

LA VESTIMENTA DE NUESTRO PAISANO EN EL PASADO

Evidentemente hay una falta sensible de información respecto de cuestiones vinculadas al inmediato y mediato pasado regional. Esa falta de información se pone de relieve, especialmente, cuando se trata de revivir alguna acuarela de época y se acude a elementos ajenos al medio.

Hablemos un poco de la vestimenta de nuestro paisano. En primer lugar aceptemos la afirmación de los entendidos en el sentido de que Cuyo no tuvo gauchos, en la verdadera acepción del vocablo. Digamos de paso que gaucho es un producto de la etapa de formación de nuestra riqueza ganadera. Es el caso del cow-boy norteamericano, es decir, el muchacho de las vacas, el idóneo en tareas que hasta ese momento carecían de un código. Gaucho es el pialador, enlazador, práctico en apartadas, avezado en marcar ganado, domador, jinete incansable de las praderas pampeanas. Nuestro paisano carecía de tales atributos, los que poseía en forma casi rudimentaria en virtud de la diferente topografía en que se desenvolvía.

Nuestro paisano tenía otras virtudes. Era arriero, tropero, boyero, rastreador. En otras palabras, desempeñaba funciones propias de la geografía a

que pertenecía. Consecuentemente, vestía de acuerdo a las necesidades de su menester y a los elementos con que contaba. Su mayor lujo era una camisa blanca, fondo obligado para su barba. ¿Por qué la barba? Porque lo exigía así el medio. En efecto, ningún paisano iniciaba la travesía de la cordillera sin tener una espesa barba, que protegiera su cutis del helado airecillo de la montaña. Bombacha o chiripá, indiferentemente, servía para cubrir la parte inferior de su cuerpo rematado el todo con botas de potro, pero con punta cerrada. El gaucho, por lo general, usaba la bota abierta, aquella que permitía libertad a los dedos del pie, para estribar, como lo dejara escrito en inolvidable sextina Hernández, cuando dice: 'con las patas como loro d'estribar entre los dedos'.

El infaltable sombrero cubría su cabeza y aquí había una coincidencia con el gaucho. Usaba un pañuelo que se colocaba en la cabeza, antes que el sombrero, para dejar el resto colgando por sobre la nuca, como una defensa para los vientos. El poncho, casi obligado en los viajes por la sierra, se dejaba de lado en "las casas", es decir, cuando el hombre no viajaba. Agregue-

mos las espuelas, casi siempre del tipo de las "nazarenas"—llamadas así por las púas—que se conocieron en Chile antes que en este lado de la cordillera. Completaba el atuendo el facón, no siempre dentro de esta estricta calificación, ya que se trataba de una herramienta de trabajo, a la vez que arma de defensa y ataque.

La calidad de su menester y la fisonomía del terreno en que le tocaba actuar, obligaban al uso de una cabalgadura: la mula. Es el animal ideal para los caminos serranos, a veces peligrosos senderos, siempre caminos de cornisa, que exigían un animal seguro, de marcha aplomada, que alejara el peligro de una rodada siempre fatal. La montura era de silleta, con matra y pello- nes, pero sin alcanzar el número y grosor de la montura del gaucho. Lo más visible en la montura eran las alforjas. Ningún paisano iniciaba un viaje sin las alforjas. Herencia indiscreta del indígena—las clásicas chuspas—, representaban la seguridad para el hombre que se aventuraba en las sierras. Allí llevaba sus "orejeras", de la más diversa factura, incluyendo el "cholo" indígena, para el caso de una sorpresiva tormenta de viento blanco. Llevaba un yesquero

completo, para el caso de pérdida o inutilización del que siempre llevaba consigo, elemento básico para encender fuego y combatir los intensos fríos de las alturas. También en alforjas guardaba vituallas y muy especialmente charqui, indispensable para la travesía a grandes alturas. Completaba el cargamento un chifle de repuesto, ya que otro llevaba colgado en la silleta, lleno de bebida fuerte, por lo general grapa—muchas veces el clásico "carabanchel"—para "abrigarse por dentro".

Terminemos señalando que no usaba el calzoncillo cribado,

orgullo del gaucho para sus fiestas domingueras y que, en cambio, era obligado el uso de camiseta, según todos los indicios de origen americano. Tampoco usó medias y su poncho, a veces tejido por la mujer, era de trama burda pero muy abrigado. Los paisanos que viajaban a otras provincias usaban ponchos tejidos en Catamarca o La Rioja, con los clásicos dibujos que identifican al tejido inca. La mayoría usaba ponchos adquiridos del otro lado de la cordillera, es decir, los que tienen los tradicionales dibujos de las tejedoras mapuches.



PARA SUS PRODUCTOS

MOSCATO ESPUMANTE
JEREZ - MANZANILLA
MISTELA - CHAMPAGNE

MENDOZA

SAN JUAN

UNA HISTORIA SIN COMIENZO

Difícil sería hacer una crónica honesta sobre la historia de la vitivinicultura en Mendoza. Y sería difícil porque no tenemos el antecedente fundamental: cuándo fue introducida la parra en la provincia.

El curioso que pretende rastrear hecho tan importante para la economía mendocina, se encuentra con la enorme dificultad de que el hecho no está documentado. Hay citas, en diversos documentos, sobre la introducción de algunas variedades de parra por parte de los jesuitas misioneros, pero no existe el dato preciso, exacto, sobre la entrada de la primera parra. Algunos investigadores, para peor, han enredado más las cosas cuando señalan la posibilidad de que América tuviera parras silvestres, que proporcionarían uvas y se elaborara con ellas vino. El hecho no pasa de ser una teoría, pero, lo repetimos, empeora el panorama e impide hacer la crónica a que nos referimos.

¿Cuándo entran las primeras parras a la provincia? Evidentemente muy poco después de la fundación de la ciudad por Pedro del Castillo. Pero, ¿cuánto tiempo después? No se sabe, en realidad, si los primeros misioneros trajeron las parras. Pudieron ser los que llegaron a poco de efectuada la fundación, como pudieron ser los que vinieron años más tarde. Lo real es que son los jesuitas los que introducen la parra, así como la higuera, el nogal, el naranjo, etc. Lo que sí se puede asegurar es que trajeron uvas de mesa, uvas para postre y con tales variedades se forman las primeras viñas. También hay otra seguridad: que las parras se introducen en la capital o sus alrededores y que luego se extiende el cultivo al resto de la provincia, con excepción del sur.

Indudablemente hay un prolongado lapso entre la introducción de la parra y el nacimiento de la industria que hoy es la tercera del país. Debe haber una producción de uvas lo suficientemente generosa para tentar al industrial en ciernes y ello ocurre cuando la parra

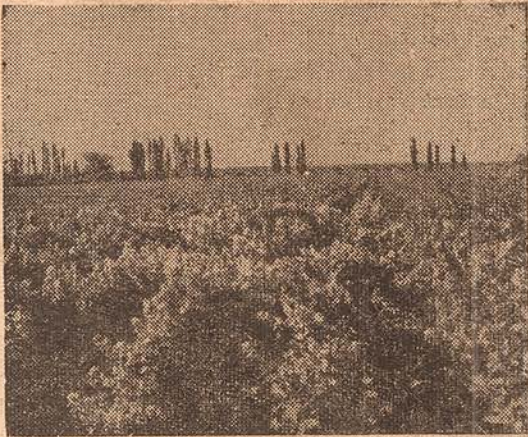
racimo para extraer el espír- tuoso jugo. En pleno siglo XVIII, según las crónicas, hay extensos parrales en todas las casas, así como frondosas higuera y gigantescos nogales. Es probablemente entonces cuando nace la primera bodega, de alargado cuerpo y ventrudos pipones, donde fermentan los mostos como arrullados por el constante zumbar de las aves que quieren llevarse una porción del néctar. Se produce entonces el clásico vino carlón, un tanto abocado, grueso, de cuerpo áspero. Faltan las uvas tintas, las que transformarán la economía de la región.

Llega el siglo XIX, que será definitivo para la tercera industria argentina. Mendoza se aquieta en sus siestas interminables cuando sonos bélicos conmueven al adormilado vivir provinciano. Antes de cumplir la segunda década, la población asiste a ceremonias que figurarán en la historia como hitos decisivos de la libertad continental. Un 5 de enero el ejército jura la enseña patria de los Andes y el 18 del mismo mes parte una tropa en busca de la libertad de tres naciones. Más adelante, el rumor de la lucha no alcanza a perturbar la vida provin-

ciana, pero ahoga cualquier intento de salir de la rutina. Una gran acción, Caseros, sin embargo, será definitiva para la economía de Cuyo. Vencido Rosas, retornan al país muchos exiliados, entre ellos el gran maestro Domingo Faustino Sarmiento. Y ocurre que en Chile, donde ha residido, conoce a D. Amable Pouget y lo trae consigo para dejarlo en Mendoza, como si el futuro ya estuviera delineado. Pouget, que siente debilidad por su podadera, duerme muchas noches en la comisaría, acusado de saltar cercos vecinos. No roba, no hace daño alguno, pero la gente lo mira con supersticioso respeto. Porque los mendocinos, al decir de Juan

Draghi Lucero, creyeron en brujería al ver salir unas hermosas peras longuinas del peralito común. Cinco años después de su entrada a Mendoza, Pouget introdujo las primeras estacas de la variedad francesa, es decir, las valiosas uvas tintas. Pasan pocos años, 20, y luego viene un aporte invaluable: llega el ferrocarril, que eliminaría el penoso viaje de dos meses hasta Buenos Aires.

Esto es, a grandes rasgos, el desarrollo cronológico de los hechos. Pero, como decimos al principio, se trata de una historia sin comienzo, porque no tenemos el dato inicial del ingreso de la parra, base de nuestra riqueza.



ADHESION A LA:

Fiesta de la Vendimia 1969

Centro de Empleados de Comercio

SAN JUAN Nº 1442

MENDOZA

ADHESION DE

BODEGAS Y VIÑEDOS

RIPOBER

MARCA REGISTRADA

PLANTAS DE FRACCIONAMIENTO

Juan B. Justo 1820

MAR DEL PLATA (Bs. AIRES)

Las Heras 1245

SAN FERNANDO (Bs. AIRES)

La Evolución de la Industria en un Siglo

Estamos muy lejos de suponer lo que fueron los comienzos de nuestra industria madre, 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 lograba 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 reventones. 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 madera destinada al armado de grandes toneles y cubas. Digamos que esta riqueza, destinada al fermento y estacionamiento de los caldos, tiende a desaparecer, absorbida por el cemento. Cuando se inicia el dominio de la electricidad, a principio 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 el litoral, se hacen en pellejos, primero, y en barriles y toneles, después. Viejos grabados muestran los arreos de mulares transportando vinos regionales. Más tarde, la carreta se incorpora al transporte y son barriles, pellejos y pequeñas pipas las que guardan el zumo de nuestras uvas. Se mantiene este "status" hasta el tendido de la línea ferroviaria, que coincide con el auge de la viña en Mendoza y San Juan. El transporte se revoluciona 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 paladar del porteño. Inicia su reinado la bordelesa, reinado que ha de prolongarse hasta nuestros días, aunque con menos intensidad. Y es hora de la pincelada curiosa.

Las carretas de Cuyo llegaban a Buenos Aires al lugar destinado a la concentración de vehículos cargueros: los corrales de Miserere, actual Plaza Once. ¿Por dónde llegaban? Por la actual avenida Pueyrredón, una de las arterias más importantes de la capital. ¿Y cómo se llamaba la calle



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 respalda la industria madre de la provincia, así como en el estímulo de poderosas industrias, que nos han colocado en plano superior.

Pueyrredón? Pues, ya con tranvías, en pleno sible XX, 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 pasajeros procedentes de Cuyo o deseaba enviar algo hacia el lejano oeste, recurría a la "Calle de los Mendocinos", seguro de que allí encontraría lo

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 cobrarse con vidas y pillaje el trato deshumanizado 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. ¿De dónde saca Godoy Cruz esa posición de privilegio?



Hay que desandar un largo trecho en el transcurso de los siglos para lograr acercarse a la verdad. Aunque hay que reconocer que no se trata de una verdad incontrovertible, en virtud de la falta de documentación, y sólo se apoya en débiles citas y testimonios de tradiciones orales.

El primer español que pisa en país de Cuyo es Villagra, en 1551 y pasan diez años antes que Castillo, apresurado por Mendoza desde Chile, según Draghi Lucero, cruce el macizo y funde la ciudad. Trazado el esquema de la fundación, Godoy Cruz estaba muy lejos de nacer, pero el predio estaba allí y su posición envidiable, a la vera de la ciudad, era un hecho.

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 pasos hacia el vecino país. El litoral, es decir, Buenos Aires, quedaba muy lejos, no sólo por la distancia física sino por el peligro que representaba encarar 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 ensayaban 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 conocido, a pesar de que el topónimo ha desaparecido. Sobre la

calle Perito Moreno, frente a la Bodega Calise, hay un desvío en dirección al sur. Se trata de la calle Blas Parera que viene a ser continuación de la calle Beltrán. Indudablemente el nombre de "La Horqueta" es relativamente nuevo, pues data de la apertura de la calle Perito Moreno, muy posterior a la de Beltrán.

Probablemente, en aquellos lejanos años, la citada calle se bifurcaba en ese lugar y de ahí el nombre: "La Horqueta". El ángulo formado por ambas calles era el ocupado por la herrería. ¿De quién era? No hay indicios ciertos del dueño del establecimiento, donde no faltaba el trabajo. Pensemos que la calle Beltrán es, indudablemente, la calle más antigua del departamento y que el tránsito del sur costaba el Zanjón por la margen oriental. Recordemos que no había dique en Luján y tampoco existía el puente, hoy a punto de ser suplantado, sobre el río Mendoza. Los vehículos pesados cruzaban aguas arriba de la actual ruta, donde el río ofrecía menos peligro. Digamos que el dique Cipolletti fue construido en el último cuarto del siglo anterior y el puente sobre el río en el primer lustro del actual.

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 "boliche", la talabartería y más tarde la fonda.

Muchas veces los alrededores se poblaban de carretas, cuando coincidían los viajes, tanto de partida como de llegada, 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 ortugas", debido a que sus predios eran vecinos o pertenecían a la estancia del mismo nombre, cuyo casco central estaba en lo que hoy es pleno centro de la capital.



BODEGAS Y VIÑEDOS PARODI Hnos.

SOLDINI - SANTA FE

VINOS DELICIOSOS

VENTA EN DAMAJUANAS

Pídalos al Teléf. 43802

BALCARCE 1363 - ROSARIO

TINTO
ROSADO
ABOCADO
BLANCO
MOSCATO

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 - Oporto
"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

YPF Estación de Servicio Autorizada

— de —
LO BELLO Hno. S. C. C.

●
LAVADO
ENGRASE
MECANICA LIGERA
ELECTRICIDAD
GOMERIA
AUXILIO MECANICO
●

San Martín y Chacabuco — Teléfono 21288
Godoy Cruz - Mza.

PINTURERIA CUYO
de
ANGUIRA S. A.

AMPLIO SURTIDO EN PINTURAS DE MARCAS ACREDITADAS Y PAPELES PINTADOS

9 DE JULIO 1632 - TELEF. 13148 - 14393
MENDOZA

Una Bala Alcanzó a San Martín, ya en la Gloria

CURIOSO EPISODIO DE NUESTRA CIUDAD

Hace 64 años, hubo un inerte 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. Digamos que la plaza San Martín tiene un año más que el hecho que nos ocupa, aunque el paseo se halla señalado en el esquema original del trazado de la ciudad. Agreguemos que la plaza se llamó Juan F. Cobo, precisamente, hasta el año 1904, fecha en que apareció la ley que cambiaba la denominación.

El imponente edificio 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. Bástenos 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 y abrían fuego contra cualquier movimiento sospechoso de tropas. Por su parte, las fuerzas que ocupaban el cuartel ubicado en el ángulo opuesto de

la plaza, respondían al fuego de los atrincherados en el Casino. La historia recoge el resultado de ese movimiento y su secuela de heridos y detenidos. Pero la historia no recogió el hecho que es motivo de esta nota: una bala, evidentemente disparada desde el Casino, alcanzó a San Martín, testigo inmóvil de la escena bélica.

Restaría señalar que el hecho pasó desapercibido para la mayoría de la población. Ignoramos si la autoridad estableció las consecuencias que tuvo el episodio para el recientemente inaugurado monumento al Libertador. No hemos encontrado antecedentes documentados en escrito alguno y tampoco figura en los archivos policiales, por lo menos como instancia sumarial.

