EL SONIDO**  
Esta energía nure a 8 000 lámparas que alternativamente dan diversos y multicoloridos efectos de iluminación, dando un efecto de gran belleza a la puesta en escena de la obra. Cerca de 300 efectos.

### de acuerdo a sus necesidades horarias de producción BURATTO, le brinda la etiquetadora adecuada

**BURATTO**

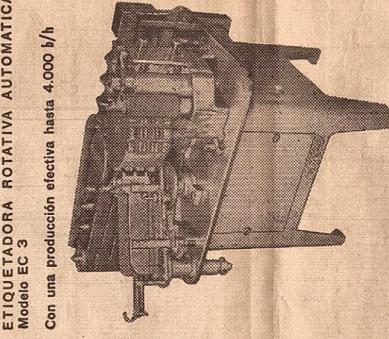
ETIQUETADORA ROTATIVA AUTOMÁTICA Modelo EC 3

Con una producción efectiva hasta 4.000 l/h



ETIQUETADORA ROTATIVA AUTOMÁTICA Modelo EC 4

Con una producción efectiva hasta 15.000 l/h



GUSTOSAMENTE AMPLIAREMOS LOS DETALLES QUE NOS SOLICITEN

CNEL. PEDRO CALDERON DE LA BARCA 1326/68  
TELEFONOS 67-8003 y 67-8002 - BUENOS AIRES

SUC. MENDOZA: TIBURCIO BENEGAS 139  
T.E.23783 GODOY CRUZ

**BURATTO S.A.**  
INDUSTRIAL, COMERCIAL Y FINANCIERA

PROYECTISTAS Y FABRICANTES DE MAQUINAS PARA EL FRACCIONAMIENTO DE VINOS, LICORES, AGITES, LAQTES Y LIQUIDOS EN GENERAL

# A un Siglo del Clásico "Dameró" Mendocino

Hace unos meses Mendoza celebró el centenario de la comuna de su capital. En efecto, en 1968 se cumplió el primer siglo de vida de nuestra comuna, creada exactamente en 1868, luego de una serie de tímidos y vicisitudes para elegir el sitio en que debía estar el casco de la ciudad, después del terrible sismo de 1861.

Lo que muy pocos saben es el radio que abarcaba aquella nueva ciudad, destinada a servir de sede al gobierno provincial. El proyecto de su trazado data de 1863 y, en definitiva, fue el aprobado. Estableció como capital de la provincia un sector de 64 manzanas cuadradas, encerrado por cuatro calles que han conservado su principal característica de amplitud y atravessado por otras dos del mismo ancho. Las calles en cuestión son las actuales San Martín, Belgrano, Las Heras y Colón, como límite exterior, y San Martín y Mitre como arterias interiores.

Las calles exteriores, es decir, las cuatro primeras, encierradas dentro del perímetro señalado tenían, cada una, dos cuadras de plaza. En efecto, el plano señalaba la ubicación de las cinco plazas principales y únicas, a saber: Independencia, en el centro, y las actuales San Martín, España, Italia y Chile. Una plaza, la primera, tiene la dimensión de las otras cuatro juntas y de cada una hay la misma dimensión.

ADHESION DE:

## CARTONEX S.R.L.

Capital \$ 12.000.000

PRIMERA FABRICA DE ENVASES DE CARTON CORRUGADO EN MENDOZA

Adm. y Fábrica:  
BELTRAN Nº 288  
GODOY CRUZ - Mza.

TELEFONO: 20661

ADHESION DE

## Casa MARIO CALABRO

Repuestos y Accesorios para Automotores en General

Burgos 601 esq. San Miguel Tel. 54603 - Las Heras - Mza.

**B O D E G A S**

## EMILIO GABERIONE S.A.C.I.

ADMINISTRACION ZONA CUYO : Rivadavia 426 — Teléf. 43638 - 46757 — Mendoza



Esta es la Reina de la Vendimia de 1968, Zidanela I. A punto de expiar su reinado, casi docena y media de muchachos viven las horas previas a la consagración de la nueva soberana. Cual de las 17 sucederá a la hermosa reina actual? Dentro de pocos días Mendoza anunciará, con el júbilo tradicional, el nombre de la nueva Reina de la Vendimia 1969.

## Viñuela, Echeverría, Bujaldon S. R. L.

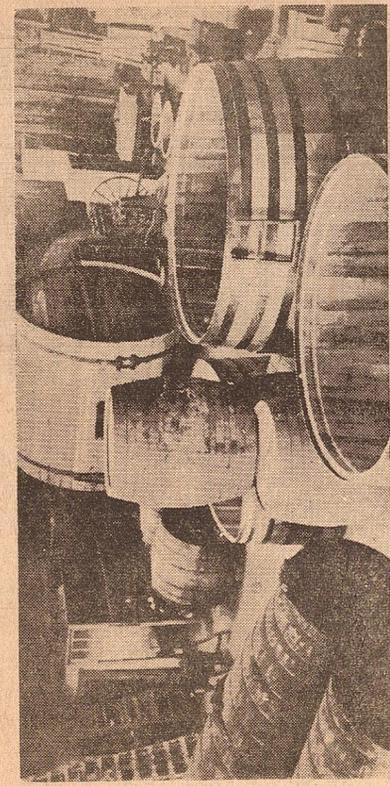
ESCRITORIO: PELLEGRINI 236 - TELEF. 2790 - SAN RAFAEL  
BODEGA ESCORIAL s/n. RAMA CAIDA (SAN RAFAEL)

# La Evolución de la Industria en un Siglo

Estamos muy lejos de suponer lo que fueron los comienzos de nuestra industria moderna, la tercera en importancia del país. Nos bastará una ubicación objetiva, echando mano de lo subjetivo, para darnos una idea.

En otro lugar nos ocupamos de la evolución industrial con respecto a la materia prima y ahora lo haremos respecto de los elementos propios de la industria. Ya sabemos como se molía la uva en los viejos tiempos. Grabados y relatos lo han divulgado. Los viejos y tradicionales trapiches sirvieron a las mil maravillas para lograr el zumo espirituoso del vino. Más tarde, cuando la riqueza ganadera fue algo efectiva, se adoptó el procedimiento de "pisar" la uva, lo que se logra con el auxilio de un cuero de vacuno. Se ataba por las extremidades a cuatro estacas, tratando de que estuviera por sobre el nivel natural, y sobre el cuero se volcaba la uva destinada a la molienda. Un hombre, con las piernas desnudas, se encargaba de oficiar de molidora, triturando con sus pies los granos revoltosos. De ahí ha quedado el calificativo para el vino casero de "hecho a pata".

Tarda mucho la industria en incorporar elementos mecánicos y sólo se produce el milagro después de la llegada del ferrocarril a Mendoza, alrededor de 1885. Es entonces que llegan las primeras prensas, especialmente las destinadas a los orujos, las palas y la maldra destinada al armado de grandes toneles y cubas. Diganos que esta riqueza, destinada al fermento, y estacionada de los caldos, tiende a desaparecer, absorbiendo por el dominio de la electricidad, a principios del siglo actual, comienza la transformación total de la bodega. Se modifica el primitivo lagar, llegan las molidoras accionadas por energía eléctrica y posteriormente las cintas transportadoras. Es en este aspecto, el transporte, donde la transformación alcanza relieves insospechados. Los primeros envíos de vinos mendocinos al gran mercado que es elitoral, se hacen en pellejos, primero, y en barriles y toneles, después. Viejos grabados muestran los arroyos de mulas transportando vinos regionales. Más tarde, la carreta se incorpora al transporte y son barriles, pellejos y pequeñas pipas las que guardan el zumo de uvas. Se mantiene este "status" hasta el tendido de la línea ferroviaria, que coincide con el auge de la uva mendocina y San Juan. El transporte se revolucionó totalmente y los alrededores de sesenta días de viaje en carreta se reducen a pocas horas, a lo sumo una semana. Ya se hacen vinos más "sólidos", que agradan al pa-



Un rincón cualquiera de una bodega no identificada. Lo que nos interesa es que en Godoy Cruz, desde el siglo pasado, se trabaja intensamente en resaltar la industria madre de la provincia, así como en el estímulo de otras industrias, que nos han colocado en plano superior.

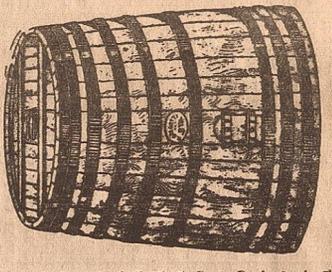
ladar del portafolio. Inicia su porte, donde la transformación era conocida con el nombre de "Calle de los Mendocinos". Allí se concentraban los vehículos y sus conductores y peones y de ahí el nombre de la calle, ya que eran siempre mayoría los mendocinos. Si alguien deseaba una noticia, una información sobre carga o pasaje, se acercaba a la actual Plaza Oñe. Por donde llegaban los viajeros de Misereve, actual Plazagrande oeste, recurría a la actual avenida Puyehue, una de las arterias más importantes de la capital. Y cómo se llamaba la calle

que buscaba. El nombre, lo repetimos, persistió a pesar del progreso, a pesar del tranvía y los ómnibus y casi podría decirse que ayer recién desapareció por completo. El nombre vino a ser un homenaje a aquellos pioneros del camino. A aquellos hombres que enfrentaban el albur peligroso del desierto y del aborigen, siempre dispuesto a cobrar con vidas y pillaje el territorio que se les entregaba. "Calle de los Mendocinos", se trata de un homenaje que le dispensó el conquistador.

