

De la Ciudad de barro a la gran Urbe



La ciudad cuenta con un centro progresista y dinámico, según podemos apreciar en esta imagen tomada desde el edificio BUCI.

La "Ciudad de barro", se la llamó alguna vez en los tiempos coloniales. De ella hasta la moderna urbe de hoy, con sus calles bien trazadas y bella edificación, la ciudad de Mendoza ha recorrido un largo camino que comenzó en 1561 con la corriente fundadora, que partió de Santiago de Chile hacia estas tierras del entonces virreinato del Perú.

Mendoza fue creada en medio de un desierto y, por ello mismo, el lugar que se eligió fue el más apto y quizás el único posible. Así ya lo habían entendido los primitivos pobladores de la región, los indios huarpes, establecidos con una próspera cultura agrícola varios cientos de años antes de la llegada de los conquistadores.

De tal manera, el vergel surgió en medio del desierto, aprovechando los escasos recursos acuíferos por medio de un sistema de regadío artificial, basado en la utilización de canales e hijuelas. Estas obras fueron posibles merced a la acertada sistematización hecha por los huarpes, aprovechando las fallas geológicas que ya existían en el sitio actual de la urbe.

Los primeros dos siglos de vida pueden ser calificados como los de la ciudad hidalga, con una marcada división social entre los españoles y sus descendientes por una parte, y los criollos por otra.

Hacia fines del siglo XVII, en los

albores de la Independencia, la sociedad criolla había de precipitar la crisis del esquema colonial, a la par que Mendoza iba adquiriendo un acentuado carácter mercantil.

Las edificaciones, considerando la falta de madera y otros elementos constructivos, fueron hechas principalmente con adobe y, por temor a los sismos, en general en una sola planta, determinando todo ello una fisonomía que le valió el nombre de "la ciudad de barro".

La ciudad de barro acabó prácticamente arrasada por el terremoto de 1861, que no dejó casi nada en pie. Poco tiempo después se estableció una nueva traza, simiente de la Mendoza de hoy, con sus amplias avenidas, bordeadas de acequias que llevan el agua vital a las arboledas que cubren todas las calles.

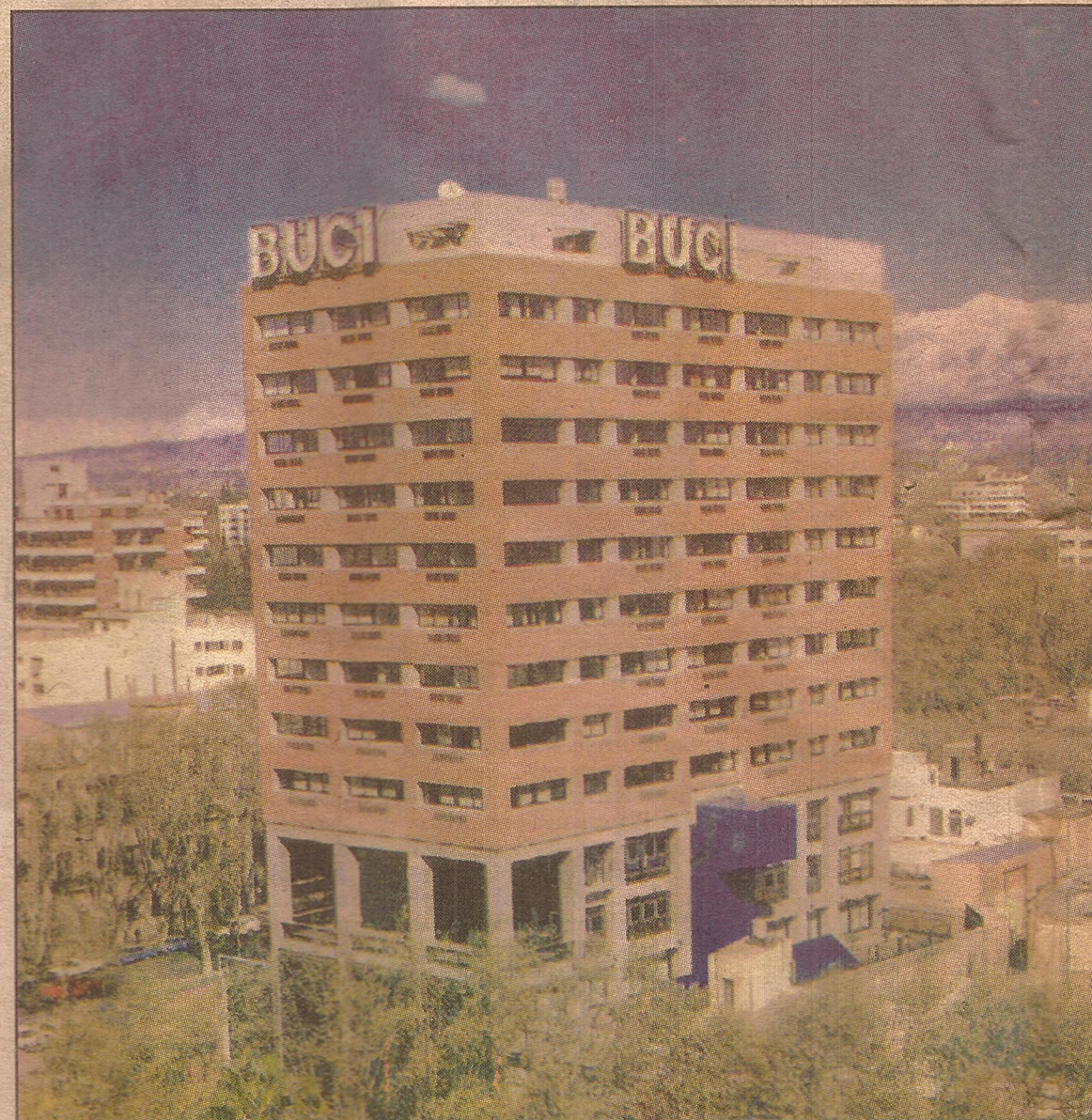
La ciudad de barro quedó atrás, en un pasado que perdura en la cultura y la vida de los mendocinos, y ahora se yergue soberbia una urbe que es orgullo de la región.

La modernidad tiene varios exponentes en distintos edificios, entre los que se destaca el del banco BUCI, que logra la mayor altura de la ciudad.

Allí, en su azotea, el banco planea habilitar un mirador para que los miles de turistas que concurren a la ciudad, puedan disfrutar de la mejor vista hacia los cuatro puntos cardinales.



El edificio del banco BUCI, moderno y funcional, será un excelente mirador para todos.



Banco Unión Comercial e Industrial Cooperativa Limitada
CASA CENTRAL Y MATRIZ: Av. España 1342 / Mendoza / T. 250400 TX UNION AR 55/240 - 294 - 383 - 425 - 388-
FAX 061-250729 y 17 CASAS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA. SUCURSALES EN:

BUENOS AIRES:

CAPITAL FEDERAL: Sarmiento 738 / T. 326 2046/6551/5971/2647/2048
FAX: 326-2048 TX: 17905 UNIBAR AR

ONCE: Azcuénaga 454/6 - T. 954-0453/0455 951-6211 FAX: 951-6211 TX: 27770 UNION AR
MERCADO CENTRAL: Av. Richieri y B. Sur Mer - Loc. 57 T. 622-1356/1756 TX: 23539 UNION AR
AVELLANEDA: Av. Bartolomé Mitre 417/23 T. 201/8888/2987/2990 TX: 23540 UNION AR
MAR DEL PLATA: Independencia 1832 - T. 28884/28885 FAX: 28884 TX 39714 UNION AR
BAHIA BLANCA: Chiclana 377/79 - T. 27121/38561/42009 FAX: 42009 TX 81689 UNION AR

SANTA FE:

ROSARIO: Santa Fe 1270 T. 243980/248585/219544/248328 TX: 41669 UNION AR
CORDOBA: Alvear 160 T. 221035/931 - 223038 TX 51738 UNION AR
RIO CUARTO: Rivadavia 74 T. 45978/45926 FAX: 45978 TX: 54595 UNION AR

SAN JUAN:

Mitre 83 Este T. 214260/204/227038 FAX: 214204 TX: 59128/59116

LA RIOJA:

San Nicolás de Bari 353 T. 26709/24116/25392 TX: 62117 UNION AR

TUCUMAN:

Botalla de Maipú 48 T. 310684/291-311601 TX 61394 UNION AR

SAN LUIS:

Uriburu 824 T. 22304/29761 TX 58114 UNION AR

VILLA MERCEDES:

Lavalle 482 T. 23239/21286 TX 58517 UNION AR



20 DE FEBRERO DE 1993

LA CAPITAL

20 de febrero de 1993

Mendoza
ante
el mundo

Fiesta Nacional V de la vendimia



Aceite de Oliva Extra Virgen
Aceitunas en Conserva

Pacifico Tittarelli S.A.

Vinos Finos y Champagnes

"75 Años de Calidad"



LA FLORIDA S/N - LA LIBERTAD - C.C. 19 - 5577 - RIVADAVIA - MENDOZA
TEL. (0623) 42040 - REP. ARGENTINA
AVDA. DE ACCESO Y URQUIZA - 5521 - VILLA NUEVA - GUAYMALLEN - MENDOZA
TELS. (061) 262773 - FAX (061) 262775

TEMAS

Guía de temas

- 2 MENSAJE DEL GOBERNADOR DE MENDOZA
- 4 RIQUEZAS Y RECURSOS. HISTORIA
- 6 MENDOZA TURISTICA
- 8 BENDICION DE LOS FRUTOS. LA MARCHA DE LA VENDIMIA
- 9 LA VIA BLANCA
- 10 EL CARRUSEL. FLORES, GUITARRAS, REINAS PROVINCIALES...
- 11 SIETE DIAS ANTES, EN EL ESTADIO MUNDIALISTA. ARTE, JINETES Y CABALLOS
- 12 "FIESTA DE FIESTAS". ACTO CENTRAL DE LA VENDIMIA '93
- 14 EL ANFITEATRO FRANK ROMERO DAY. MAJESTUOSO ESCENARIO
- 16 UVAS Y VINOS. PARA CONOCER Y GUSTAR
- 17 LA UVA NO SOLO ES VINO
- 18 MAS DE MIL PREMIOS. ACUERDOS, PAUTAS, AJUSTES
- 20 LA BODEGA MAS GRANDE DEL MUNDO. VINOS FINOS Y COMUNES
- 21 DENOMINACION DE ORIGEN. ¿DE DONDE ES EL VINO QUE USTED TOMA?
- 22 50 MILLONES DE DOLARES Y VARIEDADES
- 23 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA. ALGUIEN CUIDA SU SALUD
- 24 DE LA CIUDAD DE BARRO A LA GRAN URBE

Desde la Gobernación



"Todas las estaciones tienen su encanto en Mendoza. Claro que si ustedes eligieron visitarnos en Vendimia, no podían elegir mejor."

"La Fiesta de la Vendimia es mucho más que una tradición, un festival o un gran espectáculo. Es todo eso, pero también el mayor acontecimiento cultural del año."

"A lo largo de dos meses, cada barrio y distrito celebra la llegada de otra cosecha de las uvas y elige su reina. La fiesta va creciendo como crecen nuestros ríos de montaña, con el aporte de decenas y decenas de afluentes. Nadie se siente ajeno. Ni siquiera las inclemencias del tiempo impiden la recordación. Aunque arrasen con los frutos."

"De mil formas, fieles a sus raíces y siempre renovadas, siempre distintas, esas fiestas son un homenaje al trabajador y a la mujer de Mendoza."

"Por eso la convocatoria va más allá del agro. Todos se sienten aludidos, todos son parte. Desde el maestro al comerciante, desde el puestero al catedrático. La Fiesta de la Vendimia es ante todo un agradecimiento y una muestra de alegría por el deber cumplido."

"Mendoza ha sido cuna de dos grandes epopeyas: la formación del Ejército de los Andes y la transformación del desierto en fértiles valles, donde cada centímetro de verde es mérito del hombre y la mujer que lo habitaron y habitan."

"Hoy Mendoza ha logrado recuperar sus instituciones y su aparato productivo tradicional, y ha logrado echar las bases de una nueva etapa de crecimiento."

"El mérito es compartido. En la provincia se vive un muy buen clima político, sus instituciones funcionan a pleno y eso ha permitido definir proyectos claros, compartidos, y una legislación moderna."

Un saludo y un brindis

"Además, los recientes acuerdos con la Nación y el reconocimiento internacional, que se traduce en apoyo crediticio, nos permiten mejorar nuestra buena infraestructura, y con ella todos los servicios."

"Hay apoyo para la incorporación de tecnología, la optimización de recursos humanos y la búsqueda de excelencia empresarial. Y las políticas sociales que procuran capacitación e inserción laboral."

"Los objetivos son diversificación económica, más productividad y calidad y fomento de las exportaciones. Eso sí: privilegiamos únicamente la mejor tradición mendocina, el incondicional amor al trabajo. Y que hoy es acompañado de una profunda gesta educativa, cuya meta es preparar a nuestros jóvenes para enfrentar los distintos y múltiples requerimientos que plantea el mundo."