El hecho llegó a conocimiento de quien escribe estas líneas por relato verbal de un hombre que dedicó su vida a coleccionar cosas: don César Pol. En una inolvidable velada, don César relató el hecho con lujo de detalles y al día siguiente fuimos a ver la marca dejada en la estatua. En efecto, en el muslo izquierdo, sobre la parte medio superior, el monumento muestra claramente el orificio de la bala que chocó contra la masa de bronce. Como decimos, fue distancia en años el probable "agresor" que dirigiera un disparo con tan mala puntería, ya que el bronce debió quedar fuera de la línea de fuego si el duelo librado en

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

Quando los hombres, que poimamos canas pasamos por la esquina de Rioja y Buenos Aires, no podemos menos que mirar con honda melancolía las cerradas puertas y ventanas del edificio de la esquina noreste. Allí trepidaron las máquinas impresoras de Gildo D'Accurzio, un valioso pionero del papel impreso, pero, a la vez, el más caro Mecenas que tuvo el espíritu creador cuyano.

¿Quién no le debe algo a Gildo D'Accurzio? Abierto, generoso, solidario, amigo, sus manos callosas, con dedos entintados, tienen la rara virtud, desconocida en este mundo metalizado en que vivimos, de haber sentido vibrar un alma en cada papel escrito que le llegaba. El poeta y el escritor hablaban ese lenguaje que sólo entendió Gildo y que reclama la humanidad porque es el lenguaje del espíritu. Y de entender a imprimir había un breve paso, para D'Accurzio, que él daba sin titubeos. Muy poco tiempo después los anaqueles de las librerías recibían, con el alborozo quieto que exige ese mundo espiritual, una nueva obra que salía del taller hoy silenciado.

¿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 pequeño 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 reclamarle lo que aún no consigue de ningún poder: que el pensamiento tenga letra viva, se entinte y llegue, nitidamente impreso, a mano del ávido que trata de defenderse de la avalancha de un materialismo crudo. Los que conocemos a 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, ramas y tintas, pese a que haya renunciado 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.



preñado de egoísmos. Traía de escabullirse y se enreda en su propia malla. Porque D'Accurzio elige un día al azar, se desliga de sus mil compromisos y sale a la calle. En cualquier parte él, también al azar, un camino cualquier y corre en pos de una meta que hemos descubierto unos pocos: una escuela, pero de porte y alma modestos. Allí se detiene y luego busca un rostro, que puede ser de una directora, una maestra, una celadora 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 deja en manos de la directora o de una maestra, cuadernos, lápices, carpetas, gomas, a veces ropas, para los niños de la escuela. Y huye. Pero, huye físicamente, porque adonde quiera que llegue le alcanzan los "gracias" de muchos seres, a veces el muy emocionado de un niño que merced a su generosidad, tiene un par de zapatillas nuevas...

Ese es Gildo D'Accurzio. Ese es el maquinista que conoció en un diario mendocino, hace muchos años 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 despararramando el bien entre los escolares pobres, con la misma modestia del obrero que, hace muchos años, ocultaba el privilegiado lugar que le señalaba el destino: ser el Mecenas del espíritu de Cuyo.

Una Calle con Auténtica Tradición

Resulta inexplicable si se piensa en ello, cómo es que Mendoza, capital, ciudad mediterránea, que nace de un vocablo no olvidado aún, Cuyum, que significa desértico, pedregal, arenal, tenga una calle que se llama Los Pescadores. Y la hay. Está en un extremo de la ciudad, pero pertenece al ejido urbano y su nomenclatura es oficial.

Cómo es el misterio? Queda lejos de nosotros el más que probable origen del nombre. Por supuesto, se trata de una tradición muy local y no hay documentos donde figure la calle con su típico nombre. Esas tradiciones han sido recogidas por varios estudiosos y todos coinciden en el origen del "bautizo".

Quando en 1861, Pedro del Castillo, funda Mendoza, los aborígenes, pacíficos labradores, ofrecieron cuanto tenían a los conquistadores. Ya antes, una década, había pasado otro español, Villagra, y los nativos no se mostraban desconfiados. Pero he aquí que los nuevos levantaron un edificio imponente para ellos, tenían armas que hacía ruido y buscaban hombres para hacerlos trabajar. Y todo esto antes de que llegaran las injustas y crueles mitas. Aquello atemorizó un tanto a los pacíficos habitantes de Mendoza y no se atrevieron a venir con mucha frecuencia al fuerte de los españoles. Pero había que llevarles las vituallas prometidas. A los productos de la tierra agregaron enseguida el pescado que generosamente les entregaba la gran laguna de Huancacache, dominio exclusivo de los aborígenes. Y los portadores de las grandes canastas debían

venir hasta cerca del fuerte para hacer el trueque de su perecedera mercancía. Pero, estos pescadores tomaron por costumbre quedarse 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: Vamos 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 Huancacache. Muchas de ellas, urgidas 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 marcara una época. Alguna vez el nombre se ausentó, barrido por una ola de renovación, pero luego volvía al viejo lugar. Y, por último, la Municipalidad, al aprobar la nomenclatura de las calles, puso Los Pescadores a la vieja calle, por donde aparecían los clásicos portadores del pescado lagunero, hace más de cuatro siglos.

LA LEYENDA DEL CARIÑO BOTAO



El típico carro transportador de uvas y vino del comienzo de nuestra riqueza vitivinícola. Suplantó a la carreta, de menor capacidad por la poca solidez de su estructura. Estos carros vivieron el final de la época de la leyenda que consignamos en esta nota.

Del laureado libro "Mendoza legendario", de Exequiel Ortiz Ponce.

Fue en la década de 1940 cuando se vulgarizó una versión sobre el "Cariño 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. San Martín prometió concurrir, pero llegado el día de la

cita faltó debido a sus muchas ocupaciones. La dueña de casa, cansada de aguardar una visita que al final no llegó, disgustada, arrojó los platos preparados en honor de su anfitrión. Como en Mendoza se le llama "cariño" a todo lo que se sirve a una visita, desde entonces "quedó el lugar como el del Cariño botao".

No muy conveniente de la leyenda, me di a la tarea de ubicar la casa donde vivió la actora. Y aquí recibí una sorpresa: me señalaron varios lugares, aunque todos en Godoy

(Pasa a pág. siguiente)

CHATEAU D' ANCON
(Castillo de Ancón)

Producto Elaborado en Mendoza por

KATHERINE W. DE BOMBAL

Bodega:
Estancia Ancón
TUPUNGATO (Mza.)

ESCRITORIO:
San Juan 1247 - Tel. 31844
MENDOZA

Magnetos, Distribuidores
Dinamos, Arranques
TALLER DE REPARACIONES

MIGUEL DIVINETZ

FILTROS "DOBACO"
ACCESORIOS ELECTRICOS
BUJIAS BOSCH - BERU (Lodge)
SAN JUAN 1475 - TELEFONO 17722 - MENDOZA

Gasquet

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

ULTRA REFRIGERANTE Nº 2

FILTRO A PLACA ESTERILIZANTE

BUENOS AIRES
JOSE P. TAMBORINI 4650 - TEL. 52 - 7911

MENDOZA
GARIBALDI 488 - TELEF. 45388

SAN JUAN
PEDRO DE VALDIVIA (E) 162 - TEL. 6550

ORSINI Hnos. S.R.L.

CAPITAL \$ 20.000.000

REPUBLICA ARGENTINA

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

CORRIENTES 3509
T. E. 9122 - 8605 34 - 88 - 2686
BUENOS AIRES

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



"Don Horacio" "Orsini"



PRODUCTORES - EMPACADORES - EXPORTADORES - IMPORTADORES

LA LEYENDA DEL CARIÑO 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". Consideraba correcto que alguien dijera "la señora del carino botao" o bien "la vieja del carino botao" o tal vez "la mujer del carino botao". Luego vinieron otros razonamientos. Si la mujer vivía en Godoy Cruz y el invitado en El Plumerillo, 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 doña Laureana Ferrari de Olazábal, dirigida a su esposo, donde se-

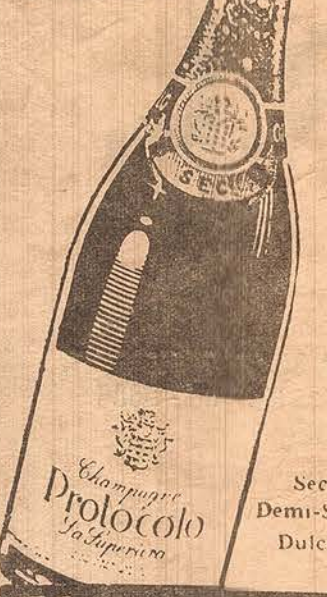
ñala que en 1816, ya había en Mendoza una calle llamada del Cariño Botao.

Con todos estos elementos me di a construir la historia, de un profundo contenido humano, aunque no muy moral. En aquellos años, fines del siglo XVIII y principios del XIX, Mendoza producía trigo. Nadie pensaba en una provincia vitivinícola y tampoco se contaba con los elementos para ello. Se sembraba trigo y se adquiría trigo en "las provincias de abajo" (Córdoba, Santa Fe, Buenos Aires), para molerlo aquí. ¿Y por qué en vez de trigo no se compraba harina? Muy sencillo. No era lo mismo traer trigo que harina. Los viajes se hacían en carreta, cubiertas por cueros de vacunos. Los temporales de agua eran un albur propio del viaje y traer harina habría sido ruinoso, ya que la carga no se podía preservar del agua. El trigo, en cambio, no sufría mucho con el agua. ropas de carretas transportaban la carga y la depositaban en alguno de los varios molinos que funcionaban en Godoy Cruz, Guaymallén y Las Heras, sin olvidar alguno en la capital. Estas tropas conservaban una tradición que vivió hasta nuestro siglo la corneta. En la época heroica servía para confiar al viento el desesperado pedido de auxilio, cuando la tropa era atacada por los indios. Después, hasta la tropa de carros que transportaban uvas, como un recuerdo. Cada tropa, como es natural, tenía su "toque" personal, que identificaba a sus conductores o a la forma a la que servían. Así por ejemplo, hasta 1924 o 25, la gente de Godoy Cruz, al oír la corneta, decía: "¡ai llegan los 'tombinos', para identificar a la tropa de Tomba; a 'ai vienen los arizanos' para identificar a los de Arizu.

En las cercanías del molino de calle Beltrán tenía instalado un boliche una tal doña María, avispada comerciante. La corneta le anunciaba la llegada de la tropa y sabía cuántos hombres eran y sus preferencias. Y sabía, humano conocimiento, que a aquellos hombres tenían hambre y sed, pero en dos dimensiones. La tropa llegaba, descargaba, los hombres cobraban y la cita era obligada: la fonda de doña María. Los entonces un carlón y

Champagne Protocolo

Fermentado en botella



La Superiora

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

Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadera

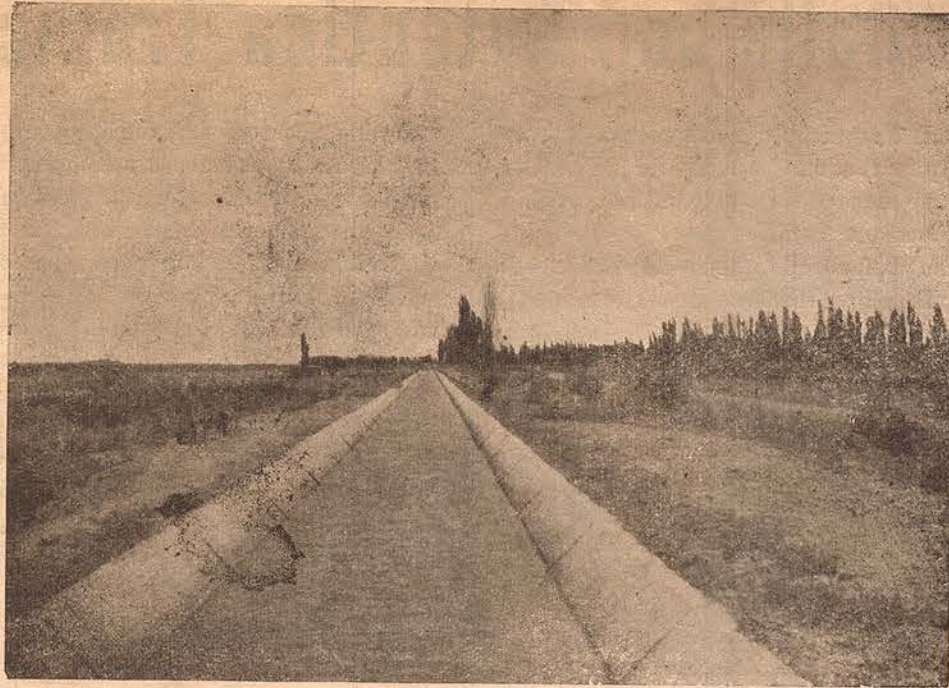
BODEGAS, VIÑEDOS, OLIVARES Y CANTERAS

PLANTAS DE FRACCIONAMIENTO EN:

RESISTENCIA (Chaco) TANDIL (Bs. Aires)
Arbó y Blanco 498 Avda. G. Marconi 1559
Teléf. 4300 Teléf. 1107

VINOS TRIUNFANTE

SAN JUAN BUENOS AIRES
Av. Roque Sáenz Peña 1848 Castro Barros 61
Teléf. 2505 Teléf. 87-5090



Toda la riqueza agraria de Mendoza tiene la base de sus ríos y su riego. Obras como ésta estimularon la riqueza regional y han llevado a la provincia a ser uno de los emporios agro-industriales del país.

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 apetito de los hombres avivaba la presencia de la mujer. Pero doña María estaba vigilante. Servía la humeante cazuela y luego el churrasco, todo rociado con abundante vino. El final podía preverse: hombres y mujeres, estas últimas asegurado su "trato" con cada conductor, dormían su borrachera en indigna promiscuidad. Doña María, sabedora del valor de la publicidad, no se preocupaba en cerrar su negocio y el deprimen-te cuadro era presenciado por cuantas personas pasaban por el lugar. Y no faltaban el espectáculo que exclamaba:

"Ve... áit'a el carino botao". La mujer, vertiente permanente de ternura y amor, vértice del carino del hombre, estaba allí tirada, borracha, indigna... Era en realidad el exponente del "carino botao", es decir, el amor tirado en el suelo.

Para final aclaro que la carta de Doña Laureana Ferrari de Olazábal está dirigida a su esposo, entonces en Martín García, y relata los pormenores de la confección de la Bandera de los Andes.

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 callejuela que se llama del Cariño Botao (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, Margarita Corvalán, Mercedes Alvarez y yo estábamos 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.

BODEGAS Y VIÑEDOS

CASTRO Hnos.

S. A. I. C.

Mendoza:

Sarmiento 37
Tel. 31944 - 33294

San Juan:

Laprida 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

BUENO AIRES

Tres Arroyos 2946/48
Tel. 611-3018

ADHESION DE:

FRIGORIFICO

"MILLAN" S.A.

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

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 Tráful", 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 realizada 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 todos 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 estada del Dr. Jorge Pedro Ensínck, vicepresidente de la empresa, en la ciudad 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, confirmación de 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 Fincor Fertilizantes S.A.; en la nueva industria llevada a fuente de divisas por la sorprendente marcha.

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

mensión no cabía pensar en hacerla producto exportable. La capacidad de elaboradores es indudable y había una base para encarar lo que hoy nos asombra. El mercado europeo estaba ávido de acción. Eso es lo que nos movió a encarar en forma masiva esta fuente de trabajo y de incrementación industrial para la uva, que en definitiva, pensamos, es la solución para Mendoza y San Juan.

"Las divisas logradas, por otra parte, dicen también de algo nuevo para las dos provincias que han captado la atención del gobierno central en cuanto a posibilidades. Los vinos tropezaron siempre con dificultades para lograr grandes cifras de exportación. Los mostos concentrados, por la diversidad de aplicaciones y por la naturaleza misma de sus envíos tienen mayor margen para realizarse en mercados distantes.

EL FUTURO INMEDIATO

"En Europa todavía existen posibilidades, especialmente en la parte oriental, y estimamos introducir mostos a corto plazo para asegurar la elaboración 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-

tes como productora de mostos concentrados de uvas, ha 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 Ensínck — contando con la confianza de quienes nos han respaldado: autoridades gubernamentales, bancos, industriales y viticultores.

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



Fiesta en la Carrodilla

De "Solfatara" 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 risa

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 gotean 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 vidalinas un cantor precario

y la tarde muerta los paisajes sella,

cuando parpadea la primer estrella

y una voz musita dentro del calvario.

Por entre el murmullo, lo requiebros finos

rinden corazones, flores y pañuelos...

Una viñadora se consume en celos

mientras suenan besos por los carolinos.

Y el sermón comienza la voz del vicario;

ponen los faroles tonos amarillos

cuando de repente, brillan dos cuchillos

junto a los adobes del viejo Calvario.

-PLACAS FILTRANTES-
AMIANTO Y CELULOSA

- Clarificación
- Abrillantamiento
- Esterilización

CIA. SUDAMERICANA DE FILTRADO S.R.L.

