

Estancias y puestos para un día de campo

Más allá de los paisajes que brinda el Cordón del Plata, Tupungato ofrece la posibilidad de conocer la actividad agrícola.



Cerro Tupungato, hito natural divisorio con Chile. Es el segundo pico más alto en la provincia.

El protagonista indiscutido de Tupungato en lo que a naturaleza se refiere es el cerro que lleva su nombre, que ofrece una postal única e inolvidable recortado en un límpido cielo. La zona permite recorrer diversos circuitos siempre en el marco de imponentes paisajes.

El nombre Tupungato tiene varios significados pero el más popular es "mirador de estrellas".

Rodeado de cerros y lomas aparece el Valle de Tupungato, de belleza única y con una gran oferta de estancias y puestos cordilleros, donde pueden realizarse cabalgatas con pernocte, ascensiones, excursiones, avistaje de flora y fauna. Por su parte, los arroyos de la zona congregan a los amantes de la pesca.

Cerro Tupungato. Está ubicado en la frontera argentino-chilena y es uno de los principales atractivos del departamento por la belleza del paisaje que lo rodea. Tiene 6.650 metros de altura y está rodeado por el Parque provincial volcán Tupungato, donde pueden realizarse expediciones al cerro, turismo ecológico minero, pesca en el río Plomo y cabalgatas. El volcán se encuentra apagado y en sus alrededores pueden apreciarse glaciares y nieves eternas.

La ciudad de Tupungato tiene aguas termales que han sido recientemente restauradas por la Municipalidad.

Turismo rural. La zona es propicia para este tipo de turismo ya que se caracteriza por sus majestuosas estancias y sus bodegas con viñedos. Se han organizado diversos circuitos que permiten des-

lumbrarse con pintorescos paisajes o profundizar en el conocimiento de la actividad agrícola.

El recorrido de la ruta provincial N° 89 lleva por lo que se ha denominado los Caminos del Vino, donde se encuentran bodegas y viñedos de gran magnitud.

Turismo religioso. Es otra opción en Tupungato. Entre los sitios más importantes se encuentran la Capilla Histórica de San José, declarada patrimonio provincial; el Monasterio del Cristo Orante, Cristo Rey, una de las obras más importantes del Valle de Uco. Está ubicada a 1.428 msnm.

Alojamiento. Tiene ofertas para todos los gustos como hoteles, cabinas y estancias. Es un destino muy elegido por mendocinos que quieren hacer un viaje corto.

Gastronomía. Es una de las opciones a destacar por la calidad y buen gusto. Restaurantes ubicados en el radio urbano, en las bodegas y en los alrededores del departamento se conjugan con la belleza del paisaje; ofrecen diversos platos, comidas típicas, comidas gourmet y especialidades de la casa.

PRIMERA ASCENSIÓN AL CERRO

La primera ascensión al cerro - volcán Tupungato fue el 11 de abril de 1897. El logro pertenece a Matías Zurbriggen y Stuart Vines, integrantes de la expedición de Fitz Gerald, quienes, tras ingresar por la quebrada del río Tupungato, ascendieron por la ladera noreste. Algo para destacar es que esa expedición, también integrada por el montañista José Pollinger, había logrado la cumbre del Aconcagua el 12 de enero del mismo año.

En el predio de Urquiza s/n, desde las 21, los tupungatinos podrán disfrutar del espectáculo. "Vendimia de los vinos de altura" promete mostrar cómo se fue construyendo la bodega y cómo se fue transformando.

TUPUNGATO

Europeos dan su impronta a los vinos de altura

En los últimos años, los capitales internacionales han impulsado el avance tecnológico de la producción.



Oasis Valle de Uco

Frutas y Hortalizas

Consumirlos, es apoyar a nuestros productores.

En esta zona existen alrededor de 30.000 hectáreas cultivadas de manzanas, duraznos, ciruelas, peras y cerezas. Además de ajos, papas, zapallos, orégano y tomates para su consumo en fresco o con destino a industria.