"Hay un vino nuevo para compartir con ustedes. Mendoza es una provincia del país que queremos."

¡Salud!

¡Bienvenidos!

Lic. Rodolfo Gabrielli
Gobernador de la
Provincia de Mendoza

El INV, garantía para todos

Luego de varios años de legislación dispersa y administración del control de la genuinidad de los vinos en el país, en 1959 el Congreso de la Nación dio cuerpo a la legislación básica para la vitivinicultura con la ley 14.878, denominada "ley general de vinos".

Se trata de una ley que funcionó como un gran acuerdo federal, ya que fue suscripta por senadores y diputados nacionales de todas las provincias, para el debido control de este producto alimenticio, bebida única en lo biológicamente natural, que por sus características exige fiscalizaciones de tipo bromatológico.

El mundo en Mendoza

Desde el jueves 11 de estos, hasta el domingo 7 de marzo inclusive, Mendoza ofrece otra atracción más a sus habitantes y a los hombres y mujeres que nos visitan: una feria internacional denominada "El mundo en Mendoza" (FERIMEN), declarada oportunamente de interés provincial por el gobierno.

Esa feria, que se desarrolla en el amplio predio que posee la Universidad Tecnológica Nacional, ubicada en calle Rodríguez 273 de esta ciudad capital, ofrece no sólo la clásica exposición que comprende generalmente a este tipo de muestras, sino también la realización de atrayentes eventos especiales.

En FERIMEN se exponen todo tipo de productos y servicios, tanto nacionales como internacionales, que resultan de gran interés para quienes tienen la satisfacción de visitar sus numerosos stands.



Fue así que se creó, como organismo de conducción, administración y contralor vitivinícola, al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), con una particularidad muy especial: con sede central en el interior del país, Mendoza, al ser la principal zona productora de la Argentina, con más del 70 por ciento de las vides y, por supuesto, de los vinos elaborados.

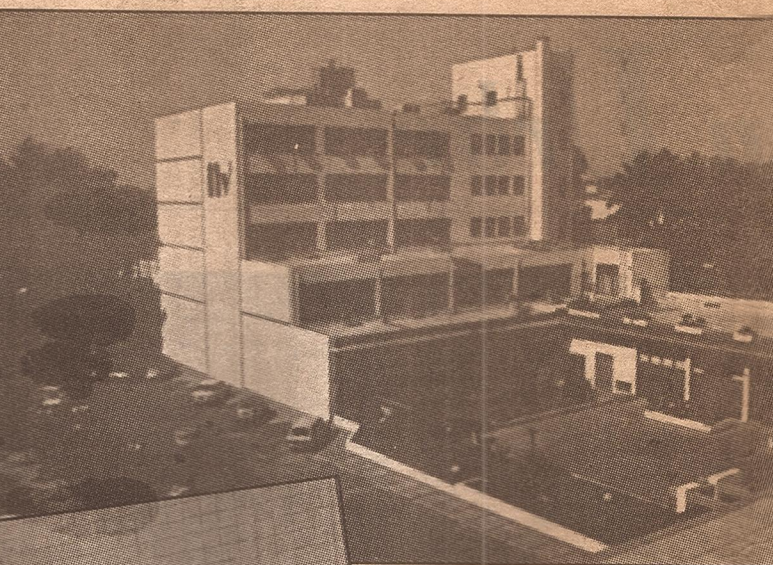
El mencionado organismo federal fue compuesto por representantes provinciales, y también se le dio cabida a la actividad privada, lo que a veces provocó lógicos roces que supuestamente nacieron de intereses y diferentes opiniones.

Pero una cosa es la libertad de comercio, de ejercer libremente la industria, de producir en libertad, y otra cosa son los controles.

Si bien se crearon algunos problemas en cuanto a su interpretación, gobierno y administración, más aún en los lapsos en que hubo intervenciones, la tarea del INV ha sido valiosísima en materia de fiscalización.

Hoy la misión y función encomendada al organismo es clara y concreta: controlar todo el proceso vitivinícola para garantizar a la sociedad la genuinidad de los vinos y otros productos que derivan de la uva.

Se ha producido, en los últimos meses, un largo proceso de desre-



existencias y tendencias, permitiendo vaticinar con alguna exactitud el comportamiento del mercado ofertante en el futuro.

Además, con los promedios históricos de consumo, pudo a su vez vaticinar y proyectar los mercados, señalando falencias, faltantes de productos, necesidades que planteará la creciente exportación y, aun más, abrir un debate sobre el tema de la importación de vinos.

El organismo posee una amplia jurisdicción nacional, donde funciona una docena de laboratorios de control analítico de los vinos con moderna tecnología, que son algo así como el corazón de la fiscalización que cumple el INV. También cuenta con laboratorios móviles, un sistema computadorizado, un buen parque automotor y capacidad técnica en el personal, que realiza una impropia y silenciosa labor.

Si se tiene en cuenta el promedio de consumo anual de vinos en la Argentina, que oscila en los 16,5 millones de hectolitros al año entre 1991 y 1992, lo cual tiene la autorización de despacho necesaria y estricta que otorga el INV, se podrá tener una mejor idea de la envergadura del trabajo que ejecuta la institución.

Por otra parte, el INV posee un equipo de fiscalización con sistematización y entrecruzamiento de datos, sector de exportaciones, áreas de investigación, bibliotecas, difusión y publicidad, que le permiten cumplir su labor con eficacia.

Sus principales autoridades con sede en Mendoza son el presidente, ingeniero agrónomo Eduardo Alfredo Martínez, y el vicepresidente del instituto, ingeniero Carlos Edgardo Menem, quienes se mantienen en permanente contacto con las provincias productoras.

Concurso internacional

Durante el mes de noviembre de este año Mendoza tendrá otra fiesta: el "II Encuentro Internacional de la Vitivinicultura", que es el primero que se efectuará en América. En él se aplicarán, rigurosamente, todas las normas mundiales dictadas por la Organización Internacional de la Vid y del Vino (OIV).

El mencionado e importante encuentro mundial lo organizan el Instituto Nacional de la Vitivinicultura (INV) y el Ministerio de Economía de la provincia de Mendoza, y el mismo se desarrollará entre el 21 de noviembre y el 4 de diciembre de este año.

Para orgullo de Argentina y de los mendocinos en particular, las actividades que se llevarán a cabo son las siguientes: segundo seminario internacional de la vitivinicultura, primer concurso de vinos y primera exposición vitivinícola, ambos también a nivel internacional.

Según lo establecido oportunamente, el encuentro contará con el patrocinio de la OIV, entidad que nominará a los jurados internacionales que requiere un concurso de tal naturaleza, como así también a los expertos que intervendrán en el seminario, siempre en la búsqueda de incorporar nueva tecnología en la materia.

En el mencionado concurso a realizarse en Mendoza seguramente participará toda la comunidad vitivinícola internacional. La OIV tiene aproximadamente 30 países miembros, es decir, grandes productores como Francia, Italia, España, Estados Unidos, la ex Unión Soviética, Argentina, etc., y otros más pequeños, tales Chile, Sudáfrica, Yugoslavia, Hungría, Suiza, Alemania, etc., que indudablemente estarán en Mendoza durante el mes de noviembre de este año.

El mercado vinico se está extendiendo en todo lo que hace a calidad, es decir que hay una evidente tendencia internacional a una disminución en el consumo de los denominados vinos comunes o de mesa, y a mejorar notablemente la calidad de la producción en general.

En tal sentido, la gran tecnología que se aplica en la actualidad está dirigida a la formulación o elaboración de vinos de calidad superior, que es en definitiva lo que pide el consumidor en el mundo, para así satisfacer sus apetencias y para poder también introducir el producto mayoritariamente en otros países de menor consumo.

50 millones de dólares

Las exportaciones de productos vitivinícolas argentinos (vinos y mostos), registraron rasgos dignos de destacar durante el período enero-setiembre de 1992, en comparación con igual lapso del '91.

Si bien hubo una notable caída en la salida al exterior de vinos comunes o de mesa (de 99.951 hectolitros en el '91, descendió a 57.251 el año pasado), esto de alguna manera fue compensado por las alzas que se obtuvieron en los envíos de vinos finos y reservas, y en los despachos de mostos.

En efecto, los vinos finos subieron de 48.776 a 77.316 hectolitros (siempre comparando los 9 primeros meses del '91 y el '92), y los reservas de 3.526 a 18.895, mientras que los mostos pasaron de 24.631 a 30.930 toneladas.

Otro detalle interesante es que, si bien los vinos -en general- sólo registraron un aumento de exportación del 0,39 por ciento, el ingreso de divisas fue mucho mejor porque creció el valor FOB.

Entre enero y setiembre de 1992, la Argentina exportó casi 50 millones de dólares en vinos y mostos. De ese total, 15 millones correspondieron a vinos y el resto a mostos concentrados y sulfitados.

En ese lapso las exportaciones de vinos en sus distintos tipos (de mesa, reserva, fino, espumantes, especiales y de cocina) ascendieron a 156.523 hectolitros, de los cuales el 50 por ciento correspon-

dió a vinos finos, el 37 por ciento a vinos de mesa y el 13 por ciento a las demás categorías. El ingreso en divisas en esos 9 meses fue de 14.894.33 dólares.

Dicho volumen de vinos sólo fue un 0,39 por ciento mayor que el registrado en igual período (enero-setiembre) de 1991, pero el denominado valor FOB creció en un 33 por ciento. Los vinos finos aumentaron el 58 por ciento en volumen y el 24 por ciento en valor FOB, en tanto que los de mesa descendieron los despachos en el 43 por ciento (volumen) y el 5,80 por ciento en valor.

Los vinos comunes embotellados tuvieron como destinatarios principales a Paraguay, Uruguay y Estados Unidos, y los de mesa (pero a granel) se vendieron principalmente a Japón, Canadá, Suecia y Dinamarca.

Los vinos finos a granel se despacharon a Japón, Suecia, Holanda, Francia y Canadá, entre otros, en tanto que los finos embotellados nos fueron comprados especialmente por Estados Unidos, Holanda, Paraguay y Suecia.

También entre enero-setiembre del '92 los volúmenes de mostos concentrados registraron 30.930 toneladas y un valor FOB de 33.697.292 dólares.

En comparación con similar período de 1991, se registró un alza del 26 por ciento en el volumen y del 124 por ciento en el valor FOB.

ciencia de que el futuro está en los vinos finos.

"No obstante -dijo Sanfurgo-, en uvas tintas aún hay predominio de malbec, que es una variedad que se ha adaptado muy bien en la Argentina y particularmente en Mendoza".

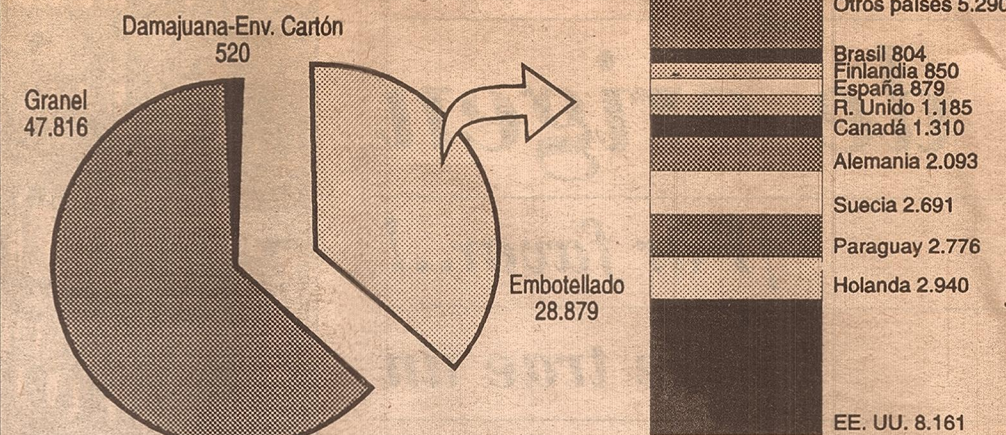
"El cabernet sauvignon es la reina de las variedades en el mundo entero.

La merlot es una variedad intermedia que sirve muy bien para los cortes de vinos, ya que tiene una maduración muy rápida; el cabernet, en cambio, presenta una maduración muy lenta y la malbec una intermedia".