# GODOY CRUZ, ESPINA DORSAL DE LA INDUSTRIA MENDOCINA

Complejo resultó establecer los orígenes de una realidad actual: Godoy Cruz es el centro industrial más importante de Mendoza, en relación a su superficie y población. ¿Dónde saca Godoy Cruz esa posición de privilegio? Se admite que había una sola ruta desde y a Mendoza: la de la cordillera, que la unía al Reino de Chile, de cuya capitania general dependía. Podemos imaginar, entonces, que toda la zona oeste era reconocida y transitada por los españoles, buscando nuevos paños para el vecino país. El lugar, es decir, Buenos Aires, quedaba muy lejos, no sólo por la distancia física sino por el peligro que representaba cruzar una travesía con el grave riesgo del aborigen, riesgo que se mantuvo hasta el siglo XIX.

Bien, es del siglo XVIII cuando se tiene la primera cita de Godoy Cruz, como centro industrial. Claro, era un centro industrial minúsculo, de muy relativa importancia, pero de enorme gravitación para la época. Las carretas entraban a abrir las estrías de la huella hacia el sur y vehículos y animales reclamaban el auxilio de una herrería. Y en Godoy Cruz, en el "camino de La Horqueta", quedó instalada la primera de que se tiene noticia. ¿Dónde está exactamente el lugar? Es muy complicado, a pesar de que el topónimo ha desaparecido. Sobre la



La herrería en cuestión rivalizaba con las pocas que había en Mendoza, ropas de carretas se detenían allí, ya por arreglos en los vehículos, ya por herraduras para los animales. Y la herrería fue el vértice de un caserío, en el que no faltaron el clásico "bollehe", la talabartería y más tarde la fonda.

Muchas veces los alrededores se poblaban de carretas, cuando coincidían los viajes, llegados a Mendoza el ferrocarril de partida como de llegada.

gada, obligando al herrero a una febril actividad para cumplir con su accidental clientela. El centro de actividad, según todos los indicios, fue la base del pueblo que más tarde debía llamarse "Las ortigas", debido a que sus predios eran riecinos o pertenecían a la estancia del mismo nombre, cuyo casero central estaba en lo que hoy es pleno centro de la capital.

Dos siglos de antigüedad tiene Godoy Cruz como centro industrial de Mendoza. Ese comienzo, vago y oscuro, que cronológicamente, fue el precursor del que debía iniciarse a mediados del siglo XIX y culminar antes de iniciarse el XX, cuando Godoy Cruz fue elegido para instalar los primeros grandes establecimientos vitivinícolas de la Provincia. Esto alcanza pleno esplendor cuando en 1883, el viejo San Vicente cambia accidentalmente de nombre: Punta de Rieles. Es que ha llegado a la actual ciudad el par de paralelas de acero, que debía cambiar la fisonomía total del departamento, la provincia y el país: había llegado a Mendoza el ferrocarril.

# BODEGAS Y VIÑEDOS PARODI Hnos.

SOLDINI - SANTA FE

VINOS DELICIOSO  
VENTA EN DAMAJUANAS  
Pídalos al Teléf. 43802  
BALCARCE 1363 - ROSARIO

TINTO  
ROSA DO  
A B O C A D O  
B L A N C O  
M O S C A T O

## BODEGAS Y VIÑEDOS

### S. A. I. y C. JOSE PAVIOLO Ltda.

Darwin 1550/54 - Teléf. 771 - 5051/2/3  
CAPITAL FEDERAL

#### VINOS DE CALIDAD

"ARCO DE TRIUNFO"	Borgoña - Riesling y Rosado - Oporo
"SELECCION 930"	Pinot - Sauvignon - Jerez
"VIÑA DEL PUENTE"	Tinto - Blanco - Rosado
"PICO ROJO"	Tinto y Blanco
"COPETE ROJO"	Tinto - Blanco - Rosado
"SAN LORENZO"	Tinto - Blanco - Rosado
"LOS CERROS"	En Damajuanas de 1/5 y 1/10 Tinto - Blanco - Rosado

## Estación de Servicio Autorizada

### LO BELLO Hno. S. C. C.

LAVADO ENGRASE MECANICA LIGERA ELECTRICIDAD GOMERIA AUXILIO MECANICO

San Martín y Chacabuco Godoy Cruz - Mza. Teléfono 21288

**PINTURERIA CUYO**  
AMPLIO SURTIDO EN PINTURAS DE MARCAS ACREDITADAS Y PAPELES PINTADOS de **ANGUIRA S. A.**



# Una Bala Alcanzó a San Martín, ya en la Gloria

CURIOSO EPISODIO DE NUESTRA CIUDAD

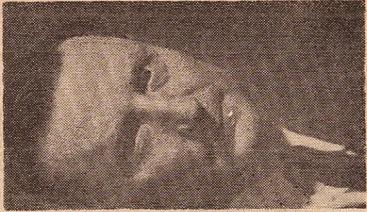
Hace 64 años, hubo un infortunado drama en la plaza San Martín: una bala alcanzó el bronce que immortaliza al prócer, sin que el episodio tuviera mayor trascendencia.

Es interesante conocer en detalle el hecho, ignorado por completo por la crónica. Diga- cambiaba la denominación.

Pocos grabados quedan de la imponente edificación del Teatro Municipal, centro de indudable gravitación cultural. El predio ocupado por el Banco de la Nación era un cuartel "de tropas de línea" y en el lugar que ocupa la Basílica de San Francisco. Estos eran los edificios más importantes de la época.

Ocurrió que en febrero de dicho año, el ambiente se llenó de rumores y poco después se tuvo la noticia: había estallado una revolución. No interesa al motivo de esta nota, conocer sus móviles o los nombres de sus actores. Basten saber que hubo un movimiento de fuerza y que alcanzó a los mendocinos. Y un buen día, un grupo de revolucionarios debió buscar refugio en el edificio del Casino, más tarde hotel y por último comité político. El grupo de rebeldes, decidido a imponer el movimiento, estaba armado y desde los ventanales del edificio vigilaban el movimiento sospechoso de tropas. Por su parte, las fuerzas que ocupaban el cuartel, situado en el ángulo opuesto de

# Perdió Mendoza su más Valioso Mecenazgo con el Cierre de la Imprenta D'Accurzio



Cuando los hombres que peinamos canas pasamos por la esquina de Rioja y Buenos Aires, no podemos menos que mirar con honda nostalgia las cerradas puertas y ventanas del edificio de la esquina noreste. Allí residieron las máquinas impresoras de Gildo D'Accurzio, un valioso pilar del papel Mecenazgo que tuvo el espíritu creador cuyano.

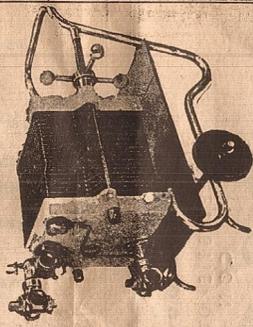
¿Quién no le debe algo a Gildo D'Accurzio? Abierto, generoso, solidario, amigo, sus manos calladas, con dedos entumecidos, tienen la rara virtud, desconocida en este mundo malizado en que vivimos, de haber sentido vibrar un alma en cada papel escrito que le llegaba. El poeta y el escritor hablan esa lengua que sólo entendió Gildo y que reclama la humanidad porque es el lenguaje del espíritu. Y de entender a D'Accurzio, que él daba sin titubeos. Muy poco tiempo después los anaqueles de los de las letras recibían, con el espíritu, una nueva obra que salía del taller hoy silencioso.

¿Quién es Gildo D'Accurzio? Bueno, un obrero de la imprenta. Un enamorado de Gutenberg que, a cuatro siglos del mago de Maguncia, instaló su taller. Pero, había en su interior algo más que el imprentero que se gana la vida con su menester. Y a ese interior llegó el espíritu creador cuyano, para reclamarlo lo que aún no consigue de ningún poder: que el pensamiento tenga vida, se entine y llegue, nítidamente impreso, a mano del ávido que trata de defenderse de la avalancha de un materialismo crudo. Los que como Gildo desde los heroicos tiempos de un diario batallador, sabemos que eso está en su interior y nada lo podrá destruir. Sabemos que vivirá eternamente unido a los tipos, a la composición, a los lingotes, ramos y tintas, pese a que haya remunerado a su imprenta o a que declare con cierta solemnidad que no quiere saber nada de lo que fue su mundo.

¿Pero ha dejado serlo? De ninguna manera. Como tampoco ha dejado de pensar en los demás. Y en qué forma. Porque Gildo nutre su vida interior de un fuego que es extraño a un mundo

tre ocupantes de los edificios señalados. Suponemos que el disparo fue hecho de una ventana alta del Casino, única explicación de la trayectoria final de la bala.

Esta es la historia de un disparo que debió pasar a la historia. Porque el herido, en la fecha apuntada, llevaba más de medio siglo en la gloria.



FILTRO A PLACA ESTERILIZANTE

FILTROS A PLACAS  
CHAMPAGNIZACION  
GASIFICACION DE VINOS  
Y JUGOS  
PASTEURIZACION  
ULTRAREFRIGERACION DE  
VINOS Y MOSTOS  
PRENSAS CONTINUAS "COQ"  
ROBINETERIA



ULTRA REFRIGERANTE Nº 2



BUENOS AIRES  
JOSE P. TAMBORINI 4850 - TEL. 53 - 7011

MENDOZA  
GARIBALDI 488 - TELEF. 45388

# Una Calle con Auténtica Tradición

venir hasta cerca del fuerte para hacer el trueque de su perecevera mercancía. Pero, estos pescadores tomaron por costumbre que- darse en un determinado lugar del camino, cerca del fuerte, como para que mujeres y hombres fueran a buscar el indispensable producto para la dieta del español. Entonces surgió el diálogo en el fuerte: ¿Yamos hasta la calle de los pescadores? Por supuesto, eran varias las personas que iban hasta el lugar, que no era calle, en realidad, pero era el final de una ruta que más tarde sería muy transitada: el camino a Lavalle. Y quedó la costumbre. Era un topónimo de utilidad, muy gráfico, que servía a la preocupación diaria de quienes debían preparar el menú.