CAPITAL \$ 5.000.000
JOSE P. TAMBORINI 4856 Garibaldi 488 PEDRO de VALDIVIA 152/62 (E)
BUENOS AIRES - TEL. 52-7911 Teléfono 45388 SAN JUAN - TELEFONO 6550
Mendoza

ETERNICE SUS PILETAS Y TANQUES DE TRANSPORTE DE VINOS

REVISTIENDOLOS CON

PAT. **OSOL** REG.

IMPERMEABILIZADOR

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

Para revestimientos interiores de tanques de hierro, cemento o madera. Para vinos, sidras, jugos de frutas. Agua para consumo, líquidos ácidos, alcalinos y amoniacales. Soluciones salinas, concentradas o diluidas.

Av. Del Libertador 1038 - Buenos Aires - T.E. 44-3516

INSTITUCION ORGANIZADA QUE MARCA RUMBOS ES EL COLEGIO NOTARIAL DE NUESTRA PROVINCIA

Con su Auspicio en el Presente Año Funcionará la Universidad Notarial

En corto lapso de su oficialización —4 años apenas— el Colegio Notarial de la provincia de Mendoza, que por imperio de la ley 3058 agrupa a todos los escribanos de la provincia, ha realizado una intensa y productiva labor, que se ha traducido en una mejor organización de la vida notarial con un positivo beneficio en el ámbito profesional.

En efecto, ya posee su sede propia, en la calle Mitre 872, donde tiene instaladas sus oficinas, una agencia del Banco de Previsión Social y otra de venta de valores fiscales y además tiene organizadas sus similares en las ciudades cabeceras de la segunda y tercera circunscripción, San Rafael y San Martín.

Actualmente se ha licitado la adquisición de un terreno céntrico a fin de construir un edificio moderno, de varias plantas, donde se instalarán, además de las comodidades actuales, salón de actos y con-

ferencias, comedor, talleres de encuadernación, biblioteca y librería especializada. Se posibilitará el acceso a estas importantes comodidades, no sólo a los escribanos, sino también a los usuarios de sus servicios.

Por convenio reciente, celebrado entre el Colegio y la Universidad Notarial Argentina, ésta dictará para las provincias de Cuyo un curso superior de doctorado, que se iniciará con alrededor de 120 escribanos inscriptos. Estos cursos funcionarán con profesores especializados en legislación notarial, de dicha Universidad, y los profesores locales que se contraten para dictar otras materias básicas y comunes del derecho.

Se ha previsto un curso cerrado con duración de dos años y medio y un interesante plan de estudios que sin duda traerá un mayor perfeccionamiento en la técnica notarial.

El número de inscriptos alcanzado constituye un éxito

Atrae al Turista la Rehabilitación del Gran Hotel Termas de Cacheuta

Luego de una clausura prolongada, la rehabilitación del Hotel Termas de Cacheuta ha constituido uno de los mejores aportes al turismo a nuestra

provincia. Numerosos visitantes alojan en el hotel y son varios los pedidos de comodidades para los próximos días.

El hotel ha sido adquirido por la firma Raúl Demo, de reconocida capacidad en la materia. Es así como el edificio ha sido reacondicionado y cuenta con más de 100 habitaciones con baño privado, lo mismo que las instalaciones del baño termal, a todo lo cual se agrega la instalación de parques infantiles, con modernos juegos, sala de lectura y un servicio de recepción con modernas unidades móviles.

Lo más importante del programa a cumplir por la empresa Demo es que, a partir de abril el hotel contará con pileta cubierta, con agua termal, y que ya han comenzado los trabajos de instalación de una cancha de patinaje sobre hie-

lo, inversión importantísima que permitirá a Mendoza contar con un lugar de atracción, donde se practicará el llamativo deporte del patinaje. Es propósito que esta cancha quede habilitada dentro de dos meses, cuando la estación permita el mantenimiento de la pista helada.

Por otra parte, el ascensor que estuvo detenido durante siete lustros, ha comenzado a funcionar. Ello permite al público eliminar, si lo desea, la subida de la escalera que conduce al casco del edificio.

La firma Demo ha procurado hacer agradable la permanencia del turista en el hotel y es así como se han cuidado detalles de decoración, confort, comodidades y ambientales, ya que se han instalado equipos de música en todo el perímetro del establecimiento.

En esta fiesta del trabajo, en que todos los mendocinos miramos con satisfacción y recapitulamos sobre la obra realizada, nos place destacar también la labor tesonera y prestigiosa realizada por el Colegio Notarial de Mendoza, que constituye un modelo de organización profesional, que honra a sus componentes y asegura a la colectividad la prestación eficiente de un servicio tan indispensable en la vida contractual y jurídica de la provincia.

En esta fiesta del trabajo, en que todos los mendocinos miramos con satisfacción y recapitulamos sobre la obra realizada, nos place destacar también la labor tesonera y prestigiosa realizada por el Colegio Notarial de Mendoza, que constituye un modelo de organización profesional, que honra a sus componentes y asegura a la colectividad la prestación eficiente de un servicio tan indispensable en la vida contractual y jurídica de la provincia.

En esta fiesta del trabajo, en que todos los mendocinos miramos con satisfacción y recapitulamos sobre la obra realizada, nos place destacar también la labor tesonera y prestigiosa realizada por el Colegio Notarial de Mendoza, que constituye un modelo de organización profesional, que honra a sus componentes y asegura a la colectividad la prestación eficiente de un servicio tan indispensable en la vida contractual y jurídica de la provincia.

AÑEJAS RAICES TIENE EL RIEGO EN MENDOZA

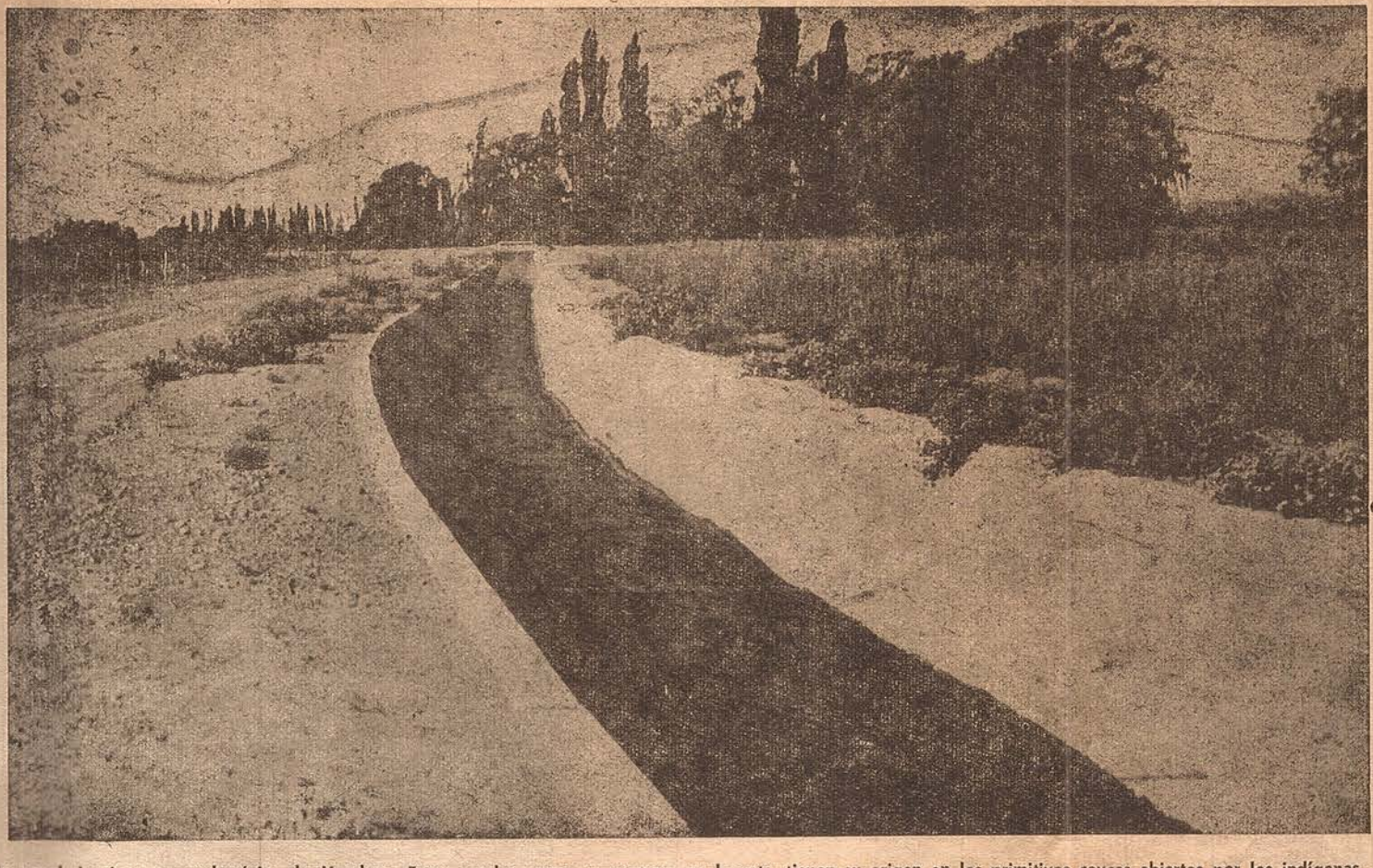
Acuñado en viejas y originales prácticas aborígenes, el riego en Mendoza tiene historia y tradición que aún esperan al cronista que les de forma. En efecto, cuando el conquistador pisa la tierra cuyana, ya son viejos los canales que aún hoy constituyen la base de la economía de extensas regiones.

Hay nombres que nos dicen elocuentemente su vieja data: el Tobar grande; el Tobar chico; el Guaymallén; el Chapana; el Jarillal. Se trata de canales que distribuyen el agua del río Mendoza y la vuelcan en las tierras sedientas ubicadas al este de la cuenca natural. Los cronistas que visitaron la región en la época heroica de la conquista, señalan la existencia de los canales. Es en el siglo pasado cuando llega Cipolletti y construye el dique que lleva su nombre y la obra primitiva alcanza jerarquía nacional.

Pero es bueno hurgar en lo único que se tiene, tradiciones, para saber el probable origen de las primitivas obras de riego. Encontramos esas tradiciones en algunos textos y en relatos que han sido transmitidos oralmente. Uno de los testimonios fue recibido de labios del último de los Guayama, fallecido hace más de 30 años. El último cacique era descendiente de aquel que, en el siglo pasado, intentó una rebelión que le costó la vida.

Habitaba en la desolada región de Huanacache, la gran laguna formada por las aguas de los ríos Mendoza y San Juan. Guayama tal vez fue un visionario y pretendió defender sus derechos usando de la fuerza. La laguna, disminuido el caudal de los ríos a causa del riego, iba secándose poco a poco. Y era el elemento vital para su diezmado pueblo. De ahí

su alzamiento y posterior ejecución. Poco antes de morir, el último Guayama contaba las tradiciones que vivieron en su hogar. No eran nuevas. Tenían el mismo tenor que las citas contenidas en los escritos de los cronistas. Esa tradición es interesante. Dice que en épocas lejanas, el emperador de Cuzco (ninguna versión cita el nombre, lo que permitiría ubicar el año), envió a sus ingenieros a trazar los canales del país de Cuyo. Digamos que Cuyo es vocable quichua, Cuyum, y se traduce como desértico, arenal, pedregal. Estos ingenieros se trasladaron hasta lo que hoy es Mendoza y trazaron los canales primitivos. Para ello utilizaron el viejo procedi-



Un canal de riego, acurela típica de Mendoza. Estos canales, como se expresa en la nota, tienen su origen en los primitivos cauces abiertos por los indígenas, los primeros en tratar de aprovechar la riqueza hídrica que se amamanta en el seno eterno de las sierras. Al fondo, los árboles, adorno esencial de nuestra provincia, una de las más bellas por el decorado de todos sus caminos.

miento de instalar "pies de gallo", para lo cual hacían montículos de piedra, los que cereaban con madera de árboles o arbustos de la región. Estos montículos, colocados en sucesión, desviaban la corriente, destruían su fiereza y la conducían al lugar deseado, es decir, al canal abierto a la vera del cauce, a fin de utilizarla en el riego de las tierras.

Se han encontrado viejas construcciones de estas defensas, las que se atribuyeron a los indígenas. Los mismos cronistas señalan que había cultivos en varios lugares, donde los nativos obtenían papa, maíz y tomate, además de zapallos (calabazas) de excelente sabor.

Cipolletti da forma definitiva al construir el dique ubicado

en Luján. La obra, monumental para su época, permitió aprovechar mayor caudal de agua, la que se distribuyó por los canales que ya se utilizaban. En cuanto a los canales cabe destacar hechos curiosos. Un estudio realizado en el lecho del canal Chapana permitió revelaciones casi sensacionales. El lecho del citado canal ofrece la particularidad de aparecer con infinidad de pequeñas raíces. En los bordes, añosos tamarindos muestran sus achacosos troncos. La composición de lugar es la siguiente: los nativos buscaron eliminar la pérdida del agua, tanto por filtración como por evaporación. A ese efecto plantaron los clásicos tamarindos en los costados de los canales, con lo que lograron amplia-

mente su propósito. En efecto, el tamarindo tiene lo que vulgarmente se llama "raíz de retortuño", es decir, una raíz que se enlaza retorciéndose, a cualquier otra raíz. Las raíces de los árboles se encontraban debajo del lecho, se retorciaban y formaban así el "pisot" del cauce, que eliminaba en gran parte la filtración. A su vez, la copa del árbol, formaba un docel que, en verano, impedía el paso de los rayos solares y disminuía la evaporación.

Hoy construimos canales impermeabilizados. Pero no podemos evitar que en verano, el fuerte calor del sol, provoque sensibles pérdidas por evaporación, ya que nada detiene el precioso caudal que en los costados de los canales, con lo que lograron amplia-

mente su propósito. En efecto, el tamarindo tiene lo que vulgarmente se llama "raíz de retortuño", es decir, una raíz que se enlaza retorciéndose, a cualquier otra raíz. Las raíces de los árboles se encontraban debajo del lecho, se retorciaban y formaban así el "pisot" del cauce, que eliminaba en gran parte la filtración. A su vez, la copa del árbol, formaba un docel que, en verano, impedía el paso de los rayos solares y disminuía la evaporación. Hoy construimos canales impermeabilizados. Pero no podemos evitar que en verano, el fuerte calor del sol, provoque sensibles pérdidas por evaporación, ya que nada detiene el precioso caudal que en los costados de los canales, con lo que lograron amplia-

TANQUES

PARA ALMACENAJE DE COMBUSTIBLES

de 1.000 a 50.000 lts.

OSVALDO MOLLAR

.Ofone 259 — Tel. 21106 — Godoy Cruz

E. C. S. A. L.

Industrial, Rural e Inmobiliaria S. A.

Fábrica de Anhídrido Sulfuroso Líquido, Oxígeno, Nitrógeno
Oxígeno Líquido, Aire Líquido, Hielo
CAMARA FRIGORIFICA

Aparatos para la dosificación del Anhídrido Sulfuroso Líquido
52 años produciendo Andridrido Sulfuroso Líquido para la Industria Vitivinícola, a través de su fundador.

D. ENRIQUE LUIS CASALE

Fábrica y Administración
Alvarez Thomas 478
Tel. 20196 - 22416
Godoy Cruz - Mza.

Casa Central
Bm. Mitre 311
Tel. 33-1694 34 - 3625
Buenos Aires

VINOS MONCLUS

Bodega y Viñedos MARIANO MONCLUS S. A. I. C. A.

MENDOZA: CARRIL NACIONAL 5681 - TEL. 34 - RODEO DE LA CRUZ
BUENOS AIRES: Bdo. de IRIGOYEN 679 - TEL. 740 - 1371 FLORIDA

Ud. Vende a Crédito...?

Señor Bodeguero, Sr. Industrial, sus cuentas morosas son parte de sus ganancias. Nuestro sistema de cobranza recupera sus pesos perdidos en muy breve plazo.

CONSULTENOS GRATUITAMENTE PARA EL COBRO DE DOCUMENTOS DE UVAS Y CHEQUES SIN FONDOS

DEFENSA COMERCIAL S. C.

9 de JULIO 1589 - 2º Piso - Ofic. 12 MENDOZA

PEDRO BATAGLIA

Sociedad de Responsabilidad Limitada

Independencia 3283-91 — T. E. 97-6142 — Bs. As.

