LITOGRAFIA CUYO S.A.

ESTABLECIMIENTO GRAFICO DESDE 1941

EXCELENCIA EN IMPRESOS

ETIQUETAS CONVENCIONALES Y AUTOADHESIVAS EN PLIEGO Y BOBINA
FOLLETOS - CATÁLOGOS - ESTUCHES - HOT STAMPING - RELIEVES - BARNICES

José F. Moreno 1638 (M5500AWR) Mendoza. Argentina.
Tel: (0261) 438-0606 Fax: (0261) 438-0499
litocuyo@litografiacuyo.com - ventas@litografiacuyo.com
www.litografiacuyo.com

VENDIMIA®
en Mendoza

Bodas de Brillante 1936 -2011

Corona Vendimial

VENDEMMIA

Auténtica tradición joyera

San Martín 1174 - Ciudad | Mendoza Plaza Shopping | Palmares Open Mall

VIAJÁ
SIEMPRE
VIAJÁ CON
INTERTURIS

0800-888-8687

SAN RAFAEL
4 días / 3 noches

3 noches con desayuno en el apart hotel Tierra Mora 3★
Traslados desde Mendoza
Excursión Reyunos con bodegas
Excursión Cañon del Atuel

$ 799 final
Ingreso: diario de marzo a junio de 2011

VIÑA DEL MAR & SANTIAGO
8 días / 7 noches

Aéreos desde Mendoza volando con Lan - 2 noches
con desayuno en Santiago en el hotel Neruda 3★
City tour en Santiago - 5 noches con media pensión
en Viña del Mar en el hotel Gala 3★
Traslados y asistencia al viajero incluidos

u$s 849 final
Salidas: diarias de marzo de 2011

ESPAÑA & CRUCERO POR EL MEDITERRÁNEO
20 días / 17 noches

Aéreos desde Mendoza volando con Air Europa - 3 noches con desayuno en Madrid en el hotel Mayorazgo 3★
12 noches en el crucero NCL Jade saliendo de Barcelona y recorriendo: Civitavecchia (Roma), Atenas, Izmir (Efeso),
Alejandría y La Valetta (Malta) - Cabina interna con pensión completa a bordo (sin bebidas)
2 noches con desayuno en Barcelona en el hotel España 4★
Traslados y asistencia al viajero incluidos

u$s 3890 final
Salidas: 23 de marzo de 2011

Suc. Mendoza: Belgrano 827 - Of. A - Mendoza, Argentina
turismo_mendoza@interturis.com.ar - Tel.: (0261) 4491080
Interturis S.A. Casa central: Suipacha 658 P.B. Of. A - C.A.B.A
E.V.T. Res. N° 169/01 DNT - Leg. 10347

INTERTURIS

Tarifas por pasajero en base habitación doble expresadas en pesos argentinos o dólares estadounidenses según corresponda. Sujetas a variación sin previo aviso y a disponibilidad de 10 plazas por destino y por salida. Impuestos y tasas incluidos. Alojamiento en hoteles mencionados o de categoría similar. No incluye traslados entre Aeroparque y Ezeiza ni noches de conexión en Buenos Aires. Todos los extras pagaderos en destino. Tarifas válidas para reservas ingresadas hasta el 15 de marzo de 2011. Suc. Mendoza: Res. N° 439/04.

UNA EMPRESA OSDE

REFRANES Y ADIVINANZAS POPULARES

Bienaventurados los borrachos porque ellos verán a Dios dos veces.

Bueno es beber pero no hasta caer.

Contra las muchas penas las copas llenas.

Cuando el vino entra echa el secreto afuera.

El que al vino le echa agua, a las dos cosas buenas las hace una mala.

Lo bueno del vino es que durante dos horas los problemas son de otros.

Si los amantes del vino y del amor se van al infierno, vacío debe estar el paraíso.

La comida es la parte material de la alimentación; el vino, la parte espiritual.

El vino es la más sana e higiénica de las bebidas (Luis Pasteur)

Los hombres son como los vinos: la edad agria los malos y mejora los buenos (Marco Tulio Cicerón)

A quien bebe, hablar no se debe.

Dijo el sabio Salomón que el vino alegra el corazón.

El vino debe tener tres prendas de mujer hermosa: buena cara, buen olor y buena boca.

Si el mar fuera vino, todo el mundo sería marino.

Tabaco, vino y mujer, echan al hombre a perder.

El vino es el amigo del sabio y el enemigo del borracho.

Soy blanco, soy tinto, de color todo lo pinto,
estoy en la buena mesa y me subo a la cabeza.
(El vino)

De claro como el agua al rojo oscuro,
salud y alegres fiestas os procuro.
(El vino)

Soy el jugo de la uva, de la copa el contenido,
de la mesa el gran señor, de todos apetecido.

(El vino)

Una vieja corcoveta tuvo un hijo enredador, unas hijas buenas mozas y un nieto predicador
(La viña)

Si la dejamos se pasa; si la vendemos se pesa;
si se hace vino se pisa; si la dejamos se posa
(La uva)

El sol las madura, las manos recogen,
el pie las tritura, la boca las come.
(La uva)

Soy redonda como el mundo
al morir me despedazan, me reducen a pellejo y todo el jugo me sacan

A veces blanquita, a veces negrita y siempre bolita.
(La uva)

editorial

Las "Bodas de Brillante" de las Vendimias Mendocinas, nos convocan en este 2011, para que unidos continuemos desarrollando actividades y propuestas que generen trabajo productivo y promuevan turística, cultural e industrialmente a nuestra provincia. Mendoza como 8va capital mundial del vino, tiene el honor y el desafío de seguir creciendo y conquistando.

"Vendimia en Mendoza", es un proyecto gestado hace años, con un grupo comprometido de creativos que pretende llegar a un público vario con ágil lectura y temas de interés general.

El trimestre febrero, marzo y abril, culminación de 12 meses de ocupación laboriosa y preocupación entre tierras calientes, soles ardientes, tormentas y fríos penetrantes, llega a su fin en la "Fiesta Nacional de la Vendimia" un clásico hito festivo entre los mendocinos. Este año, "Los rostros de la Vendimia" hace hincapié en los actores- hacedores de vendimia, recursos humanos que tienen una historia personal y colectiva, para ser contada. Cortejos de fiestas departamentales, populares actos alusivos y propuestas eco-turísticas, nos llaman a vivirla e interiorizarnos de la comprometida y fecunda tarea del cultivo de la vid.

Amigos lectores, esperando que los artículos presentados, sean de su interés, los saluda cordialmente.

Lucas J. L. Sarcinella
Director

DIRECTOR PROPIETARIO
Lucas J. L. Sarcinella

PRODUCCIÓN
María Ana De Rosi

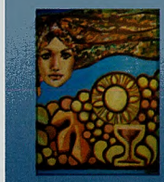
ÁREA COMERCIAL
Leticia Sarcinella
Lucas Martín Sarcinella

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Ailín Festino
Liliana Panella
Patricia Cremaschi

ASESORÍA LEGAL
Federico Sarcinella

ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN, PRODUCCIÓN
José Federico Moreno 1638,
M5500AWR, Mendoza.
Argentina.
Tel: (54-261) 4380606
Fax: (54-261) 4380499
litocuyo@litografiacuyo.com
ventas@litografiacuyo.com
www.litografiacuyo.com

Propiedad Intelectual y
Marca Registrada
Litografía Cuyo N°2319218
Prohibida su reproducción
parcial y/o total
Revista de distribución
gratuita.
30.000 ejemplares



Obra de Luis Ciceri
Propiedad de
Litografía Cuyo S.A

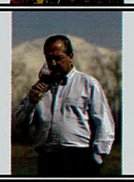
año 2011 - edición N°75

CONTENIDOS

1. Editorial

3-4. Los Rostros de la Vendimia

7-8. Aprendiendo a degustar


9. De enólogo a empresario

10. Arte y Vino

11. Vendimia instantes sublimes

12. Bodas de Brillante

15. 70° Aniversario Litografía Cuyo S.A

16-17 . Caminos del Vino

19. Sabías qué...

20-21. Maridaje

23. De hoja vienes y vino eres

24. Claves para guardar el vino

26. Carácter del vino

27-28. El profesional de la enología

29. Una identidad personal

Visión del mercado externo

Refranes y adivinanzas

esos valores; por lo tanto no queda mucha tela para cortar desde el punto de vista de producción de vino como para poder asistir la expectativa que tienen los productores. De esta manera, si no se llega a un sistema más claro y transparente en la formación de precios de uvas y de vinos de vista a los mercados, seguramente habrá empresas que no puedan enfrentar sus obligaciones o perderán sus canales de comercialización tanto en mercado argentino como en mercado extranjero.

