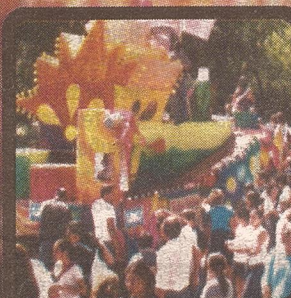


viva la Vendimia!

hoy 10hs

Carrusel



Carrusel

Desfile por la ciudad. Sábado 8 desde las 10 de la mañana



Acto Central

Elección y coronación de nuestra nueva reina. Sábado 8 a las 22 Anfit. Frank Romero Day.



Serenata a las Reinas

Banda Policía de Mza. y Eco del Andes. Subsec. de Turismo. Finalizado Acto Central.



Segunda Noche

Repetición del acto central y espectáculo artístico. Domingo 9 a las 22.

viva la fiesta del trabajo!

GOBIERNO DE MENDOZA

Vendimia '03

Los Andes Mendoza. Argentina. Sábado 8 de marzo de 2003 - Suplemento especial



Hileras del corazón

Mendoza corona esta noche a su nueva Reina Nacional de la Vendimia. Así culmina una fiesta que premia el trabajo de la tierra e invita a disfrutar los placeres del vino.

TASCHIN S.A.

Fabricación de Maquinarias Enológicas
Servicios Vitivinícolas de Alta Tecnología



SERVICIO VITIVINÍCOLA DE ALTA TECNOLOGÍA DE MULTIMARCAS ITALIANAS

Bombas a pistón línea Europea - Placas para refrigeración de piletas - Intercambiadores tubo en tubo para vendimia en acero inoxidable - Fabricación de repuestos importados - Centrales de Frío (CLIMATASCHI) condensadas por agua y por aire, fabricados bajo normativas europeas - Cinta transportadoras para evacuación de orujos y borras - Reparación y fabricación de placas para filtro de presión (todas las marcas)

NICOLAS AVELLANEDA 2330 - VILLA NUEVA - GUAYMALLÉN - MENDOZA
TEL/FAX: 0054-261 - 4211679 - 4364021 - 155087103 - 154553967 - 154553968 ■ EMAIL: taschinsa@supernet.com.ar

HISTORIA

Una tradición se renueva para celebrar cada cosecha

Los festejos nacieron espontáneamente entre las viñas y se oficializaron en 1936.

Año tras año se conjugan fervor, historia, arte, vitivinicultura y mucha belleza.

Un año de trabajo, de esfuerzos compartidos, de alegrías, de tormentas, de desvelos. Un año de moldear racimos y cuidar celosamente su punto. Un año que termina cuando nace el vino mendocino con una fiesta en las hileras. Esa es la Fiesta de la Vendimia. La que se instituyó "con carácter permanente según reza el decreto 87, de 1936 como homenaje a los forjadores de la riqueza de la provincia..."

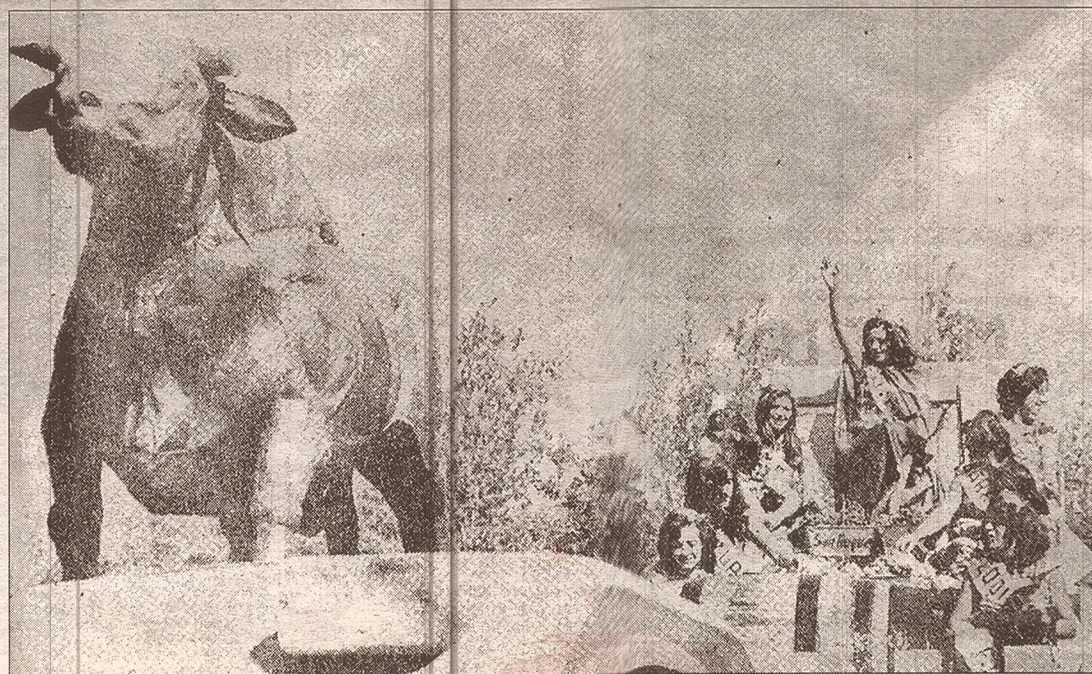
Sesenta y siete años después, el entusiasmo es el mismo, pero el festejo se adapta al nuevo milenio y recorre el mundo a través de las cámaras de televisión.

El body art y las técnicas circenses se suman a las danzas folclóricas para contar una historia de amor entre dos jóvenes en las "Hileras del corazón".

La primera fiesta. El 18 de abril de 1936 quedó marcado en la historia. Desde las 10, alrededor de la rotonda del Parque San Martín desfila el Carrusel encabezado por el carro de la Dirección de Turismo, un cartel anunciando la historia del transporte, llamas cargueras, arrias de burros, mulas, una carreta tirada por bueyes, tropas de carros, camiones, carretelas de transporte de vino y camiones con vendimiadores.

Al mediodía se ofreció un banquete para productores y funcionarios. Y a partir de las 21.30, el Club Gimnasia y Esgrima se convirtió en el primer escenario. Luego de una sucesión de bailes y canciones, Delia Larriave Escudero (Godoy Cruz) fue elegida Reina de la Vendimia.

Los hitos. En 1940, por casualidad nació lo que hoy se conoce como Via Blanca. Ese año, una



Vendimia de 1976. El carro de Guaymallén desfila por las calles de Mendoza. La magia del Carrusel.



La primera Bendición de Frutos.



El Corso de carros alegóricos.



El debut del teatro griego.

tormenta suspendió el acto central y la elección se realizó en el Plaza Hotel (hoy Park Hyatt). Para mostrar a la ganadora Brigida Santini (de Maipú) una semana después se realizó el "Corso de los carros alegóricos".

Dos años más tarde, el espectáculo dejó de ser una seguidilla de artistas para tener una trama argumental.

La Vendimia del '48 tuvo su primera repetición. Es que ese

año, la elección concluyó con el empate de Hebe Magrini, de San Rafael, y Aurora Vega, de Guaymallén. Y se determinó que todo el espectáculo se repitiera al día siguiente para dirimir la designación. La suerte acompañó a Hebe Magrini, que sacó la bolilla con número más alto.

