

Vendimia
2000

LOS ANDES
Mendoza
Sábado 4 de marzo de 2000



María Fernanda Sáenz Malargüe Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Micaela Deliberto Rivadavia Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Mariela Edith Pinilla San Carlos Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



María del Valle Marcel San Martín Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



María Natalia Benavides San Rafael Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Laura Heras Santa Rosa Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Eliana Alarcón Tunuyán Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Paola Gómez Tupungato Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Adela Acosta Capital La anfitriona Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



María Ángeles Lo Bello
Reina Nacional de la Vendimia 1999



Carina Claudia Guerrero General Alvear Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Nancy Beatriz Lledó Godoy Cruz Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Marilina Babuggia Guaymallén Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Gisela Lucero Junín Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Sonia Aracelia Lambas La Paz Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



María Laura Gallardo Las Heras Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Laura Elizabeth Martínez Lavalle Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Teresa Sánchez Luján Carrefour EL PRECIO MAS BAJO



Jéssica Gisella Acosta Maipú Carrefour EL PRECIO MAS BAJO

Bellezas para un sueño de Vendimia

Nuevamente Mendoza vive su fiesta máxima. Hoy es día de celebración, brindis y alegría. La mañana llega con su colorido Carrusel y la magia vendimial invade el teatro griego a la noche.

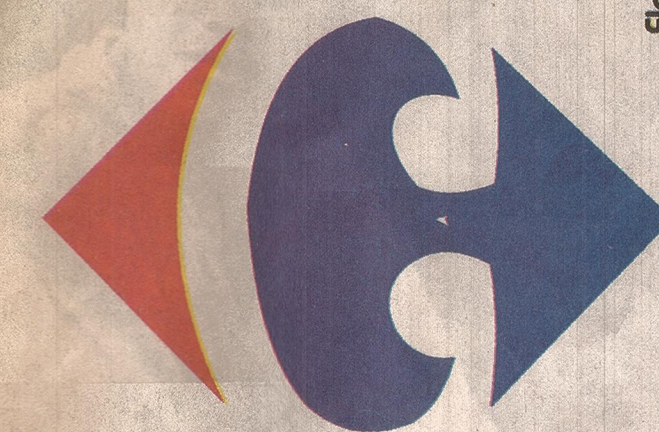
Una jornada especial que culminará con la elección de la primera reina del siglo XXI, entre un ramillete de 17 bellas candidatas.

Estas mendocinas van a recorrer el mundo.
Algo así como recorrer Carrefour.

Todos los días, más de 100 mil productos al precio más bajo

Carrefour EL PRECIO MAS BAJO

Carrefour
EL PRECIO MAS BAJO



Lateral Sur - Acceso Este esq. Rondeau - Tel.: 449 7200 - Fax: 449 7222 - Guaymallén - Mendoza - R. A.

Guitarreadas, brindis y cuecas cuyanas

Un festejo que nació en las viñas

Mendoza está de fiesta, la fiesta que celebra el fin de la cosecha y la llegada del vino nuevo, luego de un año de intensa labor. Marzo es Vendimia, síntesis del trabajo del labriego. Trabajo y festejo se aúnan así a través de una serie de ceremonias que conforman nuestra máxima celebración y que en definitiva lo que hacen es plasmar una vieja costumbre surgida espontáneamente entre quienes trabajan en la viña.

Nació en la viña

Desde que la vid comenzó a cultivarse en nuestra provincia para fabricar los primeros vinos, al terminar la recolección los cosechadores realizaban un festejo que incluía guitarreadas, bailar cuecas y gatos cuyanos, y también brindis que se transformaban en verdaderas caticaciones. Además, elegían una reina entre las vendimiadoras, a la que coronaban con ramos de uva y pámpanos naturales. Esta costumbre, surgida espontáneamente, fue rescatada por un inmigrante español, José Triana Díaz, estudioso de la vitivinicultura, quien presentó un original proyecto al gobierno provincial: realizar la Fiesta Anual de la Vendimia. Su iniciativa fue aceptada en 1913, cuando se eligió a Mendoza sede del Segundo Congreso Nacional de Industria y Comercio.

Con ese motivo se realizó un desfile de hermosos carruajes con el entos destinados a la elaboración de los vinos, algunos de ellos verdaderas obras de arte, como el del dios Baco, el carro de Noé, la carabela conductora de vid y otros que, con el mismo estilo y creatividad, sumaban 22. Al final desfilaron los trabajadores, que representa-

ban el regreso al hogar luego del trabajo en las viñas. Este es el antecedente de nuestra fiesta actual, la que como tal tuvo su origen en 1936, cuando el gobernador Guillermo Cano y su ministro de Industrias y Obras Públicas, ingeniero Frank Romero Day, firmaron el decreto para que la celebración vendimial se realizará todos los años.

El primer festejo se efectuó el 18 de abril de 1936, en el estadio del club Gimnasia y Esgrima, ubicado en el parque San Martín. Pero la respuesta del público superó todo lo esperado por los organizadores y las instalaciones quedaron chicas. Más de 25.000 personas se congregaron en el lugar y fueron muchos los que quedaron fuera del predio.

La fiesta consistió en un espectáculo artístico y en la elección de la reina, respetando fielmente las características de la celebración que se efectuaba en las viñas. La primera soberana fue Delia Larriave Escudero, que representaba a Godoy Cruz.

Dos años después, el crecienté éxito de la fiesta motivó que se trasladara al parque de la Capital. Con el paso del tiempo, se requirió cada vez de una instalación más grande para dar cabida al público asistente. Fue así que en poco más de una década se buscó un terreno más amplio al norte del parque, donde actualmente se ubica el estadio mundialista. En 1963, y con la elección del anfitrión Frank Romero Day como sede del festejo, la Vendimia tomó las características primordiales que se han mantenido hasta el presente.

Bendición de los Frutos

Debido a las profundas raíces cristianas que poseían los mendocinos, en 1938 se agregó la Bendición de los



La cosecha se acerca a su culminación y los trabajadores de décadas atrás llenan los últimos carros con la fruta de la viña.

Frutos, acto religioso que es oficiado anualmente por el arzobispo de Mendoza, con la presencia de las máximas autoridades provinciales.

Esta ceremonia se remonta también a una vieja costumbre de los cosechadores, que al finalizar la reco-

Carrusel y Vía Blanca

El Carrusel, con el desfile de los carruajes, tiene su antecedente en el festejo de 1913. Su idea central, que se mantiene en nuestros días, era ofrecer una recapitulación del pasado mendocino. Por eso se incluyó el paso de bu-

rrros, mulas, caballos, carros y carretas, como símbolo del trabajo rural y del cruce de la cordillera por el Ejército Libertador.

También participaban los carruajes con las más bellas jóvenes que cada zona enviaba a la fiesta y posteriormente se agregaron los centros tradicionalistas y colectividades de distintos países que residen en Mendoza.

Este desfile se efectuaba en los paseos del parque San Martín, pero a tarde se extendió hasta las calles céntricas, reumiendo a más de 200.000 personas. Más tarde, y por una curiosa casualidad, se incorporó la Vía Blanca. En 1940 una fuerte tormenta impidió la realización del espectáculo central y la elección de la reina se hizo en el Plaza Hotel. Este accidente climático motivó que se organizara un desfile de carros con el nombre de "Curso de los carros alegóricos", que se efectuó el lunes siguiente, por la noche. Gustó tanto al público, que quedó incorporado definitivamente al festejo, realizándose el día anterior al acto central. Tanto el Carrusel como la Vía Blanca constituyen las celebraciones asistimiales que mayor cantidad de asistentes congregan en las calles.

Elección y coronación

Finalmente, en la noche del sábado (la fecha varía cada año pero oscila entre el 4 y 8 de marzo) se efectuó el espectáculo central en el anfiteatro Frank Romero Day, que culmina con la elección y coronación de la nueva soberana de los mendocinos.

El escenario, enclavado al pie del Cerro de la Gloria, alberga a más de 20.000 personas, a las que se añaden otras tantas que presencian la fiesta desde los cerros aledaños, que son ocupados desde hora temprana.

El primer vino, la primera embriaguez...



El vino ha ocupado un lugar destacado en los ritos y costumbres de todos los pueblos, desde los griegos y romanos a los hebreos.

Del Paraíso a la Tierra

La historia del vino parte de su origen divino, para ir entrelazándose luego con el desarrollo de las naciones.



El historial del vino ha sido fuente de obras literarias, pictóricas y escultóricas.

Dios colocó la vid en el Paraíso, Noé la perpetuó cumpliendo su divino mandato. Jesucristo exaltó al nivel del sacramento el zumo de su fruto fermentado.

Genios inmortales de las letras de la era pagana, de la magnitud de Platón, Anacreonte, Píndaro, Horacio, Virgilio, Cicerón e innumerables más, reverenciaron al vino en maravillosas estrofas, exaltando sus virtudes con el supremo concepto de la belleza que caracterizó a aquella civilización sedienta de maravillas y de poesía.

Todos los hechos del historial del vino han sido interpretados en bellísimas concepciones líricas, literarias, pictóricas y escultóricas, por los más geniales artistas de todas las épocas.

Víctor Hugo dijo del vino: "Es la obra más admirable del famoso poeta, el sol". Eso es exacto, ya que el vino admirable sólo se obtiene en las regiones con luz radiante, como en nuestra querida Mendoza, la "tierra

del sol y del buen vino". La vida es la planta más civilizadora y la más codiciada por el hombre en todas las edades, precisamente por la utilidad de su fruto, que nos proporciona la mejor y la más sana de las bebidas. De ahí que la vid fue la planta elegida por los colonizadores para jalonar las nuevas conquistas incorporadas a la civilización. Allí donde no pudo vencer las inclemencias de una naturaleza adversa, llegó su vino, llevando en su propia esencia el fraternal mensaje de las privilegiadas comarcas de la tierra donde tiene su cuna.

Origen divino y primera embriaguez: El Génesis nos dice del origen divino de la vid, al situar la viña del Señor en el Paraíso. Noé, elegido para perpetuar al hombre puro de toda iniquidad, salvó a la vid de la devastación diluviana, amparándola en su arca.

Con su fruto elaboró el primer vino e, ignorando su influjo, fue el primero también que durmió la em-

briaguez de sus vapores.

En la Biblia: Las alusiones a la vid y al vino son múltiples en las Sagradas Escrituras. Se reconocen más de 500 citas formales en los versículos bíblicos.

Baco: El paganimismo le otorgó el vino a uno de sus dioses de más rancio abolengo, el apuesto Baco, el divino representante del néctar superlativo.

Jesucristo: La apoteosis mística del vino le estuvo reservada a Jesucristo,

al consagrarle su sangre en el milagroso sacramento de la transustanciación. "Tomad y bebed todos de él porque ésta es mi sangre".

Monjes precursores

El vino ha ocupado lugar preeminente en los ritos y costumbres de los hebreos, así como en las fiestas de los primitivos griegos y romanos. Estos

últimos aromatizaron sus caldos con flores y frutas, y para conservarlos mejor agregaron brea o miel. En la antigüedad adquirieron gran fama los vinos de Grecia y Roma.

Durante la Edad Media su elaboración constituyó un importante misterio en los monasterios. Era habitual que poseyeran su propio viñedo, con el que preparaban los vinos litúrgicos, de tal forma que los monjes pueden considerarse precursores de la moderna vitivinicultura. El vino trapense fue especialmente famoso.

Hacia el siglo XVI esta actividad se practicaba ampliamente en Francia, que desde entonces es el más caracterizado de los países productores. La viticultura francesa posterior registra, como hechos notables, el ascenso de Champaña y Borgoña, durante el Renacimiento; la introducción del vino espumante por el monje benedictino Dom Perignon (1638/1715) y la esterilización de las vides para combatir la filoxera.

También Italia produjo vinos que gozaban de gran renombre, no igualado durante largo tiempo.

En Cuyo

Cuando se fundaron Mendoza y San Juan, la vid se encontraba en estado floreciente en Santiago del Estero. Como el fundador de San Juan estaba casado con una hija de quien fundara la provincia norrieta, los viñedos pronto aparecieron en nuestras tierras, prosperando rápidamente hasta transformarse en su principal actividad.

Sin embargo, este progreso no fue bien visto por Buenos Aires, ya que implicaba la suspensión de los vinos extranjeros que desde allí se distribuían a todo el país. En 1881 Mendoza poseía 3.500 cuerdas con vides y envió a Buenos Aires 2.711 bordelesas de vino, que al año siguiente sumaron 4.646 y en 1883 más de 7.600. Fue entonces cuando se desató una campaña turbia contra nuestros vinos, afirmando que era peligroso tomar los producidos en Mendoza. Finalmente, químicos de renombre defendieron nuestra producción, con lo que ya nada pudo frenar su expansión. La llegada del ferrocarril, pese a lo elevado de los fletes, contribuyó a que llegaran a todas las provincias.



Fotos: Máximo Añón



Gracias por la Fiesta, Compadres...

REPUESTOS TRACTORES
FIAT Y MASSEY FERGUSON
• REPUESTOS NACIONALES E IMPORTADOS
• A LOS MEJORES PRECIOS DE PLAZA

REPUESTOS VERDÚ
Salta 751 - Mza. - Tel. 429-1528

UTILICE NUESTRA PLAZA DE ESTACIONAMIENTO

ADHIERE A FESTEJOS VENDIMIALES

Parque Jardín Mendoza
CEMENTERIO PRIVADO

OFICINAS:
Mendoza: San Martín 593
Tel. (0261) 4237990 - 4238009
Ciudad - Mendoza

Luján: San Martín 1107
Tel. (0261) 4981256 - 4982413
Luján de Cuyo - Mza.

NORMA
INSTITUTO DE BELLEZA INTEGRAL

DEPILACIONES DESCARTABLES
Miel - Aloe Vera - Bantex
CAMAS SOLARES UNISEX
Facial Solar sin cargo

TRATAMIENTO DE PIEL
Nutrición - Humectación - Limpieza
Envejecimiento Precoz - Masajes
Facial y Manos Parafina Española

Horario: Lunes de 9:30 a 19:30 hs

Lavalle 71 - Piso 5º - (5500) Mendoza - Tel. (0261) 425 3096

Ingeniería **Electroar** de MARIANO RAUL MORENO

Proyectos Eléctricos - Línea de B. y M. Tensión - Estaciones transformadoras - Automatización - Mediciones Industriales - Estudios Energéticos - Factor de Potencia - Materiales.

San Lorenzo 90 - 1º Aº - 5500 San Rafael - Mza.
Tel. (02627) - 426673 / 433887 - Cel. 15569111 - Fax (02627) - 433227

diálogo
inglés
portugués
italiano

San Martín 1063 - Godoy Cruz
1º P.º de 3 y 4 - Tel. 4390847
Cel. 155065720

• CURSOS PERSONALIZADOS
Intensivos para profesionales (duración 1 mes)
Intensivos para viajeros (duración 1 mes)

• CURSOS GRUPALES
Regulares
Conversación
Preparatorios examen C.I.L.P.
De apoyo en Lenguas

• HORARIOS PERSONALIZADOS

INSCRIPCION desde 20/03/2000 de 17 a 20 hs.

Cristellar
Base Mendoza

Agente Exclusivo de TRANSPORTES

Oliva
LOGÍSTICA Y DISTRIBUCION

SAN JUAN - SAN LUIS Salidas Diarias
Solicite Promotor

INDEPENDENCIA 965 - Godoy Cruz
Tel/Fax (0261) 452 1013
E-mail: o6550@transoliva.com.ar

Ballet **MARIA CRISTINA HIDALGO**
Profesora de Ballet Clásico

Danza clásica desde los 3 años.
Profesorado con materias afines.
Alumnos en salones que exhiben la danza.
Participación en espectáculos de gran nivel.

YOGA - (Prof. María Cristina Hidalgo)
GIMNASIA LOCALIZADA - (Prof. Humberto Rivas)

CLARK 388 - Ciudad - Tel. 425-8013 - Cel. 156-587717

DIABETES

DIABECLUB
CLUB DEL DIABETICO

GOLOSINAS - Galletas dulces SIN AZÚCAR
INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL -
DESCARTABLES - ORTOPEDIA - LITERATURA

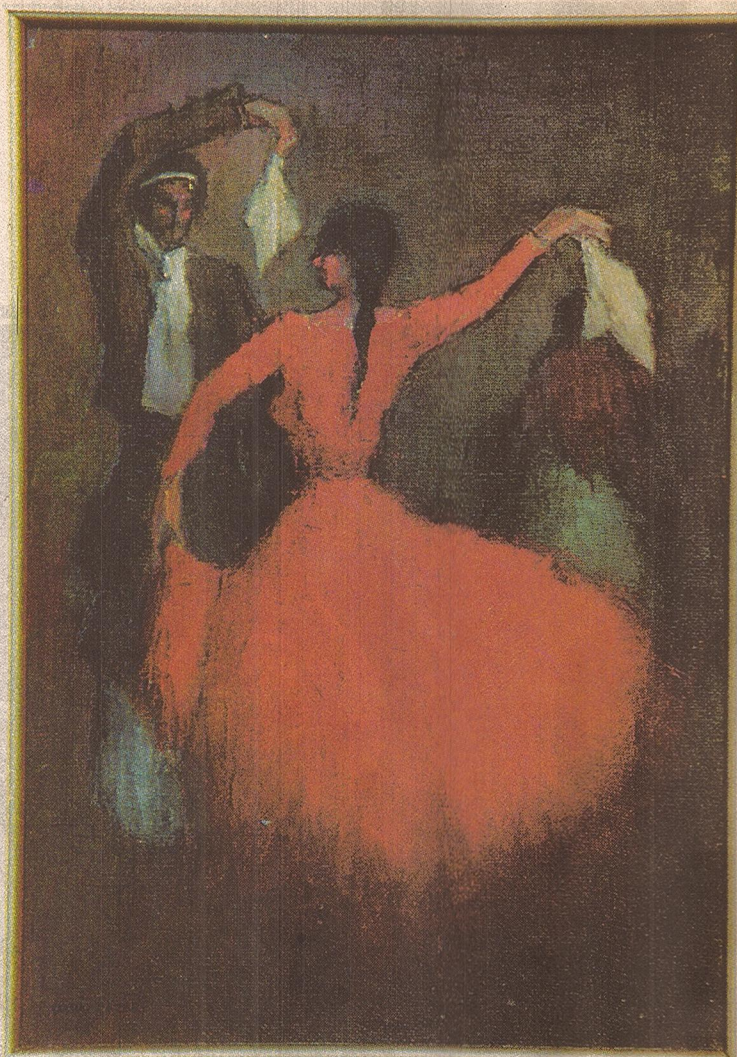
SERVICIO A DOMICILIO TODO PARA EL DIABETICO
VICENTE LOPEZ 491 (altura Salta al 800) - MENDOZA - TEL: 4204343

TRANSPORTE **Difabio** hnos.

SALIDAS DIARIAS (GENERAL ALVEAR - MALARGÜE - MENDOZA Y BUENOS AIRES)

"Mendoza vive el momento más esperado por todos sus habitantes que trabajan la tierra donde se producen los mejores vinos del mundo... Por eso desde San Rafael hacemos votos de éxitos por nuestra bella representante que aspira al centro Nacional de la Vendimia"

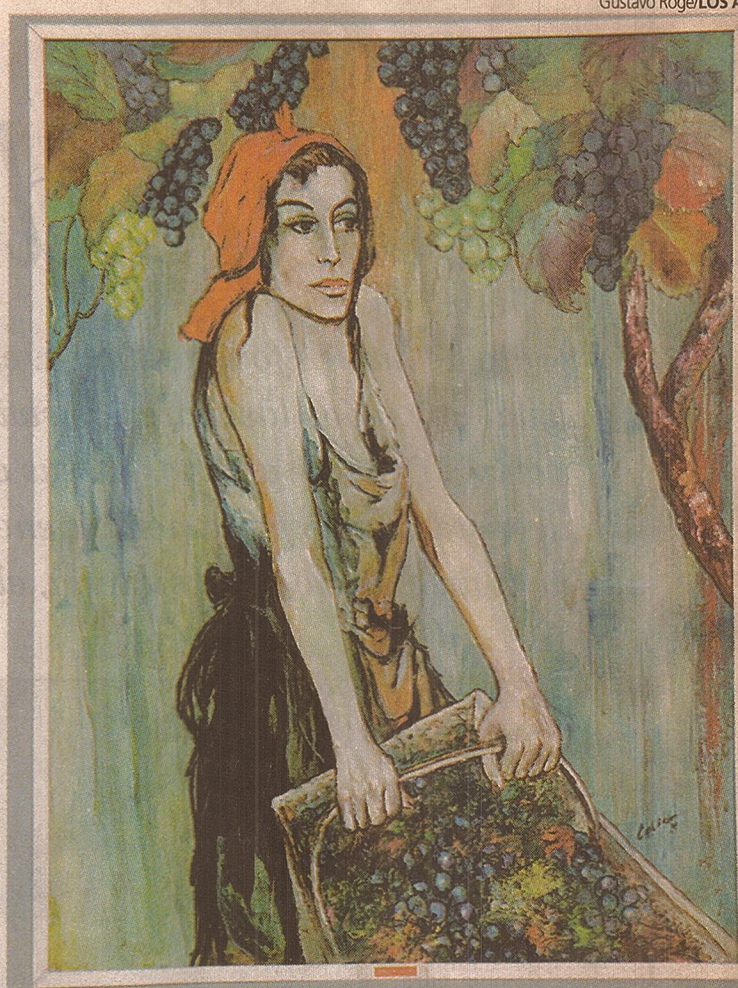
San Rafael: Av. Sarmiento Nº 751 - Telefax: 02627-430054/422981
Bs. As.: Berón de Astrada 2840 - Villa Soldati - Tel. 011-49183242/49190976
Mendoza: Independencia 975 - Tel. (0261) 4521013/4521038



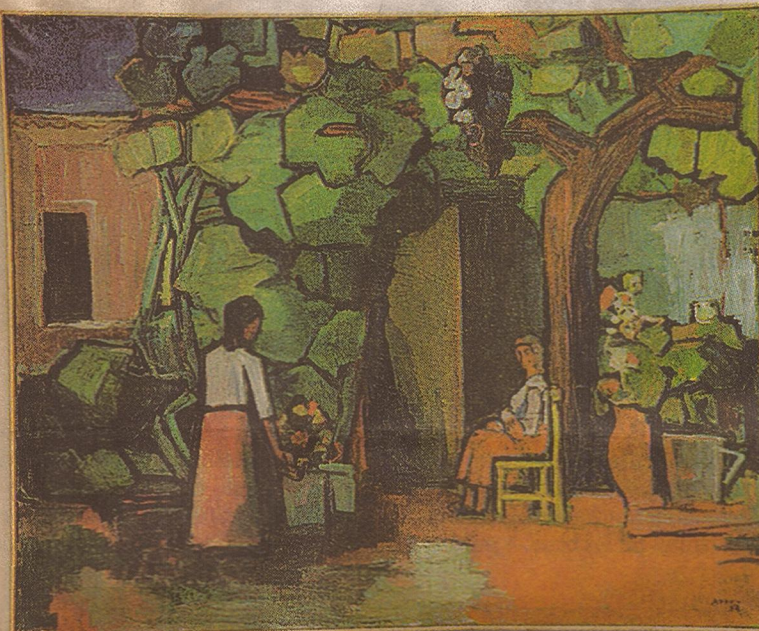
Carlos Varas Gazari. "Festejo vendimial" (óleo, 1980)