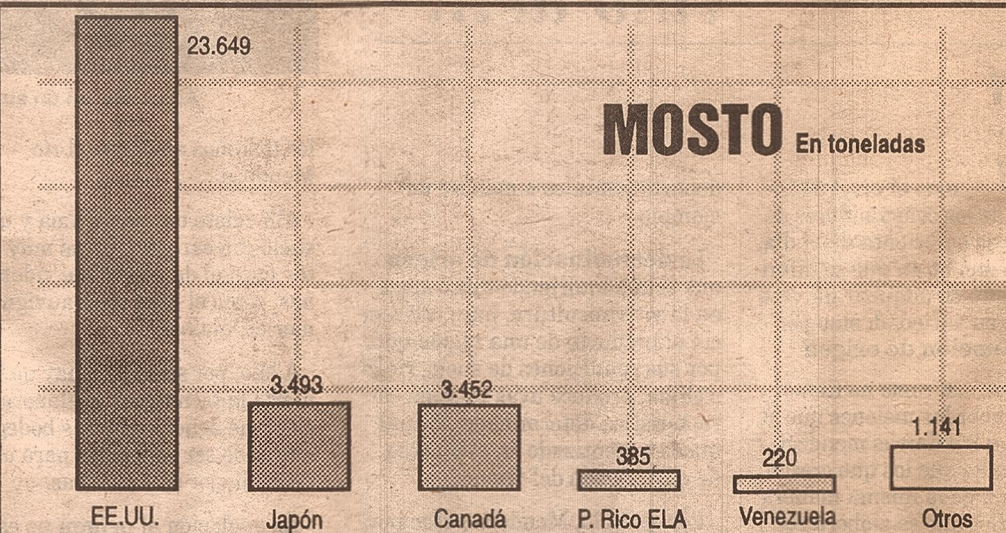
Exportaciones argentinas

Enero a Setiembre de 1992

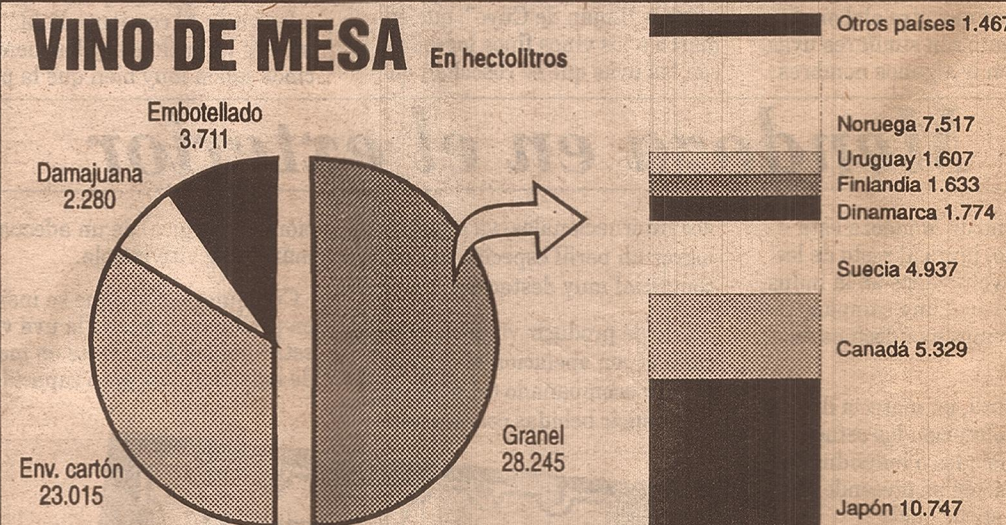
VINO FINO En hectolitros



MOSTO En toneladas



VINO DE MESA En hectolitros



VINO RESERVA En hectolitros



Variedades y tecnología

"Las excelentes variedades de uvas que tenemos en Mendoza se deben complementar con un muy buen desarrollo tecnológico. Esa es la esencia. Felizmente en nuestra provincia ello se está entendiendo muy bien", opinó el asesor vitivinícola del Ministerio de Economía, Augusto Sanfurgo.

La tecnología "debe empezar desde la cosecha. Hay que ir cosechando de a poca cantidad, tratando de que las uvas no se aplasten, que no exista microfermentación, hay que limpiar las uvas y fermentar a bajas temperaturas. Todo esto condiciona la elaboración de un vino excelente". En cuanto al tema varietal, "hay también una muy extendida con-

PROTECCION SIN FRONTERAS

OSDE BINARIO le brinda en el Cono Sur, la más completa cobertura sin costo adicional.



OSDE BINARIO es el Plan Médico Asistencial más completo, creado para la atención integral de su salud. Un Programa que nuclea los mejores Servicios Asistenciales con la más extensa cobertura. OSDE BINARIO, el mundo de la salud a su servicio.

- Filial Norpatagónica: Ministro González 232 - Neuquén - Tel. 23285 • Filial Santiago del Estero: Jujuy 346 - Tel. 219232
- Filial Tucumán: Buenos Aires 299 - Tel. 300632 • Filial Rosario: 3 de Febrero 1331 - Tel. 249420 • Filial Córdoba: Humberto 1º 353 - Tel. 233741
- Filial San Juan: Santa Fe 374 Oeste - Tel. 223594 • Filial Mendoza: Belgrano 827 - Tel. 243199
- Filial San Luis: España 20 - Villa Mercedes - Tel. 30193 • Filial Bahía Blanca: Av. Colón 284 - Tel 24172

Lugares y riquezas de Mendoza

Toda Mendoza es un reinado. Sus 17 departamentos y la ciudad capital están en Vendimia. Coronan la tierra mendocina las distintas variedades de uva. Cantan las aguas que abren el surco. Reina el sol que madura los frutos. Es Mendoza, la tierra de los claveles más perfumados...

San Carlos es el departamento más antiguo de la provincia.

Parte integrante de su paisaje es su famoso fortín, fundado en 1770. Fue una verdadera avanzada militar en la lucha contra el indio.

San Carlos es un departamento de tierra fértil, apta para viñedos y frutales. Su industria se unifica en la conservera y su ritmo comercial demuestra una zona de constante movimiento. La producción de nueces y almendras llega a cifras millonarias, lo que la convierte en una región privilegiada, pues no todo es uva y vino en esta tierra.

Tupungato es uno de los departamentos privilegiados por la naturaleza y dotado además de bellezas muy codiciadas.

La imponente presencia de la montaña con su famoso cerro Tupungato (6.809 metros), el rumor clamoroso de los arroyos y sus verdes cultivos, convierten al departamento en un valle paradisíaco.

Tupungato distribuye su tierra entre viñedos y frutales.

Se encuentra a 72 km de la ciudad capital de Mendoza, y los aficionados a la pesca encuentran allí, en los ríos Las Tunas y Santa Clara, trucha criolla, bagre y salmónidos, mientras que los entusiastas de la caza mayor hallan guanacos en la precordillera y, los que prefieren la menor, acceden en la zona a liebres europeas y patagónicas, perdices, martinetas...

Y llegamos al departamento de
PÁGINA 4 - VENDIMIA '93

Lavalle. Es uno de los tantos departamentos mendocinos que posee un rico patrimonio folklórico. El arte popular y las artesanías en sus distintas manifestaciones, tales como tejidos al telar, trenzados de cuero, cestería y alfarería, se hacen presentes en la zona.

Lavalle es cultura, es presencia histórica, y es recordado por determinados frutos, como melones y sandías, que alcanzan muchas variedades y grandes dimensiones. Sus princesas, durante la Vía Blanca y el Carrusel, regalan al público esos frutos, un trofeo envidiable que comparte la familia en pleno.

Luján de Cuyo: dentro de sus 13 distritos se cultivan vides y se ubican las industrias más importantes de la provincia.

Una floreciente agricultura, una industria en plena expansión, la importancia de su petróleo y los atrayentes lugares turísticos con que cuenta, hacen de Luján una ciudad pujante.

Vallecitos, Potrerillos, Cacheuta, El Carrizal, Carrodilla, Vistalba, Cipolletti, son algunos de los numerosos sitios de singular belleza de Luján.

Y para aquellos que visitarán Mendoza y no conocen aún los lugares tradicionales, es necesario recordar que en Luján se encuentra el santuario de La Carrodilla, donde se venera la imagen de Nuestra Señora de la Carrodilla, Patrona de los Viñedos.

San Martín, la tierra que amó el Libertador, sigue su destino de grandeza con su territorio progresista, con las históricas bóvedas que utilizó el Gran General, en cuyo museo también figura lo que hizo por él y lo que construyó el indio cacique Herrera.

Su gran volumen de cosecha de vid exige bodegas de capacidad y prestigio, y también alcanzan significación sus cultivos de frutas de carozos y pepitas, dando lugar

a numerosas plantas industriales cuyos productos conoce el mundo. El paisaje natural del departamento, realizado por el colorido de sus viñedos interminables, largas arboledas que bordean sus rutas y el marco lejano de la montaña, se incorpora a la belleza de sus mujeres. Porque la belleza también tiene forma de mujer.

Y a pocos kilómetros está

Junín, descubierto en 1562 por un grupo de expedicionarios que exploraban territorios cuyanos.

Junín tiene un clima típicamente árido templado, que beneficia sus cultivos, entre los que la vid ocupa el primer lugar, siguiéndole los frutales, las hortalizas, los forestales, los olivos, y finalmente los forrajes, cereales y plantas aromáticas.

Guaymallén fue creado el 14 de mayo de 1858. Sobre una superficie de 164 km2 distribuye sus cultivos y sus industrias. Entre vides y chacras, salpica su expansión con industrias alimentarias, metalúrgicas, fábricas, siendo un departamento muy poblado, uno de los mayores de la provincia.

Guaymallén es espíritu, cultura y tradición. Allí se ubica el solar de ese personaje mendocino que hizo tanto por nuestro folklore: Hilario Cuadros, un trovador que aprendió a pulsar la guitarra y a entonar las primeras canciones, guiado por el peluquero del lugar, llegando a ser no sólo un intérprete incansable, sino también un buen compositor y compilador.

Entre sus principales temas recordamos "Mi terruño", "Montaña mía", "Flor de Guaymallén", "El Libertador", "Los sesenta granaderos" y tantos otros.

El vino, que surge de la uva mendocina, recorre el mundo deleitando paladares.



San Rafael, uno de los departamentos más extensos de la provincia, se ha convertido en una zona de gran expansión económica.

Sus mayores extensiones están ocupadas por viñedos y éstos han dado lugar a numerosas bodegas y deliciosos vinos que abastecen el mercado nacional e internacional, que se suma a su riqueza frutícola, variadas industrias, sus yacimientos de uranio y el poderío turístico que posee con sus majestuosos e imponentes paisajes.

Sí, Mendoza se viste de cosecha...

Y Godoy Cruz, otro de los departamentos mendocinos, se suma a los festejos con todo su esplendor. Crece intensamente sobre una superficie de 75 km2, y es casi eminentemente industrial. Es el más pequeño, pero su población alcanza cifras significativas.

Su actividad principal es la vinícola, a través de numerosas bodegas tradicionales en el medio, pero también se extiende en todas direcciones impulsado por su industria, sus fábricas, fuentes de trabajo y progreso.

Maipú, la "Capital del vino y la aceituna".

Es muy conocido porque en él está lo que se ha dado en llamar "La bodega más grande del mundo", la denominada Bodegas y Viñedos Giol, un paseo obligado para los turistas, que se maravillan por su magnitud.

Santa Rosa cultiva viñedos, frutales y hortalizas, y en ella sobresale especialmente el damasco, fruta que dio nacimiento al Festival de la Cueva y el Damasco, que ha tomado relevancia a nivel nacional.

También tiene numerosas industrias de productos alimenticios, bebidas, textil, madera,

También VENDIMIA llega a La Luna VISITENOS !

La Luna HOTEL

MATHUS HOYOS 284 - BERMEJO
GUAYMALLÉN - TELEFAX 259685
MENDOZA - ARGENTINA

20 DE FEBRERO DE 1993

Denominación de origen

“¡Por favor..!

Me trae un vino de...”

Como el nivel de información de los consumidores de vinos finos se acrecienta día a día, no tardará mucho en que se difunda el concepto de adquirir un vino no sólo por su variedad, sino por la **denominación de origen**

Ocurre que, así como no tienen el mismo sabor los melones que se producen en las tierras mendocinas de Lavalle que los que crecen en Tunuyán, de la misma manera el vino merlot que se elabora con uvas de Luján de Cuyo no posee el mismo sabor que otro elaborado en Tupungato con similares uvas, por mencionar algunos nombres

departamentales a manera de ejemplo.

La **denominación de origen** que está adquiriendo tanto auge en la vitivinicultura, hace referencia al producto de una región que, por sus condiciones de suelo, riego o clima, produce uvas con una característica determinada, lo cual queda patentizado en el proceso de elaboración del vino.

Por ejemplo, Mendoza posee hoy, entre otras, la **denominación de origen** "Luján de Cuyo", que enmarca a los vinos finos logrados con las uvas que se cosechan en



Algún día, en un supermercado, el cliente podrá elegir el origen del vino que desea paladear.

los terrenos aledaños al río Mendoza.

Allí existe un microclima y un suelo con características muy aptas para el desarrollo de vides finas, como el cabernet sauvignon, merlot, malbec.

A ello, por supuesto, hay que sumarle la tecnología de elaboración que deben tener las bodegas, que debe ser esmerada para obtener lo mejor de esas uvas.