Si bien en 1954 se utilizó el teatro griego para el acto central, fue desde el '63 que el Frank Romero Day se transformó en el es-

cenario natural de la Vendimia. En 1972, el decreto 137 de la Secretaría de Turismo de la Nación resolvió incorporar la fiesta mendocina al calendario turístico nacional. Si bien María Lourdes Ruiz (Las Heras) fue la primera Reina Nacional, el título se hizo extensivo a todas las soberanas anteriores.

En el '92 la "Vendimia del tiempo y de los hijos del sol", dirigida por Carlos Owens, es-

Los Andes
MENDOZA. SÁBADO 8 DE MARZO DE 2003



OPINIÓN
Por Lilliana Bermúdez
Miembro del staff del espectáculo central de la Vendimia 2003

Rito y orgullo mendocino

La Vendimia es una fiesta de carácter antropológico como el carnaval de Bahía, el festival de Venecia. Es una fiesta donde se expresa una historia, un sentimiento, una cultura. Y es absolutamente popular y colectiva.

Desde el punto de vista del espectáculo se puede decir que es un género en sí mismo, original, que se ha ido conformando a través de nuestra propia historia y con los aportes de muchos grandes artistas de Mendoza.

Para un mendocino hacer Vendimia es un orgullo, una satisfacción, una alegría. Estás tratando de coordinar y enriquecer, el sentimiento del mendocino. La Vendimia cristaliza ese orgullo de ser mendocino.

Es casi un rito de reafirmación de identidad. Y a partir de la identidad, puede uno proyectarse. Por eso siempre la fiesta es alegre y con esperanza.

trenó el rayo láser.

Por TV. En 1962, LV 89 Canal 7 (inaugurado en el '63) logró llevar la fiesta a los hogares mendocinos. En la edición 2003, más de 80 medios nacionales e internacionales están acreditados.

Suspendidas. Tres fiestas no se realizaron. En el '56, por una epidemia de poliomielitis. En el '59, por problemas económicos. En el '85, por el terremoto del 26 de enero.

Los Andes
MENDOZA. SÁBADO 8 DE MARZO DE 2003

Nombro a la tierra (Américo Calí)



Nombro a la tierra libre
donde muero
fuerte de viña en flor que la
agradece.
y en el antiguo corazón que
me crece
una alegría vegetal de en-
ero.

Mírame todo el pecho
aventurero
tú que sabes llorar cuando
amanece,
verás qué dulcemente se
estremece
como agua primeriza o
duraznero.
Ojos de montañas entre
parrales,
creo en mi verde y
rememoro hazañas
para educar palomas y
chacales.

Si quieres ver de frente las
montañas
agita mis péndulos rurales
y búscalas aquí, por las
entrañas.

(De "Laurel del estío")

Poetas que soñaron con Vendimia

La recolección de los frutos se envuelve de magia cuando penetra en el alma. Nada mejor que la voz de los poetas mendocinos para describir ese sentimiento.

Canto al Gringo (Alfredo Bufano)



Hoy que mi tierra danza
coronada de pámpanos
y que la vid proclama su
opulencia triunfal,
hoy que todos los hierros de
pujanza y labranza
a los cielos elevan su gran
himno de paz;
con voz de tierra y agua y de
surcos abiertos
diré mi canto fraternal
en el que corre sangre
huarpe
y castellana a la par,
y más que india y española,
cálida sangre universal.
Porque a todos los hijos de la
tierra

mi voz de tierra y agua
gozosa ha de cantar.
Que esta Mendoza nuestra,
prolífica y magnífica,
le dé a mi voz el hábito de su
proceridad;
que canten por mi boca los
ríos y las cumbres,
y el algarrobo pampa, el
maitén y el chañar,
y el pájaro y la hierba, y el
insecto y la piedra,
y la vid y la rosa, la estrella y
el lagar.
(fragmento)
Leído por su autor en el acto
de Bendición de los Frutos de
1938

Leyenda de la viña (Luis Ricardo Casnati)

Rayado corazón
plural
de la hermosura
misma,
estela permanen-
te
de no sé qué bajel de memoria perdida,
la viña no es tan sólo
la vegetal presencia de la viña.
Hay un tiempo morado
de mosto oler, de mozas, de cuchillas,
de adelantada noche,
de redonda alegría.
Hay un tiempo morado en que bajen
estrellas y lunas movilizadas
a completar el signo
fértil de la vendimia.
Tiempo de rumor especial, de una tarea
de ácidos,
pies de ir y venir, penumbra fría
de la casa del vino, en la que cuerpos y
almas
juegan el mismo juego de edificar la
linfa
que sembrará en los hombres
pequeños dioses de color mentira.

Póngale por las hileras (Félix Dardo Palorma)

Para el tiempo de cosecha
que lindo se pone el pago,
hay un brillo de chapecas
en los ojos del paisano.
Yendo y viniendo en el carro
de la viña a la bodega,
siempre un racimo dejamos
de la blanca o de la negra.

Pongalé por las hileras
sin dejar ningún racimo
hay que llenar la bodega
ya se está acabando el vino.

Ya dejó el mozo el canasto
ella deja la tijera
y ensayan como jugando
una cueca en las hileras.
Y a la noche en cielo abierto
hay mil cantos lugareños,
y entre coplas un vinito
que se llama espulga sueños.

Canción cuyana (Ricardo Tudela)

Oh, amor de álamos y viñas,
canto de acequia y racimo,
te veo cuando me besas
bajo el saucedal vecino.
Tienes la sangre encendida
por el sol de los caminos.
hay tempestad en los vasos
y puñales en el vino.
Déjate beber, muchacha,
se va la vida en el aire
tan breve como un suspiro.
Quiero tu dicha cargada
de mieles y peligros:
rubio colmenar que vive
entre rosas y racimos.



El trabajo transformado en frutos Vendimia 2003

Inversiones

Asesoramiento económico financiero profesional. Plazo fijos, caja de ahorro e inversiones en títulos.

Cambio de Moneda Extranjera

Dólares, Pesos chilenos, Euros, otras monedas.

Descuento de Valores

Agilidad y simplicidad.

Tarjeta Mastercard, Mendoza Plaza Shopping y Montecard

Compras en cuotas, adelantos en efectivo.

Préstamos Personales

En el acto, con la mejor financiación.

Pago de Impuestos y Servicios

En Pesos y Lecop.

Centro de Atención Telefónica

0261 - 449 4589

MENDOZA: San Martín 1152 / MENDOZA PLAZA SHOPPING: Local 174 / LUJÁN: Balcarse 52 / MAIPÚ: San Martín 20
SAN MARTÍN: España 23 / TUNUYÁN: San Martín 1001 / SAN RAFAEL: H. Irigoyen 13 / GENERAL ALVEAR: Alvear Oeste
24 MALARGÜE: San Martín 483 / SAN JUAN: Mendoza Sur 133 / SAN LUIS: Belgrano 980 / VILLA MERCEDES: Pedernera 317
CÓRDOBA: 25 de Mayo 138 / RÍO CUARTO: H. Irigoyen 883 / VILLA MARÍA: 9 de Julio 35



BODEGAS BALBI

DIVISION VINOS DE ALLIED DOMECQ ARGENTINA

DESDE SAN RAFAEL, APOYAMOS EL ESFUERZO
DE LOS VENDIMIADORES DE TODA MENDOZA



Líder desde 1957

RELATOS

Una jornada de cosecha por dentro

Los Andes vivió un día de trabajo en la finca La Curva, de Tupungato. Historias desde el racimo hasta la bodega. El precio de las fichas, una puja entre el gobierno, los propietarios y los cosechadores.