BRINDA a sus consecuentes favorecedores los vinos más exquisitos y de clásica calidad

ESPUMANTE "BATTAGLIA"
MOSCATEL "DON PEDRO"
PATRICIAS MENDOCINAS
CABERNET
OPORTO "DON BOSCO"
GARNACHA
RESERVA

BATTAGLIA, es sinónimo de ALTA CALIDAD
Bodegas y Viñedos en MAIPU — Mendoza

PROYECTO Y CONSTRUCCION DE BODEGAS

ECONOMIA EN LAS INVERSIONES.
CONCEPCION ORGANICA FACIL DE AMPLIAR
APLICACION DE MODERNOS SISTEMAS
ADECUADAS FORMAS DE PAGO

CONSTRUCCIONES INDUSTRIALES

◆ GALPONES

◆ TINGLADOS

EMPRESA CONSTRUCTORA
NATALIO FAINGOLD
INGENIERO CIVIL

GARIBALDI Nº 57 — 5º Piso - TELEFONO 49146 - MENDOZA

La Evolución de la Vitivinicultura a Través de las Cifras

El Aumento de la Producción Vinica

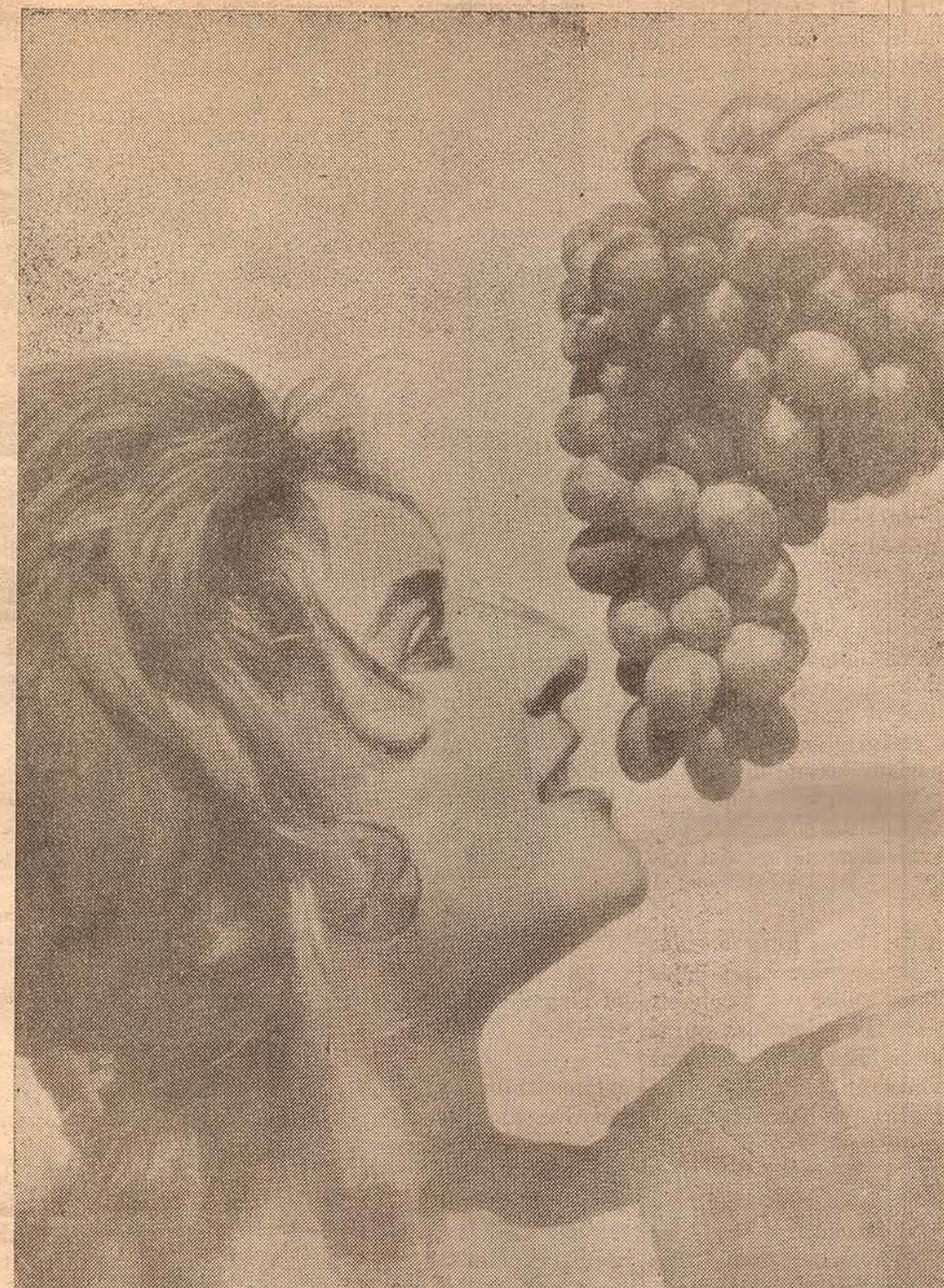
Es interesante hojear viejas publicaciones para enterarse de la evolución alcanzada por nuestra vitivinicultura, desde su auge, es decir, desde que la viña invadió la tierra mendocina. Los datos estadísticos, si bien no muy abundantes, son suficientemente elocuentes.

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 viña, primer indicio de la explotación de la nueva riqueza, se anota años después, aunque 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 viña 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 viña, consecuencia de la extensión del área regada y de la mayor afluencia 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, récord para entonces, de 3.600.000 hectólitros. La producción de 1967, de extraordinario volumen, arrojó las siguientes cifras para Mendoza: 23.765.600 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 sobre pasa los 30.000 y siete que exceden de la capacidad de los 20.000 hectólitros. Las cifras finales son ilustrativas: hay 28 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 gustar cada grano.

CENTRAL QUIMICA

Soc. Resp. Ltda.

CIENTIFICA - TECNICA - INDUSTRIAL

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

San Juan N° 1647 - Teléf. 17391 - Mendoza

VINOS WAWANCO

ESTABLECIMIENTO VITIVINICOLA

SAN ALBERTO S. R. L.

OBISPO SAN ALBERTO 3465

BUENOS AIRES

TELEFONO 53 - 5144



Estación de Servicio "LA VICTORIA"

AUTORIZADA

de MARCELINO PEREYRA

ITUZAINGO y CORONEL DIAZ

TELEFONO 17395

MENDOZA

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

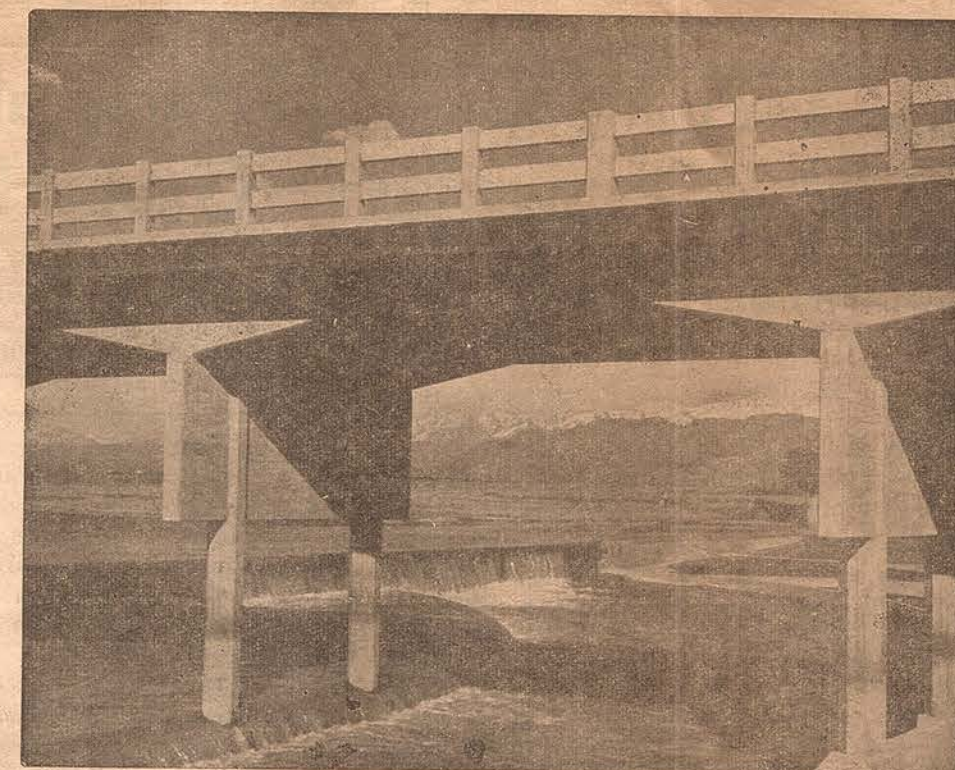
Próxima Edición: Número Extraordinario Vendimia 1969

REMUNERACION DEL COSECHADOR

Dos informaciones importantes fueron dadas a conocer cuando estábamos 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 pesos. Como es habitual, el tacho contendrá veinte

kilos de uvas, lo que equivale a decir que el productor deberá pagar algo más de un peso por kilo cosechado. Descartamos la justicia de la disposición, que reconoce el sacrificio del bracero, pero es bueno señalar que la medida agrava la situación de por sí delicada del productor. Hasta el momento no hay un precio sosten para la uva ni los medios oficiales han acudido en ayuda del productor. Es justicia que el cosechador cobre su trabajo, pero, nos pregunta-



Nieve y agua podría titularse 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.

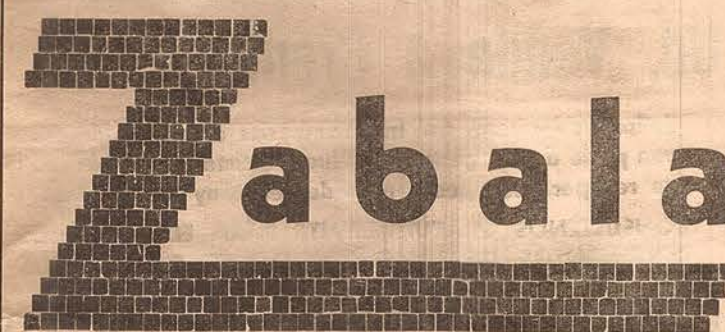
mos, quien recuerda al que trabaja la tierra?

Insistimos en nuestra posición inicial: hace falta una real preocupación del Estado, en este caso Giol, 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 han 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 nuevo a través de este material y hemos hallado un alma mendocina que muchos nos han negado. Queda demostrado, leyendo estas páginas, que somos un pueblo con un precioso haber espiritual de ajeo y auténtico cuño, que merece figurar en una bibliografía de elevada jerarquía literaria.

Ropería



sinónimo del vestir moderno

CASA CENTRAL:
San Juan N° 1563
Teléfono 53860
Mendoza

SUCURSAL:
Teléfono 17852
Las Heras 473
Mendoza

y en
MAIPU — RIVADAVIA — LUJAN
LAS HERAS — SAN JOSE

VINOS

Tarzán

tinto carlon

tinto

rosado

blanco

moscato

BODEGAS EN RODEO DE LA CRUZ - MENDOZA

Fraccionado por

GANTOUS HAIEK - San Luis 3155 - Tel. 34881
Santa Fe

VINOS

EL REBUSQUE

PRODUCTO

ELABORADO Y

FRACCIONADO

EN ORIGEN:

Por:

CORTOPASSI

Hermanos

Carril Chimbas

SAN MARTIN

Mendoza

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

Vinos BODAS DE ORO

AVELLANEDA 516
BERNAL Prov. Bs. Aires
T. E. 202 - 0064

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

TOPONIMOS CARACTERISTICOS DE GODOY CRUZ

Numerosos son los topónimos de Godoy Cruz, muchos de ellos completamente borrados, mientras otros superviven. Nos ocuparemos 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 Bandera. 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 calle desierta, sin persona alguna en las pocas viviendas diseminadas 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 esconden la cabeza al menor asomo de peligro.

Otros muchos viajeros confundieron San Vicente con La

Puntilla. Si bien es cierto que el actual distrito formaba parte del departamento, aclaremos que el topónimo, presumiblemente, 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.

Uno de los topónimos más curiosos fue el Tapón de Sevilla. Hoy es un lugar densamente poblado, pero conservó características propias hasta las tres primeras décadas de este siglo. Su radio estaba ceñido por la calle Beltrán y Necochea, de sur a norte, y Pellegrini y Pueyrredón, esta última en la capital. Sobre el costado este de Beltrán, casi frente a 25 de Mayo, había un activo molino harinero, centro de un movimiento que daba vida al lugar. Todas las tradiciones coinciden: un señor Sevilla, para regar sus tierras, hizo un "tapón" en la hijuela de la servidumbre de aguas, ya que era un lugar de referencia común a todos los vecinos. Digamos que el molino aludido tiene una interesante historia que relataremos en capítulo aparte.

Uno de los topónimos más curiosos fue el que individualizó al actual carril Cervantes: se denominó "la calle'l tacho" hasta el primer cuarto de nuestro siglo. La ruta era conocida y pasó a ser transitada después de 1905, cuando fue tendido el puente sobre el río Mendoza, en Lu-ján de Cuyo. Tenía la venta-

ria y los obreros, a fin de contar 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, semejando un grotesco mangrullo. El punto de referencia era ideal, entonces, y nació el nombre de la calle del tacho, con que lo conocieron nuestros abuelos.

En la misma ruta, hacia el sur, habían dos molinos. Uno estaba en la esquina formada por Sarmiento (aún 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 la rueda colorada. 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 volteaba con indiferente regularidad, sumergiendo sus rojas paletas, para luego hacerlas aparecer chorreantes de agua, mientras desparramaban sangrientos reflejos...

Para terminar, un topónimo que sobrevive: El Trapiche. Es el nombre de una bodega, pero antes fue molino harinero. Se trata de un prestigioso establecimiento, próximo a cumplir un siglo. Cuando el fundador de la bodega adquirió el solar, ya era un molino. Y funcionaba allí un trapiche para la molienda de trigo. Por fortuna, la suerte deparó al establecimiento gente respetuosa de las tradiciones y, en uno de los jardines, puede verse la gigantesca muela que servía para la molienda, mucho antes de las conquistas de la mecánica y la técnica.

DESHIDRATACION DE ALIMENTOS, ANTIGUA TECNICA INDIGENA

Antiguas prácticas indígenas conformaron el haber más positivo de una industria primitiva 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 hablamos de 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 aborígenas 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 puna, era un valioso auxiliar. No hubo arriero que cruzara montañas altas 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 del suelo el tubérculo y dejarlo a flor de tierra. Se produce en regiones donde el mediodía es algo más que tibio y la noche helada. La cosecha quedaba allí, sobre el suelo, hasta lograrse la perfecta deshidratación. Luego se levantaba con sumo cuidado, ya que la más ligera presión sobre el bulbo basta para transformarlo en

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

Forconi Hnos. AUTOMOTORES

COMPRA - VENTA DE AUTOMOTORES

PERMUTAS - FINANCIACIONES

CONSIGNACIONES

San Martín Sur 38 Teléfono 20091 Godoy Cruz (Mza.)

VINO COMUN 5 estrellas

PRODUCIDO, ELABORADO y FRACCIONADO por Establecimiento Vitivinícola DOÑA 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. No 0482

RALLÓ & CIA. S.R.L.

CAPITAL: \$ 35.000.000,-

MANUFACTURA ARGENTINA DEL CORCHO

REPRESENTANTE EN CUYO

ESTEBAN y Cía.

E. ECHEVARRIA 1827 ABANDERADO GRANDOLI 3550
Teléfono 30868 - Godoy Cruz Teléf. 80365 y 87612
MENDOZA 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.

UNICAS en su tipo

MAQUINAS electricas Marelli

MOTORES Y MOTORREDUCTORES Marelli

GENERADORES SINCRONICOS Marelli

ELECTROBOMBAS CENTRIFUGAS Marelli

ELECTROVENTILADORES CENTRIFUGOS Marelli

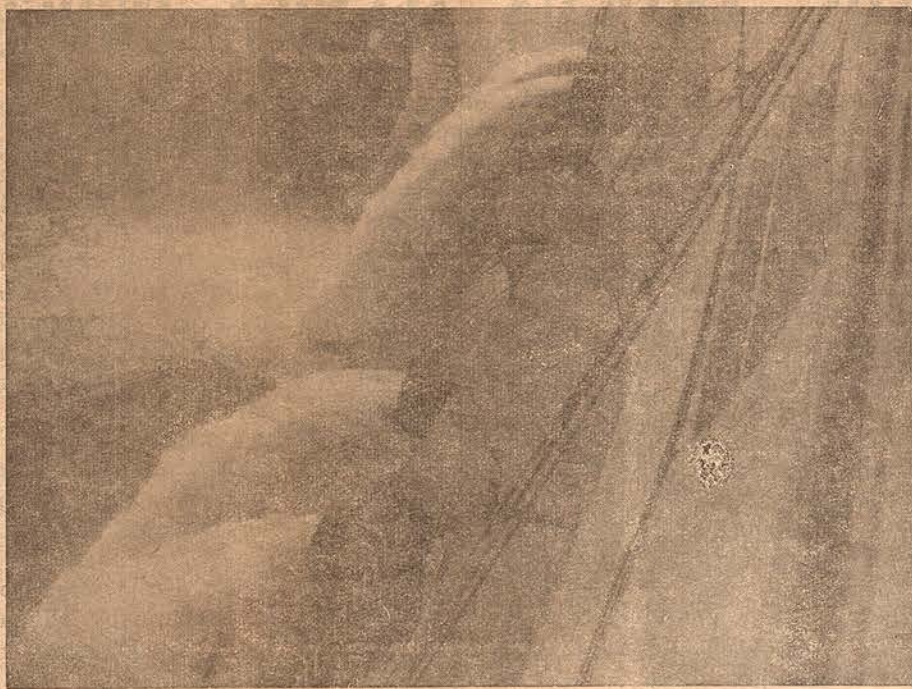
MOTORES Marelli S.A.C.I.