Vinieron las mitas, faltaron los hombres, convertidos en esclavos por un régimen inhumano y quedaron sólo mujeres en Humana- cache. Muchas de ellas, ugridas por la necesidad, hacían la penosa travesía hasta Mendoza, llevando sus canastas de pescado, pero siguieron el ejemplo prudente de los hombres: se quedaron en la punta del camino, esperando a que los españoles fueran a buscar el pescado. Y la calle de los Pescadores pasó a la historia como un hito que marcará una época.

Alguna vez el nombre se ausentó, barrido por una ola de renovación, pero luego volvió al viejo lugar. Y, por último, la Municipalidad, al aprobar la nomenclatura de las calles, puso a Chile y Perú, fue invitada a comer por cierta dama. Se me señalaron varios lugares, aunque todos en (todoy rrit, pero llegado el día de la

preñado de egoísmos. Traía de escabullirse y se enreda en su propia mala. Porque D'Accurzio eligió un día el azar, se desliga de sus mil compromisos y sale a la calle. En cualquier parte elige, también al azar, un camino cualquiera, y corre en pos de una meta que hemos descubierto unos pocos: una escuela, pero de porte y alma modestas. Allí se detiene y luego busca un rostro, que puede ser de una directora, una maestra, una catedrática o un niño. Hace muy pocas preguntas, como si se tratara de cosas intrascendentes y vuelve a partir. Pero dos, tres, tal vez cuatro días después, recorre el mismo camino y no deja en manos de la directora o de una maestra, cuadernos, lápices, carpitas, gomas, a veces ropas, para los niños de la escuela. Y hoy, pero, hoy físicamente, porque adonde quita que llegue lo podrá destruir. Sabemos de muchos seres, a veces el muy emocionado de un niño que merced a su generosidad, tiene un par de zapatas nuevas...

Ese es Gildo D'Accurzio. Ese es el maquinista que conoció en un día, hoy me honra, con llamarme amigo. Ese es el hombre al que las letras, los poetas y escritores mendocinos, más aún, cuyanos, debemos mucho.

Y yo pienso que el cierre de su imprenta representó la más sensible pérdida para Mendoza, porque era el único lugar al que un pensador podía llegar con la esperanza de que su obra alcanzara la jerarquía de un libro, empresa solamente posible para un espíritu como el de Gildo. Quien, impedido de hacerlo hoy, busca escribir su mejor página despararrando el bien entre los escolares pobres, con la misma modestia del obrero que, hace muchos años, ocupaba el privilegiado lugar que le señala el destino: ser el Mecenazgo del espíritu de Cuyo.

Es el Gildo D'Accurzio. Ese es el maquinista que conoció en un día, hoy me honra, con llamarme amigo. Ese es el hombre al que las letras, los poetas y escritores mendocinos, más aún, cuyanos, debemos mucho.

Y yo pienso que el cierre de su imprenta representó la más sensible pérdida para Mendoza, porque era el único lugar al que un pensador podía llegar con la esperanza de que su obra alcanzara la jerarquía de un libro, empresa solamente posible para un espíritu como el de Gildo.

Quien, impedido de hacerlo hoy, busca escribir su mejor página despararrando el bien entre los escolares pobres, con la misma modestia del obrero que, hace muchos años, ocupaba el privilegiado lugar que le señala el destino: ser el Mecenazgo del espíritu de Cuyo.

DARRAGUEIRA 558 - T. E. 63 y 155  
CHACRAS DE CORIA - MENDOZA

BUENOS AIRES - MAR DEL PLATA - SANTA FE  
CORDOBA - RIO NEGRO - RESISTENCIA - NEUQUEN

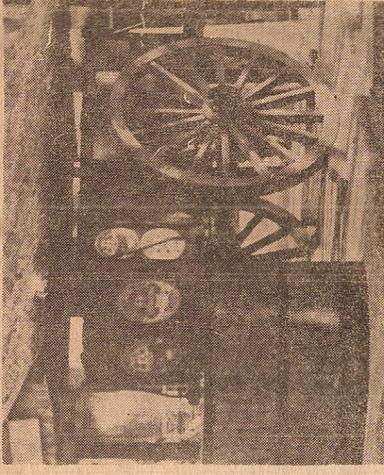


"Don Horacio" "Orsini"



PRODUCTORES - EMPACADORES - EXPORTADORES - IMPORTADORES

# LA LEYENDA DEL CARÑO BOTAO



El típico carro transportador de uvas y vino del comienzo de nuestra riqueza vitivinícola. Se usó en la época de la levedura que consumíamos en esta zona.

Del laureado libro "Mendoza Legendario", de Ezequiel Ortiz Fonce.

Fue en la década de 1940 cuando se vulgarizó una versión sobre el "Carño Botao". La versión mezclaba al Libertador de América, general San Martín, en la leyenda.

Dice esta versión que el Capitán de los Andes, durante su estadía en Mendoza y cuando preparaba la gloriosa expedición a Chile y Perú, fue invitado a comer por cierta dama. Se me señalaron varios lugares, aunque todos en (todoy rrit, pero llegado el día de la

# ORSINI Hnos. S.R.L.

CAPITAL \$ 20.000.000

REPUBLICA ARGENTINA

CORRIENTES 3509  
T. E. 9122 - 3605 34 - 88 - 2686  
BUENOS AIRES

## LA LEYENDA DEL CARINO BOTAO

(Viene de pág. anterior)

Cruz. Luego medité sobre el topónimo y consideré como improbable la desaparición del sujeto. En efecto, faltaba algo en la frase, ya que había una actora fundamental: la persona que "botó el carino".

Consideré el carino. Considérame correcto que alguien dijera "la señora del carino botao" o bien "la vieja del carino botao" o tal vez "la mujer del carino botao". Inmediatamente otros razonamientos vinieron a la mente. En el Plur Cruz y el invitado en El Plur merito, la distancia conspiraba contra la presencia de testigos del hecho.

Fue D. César Pol, primero, y D. Ambrosio Coria, después, quienes me dieron el hilo de la investigación. Ambos coincidieron en la ubicación del lugar: un viejo molino, cuyo edificio aún existía en 1950, sobre calle Beltrán, en Godoy Cruz, muy cerca del límite con la capital. Por último la historia vino en mi auxilio y descubrí una carta de donna Lucrezia Ferrari de Olazábal, dirigida a su esposo, donde se-

a poco, tras una discreta cortina, asomaba el rostro una "chinita". Los hombres sabían esto y no discutían el derecho del primero que la veía. En efecto, tras un momento asomaba otra cara y luego otra, hasta completar el número elegido para formar parejas. La invitación era obligada: una "graciosa" (gaseosa) y las libertades que en el instintivo "pepito de los hombres aviva" la presencia de la mujer. Pero doña María estaba vigilante. Servía la humeante cañuela y luego el churrasco, todo rociado con abundante vino. El final podía preverse: hombres y mujeres, estas últimas aseguradas su "trato" con cada conductor, dormían su borrachera en indigna promiscuidad. Doña María, sabedora del valor de la publicidad, no se preocupaba en el menor grado por el deprimido que en su negocio y el deprimido que en su negocio pasaban por el lugar. Y no faltaban el viandante sorprendido ante el espectáculo que exclamaba: arrodilladas ante el crucifijo

de nuestro oratorio, dando gracias a Dios por haber terminado nuestra obra y pidiéndole bendijera aquella enseña de nuestra patria, para que siempre la acompañara la victoria; y tú sabes bien que Dios oyó nuestro ruego". La carta está fechada el 30 de noviembre de 1856 y contesta a una del compadre ya migo de San Martín, que reclama estos datos para escribir sus memorias.

La firmante señala que "por fin llegó el día 30, de tu cumpleaños... (habla del 30 de diciembre de 1816)... en eso llegó Remedios Escalada... fuimos a parar a una cañuela que se llama del Carino Botado (la firmante corrige el barbarismo)... por fin, a las 2 de la mañana del día 5 de Enero de 1817. Remedios Escalada de San Martín, Dolores Prats de Huisi, Dolores Prats de Huisi, Mercedes Corvalán, Mercedes Alvarez y yo estábamos arrodilladas ante el crucifijo

**BODEGAS Y VIÑEDOS**

**CASTRO HNOS.**  
S. A. I. C.

Mendoza 37  
Tel. 31944 - 33294

San Juan:  
Leprida 43/47 (E)  
Teléfono 5217

**PREMIADO ESTABLECIMIENTO VITIVINICOLA**

**FRATELLI NARICE S.A.I.C.**

Unicos Vinos "NARICE"

Avda. Juan B. Justo 5735/51  
Teléf. 612-5051

Tres Arroyos 2946/48  
Tel. f. 611 - 3018

BUENO AIRES

**ADHESION DE:**

**FRIGORIFICO**

**"MILLAN" S.A.**

SAN MARTIN 2399 - TEL. 15796  
LAS HERAS - MZA.