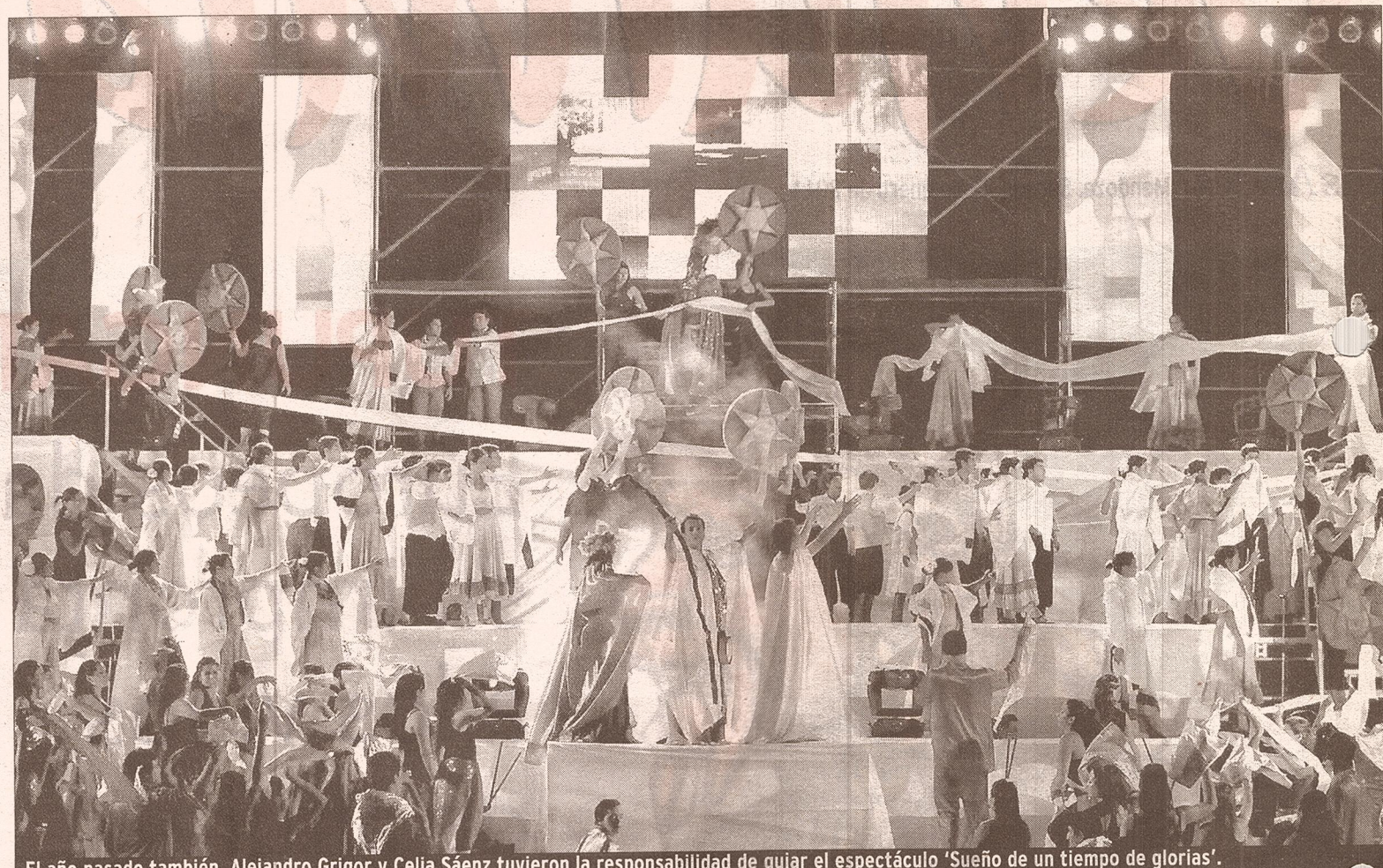


Gobierno de Mendoza
Ministerio de Producción,
Tecnología e Innovación

programa
365
tentaciones

Mendoza, te ofrece frutas y verduras todo el Año
Incorporalas a tu vida

FIESTA DEPARTAMENTAL



El año pasado también, Alejandro Grigor y Celia Sáenz tuvieron la responsabilidad de guiar el espectáculo 'Sueño de un tiempo de glorias'.

Esta noche Tupungato estará de festejo. En el predio Urquiza s/n los tupungatinos podrán disfrutar del espectáculo denominado este año "Vendimia de los vinos de altura", cuyo guión fue escrito por Celia Sáenz y Alejandro Grigor (quien también dirige la fiesta).

En realidad, la gente empezará a respirar aire de Vendimia a las 21 ya que se llevará a cabo la ceremonia de Bendición de los Frutos, que desde hace algunos años se empezó a realizar momentos antes del espectáculo central. Una hora después, dará inicio la puesta en escena del guión preparado para este año.