SUCURSAL MENDOZA SAN MARTIN 500 TEL. 30203

ADHESION DE BODEGAS Y VIÑEDOS

ARIZU

MENDOZA BUENOS AIRES



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 vientos cálidos han realizado su

"cosecha" antes que nosotros.

En San Juan se ha hecho sentir con mayor rigor el efecto del calor. Las uvas sanjuaninas, las exquisitas uvas de la provincia hermana, no han alcanzado el tamaño de otros años. A tanto llegan los

efectos del fenómeno que el tacho de uvas no alcanzó a pesar los veinte kilos de rigor. Faltaban a las uvas la preñez a que estamos acostumbrados.

En Mendoza no es mejor el

CURICO, EN MENDOZA Y AGUA NEGRA EN S. JUAN

El profesor Canals Frau afirmó que en Mendoza había descubierto lo que denominó "cultura de Agrelo". De todas maneras, del citado descubri-

miento hubo pocos elementos de prueba. Priva, entonces, la afirmación del sabio Poznansky, cuando asegura que el caso mitológico Camino del Inca, atravesó Mendoza y llegó más al sur.

panorama, 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 mercado que se extiende constantemente.

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.

Lo real es que nos encontramos con ciertos topónimos que desconciertan. Es el caso de Curicó, en Mendoza, y Agua Negra, en San Juan. Digamos que curicó tiene el mismo significado: del mapuche, curi, negro; co, 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.

Próxima Edición: Número Extraordinario Vendimia 1969

LA MALA GRAFIA EN LA TOPONIMIA

El estudio de la toponimia depara agradables sorpresas, que compensan el duro trabajo de una disciplina sin textos de consulta. En efecto, en la materia no hay gramática completa, ya que el idioma quichua 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 Pehuenche" y otras tantas hemos

aceptado la frase. Cuál es la nación Pehuenche? Para nosotros, el pueblo ubicado tras la cordillera, pero hay que admitir que para los chilenos, traducido correctamente el vocablo, somos nosotros. Veamos. Pehuenche viene del mapuche y se traduce así: pehuen, pinar, lugar donde hay pinos; che, gente: gente de los pinos. Es decir, para los que están del otro lado de la cordillera, si cruzamos por el paso así denominado, gente de los pinos somos nosotros,

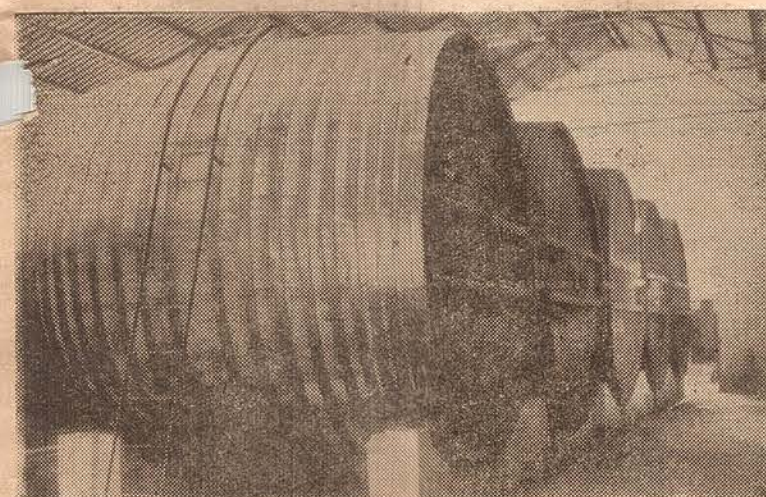
porque cruzamos por allí. Si, por el contrario, estamos de este lado y cruzan por allí personas que vienen hacia nosotros, las gentes de los pinos son ellas. De donde sacamos la conclusión que decir la nación Pehuenche es un error.

En esto ocurre lo que en la grafía heredada de los españoles. Es natural. Alguien escuchaba un vocablo y lo traducía a su manera, pero, además, lo escribía como su buen saber y entender le aconsejaba. Tomemos un topónimo:

Ayauecho, partido de Buenos Aires. Estamos tan habituados a oírlo y escribirlo que si escucháramos el vocablo original nos parecería algo de otro planeta. El vocablo original es Allajuecha y se traduce así: del quichua, allaj, muerte; eucha, rincón: Rincón de los muertos. El topónimo tiene una historia. El lugar de la batalla del mismo nombre es un gran cementerio indígena, que recibió ese nombre: Rincón de los muertos. Y ya que estamos con el vocablo traducimos Cucha Cucha, del quichua, Los Rincónes.

Claro, el temor a la grafía puede jugar una mala pasada. Cuando oímos Cochabamba, podemos creer que Cocha es mala grafía de Cucha y no es así. Cucha significa rincón y cocha, laguna. De donde traducimos que Cochabamba significa, Cocha, laguna; bamba, mala grafía de

pampa: pampa húmeda, pampa con agua, pampa con laguna. Y así enfrentamos un vocablo que, se nos asegura, es mapuche y resulta quichua: Cochayuyo. En efecto, de cocha, laguna, y yuyo, maleza: yuyo de la laguna. Sigamos con los cocha. En el norte tenemos una localidad llamada Cochagasta. Del quichua, cocha, laguna; gasta, mala grafía de llacta, pueblo: pueblo de la laguna. Lo curioso: Catrillo, Catricura, Catricó. Del mapuche, catr, dividido; lo, médano; curá, piedra; co, agua, es decir, Médano dividido, piedra dividida y agua dividida. Y los malal? Tenemos Chosmalal, Malalhue, Curamalal, Curimalal. Malal es corral; chos, amarillo; hue, lugar; curá, piedra y curí, negro: corral amarillo; lugar de corrales (Agüero Blanch sostiene que es lugar de corral); corral de piedra y corral negro.



El milagro del vino. En estas gigantes 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.

CIFRA ELOCUENTE!

99

MAQUINAS VENDIDAS EN MENOS DE 8 MESES

• REVOLUCIONARIAS GUIAS TELESCOPICAS LEVANTA BOTELLAS

• LLENADO POR VACIO CON MOTO-TURBO ATRAS DE LA MAQUINA

Son índice 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 SAIC

Instalaciones Modernas de Embotellado

MERCEDES 2153 - Bs. Aires - TEL.

ADHESION DE:



ESTACION DE SERVICIO

"GENERAL BELGRANO"

de ALEJANDRO CHAPINI e HIJOS S.C.C.

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

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.

ESTABLECIMIENTO METALURGICO

M. GINER ROYO e HIJOS S. R. L.

MAQUINARIAS PARA ELABORACION DE VINO, SIDRA Y ACEITE

BELTRAN 1380

TEL 22678

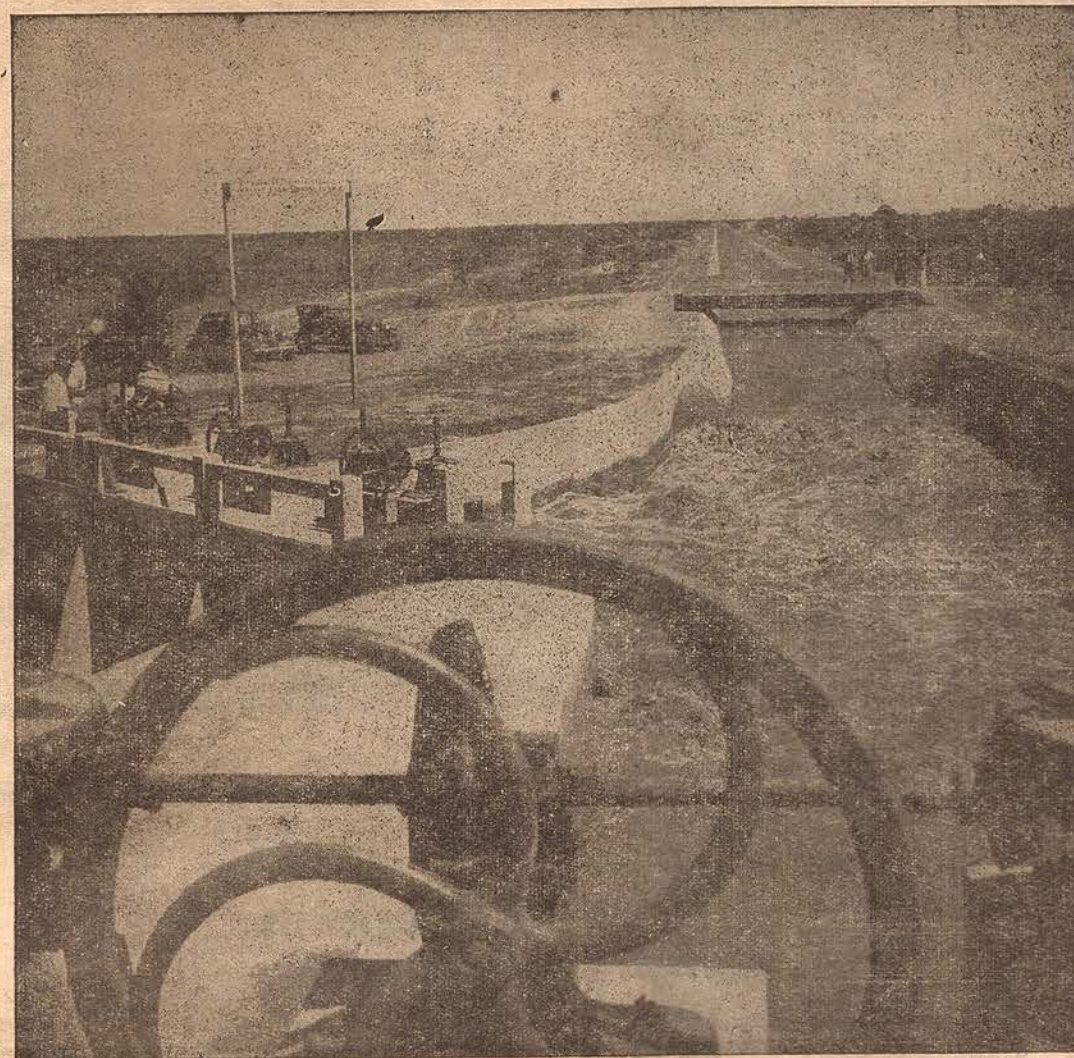
GODOY CRUZ MENDOZA

La Rosca de la Compuerta y el Agua

El secreto del riego: la rosca de la compuerta y el caudal del agua. La rueda 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-

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

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.



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

Viejas y Curiosas Prácticas Agrícolas

Sorprendente resulta incur- sionar en el terreno del folclo- re agrícola de la región. Y la sorpresa se recibe cuando se encuentran curiosas prácticas, no sólo de origen europeo si- no de otras que evidentes- mente proceden del aborigen.

Hay una práctica que he- mos denominado superstición, tal vez un poco apresurada- mente. Se trata del cultivo de los ajos. Hay lo que podrí- mos llamar una sentencia, de viejo cuño europeo, que señala que "no debes plantar ajos el día lunes". Lógicamente, bas-

ta la recomendación para que el curioso resuelva hacerlo en día lunes. Y el resultado es realmente sorprendente. Los ajos plantados en día lunes se niegan a estar enterrados. ¿Qué misterio hay en ello? Hay que admitir que la cien- cia no ha dicho su palabra autorizada. Lo cierto es que los ajos enterrados para la siembra en día lunes, a la ma- ñana siguiente están a flor de tierra. Crecen, sí, pero son plantas débiles, que producen escaso rendimiento y no com- pensan el gasto ni el cuidado.

Pero vayamos a otras prác- ticas curiosas y menos miste- riosas. Nadie podrá convencer a un paisano que la única ma- nera de cosechar las nueces no sea "apaleando" al nogal. Aún hoy, la práctica señala que es la única manera de cosechar nueces, a pesar de las conquis- tas de la técnica. Hay una ex- plicación lógica del hecho. El nogal es una planta que no se poda y el apaleamiento provo- ca la rotura de las débiles ra- mitas en las que están suspen- didas las nueces, lo que cons- tituye una poda. El procedi-

miento es muy antiguo y las crónicas nos revelan que es popular en España. Del mis- mo modo, hay procedimientos que nos vienen de la penínsu- la y que, al encontrarlos en el país, nos parecen propios del eriollo.

Una vieja costumbre acon- seja "castigar" a las higuera- s cuando envejecen, a fin de que den más frutos. El "castigo" se propina en una determina- da fecha, lo que mezcla a la ciencia empírica un poco de misticismo. Señala la tradición que la higuera debe ser casti-

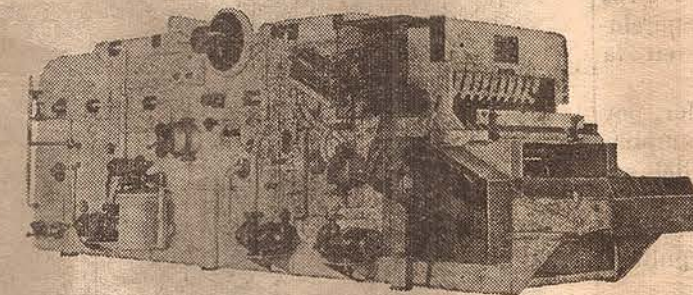
gada la noche de San Juan, decir, el 24 de junio. Aquella práctica española, ya que la península esa fecha e- rano. El castigo se propina un hierro o una cadena. La higuera debe soportar azotes o golpes, como sea- cesarios para herir su corteza. La cosecha sigue es impresionante. Todo el terio reside en que la "za" lastima el tronco de la guera y permite la fuga una savia débil, que no fuerza para alimentar planta. Esta fuga provo- renovación de los jugos de la planta y, cicatriza la herida, una savia nueva de la raíz y rejuvenece la higuera, tornándola a un ventud que durará el ti- que tarde en envejecer de vo su jugo vital.

El mismo procedimien- utiliza en España con los ranjos, que suelen soporta- ribundas palizas de sus ños. Como en los casos an- tes, se trata de plantas que son sometidas al procedi- to de la poda, que rejuvene a las plantas.

Del mismo modo proce- paisano con árboles de bra, como el sauce y el ribay o con plantas úti- mo el álamo. En la prov- de La Pampa, una vez un sano aconsejaba a un introducir un hierro en álamo envejecido. Era te- del episodio un joven ma- del lugar y se creyó en ber de llamar al paisano te, para manifestarle qu- era manera de aconsejar joven sobre el tratamien- debía recibir un árbol. E- sano lo miró a los ojos y lo invitó a llegar hasta sa, a pocos metros, don- enseñó un añofo sauce grueso tronco, que oste- envidiable fronda. El m- observó que el sauce ter- hierro clavado en el t- que lo atravesaba de p- parte. El paisano le exp- —Es más viejo que yo- be? Cuando yo era jov- padre me dijo que si no daba me quedaba sin son- me enseñó que lo clava- fierro que usted ve. Des- entonces el sauce rejuven- tengo sombra y de cuan- cuando clavo un elavo- de o le entierro un peda- herradura. Es como si la herida y entonces d- ramas y más hojas, como- agradeciera la sangría- hace tanta falta a sus a- lo mismo que le ocurre- personas".

las "BUENAS NUEVAS"

de
Valmarco



NUEVA

LAVADORA AUTOMATICA
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 UNICA, tales como poder manejarse con un solo operario especializado.

ADEMAS:

- 1º) El cargador toma distintos tamaños de botellas standard entre 200 y 1000 cm³, sin regulación alguna.
- 2º) Las botellas son tomadas del cuello de manera que quedan descubiertas para facilitar el sacado 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

FABRICA: Avenida Mitre y Copacabana, SAN MIGUEL, PROV. DE BUENOS AIRES
OFICINAS: Remedios Escalada de San Martín 2601 - T. E. 59-5822 y 58-3791
CAPITAL FEDERAL, REPUBLICA ARGENTINA - Cables "VALMARCO"

Valmarco

AVANZADA DE HIGIENE PARA SUS ENVASES

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 connacionales y amplio campo para sus ambiciones. Desempeñó tareas diversas en distintos lugares, mientras amasaba sueños y daba forma a sus proyectos. En 1920 en que comenzó su primera aspiración: un negocio en Juan y B. Capital Federal.