**Champagne Protocolo**

Fermentado en botella

Sec Demi-Sec Dulce

**La Superiorita**

**JOSE D. GRAFFIGNA y Hno. Ltda. S. A.**

Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera

BODEGAS, VIÑEDOS, OLIVARES Y CANTERAS

PLANTAS DE FRACCIONAMIENTO EN:

RESISTENCIA (Chaco)  
Arbó y Blanco 498  
Teléf. 4300

TANDIL (Bs. Aires)  
Avda. G. Marconi 1559  
Teléf. 1107

**VINOS TRIUNFANTE**

SAN JUAN  
Av. Roque Sáenz Peña 1848  
Teléf. 87 - 5090

BUENOS AIRES  
Castro Barros 61  
Teléf. 87 - 5090

## DOS RECORDS MUNDIALES EN CUANTO A UNA NUEVA INDUSTRIA REGIONAL

### LOS EMBARQUES DE MOSTOS CONCENTRADOS

Con el embarque de 1.400.000 kilos de mostos concentrados de uvas en el vapor "Lago Itza", de bandera argentina, se han logrado dos récords para Mendoza y San Juan, por parte de Turia S.A.

Por primera vez en el mundo, un barco recibe en sus bodegas tal cantidad de mostos, de cualquier fruta, a granel, en un solo embarque y con esta cantidad, 1.400 toneladas, fueron completadas las 7.000 que marcan otro récord, el de embarque para la exportación en este producto por cualquier país del mundo. Esta cifra significó la molienda de 32.000.000 de kilos de uvas de Mendoza y San Juan.

Estos promisorios hechos, dan la pauta de una firmeza en continuidad y una capacidad de empresa que han motivado la atención de quienes bregan por la colocación de uvas totos los años.

Turia S.A., con sus planes para el futuro, es material de interés para quienes leen nuestro periódico y es por eso, que aprovechando la estadía del Dr. Jorge Pedro Einsinek, vicepresidente de San Juan, hemos requerido algunos detalles de los próximos pasos de la actividad del mosto concentrado en la zona cuyana.

Haciendo un pequeño paréntesis a su extraordinaria labor, entre llamadas de larga distancia, anuncios de visitas, conferencias, entrevistas, el joven doctor en ciencias económicas nos va dando detalles referentes al proceso seguido y a los planes trazados para Turia S.A. y su filial Finor Ferilizantes S.A.; en la nueva industria llevada a fuente de divisas por la sorprendente marcha.

"En rigor a la verdad, nos dice el doctor Einsinek, la industria del mosto concentrado no es nueva. Sólo que en su di-

**VINO**

**TUNQUELEN**

ELABORADO Y ENVASADO POR NOFAL HNOS. MENDOZA

**ETERNICE SUS PILETAS Y TANQUES DE TRANSPORTE DE VINOS**

REVISTIE DI DOLOS CON

**OSOL**

PAT. REG.

IMPERMEABILIZADOR QUE SE IMPONE POR SU BONDAD Y DURACION EVITA FILTRACIONES Y CORROSIONES - NO DA OLORES NI SABOR

mentión no había pensado en hacerla producto exportable sorprendido al mercado con una calidad de elaboración superior a toda exigencia. En este año esperamos aumentar el área de exportación, sumando no menos de cinco países a los que ya son mercado.

"Todo esto, por supuesto — nos dice el doctor Einsinek — contando con la confianza de quienes nos han respaldado: autoridades gubernamentales, bancos, industriales y vinateros.

"Si en la actualidad somos los primeros exportadores de mostos concentrados, imaginamos lo que será dentro de dos o tres años..." termina diciéndonos el vicepresidente de Turia.

"En Europa todavía existen posibilidades, especialmente en la parte oriental, y estimamos introducir mostos a todo plazo para asegurar la laboración de la presente cosecha. Para esta temporada emplearemos en la molienda gran parte de la cosecha cuyana y el productor verá en ello una continuidad a su especial dedicación por la viña. Los precios ciertos y la confianza que le depara nuestra forma de actuar, son factores de tranquilidad para sus esfuerzos.

"En la cosecha anterior hemos anticipado pagos y con el afán de retribuir la confianza que nos dispensaron quienes nos vendieron sus uvas, hemos sacrificado márgenes para brindar mejores precios y menores plazos, los que adelantamos con pagos anticipados.

"El porvenir es magnífico. La Argentina, desconocida an-

**CONO**

**"DOMINGO" RESERVA**

BUENOS AIRES

BUENOS AIRES

**PLACAS FILTRANTES - AMIANTO Y CELULOSA**

- Clarificación
- Abrillantamiento
- Esterilización

**CIA. SUDAMERICANA DE FILTRADO S.R.L.**

CAPITAL \$ 5.000.000  
Garibaldi 488  
Teléfono 45588  
Mendoza

JOSE P. TAMBORINI 4856  
BUENOS AIRES - TEL. 52-7511

PEDELO DE VALDIVIA 132/133 (E)  
SAN JUAN - TELEFONO 6338

## Fiesta en la Carrodilla

De "Solfatar", libro de poesías publicado en 1929 del poeta **JUAN BAUTISTA RAMOS** (1896-1966)

Es semana santa y en la Carrodilla la gente sencilla como en año nuevo con el vino canta

Zumo en las arterias, brillo en las pupilas, en las carpas bailan entre risotadas mientras se levantan como acongojadas del Calvario viejo las catorce pilas.

Alamos de oro, con temor los mece del serrano otoño la liviana brisa cuando es mas aguda la romera riza sobre el Nazareno que en la cruz padece.

Lloran las guitarras aires regionales; una polvareda la cueca levanta, y en la Carrodilla la semana santa exorciza angustias y atempera males.

Frente a cada nicho gofean las velas; el sol se repliega por sobre las casas, mientras un chivato dórase en las brasas y hay monedas de oro dentro las cazuelas.

Gime sus vidales un cantor precario y la tarde muerta los paisajes sella, cuando parpadea la primer estrella y una voz muerta dentro del calvario.

Por entre el murmullo, lo requiebros finos rinden corazones, flores y páramos... Una viñadora se consume en celos mientras sueñan besos por los carolinos.

Y el sermón comienza la voz del vicario; cuando de repente, brillan dos cuchillos junto a los adobes del viejo Calvario.



El Aumento de la Producción Vínica

Es interesante hojear viejas publicaciones para enterarse de la evolución alcanzada por nuestra vitivinicultura, desde su auge, es decir, desde que la uva invadió la tierra mendocina. Los datos estadísticos, si bien no muy abundantes, son suficientemente elocuentes.

Decimos en otro lugar del alumbramiento de nuestra riqueza vitícola, acaecido como consecuencia de la introducción de la parra de variedad francesa, que los investigadores ubican cerca de 1860. El auge de la uva, primer indicio de la explotación de la nueva riqueza, se anotó años después, aun que no hay cifras que puedan considerarse definitivas. Es en el año 1885 cuando aparece el primer indicio serio del área cultivada con viñas: alrededor de dos mil hectáreas. El último censo vitivinícola, realizado el año pasado, arrojó esta cifra para Mendoza: 209.513,56 hectáreas, sin computar las superficies menores de cinco mil metros cuadrados. En otras palabras, el aumento registrado fue de más de doscientas mil hectáreas, en 84 años.

Amanece el siglo XX y, por supuesto, el auge de la uva hace pensar en el venturoso porvenir de la vitivinicultura. Los primeros datos se obtienen luego de la gran crisis que soporta la industria en los primeros tramos del siglo actual. En 1907 ya hay 31.793 hectáreas cultivadas con uva, consecuencia de la extensión del área regada y de la mayor afinidad de inmigrantes, en su mayoría italianos y españoles, que tienen una vieja tradición vitivinícola. Ahora bien, es interesante destacar la producción de vinos de 1907, que alcanza a la cifra, record para entonces, de 3.600.000 hectólitros. La producción de 1967, de extraordinario volumen, arrojó las siguientes cifras para Mendoza: 23.765.000 hectólitros.

La evolución más importante se percibe en la capacidad de vasija, en relación con la existencia de hace sesenta años. Una estadística proporciona detalles de la capacidad de las bodegas. Dice el informe que existe una bodega con capacidad para más de cien mil hectólitros y una bodega con capacidad para más de ochenta mil. Existen dos bodegas con capacidad mayor de 60.000 hectólitros y tres cuya capacidad es mayor de 50.000. También señala que hay dos bodegas con capacidad para más de 40.000 hectólitros, una cuya capacidad sobrepasa los 30.000 y siete que exceden de la capacidad de los 20.000 hectólitros. Las cifras finales son ilustrativas: hay 25 bodegas con capacidad mayor de 10.000 hectólitros; 45 con capacidad mayor de 5.000 y 1.345 bodegas cuya capacidad es menor de los cinco mil hectólitros.

En estas cifras puede apreciarse la evolución de nuestra vitivinicultura en lo que va de este siglo. Por supuesto, los datos obtenidos no pueden ser tenidos por rigurosamente fieles, pero dan una idea de cómo ha evolucionado nuestra industria desde sus comienzos.



Esta es la evidencia de nuestra historia sin comienzo. Las uvas, riqueza fundamental de Mendoza y soporte de su poderosa industria, es exquisito manjar para todos los paladares. La alegoría muestra una escena que debe repetirse miles de veces durante el día, no sólo en los viñedos sino en las viejas casonas con parral, en cada hogar, donde el racimo tentador invita a gustarse grano.

CENTRAL QUIMICA

Soc. Resp. Ltda.

CIENTIFICA - TECNICA - INDUSTRIAL

- ASESORAMIENTO ENOLOGICO E INDUSTRIAL
- ANALISIS - SOLUCIONES VALORADAS
- REACTIVOS - PRODUCTOS QUIMICOS
- INSTRUMENTAL DE LABORATORIO

San Juan Nº 1647 - Telef. 17391 - Mendoza



Estación de Servicio "LA VICTORIA"

AUTORIZADA

- NAFTA - GAS - OIL - LUBRICANTES
- LAVADO - ENGRASE
- SERVICIO DIURNO Y NOCTURNO

ITUZAINGO Y CORONEL DIAZ - TELEFONO 17395 - MENDOZA

REMUNERACION DEL COSECHADOR

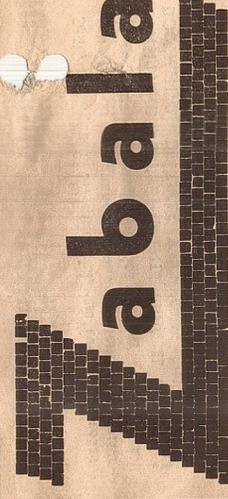
Dos informaciones importantes fueron dadas a conocer cuando estaba en prensa: la salida de vinos, correspondiente a febrero y la disposición que establece el pago a los braceros de nuestra cosecha.