La apelación al **origen** no es, en consecuencia, algo que se reduzca a los vinos. Al comienzo hablábamos de los melones, y los mendocinos saben muy bien que la papa

que se produce en Malargüe, Tupungato o Uspallata es muy especial, porque crece en zonas libres de virus.

Esas son las características que ahora han comenzado a explotarse, a la hora de comercializar el producto.

La clave

Si bien al consumidor todavía le faltan elementos de información para estar bien al tanto de cada **denominación de origen** a ningún empresario escapa -o no debería escapársele- que a la hora de comercializar los vinos esto tendrá una importancia clave.

La gente está empezando a conocer dónde están los microclimas en los que se producen los mejores vinos. Y llegará el momento en que al sentarse en un restaurante, o al elegir "la" botella en la góndola del supermercado, el consumidor no dirá "quiero un vino de

Mendoza o de San Juan", sino que manifestará con plena convicción: "Quiero un vino de San Rafael, de Tupungato o de Luján de Cuyo".

Cada región vitícola del país debe aprender a explorar este tema. La Rioja, por ejemplo, tiene características aptas para producir un excelente vino torrontés, mientras que Mendoza tiene varios microclimas aptos para las mejores uvas blancas y tintas.

Los franceses han desarrollado hasta la sutileza este asunto de la **denominación de origen** han efectuado exhaustivos estudios de suelo, seguimientos muy estrictos de los microclimas y una cartografía precisa.

Nosotros estamos en el inicio de un rubro que, si sabemos desarrollarlo, permitirá llevar más eficiencia y competitividad al negocio de la vitivinicultura.

Mendoza en el exterior

El gobierno de Mendoza está preparando, junto al resto de los sectores involucrados en la industria vitivinícola, una campaña para colocar vinos mendocinos en el exterior.

Hasta ahora, en materia de promoción y colocación los esfuerzos han sido aislados o individuales. En esta ocasión se pretende que sea algo institucional.

Tomando como base que el vino fino se vende por apelación al origen, se ha entendido que lo que en esta ocasión debe posicionarse es la marca "Mendoza" en el exterior.

La intención es asistir a ferias de ventas (no sólo a concursos o exposiciones), e invitar a esta provincia a especialistas de restaurantes, sommeliers, gourmets, etc. Además, está proyectada la edición de una guía del vino mendocino y de un mapa con sus variedades.

En la medida en que se vayan construyendo zonas con denominación de origen en las distintas provincias productoras van a ir surgiendo "nichos", que, si se los sabe trabajar bien en los merca-

dos internacionales, va a permitir lograr un perfil especial y un filón comercial muy destacado.

Esto de producir vinos de alta calidad con apelación al origen debe ir acompañado (al igual que el producir bebidas con innova-

ción tecnológica) de un adecuado marketing vitivinícola.

Cualquier bebida que se insista en producir a base de la uva va a estar indefectiblemente en manos de empresas con gran capacidad.



TAG
TRANSPORTES DE AUTOMOTORES GUAYMALLÉN S.A. DE C.V.

UNA EMPRESA DE CUYO CON PROYECCION NACIONAL E INTERNACIONAL.

- 412 modernas y cómodas unidades.
- 86 líneas de transporte de pasajeros.
- 12 provincias argentinas conforman nuestra zona de influencia.
- 196 boleterías a su servicio.

Servicios expresos, semirapidos y de lujo con atención de azafatas y personal especializado.

ADMINISTRACION CENTRAL:
Godoy Cruz 1255 - San José - Guaymallén - Mza.

VENDIMIA '93 - PAGINA 21

20 DE FEBRERO DE 1993

El Carrusel



del motor y el neumático se pasó, por un impulso de perfeccionamiento, a la implantación del camión-tanque.

Hoy el Carrusel presenta una semejanza con aquel primero de 1936, pero sólo en lo que hace a la presencia de los carruajes y trajes

antiguos, porque se han modernizado los carros y se han multiplicado sus participantes.

Hoy el Carrusel concentra la historia en un presente venturoso de cosecha madura, porque hoy la vitivinicultura puede celebrar una vendimia prodigiosa.

Se trata de un espectáculo a pleno sol, repleto de colorido, evocaciones y lenguaje de los tiempos, la historia y las costumbres.

A los carros de las reinas se agregan simbolismos de nuestro pasado vendimial, tales como el trapiche, el carro de cosecha, las viejas prensas, cubas y toneles.

El 16 de abril de 1936, en la primera Fiesta de la Vendimia, se reunieron más de 10.000 personas en la Rotonda del Parque General San Martín, escenario de la exaltación de la uva, el vino y la belleza.

Aquel Carrusel del '36 fue una recapitulación del pasado mendocino. Asombró por lo novedoso y original, como sucede habitualmente cada año. Entonces abrieron el cotejo varias llamas (mamífero rumiante autóctono de la América meridional, variedad doméstica del guanaco) cargadas con recipientes de cuero, que simbolizaban el primer elemento de transporte de que dispuso el in-

dustrioso pueblo de Mendoza.

Les seguían los caballos, animales introducidos por los conquistadores para la acción de guerra, que se convirtió más tarde en el medio de transporte.

A continuación desfilaban los burros, cargados de recipientes de cuero; sufrido y humilde, este animal fue el auxiliar económico del poblador mendocino. Aparecían unos arrieros y la mula serrana, que se adaptó de manera perfecta a las condiciones del tráfico regional. Era insustituible en el transporte cordillero.

Y hasta un auténtico indio desfiló montado a caballo en pelo. Luego la carreta, cantada por nuestros poetas como un símbolo de trabajo rural. El carro, arrastrado por numerosa tropilla, inauguró las exportaciones de Mendoza hacia el Litoral.

Después irrumpía el siglo XX con una tropa de carros con "capataz", aperando al estilo de la época.

Detrás venía un pequeño camión, exponente del progreso de

la vida industrial, que acreditó el espíritu de nuestros trabajadores para acomodarse a las conquistas mecánicas del siglo. Del tiempo

EL TURISMO EN MENDOZA

TIENE SU LUGAR

SR. TURISTA

Tenga la más ágil atención y la mejor información.

CENTRO DE INFORMACIÓN Y ASISTENCIA AL TURISTA.

- Reservas hoteleras
- Atención bilingüe.

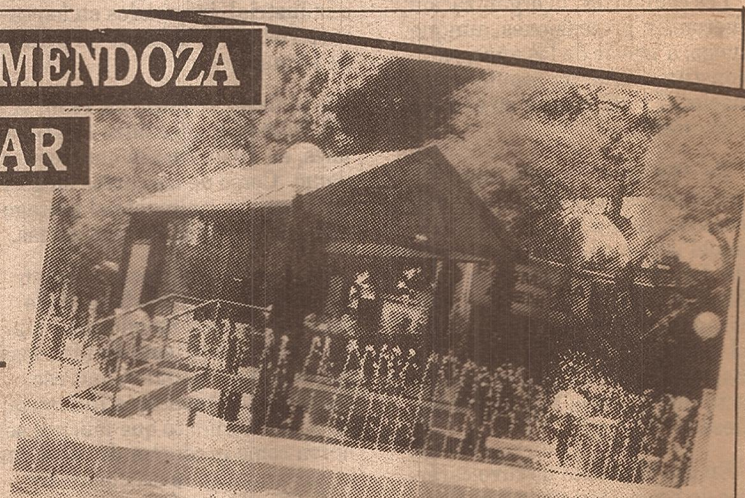
SAN MARTÍN Y GARIBALDI
TEL. 061 - 245333

DIRECCIÓN MUNICIPAL DE TURISMO



MUNICIPALIDAD DE MENDOZA

LA CIUDAD MÁS LINDA DEL PAÍS



PARA SUS DEPÓSITOS

La Solidez del Banco de Mendoza y la Provincia que lo respalda.

100% DE GARANTIA EN SUS PLAZOS FIJOS O CAJA DE AHORROS



BANCO DE MENDOZA
SOCIEDAD ANONIMA

Casa Matriz: Gutiérrez 51 - (5500) Mendoza • Buenos Aires: San Martín 473 - (1004) Capital Federal
Oficinas en: Santiago - Chile • San Pablo - Brasil

Uvas y vinos

La bendita naturaleza ha puesto a disposición de los amantes de la cultura del vino una variedad casi infinita de aromas familiares en la composición de cada variedad de uva y vino.

De esa manera, la variedad de la uva, el clima de la región, las características del suelo, la viticultura y la enología artesana, marcan la identidad aromática y la composición de perfumes posibles de oler y saborear en los vinos.

Para poder explicar con reales fundamentos todo lo relacionado con uvas y vinos, en lo que respecta a variedades y tipos de caldos, charlamos con el licenciado Félix Aguinaga y el enólogo Rodolfo Marziani, funcionarios del Instituto Nacional de Vitivinicultura, y también con representantes del Centro de Bodegueros de Mendoza, y esto fue lo que nos dijeron.

Uvas y vinos tintos

Malbec. Es una variedad tinta, fina y noble que en Mendoza tiene la característica de haber encontrado, aparentemente, el mejor hábitat. Se desarrolla magníficamente en esta tierra; tanto es así que quizás sean los mejores malbecs del mundo. En Europa se da y es base de muchos vinos, pero a veces no tenga la calidad que se busca. En Mendoza, la calidad es excelente. Es una de las pocas que no es de origen francés, italiano o europeo en general, al ser de procedencia persa. Presenta un intenso color rojo con aromas profundos de frutas negras y especias.

Syrah. Se le está dando mucha importancia, porque es una uva que, bien trabajada, da vinos de excelente calidad. Muchos de los premios mundiales que han logrado distintos vinos mendocinos son de esta variedad. Es una de las pocas que no es de origen francés, italiano o europeo en general, al ser de procedencia persa. Presenta un intenso color rojo con aromas profundos de frutas negras y especias.

Pinot noir. Uva tinta de piel dura y resistente para ceder su color. Con ella, además, es posible obtener exquisitos vinos "blanc de

noir", como base para la espumantización.

Ha prestigiado al príncipe de los vinos: el champán. Es una típica variedad francesa y da vinos de gran calidad. También se elaboran, con uvas más maduras, exquisitos vinos tintos de aromas muy elegantes y finos de cerezas, mora, cassis, frambuesa.

Barbera D'Asti. Es una uva de origen italiano, que también produce vinos de calidad.

Sangiovese. Anteriormente se lo conocía como lambrusco, pero se ha demostrado que realmente es de esa variedad italiana. Está bastante desarrollada en Mendoza y da un vino de interesante calidad.

Uvas y vinos blancos

Chardonnay. Es una uva que prestigia a los mejores vinos blancos secos del mundo. Dio fama a los vinos de la Champaña y Borgoña, en Francia. Sus perfumes característicos recuerdan a las manzanas, rojas y verdes. Cuando joven, presenta un atractivo aroma de banana. Si es fermentado en madera nueva, surgen elegantes "notas" de manteca fresca, nuez y almendra tostada.

Chenin. Uvas muy familiares, oriundas del valle del Loira, al sur de París. Con ella se elaboran exquisitos vinos blancos jóvenes. Es la variedad más difundida, productora de un vino de buena calidad muy apetecible y muy busca-

do. Algunos bodegueros mendocinos lo presentan elegantemente con un perfume que recuerda a los duraznos y damascos en almíbar; a veces, también se relaciona con el dulce néctar de las rosas silvestres. Con un tiempo estacionado en botella, aparece un bouquet complejo que trae a la memoria el tilo, la canela o las almendras tostadas. Mundanamente se lo conoce como pinot blanc, pero ésta es otra variedad que se está desarrollando en estos momentos.

Riesling. Uva blanca muy difundida en Alsacia, al noreste de Francia. Un fruto para regiones frías, que presenta aromas alegres de canela, limón, ananá, acacia. Su acidez suele ser marcada. Ya siendo vino y con un tiempo en botella, desarrolla un bouquet que recuerda los clásicos condimentos y especias como el orégano, la pimienta y el clavo de olor.

Sauvignon blanc. Intrigante varietal blanco de la región de Burdeos y el Loira, que se da muy bien en Mendoza. Presenta aromas complejos que recuerdan a la pólvora, el humo, las hierbas aromáticas y el aire resinoso de los bosques.

Pedro Jiménez. Lejos, es la más implantada de Mendoza. Es de calidad intermedia, reconocida, utilizada en muchos cortes (mezclas de diferentes variedades de vinos para lograr un producto determinado; los varietales son los elaborados con un solo tipo de uva).