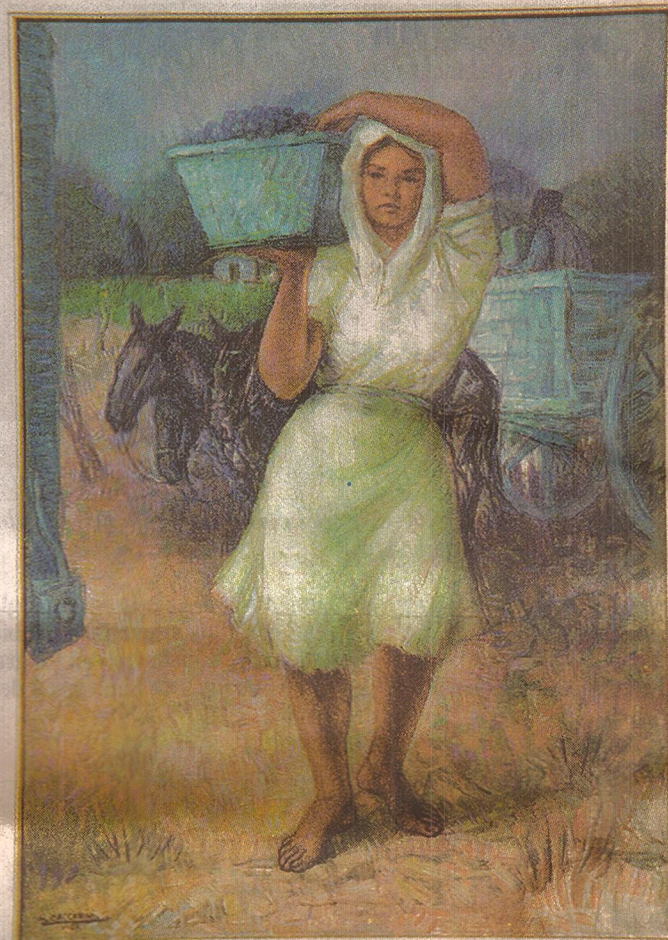
José Bermúdez. "Con canasta de uvas" (acrílico s/tela, 1994)



José María Lolich. "Vendimiadora" (óleo sobre chapadur, sin fecha)



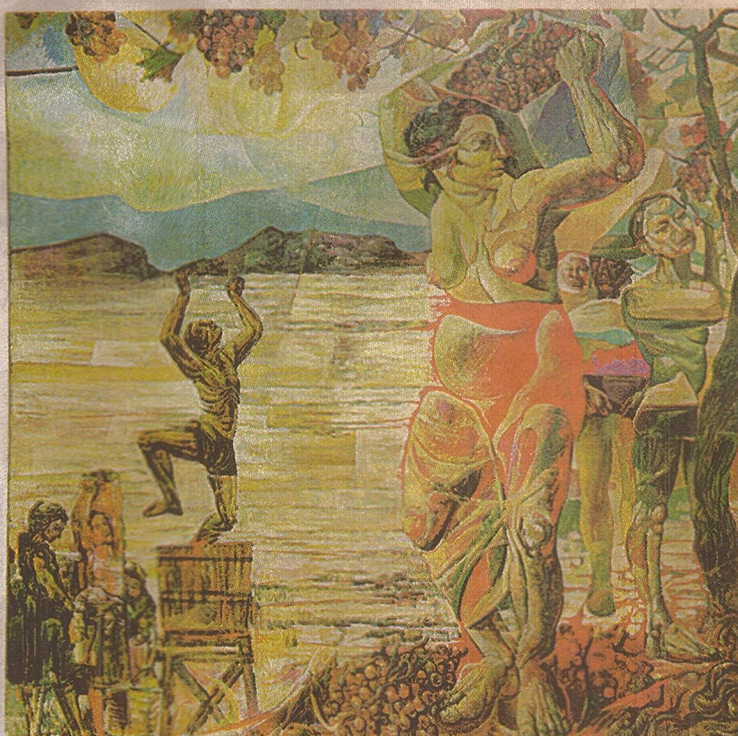
Roberto Azzoni. "Bajo el parral" (acuarela, 1952)



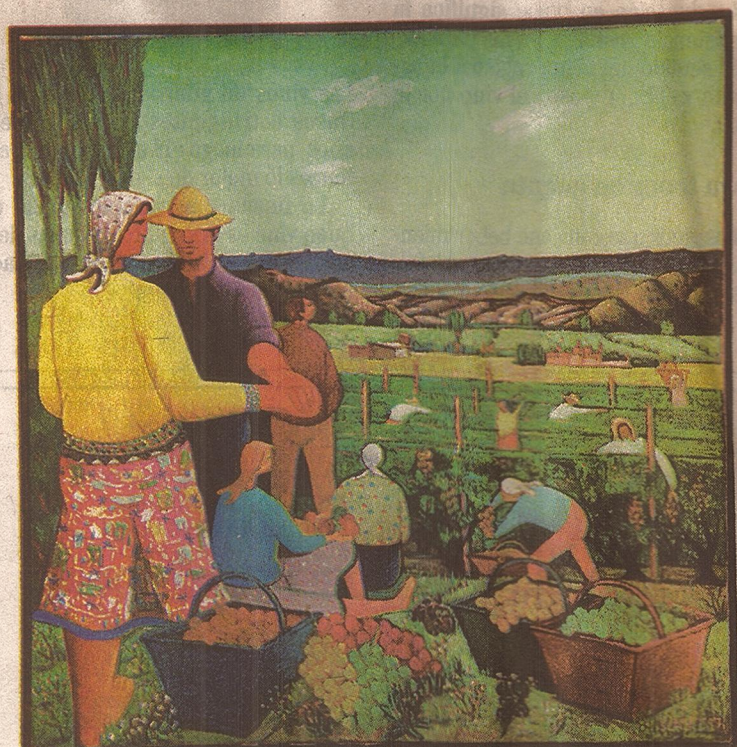
Roberto Cascarini. "Vendimiadora" (óleo, 1967)



Sergio Roggerone. "Virgen de la uva" (óleo y oro, 1999)



Alberto Musso. "La vendimiadora" (acrílico, 1986)



Juan Scalco. "Fraternidad de los cosechadores" (óleo, 1982)

Pintores mendocinos

Pinceladas de vendimia

Nuestros viñedos cautivaron siempre la imaginación de los pintores mendocinos, que a través del tiempo plasmaron en imágenes su canto a la tierra. Este sentimiento transformado en formas y colores fue rescatado en la muestra que se ofreció en el Espacio Cultural de Mendoza (ex Banco de Mendoza), cuyo diseño y desarrollo conceptual estuvo a cargo de la museóloga Ana María Álvarez. Con el nombre de "Iconos de Vendimia", la exposición presentó lo mejor de nuestros plásticos.

Hace seis décadas

La vez que una reina fue elegida cinco veces

Brígida Santini fue una de las más bellas soberanas vendimiales de la década del '40. Ahora es orgullosa abuela de 16 nietos. Vive en Maipú, en el departamento que representó.

Han pasado 60 años pero aún hoy Brígida Santini recuerda feliz ese día de abril en que fue coronada Reina Provincial de la Vendimia. Ahora tiene 75 años, 4 hijos y nada menos que 16 nietos, quienes alegran su vida cuando van a visitarla en su casa del barrio San Francisco, de Maipú.

Allí atesora algunos de los recuerdos de su reinado: una corona, réplica de la original, que le obsequió Giol; la humilde diadema departamental y quizás el más preciado, el cuadro donde aparece tal como la vio el público cuando fue coronada. Desde hace 6 años es viuda y vive con un familiar para ganar la batalla al vivir en soledad. Dueña de un agradable sentido del humor, durante la entrevista mecha su charla con risueños comentarios.

60 años no son nada...

"A pesar del tiempo transcurrido, en ocasiones me parece que mi elección provincial representando a Maipú fue sólo hace poco tiempo. Yo tenía 15 años y todavía recuerdo con alegría todas las fiestas a la que asistí tras mi coronación. ¡Qué manera de ir a bai-

les! Fue todo muy lindo. Recibí también muchos regalos. De Turismo, sólo un reloj Omega; el resto, de comercios: cartones, géneros para hacerme vestidos, bombones, perfumes", señala con una sonrisa.

Su madre era una italiana muy a la antigua y colosa guardiana de su hija. Y eso le significó perderse otros obsequios y una oportunidad que quizás hubiera cambiado su vida. "Me invitaron a Tucumán y hasta le pagaban el pasaje y estada a ella también, pero no quiso saber nada. Tampoco me dejó ir a Buenos Aires, donde Argentina Sono Films me pagaba un año de estudio de arte escénico mientras empezaba a trabajar en películas como actriz. En fin, eran otros tiempos y otras costumbres", comenta más adelante.

Elegida 5 veces reina

También rememora que el día que fue elegida soberana provincial lucía un vestido de poplin y -como las restantes candidatas-... alpargatas.

Y con una risa franca cuenta: "Yo viví una experiencia que es histórica porque no creo que a nadie más le haya pasado: fui elegida 5 veces. Primero como reina de Cruz de Piedra,

pero como me había mudado a Lunlunta me dijeron que debía postularme para ellos. Salí entonces soberana de Lunlunta. Luego resulté reina de Maipú. Y continúa entusiasmada con su relato: "Ese año debido a accidentes climáticos, la fiesta central se postergó 4 veces. Luego se suspendió y se limitó a una cena y una votación realizada en el Plaza Hotel. Los resultados se dieron a conocer una semana después y con gran alegría me enteré que me habían elegido reina."

Pero la historia no terminó allí. Poco después le informaron a Brígida que al acto eleccionario habían faltado dos reinas y que debía hacerse una nueva votación. "¡Me quería morir!", señala. Finalmente, de los 5 votos ella obtuvo 3 y ganó... por quinta vez.

"Cuando llegué a mi casa -recuerda con una sonrisa pícaro- mi madre estaba acostada y me preguntó cómo me había ido. En broma le dije que había perdido y ella me consoló diciéndome que ya era muy importante representar a Maipú. Cuando prendió la luz y le dije la verdad, fue una algarabía familiar".

Brígida hace gala nuevamente de su sentido del humor cuando asegura que su familia es de sangre azul. Es que en ella hay varias reinas vendi-



Brígida Santini recordó emocionada su coronación.



Sólo tenía 15 años cuando fue electa en 1940 Reina de la Vendimia. Recibió ofertas para actuar en cine.

miales y de otros concursos.

Su prima es Angelita Dorigo, Reina de la Vendimia 1938, y su sobrina María Magdalena Squet, soberana de 1953.

"Pero hay más: en 1958 mi hija Gladys fue electa Reina de la Cerveza; en 1960 soberana de Maipú; en 1961 Reina del Deporte; en 1968, Reina Nacional del Transporte. Y mi otra hija, Alicia, fue reina de la villa de Maipú en 1960", apunta orgullosa.

¿Fiestas eran las de antes?

Brígida opina que las fiestas actua-

les están muy bien organizadas y ganan mucho con tantos avances tecnológicos.

"Antes eran más gauchescas, más de entrecasa. Lo mismo sucedió con las reinas. En la actualidad todas tienen sus estudios. Pero yo me pregunto ¿dónde quedaron las vendimiadoras? Esta es una celebración del trabajo en honor a nuestro principal cultivo, la uva. En su origen el objetivo era coronar a la vendimiadora más bella. Cuando me eligieron, yo trabajaba en la viña. Las candidatas actuales ¿saben cómo se corta la vid o cómo se hace la poda?"

Agrega que sabe que los tiempos han cambiado pero que le agrada que se retorne a un poco al verdadero sentido de la fiesta del trabajo vendimial.

Y antes de despedirse hace un comentario.

"¿Si asistiré este año al espectáculo vendimial? Siempre iba, pero desde que falleció mi esposo debo trasladarme en ómnibus y hasta que vuelvo a casa se hacen las 3 de la madrugada. Es muy tarde para mí. No, no me ofrecieron las autoridades de Turismo medios de movilidad. Creo que verá la fiesta por televisión..."

SU MAJESTAD
MARÍA NATALIA I
REINA DE
LA VENDIMIA DE
SAN RAFAEL

El Intendente de San Rafael
DR. ERNESTO RICARDO SSAEZ
en representación del pueblo de su
departamento acompaña a
MARIA NATALIA I
en la fiesta de losmendocinos

SAN RAFAEL
2000



MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL

VELO

VELO

ARGENTINA S.A.

TECNOMARK S.R.L.

**Tecnología
Servicio
Calidad**

- ✓ Concentradores
- ✓ Prensas neumáticas
- ✓ Equipos de frío
- ✓ Filtros de presión
- ✓ Filtros de vacío
- ✓ Filtros de prensa
- ✓ Sistemas de flotación
- ✓ Tanque de acero inoxidable
- ✓ Tanques para camiones
- ✓ Fermentadores
- ✓ Autoclaves
- ✓ Intercambiadores

Rodríguez Peña 3868
(5513) - Coquimbito
Maipú - Mendoza
Argentina
Tel. (0261) 493 1593
Fax: (0261) 493 1594
e-mail: veloarg@lanet.com.ar

Delia Larrive Escudero

Reina entre reinas

Pese a que suele evitar las entrevistas periodísticas y a que estaba en cama reponiéndose de una afección asmática, Delia I

-la primera soberana vendimial- dialogó con LOS ANDES para recordar la noche de su elección, confesar el olvido en el que se sintió por muchos años y para afirmar que nuestra fiesta "crece en grandiosidad y belleza".

Delia Larrive Escudero, Delia I, fue la primera soberana de nuestra fiesta máxima. Es la reina entre las reinas. Por eso ocupa un lugar de privilegio en el corazón de los mendocinos, que la sienten como algo propio.

Sin embargo, durante todos estos años ella ha preferido mantener un perfil bajo, inducido un poco por el gran olvido en que se mantuvo durante décadas a las ex soberanas y otro poco por su timidez.

No suele conceder entrevistas. Las pocas y breves que se le han hecho en los últimos años, se lograron en sus fugaces presentaciones a actos organizados en su agasajo. Cualquiera otro intento de lograr una charla periodística, debe enfrentarse a su negativa, expresada con suavidad, pero con firmeza.

Delia, nuestra Delia, la de todos los mendocinos, finalmente accedió a un diálogo telefónico, a pesar de estar en cama, reponiéndose de una afección asmática.

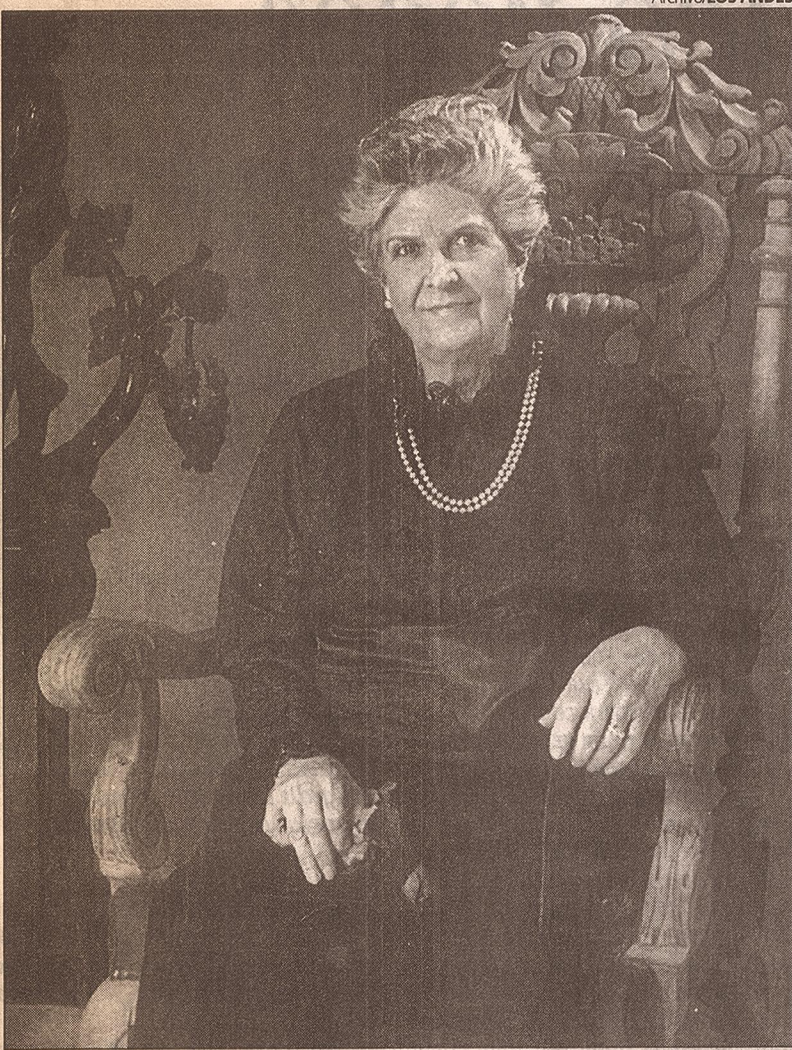
El gran día

"En esa primera fiesta, todo fue muy diferente a lo actual. Predominó la sencillez, lo que está lejos de la grandiosidad que fue adquiriendo con el paso del tiempo, aunque siempre mantuvo el espíritu con el que nació, es decir de alegría por el fin de una cosecha exitosa.

"Se hizo en la cancha de Gimnasia y Esgrima, donde se había reunido mucha gente, más de lo que los organizadores pensaban que iría. Por eso hubo mucha confusión y es poco lo que pude ver del festejo, a pesar de que las candidatas estábamos sobre una tarima. Incluso ni siquiera recuerdo haber visto el espectáculo artístico. Para las aspirantes al reinado todo sucedió muy rápido. Luego de ser electa, por seguridad, los guardias me sacaron de inmediato de allí, lo que no me dio tiempo a sentir nada, es decir a tomar conciencia de lo que estaba viviendo", recuerda.

A sus 78 años mantiene su serena belleza y su prestancia real. El bastón con el que a veces se ayuda en su caminar, luce en ella con natural gracia y elegancia.

Ahora todo es distinto, está orga-



A los 78 años Delia I, bisabuela ya, mantiene su serena belleza.

nizado, tiene su estructura ya establecida y el avance técnico hace que cada año la fiesta sea más hermosa", opina. Ella, que por realce vendimial se ha ganado un lugar de privilegio en el festejo, se conformó siempre con ver el espectáculo por la televisión, "como lo hace cualquier vecina".

En los primeros años posteriores a la elección "sentía mucha felicidad y entusiasmo cada vez que se acercaba la fecha de la Vendimia. Pero con el transcurso de los años, al ver que había caído en el olvido, comencé a guardarlo sólo como un bello recuerdo, muy dentro mío".

"No quiero ir"

En 1936 Delia tenía 15 años. Su padre había fallecido y en la casona fa-

miliar de Godoy Cruz vivía junto a su madre, ahuelo y hermanos. Dos conocidos bodegueros de la zona "creo que Filippini y Suárez, visitaron a mi abuelo para pedirle que me presentara como candidata en una fiesta vendimial que se estaba organizando para ese año. El aceptó y mi madre estaba muy entusiasmada con la idea".

Sin embargo, cuando ella se enteró les dijo que no quería ir. Su timidez le hacía sentir temor ante el protagonismo que se le pedía... sin saber que con el paso del tiempo su imagen sería un símbolo de la celebración.

"Creo que nadie imaginó en ese momento que el festejo iba a seguir y mantenerse por más de medio siglo, transformándose en el distintivo de Mendoza". Fue así como de pronto, sin darse cuenta, se convirtió



A los 15 años de edad, cuando fue coronada primera reina vendimial.

en la reina provincial. "Cuando salió electa mi madre, hermanos y primos estaban felices y corrieron a abrazarme. Nos fuimos todos a festejar en la confitería Colón. Pedimos una botella de champagne y brindamos", rememora trayendo de pronto al presente un día que fue un hito no sólo en su vida, sino también en la de la fiesta vendimial.

"No me hicieron regalos como a las reinas actuales, ni viajé a ningún lado por serio. Antes no se nos daba tanta importancia. Incluso recuerdo que los vestidos me los tuvo que comprar mi madre".

"Qué fue de la vida de Delia en los años siguientes? Cinco años más tarde conoció a quien sería su esposo, Ralando Gómez, quien se desempeñaba en una bodega. El matrimonio tuvo un hijo, que actualmente reside en Villa Mercedes, donde administra un hotel".

Su marido es un entusiasta admirador de Delia, a la que siempre acompañaba en los agasajos que se le han brindado y la impulsa para que participe en las actividades vendimiales, aunque ella ahora suele declinar la mayoría de las invitaciones. "Es que ahora no tengo el mismo entusiasmo que cuando era joven. No hay que olvidar que pronto cumpliré 80 años. Antes sí sentía esa magia vendimial".

Ya hisabuela, Delia parece tener sen-

timientos encontrados respecto a su reinado. Es que el largo olvido en el que sintió que cayó durante varias décadas, parecen haberle dejado huellas en su corazón. Quizás por eso, como para recuperar un poco ese tiempo perdido, en los últimos años los agasajos en su honor se han incrementado. Pero quien la ha mirado a los ojos en uno de los pocos actos a los que asistió, sabe, siente de inmediato que la Vendimia vive en ella, más joven que nunca.

"Cada día mejor"

Refiriéndose a los festejos actuales, señala que "no siempre salen electas las chicas más lindas y la gente se pregunta por qué" y que "ahora a las reinas se les abre un camino en la vida y se les brinda una serie de beneficios de las que hemos carecido las primeras soberanas. Eso es algo muy positivo que han logrado".

Agrega que "la fiesta cada día se hace más grande y más linda. Crece y adquiere más grandiosidad aún". Quizás esta opinión es también el reflejo de lo que lleva dentro: la Vendimia corre por sus venas desde 1936 y a quien ha sido tocado por la magia vendimial no le resulta fácil esquivarla. Y ella la lleva dentro, aunque intente negarlo. Sólo basta mirarla a los ojos.

Mendoza

(marcha)

Letra de Guillermo y Horacio Pelay
Música de Egidio Pittaluga

A Luján,
Las Heras, Rivadavia y Tunuyán;
a Maipú,

Lavalle, Tupungato y Godoy Cruz,
San Carlos, Guaymallén.
A Malargüe cantor,
a Junín,
La Paz, San Rafael y San Martín.

Mendoza,
tierra del sol y del buen vino...
Mendoza,
de las dulces mendocinas...
Mi tierra,
de las dulces mendocinas...
Mendoza,
Mendoza... Mendoza...
Mendoza...

¡la que acunó la libertad!

Un rumor
de acequias va arrullando
a la ciudad
que prestó
también su colorido a mi cantar.
Con General Alvear
y Santa Rosa son,
por igual,
orgullo y esperanza provincial.
Mendoza... Mendoza... Mendoza...
Mendoza...

CATTORINI Hnos.
S.A.I.C.F. e I.

CRISTALERIAS • FABRICACION DE ENVASES DE VIDRIO EN GENERAL



Oficina de Ventas Ciudad de Mendoza
Av. San Martín 1425 4º Of. 45
Tels./Fax: (0261) 425-5700 • 4380721
e-mail: infomza@cattorini.com
Internet: www.cattorini.com

Casa Central Buenos Aires
Tels. (011) 4204-2061/67 • Fax (011) 4205-1644

Una sinfonía química

Lenguaje de la degustación

Fruto de una sinfonía química, el vino es un producto noble que, al igual que todas las materias vivientes, está sometido al ciclo del tiempo. Conocer algunos de sus aspectos más importantes para degustarlo adecuadamente tiene sus secretos, que revela en esta nota un experto en la materia, el licenciado Angel A. Mendoza.

"El año de cosecha indica el año de nacimiento de un vino. En un primer momento es joven y luego se vuelve adulto, alcanza su madurez y sigue hasta declinar y morir. En este último estado se lo califica de envejecido o quebrado", señala el licenciado Angel Mendoza quien preparó especialmente para LOS ANDES esta nota para aprender algunos importantes detalles de "la más sana, alegre y cordial de las bebidas".

Fundamentalmente cuatro sentidos participan en la degustación: la vista, el olfato, el gusto y el tacto.