La verdad es que el panorama no es muy alentador. Es una industria vitivinícola que es exitosa desde el punto de vista de realizaciones de calidad, de imagen, pero que hoy está perdiendo rápidamente la competitividad de vista a la posición que están tomando los países directamente convergentes en los mercados con nosotros (España, Italia, Francia, Australia, Sudáfrica y Chile) y con un mercado tanto argentino como extranjero que tampoco puede enfrentar aumentos.

Creo que hay una visión de la vitivinicultura desde afuera donde se la ve muchísimo más exitosa de lo que realmente los números están marcando y de lo que realmente es. Creo que sería muy bueno que hubiera un manto de sentido común en los números que se manejan para que no hayan daños irreparables desde el punto de vista de la producción tanto del valor agregado como es el vino embotellado como en la distribución y en la ganancia de mercados que se puedan ver afectados por falta de sentido común o de visión real de lo que es posible obtener dentro de márgenes lógicos de rentabilidades.

Hoy la rentabilidad del sector de producción es muchísimo más alto que la del sector de valor agregado (Bodegas) donde se ve una pérdida de rentabilidad muy grande

Argentina Wine Awards

Es muy bueno ver la consolidación del Argentina Wine Award como una actividad referente a lo que es la medición de la calidad de los vinos argentinos. Con una presencia de 726 muestras, 140 bodegas aproximadamente inscriptas para someter sus vinos al juicio de sommeliers muy importantes de todas partes del mundo (nombres)

Marcando en esta edición del AWA el inicio de una estrategia de Wines of Argentina de trabajar conjuntamente con el consumidor a los efectos de llegar con el impacto de esta actividad hacia quienes son los compradores directos de nuestros vinos y no hacia el Trade como se ha venido trabajando anteriormente.

Hoy la estrategia pasa por convencer a los consumidores de tal manera que ellos comiencen a generar mayor demanda hacia los compradores de grandes volúmenes.

Hay una gran expectativa en esta edición del AWA. Número récord de muestras y en lo que es el Seminario de "Vinos Exitosos en el mundo" este año, estará focalizado en uva y vinos Cabernet de distintas partes del mundo y en vinos aromáticos que puedan ser comparables al Torrontés. Entre las variedades propuestas se encuentran el Gewurztraminer, Viognier que son variedades primas hermanas en las características aromáticas al Torrontés lo cual nos permitirá medir la competitividad del Torrontés. Vieja variedad en la Argentina pero nueva variedad en los mercados del mundo.

Susana Balbo
Lic. en Enología

Dominio del Plata Winery

VISIÓN DEL MERCADO EXTERNO

Referido a mi visión del sector en el mercado interno y externo, solamente puedo dar mi opinión sobre mercado externo, ya que nuestra presencia en el mercado argentino es prácticamente inexistente.

Respecto al mercado de uvas y de graneles de frente a un mercado de exportación sustentable y a largo plazo veo un escenario complicado. Complicado porque en Argentina estamos con una alta inflación interna, estamos con un dólar muy frenado, con precios internacionales que no se pueden mover de acuerdo a lo que esta pasando con otros países que tienen altas subvenciones de parte de sus gobiernos como la Unión Europea. Ellos han bajado sus precios para competir directamente con países emergentes como Argentina, Chile y Australia, por lo tanto Argentina está en una situación de desventaja para poder competir, dado que la rentabilidad es cada vez menor. La pérdida de competitividad esta saliendo directamente de la contribución marginal que tienen los productos. Entonces hoy, estamos viendo que hay líneas de productos donde es prácticamente imposible abastecerlas sin tener pérdidas. Considero que el año 2011 va a ser un año muy complicado porque los productores de uva tienen una altísima expectativa de precio que está excediendo un margen lógico y normal de rentabilidad en un viñedo. El año pasado el valor de la uva se incrementó casi un 100% sin tener relación con la inflación. Aumentó 2 o 3 veces por sobre los valores de inflación. Este año, los productores tienen la expectativa que los precios acompañen a la inflación cuando ya el año pasado el aumento de precio superó ampliamente

LOS ROSTROS DE LA VENDIMIA

Vendimia, es el hecho cultural y de producción artística más importante que se despliega año a año en la ciudad de Mendoza. Es una oportunidad de mostrar el esfuerzo y los resultados del trabajo duro, dentro y fuera de la viña. Vendimia es una posibilidad de reforzar valores. Como todo hecho sociocultural, refleja una época del año y la impronta de las personas que la ejecutan.

Los Actos de Vendimia son un ritual de folclore tradicionalista, un encanto de talento cultural, una forma popular de participación, al término de un año arduo de labor comprometida, donde el honor de sentirse integrante, trasciende los límites de una mera labor.

"Los Rostros de la Vendimia" es el nombre de nuestra fiesta mayor. Título que concentra una gran carga creativa-emocional y productiva y que lleva en sus entrañas a todos los hacedores, los más y los menos, aquellos que conjugan su ser, su saber y su saber hacer. Según Walter Neira, director de la fiesta, el espectáculo estará distante de las narraciones centradas en la linealidad de una sóla historia y esta vez habrá varias que contar. Historias que al combinarse, serán nada menos que las vivencias y los sentimientos de los propios espectadores, la de los que trabajan en la fiesta detrás de las bambalinas y en el escenario y la de los que invierten esfuerzo en las fincas para que la industria sea posible. La idea es poner rostro a las personas que hacen la Vendimia, a las costureras, a quienes hacen el sonido, la iluminación, los locutores, el público, para que la gente los conozca.

Es una especie de documental, los distintos cuadros que se verán con bandas de sonido y canciones en vivo en las diferentes escenas; harán que la puesta, sea un desafío y un riesgo que vale verdaderamente la pena asumir, pero siempre con un gran respeto por ese escenario (700 artistas y bailarines), por ese público y por el trabajo de todos los proveedores, productores, directores, asistentes, locutores, etc.

El Acto Central se desarrollará como todos los años en el Teatro Frank Romero Day, teatro griego enclavado en el espectacular escenario natural de las laderas del Cerro de la Gloria, en la ciudad de Mendoza, el cual se disfrutará durante tres días consecutivos. El escenario múltiple, los decorados en los cerros, las cajas lumínicas y los fuegos de artificio brindarán un juego estético-visual comprometido y digno de los grandes espectáculos mundiales.

El Calendario Vendimial realmente es muy rico y cada año se incrementan las celebraciones y festejos. La Semana Central de la Vendimia comienza con los tradicionales actos:

La Bendición de los Frutos	27 de febrero 21 hs.	*Predio de la Virgen. Guaymallén*
Gala de las Reinas	1 de marzo 20 hs.	*Jardines Museo Casa de Fader*
Vía Blanca de las Reinas	4 de marzo 22hs.	*Avenidas de la Ciudad*
Carrusel	5 de marzo 10 hs.	*Avenidas de la Ciudad*
Acto Central	5 de marzo 22 hs	*Teatro Griego Frank Romero Day*
Repeticiones del Acto Central	6 y 7 de marzo 22hs	*Teatro Griego Frank Romero Day*

Celebraciones y festejos con espíritu religioso y popular, donde las bendiciones frente a la Patrona de los Viñedos (la Virgen de la Carrodilla), anticipan los agasajos a las reinas de los 17 departamentos de Mendoza y la reina de la capital, los desfiles nocturnos y diurnos de carros vendimiales con sus cortes y reinas que atrapan las miradas de los mendocinos y visitantes, culminan con el acto central.