La tiranía del tiempo nos impide ocuparnos en detalle de ambas cuestiones y sólo nos referiremos al precio que se ha establecido para el tacho de uva, como remuneración al cosechador: 22,41 pe-  
tacho contendrá veinte



Nieva y agua podría disfrutarse esta hermosa vista de uno de nuestros ríos. Al fondo, la cordillera, con sus picos nevados y en primer plano el agua, besando los cimientos de un puente, obra del esfuerzo humano.

Ropería



sinónimo del vestir moderno

CASA CENTRAL:  
San Juan Nº 1563  
Teléfono 53860  
Mendoza

SUCURSAL:  
Teléfono 17852  
Las Heras 473  
Mendoza

MAIPU - RIVADAVIA - LUJAN  
LAS HERAS - SAN JOSE

mos, quien recuerda al que trabaja la tierra?

Insistimos en nuestra posición inicial: hace falta una real preocupación del Estado, en este caso para evitar lo que se ha denunciado en todos los tonos respecto del desconocimiento que hay para el agricultor.

Material de Auténtico Cuño

El material literario de este álbum está constituido por investigaciones realizadas por estudiosos de la materia, que lo proporcionado por el espíritu de esta publicación. LA VICTORIA agradece la inestimable colaboración y hace votos porque estos trabajos, de inmenso valor documental, sean conocidos ampliamente, no sólo en el ámbito de la región, sino en todo el país. Nuestra provincia ofrece un panorama maravilloso a través de este material y hemos hallado un alma que muchos nos han negado. Queda demostrado, leyendo estas páginas, que somos un pueblo con un profundo haber espiritual de añejo y auténtico cuño, que merece figurar en una bibliografía de elevada jerarquía literaria.

VINOS

Tarzán

tinto carlon  
tinto rosado  
blanco moscato

BODEGAS EN RODEO DE LA CRUZ - MENDOZA  
Fraccionado por GANTOUS HAIK - San Luis 3155 - Tel. 34881 Santa Fe

VINOS  
EL REBUSQUE

PRODUCTO ELABORADO Y FRACCIONADO EN ORIGEN: Por:

CORTOPASSI

Hermanos

Carril Chimbos  
SAN MARTIN  
Mendoza

Bodegas y Viñedos INGRASSIA S. A. C. I. A.

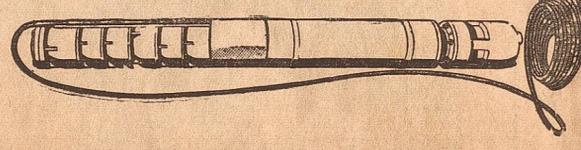
Vinos BODAS DE ORO

AVELLANEDA 5116  
BERNAL Prov. Bs. Aires  
T. E. 202 - 0064

AZCUENAGA Y TERRADA  
LUJAN DE CUYO - Mza.  
T. E. 473

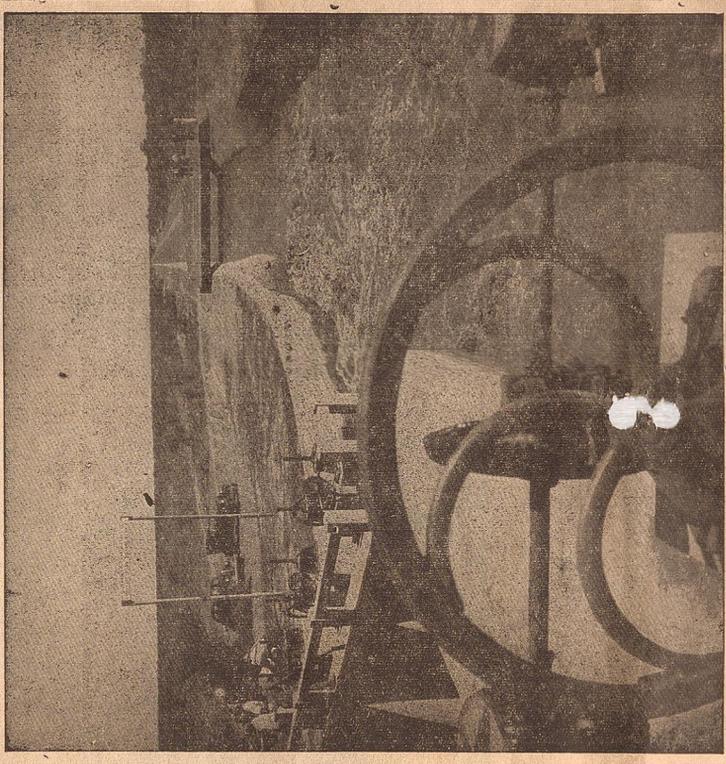
# La Rosca de la Compuerta y el Agua

El secreto del riego: la rosca de la compuerta y el caudal del agua. La rosca que se ve en primer plano es la que regula el paso del agua y el regador sabe cuantas vueltas debe darle a su rueda para que salga el agua justa. La artesanía de distribuir el agua sólo es comparable a la artesanía del que vi-



**TREPAC S. R. L.**  
 San Juan 991 Tel. 18356  
 Taller: Clark 236 Tel. 11968  
 Mendoza

PERFORACIONES DE AGUA  
 EQUIPOS DE BOMBEO, BOMBAS DE PROFUNDIDAD, LAS ELECTROBOMBAS  
 CON MOTORES SUMERGIBLES PARA USO INDUSTRIALES HASTA 800.000 LITROS p/hora, ALTURA HASTA 200 METROS.



de una riqueza que conocemos muy bien los mendocinos. El cuadro puede estar a un paso de la ciudad o en los confines de la provincia, ya que toda la superficie cultivada tiene los vitales canales que conducen el agua que segrega el vientre inagotable de la montaña.

gila su utilización correcta en el predio, ya que el precioso líquido no debe desperdiciarse y alcanzar para toda la extensión a que se destina. El canal que se pierde a lo lejos lleva el magnífico caudal

# Viejas y Curiosas Prácticas Agrícolas

Sorprendente resulta incursionar en el terreno del folclore agrícola de la región. Y el resultado es sorprendente cuando se encuentran curiosas prácticas, no sólo de origen europeo sino de otras que evidentemente proceden del aborigen. Hay una práctica que hemos denominado superstitión, tal vez un poco apresurada-mente. Se trata del cultivo de los ajos. Hay lo que podríamos llamar una sentencia, de viejo como europeo, que sanala que "no debes plantar ajos el días lunes". Lógicamente, bas-

ta la recomendación para que el curioso resuelva, hacerlo en día lunes. Y el resultado es sorprendente. Los ajos plantados en día lunes se niegan a estar enterrados. ¿Qué misterio hay en ello? Hay que admitir que la ciencia no ha dicho su palabra autorizada. Lo cierto es que los ajos enterrados para la siembra en día lunes, a la mañana siguiente están a flor de tierra. Creen, sí, pero son plantas débiles, que producen escasos rendimientos y no comiéndas las mueres, lo que consi-

pero vamos a otras prácticas curiosas y menos misteriosas. Nadie podrá convencer a un paisano que la única manera de cosechar las mueres no sea "apaleando" al nogal. Aún hoy, la práctica señala que es la única manera de cosechar las de la técnica. Hay una explicación lógica del hecho. El nogal es una planta que no se poda y el apaleamiento provoca la rotura de las débiles ramas en las que están suspendidas las mueres, lo que consi-

gada la noche de San Juan, es decir, el 24 de junio. Aquí valdría fundamentalmente de la práctica española, ya que en la península esa fecha es vernal. El castigo se propina con un hierro o una cadena y la higuera debe soportar tantos azotes o golpes, como sean necesarios para herrar su gruesa corteza. La cosecha siguiente es impresionante. Todo el misterio reside en que la "paliza" lastima el tronco de la higuera y permite la fuga de una savia débil, que no tiene fuerza para alimentar a la planta. Esta fuga provoca la renovación de los jugos internos de la planta y, cicatrizada la herida, una savia nueva fluye de la raíz y rejuvenece a la higuera, tornándola a una juventud que durará el tiempo que tarde en envejecer de nuevo su jugo vital.

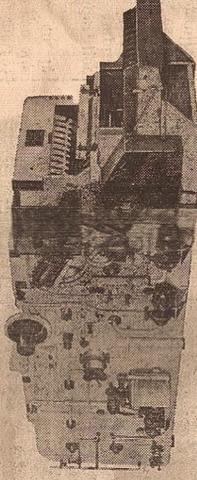
El mismo procedimiento se utiliza en España con los naranjos, que suelen soportar fluribundas palizas de sus dueños. Como en los casos anteriores, se trata de plantas que no son sometidas al procedimiento de la poda, que rejuvenece a las plantas.