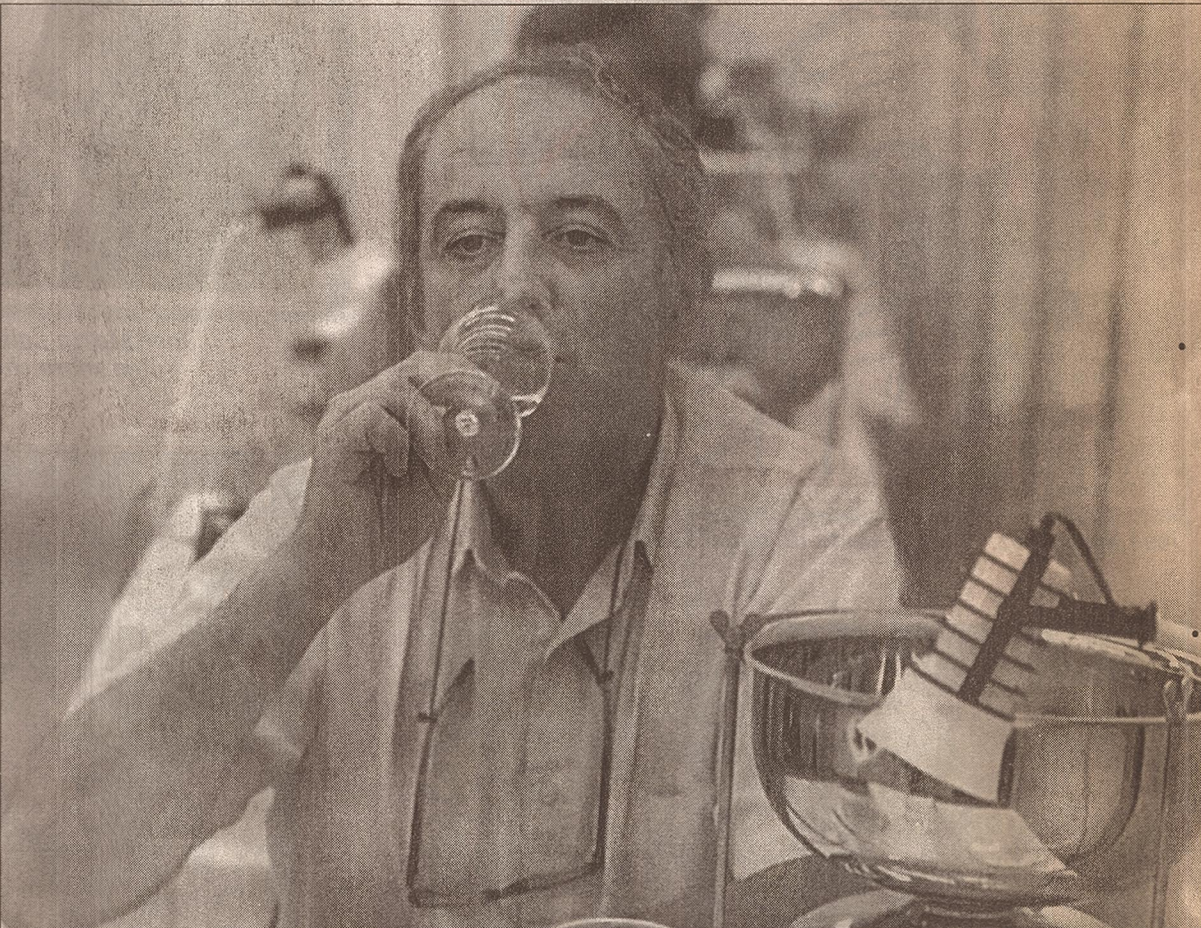
El placer de los ojos

En una copa incolora, indispensable para apreciar los distintos matices del vino, examinamos en primer lugar su color y aspecto. Se ve brillante, resplandeciente o, al contrario, mate o velado.

El color de los vinos tintos cambia con los años de un rojo violáceo hacia un tono púrpura, rubí, bermellón, que a su vez se vuelven amarillos y finalmente, atejados.

Los vinos blancos pueden ser de color amarillo muy pálido o más sostenido, matiz limón, reflejos dorados o casi verdes (particularmente el Chablis). Al envejecer, estos vinos de larga guarda son de color oro viejo o cobrizo.

Al girarlo lentamente en la copa, el vino deja en las paredes "piernas"



El color de los vinos cambia con los años del producto, tanto en el tinto cuanto en el blanco.

que afirman la presencia de glicerol (un constituyente natural), o bien de azúcar residual como en los grandes vinos blancos de Sauternes o de Touraine.

Bouquet de aromas

Un vino se descubre primero por su "nariz" o sea por sus aromas, florales o frutales en función de los perfumes dominantes. En los blancos encontra-

mos un ananá, manzana, membrillo, mango, pomelo rosado en el caso de los sauvignon. Olor a pan tostado y miel en los chardonnay más maduros. Los tintos a veces florales, son ha-



Para apreciar los buenos vinos de mesa se debe contar con las copas adecuadas.

bitualmente frutales: bayas rojas y negras caracterizan la juventud, transformándose luego en "bouquet", el encanto de los vinos maduros, en los cuales uno encuentra los notables aromas de nueces, tabaco, trufas, de cuero y de caza.

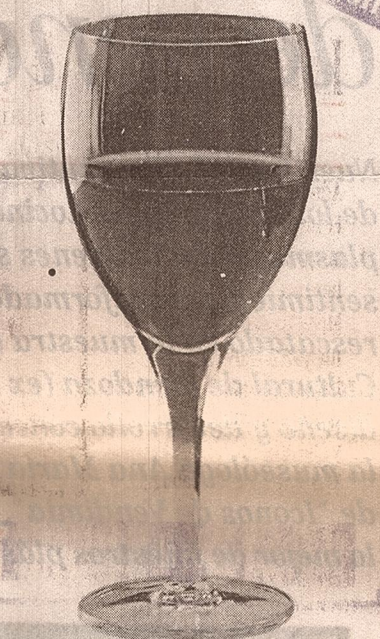
Las revelaciones del gusto

La estructura: el vino se califica de "caliente" o se dice que quema cuando es muy alcohólico. La acidez y los taninos conforman el nervio, el cuerpo, que puede ser liviano, caso frecuente de los tintos muy jóvenes. O amplio, rico. Sólido, generoso o armonioso cuando todo se funde en una redondez agradable, típica de las grandes añadas o de los vinos muy madurados.

La duración en boca: significa la persistencia gustativa en las papilas. El sentido del tacto: registra la armonía y el buen paso del vino por la boca.

Para tener en cuenta

Los vinos que conviene beber mientras son jóvenes son ligeramente ácidos, frescos, livianos, vivos y nerviosos.



Los vinos de guarda se califican de duros astringentes en los primeros años, para luego ablandarse y dar entonces lo mejor de sí mismo.

La fineza y agradabilidad de un buen vino es la sumatoria de las delicadas sensaciones que percibe cada uno de los sentidos.

Editorial Del Prado S.A.

FABRICANTE DE:

*** BOLSAS** DE TODO TIPO para Comercios, Boutiques, Casas de Regalos, Tiendas, etc.

*** PARTES DE ENLACE**

15 Años - Nacimientos - Bautismos - Comunión - Souvenirs

*** TARJETAS** DE TODA OCASION Invitaciones Infantiles.

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

Editorial Del Prado S.A.
JUAN E. GODOY 76 - DORREGO - GUAYMALLEN
TEL./FAX: 4319690 - 4317719

Matrickería Cuyo

Barcala 249 - Mza. - Tel: 4230840 (Frente a Irrigación)

estampadas en aluminio
FICHAS
para cosecha
San Martín Casa Giordano 25 de Mayo 412
Rivadavia Abdo Musri Sarmiento 401
Gral. Alvear López Caffarena Beltrán y Francia

Instituto NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO DE POMPEYA
Nivel Superior

Carreras:
• PROFESOR PARA EL PRIMER Y SEGUNDO CICLO DE LA EGB 3 años
• TECNICO SUPERIOR EN ASISTENCIA GERONTOLÓGICA Res. 1639/99 DES - Mza. / 2 años
Informes e inscripciones: P. Mendocinos 3331 - Ciudad - Mendoza - Tel/Fax: 437 6154

Salvador Sorrentino e Hijos S.A.

MADERAS
ALAMO ESTACIONADO EN TODAS LAS ESCUDRIAS
Pinos: Machimbres para techos y revestimientos
Vigas maderadas y laminadas
Aglomerados: Comunes y revestidos en foil y en melamina M.D.F.
Chapadur - Laminados - Fenólicos - Clavos - Alambres - Yesos - Colas
Administración y Ventas: Olaseguy 34 - Mendoza - Teléfono (0261) 428 7002
Acuerdos y Ventas: C. Rod. Peño y Pescara - Maipú - Tel. (0261) 497 8084
e-mail: sorrentino@vtr.com

PLASTICOP

Distribuidor de Caños y Accesorios para Agua, Cloaca y Gas. Reguladores, Broncería, Válvulas. Presente en la Fiesta Nacional de la Vendimia
G. CRUZ 4865 - V. NUEVA - TEL/FAX: 4261231

Dr. ROBERTO ZALDIVAR

Establismo - Injerto de Córnea Glaucoma - Orbita - Vías lagrimales Cirugía Vireo-Peñal - Orbita - Lagrimales Estética y reconstructiva de párpados Estética, rejuvenecimiento y eliminación de manchas y secuelas de acné con láser

Dr. Igor Kovalenko
Dr. Francisco Gómez Romeo
Dr. Carlos Mir
Dr. Osvaldo Roux
Dra. Marta Rodríguez Silva

Av. Emilio Cilla 685 - Mendoza
Tel. (0261) 423 3222 / 425 7000
Fax (0261) 438 0350
Call Free 0-800-66-65677 OJOS
E-mail: instituto@drzaldivar.com
Web-Site: http://www.drzaldivar.com

El Instituto Zaldivar recibió la Certificación ISO 9001 el 29 de setiembre de 1999

ULTIMOS DÍAS DE LIQUIDACIÓN ¡PROVECHE!

Madame
TRICOTS
Polleras y Pantalones desde...\$ 49.- Camisas desde...\$ 39.-
Vestidos de fiesta desde...\$ 199.- Remeras desde...\$ 49.-
Trajes y conjuntos desde...\$ 150.- Twin sets desde...\$ 89.-
Vestidos desde...\$ 79.- En todos los tallas y colores
RECIBIMOS TODAS LAS TARJETAS Y PLANES DE PAGOS
AV. ESPAÑA 1028 • MZA • TELEFONO 4295630

Alimento rico y nutritivo

Uva es salud

A su delicioso sabor, la uva suma un alto poder nutritivo, su capacidad de renovar rápidamente energías y cumplir también funciones preventivas y terapéuticas. Ahora se estudia su capacidad anticancerígena.

La uva es una fuente de energía nutritiva debido a su alto contenido de azúcares que, a diferencia de los que se encuentran en cereales y hortalizas, no requiere preparación y son absorbidos directamente por el organismo. También posee una amplia variedad de elementos minerales como potasio, fósforo, calcio, azufre, sodio, magnesio, hierro y cloro.

Otros beneficios

Por otra parte, por su contenido de vitaminas A, C, B1 y PP es un espléndido alimento para los niños, con el objeto de asegurarles un desarrollo y crecimiento balanceados. También es ideal para las futuras mamás o para las madres que amamantan. Además, es adecuado para los atletas y quienes requieren una intensa y rápida restauración de sus energías, al igual que los que desempeñan tareas que causan fatiga física o intelectual. Otra de las propiedades de la uva es que estimula los intestinos y las funciones hepáticas y que posee una acción diurética y antitúrica.

Contra el cáncer

La medicina oficial ya ha reconocido

que un vaso de buen vino tinto al día reduce el riesgo de infarto. Pero lo realmente atractivo es que en distintos países se están efectuando estudios tendientes a comprobar sus propiedades para combatir el cáncer. Se cumplen investigaciones en la Universidad de Illinois para constatar la acción anticancerígena de una sustancia contenida en este fruto (el resveratrol).

En el mismo sentido trabaja la doctora Karla Slowing, de la Universidad Complutense de Madrid. "El resveratrol se descubrió en los años '70 y desde entonces se utiliza como antiinflamatorio. Esta sustancia se encuentra también en las moras y maní, aunque la cantidad más alta aparece en la uva, especialmente en la piel. También está en el vino, sobre todo en el tinto", afirma la doctora Slowing.

Bondades del vino

Consultada la nutricionista Ana Yannelli de Arantí sobre las bondades del vino, indicó que "es considerado un alimento porque está dotado de cualidades sensoriales, de un cierto tono emocional que excita nuestro apetito. Además, tiene la cualidad de ser un estimulante circulatorio y a nivel de estómago colabora

en la digestión de las grasas".

Añadió que "el vino se puede beber sin temor, en su justa medida. Sólo si se exagera puede causar problemas, como el alcoholismo, pero los inconvenientes causados por los abusos se producen también con otros alimentos".

"Así, el tomar leche en exceso puede originar cálculos de oxalato de calcio; el abuso de carnes, aumento del ácido úrico; el consumo exagerado de yemas de huevo, elevación del colesterol; el de dulces y grasas, obesidad; el del café, producción de ácidos grasos libres en la sangre, etc."

Al preguntársele si es aconsejable dar de beber vino a los niños, respondió que no es conveniente. "Los chicos pueden tomar jugo de uva, que tiene cada 100 gr un 18% de azúcares y un 0,4 de proteínas, proporcionando 73,6 calorías".



Nobles cepajes para obtener finos vinos

El origen de la vitivinicultura en Argentina se remonta a la época de la conquista, al importar los colonizadores españoles estacas y semillas de vid, con cuyos frutos se elaboraron vinos para ofrecer misas y para el consumo de la incipiente población. Esas primitivas cepas originaron el denominado "vinedo criollo", de abundante producción pero de pobre calidad enológica, que mantuvo su predominio durante tres siglos.

Se atribuye a Miguel Amado Pouget, a partir de 1860, la introducción de cepajes de calidad, importados de Chile y de Europa, tales como malbec, cabernet y pinot. También Pedro Benegas hizo importantes aportes a nuestra vitivinicultura durante 50 años de actuación. Con el aluvión inmigratorio europeo se optimizó el cultivo de la vid, especialmente en Mendoza, favorecida por las características de su suelo y clima. De las numerosas variedades importadas han perdurado e impuesto las que mejor se adaptaron, conformando actualmente una viticultura basada sobre el cultivo de cepajes de alta calidad enológica.

Los cultivares que se destacan por su buena adaptación y excelente calidad de producción se han clasificado en variedades blancas y tintas. Las principales son las siguientes:

Variedades blancas

Chardonnay: es un antiguo cepaje francés muy extendido en las regiones de Champagne y Borgogna. Produce

nobles vinos blancos, de aroma inconfundible, color amarillo pálido muy atractivo y sabor delicado, levemente ácido. Posee cualidades innegables para la elaboración de champán en nuestro medio. Riesling: clásico cepaje de la zona del Rin y del Mosela, en Alemania, y de Alsacia en Francia. En nuestro país se lo cultiva en muy pequeña escala. Da origen a vinos de alta calidad, aroma característico, suaves y frescos, con tendencia a niveles altos de acidez.

Sauvignon: es un cepaje típico de la región de Burdeos y del valle del Loira. Los vinos obtenidos manifiestan un carácter varietal bien definido, son frescos, aromáticos y de tonalidad verdosa amarillenta. Semillón: variedad originaria de la región francesa de Sauternes, es conocida y cultivada desde antiguo en Cuyo. Los vinos presentan caracteres muy destacados, de aroma suave y excelente color.

Variedades tintas

Cabernet sauvignon: es un afamado cepaje originario de la región francesa de Burdeos. Sus vinos se caracterizan por su gran color y poseen un elevado carácter tánico que hace que, a veces,

se corten o mezclen con otras variedades para darle más suavidad.

Merlot: cepaje originario del suroeste francés y, por tanto, socio aunque minoritario de los tintos de burdeos. Produce vinos de tipo varietal y también se lo emplea como mejorador de cortes de vinos tintos. Presentan el inconveniente de ser muy sensibles a la oxidación.

Malbec: forma parte de los vinos de Burdeos, siendo famosos los renombrados vinos del Medoc. En Mendoza los vinos obtenidos ostentan alta calidad, gran definición organoléptica varietal y mucho color. Las primeras cepas de esta variedad llegaron en 1861 provenientes de Chile y fueron plantadas en Panquehua, Las Heras, en la propiedad del pionero viticultor Juan González Troncoso.

Pinot negro: uva característica de la Borgoña y de la Champaña, en Francia. Se elabora con ella el vino espumante natural más famoso del mundo: el champán. Es un vino moderadamente tánico y su aroma es complejo, difícil de describir.

Syrah: cepaje tinto de origen impreciso, cultivado en Francia desde antiguo en el valle del Ródano. Los vinos que se logran de esta variedad se califican de sobresalientes y exaltan los caracteres de finura.

Desde un club al teatro griego

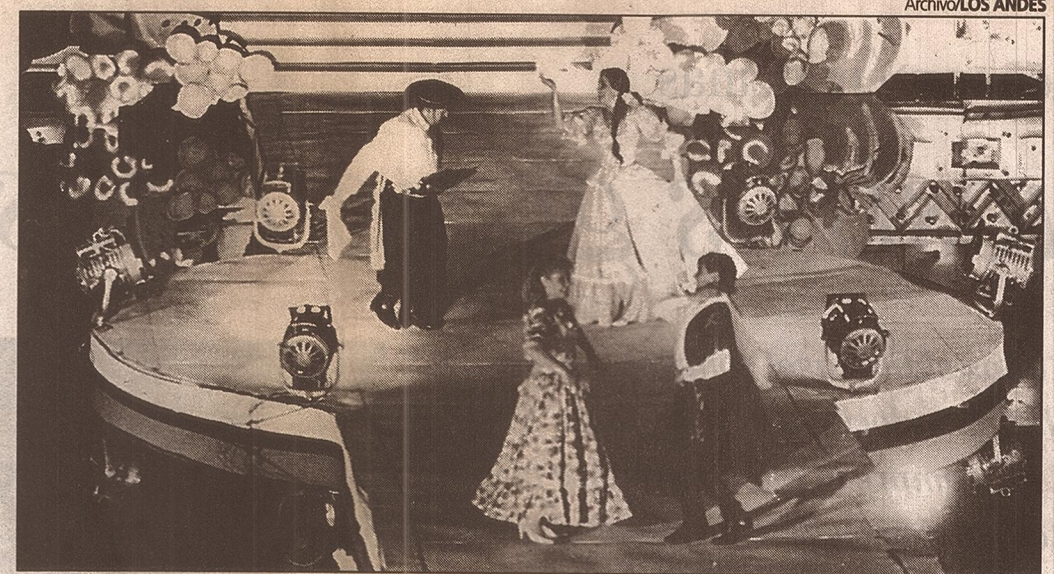
El acto central tuvo diversos escenarios

El acto central de la Fiesta de la Vendimia, caracterizado por un espectáculo artístico argumentado, que culmina con la elección, proclamación y coronación de la nueva reina, ha tenido diversos escenarios desde aquel primer festejo el 18 de abril de 1936.

1936/37: en el estadio del club Gimnasia y Esgrima. 1938: en el prado alledaño a la Rotonda del parque San Martín. 1939: en un escenario levantado en el Prado Español del parque. 1940: en un gigantesco prosenio montado en un costado de la Rotonda del parque. (Fue suspendido por la lluvia). 1941: en un palco flotante en el lago del parque, frente al club Mendoza de Regatas. 1942/49: en la Rotonda del parque San Martín. 1950/53: en el Autódromo (hoy estadio alvinas Argentinas). 1954: en el Anfiteatro (teatro griego Frank Romero Day) aún en construcción, al pie del Cerro de la Gloria.

1955: en el Autódromo. 1956: no hubo fiesta. 1957/58: en el Autódromo. 1959: no hubo fiesta.

1960/62: en el Autódromo. 1963/00: en el teatro griego Frank Romero Day (en 1985 no hubo fiesta).



En 1954 se efectuó el primer acto central en el Anfiteatro.

¡Salud!... Marilina I Reina de Guaymallén

Guaymallén festeja en Vendimia por los frutos conseguidos y se apresta para acompañar a su soberana en la "Vendimia 2000".

Su pueblo muestra con orgullo su pasado histórico y un presente laborioso, que le permite gozar de un Departamento pujante que se transforma día a día, a través de la cultura del trabajo.

¿Habrá desampate esta noche?

En este momento Guaymallén y San Rafael comparten el honor y la justificada satisfacción de contar con el mayor número de soberanas vendimiales, con 8 representantes cada departamento, aunque algunos sufeños afirman tener una más pues incluyen en su listado a Clementina Herrera, quien en 1959 -año en que nuestro máximo festejo no se realizó- fue electa reina en la Fiesta del Vino.

Dicha fiesta se realizó en la explanada de la Casa de Gobierno, en el Barrio Cívico, organizada por el Instituto Cuyano de Rehabilitación Infantil, a fin de recaudar fondos para la lucha antipoliomielítica.

Al lograr la coronación de su representante en la fiesta vendimial de 1998, San Rafael consiguió su octava soberana, con lo que igualó en cantidad a Guaymallén, con 8 reinas cada uno.

Asistieron a la fiesta 8 presidentes

A través de los años han concurrido a nuestra fiesta máxima ocho presidentes. De gobiernos democráticos o militares.

El primero de ellos nos visitó en 1942: el doctor Ramón Santiago Castillo. Carlos Saúl Menem estuvo presente en el almuerzo de las fuerzas vivas en 1993 y presenció el Carrusel en 1995, pero no concurrió al espectáculo central en el anfiteatro Frank Romero Day, aunque sí lo había hecho siendo gobernador de La Rioja.

La nómina de los presidentes que han presencia el acto central, que incluye el espectáculo artístico, así como la elección y coronación de la Reina de la Vendimia, es la siguiente:

1942- Doctor Ramón Santiago Castillo. 1947- General Juan Domingo Perón. 1962- Doctor Arturo Frondizi. 1970- Teniente general Juan Carlos Onganía. 1971- General Roberto Marcelo Levingston. 1972- Teniente general Alejandro Agustín Lanusse. 1978- Teniente general Jorge Rafael Videla. 1984- Doctor Raúl Alfonsín.

La Belleza... no es casualidad.

Lidia Montironi de Neira
COSMETÓLOGA INTEGRAL DE LA BELLEZA
ATENCIÓN PERSONALIZADA

Adhiere con júbilo a los Festejos Vendimiales 2000, acompañando a este hermoso Racimo de Bellezas Mendocinas y en especial a nuestra soberana Departamental de Guaymallén por su natural Belleza y Dulzura
Marilina Lourdes Babuggia.

Solicitar Turnos al: 421 5073

Family Inn
RED HOTELERA

NUESTRAS HABITACIONES
CLIMATIZACIÓN INDIVIDUAL (Frio-Calor)
ALFOMBRADAS
FRIGOBAR
TV POR AIRE
TELEFONÍA DIGITAL DDI y DDN
CONEXIÓN PARA MÓDEM

NUESTROS SERVICIOS
COCINA INTERNACIONAL
CENA SHOW
PISCINA Y GIMNASIO
COCHERAS CUBIERTAS
VIGILANCIA POR CIRCUITO CERRADO
AMPLIOS ESPACIOS VERDES

Hipódromo Ingoyen 5501 (frente al aeropuerto) C.P. 5600 - Las Paredes
San Rafael - Mendoza - Argentina.
Tel/fax: +5402627-431451 y rotativas E-mail: hotelphi@infovia.com.ar

resq
mos. s.a.

Saluda a todos los mendocinos es esta Vendimia 2000, deseándoles prosperidad y trabajo.

Rectificación integral de motores DIESEL y NAFTEROS

Repuestos de calidad para el movimiento del motor. Especialidad en servicio pesado.

Amplia financiación - Cheques - Tarjetas de créditos.