La primera noche es de gran expectativa, frente al argumento ganador y a la coronación de su majestad, la Reina Nacional de la Vendimia. Emotivas también, las repeticiones, con shows en vivo, cuyos artistas invitados atraen la simpatía y el entusiasmo del público presente. Un verdadero clima de fiesta, alegría, regocijo, buenos vinos, calles repletas de gente, propuestas de turismo interesantes y contacto con visitantes extranjeros.

Vendimia en Mendoza, una propuesta acertada y una época magnífica para tomarla en cuenta.

UNA IDENTIDAD PERSONAL

...la etiqueta

Una botella desnuda, es un grano de arena en la playa, un número dentro de miles, es un producto anónimo, hay un vacío en ella que necesita ser llenado. Vestir un vino, vestir una botella, es envolverla con personalidad y la etiqueta es el elemento que, con mayor fuerza, le otorga una identificación. La presentación en sociedad requiere de una gran creatividad y estilo, porque hay que hacerla conocer y la intención es forjar su permanencia. Es un debut único, porque se confiere al producto de un carácter inconfundible que es la identidad personal. El objetivo es despertar un sentimiento diverso al de otros productos, en una palabra, marcar diferencia. Crear una etiqueta, no es tarea fácil, hay un gran compromiso. El vino de la bodega y de un país son los implicados y sin la relación con el mercado al cual va dirigido, con el tipo de gusto, con el juego cercano y de correspondencia con los otros elementos (vidrio, corcho, papeles, plomo, plásticos, cartón, etc) y con los procesos de producción y los sistemas de fraccionamiento, no hay impronta personal. Aquí, aparece también el valor agregado, otro factor fundamental (stamping, relieve, troquelado, serigrafía, barnices, lacas) que jerarquiza el producto del vino. Los papeles (sustratos húmedos y/o adhesivados) son los soportes de la identificación y personalidad del vino. En la actualidad los hay variadísimos (convencionales, ecológicos, transparentes, metalizados, etc), con texturas y gramajes disímiles, son verdaderas esponjas de los actos creativos del diseñador. La morfología, cromaticidad y ubicación espacial de la etiqueta en la superficie de la botella, corren gustos heterogéneos y con la nueva tecnología de impresión offset y flexográfica, las marcas cobran un realce y seducen desde las góndolas de los mercados o estantes de vinerías, no sólo al cliente más neófito, sino al más entendido también. Las sensaciones y asociaciones perceptivas que el ojo y la mente mantienen con el producto, llevan a imaginar los sabores más diversos. Estudios háptico-psicológicos han demostrado que es más fuerte la decisión de compra, al comparar productos al tacto que los ofrecidos por catálogos.

El impacto visual del ejército vítreo y estático de un escaparate, muchas veces nos aturde a la hora de elegir cuál vino comprar, pero visto desde otro ángulo, nos acerca al fascinante mundo del crecimiento del mercado del vino argentino, en cuanto a varietales, blends y calidades. No por nada es la bebida nacional.

tas fundamentales en la elaboración y conservación del vino, la aparición del acero inoxidable como vasija que permite un gran cambio en la higiene de las bodegas. Esta gran innovación e incorporación tecnológica, requirió de un profesional cada vez más capacitado, obligando a la universidades a abrir el espectro de cursos de postgrado, MBA, etc., tendientes a lograr un enólogo con amplios conocimientos que permitiera la elaboración de vinos adaptados al mercado de exportación, algo que todavía en la década del 90, en la Argentina era casi inexistente.

Toda esta gran etapa de la enología permitió la aparición, en la vitivinicultura, de los países del nuevo mundo, los que comenzaron a hacerle sombra a los tradicionales, con productos cuya relación precio/ calidad era excelente. La Argentina, recién comenzó a pertenecer a este grupo, gracias a los grandes cambios que se vienen referenciando.

Producida esta tecnificación y apertura de los mercados, a partir de la década del 90, la Argentina vitivinícola comenzó otra de las grandes etapas, cual es la sensitiva, en la cual el enólogo comienza a entender que con sólo estar en la bodega no alcanzaba para elaborar grandes vinos, que identificaran realmente a la Argentina como potencia vitivinícola. Es por ello que se da cuenta que, igualmente, se necesita un conocimiento del viñedo, de los manejos, de las variedades, etc.Es allí, donde el enólogo, comenzó un trabajo conjunto con los ingenieros agrónomos, que les permitió entender, a estos últimos, qué necesidades teníamos en las bodegas. Esto se fue logrando a partir de que ellos al degustar los vinos, podían entender y darse cuenta de cuáles eran los resultados de su trabajo en el viñedo que podían beneficiar a la industria. Hoy uno de los hechos más relevantes es que gracias a esa cooperación conjunta y al haber dejado de lado las mezquindades de cada sector, se han logrado vinos que recorren el mundo identificando al país como productor de gran calidad.

El análisis sensorial se convierte, entonces, en una herramienta fundamental en el trabajo del enólogo, al igual que el rigor científico, la experiencia y el toque de artista que son necesarios para seducir a los consumidores.

Todos estos avances produjeron, también grandes cambios en el consumidor, ya que éste comenzó a ver, en el enólogo, a la persona más creíble en la explicación del vino; creándose en él, la necesidad de aprender cada vez más de esta bebida milenaria para acrecentar, fundamentalmente, la relación comercial con el consumidor, pero también para que pudieran aportar valor agregado a distintas áreas dentro de las bodegas, aportándoles a las mismas no sólo el know how en la elaboración del vino, sino también el cómo atraer a aquel consumidor.

Es justo en esta etapa, en que la industria comienza a darle un alto grado de importancia al consumidor y es el enólogo quien comienza a producir vinos pensando en el gusto de aquel, dando lugar a lo que en la actualidad gozamos y que es un mundo alrededor del vino integrado por diversos actores que contribuyen a una mejora continua del sector.

Finalmente pienso que el enólogo o profesional de la enología es la persona que tiene que interpretar y dirigir todos los procesos desde la uva hasta su transformación en vino, su conservación, añejamiento y embotellado, pero también debe tener la capacidad no sólo de hacer grandes vinos, sino también, la de saber comunicar al consumidor sus virtudes. Además en los últimos años se ha transformado en una pieza fundamental del marketing y promoción del vino.

Para mi ha sido una gran honor poder participar en este gran cambio de la industria y además poder haber aportado un grano de arena para que los vinos argentinos sean lo que hoy son en el mundo.

Muchas gracias.

Lic. Silvio Alberto
Chief Winemaker
Gerente de producción

ANDELUNA
CELLARS
TUPUNGATO - MENDOZA

POSTALES CON OLOR A VENDIMIA

En tiempo de Vendimia, todo queda impregnado de su color y olor. Sus calles arboladas, sus acequias y veredas anchas, sus zanjones, su Parque General San Martín, sus prados, sus rincones escondidos y su gente, nos llevan a encontrarla, conocerla y disfrutarla.

El Teatro Griego Frank Romero Day, en su exquisito y perfecto semicírculo, alberga el fragor apasionado y cálido de los espectadores durante la Fiesta Mayor. Espectáculo sonoro-visual de gran calidad estética y creatividad plástica.

75 años
"Bodas de Brillante"

Avery Dennison crea impacto en la góndola y en sus negocios.