Del mismo modo poseen el paisano con árboles de sombra, como el sauce y el aguarribay o con plantas útiles como el álamo. En la provincia de La Pampa, una vez un paisano aconsejaba a un joven introducir un hierro en un álamo envejecido. Era testigo del episodio un joven maestro del lugar y se creyó en el deber de llamar al paisano aparte, para manifestarle que no era manera de aconsejar a un joven sobre el tratamiento que debía recibir un árbol. El paisano lo miró a los ojos y luego lo invitó a llegar hasta su casa, a pocos metros, donde le enseñó un año sauce, de grueso tronco, que ostentaba envidiable frotada. El maestro observó que el sauce tenía un hierro clavado en el tronco, que lo atravesaba de parte a parte. El paisano le explicó: —Es más viejo que yo, ¿sabe? Cuando yo era joven, mi padre me dijo que si no lo cuidaba me quedaba sin sombra y me enseñó que lo clavara en un tronco que estuviera envejecido. Desde entonces el sauce rejuveneció, entonces el sauce rejuveneció, feugo sombra y de cuando en cuando le clavo un pedazo de herradura. Es como si sintiera la herida y entonces da más ramas y más hojas, como si me agradeciera la sangría que le hace tanta falta a sus años... lo mismo que le ocurre a las personas".

## Las de "BUENAS NUEVAS"



### NUEVA LAVADORA AUTOMÁTICA DE BOTELLAS, MODELO KL 10 PRODUCCION REGULABLE HASTA 6.000 BOTELLAS POR HORA



Por su avanzada técnica, por su extraordinario rendimiento y su precio justo para lo que realmente VALE!

...y porque esta excepcional Lavadora Automática ostenta NUEVAS e inigualadas características que la hacen ÚNICA, tales como poder manejarse con un solo operador especializado.

**ADEMÁS:**

- 1º) El cargador toma distintos tamaños de botellas estándar entre 200 y 1000 cm<sup>3</sup>, sin regulación alguna.
- 2º) Las botellas son tomadas del cuello de manera que quedan descubiertas para facilitar el secado de etiquetas y el lavado exterior.
- 3º) El mando es producido por agua con una simple bomba centrífuga y se regula la producción de la máquina con una llave de paso.
- 4º) Calentando solamente 2 tanques se obtienen las 4 temperaturas con que trabaja la máquina.
- 5º) Las puertas son estancas para impedir la salida de vapor.
- 6º) Los inyectores son desarmables para facilitar la limpieza.
- 7º) Esta máquina también se puede equipar con un aparato para extraer al exterior las etiquetas y mantener el tanque libre de papeles. Este elemento es opcional.

**VALMARCO S.A. S. C.**  
 FABRICA: Avenida Mitre y Copacabana, SAN MIGUEL, PROV. DE BUENOS AIRES  
 OFICINAS: Remedios Escalada de San Martín 2601 - T. E. 59-5822 y 56-3791  
 CAPITAL FEDERAL, REPUBLICA ARGENTINA - Cables "VALMARCO"

*Valmarco* AVANZADA DE HIGIENE PARA SUS ENVASES

## VINOS GIORDANO Y EL RECUERDO

BODEGAS Y VIÑEDOS  
**GIORDANO Hnos. S. C. C.**

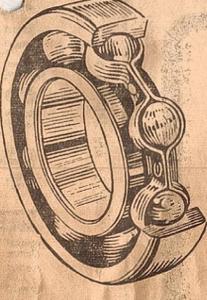
Dirección Postal: Cas. Correo 52  
 Teléfono 2721 - 4484  
 Establecimiento: Italia s/n.  
 SAN RAFAEL (Mza.)

## HECTOR W. RODRIGUEZ S. A.

**GESTORIA**  
 BAJAS DE CHAPAS - PATENTAMIENTOS  
 REGISTRO NACIONAL DEL AUTOMOTOR  
 CORRESPONSALES EN TODO EL PAIS

**TALLERES**  
 MECANICA - CHAPERIA  
 PINTURA - ELECTRICIDAD

**HECTOR W. RODRIGUEZ S. A.**  
 San Martín 1044 - 66  
 Godoy Cruz - Mendoza



**GREGORIO Hnos.**  
 SALTA Nº 656 — TELEFONO 40021 — MENDOZA

**PIDA LOS EXQUISITOS VINOS...**

- NINO COMUN
- CANCIONERO COMUN ROSADO
- BROCHAZO COMUN ROSADO

Gala Suprema de la Mesa Familiar

**LA SIN RIVAL S. R. L.**  
 Pedro Lagrave y Chacabuco  
 Tel. 76 - PILAR F.C.N.G.S.M.

FRACCIONADO POR

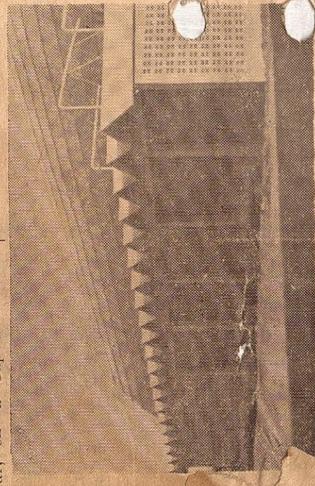
# MEDIO SIGLO DE PRESTIGIO TIENE BODEGAS "ROBINO"

## HISTORIA QUE HONRA A MENDOZA

Cuando llegó al país, en 1907, el señor Dante Robino era un inmigrante más, que formaba en el montón de hombres y mujeres que llegaban al puerto de Buenos Aires con muchas ilusiones. Tenía entonces 26 años, ya que había nacido en 1881, en Canelli, Asti, Italia.

Poco le costó orientarse en una tierra donde encontró a muchos conacionales y amplió el campo para sus ambiciones. Desempeñó tareas diversas en distintos lugares, mientras amasaba sueños y daba forma a sus proyectos. Así llegó a 1920 en que comenzó su primera aspiración: instaló un pequeño negocio en la esquina de San Juan y Bolívar, en la Capital Federal.

Los que visitan el vecino departamento en la actualidad admiran las líneas sobrias de uno de los establecimientos modelo que tiene la provincia. Con una capacidad total de 155.715 hectólitros, el establecimiento es uno de los más modernos de la provincia. Su construcción fue confiada a la firma Natalio Faingold, profesional que ha sembrado la región productora de obras de envergadura. Numerosas piletas de cemento son utilizadas para el almacenamiento de los caldos, que luego son sometidos a cortes para ofrecer a la plaza un producto que más ha desmentido su calidad.



es el exterior de la bodega, ubicada en Luján de Cuyo. La firma Robino es especial cuidado en que su establecimiento poseyera aquellas características que hacen a la calificación de la bodega modelo.

Tenía el mejor capital, voluntad, y muchos deseos de llegar a la meta que se había propuesto. Estaba acunado, en espíritu y cuerpo, en la disciplina del trabajo y nada le hacía retroceder dentro de las severas normas impuestas en un hogar al que respetaba y recordaba. Muy poco necesitó para crearse un prestigio y hubo de ampliar su actividad,

pero ya por entonces nacía en él el deseo de convertirse en lo que sonaba: industrial del vino.

En sus sueños había otra meta: Mendoza. Sabía de esa tierra fecunda de sus posibilidades de su generosidad para la música que sentía en lo más hondo de su ser: elaborar vinos. Y todos sus esfuerzos se dirigieron a concretar este otro anhelo, que, por fin, alcanzó cuando adquirió el solar que serviría de base a su bodega, en los predios de Luján de Cuyo. Y allí se concretó su mejor idea.

Los que visitan el vecino departamento en la actualidad admiran las líneas sobrias de uno de los establecimientos modelo que tiene la provincia. Con una capacidad total de 155.715 hectólitros, el establecimiento es uno de los más modernos de la provincia. Su construcción fue confiada a la firma Natalio Faingold, profesional que ha sembrado la región productora de obras de envergadura. Numerosas piletas de cemento son utilizadas para el almacenamiento de los caldos, que luego son sometidos a cortes para ofrecer a la plaza un producto que más ha desmentido su calidad.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.



Vista de la sección de los vinos. La bodega Robino posee valiosa vasija, trabajada en roble de Nancy, donde estraciona caldos para obtener vinos de calidad y con los cuales ha conquistado un importante mercado consumidor.

Por otra parte, el señor Robino no se preocupó grandemente por mantener el prestigio alcanzado y no dejó de lado los tradicionales procedimientos de añejar sus vinos en vasijas de roble. Digamos que la capacidad de vasija en este sentido supera los 20.000 hectólitros.

En cuanto al desenvolvimiento, conviene señalar que posee tres lagares para recibir las uvas de cada cosecha y que la distribución de secciones tiene un carácter racional, que simplifica tareas, evita demoras y logra una eficiencia magnífica con ahorro de tiempo y brazos. La bodega está emplazada en una superficie de tres mil metros cuadrados, lo que dice con elocuencia de lo logrado en la materia.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

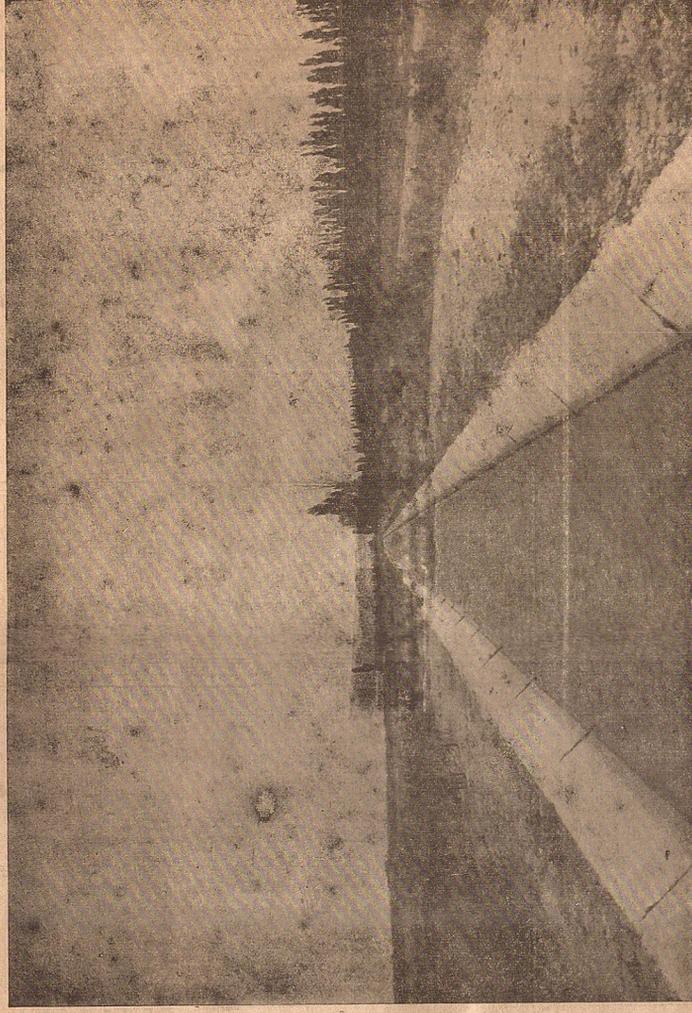
El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.

