

Llegada sin declaraciones

Esas fueron todas las declaraciones que el presidente Carlos Menem realizó en la Cuarta Brigada Aérea, después de pisar suelo mendocino con una hora y media de retraso.

El Tango 01 tocó la pista a las 11.14, cuando debería haberlo hecho a las 9.45. Por eso lo que siguió fue previsible: el presidente bajó, saludó a sus anfitriones -ya no estaban ni el gobernador Gabrielli ni el senador Bordón, quienes se habían retirado hacia el palco del carrusel- y encará directamente hacia el ómnibus que lo esperaba.

Junto con Menem llegaron el ministro del Interior, Gustavo Béliz, y el de Trabajo y Seguridad Social, Enrique Rodríguez. Los anfitriones principales fueron el vicegobernador de la provincia, Carlos De La Rosa; el jefe de Estado Mayor General del Ejército, general Martín Balza, y el jefe de la Cuarta Brigada Aérea, brigadier Reinaldo Costa.

A ellos se agregó imprevisamente el canciller subrogante de Chile, Ed-

"He llegado tarde, pero nunca es tarde cuando la dicha es buena".

mundo Vargas Carreño, quien había arribado minutos antes al aeropuerto. Vargas Carreño había sido

"Voy a apoyar a quien gane las internas"

"Ya he dado mi opinión sobre los vinos adulterados. Se trata de una maniobra realmente criminal. Está todo en manos de la Justicia pero nos hizo un daño enorme", dijo escuetamente el presidente.

(Sobre si apoyaría la candidatura de Bordón a la presidencia): "Voy a apoyar la candidatura de quien gane las internas, en caso de que haya internas en el justicialismo".

recibido por el ministro de Gobierno Alfredo Porras, y el encargado de relaciones de la provincia con Chile, José Blas Made. Todos ellos, más el ministro de Medio Ambiente, Urbanismo y Vivienda, Arturo Lafalla, saludaron también al presidente.

Partida, regreso y nueva partida

Entre las particularidades del arribo tardío estuvo el hecho de que no se llegó a esa hora por una partida tardía, sino que el avión presidencial había salido a horario y tuvo que regresar a su lugar de origen para luego volver a despegar. Según se comentaba en la Cuarta Brigada, la vuelta se debió a desperfectos técnicos en la aeronave.

Además de la profusión de periodistas locales y de San Juan, que luego de la espera se retiraron sin la palabra presidencial, se encontraban los canales 13 y ATC de la Capital Federal, y Radio del Plata. También la revista Caras había dispuesto un equipo de prensa, compuesto especialmente por fotógrafos. Al menos

a la hora de la llegada del presidente, cuando el sol radiante hacía olvidar el aguacero de la Vía Blanca, tenían muy buena luz para las fotos.



FOTO LOS ANDES

El presidente de la Nación, junto al gobernador de la provincia, es saludado en el palco oficial.



VENDIMIA

fiesta de fiestas!

HOY 22 Hs.

REPETICION DEL ACTO CENTRAL

Diviértase con el Gran Show del humor, y la actuación de:
Nito Artaza - Hugo Varela
Los Cumpas y Stan & Lasky

SERVICIO TRANSPORTE desde estacionamientos. Traslado **GRATUITO** desde
 playas de estacionamientos adyacentes hasta explanada Anfiteatro de 18.30 a 21 hs.
Gentileza de AUTAM Y CETAP

Adquiera sus entradas para la repetición en:
 de 9 a 12 hs.

CASA CENTRAL
BANCO BUCI



o en las boleterías del anfiteatro, habilitadas desde las 18 hs.
INVITA SHEHUEN S.A.

Imágenes ciudadanas

Desde las 7, las avenidas San Martín y Las Heras y el Paseo Sarmiento, comenzaron a revivir Cuadrillas de empleados de la Municipalidad de Mendoza trabajaron con llamativa profesionalidad y vocación de servicio para mostrarlas luego de la lluvia del viernes a lugareños y turistas con su natural esplendor. Utilizaron todo el equipamiento disponible desde la tradicional escoba hasta camiones cisternas que arrojaron agua a presión para extraer el lodo. A las 10, no quedaba ningún vestigio de la precipitación de la noche de la Vía Blanca. Cuando llegaron los turistas Mendoza era una ciudad en flor, con toda su magia en Vendimia.