"Hace tres semanas que más de 150 artistas están ensayando con todo profesionalismo para que el público disfrute un gran show", empieza a contar Grigor.

Este año, el eje principal de la fiesta de la Capital de la Nuez - como se conoce al departamento - será una bodega, que -según contarán- durante el espectáculo será acompañada de un séquito de elementos de la naturaleza. Dos símbolos importantes de la zona, como son el Cordón del Plata y la figura del Cristo Rey, compartirán el protagonismo. "La idea es ir mostrando cómo se fue construyendo la bodega y cómo logró transmutarse en todas las bodegas que hay en la actualidad en el departamento. Va a ver un paralelismo entre Vendimia y los vinos de altura sin olvidar al trabajador de la tierra", comentó Alejandro.

En cuanto al escenario, el director dijo que "estará conformado por seis bandejas, incluida la central, y el detalle es que si bien será mucho más simple que en otras oportunidades, tendrá trabajo en líneas curvas".

El equipo que realizará esta Vendimia tupungatina 2011 ya ha

La cita es a las 21. Habrá más de 150 artistas. El equipo encargado de la fiesta asegura que habrá sorpresas en varios rubros. Las reinas también actuarán.

Los vinos de altura serán el eje del guión tupungatino

estado a cargo de varios festejos en estos pagos. Por este motivo es que tiene acostumbrado al público a varias sorpresas. "Por una obviedad, no podemos hablar de las cosas que habrá para sorprender a la gente, pero sí se puede adelantar que serán novedades en cuanto a los efectos especiales, música, vestuario, maquillaje y utilería", confesó misteriosamente Alejandro Grigor.

El show durará aproximadamente 70 minutos y aparte de los artistas que subirán al escenario, tendrán una presentación especial parte de los directores del staff que conforman el equipo de trabajo. Asimismo, las reinas contarán con una pequeña participación. "Tanto candidatas distritales como reinas salientes actuarán en medio del guión vendimial como parte destacada", dijo Grigor.

No faltará música de todo tipo en esta nueva Vendimia tupungatina. Desde contemporánea, folclórica, tango hasta sonidos intimistas que servirán de acompa-

ñamiento para el homenaje a la Virgen de la Carrodilla. "Como se hará la Bendición de los Frutos una hora antes de que empiece el espectáculo vendimial, necesitamos diferenciar un poco ese acto litúrgico de la presentación de la Virgen durante el libreto. Por eso elegimos este tipo de música más particular", contó el director y guionista.

Grigor también destacó el gran trabajo de todos los artistas y staff y dejó claro que "la música va a ser bien diferenciada cuando el guión hable de ancianos, jóvenes e inclusive niños".

Como todos los años, este equipo de trabajo ha tratado (y lo ha logrado en muchas ocasiones) de pensar una fiesta para el espectador común. "Nuestra intención es que todas las personas que vengan a ver el espectáculo puedan seguir el hilo conductor del libreto y entender lo que se está representando en el escenario, es decir, que entiendan rápidamente lo que ven", finalizó el libretista.

"La idea es mostrar cómo se fue construyendo la bodega y cómo logró transmutarse en todas las bodegas que hay en la actualidad."

el francés Miguel Pouget, quien en 1855 introdujo cepas de calidad, para tratar de mejorar las especies criollas existentes. Entre las variedades se mencionan al malbec, pinot negro y cabernet.

Un aporte importante para el desarrollo de la vitivinicultura en el departamento fue el proceso de enseñanza sistemático que se inicia, que incluye aprender a plantar, podar, regar, injertar, mejoramiento de los vinos para soportar los períodos de transporte, construcción de bodegas aptas a las exigencias modernas de la tecnología, trabajo anual de los viñedos.

Para 1895, existía una bodega registrada con una cuba de 80 hectolitros de capacidad. Por aquel entonces la población era de 1.300 personas, por lo que no había emprendimientos de envergadura. A eso se sumaban las limitaciones en el transporte, ya que un viaje a la ciudad de Mendoza podía demorar hasta un día.