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

En sus sueños había otra meta: Mendoza. Sabía de esta tierra fecunda de sus posibilidades de su generosidad para la mística 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



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

Por otra parte, el señor Robino 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, "Gamba di pernice Robino", es uno de los vinos que enorgullece

a la industria nacional. El público lo prefiere para cuanta ocasión se presenta y la producción apenas alcanza para cubrir la demanda de un mercado que nunca dejó de crecer. También tiene "Barbera D'Asti", Freisa, Nebiolo y Moscato, además de un champagne que también ha contribuido a acrecentar el prestigio de las marcas citadas.

La firma gira como en tiempos en que vivía su fundador: Robino y Compañía, Bodegas y Viñedos S.A.C.I. En la actualidad se desempeña como presidente el señor Pierino Aliberti y vice el señor Adalberto Tonelli. Son apoderados los señores, ingeniero Juan For-

mento de su vida sólo pensó en construir para el futuro.

Era afable y profundamente humano. Cuando le llegó la hora de fundar un hogar, eligió una compañera que fue digna de su trayectoria, doña Teresa Aliberti. Dividió su tiempo entre su trabajo y su hogar y luego encontró la manera de robarle horas al descanso para dedicarse a hacer el bien. Conocedor del alma humana, comprendía a todos y siempre estaba dispuesto a tender su mano en ayuda generosa. La sociedad que le albergaba reclamó su aporte y jamás le fue negado. Formó parte de entidades de bien público y desparramó a manos



Otro detalle del interior de la bodega Robino. La sección de piletas, como puede apreciarse en el grabado, está revestida con azulejos, lo que asegura una perfecta higiene y proporciona agradable vista al conjunto.

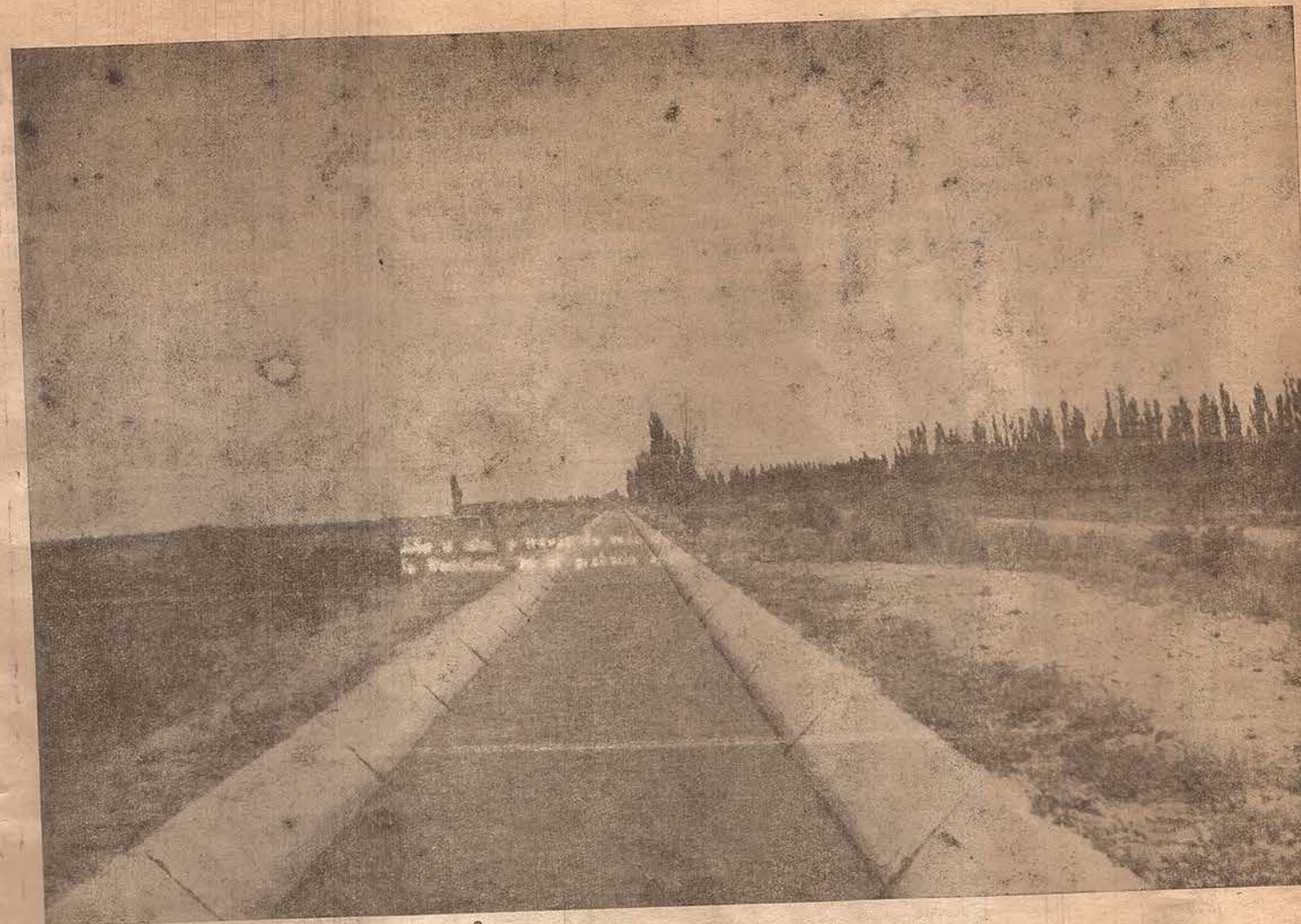
mento y Bartolo Tenca. En cuanto a la parte técnica está a cargo del enólogo Rubén Cogni, profundo conocedor de la materia y espíritu protector de la calidad de los productos elaborados en el establecimiento. Por otra parte, el señor Aliberti, de reconocida experiencia en la materia, es uno de los animadores permanentes del trabajo en general.

Trabajador incansable

Si hubiéramos de calificar a D. Dante Robino, el mejor calificativo serían las dos palabras que nos sirven de título. Fue eso el señor Robino, un trabajador incansable. Desde que asentó el pie en nuestra tierra, hasta el último mo-

mentos llenas aquella solidaridad tan necesaria al núcleo social. Y cada mañana lo encontraba con energías renovadas, con dinamismo nuevo, para emprender una tarea que nunca fue monótona, porque se dirigía a mantener las conquistas ya logradas.

Cuando las fuerzas físicas menguaron, su vitalidad lo impulsaba al lugar de trabajo y fueron necesarios muchos esfuerzos carinosos para hacerlo desistir de sus propósitos. Y así murió, a los 84 años, rodeado del afecto de los suyos y dejando una trayectoria que puede ser ejemplo permanente para las generaciones futuras.

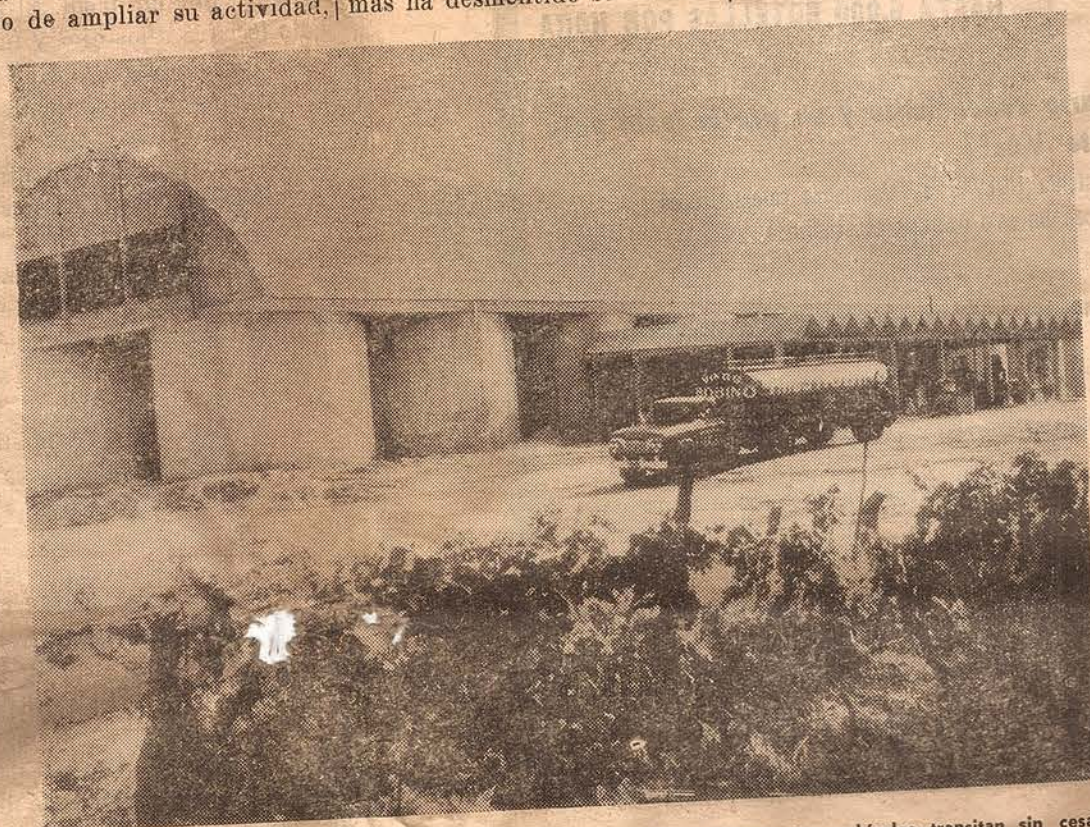


Venas que nutren la tierra son la riqueza fundamental de Mendoza. En todas las rutas el viajero se encuentra con cuadros como el que muestra el grabado: canales de riego que conducen el agua hacia las tierras que deben ser fertilizadas para mantener y acrecentar la riqueza común. Desde hace muchos años 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.

Este es el exterior de la bodega, ubicada en Luján de Cuyo. La firma Robino puso 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 afeitado, 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,

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 jamás ha desmentido su calidad.



Una flota de transporte completa el servicio de distribución de la firma Robino. Los vehículos transitan sin cesar por todos los caminos y llevan y traen vino de otros establecimientos, con el fin de enriquecer, mediante los cortes, los caldos preparados para luego surtir los lugares donde centraliza el interés del consumidor.

La "hora" del copetín siempre es buena con

VERMOUTH
ANGACO

AMERICANO
**CASTEL
GANDOLFO**

OTROS
PRODUCTOS
TALACASTO



Vinos **Don Raúl...** todo vino

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

ADHESION DE:

BODEGAS

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

Av. Pcias Unidas N° 1090

ROSARIO (S. Fe).

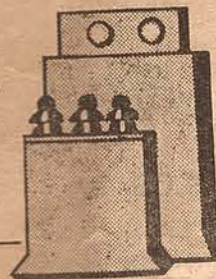
PREVENGASE..!

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



cuyo electro

Recupere costos! Consulte

S.A.C.I. y F.

SAN JUAN 1116 - TEL. 46135 - MENDOZA

Vivirá Mendoza su "VENDIMIA MAGICA"

ATRACTIVO 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 quererlo 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.

• VENDIMIA 1969

"La Vendimia Mágica" fue premiada con el primer galardón en el "Concurso de Libretos para la Fiesta de la Vendimia de 1968". Dicho año no se representó con motivo de la inundación que afectó a la Ciudad de Las Heras, situada al noroeste de la Capital de Mendoza y su puesta en escena quedó postergada para el presente año.

Sus autores son Luis Alfredo Villalba, Jorge Iñarra Iraegui y Eduardo Hualpa 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 pre-cordillera, permite que más de 50 mil personas, presencien el espectáculo. Y muchos de ellos transformando en butacas los asientos de sus automóviles.

Es que desde las laderas que engarzan al teatro es tan imponente el espectáculo que ofrecen múltiples escenarios a distintos niveles, los propios cerros utilizados como tales y el mismo público que masivamente se concita en las graderías, 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 —a la 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 gigantescas y un sinnúmero de recursos artísticos realizados en base a pirotecnia, luminotecnia y trucos escenográficos:

• LA ESCENA

La afluencia de 50.000 personas define 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 procenio plásticamente curvado que nace 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.

Es decir, tres veces la cobertura del Teatro Colón de la Ciudad de Bs. Aires.

En segundo plano se descubren otros escenarios menores que se articulan con los primeros a través de escalinatas, rampas y caminos. El montaje escénico alcanza en varios momentos un desarrollo lineal de aproximadamente 300 metros y, en otros, el espectáculo se yergue hasta una "estatura" de 100 metros, tomando como referencia el lago artificial y la cúspide del Cerro Mayor, situado al este del Anfiteatro.

El episodio del Capitán Montoya y su campaña al desierto, en "La Vendimia Mágica", presenta más de 500 actores simultáneamente en escena y, en general, casi todas las secuencias del espectáculo cuentan con más de 100 actores, contando bailarines y figurantes.

• LA ESCENOGRAFIA

El aparato de escenografía más importante para el acto central de la "Fiesta de la Vendimia 1969" lo constituye una enorme estructura preparada especialmente para esta vez.

Tiene 100 metros a lo ancho y una altura de 26 metros en la aguja que corona el trono de la Reina de la Vendimia.

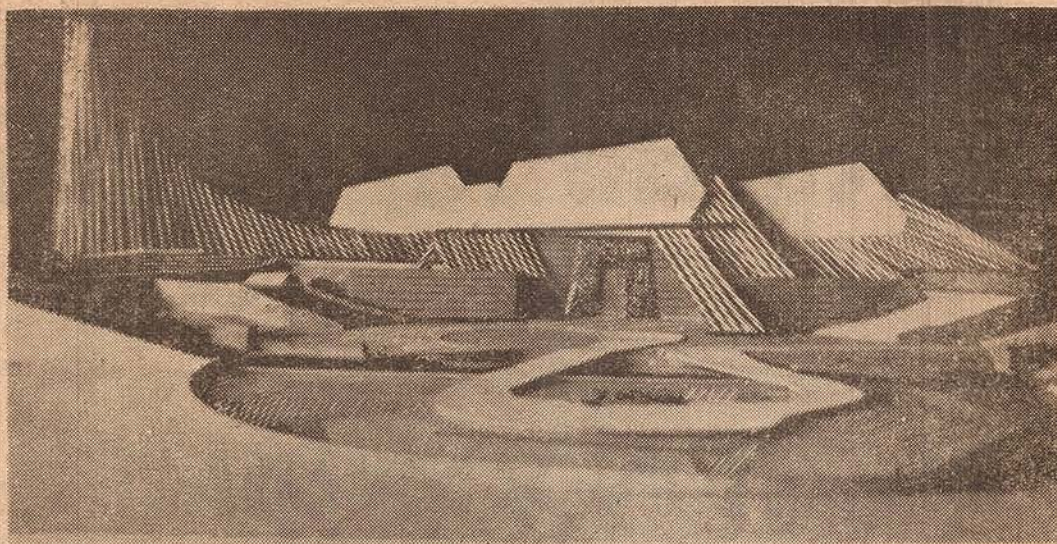
Es, en verdad, un colosal mecanismo de escenografía que incluye tres pantallas para proyecciones filmicas, fotográficas y luminotécnicas enfocadas con lentes anamórficos; elementos prismáticos reflejantes; pantallas de luz propia, decoraciones y utilería de varios metros de altura.

Para algunas escenas, como las relativas a las pre-hispánicas, se han contratado especialistas en arte americano y la escenografía y el vestuario reproducen con la mayor riqueza y autenticidad los mágicos motivos de la alfarería e hilado incaico. Estas decoraciones se han hecho a todo costo —ya sean fijas o móviles— y ofrecen en este ámbito un sinnúmero de sorpresas que no es oportuno descubrirlas a través de la prensa. Son impactos reservados para el momento de la Fiesta.

• ESCENOGRAFIA PROYECTADA

En el acto central de Fiesta de la Vendimia, que se realiza desde hace 33 años, se procura el empleo de los elementos escenográficos y teatrales más modernos.

En el caso de la que se llevará a cabo este mes de marzo, se ha preparado una serie de proyecciones que servirán de artístico fondo a las distintas secuencias. La escenografía será proyectada sobre elementos prefabricados de gran tamaño que, además de la luz propia producida por grandes unidades de fuentes de luz, recibirán en proyecciones en colores texturas, paisajes y diversos efectos que completarán el fondo ambiental y coadyuvarán a la mejor comprensión 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 prosenio, 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 electrogénos que producen alrededor de los 1.000 kilowatts 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.