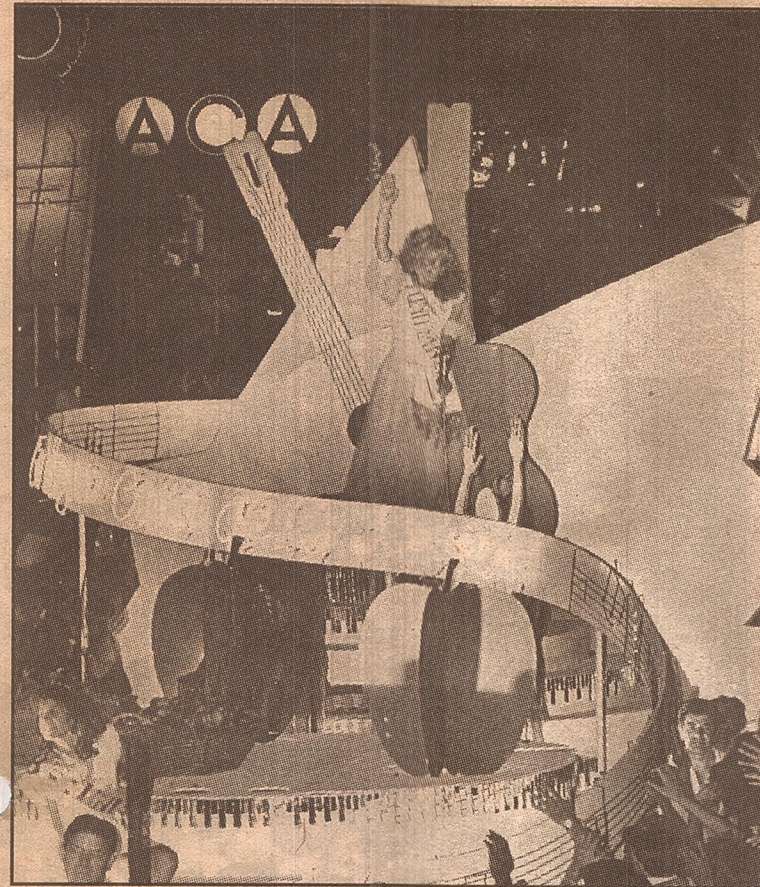
Torrontés. Se destaca por sus aromas, perfumes, que están muy de moda en estos momentos. Se da muy bien en algunas zonas y brinda vinos de gran calidad, a pesar de que su hábitat natural no está acá en Mendoza, sino en La Rioja y Salta. Es una variedad muy típica de la Argentina, que ha ganado importantes premios en concursos mundiales.

Semillón. Uva blanca integrante de la colección de vides que hicieron famosa la región de Bordelais y Sauternes. En el pasado, la provincia de Mendoza se identificó con algunos bodegueros que producían un profundo y casi pesado vino blanco. Hasta el cancionero cuyano lo identificó como un "buen semillón". Con una madurez controlada y una vinificación prolija, es posible alcanzar aromas y gustos complejos de miel de acacia, tilo, verbenas, limón y pomelo.

Uvas de mesa

Principalmente son variedades blancas; hay un poco menos de rosadas y algunas tintas, que se las está desarrollando ahora. Entre ellas se destacan la moscatel rosada y la cereza, que se exportan; son muy apetecidas; dan sensación de fruta, de consumo en fresco, son crocantes, sabrosas y "llaman a comer". Siempre hay alguna hilera en cualquier finca, para el consumo propio o para vender. Sus aromas son muy interesantes, "atrappantes".

Frutos y la Vía Blanca



Hace 57 años se realizó la primera Fiesta de la Vendimia en Mendoza.

Constituyendo el cultivo de la vid y la industrialización de sus frutos una expresión tradicional del trabajo mendocino, es conveniente exaltar en el alma popular el sentimiento de amor y adhesión hacia una actividad que deriva en gran parte del trabajo y la riqueza colectiva.

Los comienzos, la organización, fueron sin pretensiones, aunque luego, a través de los años, se constituyera en un acontecimiento nacional y del mundo en el ámbito vitivinícola.

En 1936 se reunieron 10.000 personas para celebrar una buena cosecha. El día 18 de abril de aquel lejano año cercaron la rotonda del parque General San Martín, para hacer allí un improvisado Carrusel. Por la noche, en el estadio del club Gimnasia y Esgrima, se lleva a cabo el primer acto central en la historia de la fiesta vendimial.

En ese momento no tuvo carácter de promoción turística, sino que nació espontáneamente como una expresión regional de exaltación hacia un año pleno de trabajo en los viñedos, como un canto al vino nuevo.

Hoy su importancia ha trascendido las fronteras nacionales y la Fiesta de la Vendimia mendocina es conocida mundialmente.

En la Vía Blanca de las reinas, las representantes de los distintos departamentos y sus cortes, candidatas al cetro nacional, desfilan bajo las luces de la ciudad capital por las calles en sus respectivos carros alegóricos, con la calidez y paz que sólo brinda la tenue luz de la luna rodeada de estrellas.

Así, cada uno de los 18 distritos mendocinos construye su carro conforme a un diseño referido a su principal riqueza: agraria, minera o industrial, inspirados en las características propias de su pequeño terruño.

Si la fiesta se inició en 1936, la Vía Blanca nació cuatro años después, en 1940. En ese entonces se llamó "Corso de los carros alegóricos", porque realmente el protagonista es el pueblo con sus reinas.

Algunos historiadores afirman que el primer antecedente de la fiesta vendimial mendocina data de abril de 1913, cuando Mendoza fue sede del Segundo Congreso Mundial de Comercio e Industria, un acontecimiento que muchos señalan como productor de reformas importantes en la economía del país. El acto cumbre de ese conclave fue un desfile conocido con el nombre de "Fiesta de la Vendimia", que tuvo como escenario la avenida San Martín al caer la noche del 11 de abril de aquel año.

Entonces, en nuestra principal arteria se colgaron guirnaldas de colores y en la plaza San Martín



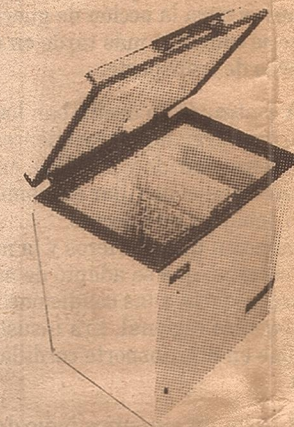
La Vía Blanca es sinónimo de luces, color, fantasía e inmensa alegría.



Lo que la naturaleza brinda



Gafa conserva



Gafa

El auténtico Freezer

Desde 1936, Mendoza es escenario de un gran acontecimiento internacional: la **Fiesta de la Vendimia**.

Allí cobra magnitud la generosidad de nuestro suelo.

Cepas que se convertirán en excelentes vinos y que saldrán hacia el mundo como exponentes de la calidad de los productos argentinos.

Allí también estará **Gafa**. Presente dondequiera que la naturaleza dé sus frutos y donde haya que conservar intacta la pureza de los mismos.

Un producto **FRIMETAL S.A.**

Más de Mil Premios en sólo ocho años



Hace sólo ocho años los vinos argentinos comenzaron a participar en concursos internacionales de calidad, y en ese período ya se han logrado más de mil premios.

En menos de una década, y en los principales centros de producción y elaboración del mundo, como Francia, España e Italia, los vinos argentinos en general y los mendocinos en particular han demostrado ser fruto de una excelente materia prima y de una esmerada preparación.

La ecología privilegiada de Mendoza y San Juan, principales zonas de

Chardonnay

producción, como de otras regiones viti-

Ajuste

Las autoridades económicas de Mendoza sostienen que se han dado las condiciones para que no se repitan las crisis cíclicas que afectaban a la vitivinicultura.

Dicen que del '87 al '91 esta industria ha hecho un importante ajuste, y que de 1991 en adelante ha empezado a transformarse con vistas al futuro.

PAGINA 18 - VENDIMIA '93

Merlot

vi-
nícolas del país, no demandan más de una curación anual de los viñedos. Esto hace que las uvas carezcan de residuos de pesticidas, fungicidas u otros productos químicos.

En otras regiones, aun en las más renombradas, las vides requieren de diez o más curaciones anuales.

Hay que reconocer que esos triunfos argentinos deben ser, todavía, adecuadamente capitalizados para comenzar con fuerza la segunda y esencial etapa, que es la de vender nuestros vinos de una manera crecientemente masiva en el exterior.

La Argentina

Acuerdo

Las bodegas exportadoras de Mendoza han firmado con el gobierno provincial un programa sectorial para mejorar cuatro aspectos:

- Financiamiento.
- Comercialización.
- Tecnología.
- Recursos humanos.

no sólo ha logrado llegar a la calidad necesaria para pelearle los trofeos a los mejores caldos vitícos del mundo, sino que está consolidando otros aspectos, como la continuidad y la adecuación a los costos que exigen los mercados.

Países americanos

Malbec

La Argentina ha encabezado ampliamente los premios de los concursos franceses de vinos, desde 1985 hasta la fecha, con respecto a los restantes países del continente americano.

En efecto, en los últimos siete años Argentina ha obtenido 129 medallas en los concursos galos, seguida por Chile con 39, Estados Unidos 23, Uruguay 8, Canadá 2

El mágico mundo del vino

Ingresar a las bodegas mendocinas es comenzar a transitar el mágico mundo del duende del vino. Aromas exquisitos que penetran en la piel y avivan la imaginación. Finos y delicados, de allí nuestros vinos recorren el mundo destacándose entre los mejores.

Fiesta de la Vendimia. Vendimia de la fe y el trabajo que hace un alto en su vigorosa tarea para festejar la belleza. En cada año se renuevan las esperanzas de la buena cosecha. En cada año se ensancha de alegría al observar el primer brote de la parra, hijo pródigo que alberga en sus entrañas la dulce pulpa de la uva.

y México, Brasil y Venezuela con un premio cada uno.

Sauvignon

Publicaciones especializadas europeas han resaltado que el reconocimiento hacia los vinos argentinos está repartido en porcentajes similares entre blancos y tintos.

Por su parte, diarios de Chile y Estados Unidos han puesto de manifiesto que, entre los países premiados por sus vinos, Argentina viene consiguiendo un significativo tercer lugar después de Francia y España, y está antes que otro gigante de la industria vitivinícola: Italia.

Francia tiene un promedio de 603 premios en los últimos cuatro principales torneos; España, 180; Argentina, 129, e Italia, 111. Luego siguen Austria, con 50; Chile, con 39, y Australia, con 38, en los mismos certámenes.

Un dato interesante es que en 1986 la exportación de vinos a España, desde Mendoza, era nula. En 1987 fue de 20.700 dólares; en 1989 de 22.556; en 1990 de 38.579 dólares, y en los primeros cinco meses de 1992 las ventas a ese país se habían elevado a 500.000 dólares.

Cabernet Sauvignon

Pautas

La industria vitivinícola debe tomar muy en cuenta las pautas de consumo de los más jóvenes.

La onda cultural es hoy de una vida más sana e incluso, en algunos sectores, de comer con muy poco alcohol.

Pero, paralelamente surgen nuevas posibilidades de comercialización, como los países del sudeste asiático, que están asumiendo hábitos occidentales, como el consumo de pizza, tallarines y vinos.

20 DE FEBRERO DE 1993



Bienvenidos



VENDIMIA '93

Mendoza celebra su nueva Vendimia. Rinde honores al hombre trabajador, a la belleza de sus mujeres, a los frutos de la tierra.

A quienes nos visitan deseosos de compartir nuestra alegría, nuestro vino nuevo, nuestro sol y nuestras tradiciones... bienvenidos!



GOBIERNO DE MENDOZA

20 DE FEBRERO DE 1993

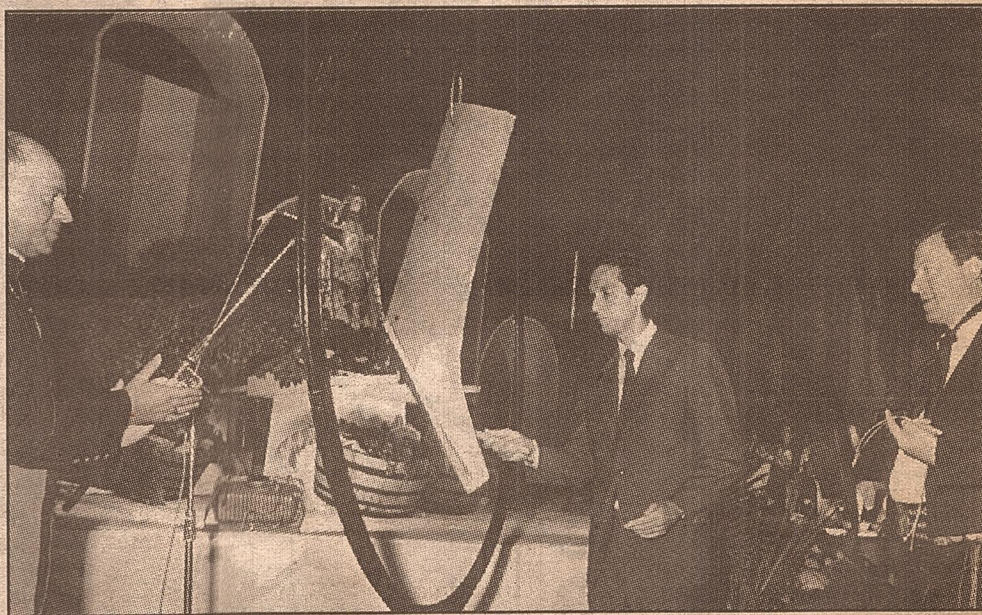
VENDIMIA '93 - PAGINA 7



La Bendición de los



La sagrada Bendición de los Frutos y los clásicos tres golpes en la reja.