GISELA MANONI

gmanoni@losandes.com.ar

Aún no sale el sol y los racimos conservan el rocío de la noche que se va. La camioneta del patrón se estaciona a orillas de las viñas y desciende un grupo de cosechadores. Sólo se oyen unas bromas en alusión a la trasheda del día anterior que despidieron a los trabajadores y los obligan a tomar su posición en las hileras. Con sombreros, tijeras y tachos al hombro salen hacia los surcos, que a estas alturas son todo un barrio.

Entonces el ruido de las tijeras gana la mañana en la finca La Curva, de Tupungato. El camionero ha llegado minutos antes y dispuso la escalera para descargar los tachos, ahora comparte un mate y las noticias radiales con su ayudante.

La última en bajar de la camioneta es Betsabé, la hija del patrón, quien se toma un buen rato para desperezarse. Ella oficiará de fichera durante la larga jornada y para cumplir su misión se armó de un banquito y se ubicó estratégicamente en la bolsa llena de monedas. "No se le escapa ni una de más", bromearon los obreros.

Por las dificultades en el comercio de la uva, este año la cosecha ha sido bastante discontinua. Los empresarios "levantan" sólo la uva que logran vender a las bodegas y a los cosechadores no les queda otra opción que ir de finca en finca trabajando unos pocos días en cada una.

Daniel Enrique (25) comenzó



Entre las hileras, bajo el sol, la vendimia tiene el sabor del esfuerzo y el cansancio.

a cosechar uva desde niño acompañando a sus padres. Dice que es la tarea en la que mejor se desempeña y agradece a Dios que este año la uva de mesa y la moscatel hayan tenido salida a través de la exportación. "Hay que aprovechar el verano, porque después se hace crudo pasar el invierno", confió.

A medida que avanza el sol, crecen las charlas y los comentarios. El tema excluyente son las jineteadas y los encuentros del fútbol local. El sitio de encuentro es el tanque de agua fresca. Allí se limpian el resto pegajoso de jugo chardonnay de sus manos y rostros.

Los niños inventan casas entre las cepas y juegan a las guerras, despreocupados por la acumulación de fichas. Y por las hileras resalta la voz de don Cupertino Pizarro, quien haciendo gala de su don musical, va y viene entonando los temas de Los Trovadores de Cuyo.

El patrón, Luis Carlos M., ha realizado varios viajes en búsqueda de más obreros para la mies. Está angustiado, es que se acerca el mediodía y las horas no le alcanzan para lograr el nivel de carga que acordó con una bodega de Maipú. "Tantos planes Trabajar y pasantías del Gobierno han terminado con las cuadrillas de cosechadores, ya nadie quiere trabajar en el campo", sentenció Ernesto Maya.

Este campesino cosecha junto a su mujer y cuatro hijas, que en esta época están desligadas del estudio y ayudan a la economía familiar. En general los hombres sacan un promedio de cuarenta fichas por día, en las mujeres la cifra desciende a la mitad. Hay excepciones.

Yonathan Lemos (18) trabajó en la uva por mucho tiempo pero se "cansó de mostear", por eso ahora se emplea para descargar los camiones que transportan uva a granel. El patrón apura el ritmo. La última carga debe partir antes de las cinco, porque cierra la bodega. Todos descargan su último tacho, lavan los instrumentos y se alistan para regresar a sus hogares. Mañana será otro día difícil, pero al menos "ya quedan menos días para el asado de fin de cosecha".

¿Cuánto vale la ficha?

Un clásico del inicio de la cosecha son los secretos y los murmullos que tejen los cosechadores acerca del precio de las fichas. "El camionero viene sabiendo lo que va a cobrar, el propietario conoce cuánto le pagarán el quintal, pero nosotros siempre nos enteramos del pago después de hacer el trabajo", se quejó Eduardo M. El misterio del valor de las monedas de aluminio depende de los acuerdos de venta que se den en la cadena de producción. Según los propietarios, no se puede fijar un precio a la ficha sin saber cuánto pagará el bodeguero por el producto.

"El tema es que nadie nos defiende. El precio que estipula el Gobierno es irrisorio", soltó Eduardo. Al comienzo las fichas en la zona del Valle de Uco se cotizaban a 30 centavos, pero la demanda de trabajadores elevó el costo. Ahora algunos productores pagan 40 ó 45 centavos.

OPINIÓN Por Beatriz Di Masi

Escritora, autora de libretos vendimiales

La mirada desde el surco

La Fiesta de la Vendimia tiene en su biografía, desde hace ya bastante tiempo, un teatro imponente de roca y de piedra; de cerros ceñidos de redondos fuegos por donde rielan y bajan las luces, en su afán fugaz de pretextar la acequia y el surco. Y un trajinar de insomnio en los que escriben, deciden y ensayan argumentos, músicas y escenografías.

Allí se dice del vino rescatando olvidos, del mugrón arisco y las parras que lloran, de los espejos soledosos del agua, de la memoria en pañuelos de cueca. Y se dice del amor y los sueños. Ese viaje por la vida de los que, paradójicamente, son los que con su ausencia, definen una celebración que muchos sólo han escuchado de oídas, o apenas entrevistado frente a la luz fría de un televisor que fragmenta.

La gente de la uva es gente de azada, de atadura y poda, que le pelea a la piedra con la cruz de sal y el cuchillo; que guarda celosamente el agua y que, cautelosamente, con esa prudencia de los años gastados en tomas y dacas del precio del vino, ha decidido que la "globalización" es una palabra que le ha dado entidad a su estar "afuera". Un estar afuera que no es nada nuevo, por cierto. Porque el patrón benevolente y visible al que sumisamente, chupalla en mano, agradecían las fichas, han pasado a un gerente que no se sabe bien a quién representa.

De la Fiesta Grande hablan sólo los entendidos. La gente de la uva tiene su Vendimia en el puñado de tierra que se amasa como el pan, bien apretado, en el lugar exacto de la resolana, donde maduran los granos que otros se comen.

DESPEDIDA

"Para ser reina hay que tener los pies sobre la tierra"

Esta noche en el teatro griego Frank Romero Day, María Noelia Blanco, finaliza su mandato de Reina Nacional de la Vendimia. Y encara con energía su futuro. Sueña con formar su propia familia. Piensa dedicarse a los niños y la docencia.



María Noelia Blanco, bella y digna representante de Mendoza, deja esta noche su reinado.

Noelia Blanco, textual

Un sueño cumplido: "Encontrar al hombre de mi vida".

Un sueño por cumplir: "Como mujer, formar una familia y tratar de educar de la mejor manera a mis hijos".

Un meta por alcanzar: "Recibirme y seguir creciendo como persona, para ser alguien el día de mañana".

Un mensaje para las candidatas: "Que digan siempre lo que piensan y sienten, que demuestren su verdadera personalidad".

Un consejo para su sucesora: "Que trate de representar lo mejor posible a esta querida provincia, de la cual tenemos que sentirnos orgullosos".

a conseguir elementos necesarios para las escuelas, y por suerte tuve mucha gente que me acompañó en esta tarea, realizando sus donaciones", comenta.