Día tras día, en miles de mercados y en el preciso momento de la compra, Avery Dennison puede ayudarle a dar vida a sus marcas de productos. Entendemos que un toque de diferenciación en las góndolas aumenta el interés del consumidor y, en consecuencia, determina la decisión de compra.

Nuestras soluciones en materiales de empaque y etiquetado dan paso a nuevas posibilidades para que las marcas mejoren su posicionamiento y, al mismo tiempo, ofreciéndole la opción más eficiente y competitiva.

Visite el sitio web www.enhanceyourbrand.com y descubra de qué manera las tecnologías en materiales de Avery Dennison pueden destacar sus productos y generar nuevos negocios.

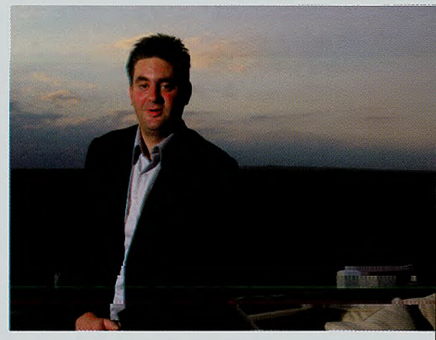
Argentina: 0810 12 AVERY (28379)
Brasil: 0800 701 7600
Chile: 1230 020 1108
Colombia: 0180 0091 8377

www.enhanceyourbrand.com

©2010. Avery Dennison Corporation. Todos los derechos reservados.

AVERY DENNISON
Inspired Brands. Intelligent World.

EL PROFESIONAL DE LA ENOLOGIA



Ya casi en los inicios de una nueva cosecha, la que siempre despierta tanto, nuevos sentimientos de creación, innovación, y arte; como también desafíos contra los fenómenos climáticos y las expectativas del mercado; es que me propuse exponer mi pensamiento sobre cómo, el profesional de la enología año tras año ha buscado nuevos horizontes que permitan que nuestra BEBIDA NACIONAL, sea cada vez más apreciada por el mundo entero.

La enología ha transcurrido por diversas etapas, que marcaron fuertemente los actuales destinos de nuestra industria, con producción de vinos de los más diversos segmentos y con sus estándares de calidad correspondiente.

Si hacemos un poco de historia, la primera de esas etapas, la medieval, posibilitó la aparición de los más famosos viñedos del mundo, basta con mencionar como ejemplos, a los viñedos de Borgoña y de Navarra; es en esta etapa en la que comienza a delinearse la aparición del profesional de la enología que debía comenzar a plasmar grandes cambios para lograr la creación de vinos de mayor calidad.

Hoy hablamos de esa hermandad que debe haber entre viñedo-bodega, pero esta gran unión siempre estuvo en el ideal de aquellos antiguos elaboradores que sabían a ciencia cierta que era imposible crear un gran vino si no se contaba con un gran viñedo.

La enología moderna permitió la profesionalización de la industria, pasando por una etapa curativa con el descubrimiento por parte de Luis Pasteur de que las levaduras eran las responsables de la fermentación alcohólica y que estaban ubicadas en la piel del grano de uva, hoy es lo que conocemos como levaduras indígenas. Además esta etapa permitió comenzar a conocer otros factores diversos que hicieron que en la vitivinicultura se comience a entender por qué los vinos sufrían ciertas alteraciones, como la oxidación producida por la incorporación de oxígenos, entre otras. Así, este gran avance en la investigación y el descubrimiento de factores que modificaban la calidad de los vinos, hicieron que, cada vez más, el enólogo comenzara a estudiar y aplicar nuevas técnicas tendientes a mejorar la calidad del vino que se producía.

El ingreso a la enología preventiva y la aparición de las universidades especializadas en este arte, permitieron a los profesionales adquirir conocimientos más específicos y científicos de todos los procesos tanto físico – químicos como microbiológicos que se suscitan en todo el complejo proceso de la elaboración del vino.

La apertura de la Argentina, nos permitió comenzar a viajar por el mundo por distintas regiones vitivinícolas; asombrándonos y conociendo la diversidad de zonas, de tecnología, de innovación universitaria, de estilos de vinos, etc. Así, con la posibilidad económica que produjo la convertibilidad en nuestro país, las bodegas, asesoradas por sus enólogos, comenzaron un proceso de recambio tecnológico dando lugar a la incorporación de nuevas tecnologías, el uso del frío como una de las herramien-

CARÁCTER DEL VINO

Robusto:
Buen cuerpo, intenso y vigoroso.

Ágil:
Describe un vino con un buen equilibrio entre taninos y características frutales.

Cerrado:
Describe un vino que está concentrado,pero es muy débil su aroma o sabor.

Delicado:
Término usado para describir un vino de cuerpo liviano con buen gusto.

Ahumado:
Describe un sutil aroma a humo de madera.

Aterciopelado:
Toma un rico sabor y una sedosa textura.

Balsámico
Aroma penetrante y sensación de frescura, envejecidos al sol.

Completo:
Buen cuerpo rico en extractos con un acabado pronunciado.

Desarrollado:
Se refiere a la madurez de un vino.

Elegante:
Sumamente armónico y refinado.

Frutado:
Amanerado o herbal. Implica algo extra dulce.

Generoso
Secos, abocados o dulces.

Herbal:
El gusto y el olor de hierbas.

Liviano.
Pierde acidez y brillo.

Neutro:
Describe un vino sin características sobresalientes, ni bueno ni malo.

Mantecoso:
Se refiere a dos gustos o texturas.

Oxidado:
Vino rancio.

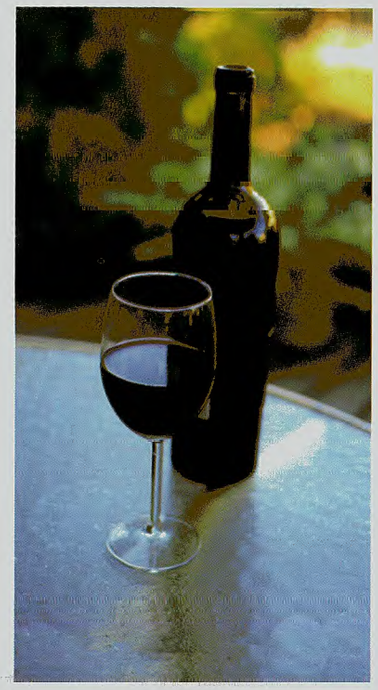
Potente:
Vino fuerte, intenso.

APRENDIENDO A DEGUSTAR

sensibilidad ante todo...

Catar un vino es distinguir según una técnica y un vocabulario preciso sus cualidades antes del placer de beberlo. Es algo sencillo, se trata, de apreciar la realidad de lo que tenemos delante nuestro. Como en todo acto de percepción, son los sentidos los que nos llevan a introducirnos en el excitante mundo de la cata.
La vista es el sentido más rápido. Pero para corroborar aquello que nuestros ojos dicen, entran en acción el olfato y el gusto.
El tacto se manifiesta abrazando y cuidando preciadamente el divino tesoro. Más tarde, entra en acción el deseo de compartir, de comunicarse e iniciar así una relación con el otro. Es aquí dónde aparece el oído. El brindis, esa fusión musical de los cristales, son una excusa para comenzar fascinantes viajes encantados junto a humanas compañías.
Son así los cinco sentidos, aquellos que nos manifiestan las cualidades del néctar de Baco, nos sensibilizan y nos llevan a recorrer el hechicero mundo del vino.
Abrir la botella y verter el vino en la copa, es un ritual expectante. Rotarla por el pie y dejar huir los aromas, es hacer escapar la respiración contenida, brindando aromas florales o frutales en el caso de los vinos jóvenes y a roble o bálsamo en caso de vinos más añejos.