El origen de la Bendición de los Frutos se remontan a la tradición bíblica, cuando los hebreos ofrecían a Dios los frutos de la tierra.

A través de los tiempos se continuó con la realización de esta ceremonia, efectuándose en las Fiestas de Pentecostés o mediante ofrendas presentadas en el templo de Jerusalén.

En Mendoza se tienen antecedentes de la primera Bendición de los Frutos en 1938, cuando se denominó a esta ceremonia "Bendición de la cosecha".

Precisamente, el 2 de abril de ese año las páginas de LOS ANDES anunciaban con llamativos titulares la introducción en los actos vendimiales de la Bendición de los Frutos, costumbre traída a Mendoza por el padre Delfín Grenon y realizada por primera vez en el distrito Agrelo, de Luján de Cuyo.

Un año más tarde otra innovación se sumó al acto de la Bendición: los tres golpes sobre la reja.

De un marco hecho con la rústica madera de un arado, de donde se sostenía una reja de esa humilde herramienta que simboliza al hombre que labra la tierra, surgieron los tres primeros golpes.

Este homenaje está dirigido al vendimiador, al precursor de la gran fiesta anual, a aquél sin cuyo esfuerzo no habría cosecha ni vino nuevo, al héroe de manos encallecidas de tanto llevar arados, al que año tras año desafía al sol de enero y las frías mañanas de junio.

En este fresco 1993, precisamente el día 28 de febrero a las 20, todos podrán presenciar la aparición de la Virgen de la Carrodilla, Patrona de los Viñedos, transportada y escoltada por gauchos, mientras un centenar de palomas echen a volar en honor de la Virgen de los viñedos, que presidirá esos instantes llenos de júbilo y gracias.

BACO, EL DIOS DEL VINO

Existe una leyenda oriental sobre el origen de la vid y los efectos del zumo de la uva.

"Baco, muy joven, se dirigía a Naxia y, sintiéndose muy fatigado, se detuvo en un campo a descansar. Vio entonces a la altura de sus pies una planta que sobresalía muy poco del suelo, cuya forma le pareció curiosa. Queriendo conservarla para trasplantarla en su casa, la arrancó fácilmente y emprendió de nuevo su camino.

"Pero el sol abrasaba y la planta corría peligro de secarse, por lo cual, con ánimo de protegerla, tomó Baco un hueso de ave que halló a su paso y puso en su interior el tallo de la planta.

"Pero, como la mano de Dios poseía extraordinario poder de fecundación, el tallo comenzó a crecer y a sobresalir del estrecho tubo. Por fortuna, Baco encontró un hueso de león y llevó allí la planta.

Más el tallo seguía creciendo.

"Nuevamente Baco tropezó con un hueso, esta vez uno enorme de asno, e introdujo en él el hueso del león, que a su vez llevaba dentro el hueso de ave y la verde planta.

"Llegó a Naxia y, antes de plantarla, quiso extraerla de las tres fundas óseas, pero las raíces se habían entrelazado de tal modo que era imposible librarla de los huesos, y tuvo que plantarla como estaba.

"La planta se convirtió en arbusito y dio racimos de granos grandes. Baco dejó madurar aquellos granos, los recogió con cuidado y los prensó para extraer el zumo, lo que le pareció un néctar. El dios, que le pareció un néctar, a los hombres y les enseñó la vitivinicultura".

Y así nació el vino.

La Marcha de la Vendimia

"Canto a Mendoza" se ha identificado tan profundamente con la Fiesta Nacional de la Vendimia que ha terminado por ser conocido como "La Marcha de la Vendimia". Y así la cantan los mendocinos y los turistas que han visitado y visitan la provincia durante los memorables festejos.

Si bien desde la edición inicial de la fiesta mayor del trabajo mendocino, en 1936, se dispuso entre sus atractivos la celebración de un concurso anual en busca de la canción vendimial, recién en 1946 se conoció, con música de Egidio Pittaluga y letra de los hermanos Guillermo y Horacio

Pelay, la entonces denominada marcha "Mendoza".

La primera grabación de la marcha "Mendoza" estuvo a cargo de Hugo del Carril. La que actualmente escuchamos fue realizada en los estudios discográficos Odeón, de Buenos Aires, con la orquesta de Francisco Canaro y la voz del intérprete de tangos Alberto Arenas. La canción es parte del folklore de la fiesta, porque Vendimia es ensueño, desvelo y esperanzados anhelos.

"Bendice Señor el trabajo del hombre y su familia, y el esfuerzo sin desmayos y sin pausas de todos los labriegos de esta tierra".

20 DE FEBRERO DE 1993

Degustación

Elaborar vinos de todas las variedades existentes no es difícil, pero surgen diferencias en cuanto a calidad, color, aroma, etc., a pesar de que la uva elegida sea aparentemente la misma.

Y es así, mediante la degustación, como se catalogan o califican los vinos, porque hasta ahora no ha surgido o aparecido ningún aparato o máquina que pueda reemplazar al hombre para definir su calidad.

El vino es la bebida más compleja que pueda imaginar el hombre. Tiene más de 600 componentes, de los cuales más de 200 son aromáticos.

Y allí está especialmente su relación de calidad, en esos aromas que presenta el vino. Por supuesto, las uvas finas de gran calidad van a dar vinos de gran calidad con aromas propios y característicos de cada variedad de uva. Y estos perfumes son los que el degustador tiene que definir y tratar, cada cual con su respectiva variedad de uva. Por lo tanto, cuando en una etiqueta figura la variedad de la uva, su gusto debe corresponder a ella.

De esa manera surgen las diferencias entre un buen vino y otro de consumo corriente.

A pesar de ello, entre los vinos finos se pueden establecer dos ca-



¿Cómo se hace el vino?

En primer lugar, para obtener un vino de calidad, la uva debe estar sana.

Por otra parte, los racimos se deben cortar con tijeras. La cosecha debe realizarse preferentemente por la mañana temprano; con temperaturas más bajas se logran mejores condiciones y resultados vinicos.

Los racimos de uva son transportados a la bodega, llegan precisamente al lagar, donde hay máquinas que les extraen el raquis o escobajo, y va a maceación el hollejo con el mosto.

Luego se deja fermentar, proceso en el que se debe controlar especialmente la temperatura. Se separa el orujo del vino mediante un escurrido suave, y luego sigue una fermentación más lenta o secundaria.



Ese líquido se deposita en toneles de mampostería, que no sean de mucha capacidad, para poder controlarlo bien. También suelen ser de acero inoxidable en la elaboración de algunos vinos blancos.

Finalmente se separan los componentes sólidos, como las borras, y se estaciona por un determinado tiempo de clarificación por frío.



El aroma es uno de los elementos más importantes a considerar.

tegorías: los genéricos, o sea aquellos que no dan a conocer la variedad de uvas que poseen, y los varietales, en cuya etiqueta se ha insertado la clase de uva utilizada para hacerlo.

Todas estas características se "descubren" en base a la degusta-

ción, algo que requiere técnicas especiales, mucho entrenamiento y conocer realmente su origen. Hay que tener una persona que lo guíe en el tema y seguir una metodología adecuada. Si bien la degustación no es muy complicada, tampoco es muy sencilla.

Aceite, alcohol vínico, ácido tartárico y...

La uva tiene otras utilidades secundarias, como la materia colorante que se extrae de ella para exportarla.

En la Argentina está prohibido el uso del colorante natural de uva para darle color a los vinos argentinos, pero en otras partes del mundo se usa. De la semilla, por extracción con solventes, se sacan aceites de muy buena calidad y muy recomendables, incluso

desde el punto de vista de la salud. Se lo considera un aceite, por su fórmula, que disminuye la cantidad de colesterol en la sangre.

También se la utiliza para elaborar ácido tartárico, y de las borras y orujos se obtiene alcohol vínico de distintas calidades. Parte se utiliza para aguardiente, brandy o coñac, siempre que provengan de caldos sanos y de buena calidad.

LOS ANDES, "Vino y Cultura"

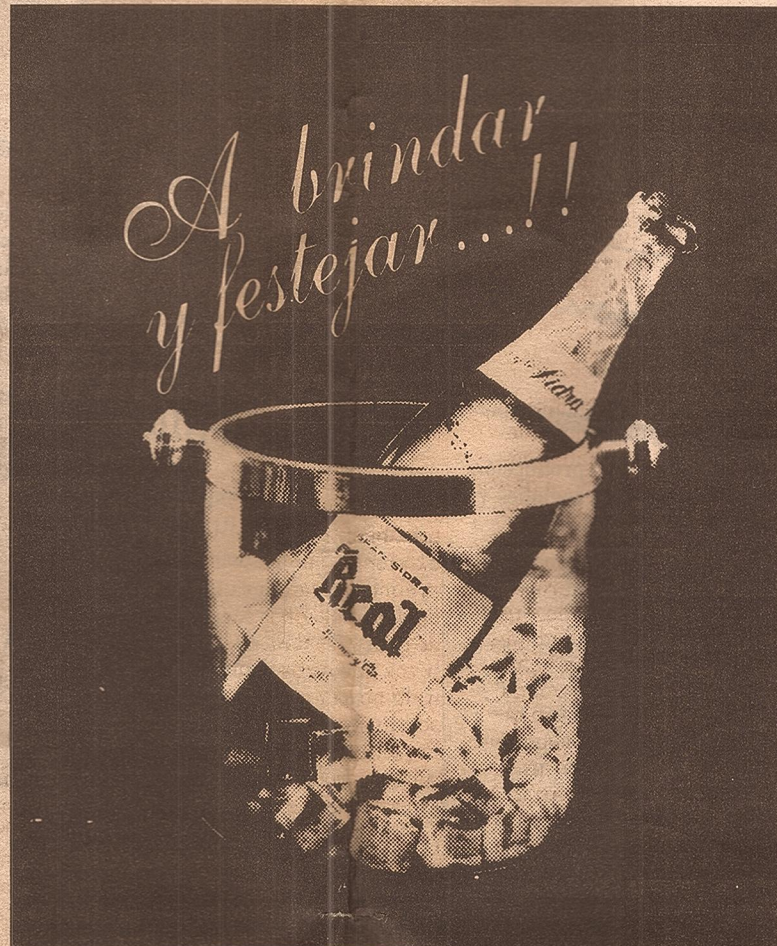
Con el patrocinio de diario LOS ANDES se está organizando el Primer Encuentro Internacional de Países Vitivinícolas, a realizarse el día 3 de marzo del presente año, como parte de los festejos vendimiales.

El encuentro, que auspicia y organiza diario LOS ANDES, será el comienzo de una serie de eventos que se efectuarán durante el año, relacionados con "el vino y su cultura".

Durante la Exposición Rural de Palermo, se realizará una presentación de los vinos de las distintas zonas de la provincia, con degustaciones dirigidas por técnicos que explicarán al público los principios de la degustación, las características de los vinos, cepajes, métodos de elaboración, etc.

Además, para la segunda quincena del mes de octubre de este año, diario LOS ANDES organiza y patrocina un simposio sobre denominaciones de origen.

Estas reuniones aspiran a dar una mayor difusión al Vino-Cultura, pues la historia del vino es inseparable de la historia del hombre y ha sido su compañero desde milenios, de lo cual cuenta las obras de arte antiguísimas, los escritos, las pinturas y esculturas, y toda una serie de manifestaciones surgidas desde el fondo de los siglos, que tienen siempre como principal destinatario al hijo de la vid: el vino.



FECOVITA

Desde abril de 1990, la Federación de Cooperativas Vitivinícolas de la Argentina (FECOVITA), formada por 64 entidades de primer grado, viene manejando el fraccionamiento y la comercialización de la desestatzizada bodega Giol, y entre los resultados dados a conocer por sus administradores figuran los siguientes: la venta de sus vinos comunes se ha elevado en un 120 por ciento y la de los finos en el 300 por ciento.

FECOVITA agrupa hoy a 5.000 productores vitivinícolas de Mendoza e intenta constituirse en una de las principales exportadoras: ya ha concretado importantes ventas de vinos reserva a Uruguay, Paraguay y Bolivia, y de caldos finos a Estados Unidos y Europa. Mediante el envase en cajitas (tetra-brik), ha comenzado a conquistar los países de la ex Unión Soviética.

La participación actual de FECOVITA en el mercado de vinos supera el 12 por ciento del total, fundamentalmente con las botellas de 930 cm³, las mencionadas cajitas y los envases de 3/4. Es baja la comercialización en damajuana, sistema que se considera en lenta decadencia.

La integración de los productores vitivinícolas de Mendoza tuvo

un primer periodo de esplendor en la década del '50, cuando se formaron cerca de 40 cooperativas.