En este sentido, agradece el apoyo que le brindaron todos los mendocinos, la Municipalidad, la Subsecretaría de Cultura y el Gobierno de la Provincia. "Gracias a los establecimientos escolares que me abrieron sus puertas en toda la provincia, y a todas aquellas personas que me apoyaron

de manera incondicional, en especial a mi familia", expresa.

Empezará el futuro

Se entusiasma al hablar de sus planes, ahora que finaliza su reinado y dispondrá de más tiempo para sí misma. Su mayor anhelo es dedicarse a los niños. Por eso, a pesar de las exigencias de su mandato, nunca abandonó sus estudios de Profesorado de Matemática. "Me gusta mucho la docencia, creo que la escuela es el único lugar donde podés sembrar una semilla para brindar a los chicos un futuro mejor", destaca.

En lo personal, Noelia nos contó que está de novia, que encontró al hombre de su vida y que sus planes son seguir adelante con su relación, para casarse y formar una familia.

Su despedida

Emocionada, afirma: "Sigo creyendo que no hay otro lugar como Mendoza".

Su mensaje de despedida comienza con un "gracias enorme a todos los mendocinos que me dieron la oportunidad de representarlos durante un año, en el cual traté de realizar mi trabajo lo mejor que pude. Siempre los voy a llevar grabados en mi corazón, y agradezco todos los gestos de cariño que me han brindado desde que resulté electa".

Como mendocina de pura cepa, Noelia afirma que "Mendoza es un lugar muy especial, ha sido un orgullo muy grande poder contar sobre los atractivos que tiene mi provincia. Tenemos muchísimas cosas no sólo para ofrecer al turista, sino también a aquellas personas que deseen vivir aquí".

WESTERN UNION | DINERO EN MINUTOS

En Mendoza

San Martín 846-Ciudad

Pagamos en Pesos y Dólares

Tel.fax (0261) 423-4380
(Horario corrido)

Lunes a Viernes de 8.30 a 19.30
Sábados de 8.30 a 13.00

PATRIMONIO CULTURAL

Teatro griego Frank Romero Day, el escenario natural

Este año la Fiesta retorna a su majestuosa casa, tras su fugaz paso por el Estadio Mundialista.

Las cajas de luces, los bailarines, la belleza de las reinas, los aplausos del público darán un nuevo soplo de vida al teatro griego Frank Romero Day, esta noche cuando a partir de las 22 los fuegos de artificio anuncien el comienzo de la Vendimia "Hileras del corazón".

Vuelve a ser el escenario natural, después de un año en el que vio en silencio y desde lejos que la fiesta mayor de los mendocinos se trasladaba al estadio mundialista Malvinas Argentinas. Es que en la edición 2002, la crisis que afectó a la Argentina recortó los gastos y también la Fiesta Nacional de la Vendimia.

Este año, el teatro griego luce renovado, gracias a una inversión de 90 mil pesos. Después de 30 años, se restauraron una a una las losas que cubren los 78 metros cuadrados de escenario.

Y se realizó una obra de aislamiento y recubrimiento de 400 metros cuadrados, para que el agua no se filtre más entre los camarines y los pasillos del ala sur que se encuentran debajo del escenario.

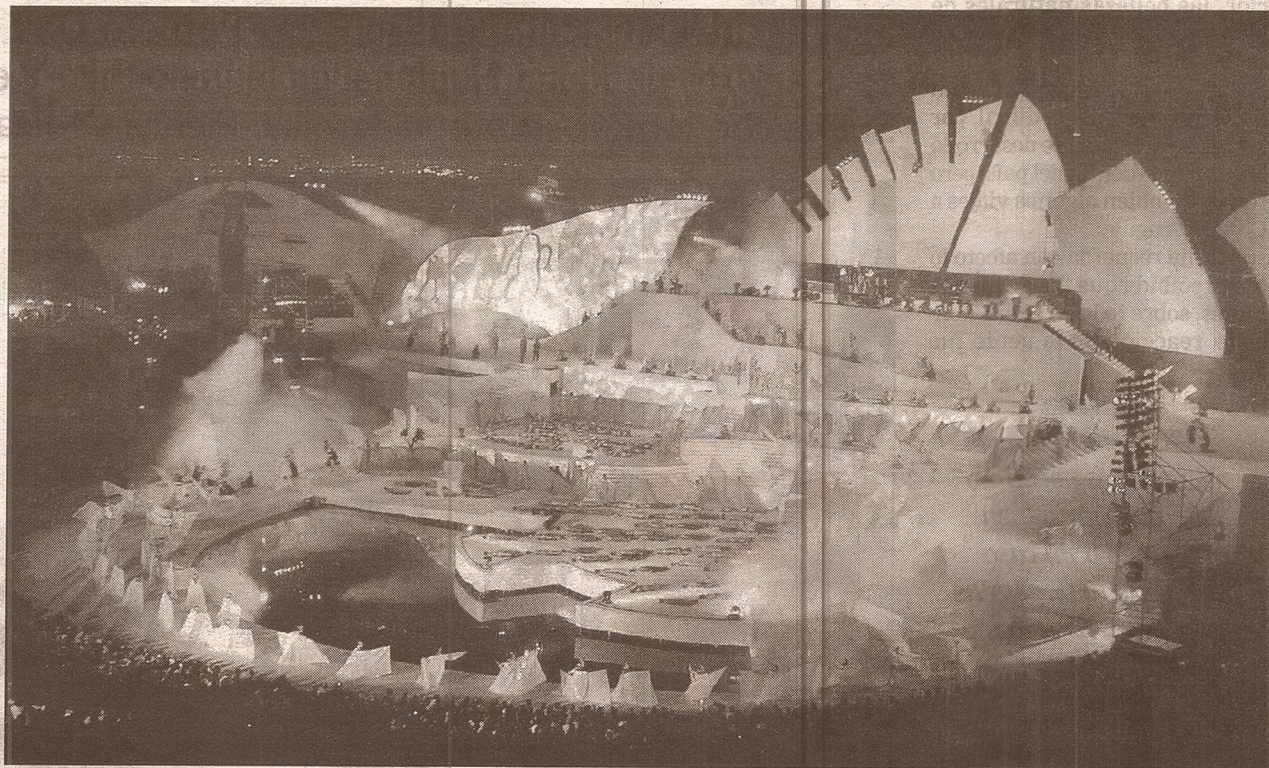
El teatro ya estaba diseñado por la naturaleza. El hombre sólo tenía que aportar obras menores, dijo el arquitecto Ramos Correas, su creador.

Emplazado en la falda de los cerros del pedemonte mendocino que lindan con el parque General San Martín, el teatro griego Frank Romero Day, sirve de escenario desde 1963 para la culminación de los festejos vendimiales.

Los trabajos se iniciaron en 1940, tras el decreto firmado por el gobernador Rodolfo Corominas Segura un día como hoy. Y al año siguiente ya se había finalizado la primera etapa.