Itzaingó 3175 - Ciudad - Tel/Fax 430 6359 - 430 3627

YOMA
CLINICA DE LA VISION

Nueva Clínica Especializada en Alta Complejidad Oftalmológica
Ética y Salud al Servicio de sus Ojos

Dr. Guillermo Yoma
Dr. Alejandro Bauzá - Dr. Alejandro Mayorga

BELGRANO 836 - Ciudad - Mendoza
Tel/Fax (54 261) 425 9087
E-mail: yomavision@yahoo.com

LA COOPERATIVA ELECTRICA DE GODOY CRUZ

Saluda a la Soberana del Departamento de Godoy Cruz
Nancy I

Serca
Servicio de emergencias médicas

102.7
COOPERATIVA

91.7
ESTACIÓN LATINA

El Intendente Municipal, Arq. Jorge A. Pardal, y el pueblo de Guaymallén saludan a su soberana con los mejores deseos en su participación de la Fiesta Nacional de la Vendimia 2000.

MUNICIPALIDAD DE **Guaymallén**

Tradiciones mendocinas

Nuestros gauchos, siempre presentes

Todos los años el Carrusel congrega a más de 400 gauchos mendocinos que desfilan. Sin embargo, no siempre el público conoce cuáles son los atavíos típicos de nuestra provincia.

Ya es una tradición que una parte importante del Carrusel esté conformado por el activo paso de los caballos criollos, montados por gauchos. Más de 400 desfilan en cada oportunidad, luciendo los atavíos típicos de la zona cuyana.

Pertenecen a centros tradicionalistas cuyo objetivo primordial es mantener las tradiciones y cultura que cimentaron a nuestro pueblo.

Sin embargo, no todos conocen cuáles son las características de los atavíos mendocinos, que difieren de los propios de otras zonas del país. Sobre el tema, consultamos al presidente de la Federación Gaucha de Mendoza "General San Martín", Segundo R. Rojas.

Gaucha mendocino

Indicó que "a fines del siglo XVII las prendas que usaban el mulero, arriero o gaucha mendocino tenían muy pocas diferencias con las utilizadas por la clase rural del Virreinato del Río de la Plata: bota de potro, calzoncillo liso hasta los tobillos y sobre él un chiripá, sujetos ambos por un ancho cinturón de cuero. Se completaba con una camisa de mangas largas de color claro, pañuelo al cuello, sombrero, poncho de telar y eventualmente chaleco, chaqueta corta y en época más reciente saco, según lo recuerda Santo de Paula en su libro

Usos y Costumbres de la Mendoza de Ayer y de Hoy".

A fines del siglo XIX, "la iniciación de los trabajos de talabartería permitió que la bota de potro fuera reemplazada por la de cuero y la instalación del alambrado propició que el chiripá fuera cambiado por la bombacha, que resultaba más práctica. En Del que comenzó a usarse una mucho más amplia, para protegerse del frío".

Fue así que con el paso del tiempo los atavíos fueron adaptándose a nuestra zona, adquiriendo características propias. Para sujetar la bombacha se comenzó a usar una faja de colores no muy llamativos, sobre la cual se colocaba la rastra o tirador, consistente en un cinturón de cuero ancho que en el frente presentaba una hebilla grande (rastra) en la que se inscribían las iniciales de su propietario, la marca de su ganado o un motivo elegido al propio gusto. Se unían a ella cadenas y monedas de plata, patacones, monedas chilenas o peruanas, etc. El gusto personal le fue agregando adornos, pero el mendocino siempre se caracterizó por su sobriedad en el vestir y el uso de colores apagados.

Atavío típico

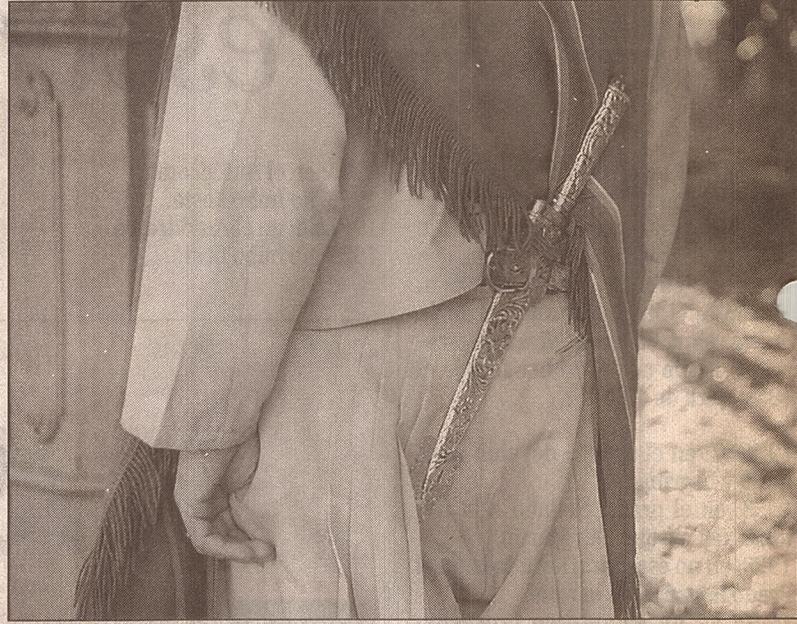
Sombrero: el de Cuyo tiene cierto parecido con el chileno, ya que ambos provienen del andaluz. Pero el de nuestra zona es de ala más chica y



El sombrero del gaucho de Cuyo se parece al chileno porque ambos provienen del andaluz.

copa más baja. Son de color negro, gris, beige o marrón. Generalmente son de fieltro. El barbijito, de cuero trenzado, evita que se caiga cuando

galopa o corre viento. Pañuelo: infaltable en la vestimenta gaucha por sus variados usos. Se usa al cuello, envolviendo la cabeza, atado bajo la bar-



El facón con empuñadura de hueso o metal es infaltable en el atuendo. Lo usaban para defenderse y alimentarse.

quilla con el sombrero arriba para protegerse de la inclemencia climática.

Camisa: Era realizada por el telar nativo, así como de hilo fino o tela artesanal, mangas largas y cuello doblado. Su color era crudo u otros suaves.

Chaqueta: también llamada corralera. Es corta a la cintura, mangas largas. Suele carecer de bolsillo. También se usa el chaleco con y sin mangas, el que si lleva bolsillos en su exterior, a ambos costados.

Poncho: prenda indispensable del mendocino debido a las bajas temperaturas. Era largo, casi hasta las rodillas, de colores ocres, sólo lo decoran líneas verticales al tono. No tenía flecos. Era un orgullo para el gaucho.

Faja: se trata de un trabajo artesanal de telar, de colores sobrios. Rastra, cinturón o tirador: era la

prenda más apreciada por el gaucho mendocino por su valor, ya que era de metal u oro. Se transmitía de generación en generación. El resto era de cuero, crudo o lonja. Se la cubría con monedas antiguas o extranjeras.

Bombacha: el cuyano la usaba blanca y tableada, mientras la del pampeano era angosta y con ribetes rocidos.

Botas: se usó primero la de potro y luego la de cuero trabajado. Los centros tradicionalistas de la provincia han impuesto la corrugada o fielle, de becerro. Sin embargo, para el trabajo diario usó la tradicional alpargata de suela de yute.

Facón: con empuñadura de hueso o metal y vaina de cuero crudo o plata. Lo usaba para defenderse, para alimentarse, etc. Su largo oscilaba entre los 20 y 40 cm.

Sugerencias y consejos

El sueño de la cava propia

Si bien un simple closet puede servir para mantener en buen estado los vinos, las condiciones ideales se pueden encontrar construyendo una bodega casera.



El ambiente elegido para la bodega casera debe ser fresco y con la humedad necesaria.

Para aquellos que gustan de tener en su hogar una buena provisión de buenos y añejos vinos, pero que aún no se han decidido a construir la cava o bodega casera, les ofrecemos algunas sugerencias que le ayudarán a concretar ese viejo sueño.

No se requiere de un gran espacio, pero sí que el ambiente elegido sea fresco y con la humedad adecuada, que no lleguen los rayos solares, ruidos ni olores intensos. De ahí que siempre se elijan los sótanos para instalar la cava, ya que suelen reunir todas estas condiciones. Pero si se quiere invertir menos, hasta un closet puede transformarse en la bodega ideal.

La cava propia

Qué materiales utilizar: Los expertos recomiendan utilizar madera, albanilería o plástico (que posea solidez) para construir la pequeña bodega. Los estantes deben tener una profundidad de 45 cm de ancho, prefiriéndose los de forma romboidal para evitar que se deslicen los envases.

Se deben evitar los olores fuertes: Es indispensable alejar de los vinos todo aquello que despidan olores intensos, como por ejemplo nafta o pinturas, pues deteriorarán el sabor y aroma del producto vínico.

Los ruidos intensos causan daño: Al igual que los olores, los ruidos intensos provenientes del exterior afectan al vino a través de vibraciones. De ahí

que muchos sugieren revestir los muros con planchas de corcho o poliestireno. Previamente conviene impermeabilizar la pared, para que la humedad excesiva dañe la calidad del vino.

Temperatura ideal: La cava casera debe mantener una temperatura que oscile entre los 13 y 16 grados y la humedad debe ser del 80%. Para controlarla se puede recurrir a un termómetro, que debe colocarse en un sitio alejado de la puerta de entrada.

Escasa iluminación: El lugar no debe recibir nunca la luz directa del sol y si hay ventanas, lo mejor es taparlas. Se aconseja una luz eléctrica suave y escasa.

Algunos consejos

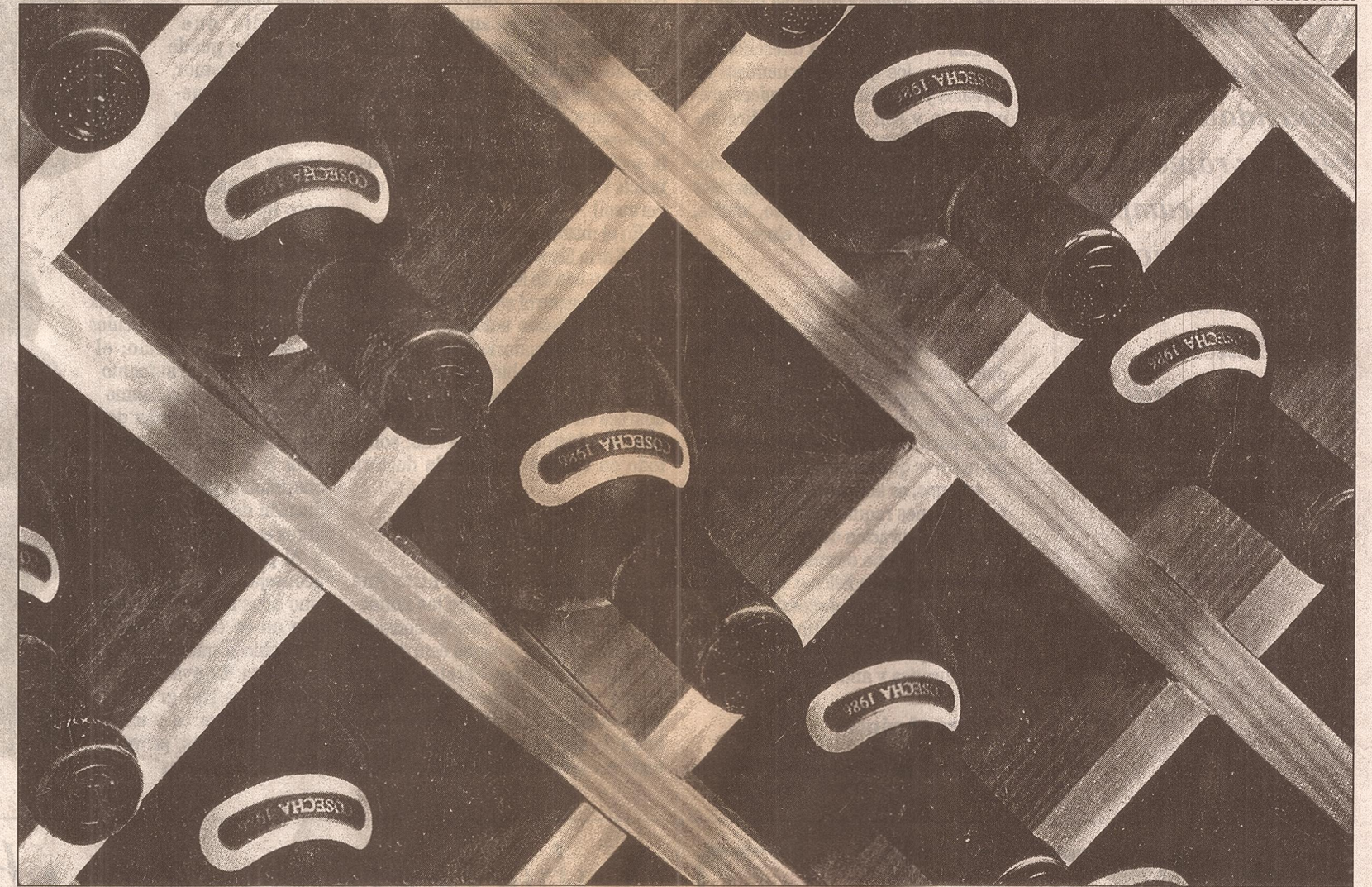
No exponga el vino blanco o rosado a la intemperie durante el invierno pues las bajas temperaturas harán que se formen cristales. Si eso le ocurre, trasvase el producto a otra botella.

Evite el calor pues resecan los corchos y permiten el ingreso de aire, oxidándose el vino.

Los vinos rosados no deben guardarse más de seis meses, aunque los blancos pueden permanecer hasta dos años (más allá de ese tiempo toman sabor alveolado). Los tintos soportan mejor el paso del tiempo.

Las botellas nunca deben guardarse de pie, sino tumbadas.

Con el paso del tiempo se pueden presentar en las botellas sedimentos, producto de los colorantes o la precipitación de los tartratos. Si esto le sucede, se recomienda precaución al servir el vino, para que el depósito no caiga a la copa.



Se debe evitar el calor, pues al researse los corchos ingresa aire y oxida al vino.

pitación de los tartratos. Si esto le sucede, se recomienda precaución al servir el vino, para que el depósito no caiga a la copa.

Combinación con la comida

En el momento de elegir un vino para acompañar una comida, deben tenerse en cuenta diversos factores, como la época del año, el plato que se consumirá, los invitados, etc.

Para el verano se sugieren un rosado fresco y alegre. Para una reunión informal, a media tarde, el blanco semidulce. Junto a la chimenea, en el invierno, un vino tinto.

Los vinos blancos y champañas acompañan pescados y mariscos; los claretos las sopas y pastas; los tintos con aroma, aves y carnes; para pos-

tres o frutas, los dulces o semisecos. Dos horas antes de servir la comida los vinos blancos o rosados deben retirarse de la cava e introducirse en la heladera, para que estén fríos pero no helados (entre 6 y 10 grados).

El vino se realiza más con una copa de cristal fino, que debe ser transparente. Una vez abierta la botella, el producto comienza a perder sus

Otras sugerencias

Los expertos recomiendan probar un vino antes de comprar cierta cantidad de él, pues a veces las partidas pueden estar deterioradas.

El vino se realiza más con una copa de cristal fino, que debe ser transparente.

Una vez abierta la botella, el producto comienza a perder sus

propiedades pasados tres días. El alcali, los espárragos y el huevo duro afectan el sabor del vino, mientras que el queso lo mejora, por lo que no se aconseja en la cata.

Si en una comida van a servirse varios vinos, debe comenzarse por los más ligeros o jóvenes, para continuar con los de más cuerpo o añejados.

Bodega de Champaña Bianchi Extra Brut

VALENTIN BIANCHI

TOBARI SAN JUAN SAN RAFAEL MENDOZA ARGENTINA TEL: 0223 420 1000 FAX: 0223 4001 E-MAIL: VBIANCHI@SANJUAN.COM

BIANCHI 2000

LA NUEVA ERA.

Tenga una Vendimia de Elegancia y Buen Gusto...

SJ

SAN JORGE Trajes Sarmiento 81 Ciudad Tel.4238322

Es tiempo de Vendimia, nuestra gente celebra los frutos de un año de trabajo, por eso estamos presentes para brindar juntos.

MENDOZA: SAN MARTÍN 1152. • SAN RAFAEL: H. IRIGOYEN 13. • LUJÁN DE CUYO: SAN MARTÍN 319. • GENERAL ALVEAR: ALVEAR OESTE 24. • TUNUYÁN: SAN MARTÍN 1001. • MALARGÜE: SAN MARTÍN 483. • CORDOBA: 25 DE MAYO 138. • RÍO CUARTO: H. IRIGOYEN 883. • SAN LUIS: BELGRANO 980. • SAN JUAN: MENDOZA SUR 133.

Vino ENCuentro con el MALBEC

6 y 7 de Abril - Mendoza, Argentina

INTA CENTRO DE ESTUDIOS ENOLOGICOS EEAMENDOZA

Degustación de vinos Malbec argentinos - Charlas de especialistas nacionales y extranjeros - Gastronomía nacional - Nexos comerciales.

DIRIGIDO A: Bodegas, Gastronómicos, Wines-bar, Clubes de Vinos, Enólogos, Empresarios Vitivinícolas, Periodistas, Consumidores, Proveedores y amigos del vino.

Tel: 0261 - 4963020 / Fax: 0261 - 4963320 / e-mail: malbec@mendoza.inta.gov.ar - EMPRESAS INTERESADAS EN PARTICIPAR DE NUESTRA PAGINA WEB, CONTACTARSE

Saluda a todas las Reinas departamentales

LABORATORIO J.M.ZEBALLOS

SERVICIOS E INSUMOS AGRO-ENOLOGICOS

Pueyrredón 285 - (5570) - Gral. San Martín - Mza. - Tel/Fax:00-54-(0) 02623 - 425153 / 424274 - Teléfono de Consulta: 0800-3332451 - E-mail: zeballos@sanmartin.com.ar - Internet: www.zeballos.com.ar

MARTIN DIESEL

Ventas y Reparación de Bombas Inyectoras e Inyectores - Repuestos originales

ESPAÑA 116 - TUNUYAN - MENDOZA - TELEFAX. 02622-424981 - CTI: 15523304

ALTIERI

FABRICANTE - IMPORTADOR - EXPORTADOR

Div. Máquinas Agrícolas: Atomizadoras - Fertilizadoras - Azufradoras Div. Cápsulas de Sobretapado: Para vinos, champagne y Sida. En PVC, Aluminio y Polilaminado.

ISO 9001 VICTORIO ALTIERI Y CIA. S.A. BARCALA 80 TELEFAX: 497-2246 MAIPU - MENDOZA

Augusto Foix

Poeta de la imagen

Su padre poseía una conocida bodega, pero él se enamoró de la fotografía. Supo conjugar ambas pasiones a través de imágenes que expresan la belleza de nuestros viñedos, añadiéndoles un especial toque de poesía. Sus fotos -que recorren el mundo- no sólo se miran, sino que se disfrutan. Luces y sombras, amaneceres y atardeceres, juegan entre las viñas, dotándolas de movimiento.



El fotógrafo de la vida y el vino.

Augusto Foix ha dedicado su vida a obtener imágenes fotográficas relacionadas con nuestra vitivinicultura. Sus obras se hicieron famosas e ilustran libros y revistas de nuestro país y el extranjero. Quizás su éxito se deba a la poesía que sabe plasmar en cada imagen, ese toque especial que le otorga a su creación y que permite dotar de vida propia a viñedos y vinos.

Juega con las luces y las sombras, los amaneceres y atardeceres. Con las manos de los labriegos. Con un símbolo que lo resume todo. Con las montañas que en cada toma parecen ofrecerle una vista diferente. Sus trabajos revelan la pasión que lo mueve y en la que se conjugan su amor por nuestra tierra y por la fotografía.

Familia de bodegueros

"Durante cuatro generaciones mi familia se dedicó a la actividad vitivinícola y de ellas heredé ese amor por los viñedos y los vinos. Pasé mi niñez en la vieja bodega familiar y aprendí a querer todo eso. Pero a los 16 años comencé a tomar fotografías de todos sus recovecos y maquinarias, de la viña, de la gente... y ya no abandoné más la cámara. Instalé un laboratorio allí mismo, donde para mi felicidad se entremezclaban los olores de los ácidos fotográficos con los del vino que iba naciendo y madurando", relata Foix con cierta nostalgia.

Al venderse la firma, pudo dedicarse con plenitud a su vocación, ya que la tradición exigía de él que continuara al frente de la empresa. Liberado de ese compromiso familiar, "volví a mis raíces para dedicarle mi vida, pero desde otra actividad".

Conocido en el ambiente vitivinícola como "el fotógrafo de la vid y el vino", sus recuerdos se mezclan con el sol del amanecer, los sabores y olores de la cosecha, la mirada profunda de la gente de campo, la frescura de la bodega paterna. Y todo eso es lo que trata de transmitir en sus imágenes.

Libros y revistas

Si bien esta actividad profesional lo hizo co-

nocido en el ambiente fotográfico y vitivinícola, su fama se acrecentó al publicar su primer libro, "Terruños del sol", junto al periodista porteño Fernando Vidal Buzzi. La obra llegó a todos los países elaboradores de vino, en sus ediciones española e inglesa, obteniendo elogiosos comentarios.

Las fotos para este libro le demandaron 20 meses de labor, recorriendo 40.000 kilómetros y efectuando más de 20.000 tomas. "Iba a los viñedos durante las cuatro estaciones, para rescatar cada etapa de su crecimiento y cada imagen del paisaje mendocino que lo rodeaba. Me deleité viendo el ciclo vital de las torcazas, sonreí al ver los huevos del tordo en el nido del chingolo. Recordé aromas, sabores y luces de mi infancia", explica, con ese sentimiento poético que sabe trasladar a sus imágenes.