El color debemos examinarlo interponiendo la copa de vino inclinada ante una superficie clara.
Un vino blanco joven es incoloro y con el paso del tiempo se tornará dorado. En los rosados y tintos los rojos van desaturándose con la edad.
Para degustar un vino, coloque una cantidad suficiente para recubrir la lengua y aspirar aire, sin tragar, cierre la boca y espere unos segundos para elevar su temperatura. Si el vino es joven, comenzará a picar la lengua por el desprendimiento de gas carbónico.



Y ahora... unos consejitos infaltables que lo ayudarán en su degustación:

- Nunca agite la botella antes de abrirla.
- Tome la copa desde el pie para evitar que el calor suba, levántela e inclínela aproximadamente 45°.
- Absténgase de fumar unas horas antes.
- Prescinda de sabores o aromas que perturben sus sentidos.
- Enjuague la boca cada vez que cambie de vino.
- Vaya del vino más joven al más viejo.
- Deguste los secos antes que los suaves.
- Vaya del más fresco al más temperado.
- Pruebe blancos, luego rosados y por último tintos.
- Se recomienda copas de cristal incoloro, fino y de pie largo, sin tallar, con una boca más estrecha que su cuerpo.
- Opte por un lugar con buena luz y buena aireación.
- Llene la copa sólo un tercio de su capacidad (medida ideal para catar).

La retro-olfacción es la acción de absorber aire a través del vino para arrastrar los aromas y expulsarlos por la nariz. El olor debe ser igual al percibido directamente de la copa.

Apreciar el gusto de un vino no se da de manera inmediata, hay que moverlo con los labios cerrados y la lengua. Luego tragarlo o escupirlo. Hay que memorizar las impresiones, pues no ocurrirán sólo cuando el vino esté en boca.

Las temperaturas ideales para los tintos no deben bajar los 15·C, los rosados pueden tomarse a 11·C y los blancos a 9·C o menos.

Si quiere calentar un vino tinto, no lo haga agresivamente, simplemente ábralo 1 hora antes de servirlo.

Si quiere enfriar los rosados y los blancos, refrigérelos 1 o 2 hs. antes de servirlos o colóquelos en baldes con hielo durante la comida.

Palmares, el lugar más lindo para disfrutar tus compras

Palmares, the prettiest place to enjoy your shopping

•Más de 120 locales comerciales	*More than 120 stores*
•Gastronomía de primer nivel	*First level gastronomy*
•10 salas de cine de últma generación	*10 cinemas of last generation*
•Terrazas y espacios al aire libre	*Terraces and open spaces*
•Tax free en locales adheridos	*Tax free at adhered stores*
•Estacionamiento sin cargo	*Free parking*

PALMARES
OPEN MALL

Panamericana 2650 - Godoy Cruz - Mendoza - Tel. (+54) 261 413 9100

www.palmares.com.ar Palmares Open Mall palmares_mall

REDSILVESTRE

CLAVES PARA GUARDAR EL VINO

El tiempo de guarda depende de varios factores como por ejemplo: tipo de uva, crianza, condiciones de almacenaje, etc. Recuerde que cada varietal tiene un tiempo óptimo de envejecimiento en botella. Los blancos pueden alcanzar su mejor momento en el segundo o tercer año de vida, mientras que los espumantes elaborados según procesos tradicionales conviene consumirlos rápidamente. Los tintos de buena cosecha, con más cuerpo, taninos y acidez y criados en barriles de roble pueden mantener sus cualidades por largo tiempo.

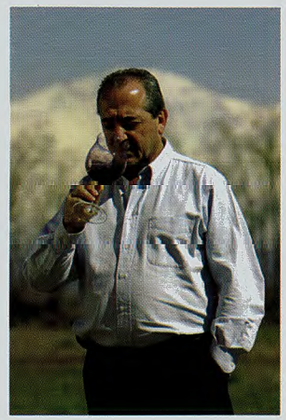
¿Quiere tener su propia bodeguita?...
¿Cómo y dónde almacenar sus vinos?...

Siga estos consejos:

1. zona fresca alejada de fuentes de calor
2. zona resguardada de corrientes de aire
3. zona no expuesta a fuentes de luz natural o artificial
4. zona con una temperatura constante entre 10° y 16° C
5. zona con baja humedad
6. zona alejada de olores fuertes
7. zona donde las botellas no sufran vibraciones, ni movimientos
8. zona donde las botellas se pueden colocar horizontalmente

Walter Bressia

de enólogo a empresario



A los 18 años soñaba con un título de médico. Aprobé el examen de ingreso en Medicina, (UNCuyo), en el orden 150, cuando sólo ingresaban 125. ¡Qué desilusión!. Como dice "Sui Generis" en "Confesiones de inverno", debí enfrentarme a la realidad y con mi título de Enólogo, entré como analista, en una pequeña bodega de Gral. Gutiérrez, Maipú, la Boero Napoli & CIA. Allí se elaboraban grandes vinos tintos que criábamos en toneles de roble francés de gran capacidad. ¡Unos vinos espléndidos!. Trabajé durante un año, hasta que un día, como se producía una vacante de enólogo, me propusieron presentarme en Nieto y Senetiner, en la Bodega Santa Isabel de Carrodilla. Sentí que se me abrían las puertas del cielo. ¡Era mi realización! Sin darme cuenta pasaron 20 años, en los que viví las etapas más importantes de mi vida, realicé mis sueños de enólogo, me casé con Marita Illanes y tuve a nuestros hijos. Viajes al exterior junto a otros colegas y experiencias compartidas, me permitieron proponer cambios en el estilo del vino argentino. Formé parte de una generación de bodegueros y enólogos que iniciaron la gran transformación del vino argentino. ¡Fueron momentos inolvidables!. Hacia fines del año 1997, comienzos de 1998, nació "Viniterra", algo nuevo, revolucionario, un desafío. La fuerza dada a través de la marca "los vinos producidos a través de la tierra", fue una clara alusión al origen de cada vino: el suelo, el clima y el trabajo del hombre del lugar para transformarlo en vino. Me dio vuelta la cabeza. Aquí nacieron los primeros bi-varietales de Argentina (Cabernet Sauvignon – Syrah y Chardonnay – Sauvignon). ¡Muy buenos momentos!.

Otro sueño muy esperado llegó en el 2003, hacer realidad un proyecto familiar. Nació BRESSIA BODEGA. Mi vino emblema "Bressia Profundo 2001", con cuatro varietales, fue algo inédito. Elegí "la pasión en el Malbec, el alma en el Merlot, el vigor en el Cabernet Sauvignon y la perseverancia en el Syrah". Expectativa y curiosidad al inicio, respeto luego y seducción al final. "Profundo" nació de mi sensación al degustarlo, presentía que me entregaba de a poco, desde su profundidad, lo que me ocultaba. ¡Fue increíble!. A partir de allí, empecé a descifrar lo que cada uno de mis vinos decía, entonces nacieron: Conjuro, Lágrima Canela, Monteagrelo, Piel Negra, Royale, Grappa Dal Cuore y Última Hoja. El sueño se había alcanzado. El respaldo de mi familia, con mi esposa a la cabeza, fue incondicional. Hoy la bodega comercializa sus vinos en mercados tales como USA, Canadá, Inglaterra, Panamá, Puerto Rico, Bélgica, Uruguay, Brasil, Suecia, etc ... y continúa creciendo en Argentina a través de todas las marcas. La vida se encargó de mostrarme un camino, permitiéndome realizar un sueño, despertándome una pasión por el vino, pero manteniendo intacta la admiración y respeto por la medicina. El aprendizaje enológico, el conocimiento de producción y las relaciones comerciales, me permitieron interpretar alguno de los componentes de una actividad extremadamente apasionante y complicada a la vez, intentando cometer la menor cantidad posible de errores. Mis hijos, Walter y Marita y su esposo Matías, trabajan junto a mí. Mis nietos, Álvaro y Antonella, pequeños aún, se preparan para ocupar su lugar en la empresa. "Si volviese a nacer y pudiera elegir mi vida, elegiría exactamente la misma, sólo le pediría que no fuese tan dura en algunos momentos. Pero como eso es imposible, he aceptado la que tengo y me siento extremadamente feliz con ella".