Luego sobrevino -merced al paternalismo que ejerció Giol- una etapa en la que nadie quería unirse. Al caer Giol, que, según cifras oficiales, perdía entre 500.000 y un millón de dólares por mes, y al dejar de elaborar vinos por cuenta de terceros, renació la necesidad de agruparse.

Veinticuatro nuevas cooperativas vitivinícolas se formaron entre 1989 y 1990, y pasaron a integrar FECOVITA, que de esa manera sumó 64 entes cooperativos y la fuerza suficiente como para adquirir, en licitación pública, el fraccionamiento y comercialización de Giol.

Las baterías del movimiento cooperativo vitivinícola también han comenzado a dirigirse a afianzar el consumo de vinos finos y reservas, a mejorar la calidad de los comunes, a ratificar la necesidad de diversificar los usos de la uva y a afianzar las exportaciones, adaptándose a los cambios que marcan los consumidores.

FECOVITA propugna tener la mejor información de los movimientos que se vayan produciendo en los hábitos de consumo y, con-



La inmensa bodega es permanentemente visitada no sólo por turistas, sino también por los mendocinos, que la admiran.

secuentemente, lograr más eficiencia en el mercado. La incorporación de tecnología y la concreción de los ajustes, para

abatar costos y modernizar los gerenciamientos, son otros de los objetivos del cooperativismo vitivinícola.

La apertura de la economía ha obligado, a quienes integran FECOVITA, a ser también más competitivos.

PRIORIDAD

Prácticamente todos los sectores vinculados a la vitivinicultura entienden que uno de los principales objetivos es mejorar el perfil exportador, particularmente de vinos finos.

Ocurre que, a pesar del prestigio ganado en el exterior, exportamos menos del 10 por ciento de los vinos finos que se elaboran en Mendoza y en las otras zonas productoras.

Con respecto a los vinos comunes, en el '92 hubxo una nueva merma en el consumo, esta vez del 5 por ciento. Y la tendencia es que siga declinando, aunque también suavemente. No obstante, hay coincidencia en que va a ir mejorando paulatinamente su calidad.

Se entiende que entre las condiciones para que crezca la industria vitivinícola figura en primer término la introducción de nuevas tecnologías y pautas de comercialización, que permitan un mejor posicionamiento de los vinos finos y comunes.



caucho, sustancias y productos químicos, cueros, pieles, maquinarias y material de transporte.

Tunuyán también está insertado en el denominado Valle de Uco. La gran expansión que ha experimentado últimamente está basada en su generosa tierra, en sus hombres, en la aventura del diario arar y en esa permanente búsqueda de superación que caracteriza a sus habitantes.

Durante la Vía Blanca y también en el Carrusel, el público se acerca siempre al carro de Tunuyán para disfrutar de sus deliciosas manzanas, fruta que en ese departamento logra su total producción e industrialización. Allí, en el Manzano Histórico de Tunuyán, anualmente se realiza el Festival Cuyano de la Tonada, que ya ha ganado espacio en el orden nacional.

Malargüe es el departamento más extenso de la provincia (41.317 km²), y de él se dice que es la tierra del futuro promisorio; es un gigante dormido, emporio de riquezas inexploradas.

Es riqueza y esperanza, porque da otra clase de frutos: los minerales. Pero también es turismo, principalmente por las bondades de sus naturales pistas de esquí ubicadas en los valles de Los Molles y Las Leñas, esta última conocida y valorada internacionalmente; pero

también posee vides y vinos.

El departamento de Rivadavia exhibe un potencial económico diversificado, pues es petrolero, vitivinícola y frutihortícola.

Tiene alrededor de 130 bodegas, también olivicultura, aunque se identifica por su producción de duraznos.

Las Heras se extiende entre vides, hortalizas, frutales y enormes yacimientos de minerales. Su pueblo está lleno de fe y esperanza.

El departamento cuenta con bellísimos lugares de atracción turística, tanto naturales como los logrados por la mano del hombre. Posee sitios donde no sólo la historia departamental y provincial se hace presente, sino también la nacional y americana, como El Plumerillo, Uspallata, Las Cuevas, etc.

Por su parte, La Paz posee una singular explotación vitivinícola y su elaboración es particularidad del desarrollo paceño.

Muchos turistas conocen La Paz sin saberlo. Entran a Mendoza deteniéndose en el Arco de Desaguadero. Antes de llegar ya se divisa el clásico "Bienvenidos a Mendoza, tierra del sol y del buen vino". Es un abrazo fraterno, cordial. Es el deseo de una excelente estada. Es un permanecer entre

vides y tonadas. Es descubrir que la paz ha nutrido los viñedos.

General Alvear, la puerta de oro del sur mendocino. En la región se cultivan principalmente la vid, las frutas de carozo y pepita, además de diversas variedades chacareras.

La industria envasadora es el pivote fundamental de su economía, la cual parte del durazno, damasco, guindos y ciruelos, con gran número de secaderos de frutas y frigoríficos, exportando al mundo sus mejores productos.

MENDOZA EN EL PAIS Y CHILE

La provincia de Mendoza, en estos días, rinde homenaje a sus hombres y mujeres por el eficaz trabajo que han desarrollado a través del año, mediante una serie de festejos que comienzan en diferentes barrios, uniones vecinales, clubes y municipios de toda la provincia.

Dentro de ese marco lleno de gratas vivencias, indudablemente que se destaca la demostración que hará la "Escuadra de arte equino" en el estadio "Malvinas Argentinas", el sábado 27 de este mes a las 20; la Bendición de los Frutos, el domingo 28, también a las 20; la Vía Blanca de las Reinas, el viernes 5 de marzo, a las 22; el Carrusel del día 6, a las 10; y el gran acto central con la "Fiesta de fiestas", el mismo 6, a las 22, en el anfiteatro Frank Romero Day.

Por eso, para que esta fiesta se conozca íntimamente, es que distribuimos esta edición junto a los siguientes diarios de la Argentina y el vecino país:

- El Liberal, de Santiago del Estero
- La Capital, de Rosario
- La Gaceta, de Tucumán
- La Nueva Provincia, de Bahía Blanca
- La Voz del Interior, de Córdoba
- Los Andes, de Mendoza
- Río Negro, de Río Negro/Neuquén
- El Mercurio, de Chile

FINOS Y COMUNES

Los que conocen el mercado de vinos sostienen que con relación a los caldos finos el futuro será, en general, con bodegas medianas, pero con gran visión para innovar.

Indican que van a existir firmas importantes, lo cual no quiere decir grandes bodegas en cuanto a volumen, sino medianas o chicas pero muy prestigiosas.

Los propietarios de bodegas de vinos finos tendrán el perfil de medianos operadores con amplia visión empresarial, capacidad para innovar y para plantar vides de alto nivel enológico.

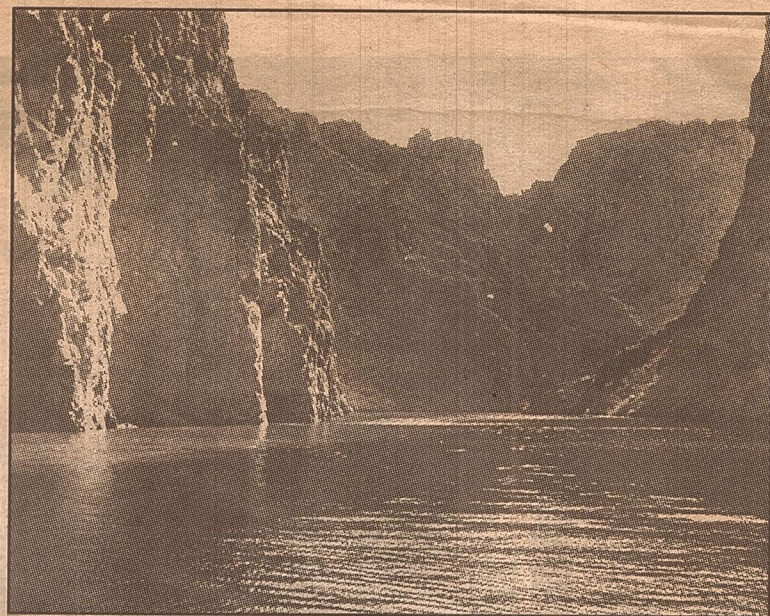
En el caso de los vinos comunes, los analistas opinan que las particularidades de comercialización son distintas. Se hace necesario vender grandes unidades y de ahí que se esté notando cada vez más un proceso de concentración



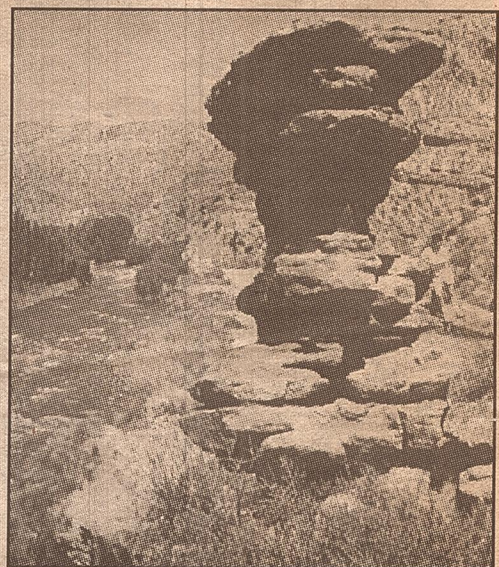
Las cubas de roble y las modernas piletas...

...y los viejos toneles, también de roble, que hablan de una rica historia.

T Mendoza urística



La Laguna de Llanquanelo, con sus innumerables aves (izquierda), la paz de nuestras represas (arriba) y la aventura que propone el Cañón del Atuel (derecha) son sólo parte de lo mucho que ofrece Mendoza.



Mendoza es diversidad. Es capaz de ofrecer una gama de recursos variados, algunos disímiles entre sí, otros integrados.

En Mendoza hay un lugar y una actividad para cada tipo de turista. Dada la enorme oferta, a nuestra provincia se la puede subdividir en seis grandes macroproductos, que a la vez coinciden con diferentes épocas del año.

Esa media docena de macroproductos son: la aventura, la gran fiesta, el otoño, la nieve del sol, la ciudad nocturna y la joven, y la ciudad de encuentros y reuniones.

La aventura

Mendoza ofrece escenarios de naturaleza salvaje junto al confort, situación que implica una sumatoria de deportes y actividades, algunos de ellos que requieren técnicas y habilidades especiales, pero la mayoría destinados al común de la gente, pues hasta los más complejos tienen distintos niveles en cuanto a dificultades, permitiendo así incluso la participación de la familia.

A la aventura se le suma también la contemplación, el ecoturismo, el avistaje de aves y todas las actividades que tengan relación o interacción con el medio ambiente.

Entre sus escenarios, el principal es el cerro Aconcagua, el más alto de América, referente ineludible para los escaladores de todo el mundo, sobre todo de Estados Unidos, España, Francia, Alemania, Italia y Japón. También son de destacar las reservas de fauna y flora, como la laguna de Llanquanelo, La Payunia, los bosques Teltecas, El Divisadero Largo.

Y por el camino cordillerano que se dirige a Chile se encuentran las quebradas y valles como Cacheuta, Potrerillos, Vallecitos, Uspallata, Villavicencio, Canota, en los que se combinan espacios pétreos, caminos pintorescos, arroyos, termas, restos arqueológicos e históricos, coloniales y sanmartinianos.

El trekking y las cabalgatas andinas; el ráfting, el káyac y el canotaje; la navegación a vela, el esquí acuático, el windsurf; las ascensiones y el andinismo; la pesca, el campamentismo; el mountain bike y el overlanding, son algunas de las actividades de verano que acercan a las bondades del paisaje para los más dinámicos.

La gran fiesta

Como lo explicamos en detalle en otras páginas, durante los meses de febrero y marzo Mendoza se convierte en uno de los centros

más importantes del país, en lo que hace a diversión y espectáculo, a través de un rico calendario, en el que el turista puede vivir una serie de festejos y acontecimientos de real magnitud, en un entorno físico de gran ciudad, no agresivo, culto, moderno y diverso, con distintos grados de participación popular.

Sin duda, todo se centra en torno a la fiesta del trabajo de los mendocinos, la del nacimiento del vino nuevo, que es la Fiesta Nacional de la Vendimia y sus actos conexos, como la Bendición de los Frutos, la Vía Blanca de las Reinas, el Carrusel y el acto central, que este año consiste en la "Fiesta de fiestas", que se desarrolla anualmente en el imponente marco del teatro griego Frank Romero Day.

Otoño

Esta estación en Mendoza es una verdadera obra de arte, ya que se encuentra ubicada en medio de una ciudad bosque, integrada por una multiplicidad de variedades de árboles que presentan aspectos cromáticos que abarcan desde los ocres y dorados hasta la más completa gama de amarillos.

Sumado al excelente clima imperante en esa época y toda la infraestructura de gran ciudad, el otoño en Mendoza se convierte en la

sede ideal para la realización de congresos, exposiciones y para la práctica del miniturismo, como un destino de escapadas de fin de semana.