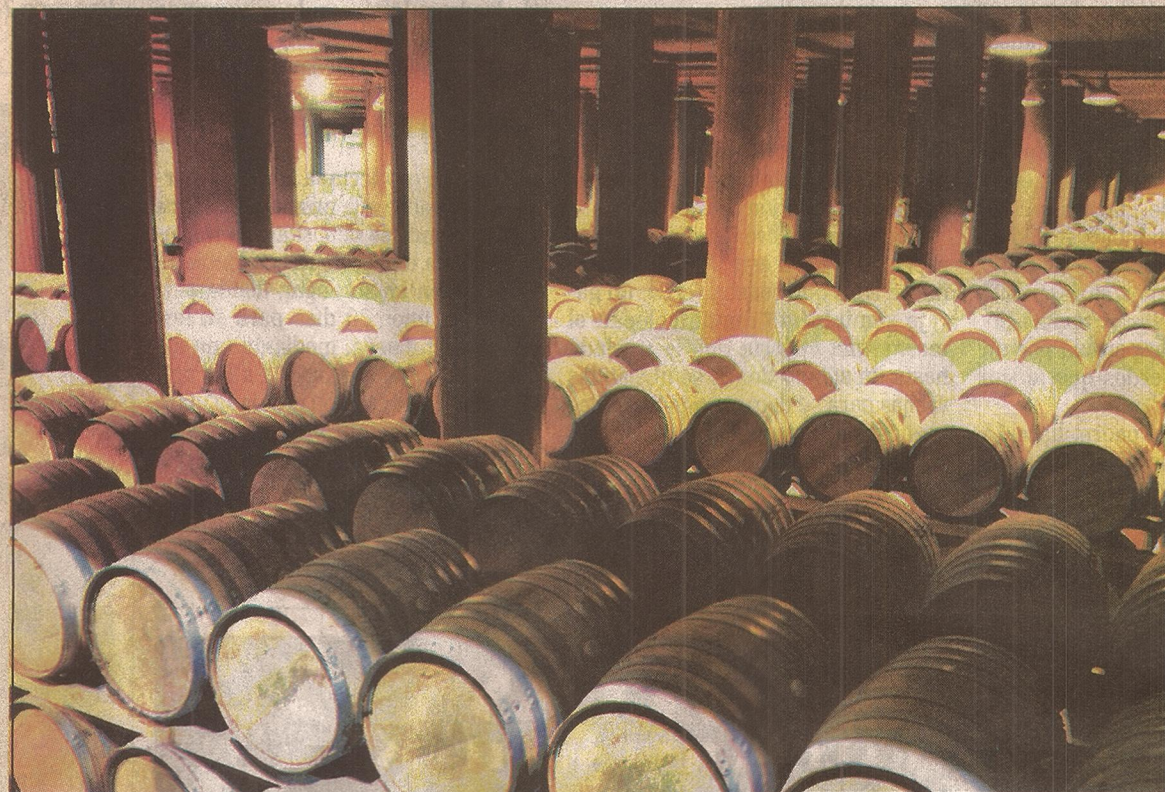
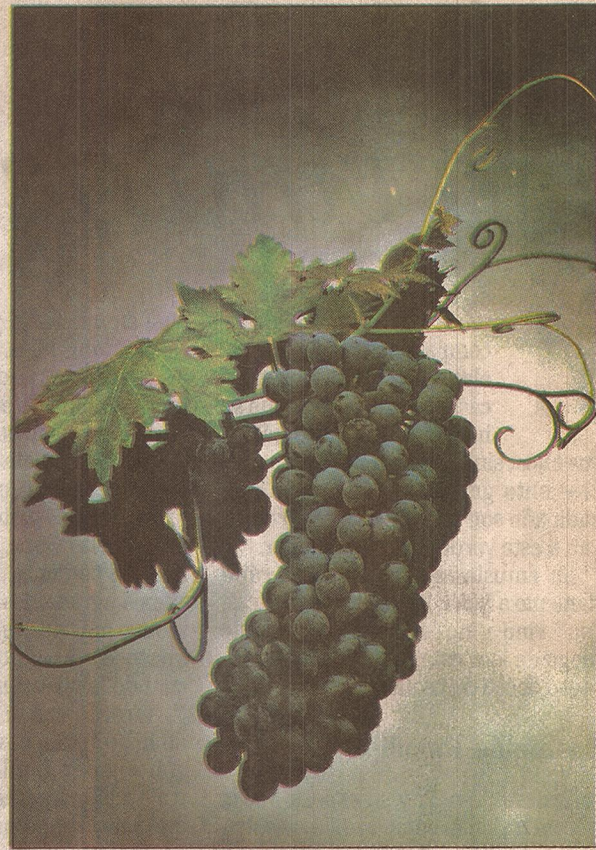
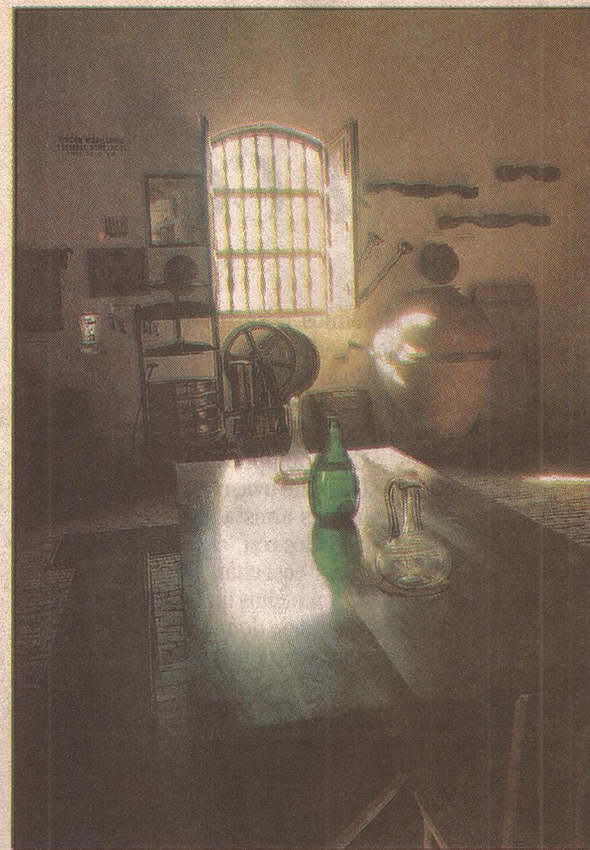
También disfrutó con las anécdotas de los vendimiadores, sentados alrededor de un asado, o de los vinos al pie de la cepa.

Por el mundo

Sus fotos comenzaron a ser requeridas por expertos de diferentes países. Así por ejemplo, el editor de la revista norteamericana Wine Enthusiast, Adam Strum, lo contrató para una recorrida que los llevó por casi 30 bodegas chilenas. Igualmente, un experto en vitivinicultura de EE.UU. ilustró su libro con las fotos de Foix. Además, fue invitado a exponer en Berna, Suiza.

Sus trabajos han sido publicados en las revistas especializadas Wine Spectator, Wine Spirits, Wein y Decanter, así como en los libros Wein Die New Welt de Jens Priewe y Wine Routes of Argentina de Alan Young.

El éxito obtenido lo estimuló para que en 1996 comenzara a publicar la revista "El profe-



sional del vino", de impecable calidad de impresión, que se vendía no sólo en Argentina, sino también en Uruguay, Brasil, Chile y Estados Unidos, en los círculos vitivinícolas. Hace dos años, la publicación dejó de salir para ser remplazada por otra de similares características técnicas, "El consumidor", junto al periodista Gustavo Choren.

"En ella se puede ver con claridad el nuevo estilo que aplico a mis fotografías, donde juego más con las luces de los amaneceres y atardeceres, e incorporo más aún a los trabajadores de la viña, en planos más cercanos", informa, mientras

muestra sus trabajos más recientes.

Ahora Foix acaba de llegar de Buenos Aires, donde se imprimió su segundo libro, en colaboración con Vidal Buzzi, "Argentina. Viñedos, bodegas y vinos", cuya venta se iniciará a mediados de marzo en nuestro país.

"Soy feliz -afirma sonriente- pues hago lo que amo y vivo de ello. Por eso no me canso nunca y disfruto de mi trabajo. Estoy agradecido a la vida por brindarme todo esto, así como una familia que siempre me apoyó y me permitió lograr lo que tengo: mi esposa Liliana y mis hijos Valeria, Augusto y Germán".

Investigación de Juan Draghi Lucero

El vino en la Mendoza colonial

Juan Draghi Lucero realizó un trabajo de investigación sobre la elaboración del vino en Mendoza y San Juan, durante la primera época colonial. Señala que "nada se ha escrito aún sobre la primitiva industria vitivinícola de Mendoza y San Juan durante la primera época de la colonización de Cuyo. Permanece en el misterio la intimidad de la elaboración de los mentados caldos cuyanos".

Sin embargo, su estudio sobre el tema le permitió establecer los principales aspectos de esta actividad:

Recolección y transporte: llegada la uva al máximo de madurez, se procedía a la vendimia en los meses de abril y mayo. Muchos indígenas, mestizos y zambos cortaban los racimos que colocaban en pequeños canastos, los que una vez repletos los llevaban hasta la "mula cestonera", que era guiada hasta el lugar de la molienda.

El lagar: se utilizó como lagar un gran

cuero de buey, convenientemente estrado, que se sostenía con varias estacas clavadas en el suelo de tal forma que era posible pisar la uva en él.

Se cuidaba que el cuero conservase la cola del animal en forma cerrada o natural, pues ofrecía de caño de desagüe. El mosto obtenido pasaba a una especie de balde de cuero provisto de dos anillas también de cuero, por la que se pasaban dos varillones que servían para el traslado a la bodega.

Las vasijas: en la bodega de adobe o de adobón, techada con tijerales de torcidos palos de chañar, algarrobo o sauce, se colocaban las vasijas sobre rollizos árboles tendidos paralelamente sobre el piso de tierra.

El objetivo era separarlas del suelo para aislar el fondo de las grandes y panzudas tinajas, que eran aseguradas al muro para evitar que se cayeran si temblaba.

Estaban provistas de un agujero hecho a 15 cm sobre el fondo, que se tapaba durante la fermentación.

Al llenarse con el mosto se dejaba un pequeño espacio para que no se rebasaran con la fermentación.

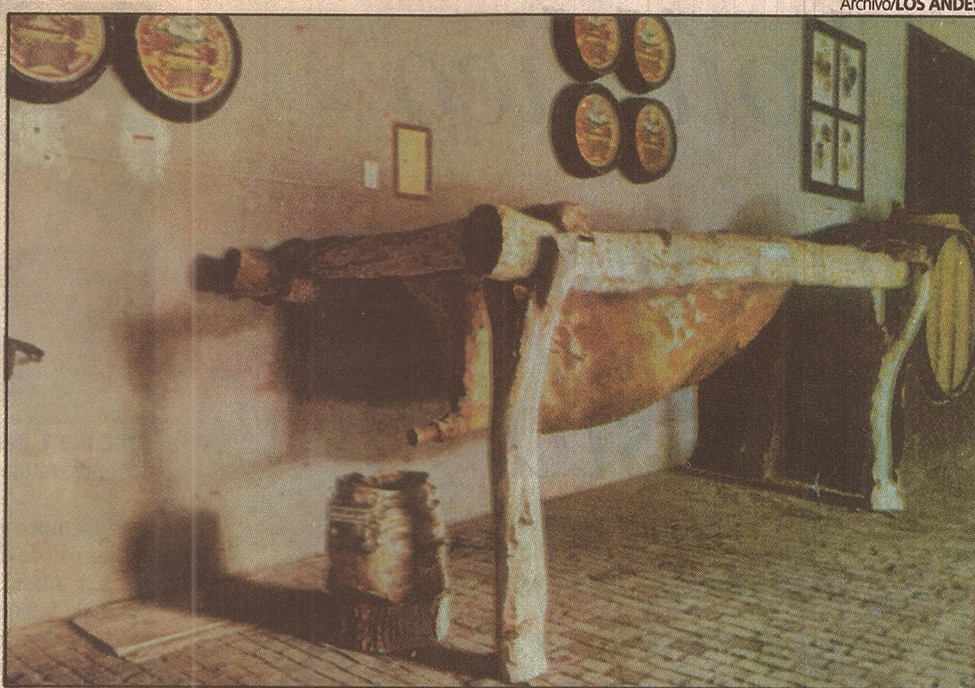
Las vasijas eran impermeabilizadas dándoles un barnizado interior con brea o con una mezcla de jugo de arbustos propios de la zona, como la chilca, el pájaro bobo o la jarilla.

Conservación: terminada la fermentación se hacía el trasvase del vino nuevo a su vasija de conservación, que estaba enterrada en el suelo.

El líquido salía por el agujero que poseía el primer recipiente y antes de penetrar a la otra un esclavo colocaba un cedazo o colador de cuero agujereado para eliminar las impurezas.

La tinaja de conservación era cerrada con cal, yeso o barro y el vino se dejaba estacionar. Para mantener su humedad, se regaba asiduamente el piso de la bodega.

El vino nuevo para retirar el vino, se abría el recipiente enterrado y por su ancha boca se



Archivo LOS ANDES

En la época colonial se utilizaba como lagar un gran cuero de buey, en el que se pisaba la uva.

introducían vasijas pequeñas, que salían llenas de vino.

Para darle más cuerpo a este vino nuevo, era habitual agregarle un 20% de arropo, que en

realidad era mosto concentrado de uva mediante cocción, hasta que se espesaba. Este añadido se continuó efectuando hasta principios del siglo XIX.

Hoy más que nunca, la Ciudad te espera con los brazos abiertos.



En nombre de la Capital, el intendente Raúl Vicchi y Adela Cristina Acosta, la reina anfitriona, invitan a todos los turistas y a los mendocinos, a vivir la festividad más importante de nuestra provincia.



Fiesta Nacional de la Vendimia 2000
4 y 5 de Marzo • Acto Central y Repetición
Anfiteatro Frank Romero Day • 22hs.

atrae por su forma y sorprende por su contenido.

OTRO PRODUCTO DE: **FeCoViTA** Coop. Ltda.

VINOS FINOS **LA COLINA**

SANCOR COOPERATIVA DE SEGUROS LIMITADA

La Gran Empresa Lactea Argentina

Aseguradora Oficial de la fiesta de la Vendimia

TORO VIEJO
Todo un vino

Es otro producto de: **FeCoViTA** Coop. Ltda.

El público opina sobre su fiesta

El acto central de la Fiesta Nacional de la Vendimia tiene un importante protagonista: el público que la sigue de año en año, ya sea desde el teatro griego, desde los cerros o la televisión. En una encuesta realizada en nuestra ciudad, les formulamos a los mendocinos dos preguntas:

- a) En este comienzo del 2000 ¿qué balance hace de los espectáculos vendimiales realizados a través de los años?
- b) ¿Cómo imagina que serán estas celebraciones dentro de algunas décadas?

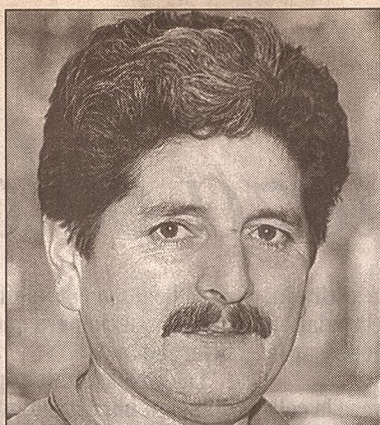
Esto fue lo que nos respondieron:



Liliana Campanaro
(22 años, estudiante)

a) Siempre y en forma creciente es un ingreso de dinero para la provincia por los turistas que llegan. Me han parecido buenas y me agrada que las celebraciones departamentales sean cada vez más grandes. También que se sumen al calendario vendimial otras fiestas, recitales, exposiciones. Es una fecha que todos esperamos y disfrutamos.

b) La fiesta en sus primeras ediciones fue algo destinado al trabajador de la viña y nos hemos ido alejando cada vez más de este tema. Creo que esto seguirá en las décadas próximas. Sin duda se sumarán adelantos tecnológicos que la harán más llamativa.



Jorge Roberto Esteban
(44 años, electricista)

a) Opino que todas las fiestas realizadas han sido fabulosas, a pesar de que muchas se hicieron salvando problemas económicos. Es una celebración que todos aguardamos con expectativa. Los espectáculos centrales son siempre buenos, aunque unos nos agradan más que otros.

b) Habrá muchísima tecnología en la celebración, más rayos láser, más recursos. Quizás en las décadas siguientes ya no sea una fiesta tan tradicional, folclórica. Y los adelantos en la comunicación la difundirán por todo el mundo.



Gloria Flores
(73 años, docente jubilada)

a) Todas han sido magníficas, de una u otra forma. Antes las seguía desde el teatro griego, ahora lo hago por televisión. Me gusta la gran aceptación que tiene en la población, cómo levanta el ánimo de los mendocinos, que cada vez venga a verla un mayor número gente de afuera y que se transmita a otros países.

b) Se modernizará cada vez más, será más grande e imponente. Ganará en espectacularidad porque contará con equipos y técnicos más avanzados. Y podrán disfrutarla en más zonas del mundo.



Orlando Rodríguez
(49 años, visitador médico)

a) Considero muy positivo el saldo de todas las celebraciones efectuadas. El espectáculo central siempre me agrado y es algo que se va superando de año en año. Cuando vi otras zonas me gusta promocionar esta fiesta tan nuestra. Debería cambiarse la fecha de su realización, porque coincide con días de mucha inestabilidad climática.

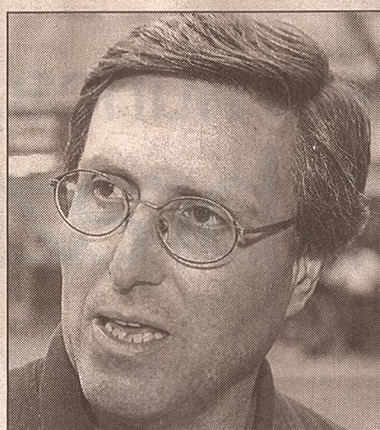
b) Todo será cibernético. Veremos escenas en el aire, bailarines o actores flotando sobre el anfiteatro, juegos luminosos y de imágenes ahora increíbles. Espero que todo esto no le haga perder su esencia, el sentido que tuvo esta fiesta desde su creación.



Iris Gutiérrez
(45 años, empresaria)

a) Las fiestas vendimiales han tenido altos y bajos. La última fue muy buena: Se invirtió mucho en ella y se notó en lo que se presentó. Tengo muchos conocidos extranjeros que vienen a ver el espectáculo central y lo llevan grabado en videos para mostrarlo en su país.

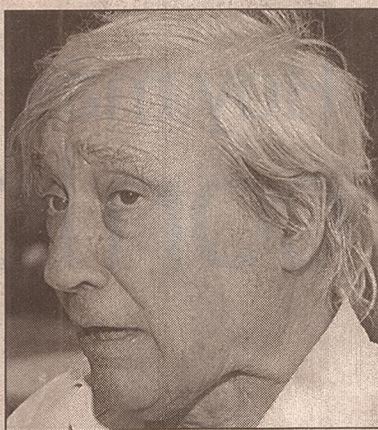
b) Creo que será una celebración cada vez más importante porque la gente que la realiza cada vez se especializa más. Habrá una gran modernización en escenarios, sonidos, iluminación gracias a la computación. Espero también que se difundirá masivamente en el mundo y atraerá cada vez más turismo.



Hipólito Juan Filici
(53 años, médico, ex delegado de Pami y ex diputado provincial)

a) Como fiesta es la expresión del pueblo trabajador que culmina un año de tareas, pero me agrada que para que sea una verdadera celebración se solucionaran algunos problemas como la comercialización de la uva y el vino y la protección del productor. De las fiestas en sí, destaco su gran colorido. Opino que han sido en general buenas y atractivas.

b) Me agrada que en las próximas décadas sean más creativas en general. Se repiten muchos los temas de los guiones, que parecen eternos en ese sentido. Me imagino celebraciones futuras más representativas de Mendoza y sus productos.



Cristóbal Arnold
(“no te digo mi edad”, director de teatro y actor)

a) Los espectáculos centrales vendimiales han pasado diferentes etapas, buenas y malas. Desgraciadamente siempre las circunstancias sociales y políticas han hecho mella en esta festividad popular. Y lamentablemente siguen vigentes viejos vicios en algunas áreas, como a veces es la elección del libro y en otras del staff que tiene a su cargo la realización.

b) Habrá un vuelco hacia la tecnología. Se terminó la época de las lamparitas, ahora se utilizan otros equipos de avanzada en iluminación. Esta transformación de la fiesta continuará en las décadas venideras. Si serán mejores, dependerá de los creadores del espectáculo.



Amanda Bond
(17 años, estudiante del Colegio Universitario Central)

a) A mí me gustaban más las fiestas de antes, las que veía cuando era chica. Entonces se le daba más importancia al libreto, al contenido y se presentaban más bailes típicos de nuestra zona. Ahora es mucho más espectacular pero le falta ese mensaje sobre lo que significa realmente la Fiesta de la Vendimia.

b) Siempre se avanzará en tecnología y eso la hará más impactante. Pero espero que deje de repetirse la misma temática. Desearía que junto con los nuevos recursos técnicos, se volviera a utilizar un guión bien nuestro y vendimial.

Rito familiar en torno a la elaboración casera

Un vino de pura cepa

Ambos son profesionales y comparten la pasión por la elaboración del vino tinto casero, pasión de la que se han contagiado no sólo a sus hijos, sino también parientes y un creciente grupo de amigos, ya que cada año son más los que se incorporan a este verdadero rito familiar. Su entusiasmo se transmite rápidamente a quien los escucha hablar de "su" vino y no serán pocos los que luego de leer esta nota sientan un intenso deseo de probarlo.

La familia Tonelli

Ernesto Tonelli y su esposa María Cocchi trabajan como arquitectos, habiéndose especializado en viviendas y bodegas. Tienen dos hijos: una joven arquitecta y un estudiante de 17 años.

"Llevo en la sangre la vitivinicultura. No es para menos, porque mi bisabuelo Pablo Bianchi instaló una bodega en 1870, en Guaymallén. Mi abuelo en 1914 construyó otra en el carril Sarmiento, de Luzuriaga, Godoy Cruz. Mi padre también se dedicó a esa actividad y mi infancia, así como la de mis tres hermanos, se desarrolló entre viñedos y toneles", comenta Ernesto con su mirada perdida por un momento en recuerdos que le son gratos y queridos.

"Pero al morir mi padre, hace 15 años, como todos los hijos trabajábamos en nuestras propias profesiones, decidimos vender la bodega. Fue a partir de ahí que empecé a fabricar

vino en mi casa y pronto se sumó mi esposa y mis hijos. Luego los amigos y los familiares. Cada año son más los que participan", añade son una sonrisa de satisfacción.

María completa que ya se ha transformado en un rito familiar que se va extendiendo: "Este año por ejemplo fuimos a las viñas, a recolectar la uva, unos 15 personas. Nos divertimos, pasamos agradables momentos y es un motivo más de unión. No demoran en aparecer las guitarras y los cantos cuando la tarea finaliza".

Agregan con orgullo que el abuelo de Ernesto fue enviado a Italia por el gobernador Emilio Civit, de donde trajo las primeras plantas de olivo, que a nivel experimental se cultivaron en Russell, Maipú.

Mil litros resultan escasos...

Explican que en la primera experiencia hicieron 200 litros como prueba y cuando sus amigos -expertos en vinos- lo aprobaron y alabaron... decidieron iniciar la producción con 400 litros.

Su pasión los llevó a prever espacios especiales para este "hobby" en la nueva casa que construyeron: un garaje semibiertorio donde colocan el mosto, una cañería que lo traslada hasta un sótano donde se ubican las vasijas para su decantación y el dulce sueño del añejamiento.

En los últimos años han fabricado entre 800 y 1.000 litros por estación, "pero siempre resultan escasos, porque aproximadamente la mitad la con-

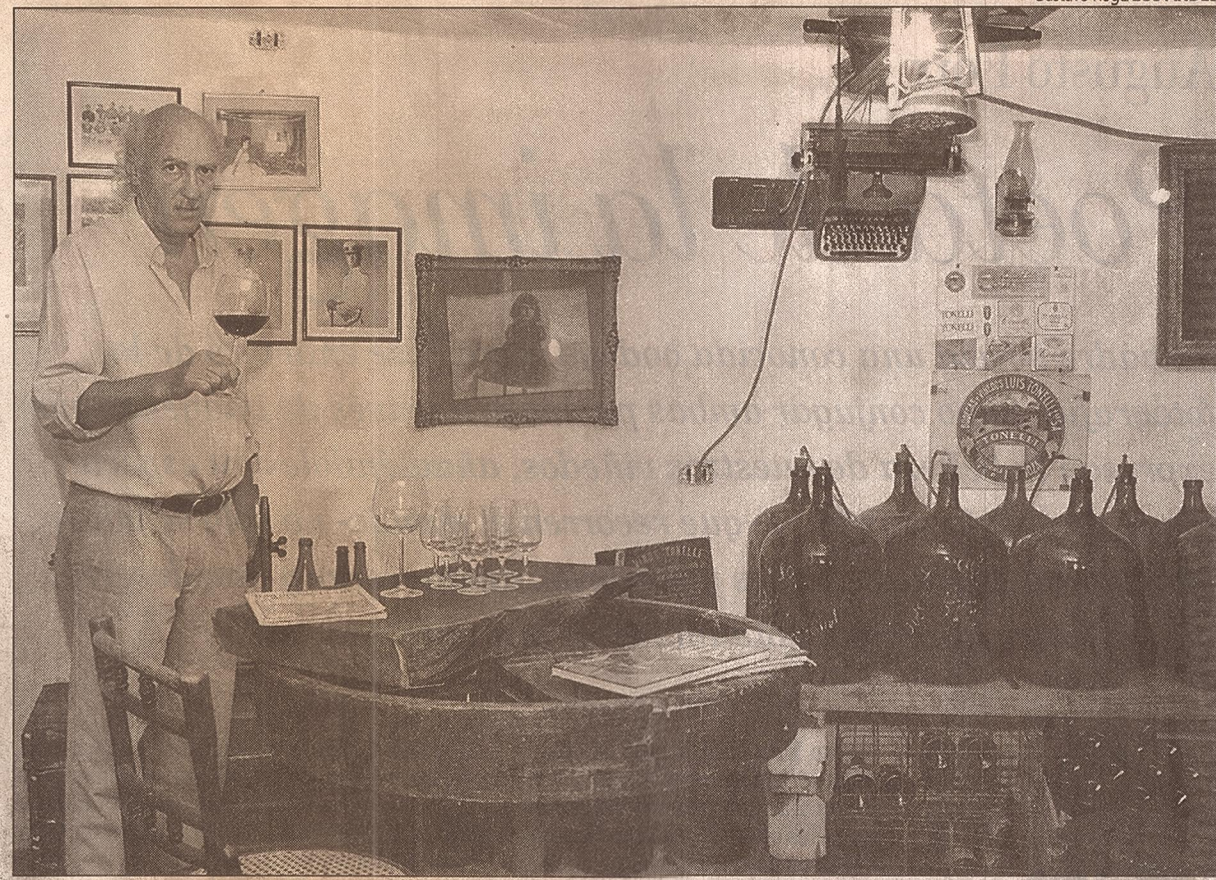
sumimos nosotros en el hogar o en los asados familiares o de amigos. El resto lo regalamos y cada día se acrecienta el número de quienes nos piden probarlo".