El mercado consumidor, por su parte, respondió ampliamente a los desvelos del señor Robino. Su orgullo, "Gambardine Robino", es uno de los vinos que empuja a los otros.



Venas que nutren la tierra son la riqueza fundamental de Mendoza. En todas las rutas el viajero se encuentra con cuadros como el que muestra el grabado: canales de riego que conducen el agua hacia las tierras que deben ser fertilizadas para mantener y acrecentar la riqueza común. Desde hace muchos años el espectáculo de estos canales es el mejor adorno de Mendoza, a lo que se agregan sus rutas arboladas, a veces verdaderos túneles de verde.

ADHESION DE:

BODEGAS

Virgen de Nuria I. C. S. R. L.

Av. Peñas Unidas Nº 1090

ROSARIO (S. Fe).

La "hora" del copetín siempre es buena con

VERMOUTH

ANGACO

AMERICANO

CASTEL GANDOLFO

OTROS PRODUCTOS

TALACASTO



Vinos Don Rail... todo vino

Bodegas y Viñedos NARICE y Cia. S. A. BUENOS AIRES — MENDOZA

PREVENGASE...!

Usted va a pagar de más en concepto de energía eléctrica...

Si no ha corregido el FACTOR DE POTENCIA en sus instalaciones, pagará ENERGIA que puede eliminar totalmente con

CAPACITORES ELECOND

Recupere costos! Consulte a:

cuyo electro

S.A.C.I. y F. SAN JUAN 1116 - TEL. 46135 - MENDOZA

# TOPONIMOS CARACTERISTICOS DE GODOY CRUZ

Numerosos son los topónimos de Godoy Cruz, muchos de ellos completamente borrados, mientras otros superviven. Nos ocupamos en esta nota de los más característicos.

Conocido es el hecho de que el nombre del departamento data de poco más de sesenta años. En efecto, en 1907 fue designado con el nombre del ilustre congresal de Tucumán, Tomás Godoy Cruz. Hasta entonces se llamaba Belgrano, nombre con el que casi nadie lo conoce, ya que, privó siempre el original, San Vicente. En efecto, la parroquia fue puesta bajo la advocación de San Vicente Ferrer y el nombre perduró a pesar del patronazgo del creador de la Bahía. Pero se conocen otros nombres.

En primer lugar fue conocido el nombre de Las Tortugas. Ya hemos dicho, en otro lugar, la razón de este nombre, pero cabe la aclaración respecto de las versiones circulantes. Muchos estudiosos aceptaron la versión un tanto absurda que pasamos a relatar.

Se dijo que se llamaba Las Tortugas porque el viajero que llegaba al lugar veía una cañal de desierto, sin pensar alguna en las pocas viviendas disminuidas a lo largo de la arteria. Pero, una vez que cruzaba frente a cada vivienda, por una ventana o por la puerta, aparecía una cabeza que seguía los pasos del caminante, para esconderse apenas éste volvía la mirada hacia atrás. Esta forma de espiar al que pasaba, dicen, dio el nombre al barrio, ya que los mirones semejaban tortugas que escondían la cabeza al menor asomo de peligro.

Otros muchos viajeros confundieron San Vicente con La Punta. Si bien es cierto que el actual distrito formaba parte del departamento, aclararemos nombre bien ganado del sector sur del último departamento, fue introducido por alguien conocedor de San Luis, donde era célebre el topónimo La Punta. En efecto, la capital puntana está enclavada en el extremo del sistema serrano que se prolonga hacia el norte y el lugar es conocido por La Punta (de ahí el nombre de puntanos que reciben los nativos de San Luis). El sistema ubicado al sudoeste de Godoy Cruz, mucho más pequeño, apenas mereció el diminutivo de Puntilla, porque no alcanzaba a ser punta.

Pero, volvamos al topónimo. De donde nace "la calle" del tendido de la línea ferroviaria. En efecto, iniciados los trabajos, se formó una represa de aguas en las vecindades del Zanjón, donde hoy ubican las piletas de reserva de la estación. La represa era sumamente colorida, para evitar la acción

de las aguas. La rueda volteada con agua clara para la bebida, levantaron un tacho que colocaron sobre unos postes. El tacho quedó a respetable altura y desde la distancia podía verse, semajando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle de nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (ahí existe un viejo edificio y la "toma" del canal) y otro a unos doscientos metros al sur. Este molino fue muy conocido por un topónimo célebre: el Molino de las ruedas. El nombre provenía del color de las paletas de la rueda, pintadas con una materia anticorrosiva de ese color, para evitar la acción

de las aguas. La rueda volteada con agua clara para la bebida, levantaron un tacho que colocaron sobre unos postes. El tacho quedó a respetable altura y desde la distancia podía verse, semajando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle de nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (ahí existe un viejo edificio y la "toma" del canal) y otro a unos doscientos metros al sur. Este molino fue muy conocido por un topónimo célebre: el Molino de las ruedas. El nombre provenía del color de las paletas de la rueda, pintadas con una materia anticorrosiva de ese color, para evitar la acción

de las aguas. La rueda volteada con agua clara para la bebida, levantaron un tacho que colocaron sobre unos postes. El tacho quedó a respetable altura y desde la distancia podía verse, semajando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle de nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (ahí existe un viejo edificio y la "toma" del canal) y otro a unos doscientos metros al sur. Este molino fue muy conocido por un topónimo célebre: el Molino de las ruedas. El nombre provenía del color de las paletas de la rueda, pintadas con una materia anticorrosiva de ese color, para evitar la acción

de las aguas. La rueda volteada con agua clara para la bebida, levantaron un tacho que colocaron sobre unos postes. El tacho quedó a respetable altura y desde la distancia podía verse, semajando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle de nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (ahí existe un viejo edificio y la "toma" del canal) y otro a unos doscientos metros al sur. Este molino fue muy conocido por un topónimo célebre: el Molino de las ruedas. El nombre provenía del color de las paletas de la rueda, pintadas con una materia anticorrosiva de ese color, para evitar la acción

de las aguas. La rueda volteada con agua clara para la bebida, levantaron un tacho que colocaron sobre unos postes. El tacho quedó a respetable altura y desde la distancia podía verse, semajando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle de nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (ahí existe un viejo edificio y la "toma" del canal) y otro a unos doscientos metros al sur. Este molino fue muy conocido por un topónimo célebre: el Molino de las ruedas. El nombre provenía del color de las paletas de la rueda, pintadas con una materia anticorrosiva de ese color, para evitar la acción

# DESHIDRATACION DE ALIMENTOS, ANTIGUA TECNICA INDIGENA

Antiguas prácticas indígenas conformaron el haber más primitivo de una industria primaria cuyana, base de la poderosa fuente de ingresos de hoy. La deshidratación de los alimentos es una de esas prácticas y a ello dedicamos estas líneas.

El clima fue el principal factor de esta práctica en las zonas dominadas por los incas y sus pueblos tributarios. Una profunda diferencia de temperatura permitió la preparación de alimentos, que de otra manera no habrían podido conservarse. No olvidemos que había una época en que aún no se había descubierto la electricidad y, por lo tanto, no se contaba con los valiosos elementos con que contamos nosotros.

El charqui era muy viejo cuando llegaron los españoles. En castellano se llama tasajo a la carne deshidratada. Pero los indígenas de América hicieron charqui de carne y de verduras y frutas.

El procedimiento tradicional, que cultivaron los aborígenes de Mendoza, era común a gran parte de América del sur. La carne elegida para la deshidratación era cortada en trozos, salada y colocada al sol. Ahora bien, el proceso de deshidratación se lograba por la alternación de temperaturas, que de calor durante el día pasaba al frío durante la noche. En efecto, en algunas zonas del Altiplano se registran temperaturas de 18 a 20 grados en el día y de, muchas

veces, cero grado durante la noche.

El nativo elaboraba charqui de guanaco, de alpaca, de llama, de puma, de avestruz, de huemul, de quirquincho (armadillo). Lograda la deshidratación, el charqui era guardado en lugar fresco y se conservaba indefinidamente. Se preparaba de diversas formas y muchos lo preferían en su estado natural. Digamos, a modo de información, que para el arriero, en la región de la puma, era un valioso auxiliar. No hubo arriero que no llevara una buena provisión de charqui en sus alforjas.