En él se incluye Semana Santa, con la posibilidad de circuitos históricos y religiosos, o la imperdible sensación de alojarse unos días en alguno de los modernos y confortables hoteles de alta montaña. Son verdaderos centros de placer enclavados en la roca misma de la cordillera de los Andes, que ofrecen diversas actividades.

Es asimismo la apertura a circuitos de bodegas e industrias que hablan de la riqueza del Sur mendocino, con los mejores vinos y frutos.

La nieve del sol

Privilegiadamente, los deportes invernales en Mendoza constituyen otra oferta compleja y diversa, a corta distancia de los centros urbanos de gran magnitud, en donde se unen el maravilloso paisaje, el buen clima de altura, la nieve de excelente calidad, pistas naturales reconocidas internacionalmente, todo regimiento equipado para satisfacer hasta los más exigentes requerimientos.

Los Penitentes, Las Leñas y Vallecitos es una trilogía de complejos invernales que, junto a

otras áreas menores como Los Molles y Puente del Inca, hacen del deporte invernal en Mendoza una de las principales plazas del país, que a la vez son sede de competencias internacionales, como el campeonato mundial de esquí, que se desarrolla todos los años en Las Leñas.

La gran ciudad

Finalmente, Mendoza, ciudad nocturna, joven y de encuentros. Un centro de recreación, diversión y espectáculos variados.

Su gran capacidad hotelera total instalada cubre todas las modalidades de alojamiento turístico, de cuatro estrellas a una; los numerosos establecimientos dedicados a la alimentación con especialidades típicas e internacionales; la inmensa gama de pubs, confiterías, cervecerías y afines; su afamado casino; más las aproximadamente 45 discotecas y confiterías bailables, conforman un atrayente paquete turístico para satisfacer todos los niveles socioeconómicos.

En síntesis, y como conclusión, Mendoza tiene posibilidades turísticas vigentes durante todo el año, a la sombra de un verdadero bosque artificial de aspecto cambiante con el tiempo.



Este año la fiesta de la vendimia
se lleva todos los premios.



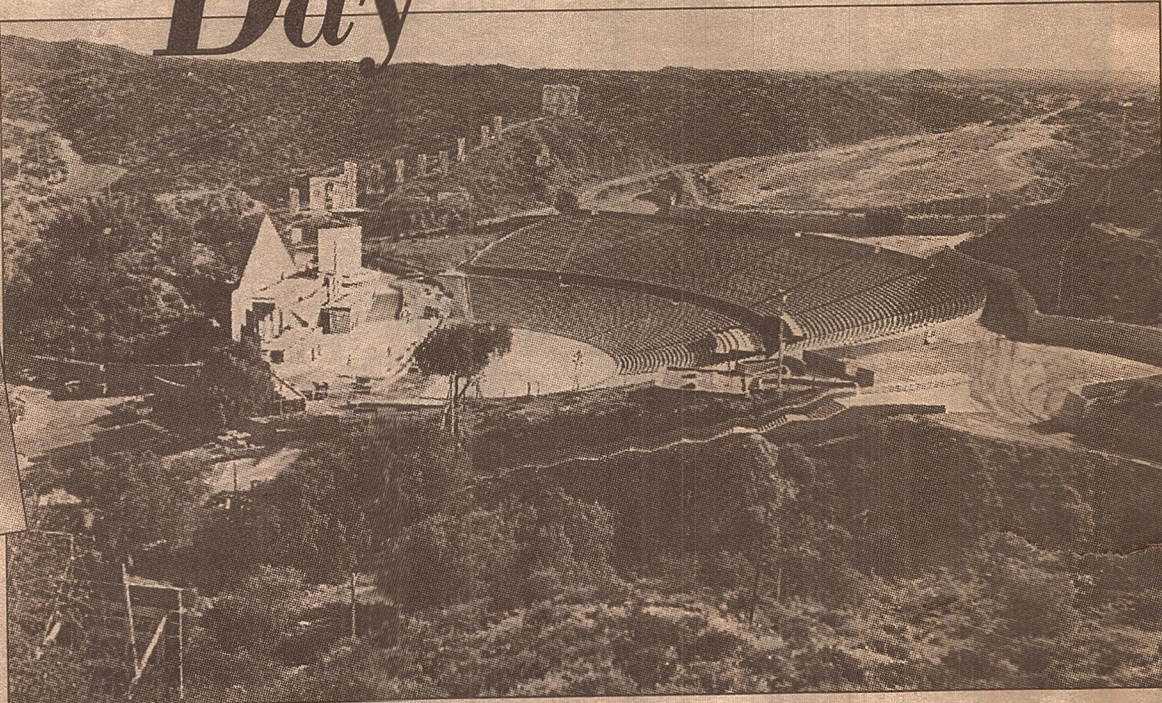
FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA
Mendoza festeja el trabajo.

SUBSECRETARIA DE TURISMO - GOBIERNO DE MENDOZA



R Frank omero Day

Un
escenario
majestuoso,
espectacular



El anfiteatro Frank Romero Day, rodeado de cerros.

El Anfiteatro del Cerro de la Gloria o Gran Teatro al Aire Libre del Cerro de la Gloria, como fue realmente su nombre original, fue concebido y realizado por uno de los más destacados arquitectos mendocinos, Daniel Ramos Correas, quien había sido designado en ese entonces director de Bosques y Parques de Mendoza.

La obra estaba incluida entre varios proyectos correspondientes al parque General San Martín,

que abarcaba la remodelación del Cerro de la Gloria, un pequeño teatro al aire libre y traslado del Zoológico, entre otras, todas incluidas en un decreto provincial del 8 de marzo de 1940.

Ramos Correas lo concibió de acuerdo al lugar, pues entonces dijo: "Ya estaba hecho por la naturaleza, era el sitio ideal y sólo restaban obras menores por parte del hombre".

El proyecto y los trabajos comenzaron inmediatamente después de

sancionado el decreto. En sus inicios fue una obra prácticamente personal, ya que el arquitecto no contaba con colaboradores ni técnicos.

En el '41 ya estaba lista la primera etapa del proyecto, sin embargo sobrevino un cambio de gobierno y Ramos Correas debió presentar nuevamente el proyecto ante una comisión legislativa.

En 1963 quedó oficialmente inaugurado con la realización de la Fiesta de la Vendimia de ese año.

En la oportunidad se colocó una plaqueta recordatoria, imponiéndosele el nombre de Frank Romero Day al anfiteatro.

Es de destacar que en el anfiteatro Frank Romero Day se realizó, en el mes de diciembre pasado, la entrega de premios LOS ANDES '92, espectáculo de gran brillo que contó con un vistosísimo juego pirrotécnico, realizado por el hermoso marco natural donde está enclavado el teatro griego.

El diseño, la estructura y su ubicación hacen del anfiteatro una construcción de gran originalidad. Su emplazamiento, entre cerros, demandó superar grandes dificultades para su construcción, pero era el lugar adecuado para lograr una imagen de teatro griego antiguo.

Las gradas para los espectadores, dispuestas en semicírculo y con una elevación gradual, son de cemento armado, con una capacidad para 22.000 personas sentadas, ofreciendo una amplia y cómoda visibilidad

Fiesta de Fiestas

(Viene de la página 13)

La grabación del máster se realiza en un estudio de la ciudad de Mendoza, que cuenta con todos los requisitos necesarios para lograr una magnífica banda sonora, que incluye voces en off y grabación de temas musicales especialmente creados para la fiesta, y otros de conocida popularidad, interpretados en su mayoría por artistas mendocinos de reconocida trayectoria y prestigio nacional.

Profesionales

En cuanto a lo humano, los bailarines serán alrededor de 700, más un número considerable de figurantes. Entre ellos intervien-

drán, por primera vez en la historia de la Fiesta, concretando un sentido netamente federalista y participativo, bailarines profesionales de toda la provincia, o sea de los 18 departamentos, hasta aquellos que están más alejados.

Estos bailarines actualmente realizan ensayos zonales a distancias muy considerables del anfiteatro, pues hay casos que superan los 400 km. Pero dentro de pocos días se unirán en el Frank Romero Day para participar en una secuencia de ensayos generales.

El vestuario y la utilería también ha sido concebidas con el mismo criterio inherente a lo coreo-

gráfico, respondiendo así a los conceptos generales de la puesta en escena.

Todo el vestuario ha sido concebido de acuerdo al planteo lumínico, cosa que no se hace habitualmente. Se utilizará parte del vestuario existente, que supera los 3.500 trajes, más el diseño de nuevas indumentarias respondiendo a las necesidades coreográficas.

La fiesta artística durará aproximadamente unos 75 minutos y comenzará exactamente a las 22, ni un minuto más ni uno menos, y culminará con el acto central de la elección, coronación y proclamación de la nueva soberana vendimial.

Siete días antes...



En el estadio mundialista "Malvinas Argentinas", con capacidad para 48.000 personas, el día 27 de este mes se iniciará una semana llena de festejos y espectáculos de jerarquía internacional, para regocijo de todos los mendocinos y de los miles de turistas que habitualmente visitan Mendoza durante las fiestas vendimiales.

Es sumamente difícil describir con palabras lo que se podrá presenciar en la oportunidad, especialmente ese día sábado 27 en el denominado "Acto de apertura de la Fiesta Nacional de la Vendimia '93".

Pero al menos intentémoslo...

Se trata de un espectáculo inédito en el interior del país, llama-

do "Tradición, vendimia y folklore", que poblará durante aproximadamente 75 minutos el inmenso campo de juego con distintos cuadros repletos de sorprendente belleza.

Entre esos cuadros se destacará seguramente la actuación de la "Escuadra de arte equino", integrada por la más selecta caballería criolla del país y jinetes que conocen profundamente su oficio.

Ellos, caballos y jinetes, realizarán uno de los más fantásticos shows del mundo, el mismo que se efectuó en La Rural de Palermo, en Buenos Aires, cuando visitaron Argentina los presidentes de varios países iberoamericanos, en una función exclusiva para ellos. La escuadra está compuesta por 18 caballos de rancia



El estadio Malvinas Argentinas, con capacidad para 48.000 personas.

estirpe y altísima preparación, sólo comparables con las mejores escuadras de arte equino del mundo, como las de España, Austria, etc., que exhiben una notable exactitud en sus elegantes movimientos.

Este espectáculo es realmente sorprendente, fantástico, algo reservado sólo para exquisitos, pues los equinos hacen una serie de desplazamientos y bailan al com-

Jorge Sobral, el Ballet Brandsen, una orquesta de tangos y Carlos Marzan, entre otros. En realidad el inmenso escenario del estadio mundialista estará dividido en cuatro o cinco, de acuerdo al despliegue artístico ya diagramado, lo que permitirá presenciar, por ejemplo, los caballos y el ballet danzando el pericón nacional al mismo tiempo y con la misma coreografía.

La presentación de todo el espectáculo la realizará un conocido animador de la Capital Federal, que irá paulatinamente anunciando y describiendo en detalle cada suceso, haciendo la apertura del extraordinario show un conjunto de los consagrados Granaderos a Caballo, mediante un desfile y exhibición previa.

pás de tangos, milongas, folklore.

También actuarán en vivo, para darle a la "Escuadra de arte equino" el pie musical necesario, nada menos que Los Chachaleros, Cacho Tirao, Domingo Cura,

Y como no podía ser de otra manera, allí también estarán la 17 reinas departamentales, candidatas al trono de la Vendimia '93, y la representante de la ciudad capital de Mendoza como bella y cordial anfitriona, lo que permitirá

que la gente tenga un contacto más directo con ellas, para observar más de cerca su belleza y simpatía.

Más allá del gran espectáculo que se brindará, es necesario destacar que el precio de la entrada será realmente popular (extraoficialmente se habla de 2 pesos)

Además de ese extraordinario show de apertura, durante el resto de los días hasta la gran fiesta central de la Vendimia habrán diferentes eventos artísticos y culturales, a cargo de cada una de las municipalidades de la provincia y de otras instituciones del medio.

Algo que fascina

Nosotros, como mendocinos, es lógico que elevemos loas y loas sobre todo lo que represente a los festejos vendimiales, de cualquier época o año.

Pero habría que haber escuchado -con intérprete de por medio, por supuesto- a todos aquellos embajadores, consules, industriales, periodistas o artistas internacionales que visitaron Mendoza y presenciaron una de las tantas fiestas, para saber que los mendocinos no exageramos.

El embajador de los Estados Unidos de Norteamérica, Terence Todman, por ejemplo, luego de disfrutar y degustar vinos y comidas típicas, nos dijo el año pasado: "Este espectáculo ha fascinado a todos los embajadores y consules que estamos aquí, y sé por referencias que también deslumbró a los que han asistido antes. Es que realmente es algo monumental, gigantesco, incomparable; jamás había visto algo así".

Villavicencio
EL AGUA MINERAL

Siempre Presentes
en nuestra Vendimia