Cada temporada consumen unos mil kilos de uva, que compran o les regalan las amistades a cambio de ser convidados con "el vino casero". Ellos mismos cosechan las uvas, colocándolas en tachos que ubican arriba de camionetas, donde son pisadas de inmediato con una madera.

"Nosotros cosechamos más tarde que lo habitual, pues el contenido de azúcar es más elevado y su sabor más intenso, además de ser también mayor la concentración tánica. Siempre utilizamos vid de primera calidad, especialmente la malbec de Vistaalba, Cruz de Piedra o Luján: la cabernet de barrancos o Tupungato y la syrah de Jocolí", amplía Ernesto.

¿Cómo lo fabrican?

Una vez recolectada la uva al atardecer y pisada en la misma viña, en las vasijas donde se depositan, es trasladada hasta una cochera semicubierta que poseen en su hogar, donde permanecen unos 20 días para su fermentación. Luego, mediante una cañería, el líquido es bajado a los tanques que se ubican en el sótano, para su decantación. Allí se queda durante el invierno, para ser envasado en el verano en botellas de 750 cc, que llevan la etiqueta creada por los Tonelli. El vino se llama San Sierra.



Ernesto Tonelli lleva en la sangre la vitivinicultura, una inclinación que heredó de su bisabuelo.

Con esta promo todos van a querer ir al cine.

Tu entrada a Cinemark a sólo

\$350

De lunes a miércoles, todas las funciones.

Palmares
OPEN MALL

CINEMARK
Lo Mejor En Cines

Protección por tiempo limitado.

YUEJIN
CAMIONES Y MOTORES

Financiación hasta 60 meses.
Conozca nuestra línea completa de modelos desde 2.000 a 5.000 kg. de carga.
Versión doble cabina (dormitorio).

MODELO N.J. 1062

\$ 23.500

Atendemos Sábado todo el día y Domingo medio día
GARANTIA-REPUESTOS SERVICE OFICIAL

CONCESIONARIO OFICIAL YUEJIN EN CUYO

CUYO TRACKS

PERU 2960 CIUDAD
TEL. 4373134

PARA LLEVAR

LOMO BELGRANO

2⁹⁹

BELGRANO

Bolougne Sur Mer y R. Ortega
Ciudad - Mendoza - Tel: 4256000
Y Sucursales

AQUARIUM

ESPECIALISTAS EN DERMATOLOGIA Y ESTETICA

Dr. H. Piastrellini
Dr. S. Lombardi

ACNE: secuelas
REJUVENECIMIENTO FACIAL
CELULITIS - ESTRIAS
MODELAJE CORPORAL - VARICES
CIRUGIA ESTETICA
CIRUGIA DERMATOLOGICA
IMPLANTES - COLAGENO
MESOTERAPIA

OBRAS SOCIALES
TARJETAS DE CREDITO
PARTICULARES

San Martín 1443 - 1er. Piso - Ciudad
Tel. 425 2608 - Cel. 156 506479

Aeropuertos Argentina 2000

Brindando por el esfuerzo, renovado en esta nueva Vendimia, fruto del trabajo focuado del hombre de nuestra tierra.

Aeropuerto Internacional Mendoza "El Plumerillo" - Acceso Norte
(Ruta Nac. 40) S/N - (5539) Las Heras - Mza. - Argentina
Tel/Fax (54-261) 4480017 / 0185 - E-mail gregcuyo@infovia.com.ar

PLAY AND SAY
Instituto de Inglés

NUEVO DOMICILIO

LAMADRID 1511 - Dorrego - Gilén. - Tel. 432 4000

Servi-Cel

Servicio Técnico
ACCESORIOS TELEFONIA CELULAR

Sarmiento 133 - Ciudad
Galería San Marcos - Local 22
Tel/Fax: 423-5407/429-5893 - Ciudad Mza.

España 1173 - Ciudad - Tel: 438-2021
San Martín 867 Luján Tel. 498 3868

10 CUOTA SIN INTERES

STAR TAC

• Batería litio
• Cargador Auto
• Hand Free
• Vócher
• Cargador rápido 220V
• Vibracall

42

OFERTA VALIDA HASTA EL 16/03/2000

3 CUOTAS SIN INTERES

NOKIA 5120

\$145 EQUIPO
\$100 LLAMADAS GRATIS

PLAN CANJE

de REGALO una Funda y un CARGADOR de AUTÓ

CTT

Compañía Sudamericana de
Teleinformática y Telecontrol S.R.L.

Cursos de

- Autocad
- Office
- Windows NT
- Visual Basic
- Internet
- Access
- Project
- Corel Draw
- Cursos a medida para Empresas

Certificados oficiales de validez internacional

Microsoft Certified Solution Provider

Autodesk

Centro de Entrenamiento Autorizado

INSCRIPCION ABIERTA

"UNA EMPRESA MENDOCINA PRESENTE EN CADA MOMENTO DE LA VIDA DE SU PUEBLO"

Informes de 8:30 a 17 hs. en: MONTEVIDEO 685 - Mendoza Tel.: 4233360/80 - Fax: 4255776 E-mail: capacita@ctt.com.ar - Web Site: www.ctt.com.ar

OCTAVIO VIOREL CHIRCA

Representante y Distribuidor Exclusivo en la Republica Argentina de

diactiv TIERRAS FILTRANTES Celite Chile S.A.

LABORATORIOS DUJARDIN-SALLERON Desde 1855 La referencia en cerología

NORIT Carbones Activados ESCOCIA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO EN MENDOZA Y SAN JUAN DE:

Diversey-Lever
Higiene y Desinfección para la Industria

CASA CENTRAL
Acc. Este 2497 (Lit. Sur) Las Cañas - Guaymallén - Mendoza
Tel.: 4322546 / 4322547
Tel./Fax: 4317022 / 4316982 / 4317078

SUC. BUENOS AIRES SUC. SAN RAFAEL SUC. GRAL. ALVEAR SUC. SAN JUAN
Tucumán 540 2° P. Of. 19 Avda. Rivadavia 1030 Chiriguano 546 25 de Mayo 1044/50 Este
Tel.: 4326-5591 / Fax: 4394-9901 Tel.: 422305 Tel.: 422682 Tel.: 4278913

DE LA TIERRA DEL SOL...
TRANSPORTAMOS Y DISTRIBUIAMOS
EL BUEN VINO.

expreso Luján
DE CUYO S.A.

CASA CENTRAL:
MENDOZA
San Martín 1123 - Luján de Cuyo
Tel: 54 - 0261 - 498 1566
Fax: 54 - 0261 - 498 1578

SUCURSALES:
Buenos Aires - San Juan - San Luis
San Rafael - Córdoba

e-mail: explujan@infovia.com.ar

DESPUÉS DE UN AÑO DE TRABAJO...

Nos merecemos esta Fiesta.

Salud!!

FERRELEC
Mendoza

ELECTRICIDAD - ILUMINACIÓN

Carril Sarmiento 740 - Godoy Cruz. Tel. fax: 4525400/68
e-mail: ferrelecma@arnet.com.ar

PIZZERIA & POTISERIA
La Mendocina

La más tradicional de Mendoza
de Aldino, Vittorio, Albino Berselli y Yolanda Diaz

Elaboración propia de
**PIZZAS • EMPANADAS
COMIDAS PARA LLEVAR**

GENERAL PAZ 229 - CIUDAD - TEL. 425 4973

ACOPLADOS
EL RURAL S.A.

La línea más completa al servicio del transporte y el agro argentino

INDEPENDENCIA 595 - (5501) GODOY CRUZ - MENDOZA
AV. DE ACCESO SUR 600 - GODOY CRUZ - TeleFax: (0261) 452-0764

Alquimia vínica

El secreto de los aromas

A través de las distintas etapas de la elaboración, el vino ofrece variados aromas. Descubrirlos e identificarlos constituye un arte reservado a los entendidos.

La vida entrega sus secretos más profundos sólo luego de que el hombre ha trabajado en íntima unión con ella, tras la paciente espera que culmina en la vinificación y añejamiento. Entonces, cumplidos los tiempos, revela todo su potencial. Es ahí cuando se transforma y se transmite en vino, liberando sus riquezas escondidas y maduradas durante tantos meses en la viña y en los toneles. La alquimia vínica una vez más ha llegado a su fin.

Uno de esos secretos tan celosamente guardados por ella es el aroma, que va cambiando a través de los distintos procesos a que es sometida. Sobre el tema Silvia Avaginia de del Monte, del Centro de Estudios Enológicos de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza del INTA, elaboró un interesante trabajo.

Lo más puro de la uva

Comenzó señalando la profesional que el clima, el suelo y el cepaje son los factores naturales de un vino. El cepaje le otorga identidad. El gusto del vino varía según la cepa de la que proviene, el lugar y el clima en el que ésta se desarrolló. A todo ello se agrega la diversidad de tecnología que se utiliza en su elaboración. Es decir que son numero-

los los elementos que intervienen para darle a un vino su aroma, sabor, cuerpo, etc.

"El paciente trabajo de la vinificación y conservación saben hacer nacer y retener lo más puro de la naturaleza de la uva fermentada. Se puede decir que la vinificación revela el aroma primario tapado en la uva", enfatizó.

El contenido de las diferentes sustancias aromáticas pueden ser modificados por las diferentes técnicas de vinificación. Es así como se pueden eliminar algunas, reforzar otras y hacer aparecer nuevas. "El viticultor y el enólogo desempeñan un papel primordial para descubrir este mundo de aromas que llegan a nuestras fosas nasales a través de millones de moléculas. Estas pertenecen a todas las familias de la química: alcoholes, cetonas, aldehídos, ésteres, ácidos, hidrocarburos, lactonas, fenoles, derivados azufrados, etc.

Aromas primarios

Explicó la experta que ciertos frutos

contienen sustancias olorosas al llegar a su madurez. Se trata de aromas denominados primarios o varietales, ya que caracterizan a la especie. "En el caso de la uva, posee una serie de aromas propios que pueden tener mayor o menor intensidad. Por eso se habla de tipicidad varietal cuando se degusta un vino.

"Estos aromas primarios son con frecuencia florales o frutales. Como ejemplo se menciona que olores del tipo "rosa" debidos a la molécula de linalol, caracterizan a los moscatels, o la pirazina, presente en el pimiento verde, se encuentra también en el Cabernet Sauvignon".

Indicó que el cepaje confiere al

vino, por una parte el gusto, la riqueza en azúcares, en ácidos, en taninos y, por otra, la intensidad y la fineza de esencias odorantes de sus frutos, es decir, sus propiedades aromáticas.

Aromas secundarios

Consultada sobre las características de los aromas secundarios, señaló que son aquellos producidos por las levaduras durante la fermentación, y varían según el tiempo que el mosto haya estado en contacto con los hollejos.

"Se denominan ésteres y se los descubre fácilmente en los vinos jóvenes. Los aromas frutados o más acentuados, como los de nuez o manzana fresca, son típicos de los ésteres".

Aromas terciarios

En cuanto a los aromas terciarios, afirmó que aparecen durante el envejecimiento de los vinos y son responsables de su buqué. "Mientras ocurre este proceso, los aromas se afirman y evolucionan hacia la complejidad. Estas moléculas aro-

máticas de sustancias frecuentemente inodoras, están presentes en la planta y son transformadas por los sistemas enzimáticos que se encuentran en la baya o por los microorganismos utilizados en la vinificación: levaduras y bacterias.

"Son de origen vegetal y se los llama precursores de aromas, dependiendo la calidad de su acción, de ciertos factores. Cada vino, cada botella, se constituye en su propia fuente de aromas y lleva implícita la generosidad de la naturaleza".

ArchivoLOS ANDES

ArchivoLOS ANDES

El ABC de la vitivinicultura

¿Sabía usted que...?

Algunos datos proporcionados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura ayudan a comprender un poco mejor el mundo de las viñas, bodegas y vinos de Argentina.

● Mendoza es la principal productora de uvas (72%) porcentaje que indica una merma con respecto a años anteriores debido a la erradicación de viñedos. Le sigue San Juan (25%) provincia que ha aumentado la cantidad de sus plantaciones de vid.

● En nuestro país el consumo de vino por persona es de 3,8 litros mensuales

● El vino preferido por los argentinos es el común (75%) de la venta de nuestro principal producto. Se registra una disminución con respecto a otros años en ese aspecto, atribuida especialmente a la gran competencia de gaseosas y bebidas como la cerveza.

● En los últimos tiempos se detecta un avance del vino fino en las preferencias de los amantes del vino. Se está cambiando cantidad por calidad.

● El mendocino opta generalmente por el vino fino. Entre sus preferidos figuran el Cabernet y Malbec. El argentino apuesta más al Chardonnais.

● La mujer se está volcando más hacia el vino tinto, alejándose de su antiguo preferido, el blanco.

● En nuestro país hay más de 1100 bodegas y fábricas de mostos

● Al 20 de enero la existencia de vinos en nuestro país era de más de 917 millones de litros.

● La exportación de vinos bajó en un 19%. Un consuelo, la exportación de mosto aumentó un 20%.

● Los mayores compradores de vinos de mesa argentinos son Japón y Canadá. En tetrá -brik y damajuanas: Paraguay, Chile, Bolivia y Uruguay. Los principales mercados importadores de nuestros vinos finos son Estados Unidos, Inglaterra, Brasil, Dinamarca, Alemania, Nueva Zelanda, Holanda y Canadá.

● Países de Sudamérica y Australia se han convertido en peligrosos competidores de nuestros vinos: producen caldos muy buenos a bajo costo.

● La tecnificación registrada en la vitivinicultura argentina en los últimos 5 años ha colocado sus vinos en un primer nivel internacional. Produce caldos de gran calidad que "cosechan" pre-



mios internacionales. Pero falta incrementar los volúmenes de los productos de calidad reconocida y estimular el mercado interno para consumirlos.

● Mendoza y San Juan poseen características ecológicas óptimas para el cultivo de la vid. Se acrecentó la producción de la tipo Malbec, la variedad preferida para la elaboración de vinos finos. A pesar de ser de origen francés, en Argentina estas viñas encontraron su habitat ideal y se logra producir vinos de calidad superior.

● Entre los vinos tintos figuran más difundidos figuran los Cabernet, elaborados con uvas Cabernet Sauvignon como con Cabernet Franc. Entre los blancos se destacan los Riesling, Sauvignon, Semillon, Chenin, etc.

El adiós de María Milagros Lo Bello

"Ser Reina de la Vendimia me ayudó a madurar como mujer"

Mili dejará esta noche su cetro a la primera soberana del nuevo milenio. Fue un año inolvidable e intenso para ella.

Para los amigos es solamente Mili o Mila. Apodos que cuadran bien con su natural sencillez. Para los demás, es la máxima expresión de la belleza y carisma de la mujer mendocina. Se trata de María Milagros Lo Bello, la Reina Nacional de la Vendimia 1999, quien hoy dejará su trono para cederle el lugar a la soberana del nuevo milenio.

De largos cabellos rubios, un rostro que este reinado ha embellecido aún más, serena y simpática, Milagros a los 20 años es dueña de una madurez poco común en las jovencitas. Tiene muy claro qué espera de la vida y los pies bien firmados en la tierra.

"Ser soberana de la Vendimia ha implicado para mí vida muchos cambios, pero el más importante es que me ha ayudado a madurar como mujer."

"Me he sentido muy orgullosa representando a la Argentina, y en particular a Mendoza, en celebraciones realizadas en Brasil, Uruguay, Chile y otros países", comenta.

Luego de la entrevista con LOS ANDES, la esperaba el equipo técnico de la fiesta para grabar su despedida como reina saliente, ésa que esta noche se escuchará en el espectáculo central y que emocionará a muchos.

Aprender a amar a Mendoza

Mili media unos instantes y agrega: "También fue muy importante la oportunidad que tuve de viajar a diversas zonas del país y al igual que en el exterior, poder promocionar mi provincia."

"Pero lo fundamental para mí fue recorrer todo Mendoza. No sólo pude conocerla, sino que aprendí a quererla, a valorarla..."

Es sabido que a las soberanas nacionales vendimias se les abren muchas puertas, especialmente como modelos publicitarias y de las pasarelas. Y el caso de Milagros no fue la excepción. Pero esa fue una opción que no la atrajo. Su mundo ideal y soñado no está en la fama sino en los números y la vida familiar.

"He disfrutado plenamente de mi reinado y he representado a Mendoza con mucho, mucho cariño. Recibí propuestas para hacer campañas de publicidad. Pero yo tengo definido qué espero de la vida."

"Deseo terminar mis estudios como contadora, ejercer como tal y formar una familia. Además tengo otras perspectivas dentro de lo que será mi profesión, pero prefiero no adelantar nada todavía", señala con una pizca sonrisa.

Actualmente cursa el tercer año de la carrera de contador en la Universidad M. Champagnat. Sus labores de soberana no le han hecho atrasarse en sus estudios. Al respecto asegura que esto es algo que se debe a la buena voluntad y afecto de sus compañeras, que la ayudaron y apoyaron en todo momento.



"Este año aprendí a amar más a mi provincia".



Durante su reinado Milagros no aceptó propuestas para ser modelo. Sus objetivos son ser contadora y formar una familia.

De sorpresa en sorpresa

Para Milagros todo este periplo vendimial que se inició en San Carlos, departamento al que representó en la Fiesta Nacional, fue una sucesión de sorpresas, según cuenta entre risas.

"La primera, cuando resulté electa soberana del Club de Caza y Pesca El Diamante, luego cuando ocurrió otro tanto como soberana de San Carlos y lo más impactante fue cuando me coronaron Reina Nacional con 18 votos de diferencia respecto a la virreina. ¡Creo que ni mi madre creía que pudiera obtener ese cetro, y menos yo! La incredulidad se vio claramente reflejada en mi rostro durante la coronación", exclama. Y sobre el tema agrega que ser elegida entre un grupo de mujeres tan lindas no sólo es una experiencia inolvidable, sino también muy fuerte, muy movilizadora. "Es algo increíble y que te hace sentir muy bien como mujer, porque todas las representantes tienen algo especial, además de su belleza."

La familia y los premios

Para Mili el apoyo que le brindó su familia fue fundamental. Junto a ella estuvieron alentándola en esos emotivos momentos y durante todo su reinado, su madre Diana (docente jubilada), su padre José (bancario) y sus tres hermanos varones, mayores que ella, sobre los que asegura que no son celosos guardianes como suele suceder. Sebastián (actualmente de novio con la Reina Nacional de la Paz), Leonardo (estudiante de abogacía) y Juanqui (cursa licenciatura en sistemas).

Y no olvida a su abuela Lilia, su más fiel seguidora y buena consejera. A la hora de hablar sobre los premios que recibió como Reina Nacional de la Vendimia explica que no son tantos como se cree. Le regalaron un televisor y un pasaje a Hawaii (que no incluía la estadía). Pero sí tuvo la oportunidad de viajar a diversos países y ciudades para representar a Mendoza.

"Creo -añade con esa dulce serenidad que he vivido y disfrutado en este año de reinado, conociendo lugares y con la dicha de ser un pedacito de esta provincia que ayuda a promocionarla, fue una experiencia inolvidable que ningún obsequio puede igualar".

Y si se trata de opinar sobre lo que significa ser soberana nacional de la Vendimia, destaca sin titubear que no se compara a otros tipos de certámenes o fiestas similares.

"No se trata sólo de un concurso de belleza, es algo que va mucho más allá y que está muy ligado a nuestra tradición, a nuestra idiosincrasia. Además de los atractivos de las candidatas, juegan un papel importante el carisma, la simpatía, la elegancia y muchas otras cosas más. Por eso las representantes no desfilan en trajes de baño sino con vestidos de fiesta."

VENDIMIA: Tiempo de recoger los frutos.

SAN CRISTOBAL
S. M. DE SEGUROS GENERALES

SAN CRISTOBAL:
Tiempo de seguridad.

La Gira que recorre el país llegó a Vendimia 2000.

Av. San Martín 641 - Tel: (0261) 4238585/4237386 - Fax: (0261) 4292316. MENDOZA

Centauro S.A.
Embarcadores Internacionales

Nos complace comunicar a nuestros clientes, proveedores y usuarios en general que, con fecha 21 de diciembre de 1999, la Empresa "Det Norske Veritas" nos ha distinguido con la certificación

Referida a: "Embarcadores Internacionales. Servicios de Logística Marítimos, Aéreos y Multimodales. Despachos Aduaneros. Depósito y Almacenaje".

Esta certificación testimonia la capacidad de nuestra empresa para asegurar altos estándares de calidad, lo que nos permite dar cumplimiento a nuestra misión de responder siempre a las expectativas de nuestros clientes en forma confiable y eficiente.

BUENOS AIRES (1155) Benito Pérez Galdós 256 PH 54-11-4300-7200 FX 54-11-4300-7219	MENDOZA (5500) 9 de Julio 1137 - Of. 44 PH 54-261-4252525 FX 54-261-4259870	CORDOBA (5000) 25 de Mayo 125 - 5º Piso PH 54-351-4252222 FX 54-351-4223985	ROSARIO (2000) Corrientes 1375 PH 54-341-4484040 FX 54-341-44770910
---	---	---	---

HOLA VENDIMIA

En Vistalba llévate un Unifón digital con un Reloj Deportivo.

12 cuotas de **US\$ 11.75** más IVA

Peatonal Sarmiento y Patricias - Tel. 0261 - 4235029
Rep. del Líbano 302 • Bº Bombal - Tel. 0261-4246666 • Guaymallén: Libertad 775 - Tel. 0261-4811177
Rivadavia: San Isidro 307 - Tel. 0262-444175 • Luján de Cuyo: Arcutruena 50 - Tel. 0261-4980502 • San Rafael: Libertador 164 - Tel. 02627-437000
Godoy Cruz 67 - Tel. 02627-435261 • Gral. Alvear: Av. Alvear Oeste 190 - Tel. 02625-426019 • Malargüe: San Martín 530 - Tel. 02627-156 6237

Vistalba

Telefónica
unifón

Recetas refrescantes

Helachamp y sorbete

Helachamp
Para 6 personas
600 cc. helado de limón
750 cc. champagne
Cáscara de limón y naranja
juliana para acompañar.

PREPARACION
Cortar las cáscaras de limón y naranja en fina juliana, blanquear en agua hirviendo de 1 a 2 minutos, escurrir y preparar un almibar liviano y complementar la cocción. Retirar del líquido dejar enfriar en la heladera, una vez fría pasar las cascaritas por azúcar impalpable y llevar al congelador hasta que se escarchen sin congelar. Colocar una porción de helado de limón en cada vaso tubo, agregar el champagne revolviendo sin batir para mezclar. Servir acompañado de las cascaritas escarchadas.