Siglo XX. Un conjunto de factores le dieron el impulso necesario a la vitivinicultura tupungatina para proyectarse a nivel provincial, nacional y en la última década, internacional. Estos cambios fueron la inmigración, la introducción de cepajes de calidad, la construcción de vasija vinaria, la sistematización del riego, la introducción de nuevas tecnologías, el mejoramiento de las vías de comunicación y transporte, la apertura de nuevos mercados y la inversión de capitales nacionales y del exterior.

Vino colonial

Los procedimientos de elaboración de aquel entonces eran artesanales, es decir que el vino era prensado o pisado. Los materiales de elaboración, envasado o almacenamiento seguían los criterios y procedimientos provenientes de Mendoza. En un principio se utilizaban para el prensado vejigas de animales y el vino se guardaba en tinajas de barro cocido.

La coloración del vino era entre el blanco y el rosado ya que no se hacía la fermentación con el orujo proveniente de las uvas tintas. Las variedades del cepaje eran diversas y no se seleccionaban según su calidad, así como tampoco se utilizaban materias para su preservación.

El sabor tendía a lo dulce y su graduación alcohólica era mayor a la actual, de alrededor de 15°, dado que el proceso natural tendía a prolongarse en el tiempo.



Lucila Barrionuevo de Bombal construyó la bodega entre 1914 y 1918.

Los inmigrantes que comenzaron a llegar desde fines del siglo XIX trajeron consigo costumbres y cepajes europeos que fueron transformando la fisonomía del lugar para dotarla del aspecto actual. Nuevas tierras vírgenes fueron destinadas a la agricultura y dieron sustento a cepas de calidad. Especialmente, desde mediados de siglo el avance de las viñedos ha sido particularmente importante.

Las primeras décadas del siglo llegaron con nuevas tecnologías y maquinaria a Tupungato, como

químicos, bombas, sistemas de destilación y purificación, sistemas de envasado y enorchado, lo que coincidiría con la construcción de la vasija vinaria, que permite la conservación.

Asimismo se creó la carrera de Enología para satisfacer las nuevas exigencias en calidad.

En la década del '60 se dio una vuelta de tuerca a la vitivinicultura tupungatina gracias a la llegada del sistema eléctrico interconectado, que permitió incorporar maquinarias con nueva tecnología y

reemplazar el parque de instrumental obsoleto. Otro tanto ocurrió a fines del siglo XX, cuando se incorporaron nuevos métodos de riego computarizados en su mayoría por goteo y algunos por aspersión.

En la actualidad, se busca posicionamiento a nivel internacional como productor de vinos de alta calidad, un proceso que se inició en los '90. En este contexto, son los capitales extranjeros los que han dado un empuje a la vitivinicultura de Tupungato.

El primer "golondrina"

El primero obrero boliviano, de los habitualmente llamados "golondrina" que se estableció en Tupungato aún se encuentra en actividad. Su nombre es Juan Jerez y su comunidad ha tenido una participación preponderante en la vitivinicultura del lugar, especialmente en casos de heladas y granizo.

Vasijas de barro cocido

La conservación es uno de los puntos fundamentales de la elaboración del vino, directamente relacionada con el tema del traslado y la calidad del producto. En los comienzos se utilizaban vasijas de barro cocido, pero eran muy frágiles por lo que para el traslado eran reforzadas con brea de petróleo mezclada con sebo.

Durante la época de la independencia la vasija pasaba a ser de madera; se hacían toneles y barriles. Con posterioridad, surge en las bodegas un concepto que incluye además de lugares para la conservación, la idea de depósito donde guardar herramientas y forraje para los animales de trabajo.

Primeras bodegas. En 1908, Lucila Barrionuevo de Bombal compró tierras en la zona de Ancón, implantó viñas y construyó la bodega entre 1914 y 1918. En 1933 se edifica el chalet, más conocido como "Chateau de Ancón", que luego se convirtió en la marca de los primeros vinos fraccionados en el departamento.

Simultáneamente, don Héctor Meli adquirió tierras en el Alto Verde, distrito de San José, planta viñedos y en 1915 comienza la construcción de la bodega. / V. De Vita



Varios factores dieron el impulso necesario a la vitivinicultura tupungatina para proyectarse a nivel provincial, nacional y, en la última década, internacional.

Avícola Luján

Saluda a las
Soberanas Vendimiales
del Departamento



Acc. Sur - Km 9,5 - Carrodilla - Luján - Telfax: (0261) 4962505



TUPUNGATO Y LA VITIVINICULTURA

Capitales extranjeros, para renovar la industria del vino

Las primeras cepas llegaron con la fundación de Mendoza. Su evolución ha sido constante. La mayoría de las bodegas tienen, ahora, dueños europeos.

junto a los colonos los que introdujeron aquellas plantas provenientes de Chile.