Carlitos Chaplin

Don Esteban Vitale con sus 79 años, estuvo como ayer, como siempre en el Carrusel. Su Carlitos Chaplin es único, distinto, tierno, inimitable. Don Esteban lleva el teatro en el alma y lo expresa a través de los cuerpos de aficionados. Integra el cuerpo estable de la Sociedad Española de Luján.

a clase pero CON TODO

● Útiles escolares, colección de mochilas, artículos de escritura, surtido en colores y pinturas, papelería completa.

● Libros: Manuales nueva edición, lectura de primaria, guías y textos del secundario, literatura complementaria, documentos de trabajo. Todas las editoriales.

● Material didáctico: juegos, letras, números, material concreto, láminas, mapas, materiales para matemática.

Todo el asesoramiento de una casa que sabe.



Rayuela
 GARIBALDI 69

Trampolín
 LAS HERAS 370

Atención especialísima a cooperadoras y escuelas. Horarios amplificados. Sábado de 9 a 18 horas.

Curso de Secretaria Ejecutiva Profesional

Con el objeto de capacitar a un nivel de especialización y profesionalismo a personal administrativo femenino se ha implementado un curso intensivo de habilitación profesional como Secretaria Ejecutiva Profesional. La actividad se desarrollará desde el día 17, durante diez meses en tres clases a la semana y en horario nocturno para personas de sexo femenino con título secundario o terciario.

Se dará Idioma, Computación, Relaciones Públicas y Protocolo, Organización de oficinas, etc.

El cupo es muy limitado. Informes e inscripciones en Catamarca 241 Ciudad Tel. 245679 de 9 a 13 y de 18:30 a 22 hs.

CAMPO Y TECNOLOGIA

Los aromas del vino

Desde siempre, el vino acompañó al hombre como motivo religioso, querida tradición, la más noble bebida o símbolo del más exquisito refinamiento. A no dudar que los aromas, a través de sus matices, de su poder evocativo, de su estrecha relación con el terruño que le dio origen y de la sensación de placer que producen en el consumidor, son la primera causa de la universalidad de esta mística bebida.

Carlos D. Catania

Silvia Avagnina de del Monte

Centro de Estudios Enológicos. EEA Mendoza. INTA

A diferencia de otras bebidas en las que se busca uniformidad, pretendiendo fabricar un producto que reúna las mismas características en todos los lugares, el vino posee tal diversidad aromática que es imposible encontrar dos iguales.

En el vino existen todos los aromas que están presentes en la naturaleza: frutales, florales, de especias o delicados que recuerdan a la vainilla, chocolate, cassis, manteca, nuez, almendra...

Podemos afirmar que ningún aroma está ausente. Ello se manifiesta en forma sutil en el vino. Cuando un degustador experto los percibe, le delatan la variedad con la que se elaboró, el lugar de procedencia, el momento de la cosecha, los sistemas de elaboración y hasta los años de maduración.

El curso superior de degustación de vino que anualmente dicta el Centro de Estudios Enológicos del INTA, cuya base son los estudios relacionados con planes de trabajo que su equipo vitícola-enológico concreta en los viñedos argentinos, permite detectar estos aromas y su origen.

Sensaciones aromáticas

El conjunto de sensaciones que se perciben por el olfato y el gusto se denominan flavor del vino. Los gustos son cuatro: dulce, lo da el alcohol; ácido, los propios ácidos del vino y salados y amargos, que están ausentes de los buenos vinos.

Existe una sensación de **astringencia** causada por los taninos de los vinos tintos. Las otras sensaciones que se experimentan se originan en los aromas.

Expertos en la materia han estudiado las distintas sustancias que componen el aroma del vino y los analistas han procedido a separarlos e identificarlos químicamente.

Por ejemplo, el **aroma a rosas** de algunos tintos jóvenes se debe al acetato de fenilo, el de **banana** de ciertos vinos fermentados a baja temperatura y responde al acetato de isoamil; el aroma de un vino que empieza a envejecer toma de los que recuerdan al jerez y se debe al acetaldehído, el aroma de **vainilla** de los vinos envejecidos en madera es causado por la vainillina. El conjunto de aromas del vino es llamado "bouquet".

Aromas y recuerdos

Los aromas se detectan con las papilas olfativas que están en la parte superior de la nariz, a las cuales llegan por una aspiración directa o a través de la llamada vía retronasal, cuando el vino se tiene en la boca.

Cuando se percibe un perfume se habla de sensación y cuando se lo identifica es percepción. En este nivel los aromas están asociados a los recuerdos.