SUGERENCIAS
Otra forma de preparación, es mezclar el helado con el champagne en una licuadora hasta formar una crema espesa, llenar copas de champagne con esta preparación y decorar con las cascaritas escarchadas.

Para decorar también puede prepararse gajitos de limón pasados por azúcar impalpable y escarchados en el congelador.

Sorbete de durazno con vainilla
Para 6 personas
300 cc. helado de vainilla
Durazno Fizz, una botella
Gajos de manzana ácida.

PREPARACION
Pelar las manzanas, retirar el corazón y las semillas, cortarlas en gajos finos, mojar con jugo de limón y azúcar; llevar al congelador.

Mezclar el helado con el durazno fizz en una licuadora hasta formar una crema espesa, llenar copas con esta preparación y decorar con los gajos de manzana escarchados.

SUGERENCIAS
Para decorar también puede prepararse hojitas de menta escarchadas en el congelador.

Helado
Frigor variedad de sabores, pote 1 lt.
\$1.99

Durazno Fizz
Rama Calda con o sin alcohol, botella 710 cc.
\$0.99

Champagne
Petitcler Demi-sec, botella 750 cc.
\$2.89

Super VEA
Los mejores precios

Anécdotas graciosas, equivocaciones, recuerdos

Aunque usted no lo crea...

En sus más de 60 años, los festejos vendimiales rebosan de hechos graciosos, anécdotas y equívocos famosos, que han pasado a formar parte del folklore de la celebración.

Reina por tres minutos: "Una de las equivocaciones más famosas ocurrió en 1979, cuando San Rafael y Godoy Cruz empataban y el último voto definía quién se llevaría el reinado. Por error se anunció el triunfo del departamento suroeste y cuando las "barras" comenzaban a vitorear a la nueva soberana, el escribano que fiscalizaba la votación dio cuenta del error. Por un voto de diferencia, el cetro fue para María Elena Vallejos, de Godoy Cruz". (Juan Carlos Vinassa, con casi 30 años de experiencia en Vendimia, desde la subdirección de Turismo).

Cábala real: "Pocos minutos antes de iniciarse la elección de la Reina, cuando las candidatas estábamos sobre el escenario, Marcela Perdigón -que entregaba su mandato- me miró y se acercó sonriendo para decirme: 'Se te torció la corona, así que vas a ganar'. Me explicó que alguien le había contado que cuando eso sucedía la chica salía Reina. ¡Y resultó cierto!". (Nury Aro, Reina Nacional de la Vendimia 1983).

¿Qué papelón!: "En una de las fiestas se presentaba en el escenario un cuadro folklórico cuando por un error se dio la orden de salida a escena al actor que hacía de Dionisio. El hizo un gran ingreso, con la lira en la mano y su gran capa roja... Era imposible que pasara desapercibido. Cuando se dio cuenta que estaba rodeado por gauchos zapateando, empezó a dar pasos hacia atrás, con gran elegancia". (Sara Rosales, plástica y encargada del vestuario de varias fiestas centrales).

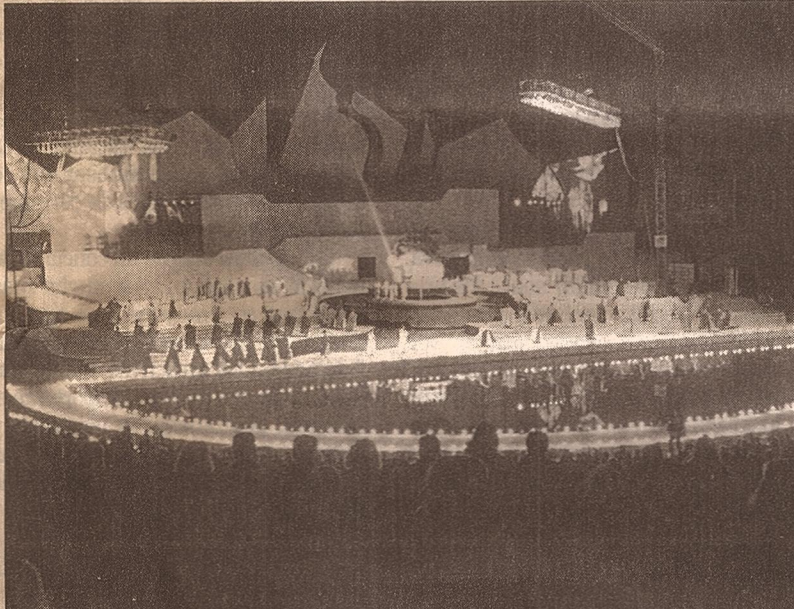
Casi nos quedamos sin fiesta: "El año pasado, el día de la fiesta nos dirigamos al Anfiteatro con Pedro Marabini, cuando un policía impidió el paso del auto porque había olvidado la obla correspondiente. No había forma de convencerlo de que era el di-

rector del espectáculo y que sin él la fiesta no se haría. Hasta que recordé que tenía un ejemplar del Suplemento Vendimia de LOS ANDES donde salía una foto de Pedro. Sólo así y después de varias comparaciones, optó por dejarnos pasar". (Santiago "Buenas Ondas" Morales, asistente de la planta artística de la fiesta, con 27 años de experiencia en Vendimia).

¡Qué mal día!: "Uno de los viajes en que acompañé a Viviana Lucero (reina 1990) fue a Ayacucho, provincia de Buenos Aires. Nos pasó de todo. Viajamos en ómnibus en medio de una intensa tormenta y como si eso no fuera suficiente, el micro se rompió...



En el escenario del teatro griego se producen muchas situaciones que pasan desapercibidas para el público.



La llegada del director del espectáculo central al Anfiteatro puede resultar a veces risueñamente dificultosa.



Norma Nassivera y un almuerzo con los Kennedy.

Llegamos a las 6 y nos fuimos al hotel. Como todos dormían, tratamos de no hacer ruido y caminamos casi en puntas de pie. Pero cuando Viviana se fue a acostar la cama se desplomó con tal estruendo -al que se sumaron

nuestra risas- que todo el mundo se despertó". (Rosita Modarelli, de la Subsecretaría de Turismo).

Un vestido por favor: Es común que las reinas sufran pequeños-grandes contratiempos en la vestimenta o cal-

acto de presentación de las reinas, que se había puesto zapatos de distinto color". (Elena Tamargo, Subsecretaría de Turismo).

¿Qué papelón!: "Durante tantos meses fui reina nacional, además de soberana de Godoy Cruz, que cuando entregué el cetro departamental a la nueva representante y el público pidió un aplauso para 'la reina de Godoy Cruz', no dudé en pararme y levantar la mano... olvidando que ya había dejado de serlo.

Fue el peor papelón de mi vida, me puse colorada, pero la gente se dio cuenta y me aplaudió con entusiasmo". (María de los Angeles Massi, reina 1994).

Con Kennedy: "El gobernador Pancho Gabrielli me invitó al almuerzo que le ofrecía a Robert Kennedy y su señora durante su visita a Mendoza. Se trataba de una comida fría, que era la última moda, pero el problema fue que nadie sabía cómo se servía.

Fueron unos segundos de indecisión que la esposa del visitante salvó hábilmente sirviéndonos ella misma a quienes estábamos en su mesa. Los demás la imitaron rápidamente". (Norma Nassivera, soberana 1965).

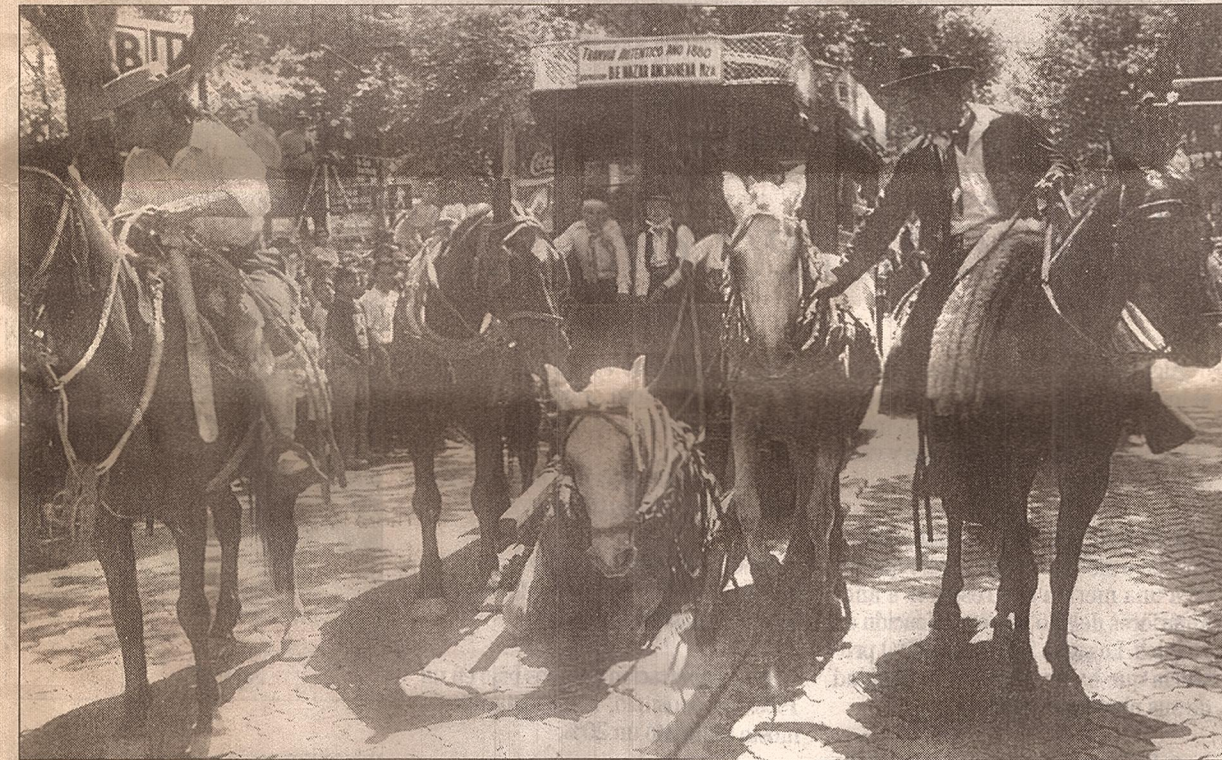
La otra cara de la fiesta

Nuestra celebración máxima tiene un gran poder de convocatoria. En ella todos somos protagonistas, de una u otra manera. Cuando se trata de nuestra fiesta, no importa que llueva o las horas de espera en los cerros.



Un aliado imprescindible

Sin duda, entre los elementos infaltables para el público que se ubica en las graderías del Anfiteatro están los almohadones.



¡Un descansito, por favor!

Fue en un Carrusel reciente. Uno de los caballos, agotado por el largo paseo, decidió tomarse unos minutos de descanso y hubo que respetar su decisión, ante la diversión del público.



Vio doña...

Familias, vecinos y amigos se reúnen desde temprana hora en los cerros para esperar la fiesta.



Aunque llueva

La intensa lluvia no fue obstáculo para que el público disfrutara plenamente de esta Vía Blanca realizada años atrás.

Mendoza se llama AYMARA

TURISMO RECEPTIVO:

- Los Caminos del Vino
- Estancia San Pablo (Tupungato)
- Turismo Aventura:

VIAJES EDUCATIVOS:

- Nacionales e Internacionales
- Programas Circuitos Sanmartinianos

TURISMO AYMARA S.R.L.

Empresa de Viajes y Turismo - Local 7639

9 de Julio 1023 (5500)

Ciudad de Mendoza - Argentina.

Tel./Fax: (0054) (0261) 4206007

4205304 4202064

Amdesur MDZ 5 12542

e-mail: info@aymara.com.ar

URL: www.aymara.com.ar

FRIGORIFICO Y ABASTO DE CARNE DE CAROLIS

José Armando de Carolis

FABRICA DE EMBUTIDOS - ELABORACION Y VENTAS MAYORISTAS

Acc. Sur 8061 - (5503) Carrodilla - Luján de Cuyo - Mza. - Tel. Com.: 436-2290 - Tel. Part.: 431-9796 / 431-2315

JUAN BRITOS

Automotores

0 KM - USADOS - CONSIGNACIONES - PERMUTAS

SAN MARTIN 340 - TELEFAX 02622-422938 - cel.: 15523303

TUNUYAN - MENDOZA

Presente junto a los hombres y mujeres que hacen posible nuestra vendimia.

RODRIGUEZ HIJOS.

transporte S.R.L.

MENDOZA - SAN RAFAEL

VALLE DE UCO - SAN JUAN

SAN LUIS - CAPITAL FEDERAL

MAR DEL PLATA - ROSARIO

am

Servicios para la construcción

TODA PARA LA CONSTRUCCION EN SECO

Roma 3638 - Guaymallén - Mendoza - Tel.: 445 3122 - Cel.: 156 547997

E-mail: amconstruccion@topmail.com.ar

HIDRO ANDES

de Emilio G. Palmieri

Bombas para riego

KSB - MOTORARG - ROTOR PUMP

Electrobombas sumergibles

Bombas de profundidad - Centrifugas

Venta y Reparación

Videofilmación de Perforaciones

Altos Hornos de Zapla s/n - Godoy Cruz - Telefax: (0261) 431 6034

FABRICA DE PASTAS FRESCAS

EL BUEN RAVIOL ALBERT

Presidente Perón (ex Copacabana) 5539 - Las Hnas M o n d o z a

Tel.: 430 1482

OFICINAS Y VIVIENDAS INTELIGENTES

✓ Convierta su casa y oficina en inteligentes

✓ Sin modificar la instalación eléctrica

La casa inteligente del futuro es una realidad AHORA!!!

TEL.: 4201329

PERSA COOPERGUAY

200 Locales atendidos por sus dueños

Ropa - Zapatería - Juguetes - Ferrajería

Electrónica - Art. del Hogar - Bicielería - Regalería

Art. Importados - Bazar - Patis de Comidas

Abierto los 365 días del año

Godoy Cruz 3145 - Villa Nueva - (5521) - Guaymallén - Mendoza - Tel.: 426 7726

¿Querés estudiar Italiano?

Para quienes deseen crecer en el saber o para profundizar su conocimiento...

Desde 1916, excelencia en enseñanza

SOCIEDAD DANTE ALIGHIERI

Espec. 638 - Ciudad - Mendoza

Tel. (0261) 423072 / 420952 / 4257615

E-mail: dante@danterio.com.ar

Horario: (Lun-Mié-Vi) de 18:30 a 21:30 hs.

Cursos de Idioma Italiano

Cursos regulares - Cursos intensivos y acelerados - Cursos para viajeros

Cursos superiores, de conversación, cultura general, historia, geografía, Internet

Cómodos horarios, actividades culturales, biblioteca, hemeroteca y revistas.

BECAS PARA ITALIA

RESISTENCIAS

Fabricación

De todo tipo - (Damos soluciones)

Fabricación de máquinas selladoras - Armadoras y Hornos para Termocontrales

Fabrica y garantiza **EFA AUTOMATISMO** Tel. 02623-425025

GOYENECHEA

FUNDADA EN 1868

Las bellezas están en el Sur... Por eso hoy hacemos votos de infinitos éxitos y deseamos que la representante de San Rafael sea coronada Reina Nacional de la Vendimia.

FERTILIZANTES

PASA PETROSUR

TECNOLOGÍA EN NUTRICIÓN VEGETAL

Rodríguez Peña 3350 - Coquimbito - Maipú - Mendoza

Tel. 931788/89



Envases con personalidad

Magia de las formas

Las botellas, tradicionales custodios de la riqueza del vino, han adquirido con el tiempo formas definidas que identifican tipos y hasta características del producto.

En épocas primitivas el vino era consumido directamente del recipiente donde se almacenaba. Luego se usaron odres de cuero y vejigas, y hasta calabazas. Pero la bebida no podía permanecer mucho tiempo en ellos pues adquirirían sabores y olores que la desmerecían. Más tarde aparecieron las ánforas (hace más de 3.000 años), habitualmente hechas de barro cocido. Unos 2.000 años más tarde usaron el antecesor del barril. Pero recién en el siglo XVII se desarrolló el actual recipiente de vidrio.

Formas clásicas

Los envases que tomaron el nombre de la zona de origen y acompañaron a vinos famosos en sus éxitos, trascendiendo sus fronteras, se los conoce como "clásicos". Burdeos: de hombros alzados, color verde, se lo usa para los tintos como el cabernet y malbec. Actualmente se envasan también algunos blancos como el chenin y el sauvignon blanc. Alsacia: en Argentina se la llama botella Rin o Riesling. Es alargada, esbelta y verde. En Alemania se usa una versión marrón para los vinos del Rin. Borgoña clásico: presenta hombros caídos y en nuestro país es usada para el borgoña. Borgoña barbera: es similar a la anterior, pero presenta cuello más largo. Champagne: suele ser utilizada para este y otros vinos espumantes. Es de vidrio grueso, más pesado, a fin de que soporte la presión del gas.

Oporto: es muy oscura y posee una forma muy personal, que identifica a esta bebida.

Jerez: identifica al producto, es tradicionalmente usada para el jerez. Fiasco: su origen es toscano y siempre va vestida con una canasta que identifica al chianti.

Llega la fantasía

En nuestros bodegueros existe la creciente tendencia de otorgar identidad propia a sus productos, a través de su vestimenta y también de la forma de la botella, aunque aún ninguno representa a una bodega o un tipo de vino nuestro. También están los envases de cartón como el tetrapak, cuyo interior es de aluminio, o el wine box, destinado a los vinos finos. Algunos bodegueros importan envases de vidrio muy bellos. Los más habituales son: Caramagnola: hace mucho tiempo

que se usa en nuestro país. Es de tamaño pequeño y ancha, de color marrón o verde. Flange: de origen francés, permite que se luzca el corcho, cuya calidad es importante en los vinos finos. No posee cápsula. Elite o Premiere: posee cierta similitud con la Burdeos, pero es más esbelta y su cuerpo es de tronco cónico. Su origen es francés.

El color

El color del vidrio evita que los rayos ultravioletas oxiden el vino. Los vinos de crianza y los que se conservan en botellas marrones y verdes. Dependiendo mucho también de las preferencias del público. Así por ejemplo los alemanes gustan del azul, mientras optan por el marrón o el color miel. Están también los que se inclinan por el envase transparente, para que se pueda ver el producto.



Cajas lumínicas

Lo que se verá esta noche

Eduardo Alberto González, responsable del diseño plástico de las cajas lumínicas, nos adelantó qué efectos se presentarán esta noche en esa área. Las imágenes se extenderán por toda la superficie de la escenografía (en total superan los 500 metros de extensión), proyectándose mediante juegos ópticos en constantes alternancias. Predominarán los amarillos, verdes esmeraldas, violetas y ocre.

Los dibujos presentarán paisajes, mostrando la naturaleza propia de las distintas zonas de nuestro país. Así por ejemplo, el norte se representará a través de su vegetación agreste y el sur con su flora silvestre. Mendoza se hará presente a través de la vid y el parral, acompañados por el libre juego de las formas, que rítmicamente se alternarán creando paletas cromáticas y de fuertes contrastes.



La viña, una protagonista infaltable de los espectáculos vendimiales, estará presente en una de las cajas lumínicas.



Flores silvestres y girasoles son otro de los motivos elegidos por Eduardo González para la fiesta de esta noche.

Recetas refrescantes

Cóctel de frutas

Para 6 personas
300 gr. manzanas ácidas
300 gr. frutillas
300 gr. peras
300 gr. duraznos
150 gr. azúcar
Sidra o ananá fizz
Azúcar impalpable,
jugo de limón

PREPARACION

Pelar las manzanas, retirarle el corazón y las semillas, cortarlas en cubos y licuarlas con jugo de limón. Lavar las frutillas, secarlas y despallillarlas, cortar en mitades y espolvorear con azúcar común. Pelar las peras, retirarle el corazón y las semillas, cortar en cubos y bañarlas en jugo de limón. Pelar los duraznos, retirar el carozo y espolvorear con azúcar. Guardar las frutas cortadas en la heladera. Mojar con jugo de limón el borde de 6 vasos tipo tubo y escurrir con el azúcar impalpable, acomodar las frutas en los vasos hasta cubrir 3/4 partes del mismo agregando el jugo de las mismas, cubrir con la sidra o ananá fizz bien helada, incorporar hielo molido hasta llenar el vaso, servir con sorbete y cuchara larga.

SUGERENCIAS

Para escarchar el vaso, puede agregar colorantes de distintos colores al jugo de limón para vestir los vasos. Reduciendo las cantidades de frutas frescas, agregar una lata de cóctel de frutas, para ello intercalar en los vasos una parte de cóctel de frutas en lata y una parte de frutas naturales hasta cubrir 3/4 partes del vaso. Esta misma receta prepararse con vino blanco o con champagne, en estos casos se debe endulzar adicionalmente el vino y/o champagne con azúcar impalpable.

TIMAX
Las Torres S.A.
"Calidad a su Servicio"
VENTA Y ALQUILER
SERVICIO TECNICO
INSUMOS - REPUESTOS

AV. ESPAÑA 1732 - MZA. - TEL. 4294658 - TELEFAX: 4232655
BOMBAL 85 - SAN RAFAEL - TEL. 0627-435587

MEYL S.A.
Industria Maderera

Mod. AME Mod. BELÉN Mod. RODR Mod. FRANCO

MAZA NORTE 4058 - casi RODRIGUEZ PEÑA
GRAL. GUTIERREZ - MAIPU - TELEFAX: (0261) 4932468

MUEBLES LOS ALGARROBOS

MESA Y 6 SILLAS
\$348

Pedro B. Palacios 2150 (Acceso Norte) - Telefax: 4237080 - Mendoza

tergopol Planchas - Molino Molduras - Celorrasos

Paraguay 2668 Ciudad - Mendoza
Telefax: 0261 - 4377937

isopor

Paraguay 2668 Ciudad - Mendoza
Telefax: 0261 - 4377937

CARRILLO
EQUIPOS AUDIOVISUALES

SERVICIO TÉCNICO
Salta 1384 - Ciudad
Tel. 4258115 - 5298735

- Reparación de retroproyectores.
- Reparación de proyectores de diapositivas.
- Lámparas de proyección.
- Reparación de proyectores de video - multimedia - mantenimiento y ajuste.
- Copias de video - Transcodificación.
- Pasamos sus películas de 8 mm - Super 8 - 16 mm y diapositivas a video VHS. (Telecine profesional)
- Trabajos garantizados - Años de experiencia.

Confeccionamos su cortina a medida

TELAS

BLACK OUT, ancho 1,40 mt importado USA, el mt	\$ 8,90
RASO LISO Cortinero Polyester, ancho 9 mt, el mt	\$ 9,90
VOILES SIMPLE, ancho 3 mt, el mt	\$ 3,70
GRASS ESTAMP, Cortinero, alg. y pol., ancho 1,50, el mt	\$ 7,90
RASO ESTAMP, alg. y polyester ancho 1,50, el mt	\$ 7,90

ACCESORIOS

BARRAL Forjado 0% color negro u oro viejo, completo, el mt	\$ 9,50
BARRAL Madera Lust. 0,34mm, el mt, roble, cedro, comp, el mt	\$ 14,00
REL Americano Cuadro, el mt	\$ 9,20
BARRAL Decorativo Estriado Extens. 0,1%, medida 1,20 x 2,10, completo, el mt	\$ 37,20

CORTINAS

VENECIANAS 25mm PVC, el m2	\$ 6,50
VENECIANAS 25mm Aluminio, el m2	\$ 32,00
VERTICALES, Tela o PVC largo 2,33, el m2	\$ 26,90
TOTORA Barnizada, a medida, el m2	\$ 10,00

CORTINAS PRE HECHAS

RASO 1,50 x 2,10 alto	\$ 42,90
VOILE 1,50 x 2,20 alto	\$ 24,90
RUSTICA 1,80 x 2,80 alto	\$ 32,90
CORTINA BAÑO doble plast. 1,80 x 1,80 c/anchos	\$ 6,90

Atención de: Lunes a Viernes 9 a 13 hs. y de 16 a 21 hs. Sábados de 9 a 14 hs. y de 17:30 a 21 hs. Domingos: de 10 a 13:30 hs.