“Para ese entonces, las plantaciones tenían varios usos: vinificación, media sombra en las vi-

viendas, uso en fresco, arrope, aceite, grapa, vinagre, aguardiente. Dado que el vino constituía la bebida más popular de los hispanos, se plantaba para producción case- ra, con algún margen para comer-

Siglo XIX. España imponía sobre sus colonias un sistema monopó-

licio, lo que significa que sólo con ella podían comerciar. De este modo, se generaba un proceso restrictivo sobre las industrias locales; tal situación produjo la desindustrialización americana y en Cuyo, la erradicación de las viñas.

En 1853, durante la gobernación de Pedro Pascual Segura, se crea la Quinta Normal de Agricultura inspirada en algo similar que existía en Chile y cuyo mentor fue Domingo Faustino Sarmiento. La institución sería el nervio motor de los cambios y modernización de la agricultura. Se hace cargo de ella

REINA SALIENTE

María Belén: “Soy muy fanática de la Argentina”

Oriunda de El Zampal, la simpática morocha dejará esta noche su corona.

Siempre se mostró como ferviente defensora de la igualdad entre las personas

María Belén Brea (23) siempre se mostró como una de las candidatas 2010 más maduras de las 18 soberanas departamentales. Cuando habla, deja algo claro: sabe muy bien lo qué está diciendo, y las cosas que dice tienen un contenido profundo.

Esta impactante morocha (más de una Miss envidiaría su curvas) se despide esta noche de su pueblo de Tupungato y nunca olvidará todo lo que vivió en este año de capa y corona. “Desde que fui electa viví esta experiencia al máximo”, dijo.

Con su 1,70 y ojos marrones, María Belén I demostró sus fuertes ideales y defendió con empeño al país que la vio nacer.

“Si hubiera sido electa Reina Nacional, me hubiese gustado haber fomentado el turismo, la cultura y todo lo que representa a mi provincia. Siempre he querido que todo el mundo conozca mi país. Soy muy fanática de la Argentina”, se la escuchó decir en muchas entrevistas.

Representante del distrito El Zampal, la simpática majestad se definió como “sincera, con mucho carácter; pero en el fondo, una chica de barrio”. Sin embargo, entre sus defectos se puede encontrar -según ella- la obsesión por la limpieza.

Con respecto a sus futuros hijos comenta que le gustaría que no aprendan vicios. “Les voy a dar libertad para que de esa forma me cuenten todo”, apunta.

Disfruta en general mucho de los paisajes que ofrece su departamento, pero hay uno en especial donde ella es sumamente feliz. “Me encantan los Caminos del Vino. Disfruto enormemente de los paisajes que lo rodean”, asegura.

No se puede negar que la Reina de Tupungato 2010 ha vivido cada momento de su reinado con mucha intensidad. Y hoy es el día en que deberá traspasar sus atributos reales a una de las 15 soberanas que tratan de sucederla y llevar el quinto reinado nacional al departamento.

BREVES

NUEVO RÉCORD LOCAL

En este año, el número más grande que había tenido el departamento de Tupungato en cuanto a candidatas distritales era de 13 en el año 2000. Pero hoy, son 15 las tupungatinas que intentan quedarse con la corona que ostenta María Belén Brea. Sin duda que los encargados de buscar aspirantes se esmeraron.

MUCHOS VOTOS, POCOS BESOS

En la elección nacional de 2008, la bellísima Florencia Moreno Tous arrasó con los votos que la consagraron como Reina Nacional de la Vendimia: fueron 87 contra 38 de Julieta Navarro. Sin embargo, la hermosa tupungatina no fue saludada por la mayoría de las otras reinas departamentales en un primer momento.