ARTE Y VINO
un binomio perfecto

El arte es como el vino, sensibilidad ante todo. Te conmociona, te atrapa en su producción y luego te deleita en un goce profundo al estar en íntimo contacto. Cuantas historias se han tejido en torno al vino y cuantas obras artísticas lo han inmortalizado. Escenas mitológicas, religiosas, bélicas, costumbristas, paisajísticas, bodegones y/o personajes retratados, han perpetuado su esencia y su existir.

Elixir de Dioses, néctar preciado de civilizaciones, bebida prohibida de la naturaleza, siempre fue, es y será presencia fuerte que encierra soledades, alegrías, festejos, tristezas y desavenencias.

Sobriedad y embriaguez... ¿términos que nos llevan a un estado de locura o a la verdadera realidad?. El tiempo no en vano ha pasado y con él, tantas concreciones artísticas nos muestran un sinfín de intenciones plástico-creativas que nos inundan y nos hacen recorrer visiones plurisignificativas en geografías y épocas varias.

Planimetrías egipcias, mosaicos romanos, calendarios románicos, Bacos adolescentes y no tanto, escenas populares, pinturas campestres, bodegones, retratos, son muchos de los ejemplos que toman a la vendimia, su uva, su cosecha y sus trabajadores como tema inspirador. Estilos artísticos, técnicas varias registran el paso de la creatividad en el tiempo y espacio. Arte y vino, vino y arte una dupla sublime para combinar y deleitarse.

DE HOJA VIENES Y VINO ERES

Nebbiolo

Merlot

Malbec

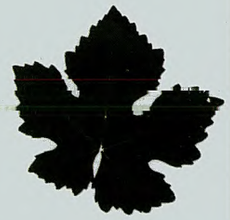
Carmenere

Carignan

Cabernet Sauvignon

Tempranillo

Sangiovese



Cabernet Franc

Pinot Noir

Syrah

Barbera

VARIETALES TINTOS

VARIETALES BLANCOS

Viognier

Chardonnay

Chennin Blanc

Sauvignon Blanc

MARCHA VENDIMIAL

A Luján, Las Heras, Rivadavia y Tunuyán
A Maipú Lavalle, Tupungato y Godoy Cruz
San Carlos, Guaymallén, a Malargüe cantaré
A Junín, La Paz, San Rafael y San Martín

Mendoza,
Tierra del sol y del buen vino
Mendoza,
La de Los Andes infinitos
Mi tierra,
La de las dulces mendocinas
Mendoza,
La que acunó la libertad

Un rumor de acequias va arrullando a la ciudad,
Que prestó también su colorida a mi cantar,
con General Alvear y Santa Rosa son,
Por igual, orgullo y esperanza provincial
Mendoza... Mendoza... Mendoza...
Mendoza!

martur
empresa de viajes y turismo
Leg. 11.884

DEPARTAMENTO CORPORATIVO

Especialmente preparado
para resolver las necesidades
de su empresa a la hora de viajar.

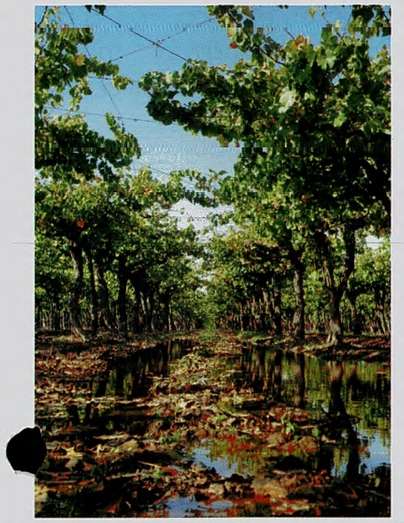
Esperamos con gusto su consulta.

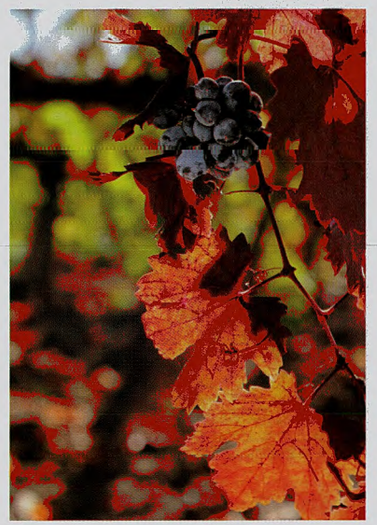
Paseo Sarmiento 250 • Piso 5º Oficinas A y B
5500 • Ciudad de Mendoza • Argentina
Tel./Fax: 54 261 423-1813 / 429-8749
info@martur.com.ar
www.martur.com.ar

Logan TRAVEL · CVC · FIESTA TOURS Int'l s.a. · CUNARD · INTREPID · PRINCESS CRUISES escape completely · AEROLINEAS ARGENTINAS · LAN

VENDIMIA

instantes sublimes...





Eduardo Dolengiewich (Fotógrafo)

Con las últimas luces del verano se vislumbra la parición del vino nuevo.

Ese vino que es el poema de amor de los hombres con su tierra,
ése que está atado a nuestro destino y a nuestro propio camino.
ése que está enraizado a este terruño como nosotros,
ése que con su sola presencia conmueve y emociona.

La vid es preñada en la intimidad del desierto por los líquidos de distintas vertientes:
el sudor del trabajo, que fecunda por esfuerzo y tesón;
las lágrimas que fecundan por rabia e impotencia ante la piedra maldita.
Y por último el agua misma que fecunda por convicción y memoria desde la acequia y el zanjón.

Instantes sublimes, donde las manos nobles del cosechador paren esos granos redondos, para empezar a darle fragancia y sabor al néctar que ya se percibe.

Momentos de fiesta y alumbramiento, tiempos de alegrías y esperanzas.

Hora de cantar, hora de bailar
La Vendimia está aquí.
Siéntanla, gócenla,
disfrútenla,
es de todos.

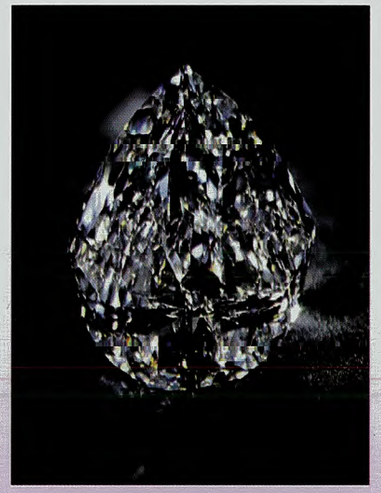
BODAS DE BRILLANTE

Esta es una historia que descansa hace 75 años en espalderos. Hoy Mendoza es la Tierra del Sol y del Buen Vino, pero para que fuera vino y vendimia hubo que ganarle terreno al desierto, con retazos de distintas tradiciones construyéndose de a poco.

Cuentan los años, que durante la primera mitad del siglo XVII comenzó a cultivarse la vid en Cuyo, con el objetivo de obtener el vino necesario para oficiar la Misa. Como la importación de vino era dificultosa, junto a cada capilla los conquistadores dispusieron un parral y un huerto que servía para abastecer las necesidades alimenticias. Bajo la sombra de aquellos parrales, nuestros antepasados se protegieron del calor abrasador del desierto y sus racimos dieron alimento y permitieron llenar el cáliz en cada capilla solitaria.

Por aquel entonces, al finalizar la cosecha y la elaboración del vino, se festejaba con baile, canto y comidas. En esa oportunidad se elegía la más linda de las mujeres y se la coronaba con hojas de vid y racimos de uva. Estos sencillos festejos fueron la fuente inspiradora de la principal fiesta de nuestra provincia.