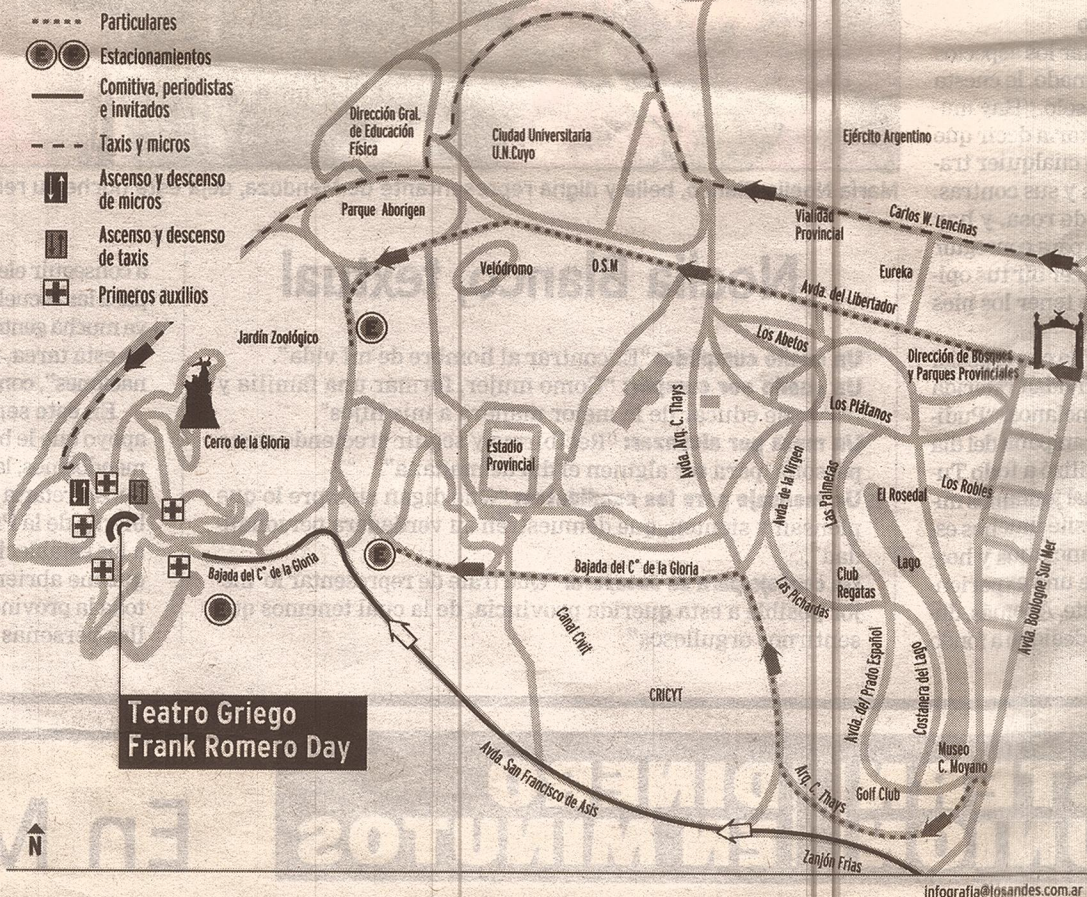
El proyecto del arquitecto Daniel Ramos Correas fue el broche de oro, de las tareas en el Cerro de la Gloria. Enclavado en la ladera oeste, exigió la voladura de otro cerro y la construcción del escenario de 150 metros de boca, cuya cobertura guarda los 14 camarines con baños individuales y generales.

A su alrededor una cadena de dos kilómetros de cerros sirven como escenarios naturales, que



Desde 1963, el teatro griego ha albergado a cada Vendimia. Esta vez, con las losas del escenario renovadas.

CÓMO LLEGAR A LA FIESTA



HISTORIA

Proyecto. La iniciativa fue de Daniel Ramos Correas, director de Bosques y Parques durante la gobernación de Rodolfo Corominas Segura.

Construcción. A partir del decreto del 8/3/1940. La obra se para-

lizó diez años por críticas. **Inauguración.** Para el centenario de la muerte de San Martín.

Vendimias. En 1954, se utilizó sin terminar. Desde 1963, es el escenario por naturaleza.

Patrimonio. Declarado en 1995.

fueron descubiertos por Abelardo Vázquez en 1964 cuando montó la "Fiesta del Arte Nacional".

Para el arquitecto Ramos Correas, el lugar de emplazamiento ya estaba hecho por la naturaleza, era el lugar ideal y sólo restaban obras menores por parte del hombre.

PRODUCTOS Y AUSPICIOS

Todos los años, Los Andes también es parte de la fiesta

El diario participa de la Vía Blanca y el Carrusel con un carro. Anoche, además, auspició la presentación de las candidatas a Reina Nacional ante el Gobernador.

Como todos los años, Los Andes vuelve a tomar parte en los desfiles, actos y espectáculos más importantes de la Fiesta Nacional de la Vendimia.

Tanto para la Vía Blanca de anoche como para el Carrusel de esta mañana, el diario muestra su propio carro, que lleva algunas de las reinas nacionales y promotores que distribuyen bolsas de agua mineral y pasas de uva.

Los Andes también estará presente esta noche en el teatro griego Frank Romero Day, donde se repartirá un suplemento especial, a modo de programa del acto central, y carteles con el nombre de cada departamento, para que el público aliente a cada una de sus candidatas.

Ayer, además, Los Andes auspició la presentación oficial ante el Gobernador de las candidatas a Reina Nacional de la Vendimia. El encuentro se desarrolló en auditorio Angel Bustelo, con el auspicio conjunto de Ecogras (ver cobertura en el cuerpo central).

La fiesta es casi siempre la noticia excluyente de la prime-



Este fue el carro de diario Los Andes que desfiló en el año 2000 por las calles céntricas de Mendoza.

ra semana de marzo. Pero como lo demuestra la página de enfrente a veces la realidad social, política y económica obliga a compartir en portada la coronación de la nueva soberana con otros hechos de alto impacto periodístico.

No hace falta tener mucha memoria para recordar el vio-

lento motín que acompañó los festejos del año 2000. Ni la crisis económica del 2001, que obligó al entonces presidente Fernando de la Rúa a cambiar de ministro de Economía: José Luis Machinea por el efímero Ricardo López Murphy.

Más lejos en el tiempo, aparece la visita de Eva Perón o el

testimonio de la primera fiesta oficial, en 1936.

Los mendocinos saben en definitiva que la historia y el presente de la Vendimia pasan por estas páginas. Este suplemento es una prueba: la mayoría de sus contenidos se distribuyeron con el prestigioso diario El Mercurio, de Santiago de Chile.

Vendimia es nacimiento, es mujer y juventud



Las Heras invita a brindar por la esperanza y el de su gente.



HISTORIA VIVA

De vendimias y otras noticias

La fiesta mayor de Mendoza siempre fue el hecho más importante de la primera semana de marzo. Pero algunos años, la realidad obligó a compartir la exclusividad en la tapa del diario.



1936 - LA PRIMERA

Fue la primera fiesta oficial. Contó con la adhesión popular y Los Andes empezó a reflejar ese entusiasmo.



1947 - CON EVITA

Las candidatas querían consagrar a Eva Perón. No aceptó y fue elegida Néldi Morsucci, de Tunuyán.



1972 - LOS PRECIOS

La batalla del vino obligó a que el presidente Lanusse se comprometiera en Mendoza a considerar el precio.



1995 - RECLAMO VIÑATERO

Menem presenció por segunda vez parte de los actos. Centenares de viñateros aprovecharon para reclamar.



2000 - EL MOTÍN

El motín en la cárcel alteró el clima vendimial. Incluso De la Rúa estuvo al tanto de las decisiones oficiales.