Es suficiente algunas veces un determinado aroma para reavivar un

recuerdo que se lo creía perdido. Esta longevidad de la memoria olfativa es una de las características que la distingue de los otros sentidos, como la vista o el oído.

Los psicólogos creyeron durante mucho tiempo que la memoria de los olores funcionaba de la misma manera que la de la vista o audición. Experiencias comparativas demostraron que la memorización de un olor está acompañada por el contexto en el cual fue percibido, explicando de esta manera que un olor puede traer a la memoria el recuerdo de hechos lejanos cuyo contenido emocional es muy fuerte.

La longevidad de los recuerdos olfativos es real aún en experiencias realizadas en laboratorio con sustancias odorantes que no tenían ninguna significación particular para la persona.

Se obtuvieron resultados cercanos al ciento por ciento en las experiencias realizadas con aromas ligados a episodios personales de la vida de los sujetos.

La influencia de los aromas en el comportamiento humano es determinante. Es por ello que el deleite que produce el vino, va más allá del placer hedónico y su cúmulo de sensaciones aromáticas dejan en el consumidor recuerdos inconscientes que amplían indefinidamente el marco psicológico de esta bebida.

Origen de los aromas del vino

Los aromas primarios o varietales son los que se encuentran en las uvas y pueden por lo tanto detectarse en los granos. Así encontramos las sustancias que son la causa de los aromas llamados "moscateles" que se encuentran en estas uvas y en los vinos tórrontés; el **pimentón verde**, característico del cabernet o el clásico aroma "foxe" de las uvas americanas.

Estos aromas primarios netamente diferenciados no son muchos. La gran mayoría se produce durante la fermentación alcohólica y meloláctica, aromas secundarios.

La crianza en madera aporta también una gama notable de aromas según el origen y quemado de la madera.

Finalmente tenemos los aromas terciarios formados por combinación de los anteriores durante el proceso de envejecimiento del vino. Son los sutiles y complejos y otorgan la última definición aromática al vino.

El cepaje y el terruño

Si bien el cepaje marca la tipicidad aromática de un vino, el terruño lo modifica, imprimiéndole características únicas al futuro vino, a tal punto que es imposible encontrar dos vinos iguales.

El suelo, el clima y las condiciones de cultivo influyen sobre las cualidades básicas del cepaje y configura un perfil aromático para cada variedad según sea el terruño de origen.

Uno de los cepajes más interesan-



FOTO LOS ANDES

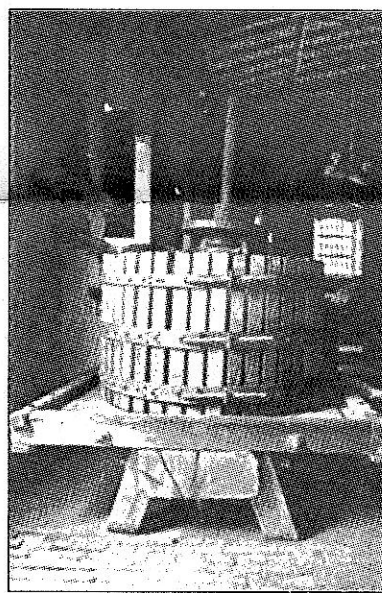


tes desde el punto de visto aromático es el chardonnay. El hecho de elaborarse prácticamente en todas las regiones vitivinícolas del mundo, ha permitido comparar las notas aromáticas según su origen.

Así, en regiones frescas y frías aparecen aromas a **manzana verde**, **citrus**, **flores**, **pera**, **nuez**, **anán** fresco. En las más cálidas se descubren perfumes que recuerdan a flores tropicales, **damasco**, **durazno**, **banana** y **fruta enlatada**.

En nuestro país es característico el aroma de **duraznos en latas** de los vinos chenín de San Rafael, los ahumados de los vinos blancos de Río Negro, la pimienta en los malbec de la región vitícola zona alta del río Mendoza.