En materia de verduras, el charqui más completo de los conocidos era el de la mandioca boliviana. Se obtiene de un tubérculo perteneciente a la familia de la papa. Es curioso el método de preparación. En la época de la cosecha, el nativo se limitaba a extraer el suelo el tubérculo y dejarlo a flor de tierra. Se produce algo más que tibia y la noche helada. La cosecha quedaba en regiones donde el medio día se grase la perfecta deshidratación. Luego se levantaba con sumo cuidado, ya que la más ligera presión sobre el bulbo basta para transformarlo en

Mediante distintos procedimientos, todos basados en el mismo principio, se deshidrataron batatas, porotos, ajíes, maíz, tomate y zapallo; éste último, m u y apreciado por cuantos lo pruebaban. El método primitivo era cortar el zapallo en delgadas fetas y colgarlo, al igual que la ropa, de una soya o alambre. Una vez seco se guarda para ser utilizado en la preparación de diversos platos. Fíene el sabor y las propiedades del zapallo fresco. En la jerga popular se lo denominaba "chichoca" en lugar de chichoca, como decían los españoles.

**RALLÓ & CIA S.R.L.**  
CAPITAL: \$ 35.000.000.—  
MANUFACTURA ARGENTINA DEL CORCHO  
REPRESENTANTE EN CUYO  
ESTEBAN Y CIA.  
E. ECHEVARRIA 1827  
Teléfono 30566 - Godoy Cruz  
MENDOZA  
ABANDERADO GHANDOLI 3550  
Teléf. 803 - 87613  
ROSARIO

**Casa GONZALEZ S. R. L.**  
de ARMANDO BUJAN  
★ BOBINAJES DE MOTORES - DINAMOS  
★ Y BURROS DE ARRANQUE  
★ REPUESTOS EN LA ESPECIALIDAD  
Colón y Urquiza — Tel. 20266 — Godoy Cruz - Mza.

**Califades Vinos Argentinos**

EN EL PLACER DE UNA COPA...EL SABOR MAS REFINADO

En esta ocasión, el fruto pasado, como un homenaje al sol y a los hombres que la cultivaron por primera vez en el futuro. Los vides y las bodegas permanecen como testigos fieles del espíritu creador y los hombres siguen cultivando en todo tiempo que es todo su vino. La noble tradición bodeguera con el renacimiento de la tradición, para el futuro es hoy.

S. A. BODEGAS Y VIÑEDOS  
**SANTIAGO GRAFFIGNA LTDA.**  
FUNDADA EN 1870 - SAN JUAN

**VINO COMUN 5 estrellas**

PRODUCCION, ELABORADO Y FRACCIONADO por  
Establecimiento Vitivinícola **DONA ANTONIA** de Hijos de F. Lo Bello S.R.L.  
Capital \$ 6.750.000. Bodegas y Viñedos **LA CONSULTA** - MENDOZA  
Planta Fraccionadora Av. Juan B. Justo 1854 - Mar del Plata - Est. N° 0482

**UNICAS en su tipo**

**MOTORES Marelli S.A.C.I.**

**MAQUINAS electricas Marelli**

GENERADORES SINCRONICOS  
ELECTROPANTALLONES CENTRIFUGOS  
MOTORES Y MOTOPREDUCTORES  
ELECTROBOMBAS EN BRIDAS  
HELICOIDALES

SUCURSAL MENDOZA  
SAN MARTIN 500  
TEL. 30203

**BUENOS AIRES**

**BODEGAS Y VIÑEDOS**

**ARRIZU**

**MENDOZA**

ADHESION DE

LA VICTORIA

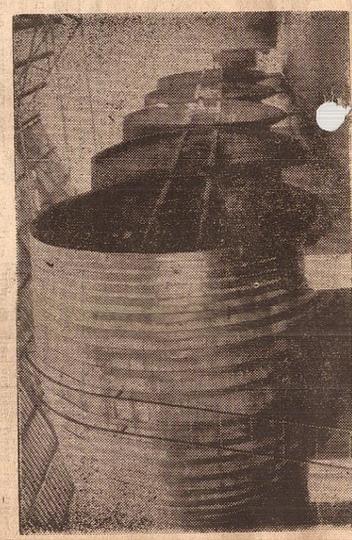
# LA MALA GRAFIA EN LA TOPONIMIA

El estudio de la toponimia aceptado la frase. Cuál es la depara agradables sorpresas, la nación Pehueneche? Para por que cruzamos por allí. Si, que compensan el duro trabajo, nosotros, el pueblo ubicado tras este lado y cruzan por allí personas que vienen hacia nosotros, las gentes de los pinares son ellas. De donde sacamos la conclusión que decir la materia no hay gramática completa, ya que el idioma quechua fue anulado por el castellano durante la conquista. Y podemos decir que es una disciplina donde a cada paso hay que corregir posiciones, a fin de hacer útil el trabajo.

Muchas veces hemos oído mencionar "la nación Pehueneche" y otras tantas hemos

porque cruzamos por allí. Si, por el contrario, estamos por el lado y cruzan por allí personas que vienen hacia nosotros, las gentes de los pinares son ellas. De donde sacamos la conclusión que decir la materia no hay gramática completa, ya que el idioma quechua fue anulado por el castellano durante la conquista. Y podemos decir que es una disciplina donde a cada paso hay que corregir posiciones, a fin de hacer útil el trabajo.

Muchas veces hemos oído mencionar "la nación Pehueneche" y otras tantas hemos



El milagro del vino. En estas gigantescas cubas de madera se produce el milagro de la transformación de los caldos en vino. La nobleza de la madera se confunde con el espíritu del vino y de la mezcla sale el espirituoso licor que es alegría y salud. Secciones importantes de muchas bodegas son ocupadas por estas cubas, donde se produce el sortilegio del vino.

**BODEGAS Y VIÑEDOS**  
**L. CABRINI S. R. L.**

Casa Central: PERDRIEL (Mza.)  
TELEF. 6116 - LUJAN (Mza.)  
Suc. Nº 1: DEPOSITO PALERMO Av. Juan B. Justo 338 Cap. Federal  
Suc. Nº 2: DEPOSITO ROSARIO O. Lagos 1704 ROSARIO. (Sta. Fe)  
Suc. Nº 3: DEPOSITO JUNIN Cabrera e H. Irigoyen JUNIN (Bs. As.)

## CIFRA ELOCUENTE!

# 99

- REVOLUCIONARIAS GUIAS TELESCOPICAS LEVANTA BOTELLAS
- LLENADO POR VACIO CON MOTO-TURBO ATRAS DE LA MAQUINA



MAQUINAS VENDIDAS EN MENOS DE 8 MESES

Son indice del éxito obtenido por nuestras líneas, cuyos adelantos técnicos y de presentación han impactado en el Mercado.

- Desde medio litro a Riesling (regulación en contados segundos)
- Tapadora y Pifer en una misma máquina!

**STELIO** S.A.I.C.

Instalaciones Modernas de Embotellado  
MERCEDES 2153 - Bs. Aires - TEL.

## CURICO, EN MENDOZA Y AGUA NEGRA EN S. JUAN

El profesor Canals Frana afirmó que en Mendoza había descubierto lo que denominó "cultura de Agrelo". De todas maneras, del citado descubrimiento, aunque no alcanza las tintas de la provincia del norte. Las pérdidas han sido apreciables y ya se habla de una disminución que retacea posibilidades, ya que se calcula en casi una cuarta parte la merma de producción. Si a ello agregamos que el vino ha mantenido un ritmo de salida muy apreciable, tenemos que es más que probable, que la cosecha actual no alcance a cubrir la demanda de un mercaderío que se extiende constantemente.

Lo real es que nos encontramos con ciertos topónimos que desconocerían. Es el caso de Curicó, en Mendoza, y Agua Negra, en San Juan. Digo que currió tiene el mismo significado: del mapuche, curi, negro; eo, agua: agua negra. Ahora bien, el lugar está en el norte de San Juan y en el sur de Mendoza. Es sabido que el mapuche dominó en el sur, pero no sabemos cuando comenzó ese dominio. Hay muchos vocablos tenidos por mapuches y son quichuas. Las tradiciones incas hablan de expediciones hacia el sur, las que habrían penetrado profundamente. Tal vez de ahí la mezcla. Lo curioso es que en San Juan hubo alguien que tradujo el vocablo al castellano, mientras en Mendoza se mantiene en su idioma original.

Ello nos hace pensar que es muy saludable proyectar las grandes obras de hidráulica que aconseja el buen sentido. Si almacenamos parte del agua que se pierde, si contamos con reservas hídricas, no ocurrirá otro año como el que se ha iniciado con tan pocas perspectivas.

Vino **pangaro**

para sus mejores momentos

Usted merece el mejor vino.  
Usted merece el nuevo pangaro.

El vino con sabor exclusivo.

Nuevo pangaro el mejor vino de Mendoza para Usted.



Los diques de Mendoza constituyen otro atractivo para el turismo. Grandes chorros salen con fuerza del muro de cemento, para llenar los canales por donde el agua va a su último destino: calmar la sed de una tierra que ansía ser útil y devolver en riqueza el esfuerzo del hombre.

## VENDIMIA MEZQUINA

Tocó este año, para referirnos a algo concreto, el año de "las vacas flacas", a la zona vitivinícola. En efecto, la falta de agua, que se hizo sentir en la primavera y verano, la ausencia de lluvias y los veranos cálidos han alcanzado el tamaño que antes no se veía. En Mendoza no es mejor el

En Mendoza no es mejor el

ADHESION DE:

**YPF** AUTORIZADA

ESTACION DE SERVICIO

**"GENERAL BELGRANO"**

de ALEJANDRO CHAPINI e HIJOS S.C.C.

GODOY CRUZ 1351 - TELEF. 61444  
SAN JOSE - GUAYMALLEN - MZA.

ESTABLECIMIENTO METALURGICO

**M. GINER ROYO E HIJOS S. R. L.**

MAQUINARIAS PARA ELABORACION DE VINO, SIDRA Y ACEITE

TEL 22678

BELTRAN 1380

GODOY CRUZ MENDOZA