2001 - LA CRISIS

Lejos de la Vendimia, De la Rúa pidió la renuncia a su gabinete y pasó a López Murphy a Economía.

Espacio de publicidad

La solución definitiva de la calvicie está muy cerca del pueblo chileno

Medical Hair abre una nueva sede de su Centro Integral de Autotrasplante y Medicina Capilar en Mendoza, equipado con la misma tecnología de vanguardia que posee su sede central en Buenos Aires.



Drs. Horacio Foglia, Arturo González Marla y Néstor Spagnuolo.

Medicina capilar

Explica el Dr. González Marla "El tratamiento médico consiste en la administración de una droga elaborada en EEUU y aprobada por la FDA (Food and Drug Administration), que preserva el cabello existente y promueve su crecimiento. Las fórmulas se han optimizado con nuevos componentes para lograr una mayor eficacia terapéutica. Por su calidad y el poder

regenerativo a nivel de la raíz pilosa, esta medicación es única en la actualidad".

Microautotrasplante

Según el Dr. Spagnuolo "En las últimas décadas, la cirugía plástica desarrolló un tratamiento que cobró gran popularidad en el mundo por ser seguro e indoloro, y sobre todo con re-

sultados definitivos. En manos de profesionales médicos especializados, no ofrece problemas técnicos ni secuelas ingratas y pone fin a tratamientos inútiles. Este consiste en la toma de raíces capilares de la zona posterior o lateral de la cabeza. Las mismas se fraccionan en pequeños segmentos, hasta alcanzar microinjertos de uno, dos y tres pelos, que son microimplantados en las zonas despobladas. Los implantes demuestran que un folículo piloso de un área sin alopecia -factores hereditarios- puede crecer sin problemas en la zona calva. Es un autoinjerto: cada paciente dona su propio pelo, por lo cual no existe la posibilidad de rechazos. El ritmo de crecimiento es normal (1 cm. por mes) y no requiere ningún cuidado especial".

Natural "Hairline" Pelo x Pelo

"En la zona frontal, detalla el Dr. Foglia, colocamos los bulbos capilares uno por uno, imitando la línea na-

tural de crecimiento. Esto se predetermina entre el paciente y el médico especialista en pelo. Muchos de nuestros pacientes nunca son identificados como personas que han enfrentado problemas de calvicie".

Los consultorios de Medical Hair

En salas independientes y confortables se realizan Microautotrasplantes y recuperación postratamiento, en áreas acondicionadas con música y videos a elección, para hacer más placentera la permanencia en las instalaciones del Centro Médico.

Amplian los Directores Médicos: "Estamos instalando en todo el país unidades totalmente equipadas a cargo de médicos entrenados por nosotros. Desde hace un año, realizamos exitosamente tratamientos en Mar del Plata y Montevideo (Uruguay). Estamos inaugurando una nueva sede en Mendoza, y próximamente abriremos un Centro en Brasil".

MEDICAL HAIR-ANDINA.

El más prestigioso equipo Médico de América Latina, especializado en pelo, inaugura en la ciudad de Mendoza, Argentina, un Nuevo Centro Integral de Autotrasplante y Medicina Capilar.

Totamente equipado, con la misma tecnología de vanguardia instalada en la Sede Central ubicada en Córdoba y Florida - Buenos Aires.

- ▶ Microautotrasplante.
- ▶ Pelo x pelo.
- ▶ En una sola sesión.
- ▶ Concreto, natural y definitivo.
- ▶ Consultas y asesoramiento sin cargo.

PLAN - MES - INAUGURACION

u\$s 1490

Incluye: { 3 días, dos noches, + ticket aéreo.



Diagnóstico Médico personalizado.



Equipo especializado en Microimplantes.



Investigación Biológica.



En solo 4 hs. Más pelo con tu pelo.

SI. AHORA, EN MEDICAL HAIR-ANDINA, CRUZANDO LA CORDILLERA, USTED ENCUENTRA LA SOLUCION DEFINITIVA A LA CALVICIE.

www.medicalhair.com
info@medicalhair.com
Más Pelo con tu Pelo

MEDICAL HAIR
CENTRO DE AUTOTRASPLANTE Y MEDICINA CAPILAR

0800-222-PELO (7356)

Buenos Aires - Argentina:
Av. Córdoba 612 Piso 1°
Tel. / Fax: (54 11) 4322-0920

Mar del Plata - Argentina:
Olavarría 3099
Tel. / Fax: (54 223) 436-4242

Mendoza - Argentina:
Espejo 178 Piso 1° (esq. España)
Tel. / Fax: (54 261) 425-5691

Montevideo - Uruguay:
Av. Luis Alberto de Herrera 1223
Tel. / Fax: (005982) 628-1690

EL ACTO CENTRAL

Las luces rinden honor a los plásticos

Entre rojos, ocre, verdes y violetas, Eduardo González adaptó obras mendocinas en las cajas lumínicas del teatro griego.

Las cajas lumínicas son el telón de fondo del teatro griego Frank Romero Day. Es esa combinación exacta de lamparitas multicolores, la que queda grabada en la retina de los miles de espectadores. A través de una meticulosa tarea, Eduardo González es el encargado de diseñar las formas que luego se combinarán en parras, montañas, cosechadores. Y este año, también rescatarán las genialidades de plásticos mendocinos.

Desde el punto de vista de González, el trabajo de las cajas lumínicas es muy interesante y rico. "Permite crear un diseño plástico original a partir de la idea general que surge de la dirección del espectáculo y se articula en un trabajo integrado", explicó el director de la carrera de Artes Visuales de la Facultad de Artes y Diseño de la UNCuyo.

Este año se rinde homenaje a los pintores del paisaje mendocino de principio del siglo XX. El trabajo de las cajas lumínicas que se verá es una interpretación adaptada a la técnica lumínica de la iconografía de la obra de José Scalco.

Según destacó González, Scal-



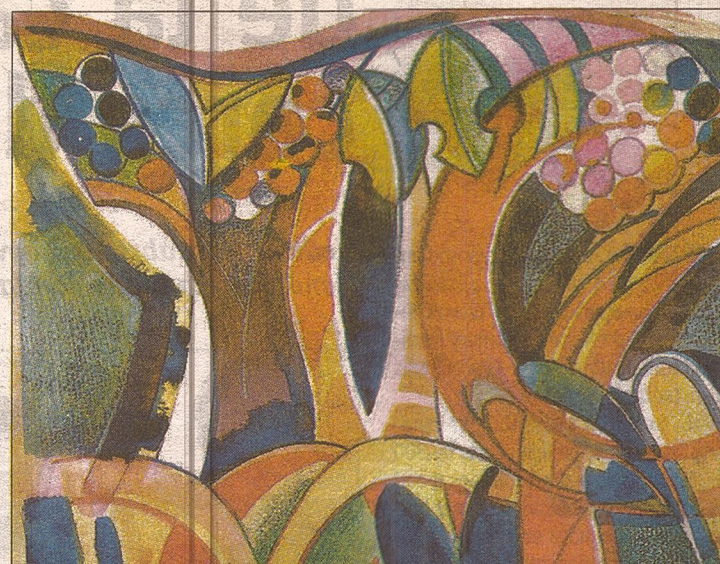
La pintura de José Scalco se caracteriza por el realismo lírico.

co posee una pintura rica en imágenes poéticas, de fuerte raíz social (realismo lírico), que da un atractivo muy acorde a la propuesta de la directora Vilma Rúpolo y del autor del libreto, Golondrina Ruiz.