Esta energía nutre a 8 000 lámparas que alternativamente dan diverso y multidinámico colorido a la puesta en escena de la obra. Cerca de 300 efectos

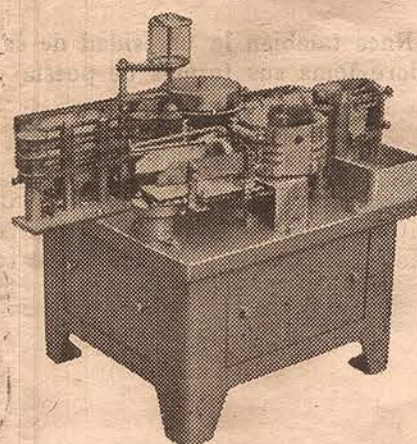
distintos se articularán para dar relieve, profundidad o brillantez, el día de la Fiesta, a "La Vendimia Mágica".

• EL SONIDO

En tan ingente escenario, donde las últimas filas de las graderías están ubi-

(Pasa a la pág. siguiente)

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

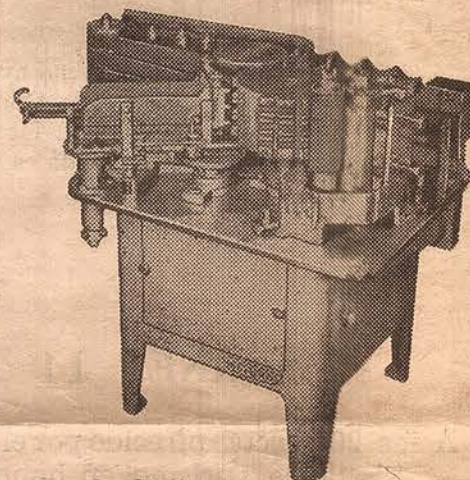


ETIQUETADORA ROTATIVA AUTOMATICA Modelo EC 4

Con una producción efectiva hasta 15.000 b/h

ETIQUETADORA ROTATIVA AUTOMATICA Modelo EC 3

Con una producción efectiva hasta 4.000 b/h



GUSTOSAMENTE AMPLIAREMOS LOS DETALLES QUE NOS SOLICITEN

BURATTO S.A.
INDUSTRIAL COMERCIAL Y FINANCIERA

CNEL. PEDRO CALDERON DE LA BARCA 1326/68
TELEFONOS 67-8001 y 67-8002 - BUENOS AIRES

SUC. MENDOZA: TIBURCIO BENEGAS 138
T.E. 23783 GODOY CRUZ

PROYECTISTAS Y FABRICANTES DE MAQUINAS PARA EL FRACCIONAMIENTO DE VINOS, LIQORES, ACEITES, LACTEOS Y LIQUIDOS EN GENERAL

VINOS

"CAIRO"

ENVASADOS EN MENDOZA POR

HIJOS DE CONSTANCE C. CAIRO

25 de Mayo 613 — Teléf. 2180 — San Martín (Mza.)

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.

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.

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

venido a traer 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.

La nueva patria ha nacido y el Espíritu, crece 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 desarrollarse 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 fraterno de la humanidad a otros pueblos que tal vez habiten en los espacios.

VIERNES 14

A las 20: coctel ofrecido por el Director de Turismo, en honor de autoridades nacionales, provinciales e invitados especiales.

A las 22: Desfile de la Vía Blanca de las Reinas.

A las 24: Baile de las Reinas organizado por el Círculo de Periodistas.

SABADO 15

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

A las 11: Desfile del Carrousel de la Vendimia.

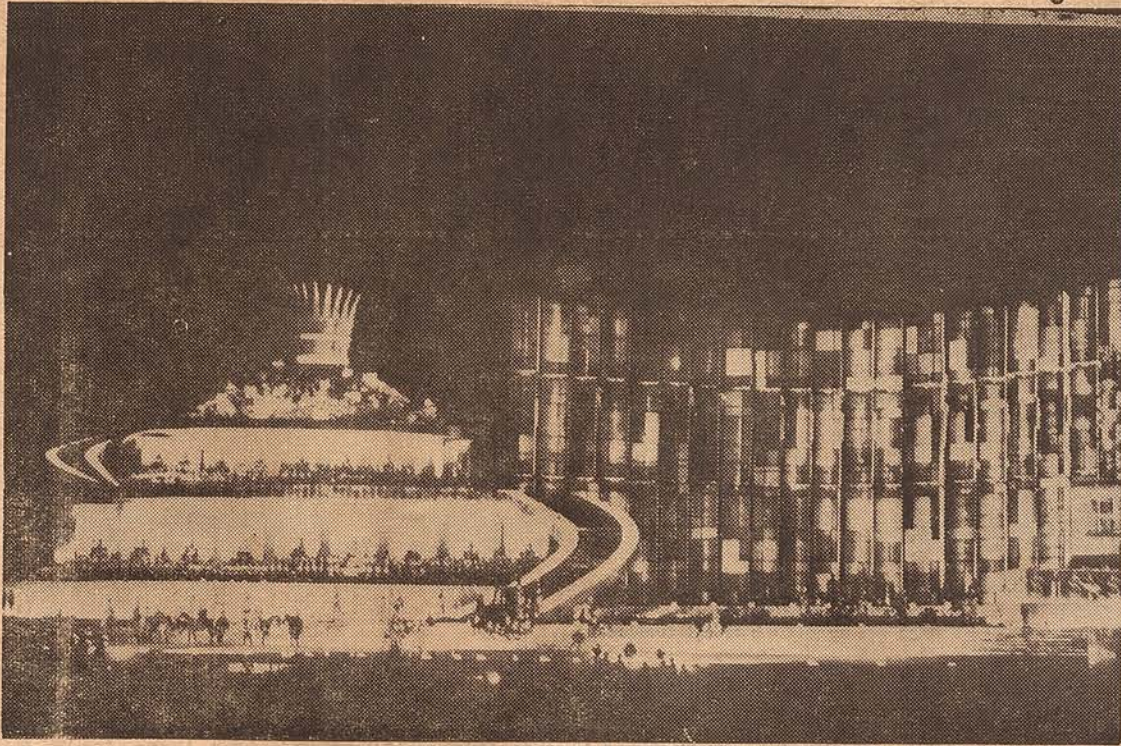
A las 13: Almuerzo ofrecido por las Fuerzas Vivas de Mendoza.

DOMINGO 16

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

A las 22: Repetición del Acto Artístico Central.

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



Otro de los acontecimientos anuales de la Vendimia tuvo expresión gráfica en este palco, reproducido de una fotografía tomada durante el desarrollo del espectáculo. El dosel de la corona es la nota saliente del trono, mientras a un costado aparecen los paneles para entrada y salida de artistas.

EDUARDO HUALPA ACEVEDO

Nació en Mendoza, en 1937. Ha desarrollado una exitosa carrera en el campo intelectual, periodístico, experto en medios audiovisuales y deportivos.

Como intelectual ha obtenido diversos premios provinciales: 1961, primer premio concurso provincial Libro Fiesta de la Vendimia. 1964, tercer premio concurso provincial Fiesta de la Vendimia. 1965, mención de honor otorgada por el Simposio de Comunicaciones de Masa, celebrado en Mendoza, por su trabajo "Televisión y Cultura". 1966, primer premio concurso Vendimia (ex-aequo con Luis Alfredo Villalba). 1968, co-autor del libro "La Vendimia Blanca" (con L. A. Villalba), puesto en escena en la Fiesta de la Vendimia 1968. En el presente año co-autor del libro de "La Vendimia Mágica" (con Luis A. Villalba y el arquitecto Jorge Iñarra Iraegui).

Realizó una proficua labor como articulista en diarios y revistas especializadas de todo el país; dió conferencias; llevó a cabo ciclos poéticos junto con los mejores exponentes de su generación (Generación del 60, donde se hallan Lucrecia Filippini, Eduardo Braceli, Luis A. Villalba, Juan Carlos Palavecino, Elizabeth Vie y otros); dictó Historia del Teatro en el Instituto de Arte Dramático "Eloiza Canizares" y ajedrez (actividad en la que ha recibido premios nacionales en importantes torneos) en el Colegio Universitario Central de la Universidad Nacional de Cuyo y fue designado Jurado por la Dirección Provincial de Cultura de Mendoza, en el concurso del Poema Mural Ilustrado en 1965.

En carácter de periodista profesional desempeñó importantes funciones en diarios, revistas y noticiosos de radio y televisión.

Como experto en medios audio-visuales tuvo la siguiente

actuación: En LV 89 Canal 7 Mendoza, fue sucesivamente secretario general de Programación, jefe de Prensa, jefe de Producción de Programas, jefe de Producción Publicitaria, sub-gerente de promoción Publicitaria, coordinador general de Transmisión, director del Departamento de Marketing y gerente de Programación.

En 1962, fue asesor del director general de la Fiesta de la Vendimia. En 1964, dirigió juntamente con la profesora Amalia Ugo el espectáculo audio-visual titulado "XX siglos de arte cristiano".

En 1962, 1963 y 1964 dirigió en colaboración de Eduardo Gutiérrez del Barrio los shows gigantes del 1º y 2º aniversario de Canal 7 Mendoza y de "El Asado mas Grande del Mundo".

En dicho lapso intervino en la producción de mas de 500 programas de televisión; dirigió un ciclo radial en LV. 6 Radio Nihuil auspiciado por YPF y dedicado al teatro ar-

gentino; adaptó alrededor de 30 obras de teatro para un ciclo de televisión dirigido por Eloiza Canizares, Mateo Martínez y Oscar Manzur; y dirigió integralmente varios ciclos de programas televisivos.

En diciembre de 1966, fue designado por unanimidad director general de la Fiesta de la Vendimia; por tal labor recibió auspiciosa críticas de la prensa escrita, oral y televisiva además de una especial felicitación del gobierno de Mendoza.

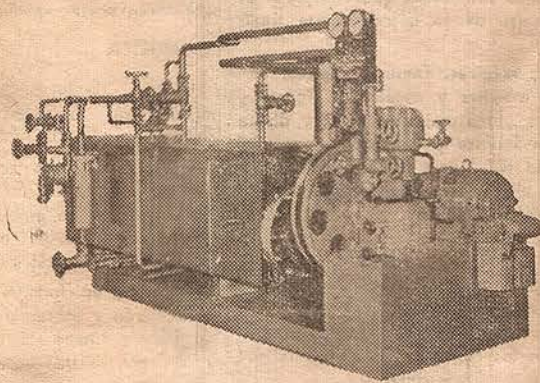
En 1968 también fue designado director general del

acto central de la Fiesta de la Vendimia. Además fue director general del "II Festival Andino del Folklore". Productor del programa "SOEVA pregunta y... Ud. Gana", difundido por Canal 7 Mza. y Radio Libertador.; y en el campo periodístico redactor de suplementos especiales del diario "Los Andes" (Vitivinicultura y Centenario Municipal).

En 1969 es nuevamente director general del "III Festival Andino del Folklore", realizado en el teatro griego (Pasa a la pág. siguiente)



PARA EL TRATAMIENTO DE VINOS



Solución para sus problemas de Precipitación -
Conservación de vinos abocados -
Elaboración de champagnes -
Mostos concentrados



9 de Julio 2083 — Teléfs. 13662 - 19382
Mendoza

(Viene de la pág. anterior)

"Frank Romero Day"; y director general de la Fiesta de la Vendimia provincial Libro Fiesta de la Vendimia 1969, de cuyo libro es co-autor.

CARLOS MENDOZA

Luego de haber cursado sus estudios en el Colegio Don Bosco. llega a la capital mendocina en 1957. Se integra a la vida teatral con la compañía de Antonio Manzur. Iniciando de inmediato actuaciones radiales como actor en distintas emisoras locales. Luego colabora como ayudante de dirección y actor en teatro con A. Manzur.

Cumplió las más diversas funciones en Vendimias departamentales durante los años 1955, 1956, 1957 y 1958.

En 1959, es director de la Vendimia del Departamento de San Carlos y a su vez ejerció el puesto de ayudante de dirección del acto central, llevado a cabo en Parque General San Martín. 1960 es Asistente de dirección Vendimia de la Capital y asistente de dirección del acto central. 1961 y 1962 asistente de dirección de Auto Sacramental, Bendición de los Frutos y asistente de dirección del Acto Central. 1963 ayudante dirección acto de la Vendimia de la Capital. 1964 director de escena de Cerros, Acto Central de la Vendimia y director del acto realizado en el departamento Guaymallén;

1965 director acto Vendimia de Las Heras. 1966 director de escena Cerros del acto Central y director de escena de la "II Fiesta Nacional de Turismo" en San Luis. 1967 director del acto del departamento Las Heras. 1969 "Reggisieur" del acto Central de la Fiesta de la Vendimia.

Actor dúctil, abordó diversos personajes, destacando aplaudida labor como intérprete de géneros dispares y sobresaliendo como animador de libretos que adquirieron gran popularidad. Como director de conjuntos teatrales ha destacado virtudes que lo han llevado a una situación de privilegio en el campo del arte.

LUIS ALFREDO VILLALBA

Luis Alfredo Villalba, 28 años, casado, dos hijos, se ha destacado en el campo cultural. Ha dado recitales poéticos en diversas ciudades y obtuvo el primer premio en el Concurso de Poesía de la Feria del Libro, 1963. Colabora en diversas publicaciones y en el mismo año publica "Poemas" y un año después "A pesar de mi mismo". En 1966 es guionista de Canal 7 y en 1967 es co-director de la Fiesta de la Vendimia. En 1968 obtiene el primer premio de la fiesta de la Vendimia, en colaboración con Hualpa y el arquitecto Iñarra Iraegui, por "La Vendimia Mágica".

Ha desempeñado diversos cargos en la administración y

se ha destacado como avezado periodista en publicaciones especiales de diversos diarios del país y del exterior. También fue premiado su libro "Cantos celebratorios del Vino" presentado en la fiesta de 1966.

ARQUITECTO JORGE IÑARRA IRAEGUI

Casado, dos hijos, 42 años de edad. Egresado de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires. Especializado en Urbanismo y planeamiento

en la Universidad de París (La Sorbona). En el Instituto de Cesancon (Francia) realizó el curso de cultura francesa.

Ha realizado viajes de investigación por Europa, Medio Oriente y Africa, observando espectáculos de Luz y Sonido.

En 1959 se desempeñó como director provincial de Turismo de Mendoza; 1957 y 1961, proyectista y director de Montaje de palcos de Fiesta de la Vendimia; 1962 director del Consejo de la Fiesta

de la Vendimia; 1967, co-autor del libro "La Vendimia Mágica"; 1968, ganador del primer premio del concurso de escenografía "La Vendimia Mágica". En el transcurso de este mismo año fue contratado por el Consejo Federal de Inversiones para realizar el Planeamiento Integral de la cuenca turística del Alto Valle de Río Negro.

Además ha obtenido premios como fotógrafo y cineasta. Es pintor, escenógrafo, andinista, etc.



El seno de la montaña es la vertiente perenne que nutre la riqueza de la provincia. Desde la misteriosa fuente desciende el agua que ha de calmar la sed del surco, donde el hombre siembra ilusiones y esperanzas.

ADHESION DE:

CHAMAQUITO

S. R. L.

• • •

CASA ALFONSO GOMEZ

De todo en artículos de Goma
DISTRIBUIDOR

Disponemos de todo
Elemento de

GOMA

para la Industria Vitivinícola

Mendoza Indígena: Vertiente de Leyendas

Profundamente arraigada en la pre historia está la vida de los pueblos que habitaron el suelo cuyano. Como en todo el sector oeste de América, sus habitantes constituyeron grupos sedentarios, que dejaron un sedimento de sus culturas, material que despertó la curiosidad del estudioso. Cuando decimos pre historia nos referimos, naturalmente a lo ocurrido hasta la conquista, punto de partida para las crónicas y documentación que constituyen nuestro haber.

• Huentota o Huentala

Muchos estudiosos han tratado de ubicar exactamente el lugar en que estuvo el valle de Huentota o Huentala, emplazamiento original, se cree, del pueblo aborigen. Los estudiosos no han logrado ponerse de acuerdo y sólo tenemos noticia de un trabajo que, dejando de lado toda pretensión histórica, nos permite apreciar un panorama distinto en base a la leyenda. Se trata de un apunte de un curso magistral sobre la especialidad, que dictara a los docentes de Mendoza el profesor Exequiel Ortiz Ponce. Señala los inconvenientes con que tropezó para realizar la investigación y sugiere una teoría que se basa en una añeja leyenda indígena.