Hacia 1800 se había instituido oficialmente una celebración anual denominada "Fiesta de las Chinas", que se realizaba en amplios galpones coloniales iluminados con candiles de grasa, donde inmigrantes y nativos, bajo el rasgueo de guitarras, se disputaban las "chinas" más hermosas.



Nuestra Fiesta de la Vendimia reconoce una fecha: el 11 de abril de 1913, cuando Mendoza fue la sede del Congreso de la Industria y el Comercio, que finalizó con un desfile de vendimiadores y carrozas alegóricas. Ese fue el antecedente más cercano. Recién en 1936, durante la gestión del gobernador Guillermo Cano, se instituyó la Fiesta de la Vendimia. El 18 de abril de ese 1936, el estadio de Gimnasia y Esgrima se colmó con 25.000 personas y se consagró la primera Reina de la Vendimia, Delia Larrive Escudero, representante de Godoy Cruz. Así recayó en ella, el honor de representar a todas las mujeres mendocinas. Desde entonces la elección de la soberana vendimial es un homenaje a la sacrificada tarea de la mujer en el surco, con la misión de difundir las virtudes de su pueblo y la belleza de su tierra.

La primera Bendición de los Frutos la realizó Monseñor José Verdaguer, el 2 de abril de 1938, en la Rotonda de los Caballitos de Marly. Al año siguiente, en 1939, se instituyó el golpe de rejas, cuando el entonces gobernador, Rodolfo Corominas Segura, inauguró la costumbre de los tres golpes al arado.

La Fiesta nació grande, ganó la calle para ser popular. Vía Blanca y Carrusel fueron la estrategia y hoy son parte irremplazable de la Fiesta Nacional de la Vendimia. A lo largo de estos 75 años, fue cambiando, fue creciendo en forma y contenido se fue llenando de sentidos y se transformó en uno de los atributos que nos distingue en Argentina y el mundo.

-Malbec- Ravioles Lecther

Malbec: la consagración del vino argentino. Este excelente vino producido en viñedos próximos al piedemonte precordillerano. Luján de Cuyo, es tierra del malbec por excelencia. Su color rojo intenso, su seductor aroma que va de frutas maduras a la madera, su cuerpo fuerte, sólido y su sabor profundo que perdura en el paladar, hacen de este vino el compañero ideal para comidas de sabores fuertes, intensos y picantes como carnes rojas y comidas étnicas como son la cocina mexicana, india, tailandensa,etc. Se recomienda abrir y decantar el vino antes de la comida, para acentuar sus propiedades y separar eventuales borras, ya que no se filtra el vino durante su elaboración. Sugerido en Mezzogiorno para platos picantes como los son los Ravioles Lecther de masa blanca y suave con relleno de queso de cabra, preparados a la sartén con aceite de oliva extra virgen, ajo, jugo de limón, chile rojo, tomate fresco y tomate deshidratado, cilantro y aceitunas negras Kalamata o platos fuertes como la lasagna de carne de res y cerdo o los "gnocchi alla bolognese".

"MEZZOGIORNO" Ristorante Italiano - "M ON THE BEACH" Club de Playa
Avenida del Pacífico 33, Bucerías 63732. Nayarit, México.
Chef/Propietario: Sidney Lecther .
Enólogo/Propietario: Enrique Cremaschi

www. mezzogiorno.com.mx
mezzogiorno
monthebeach

-Cabernet Sauvignon- Alfredo con camarones

Producido en Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza. Este gran cabernet savignon es una celebración del vino tinto clásico. De color medio a profundo con tonos rubí, alcohólico con olor intenso y sutiles aromas a bar, de tabaco y quizás café. Sabor muy equilibrado con taninos suaves y vestigios de madera. Para servir en general con cualquier tipo de comida que no sea muy fuerte ni picante o para tomar solo, antes o después de comer. Quesos, fiambres, pastas, carnes rojas o blancas, risottos, en realidad cualquier plato acompaña bien este vino o cualquier cabernet sauvignon. Mezzogiorno lo recomienta para su clásico Alfredo con camarones: fettuccini en salsa de crema con queso parmesano y grana padano, servido con camarones a la plancha o también los ravioles rellenos de espinaca con salsa cremosa de queso gorgonzola y tomates deshidratados. O los "bucatini alla carbonara", con guanciale, arvejas, hongos variados, queso grana padano y vino blanco.

MARIDAJE

¿qué con qué?

•Chardonnay•
Pesce del giorno

Excelente y muy refrescante Chardonnay, elaborado con uvas provenientes en su mayoría de viñedos ubicados en las planicies aluviales del Valle de Uco mendocino. Su color amarillo medio, su agradable aroma a frutas tropicales con toques cítricos y suave mente floral; un sabor muy fresco en boca con excelente acidez, ideal para beber durante un almuerzo en la playa, la montaña, el campo o al aire libre, acompañando platos livianos, como pescado fresco o frutos de mar preparados simplemente a la plancha con los condimentos básicos y acompañado con verduras horneadas rociadas con un buen aceite de oliva o ensaladas variadas En el restaurante Mezzogiorno de Puerto Vallarta, México, este vino se recomienda para las pescas del día provenientes de la Bahia de Banderas como Huachinango, Dorado, Atún , Pargo, Pez Espada, etc., servido con brócoli, zanahoria, hongos Portobello, morrones rojos, calabacitas italianas, etc.

-Pinot Noir - Pollo Piccata

Pinot Noir elaborado con uvas totalmente varietales cultivadas en viñedos del departamento de Tupungato, Mendoza, en terrenos de canto rodado a 1500 msnm y criado en roble francés. Vino de color rojo oscuro tirando a púrpura con olor a ciruelas y frutas rojas, cuerpo medio e intenso y sabor muy suave en boca que recuerda frutas mediterráneas rojas, con algunos toques de tierra y cuero. Ideal para servir con platos de carnes blancas o pastas con salsas de sabores medio a suave, no picantes. Mezzogiorno lo sugiere como complemento de su Pollo Piccata, pechuga de pollo preparada en salsa de vino blanco con jugo de limón, alcaparras y perejil y servido sobre un colchón de polenta y acompañada de verduras a la plancha.

VIRGEN DE LA CARRODILLA

Virgen de la Carrodilla,
Patrona de los viñedos,
esperanza de los hijos
que han nacido junto al cerro.

Los que han hundido el arado
y han cultivado su suelo
te piden que los ampares,
Patrona de los viñedos.

Estribillo

En las viñas de mi tierra
hay un recuerdo querido:
en cada hilera un amor,
en cada surco un suspiro,
en cada hoja una esperanza,
y la esperanza en racimos.
Virgen de la Carrodilla,
es todo lo que pedimos.

Ten piedad de aquellos hijos
que le han clamado a tu cielo;
haz que a ellos se les cumplan
sus más queridos anhelos.

Para ti van estos cantos,
para ti van estos ruegos,
Virgen de la Carrodilla,
Patrona de los viñedos.

Estribillo

En las viñas de mi tierra
hay un recuerdo querido:
en cada hilera un amor,
en cada surco un suspiro,
en cada hoja una esperanza,
y la esperanza en racimos.
Virgen de la Carrodilla,
es todo lo que pedimos.

SABÍAS QUÉ...

...el 16 de abril de 1936 se realizó en la rotonda del Parque Gral. San Martín la primera fiesta vendimial en Mendoza.

...desde el miércoles 24 de noviembre de 2010, por decreto firmado por la presidenta Cristina Fernández, el vino es reconocido como "bebida nacional", por ser la bebida que más se relaciona con la identidad y la cultura del país.

...el vino que se bebía en la antigüedad no era ni remotamente parecido al que bebemos ahora. Se trataba de una mezcla de vino-mosto (un vino que no terminaba de fermentar) y agua (en algunas ocasiones, también miel).