Además se tomó como refe-

rencia la visión del campo, la montaña y la presencia del hombre y la familia como hacedor del destino en esta región cuyana. "Se complementan con símbolos iconográficos de la tradición vendimial, en el trono de la reina y en la base de los escenarios, creando una lectura que abarca visualmente todo el ámbito escénico", apuntó.

Los colores actúan dentro de las gamas de los verdes, ocre, amarillos y violetas, efectuando contrastes y armonías en concordancia con los ritmos de música, texto y puesta en escena.



Los racimos, la montaña y el sol son los clásicos.

ESCENARIO Por Mirta Mitre

Jefa de traspunte de la Vendimia

La fiesta de los artistas

Este año cumplo 48 vendimias como traspunte y lo vivo junto a un grupo de 30 traspuntes más (entre los que ya tienen experiencia y los debutantes). Es muy grande la emoción. Es escuchar la Marcha y sentir que vibra mi corazón. Es un tiempo en que uno se siente especialmente sensible. Aflora el recuerdo de los amigos de Vendimia que ya no están. Se disfruta el reencuentro con los artistas que hace un año que no se ven.

Esta fiesta es como un rompecabezas. Empieza a armarse en pedacitos por los barrios y los departamentos para, después, completar totalmente el tablero en los actos centrales.

Y el sábado en el teatro griego es una emoción muy fuerte. Es apasionante estar detrás del escenario. Tantas corridas crean un vapor diferente y fortalecen la actitud de compromiso, solidaridad y energía que ponen todos los artistas que trabajan para esta noche. La fiesta es de la gente que trabaja adentro, esa gente que no le importa si hace frío o calor, o si llueve.

No me imagino enero de vacaciones, aunque un día será la última Vendimia que trabaje. Jamás he visto la fiesta de frente, desde las gradas, desde los cerros. Pero cuando ya no esté en el acto central voy a estar otra vez atrás, aunque esté molestando. Y voy a gritar a los bailarines como siempre, como en cada Vendimia: "Vamos, Mendoza es nuestra".

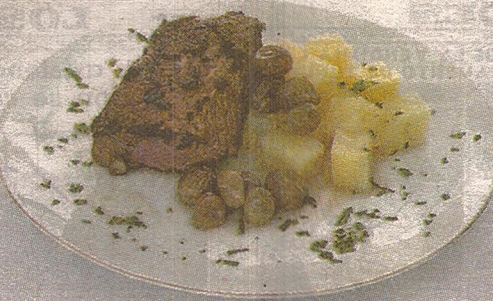
La gente a la que no le gusta esta fiesta tan popular no puede entender tanta pasión, aunque uno se lo explique mil veces.

GASTRONOMÍA

Recetas con vino

El vino cumple un papel protagónico en la mesa de cada día. Sin embargo, no se acota al mero hecho de acompañar los distintos platos. Aquí, algunas propuestas.

RECETARIO



Medallón de lomo al cabernet con uvas

Ingredientes (para una persona):

1 bife de lomo de 200 gr
1 ramito de tomillo fresco
1 diente de ajo
1 cucharadita de aceite de oliva
1 cucharada de manteca
1 copa de vino cabernet estacionado
1 taza de uvas cabernet
2 papas

Preparación:

Hervir o cocinar al vapor las papas, condimentar el lomo con el tomillo y el ajo, y rociarlo con el aceite de oliva. Cocinar en horno a fuego lento durante 30 minutos. Ya lista, retirar la carne del horno y en la misma fuente desglasar el fondo con el vino y la manteca. Cocinar durante 5 minutos para formar una salsa, retirar del fuego y colocar las uvas en el mismo fondo, para bañarlas. Colocar en un plato las papas cortadas en cubos medianos y condimentar con aceite y sal. Incorporar el lomo y las uvas dando forma al plato, y rociar con la salsa de vino. Decorar con una ramita de tomillo. Opcional: el cabernet se puede sustituir por un buen malbec o merlot.



Pollo al disco con vino chardonnay

Ingredientes (para una persona):

1 muslo de pollo
1 zanahoria
1 cebolla
1 ramita de romero fresco / 1 diente de ajo
3 copas de vino blanco chardonnay
1 taza de arroz blanco grano largo
pimienta negra en grano
aceite de oliva
1 ramita de perejil

Preparación

Deshuesar el muslo de pollo, picar la cebolla, el ajo y cortar bien fina la zanahoria. En el disco, a fuego lento, incorporar el aceite de oliva y el pollo. Sellarlo agregando lo picado junto con la zanahoria. No debe estar muy caliente, para no quemar las verduras. Revolver, condimentar con sal, pimienta y el romero. Agregar las copas de vino, calentar por un momento y luego incorporar el arroz y dejar reducir hasta que esté a punto. Retirar el disco del fuego y dejar descansar la preparación por 5 minutos. Agregar el perejil bien picado y servir. Acompañarlo con cualquiera de los vinos seleccionados para la cocción, bien frío. Opcional: el chardonnay se puede reemplazar por vino moscatel o chablis.

das, ya que este acentuará el sabor de los taninos en el vino.

Por lo general, se recomienda utilizar -para carnes rojas, blancas y de caza- vinos que tengan un estacionado en barricas y luego en botellas, lo cual hace que posean sabores suaves y combinen bien con estas carnes. Actualmente, se encuentran vinos tintos bajos en taninos que también pueden ser un perfecto acompañamiento para un plato con pescado.

Algunas recomendaciones

1. Todo depende de la imaginación: el uso del vino no debe limitarse sólo a salsas, ya que también cumple un rol importante en la repostería.
2. No se debe caer en excesos a la hora de utilizarlo.
3. Si le gusta cocinar, tenga bien provista su bodega.
4. Se pueden utilizar vinos tintos o blancos, dulzones o secos. Los pescados grasos y algunas carnes blancas admiten vinos blancos o tintos ligeros, claretos y rosados. Los tintos bien pigmentados y robustos se utilizan en la preparación de carnes rojas y de caza, pero en realidad no hay reglas fijas.
5. Los vinos tienen una interesante aplicación culinaria en la preparación de marinadas para sazonar y conservar los alimentos.
6. Los vinos utilizados en la cocina deben ser siempre de buena calidad y estar bien conservados, ya que la pérdida de pigmentación o el desequilibrio de su acidez pueden afectar los platos.
7. Una norma básica aconseja acompañar cada plato con el mismo vino que se ha utilizado para cocinarlo.