ITUZAINGO 2672 TEL. 4370312 CIUDAD - MZA.

CARRILLO
EQUIPOS AUDIOVISUALES

ALQUILER Y VENTA
Salta 1384 - Ciudad
Tel. 4258115 - 5298735

- Proyectores multimedia y de video.
- Retroproyectores (Equipo Oferta \$ 540)
- Proyectores de diapositivas: Autofocus.
- A) lineales automáticos (Eq. Of. \$ 299)
- B) Carousel Kodak Ektagaphic.
- C) Pantalla Gigante.
- Equipos de audio (micrófono solapero micrófono inalámbrico)
- Equipo de traducción Simultánea.
- Episcopio.
- Servicio a congresos, convenciones y conferencias.

COMPUSYSTEM
DE LUIS FERNANDO CANTALOUPE

INGENIERO DE COMPUTACION
DIVISION PROCESAMIENTO DE PAPEL
FORMULANDO CONTINUOS IMPRESOS
IMPRESOS EN GENERAL

FABRICAMOS TODO TIPO DE ROLLOS ORIGINALES - QUINICOS - TERMICOS IMPRESOS - DUPLICADOS - TRIPLICADOS IMPRESOS Y ROLLOS DE FAX

Vendas por Mayor y Menor

Videla Carrea 124 - Ciudad - telefax: (0261) 4376017 - E-mail: compusystem@inet.com.ar

TODO PEUGEOT

Repuestos y Accesorios Nacionales e Importados
404 - 405 - 505 - 206 - 306 - 406
Placas - Discos - Bombas de Agua - Baterías - Faros - Caja de Dirección - Línea completa de Chapería

Se reciben Tarjetas de Crédito

SAN MARTIN 2876 - CIUDAD - MENDOZA
TELEFAX: 4309423 - 4306159

San Francisco
CLINICA VETERINARIA
Dra. Gabriela M. Torres

VACUNAS - CONSULTAS
CIRUGIA - PELUQUERIA
ALIMENTO BALANCEADO
Consulte Otros Servicios
URGENCIAS 24 HS.

Bra. de los Andes 4013 - Villa Nueva - Glien - Tel. 4217623

ENGLISH

Cursos de Inglés para NIÑOS, ADOLESCENTES, ADULTOS. Programas especiales para PROFESIONALES Y UNIVERSITARIOS.

CLASES PERSONALIZADAS
CURSOS REGULARES E INTENSIVOS
SERVICIO A EMPRESAS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS
SERVICIO IECAST PARA CURSOS DE INGLÉS EN EL EXTRANJERO

Sede en Cuyo de los Exámenes Internacionales del LCCIB para el COMERCIO, la INDUSTRIA y el TURISMO. Sede exámenes del AEB para Niños. Sede Coordinadora en Mendoza de los exámenes del OXFORD COLLEGE.

Dirección de Educación Privada. N° Reg. 1027
S. Ferreyra 179 y Amaya, Gral. Gutiérrez Tel./Fax: (0261) 497 23 13
E-mail: ecii@arinet.com.ar

Dalmer
Alta Costura
CONFECCIONES A MEDIDA - NOVIAS MADRINAS - QUINCE AÑOS VESTIDOS DE FIESTA ROPA SPORT

San Juan 1498 - Tel. 4250154 Ciudad - Mendoza

As REMISES
Modernas Unidades Eventos Especiales Atención las 24 Hs.

Bra. de los Andes 4594 Villa Nueva - Glien
Tel. 0261 - 4218222 - 4267777

FC CENTRO
Línea Completa de Repuestos - Accesorios - Chapería Inyección Electrónica - Nacionales e Importados

SAN MARTIN 2876 - MENDOZA - TELEFAX: 4300665 - 4376130

Mundo Mágico
PRE-JARDIN - SALA GUINIA EXPRESION PLASTICA Y MUSICAL INGLÉS - EDUCACION FISICA GABINETE PSICO PEDAGOGICO TALLER ECOLOGICO - ABC (ACTIVIDADES BASICAS COTIDIANAS) COBERTURA MEDICA

Con Amplias Salidas Individuales, calefaccionadas
HORARIO CORRIDO DE 06:00 A 23:00 Hs. SÁBADOS: 08:30 A 13:30 Hs.

DESDE LOS 45 DIAS A LOS 4 AÑOS
SAN MARTIN 2672 - CIUDAD - MENDOZA

GNC
KITS PARA INYECCIÓN
REVISIONES TÉCNICAS
AFINAMIENTOS

Equipo TOMASETO totalmente electrónico con indicador de reserva y cilindro de 65 lbs ULTRALIVIANO ITALIANO
\$49

Equipo totalmente electrónico con indicador de reserva y cilindro de 65 lbs ULTRALIVIANO NACIONAL
\$49

IVA INSTALACION INCLUIDA

SERVIGAS
Atendido por sus Dueños

Equipo con cilindro de 38 lbs 18 CUOTAS DE \$49

PARAGUAY 2673 CIUDAD TEL. 4370221

SERVICIO TÉCNICO EBEN - EZER
TV COLOR Y VIDEO AUDIO COMPETICION COMPUTACION Y REPARACION DE IMPRESORAS Y PC COMPRA - VENTA

L. NOYANO 280 TEL. 4305531 - LAS HERAS

Duraznos
amarillos el kilo
\$0.99

Sidra
Distinción botella 910 cc.
\$0.69

Ananá Fizz
Rama Calda con o sin alcohol, botella 710 cc.
\$0.99

Super VELA
Los mejores precios



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Las novedades del acto central

Anticipos del espectáculo

El espectáculo que se ofrecerá hoy a las 22 en el teatro griego Frank Romero Day tendrá varias innovaciones, según revelaron sus responsables. Por ejemplo, puentes escenográficos que llegarán hasta las graderías del público y donde danzarán los bailarines; gran porcentaje de música creada para la fiesta y actuación de artistas cuyanos; sistema de sonido ubicado a 15 metros de altura y torres de éste en distintos sectores, entre otras sorpresas. Además las reinas desfilarán con vestidos de paisanas y coronas de pámpanos.

Dirección general y puesta en escena

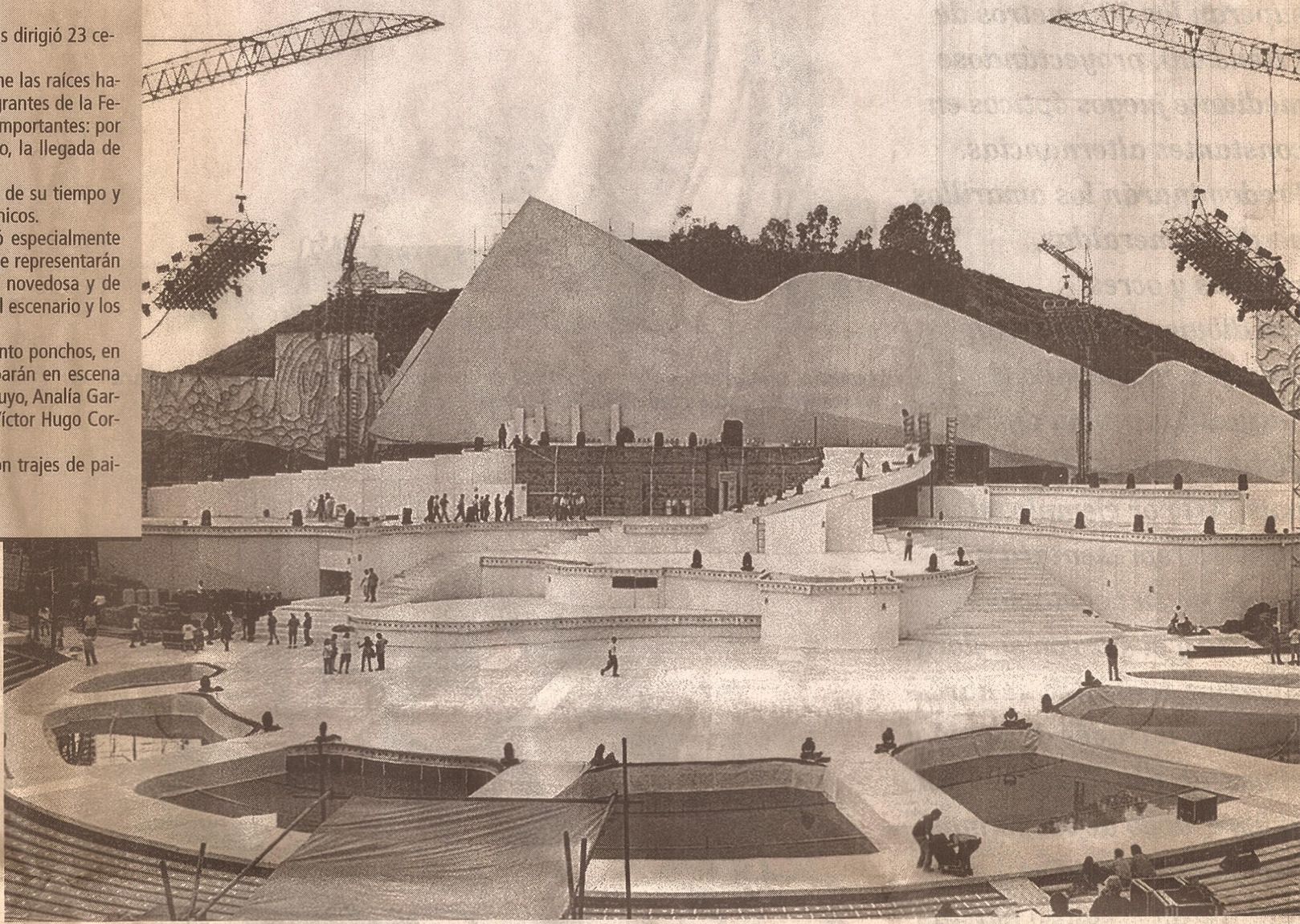
Responsable: Pedro Marabini.
Experiencia vendimial: Esta será su novena fiesta central como director. Además dirigió 23 celebraciones departamentales.
Anticipos del espectáculo: "Esta fiesta llamada 'En el vino del tiempo' mantiene las raíces habituales del género y las acentúa notoriamente con la presencia en escena de integrantes de la Federación Gaucha. Es una versión histórica del pasado provincial en sus hitos más importantes: por ejemplo sus poblaciones indígenas, la fundación de Mendoza, San Martín en Cuyo, la llegada de los inmigrantes, el labrador, etc. El hilo conductor de la historia es el gaucha. El hombre del futuro juega otro papel importante, viene en busca de la identidad de su tiempo y su aparición se efectúa mediante la transformación de escenarios con efectos lumínicos. "Entre las novedades figura el alto porcentaje de música original que se preparó especialmente para el espectáculo, la presencia de integrantes del ejército con trajes históricos que representarán a los 60 Granaderos, los cuadros con 850 personas en escena, una escenografía novedosa y de grandes dimensiones que permitirá apreciarla plenamente desde cualquier parte del escenario y los cerros. "A ello hay que agregarle un malambo final con 600 bailarines que agitarán al viento ponchos, en lugar de los tradicionales pañuelos. Habrá mucha interpretación actoral y participarán en escena numerosos artistas locales como Juanita Vera, Andrés Iacopini, Los Trovadores de Cuyo, Analía Garretti, Oscar Puebla, Roberto Mercado, Tili Orozco, Mariana Matta, Iní Ceverino, Víctor Hugo Cortes, Coral Nuevas Voces (con sus 40 integrantes), entre otros. "Y por primera vez en muchos años, las candidatas departamentales desfilarán con trajes de paisanas y coronas de pámpanos."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Sonido

Responsable: Julio César y Emiliano Abraham.
Experiencia vendimial: participación en los dos últimos años en la fiesta central, celebraciones en todos los departamentos y 35 años de labor en los espectáculos vendimiales.
Anticipos del espectáculo: "Por primera vez se colgará el sistema de sonido a 15 metros de altura, en estructuras ubicadas a los costados del escenario. Se llegará así al anfiteatro y a los cerros con la misma calidad. Para lograr una mejor definición de sonido se utilizarán elementos computarizados. Habrá además 4 torres (cuadrafónico) independientes unas de otras para los efectos de sonido. Esto implicará la utilización de una potencia 3 veces superior a la de anteriores espectáculos."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Vestuario

Responsables: Liliana Márquez de Godoy y Ana Matilde Armendáriz.
Experiencia vendimial: Para la primera es su tercera vendimial; para la segunda, su debut en el espectáculo central.
Anticipos del espectáculo: "Durante la fiesta habrá más de 5.000 cambios de prendas en bailarines y actores (desde vestidos a pañuelos) durante los 23 cuadros. El 80% de la ropa ha sido recidada, restaurada, modificada con detalles. El 20% restante incluye ponchos y bombachas de gauchos, entre otros. "Este año tratamos de mejorar la imagen del vestuario con mucho colorido y tonalidades limpias, muy definidas, todas en el mismo color en algunos cuadros. "Las reinas llevarán vestidos estilizados de paisanas. Entre los modelos más interesantes se verán durante el acto está un vestido con racimos de uva realizado en tela. "Además hemos organizado la entrega de ropa a los bailarines por planilla, cuadro por cuadro, de forma de agilizar los cambios de indumentaria."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

"En el vino del tiempo"



Gustavo Rogo/LOS ANDES



Grabación musical

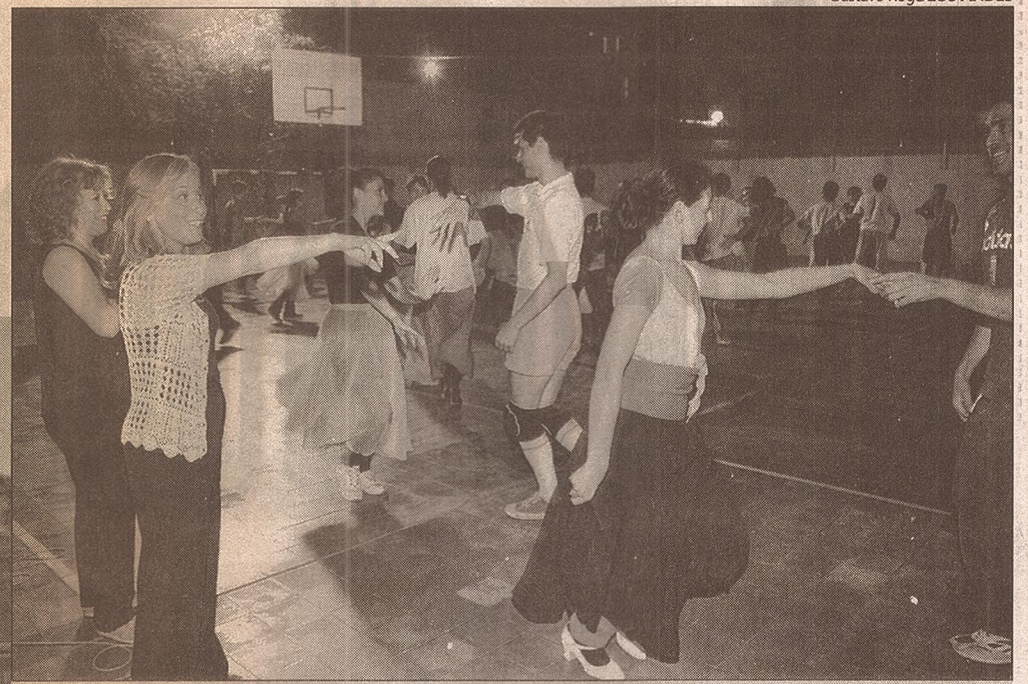
Responsables: Carlos Bequeri y Andrés Perejano (Fader).
Experiencia vendimial: La fiesta de Tunuyán de este año.
Anticipos del espectáculo: "Esta será la primera grabación completamente digital que se utiliza en la fiesta vendimial central, durante todos los procesos involucrados en la edición. El sonido tendrá así una calidad de compac permanente. Poseerá una grabación cuadrafónica que implica varios efectos. En lugar de dos estéreo, contará con seis, escuchándose la música no sólo en el escenario sino detrás del público también."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Coordinación musical

Responsable: Daniel Morcos.
Experiencia vendimial: Esta será su segunda fiesta.
Anticipos del espectáculo: "Lo más novedoso es el gran porcentaje de música original creada especialmente para el espectáculo. De 23 temas, 13 tienen esas características. "Esto implica un gran desafío. Toda la música está grabada en vivo por artistas cuyanos. Aquí no se utilizan CD. Por primera vez se trabaja el lenguaje folklórico en forma sinfónica, es decir que los temas son ejecutados por orquestas. Además en tres cuadros participan coros. "En los segmentos donde aparece el hombre del tiempo se ha recurrido al lenguaje sinfónico contemporáneo original, similar al que se usa en las películas. Este es el espectáculo vendimial que tendrá más música creada para él."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Coreografía general

Responsables: Cristina García de Kotik y Héctor Cavallini.
Experiencia vendimial: Para ella es su décima fiesta. Para él la número quince.
Anticipos del espectáculo: "Esta vez la coreografía está inspirada especialmente en los diseños escenográficos a los que acompaña y apoya. Se trabaja mucho con grandes masas de bailarines en escena. "Se trata de un espectáculo muy tradicional y folklórico al que le hemos tratado de dar movimientos diferentes y nuevos ángulos coreográficos. En algunos cuadros hacemos contraposición de danzas folklóricas con contemporáneas. "Contamos con coreógrafos de excelente nivel, jóvenes talentos que esta vez tendrán oportunidad de demostrar sus conocimientos. Además los bailarines son profesionales, provenientes de cuerpos de ballets municipales y de entidades. Esto nos permite incorporar pasos más complicados y una coreografía más elaborada."



Gustavo Rogo/LOS ANDES

Diseño escenográfico

Responsables: Diego Kotik Zirulnik, Florencia Guisasaola, Emiliano Dalinar y Guillermo Domínguez.
Experiencia vendimial: ésta es su primera fiesta.
Anticipos del espectáculo: "Todo el concepto del diseño es en sí novedoso. Trabajamos mucho con el espacio envuelto en cintas. En vez de la escenografía tradicional plana jugamos con la tridimensional y de mayor envergadura. "Un aspecto muy importante es que hemos buscado un mayor contacto entre la escenografía y el público, queremos que exista una interacción. Por eso, por ejemplo, habrá puentes que llegarán a las graderías donde están los espectadores. De este modo los bailarines estarán danzando junto a ellos. "Habrá escenografías de alturas considerables y pantallas de proyección importantes y con mucha nitidez, merced al uso de equipos de avanzada."

ETIQUETAS MENDOZA

ETIQUETAS AUTOADHESIVAS IMPRESAS EN MENDOZA

- ETIQUETAS PARA VINO HASTA 12 COLORES, HOT STAMPING Y RELIEVE. SISTEMA LETTER PRESS.
- ETIQUETAS DE CODIGOS DE BARRA. SISTEMA FLEXOGRAFICO Y DIGITAL. ENTREGA EN 24 HORAS.
- ETIQUETAS BLANCAS PARA TRANSFERENCIA TERMICA. TODOS LOS FORMATOS. ENTREGA EN 24 HORAS.
- RIBONS DE CERA Y RESINA.
- ETIQUETAS PARA: CONSERVAS; FRASCOS; SUPERMERCADOS; INDUSTRIAS; FAJAS DE SEGURIDAD.

TRABAJAMOS EN PAPELES, PLASTICOS, TYBEK, CARTULINAS Y ALUMINO.
F. de la Reta 1349 - San José - Guaymallén
Mendoza - Telfax 0261 - 445 4008

Estudio Superior de Danzas Clásicas y Españolas MARTA LERTORA DE FERNANDEZ

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN AÑO 2000

INICIO DE CLASES: 6 DE MARZO

Clásico - Español - Jazz - Flamenco - Funky - Modern Jazz
Aeróbica de Exhibición - Gimnasio - Karate - Yoga

NIÑOS - ADULTOS - PROFESIONALES

TARIFA PROMOCIONAL EN CURSO INICIAL CLARK 389 - CIUDAD - MENDOZA

Cocina Nacional e Internacional

más de 150 platos diferentes elaborados a la vista

PARRILLA - FIAMBRES - PASTAS
SUGERENCIAS PANQUEQUES - ENSALADAS
POSTRES - MARISCOS
COMIDAS CALIENTES

AMBIENTE CLIMATIZADO
ESTACIONAMIENTO GRATIS EN CATAMARCA 148

Las Tinajas

RESTAURANTE

LAVALLE 38 - Mendoza - Tel. (0261) 429 1174 / 429 1175

En la celebración de nuestro 40 ANIVERSARIO, nos enorgullecemos en presentar nuestra primera gran oferta del MILENIO

Joyas del Sur Italiano y de Grecia

Dos naciones, con sus culturas milenarias, sus monumentos históricos, su forma de vida, sus paisajes incomparables, sus tradiciones, su excelente gastronomía, todo en un viaje inolvidable. 28 días que lo llevarán a recorrer el hermoso Sur Italiano, con lugares de ensueño, como SORRENTO, CAPRI, REGGIO, TAORMINA, CATANIA, PALERMO, AGRIGENTO y a admirar la cautivante ATENAS y la mística DELFOS, las islas paradisíacas de MYCONOS, RODAS, PATMOS y KUSADASI (TURQUÍA), en un fabuloso CRUCERO por el MAR EGEO. Además visitará MADRID, ROMA y FLORENCIA. Incluye pensión completa y pasajes aéreos. Como en años anteriores, el cupo de participantes es limitado. **Anótese ya, no se pierda esta oportunidad..!** EMPIECE A SOÑAR CON EL VIAJE DE SU VIDA!

SALIDA: 27-04-2000
PRECIO POR PERSONA USD 3.470.-

AR AGENCIA DE VIAJES ROMANO
TRADICION DE PRESTIGIO Y SERIEDAD
9 Julio 1126 - Galería San Marcos - Local 20 - Tel/Fax.: 4257263

Bodegas y Viñedos Garbín
SOCIEDAD ANONIMA

"Comprometidos con nuestra tierra y con nuestros tesoreros viñateros, queremos festejar junto a ellos la vendimia, símbolo mayor que representa el trabajo y el amor puesto por cada uno de ellos..."

Por todo lo que significa vendimia deseamos éxitos a nuestra bella soberana "NATALIA BENAVIDEZ"...

ESTABLECIMIENTO y ESCRITORIO: Castelli 1331 - (5600) San Rafael (Mza.)
Tel. (02627) 430020 / 425525 / 430343 / 430344 / 428992 - Fax: (02627) 424307

la posta del Jamón

Parrilla Tenedor LIBRE Especialidad cerdo

\$ 8.-

BERNARDO RAZQUIN 2999 y RODRIGUEZ PEÑA
GUAYMALLEN - TEL. 155133366 - 156508541

Peluquería Josue
de Carmelo Josue Rumínot

Promo Especial

Corte \$ 8
Lavado \$ 2
Secado \$ 3

Para que Ud. goce de la Calidad de Nuestros Servicios.

Chufilaca 1094 - G. Cruz - Cel: 155-697635

ABERTURAS LOS CEDROS

PUERTA Placa completa \$ 38.-
PUERTA Chapa completa \$ 52.-
VENTANA con Reja 1,10 x 0,90 \$ 42.-
PORTON Metálico 3 hojas \$ 169.-
PUERTA Chapa frente 0,85 x 2 mts \$ 70.-

BELTRAN 431 - CDAD - TEL. 4258591

CORSINO IMPRESORES
TALLERES GRÁFICOS

FACTURAS-FOLLETOS

FORMULARIOS CONTINUOS
MAILING - REVISTAS - IMPRESOS EN GENERAL
Mejor calidad - Mayor atención - Menor costo final

Pte. Quintana 244 - Godoy Cruz - Telfax 424 9917 - 424 9937