LAZOS SANGÜÍNEOS EXITOSOS

Tupungato es uno de los varios departamentos que cuenta entre sus reinas comunales a hermanas, madres, tías, hijas y primas. Las más “famosas” son las Tous, pero no las únicas. También fueron coronadas las hermanas Liliana y Cristina Giubergia y las primas Carletti (una en 1988 y la segunda en 1990).

por Dante Bordón



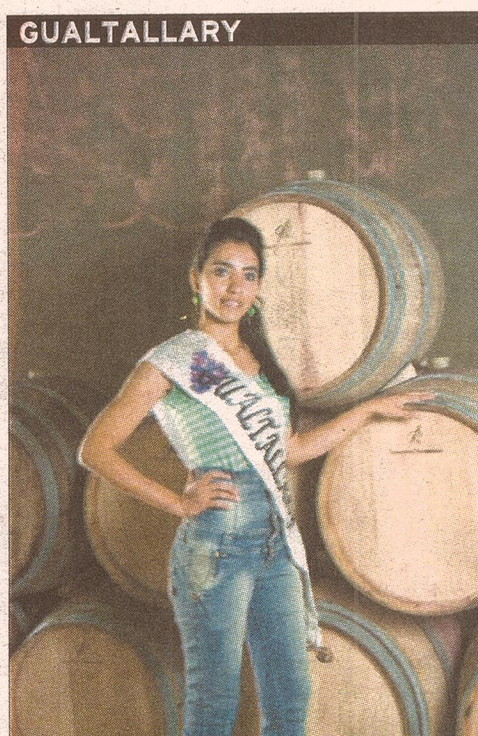
LAS CANDIDATAS

El sueño de reinar en el Valle

Además de los distritos, en Tupungato las entidades también pueden presentar aspirantes.

IVANA DESIRÉE GUIÑAZÚ

Edad: 21 años
Estatura: 1,67 m
Cabellos: castaños oscuros
Ojos: marrones
Estudios: cuatro años en danzas españolas preparatorio y dos años elemental; tercer año cursado de hig. y seguridad laboral.



KARINA BELÉN ALTAMIRA

Edad: 22 años
Estatura: 1,70 m
Cabellos: negros
Ojos: marrones
Estudios: secundario completo



ROMINA DANIELA FARINA GOTTARDINI

Edad: 21 años
Estatura: 1,70 m
Cabellos: rubios
Ojos: celestes
Estudios: primer año de la lic. en Enología.



DAIANA YANINA FERNÁNDEZ

Edad: 18 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños
Ojos: marrones claros
Estudios: 2do año del profesorado de Biología.

CLUB SOC. Y DEP. TUPUNGATO



LÍA TOMASSETTI

Edad: 23 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños oscuros
Ojos: marrones
Estudios: tercer año profesorado Terapeuta en Discapacitados Mentales y Motores.



ROCÍO VANESA VIDELA

Edad: 18 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños
Ojos: marrones claros
Estudios: cursa segundo año técnico universitario en Periodismo.



ROCÍO OSORIO VARGAS

Edad: 21 años
Estatura: 1,66 m
Cabellos: negros
Ojos: marrones claros
Estudios: profesora danzas folclóricas. Cursa Profesorado de Música.



NADIA BEATRIZ MARTÍNEZ SÁNCHEZ

Edad: 20 años
Estatura: 1,70 m
Cabellos: castaños claros
Ojos: marrones claros
Estudios: comenzará a cursar el primer año Nivel Inicial.



MICAELA ROMINA KURI

Edad: 20 años
Estatura: 1,76 m
Cabellos: castaños
Ojos: marrones
Estudios: cursa el primer año de técnico en Enología.



NADIA RAMÍREZ

Edad: 20 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños claros
Ojos: marrones
Estudios: estudia profesorado de Yoga.



MICAELA SOLEDAD LATORRE

Edad: 23 años
Estatura: 1,74 m
Cabellos: rubios
Ojos: celestes
Estudios: está por cursar quinto año de Veterinaria.



YANIN AYELEN MARDONES

Edad: 18 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños claros
Color de ojos: verdes
Estudios cursados: secundario completo.



ANABEL ROCÍO CONTINO

Edad: 24 años
Estatura: 1,70 m
Cabellos: castaños
Ojos: marrones
Estudios: cursó hasta el segundo año de la técnica en Turismo.



MARÍA JOSÉ DOMÍNGUEZ

Edad: 19 años
Estatura: 1,65 m
Cabellos: castaños oscuros
Ojos: verdes
Estudios: 2do año de auxiliar en jardines maternales con especialidad en niños especiales.



NADIA KATHERINA LIVELLARA

Edad: 21 años
Estatura: 1,70 m
Cabellos: castaños claros
Ojos: verdes
Estudios: cursa cuarto año del profesorado de Química.