

Por **LUCRECIA VERACRUZ**
lveracruz@diariouno.net.ar

Vendimia de amor a la Patria se denomina el festejo que realizará hoy el departamento de San Martín para elegir a la representante vendimial.

Se realizará a las 22, en el Predio Pedro Pablo Agnesi (Lago Municipal), ubicado en la ruta 50, kilómetro 1.036, entre las ciudades de San Martín y Palmira.

Desde las 20 habrá una "previa" para acompañar el ingreso del público, oportunidad en que actuarán diversos



Distrito: ALTO SALVADOR
Nombre: Estefanía Laura Luque (19)
Actividad: Estudia Trabajo Social



Distrito: ALTO VERDE
Nombre: Alejandra Nelly Basles (19)
Actividad: Estudia Derecho



Distrito: BUEN ORDEN
Nombre: Natalia Alexandra Santoni (20)
Actividad: Pasantía en un hospital

San Martín elige a su representante

números musicales del departamento. La entrada será gratuita.

El autor del libreto es Golondrina Ruiz, a partir de una idea de Pedro Marabini. La supervisión general del show será de Omar

Será a las 22, en el predio del Lago Municipal, con entrada gratuita

Scale y de la Dirección de Cultura de la Municipalidad de San Martín.

Habrán 400 bailarines en escena pertenecientes a la Escuela Municipal de Danzas José de San Martín. Entre los

números artísticos que incluirá la velada figuran el Grupo Samay, Los Errantes Soñadores, Las Voces del Sol, Anabel Molina, Luciana Guaquinchay, Carlos Ríos, Los Duendes, Elizabeth y Juan Carlos Núñez.

Luego de la elección de la reina actuará Vale Cuatro, agrupación folclórica oriunda de Salta, con tres discos en su haber, compuesto por Mario Mercado, Miguel Villalba, Ramón Chaya Barrionuevo y Carlos Cáceres.

Participarán de la elección 15



Distrito: EL CENTRAL
Nombre: Ana Belén Martínez (18)
Actividad: Estudia Biología



Distrito: EL DIVISADERO
Nombre: Verónica Ruth Torres (18)
Ocupación: Estudia para modelo



Distrito: EL ESPINO
Nombre: Rosana Jimena Fernández (21)
Actividad: estudiante



Distrito: EL RAMBLON
Nombre: Analía Susana Abdala (18)
Actividad: empleada

Tomar vino, un atractivo turístico

Por FABIAN SEVILLA
fsevilla@diariouno.net.ar

Escupiendo sin vergüenza el vino que acaban de probar y confesando en público que huele a frutas o les sabe a verano... Así, desde el lunes pasado, decenas de mendocinos y turistas disfrutan de los cursos de degustación que el Fondo Vitivinícola de Mendoza lleva adelante en la Enoteca Giol como parte de su programa para la Fiesta de la Vendimia 2003.

Este original atractivo turístico se completa con una muestra fotográfica sobre la vitivinicultura y una exposición de aparejos antiguos utilizados en la industria que hizo grande a Mendoza. En las noches hay ranchos con comidas típicas y espectáculos artísticos.

Desde el lunes y hasta el viernes 7 de marzo, de 18.30 a 20.30, el público puede disfrutar de un curso de degustación básico, caracterizado por la calidad de la información, pero por sobre todo por la simpatía y la claridad de las jóvenes que lo dictan. Además, sólo cuesta \$2. "Es un valor simbólico, ya que también buscamos promocionar las bodegas locales, por lo cual han donado sus vinos. Como todos los días los vinos cambian, mucha gente ha venido

Todos los días, como parte de la Vendimia 2003, en la Enoteca Giol enseñan a disfrutar de la bebida

más de una vez", comenta Anabel Daparo, del staff de comunicadoras del Fondo.

Sin bien el lugar tiene capacidad para 48 personas, no hay cupos limitados. "Queremos que vengan, disfruten del encuentro y aprendan a disfrutar del vino", añade. Desde que arrancó, han participado turistas -chilenos y hasta austríacos-, pero principalmente mendocinos. "La mayoría son jóvenes, lo cual nos encanta. Desde el Fondo apelamos a conseguir una visión juvenil, fresca y hasta sensual del vino, que se lo empiece a ver como algo que se puede beber cuando se quiera, donde y con quien se desee, y de apoco remplazar a otras bebidas que hoy prefiere la juventud".

El curso comienza con una parte teórica que lleva a los participantes a conocer las regiones vitivinícolas y las variedades características locales, pero también aspectos más técnicos, como la denominación de origen, la elab-



Turistas y mendocinos aprenden a degustar el vino en un ambiente marcado por el buen humor.

Mucho gusto

Los cursos de degustación se hacen todos los días, de 18.30 a 20.30, en la Enoteca (Peltier 611, Ciudad).

Cuestan \$2 e incluyen una base teórica, el vino y las galletitas.

Seguirán hasta el viernes 7 de marzo.

\$1.639

Computadora multimedia + monitor 15"

• Pesos = Lecop = Petrom
• Recibimos su dolar a \$ 3,50

• GARANTIA: 1 año

COMPUTAT SHOPPING

9 de Julio esquina Colón • Tel. 429-8200
Mendoza Plaza Shopping • Tel. 449-0233

Precios de suministros y equipos en:
www.computat.com.ar



COLEGIO PABLO E. BESSON
"Aprendemos amando a Dios y al prójimo"

INSCRIPCION 2003 - VACANTES LIMITADAS

• NIVEL INICIAL JARDIN DE INFANTES
Sala de 3, 4 y 5 años - Computación e Inglés

• E.G.B. (1er., 2do. y 3er. Ciclo)
Computación e Inglés - Agrupación Coral
Programa de alumnos repetidores de 8vo. año EGB

Avda. España 1895 y San I
Tels. 4254845 / 4298774 /

SAN MARTIN 1089 - G. CRUZ - TELS. 4249221/222

Niquel cloruro - Niquel nitrato - Niquel óxido - Niquel sulfato - Nitroanilina - Nitro benzaldehído - Nitrofenol - Nitro naltalina - 2-Nitroso-1-Naftol - Nitrotolueno - Nitro tadeano - Oxamida - Oxitetraclina - Papaverina clorhidrato - Paracetamol - Oxitetraclina - Papaverina clorhidrato 1:2000 - Picolina - Pentano normal - 2-Penteno - Pepsidina - Pirocarequina - Pilocarpina nitrato - Piperidina Piri - Plata nitrato - Plata óxido - Plata polvo - Plomo acetato

DROGAS BERMEJO
Plomo bióxido - Plomo carbonato - Plomo nitrato - Plomo sulfato - Podofilina - Polietilenamina - Tween 80 - Pondeau S - Potasio acetato - Potasio bicarbonato - Potasio bicromato pa - Potasio biodato - Potasio bisulfato - Potasio bisulfito - Potasio bromuro - Potasio bromato pa - Potasio carbonato - Potasio cianuro - Potasio citrato - Potasio cloroplatinato - Potasio cloruro - Potasio ferriano - Potasio fosfato - Potasio hexacloroplatinato - Potasio hipofosfito

ULTIMAS VACANTES

ARRAYANES

Bienvenidos a la cocina

• Especialista en Arte y Técnicas Gastronómicas - Carrera 3 Años
• Cocina y Pastelería Internacional - Curso de 1 año