• La Leyenda

Afirma que de los datos suministrados por un viejo minero chileno, de la provincia de Aconcagua, obtuvo el primer indicio. El minero, al pronunciar el vocablo Uspallata, descompuso la palabra en dos voces quichuas: Chuspa y Llahta o Allajta. Con tales elementos se dio a la tarea de "rastrear" ignorados orígenes del topónimo y dio con la leyenda. Cuenta ésta que había un pueblo, cuyos individuos se dedicaban a la agricultura y pastoreo de animales. Vivía en un profundo valle y habría sido completamente feliz si belicólosos vecinos, los mapuches (del idioma trasandino, mapu, tierra; che, gente: gente de la tierra), no hubieran llevado periódicas expediciones contra sus pacíficos habitantes,

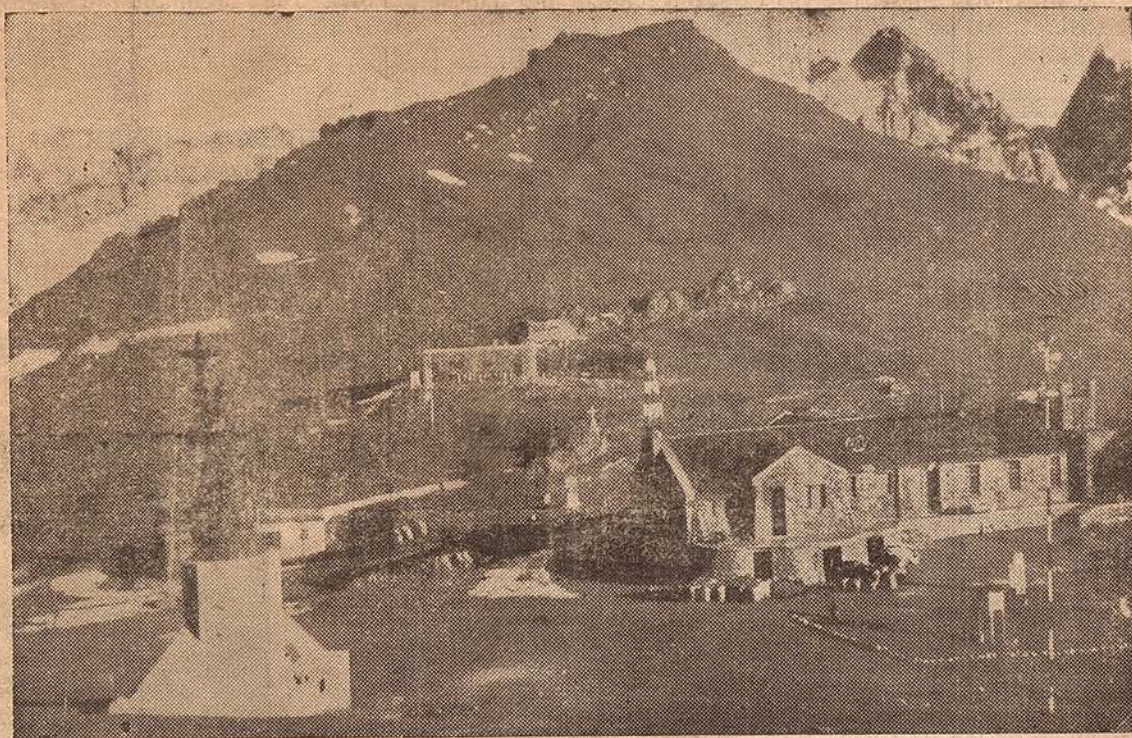
para apoderarse de cosechas, hombres, mujeres y niños que convertían en esclavos.

• Defensa

Un día, luego de una de esas expediciones, el curaca (del quichua: jefe, juez), cansado del peligro que representaban los vecinos para su pueblo, envió un chasqui a Cuzco, reclamando amparo, al emperador de los Incas. El Hijo del Sol, que ya tenía antecedentes de las depredatorias incursiones, dispuso el envío de una tropa al mando de un joven pero aguerrido capitán. Llegados al valle, el capitán fue impuesto por el curaca de cuanto necesitaba saber y, luego de un cuidadoso reconocimiento del terreno, el militar distribuyó sus tropas en un lugar estratégico: en donde el sendero montañoso pasaba entre escarpadas rocas. Todo era cuestión de esperar hasta la llegada de los mapuches que, confiados en su poder y en la escasa habilidad guerrera de sus víctimas, marcharon despreocupados hacia el pueblo inca.

• Sorpresa

Cuando había pasado el grueso del ejército invasor, el capitán dio la orden de ataque y los incas obtuvieron un resonante triunfo. Muy pocos invasores lograron escapar de la macanza, volviendo sobre sus pasos para retornar a sus tierras. Al ver los fugitivos el capitán ordenó la persecución, pero se encontró con la resistencia del curaca, quien, con sabia prudencia, le indicó que los invasores iban por terreno conocido, mientras los incas



Hermosa vista del Cristo Redentor, en el extremo sudoeste de lo que es, en la práctica, el valle de Uspallata. Todo parece indicar, según la leyenda, que en algún lugar de la zona tenían su "cabecera de puente" los mapuches, para sus incursiones contra los pacíficos habitantes del valle que fuera escenario de la épica batalla.

desconocían los pasos de la sierra. La euforia del triunfo hizo que el capitán desoyera estos consejos y mantuvo su decisión. No tuvo ocasión de arrepentirse. Los mapuches, ya en su escenario familiar y con fuerzas frescas, se volvieron sobre sus perseguidores y se cobraron ferocemente la anterior derrota.

• Chuspallajta

La noticia no tardó en llegar al curaca, quien se mostró muy apesadumbrado por la suerte corrida por el capitán y sus hombres. Muy temprano, a la mañana siguiente, reunió a la tribu y ordenó el éxodo inmediato del pueblo. Temió por la suerte de su pueblo sí, como

era de esperar, los mapuches retornaban para tomarse ejemplar venganza. Esa tierra, para el curaca, no era otra cosa que una chuspa allajta (del quichua, chuspa, bolsa; allajta o llajta, muerte: bolsa de la muerte). Ese mismo día, según la leyenda, el pueblo abandonó todo y partió sin dejar rastros.

• Una teoría

En el mismo apunte se sugiere una teoría: que el pueblo abandonó el valle y se dirigió a Huanacache, poblado importante a la llegada de los españoles en 1561. Se sostiene que ese pueblo perdió contacto con Cuzco desde ese momento, razón por la cual eran

débiles los nexos de civilización, con la excepción de cuestiones casi ancestrales: métodos de pesca, construcción de embarcaciones, cestería. Atribuye al curaca la decisión de huir hacia el este por temor a los mapuches, poniendo un desierto de por medio: el que media entre la región montañosa y la laguna.

Reconoce, por último, lo acertado de la traducción del topónimo lograda por el folclorólogo Juan Draghi Lucero, que traduce así: chuspa, bolsa; llajta (del verbo poblar), pueblo: pueblo embolsado, aunque, señala, algún valor debe tener la leyenda porque su existencia presupone un hecho que la origine.

Vivirá Mendoza su "VENDIMIA MÁGICA"

(Viene de la pág. anterior)

cadadas a centenares de metros de los escenarios centrales, el sonido debe estar dirigido con suma fidelidad a todos los sectores del hemisclio, donde se alojan los espectadores.

Para ello, el equipo que ha proyectado, dirige, conduce y prepara las instalaciones, está munido de una larga experiencia en la adecuación acústica del teatro y su óptimo aprovechamiento, adquirida en los anteriores festejos vendimiales y los tres primeros festivales andinos de folklore.

Este año el sonido monoaural y direccional será propagado a través de 36 columnas de múltiples parlantes de alta potencia, ubicados en tal forma que cada espectador reciba el impacto conveniente tanto en volumen como en fidelidad y calculado para evitar las reverberaciones y ecos.

LA COREOGRAFIA

Un cuerpo de 120 bailarines, subdivididos en grupos de folklore y teatro-ballet, tendrá la impropia labor de dar vida a los monumentales escenarios que acogerá a "La Vendimia Mágica".

El repertorio coreográfico de la obra abarca desde creaciones de ballet ultramoderno o teatro-ballet hasta estilizadas recreaciones folklóricas que conservan el aliento puro de lo esencialmente tradicional.

Danzas mágicas, fantasías épicas, expresivas marchas y ancestrales figuras y mudanzas vernáculos alternarán y disputarán en belleza y colorido, durante el desarrollo del "Viaje fantástico del espíritu del vino", "leimotiv" argumental de "La Vendimia Mágica".

• LA "REGIE"

Las coreografías serán enmarcadas con desplazamientos coreográficos de actores y figurantes que, al par que completarán los cuadros, le darán relieve adecuado a cada escena.

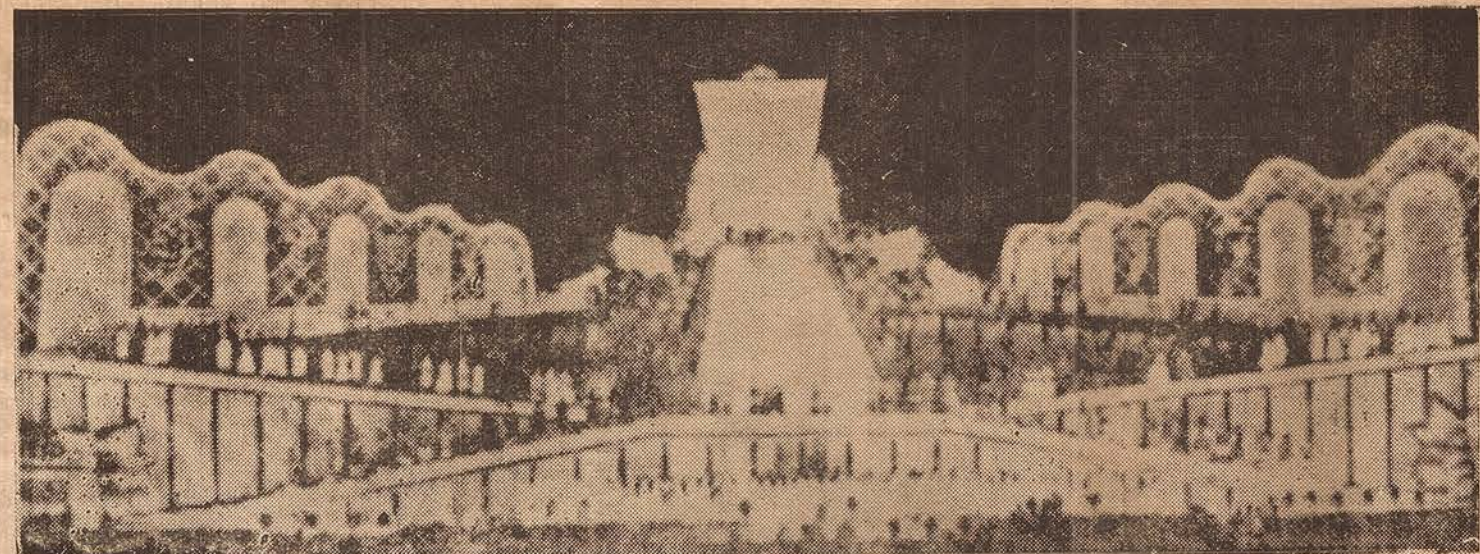
Entre los movimientos escénicos más notables puede destacarse el episodio del malón que corresponde a la escena del Capitán Montoya y la conquista del desierto.

En él, alrededor de 500 figurantes, a pie y a caballo, protagonizarán como en una escena de un film de Eisenstein, Cecil De Mille o John Ford, el asalto a un Fortín enclavado en la cima del Cerro Mayor, sito a las espaldas del Teatro Griego "Frank Romero Day".

Efectos de pirotecnia y sonomontaje otorgarán realismo dramático a uno de los mayores episodios épicos de la historia argentina.

• EL "ESPIRITU DEL VINO"

Un actor, mimo y pantomimo, encarnará al "Espíritu del Vino", personaje protagónico de "La Vendimia Mágica",



Año a año, a través de más de siete lustros, los arquitectos, proyectistas y decoradores rivalizaron en idear los escenarios: más suntuosos para la fiesta de la Vendimia. En el grabado aparece uno de los escenarios construidos para el evento, en el cual se destaca, en primer plano, el sitio destinado a la reina que surgirá en la oportunidad.

que hará las veces de relator, ubicuo actor e hilo conductor de la trama argumental del espectáculo.

Su actuación estará sutilmente insertada en las distintas secuencias de la obra, revalando en cada una de ellas distintos matices. Algunas incursiones del "Espíritu del Vino" serán jugadas a través de movimientos escénicos, sombras proyectadas y cortos filmicos en colores de los que serán protagonistas.

• MUSICA

El 70 % de la música de "La Vendimia Mágica" ha sido compuesta especialmente para ella.

En su transcurso se escucharán dos ballets, un poema sinfónico, fragmentos instrumentales de ambientación escénica y numerosos arreglos orquestales y corales de piezas folklóricas.

También, en función del montaje, se intercalarán y sobreimprimirán en la banda sonora trozos de música electrónica y concreta, efectos especiales y voces en off que pondrán en audio los relatos, poemas y glosas ilustrativas.

• EQUIPO DIRECTIVO

La dirección general artística del espectáculo está a cargo de Eduardo Hualpa Acevedo, experto realizador que fuera director de los actos centrales de la Fiesta de la Vendimia de 1967 y 1968 y de la segunda y tercera edición del del "Festival Andino de Folklore" que contó con la participación de las más representativas figuras del folklore nacional.

La dirección de Escenografía y Luminotecnia está a cargo del Arq. Jorge Iñarra Iraegui, avezado proyectista y constructor de escenarios vendimiales (es famosa su realización para la Fiesta de la Vendimia de 1961) y notable camarógrafo artístico. El otro autor de "La Vendimia Mágica", Luis Alfredo Villalba,

tiene a su cargo los poemas y los relatos, además de colaborar en la puesta en escena.

Carlos Mendoza, conocido director de Escena de numerosos espectáculos vendimiales, se desempeña como "regisseur" y el profesor Jorge González Fernández, ocupa las múltiples funciones de director orquestal y coral y, asimismo, las de compositor de la música original para "La Vendimia Mágica".

La coreógrafa general es Corina Silva de Rodríguez folclorista de dilatada actuación docente en la Universidad Nacional de Cuyo y con grandes aciertos en el montaje de coreografías para la Vendimia.

Colabora con ella en calidad de coreógrafo de Teatro - Ballet, Galo Martín Puebla, que tuviera a su cargo en los actos centrales de la Vendimia de 1964 y 1966 las secuencias de ballet moderno. En la conducción de Luz y Sonido cumple funciones un equipo de experimentados técnicos encabezados por

Lidio González Werten, Oscar Abel Quiroga y Ricardo Alvarez.

La pirotecnia está a cargo de la firma Quatrini e Hijos de destacada labor en los últimos años en fiestas vendimiales y otros espectáculos al aire libre realizados en las más importantes ciudades del país.

Los vocetos de vestuario han sido preparados por Norma Atencio y la confección del mismo está dirigida por Iris Bravo.

MARCAS REGISTRADAS

"CORICA" — "BUEN AMIGO"

Bodegas y Viñedos

CORICA HERMANOS y Cía.

Gral. SAN MARTIN

TELEFONO: 1188 (con 3 aparatos internos)

MENDOZA

DAMAJUANAS

CASA JUAN FEMENIA S.R.L.

SIEMPRE CALIDAD Y PRECIO

Avda. Bandera de los Andes 100 - San José (Mza.)

EXPORTACION CARNES Y GANADO

CONSUMO INTERNO

FABRICA DE CHACINADOS

FRIGORIFICO
REGIONAL ANDINO S.A.

CARRIL VIEJO A SAN JUAN

— TELEF. 10138 - 15404 - LAS HERAS - Mza.

BODEGAS — VIÑEDOS

JORGE BENEDETTI

Bodegas en Tupungato e Ing. Giagnoni

ADMINISTRACION
Ing. GIAGNONI

CARRIL NACIONAL s/n.
Teléf. 1492 - Mza.

Cristales Inastillables BLINDEX

Travaro Anos

CERRAJERIA PARA AUTOMOVILES - COLISAS -
BURLETES Y PERFILES DE GOMA - ACRILICOS
VENTANAS TIPO AVION

SAN JUAN 518
MENDOZA

Telefonos:
VENTAS 30312
ADMINISTRACION 49817

COMPANIA DE SEGUROS

La Mercantil Andina S.A.

NECOCHEA Nº 183 - TELEF. 14640
MENDOZA

UNA COMPANIA MENDOCINA

SALVAGUARDA DE LOS INTERESES CUYANOS

INCENDIO
AUTOMOVILES

ACCID. DEL TRABAJO
ACCID. PERSONALES

TRANSPORTES
MARITIMOS

CRISTALES
RIESGOS VARIOS

S. A. BODEGAS Y VIÑEDOS

Luis y Emilio Guariento Ltda.

ARENALES s/n. - VILLA NUEVA
GUAYMALLEN - MENDOZA

VENTA DE
VINO en DAMAJUANAS

Grandes Vinos

NORTON

TINTO - BLANCO - RIESLING

BODEGA
LUJAN - Mza.

ESCRITORIO
9 de Julio 1455
19 Piso - Tel. 10861
MENDOZA