En general, cada cepaje tiene un carácter aromático que le es típico. El semillón y el sauvignon poseen un aroma del tipo herbáceo, el chenín recuerda a **damasco** o **durazno**, el riesling es **floral** y **resinoso**, el cabernet tiene notas de **pimiento verde**, el sirat de **especias**, el merlot de **hojas verdes**, el pinot negro



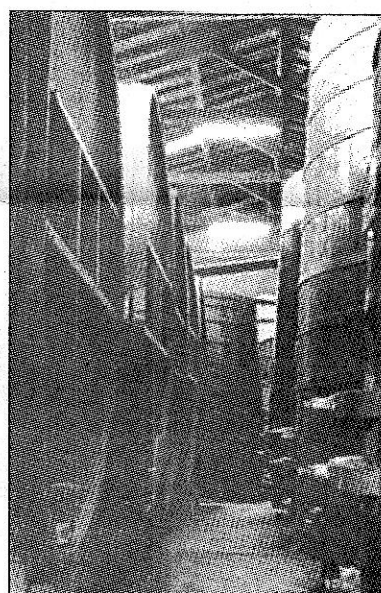
huele levemente a **canela**, el malbec es de un aroma complejo donde sobresalen notas de **ciruela** y de **pimienta**.

La "nariz" del enólogo

Permanentemente durante el proceso de elaboración y crianza del vino, el enólogo está atento a las modificaciones que sufre el aroma. Las mismas le indican si evoluciona normalmente o si sufre alteraciones.

Un perfume a manzana madura lo alertará sobre el comienzo de una oxidación en el vino; la presencia de olores que recuerdan a la acetona le indicará que el vino está siendo atacado por levaduras de contaminación, el aroma a almendras amargas detectará problemas con el revestimiento apoxiado de las vasijas.

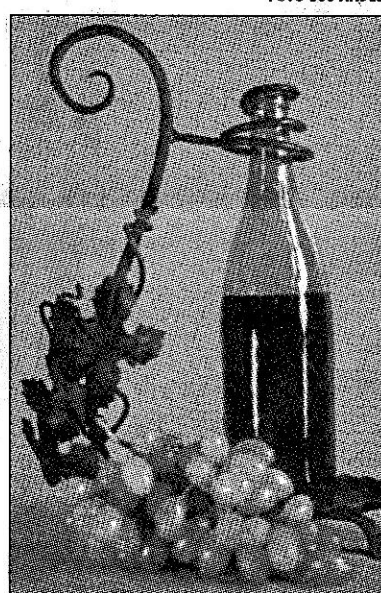
En una actividad creativa, el enólogo se guía por su olfato para la elaboración de un vino con un perfil aromático determinado. Para ello se basa en la elección de una variedad determinada o el corte de varias de ellas.



Es mundialmente conocido el vino chateauf du pape que se elabora en las costas del Ródano. Intervienen 18 variedades. Por ejemplo, supongamos que desee elaborar un producto de carácter frutado, con un sutil aroma a miel, acompañado con vainilla, un leve ahumado y redondeado con un "buttery" o mantecoso tan apreciado por el consumidor de los Estados Unidos.

Para ello seguramente partirá del cepaje chardonnay, caracterizado por un intenso aroma frutal y lo consechará apenas sobremaduro, cuando toma un leve sabor a miel.

Para la fermentación usará una levadura del tipo "varietal" que exalta los aromas del cepaje colocando el mosto en una barrica de roble de quemado medio que le aportará el vainillado y leve ahumado; por último inducirá en el vino la fermentación maloláctica - transformación del ácido málico en láctico por medio de bacterias - proceso mediante el cual se obtiene el mantecoso buscado.



El universo aromático

Aunque han habido intentos de reproducir los diferentes aromas que encuentran en los vinos, el más serio por describirlos científicamente ha sido realizado por la doctora Ann Noble, de la Universidad de Davis, en California, quien logró confeccionar más de cien armas patrones que los degustadores utilizan para comparar con los que se encuentran en el vino que se está degustando y permite una descripción objetiva.

Los aromas se agrupan gráficamente en lo que se ha dado en llamar "la rueda de los aromas del vino", un lenguaje que es aceptado oficialmente por la Sociedad Americana de Viticultura y Enología y ha permitido la comunicación entre todos los miembros de la comunidad enológica de los Estados Unidos y de los pueblos de habla inglesa.

LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS TAMBIEN DEPENDE DE UN BUEN TRANSPORTE.

GRUPO HAMBURG-SÜD

Valparaíso Mendoza Buenos Aires

Servicio Multimodal de Contenedores

Hacia / desde los mercados de EE.UU., Norte de Europa, Mediterráneo y Lejano Oriente.

Sistema PUERTA a PUERTA

Plazoleta de contenedores • Representante: **SISA - Servicios Internacionales S.A.**

en MENDOZA

Necochea 447 - Mendoza - Tel/Fax 25-9077 / 25-0263