...el New York Times destaca nuestras bodegas y nuestro vino y compara nuestras tierras con el Napa Valley de California.

...la primera constancia que se tiene de las primeras viñas plantadas por el hombre se encuentran en Asia Menor y Oriente Próximo, con fósiles datados en 3000 años A.C.

...el turrón de vino es un postre de origen ancestral y que era preparado por todas las clases sociales ya que no requería refrigeración.

... la vinoterapia es una técnica natural desintoxicante, utilizada en muchos centros de salud para el tratamiento externo de la piel, arrugas, manchas, patas de gallo, papadas, etc.

...por 1ª. vez en la historia , en el 2010, Argentina logró superar en valores de exportación, a Chile, con envíos de vino embotellado hacia Estados Unidos.

...en el escenario de la New York Public Library, la Revista Wine Enthusiast coronó a la Bodega Catena Zapata, como la "mejor bodega del nuevo mundo 2010".

....al cierre de 2010, la Coviar, el BID y el gobierno nacional acordaron un proyecto para otorgar subsidios y créditos a pequeños productores de hasta 20 hectáreas, para transformar viñas y tecnologías para la vinificación.

...los polifenoles del vino tinto son antioxidantes, reducen la arteriosclerosis y previenen la aparición del colesterol malo en sangre.

... la tradición de comer las 12 uvas a medianoche del 31 de diciembre, data de 1909, auguran un buen año a quien las come al mismo tiempo que suenan las campanadas.

...la Bodega -Museo González Videla (Las Heras) es la más antigua de la provincia de Mendoza, fundada en 1826.

...el Malbec resultó el varietal líder más vendido en 2010 en el exterior, batiendo récords. USA y Brasil compran 6 de 10 botellas de vino argentino

...el mosto de la uva era el único alimento que tomaba Mahatma Gandhi en sus prolongados ayunos.

... en septiembre próximo, la ruta vitivinícola entre Perdriel y Agrelo, de Luján de Cuyo, contará con 15 km más de pavimentación.

Disfrute más todos sus momentos con Citigold.

Descubra una nueva manera de realizar todas sus operaciones, con la atención personalizada y exclusiva que usted merece. Ponemos a su disposición un servicio único. Citigold le ofrece:

- Atención personalizada de un Oficial Citigold experto en inversiones.
- Manejo global de sus inversiones.
- Línea de atención las 24 hs.
- Cajas de atención exclusivas para operar en un ámbito de total privacidad y seguridad.
- La más amplia gama de productos crediticios y transaccionales.

Citigold 0800.444.GOLD (4653) www.citigold.com.ar citi

SUCURSAL DE CITIBANK, N.A. ESTABLECIDA EN LA REPÚBLICA ARGENTINA. CITIBANK REALIZA SU ACTIVIDAD BANCARIA EN ARGENTINA A TRAVÉS DE SU SUCURSAL. LAS OBLIGACIONES RESULTANTES DE SUS OPERACIONES EN ARGENTINA SON PAGADERAS EN ARGENTINA Y ÚNICAMENTE CON LOS ACTIVOS DE LA SUCURSAL DE CITIBANK EN ARGENTINA. CITI Y EL DISEÑO DEL ARCO ES UNA MARCA REGISTRADA DE CITIGROUP INC.

TREVI Ristorante Italiano de Antonio y Federico di Caro

Av. Las Heras 68 - Mendoza(M5500GMB) Tel: (0261) - 4233195 - 4234200 - hpalace@infovia.com.ar - www.hotelpalace.com.ar

Aerolíneas Argentinas

Oficina Comercial Paseo Sarmiento 82
Mendoza, Argentina
Call Center 0810 222 VOLAR (86527)
Mail: mazcliente@aerolineas.com.ar
Web: www.aerolineas.com.ar

70° ANIVERSARIO

LITOGRAFIA CUYO S.A.

Setenta años transcurridos, dando vida día a día a tantos impresos que nos acompañan en nuestros hogares.

Los sueños y las metas de una "empresa familiar" que supo conquistar el mercado gráfico, se hicieron realidad.

Su actual director, Lucas Jesús Leonardo Sarcinella, propietario de Litografía Cuyo S.A., continuó el camino emprendido por el fundador, su padre, Leonardo Manuel y hoy la 3ª generación con Leticia, Lucas Martín y Federico junto a 40 colaboradores se suman en la gestión.

Haciendo una corta historia, a fines de la década de los 60, la empresa complementó los conocimientos de mano de obra local con los especializados traídos de Europa y continuó siempre actualizándose de los adelantos en materia de impresión, tanto en equipamientos gráficos como en materias primas e insumos. En los años 70, lideró el mercado con equipamientos de 4 colores simultáneos y en los 80, los de 6 colores simultáneos abrieron camino a las exportaciones. Los años 90 trajeron las máquinas flexográficas y el Siglo XXI llegó con la certificación de las Normas ISO 9002 de Gestión de Calidad. Las tres áreas: administrativa, comercial y productiva co-

existen con los dos sistemas de impresión: el Offset plano y el Flexográfico rotativo de bobina a bobina, en 5000 m² entre planta productiva, oficinas y depósito. Etiquetas en general, convencionales y autoadhesivas, folletos, catálogos, estuches, etc., escoltan el principal producto industrializado de la empresa, las "etiquetas de vino". El valor agregado del aspecto visual y táctil de las etiquetas, permite que la seducción empática producto-cliente sea atrapada perceptivamente por el exquisito juego estético-formal.

Premio Gutenberg
Cámara de Industriales Gráficos de Mendoza

Litografía Cuyo S.A. se ha posicionado con su compromiso, responsabilidad y ética a nivel provincial, nacional y reconocido... ¿por qué no decirlo?...internacionalmente.

Con sus 70 años de existencia en el medio, su visión vanguardista y tesón, supo ser y hacer una gran industria gráfica.

CAMINOS DEL VINO

El turismo vitivinícola crece con fuerza en Mendoza. Cada vez se suman más bodegas a esta propuesta que se inició en 1998, con la intención de armar un camino de señalización turística. Con esto se buscó poner en valor todo lo referido al vino. Así nació el enoturismo. El auge que adoptó esta actividad al ponerse de moda, fue lo que le dio el gran empuje para ubicarse entre los destinos más elegidos.

Mendoza es el oasis vitivinícola más importante del país, concentra el 70% de la producción de uvas y vinos de Argentina, con más de 141.000 hectáreas y la mayor cantidad de bodegas del país.

La curiosidad del viajero que inicialmente se acercó a las bodegas para conocer todo el proceso del vino, hoy ha hecho que ellas establezcan horarios de visita, guías especializadas, salas de degustación y de arte y pequeñas tiendas, donde normalmente se produce la venta de los vinos elaborados y accesorios útiles varios.

Asimismo, muchas bodegas han hecho inversiones en infraestructura muy importantes. Cuentan con sus propios restaurantes, donde se sirve comida gourmet y han reciclado cascos y galpones antiguos o construidas dependencias nuevas para habitaciones, destinadas a alojar a sus visitantes. Se han convertido en verdaderos y distinguidos hoteles-boutique, hoteles termas y hoteles- spa.

En el año 2000, durante la Semana Santa, la música clásica se sumó a los Caminos del Vino con un Festival Internacional. Así comenzó un ciclo que le puso el sentido que le faltaba a la experiencia única de degustar un buen vino mendocino, ejercicio que sólo requiere atención, memoria e imaginación. No es cuestión de expertos sino de apasionados.

El evento amplió la propuesta turística y cultural de la provincia y acercó la música clásica a escenarios naturales, iglesias, fincas y bodegas. Cada edición avanza en calidad de presentaciones y los músicos que se dan cita exceden el ámbito local y nacional. Los Caminos del Vino, una opción imperdible para los sentidos.