Asesoró:
Chef Emiliano Conalbi

WINDOWS

TECNOLOGÍA EN ABERTURAS

CARPINTERÍA INTEGRAL DE ALUMINIO
CRISTALES - ESPEJOS - DOBLE VIDRIADO HERMETICO
ALBERDI 1250 - (5519) SAN JOSE - GUAYMALLEN - MENDOZA
Telefax: 0054 (0261) 445 7489
E-mail: aberturaswindows@infovia.com.ar

Vendimia

Ven a la fiesta del vino
más grande del mundo

Ven a Mendoza

BUENOS AIRES - CORDOBA

CATA

Internacional

• Terminal Santiago: Boletería 77 - Código 00562 - Tel. 7793660
• Mendoza: Las Heras esq. 25 de Mayo - Ciudad - Tel. 4251750
E-mail: catalatimlada@speedy.com.ar



Gran
HOTEL MENDOZA

Av. España 1210 esq. Espejo - Mendoza - Argentina
Tel. (0261) 425 2245/425 2523/420 2788 - Telefax: 425 2000
e-mail: granhotelmendoza@sinectis.com.ar

MARMOLES GRANITOS PIEDRAS

ST Sandstone
MARMOLES, GRANITOS Y PIEDRAS

PIEDRA LAJA VERDE 30x30 \$8.000 x m²
TRAVERTINO RUSTICO 30x30 \$7.000 x m²
* Pesos chilenos + IVA. Puesto en Santiago

Domicilio Chile: Mapocho 3411, Santiago. Tel: 099 353 735 / 771 0228
Domicilio Mendoza: Rodríguez Peña 6372, casi Acc. Este, Maipú, Mendoza.
Telefax 481 0520 - 154 140147 e-mail: sandstone@nysnet.com.ar

¿TODAVÍA
NO CONOCE
EL ACONCAGUA?



HOY NO TIENE
EXCUSAS.

3 DIAS 2 NOCHES*

- UNA COMIDA EN RESTAURANTE "LOS PARRALES"
- UNA COPA DE BIENVENIDA
- UNA SESIÓN DE SAUNA POR PAX

* PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA EL 31/03/03
(EXCEPTO VENDIMIA)

CONSULTE POR NUESTRAS TARIFAS ESPECIALES EN:
HABITACIÓN DOBLE Y DEPARTAMENTOS.
DESAYUNO BUFFET, COCHERA CUBIERTA CON
VIGILANCIA, PISCINA E IMPUESTOS.

HOTEL
ACONCAGUA
MENDOZA - ARGENTINA

San Lorenzo 545 (M5500GFK) Ciudad de Mendoza
Teléfono: (54-261) 320-0500 / Fax: (54-261) 420-2083
info@hotelaconcagua.com | www.hotelaconcagua.com

CONOZCA MENDOZA DE LA MANO DE UN MENDOCINO

CÓMO CATAR VINO

Un juego para los sentidos

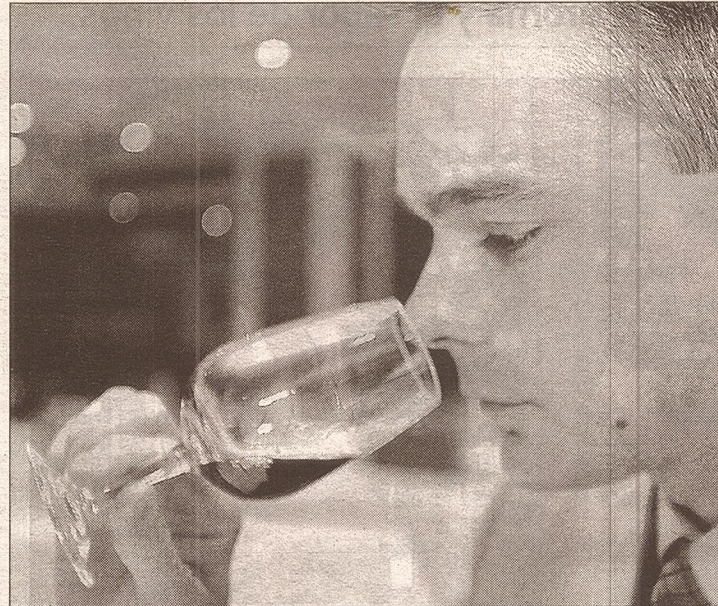
Catar es posible en cualquier momento, sólo requiere **atención**. El vino en la boca encuentra su **plenitud**. Pero la **vista** y el **olfato** también son necesarios.

El placer de disfrutar de un vino, apreciándolo a través de la información que nos brindan los sentidos, es lo que se llama degustación o, si se prefiere una palabra más técnica, cata o análisis sensorial. Aunque puede parecer una ceremonia complicada, sólo requiere atención, buena disposición y memoria. Y, dado que todas las personas tienen capacidad para interpretar y dar sentido a sus percepciones, el arte de degustar vinos se transforma casi en un juego que gana más y más adeptos.

Respecto de la copa ideal, es cierto que existe un modelo para cada variedad, es decir, que las cristalerías han diseñado la copa en la que el malbec, el chardonnay o el syrah expresan mejor sus virtudes. Es que la forma y el tamaño de la copa puede influir en la intensidad de sensaciones que regala el vino. Sin embargo, no es imprescindible tener una copa especial, siempre y cuando la situación predisponga para el placer.

También entra por los ojos

Con el vino en la copa, la primera impresión es la visual. El aspecto del vino es una valiosa información para tener en cuenta: color, brillo, transparencia. En los vinos blancos, el color fundamental es el amarillo y si el vino es joven, se aprecian brillantes matices verdosos. Si el vino ha comenzado a evolucionar (por el proceso de oxidación), estos matices se ven anaranja-



El vino despierta las sensaciones al disfrutar una copa.

dos, con un color similar al del té. En los vinos tintos, en cambio, el rojo básico puede dar lugar a matices azulados y violeta que son signo de juventud. Cuando el tinto lleva varios años en la botella, estos matices se transforman en colores pardos y levemente amarronados.

La memoria en la nariz

El infinito universo de los aromas se abre cuando los aromas más livianos del vino comienzan a volatilizarse. Por eso se gira la copa, para permitir que los aromas más pesados, que se encuentran en la base de la copa, lleguen hasta el borde.

Oliendo profundamente, los

aromas del vino estimulan recuerdos registrados en la memoria. Primero, aparecerán los aromas primarios: estos son los que trae la uva desde el viñedo y son las frutas, las hierbas, las flores. Haciendo girar el vino, emergen aromas más complejos: toques de frutas más maduras, mermeladas, vainilla, café, maderas.

Es un gusto

En la boca, el vino encuentra su plenitud. Un pequeño sorbo brindará nuevos datos sobre el vino elegido. Como sabemos, las papilas gustativas se reparten en la boca de una manera particular: en la punta de la lengua, se perciben los gustos dulces; en

los costados, los gustos ácidos y salados; atrás, casi al tragar, dejan su sensación los gustos amargos. Junto a las sensaciones gustativas, es posible apreciar las texturas del vino: suavidad, untuosidad, leve aspereza.

Para completar la apreciación, vale practicar otro ejercicio. Con el vino en la boca, aspirar un poco de aire, para que el vino se oxigene y burbujee dentro de la boca y libere esos aromas que ya habíamos apreciado en la nariz. Las sensaciones olfativas se harán más intensas y esto completará la armonía del vino.

Un mundo de sensaciones

El vino es la única bebida que se disfruta con todos los sentidos: a la vista, regala colores y brillos dorados o carmines; en la nariz, evoca aromas embriagadores, conocidos y complejos; en la boca, el vino multiplica las sensaciones y es donde se puede apreciar su personalidad: corpulento o liviano, estructurado, robusto, gracioso. Finalmente, el oído también será gratificado con una copa de vino, es que para los nuevos amantes del vino y para los aficionados de siempre, el choque de copas es el sonido más sublime y el más apropiado. Un brindis corona este recorrido por los sentidos, los recuerdos y las sensaciones. La creatividad y la imaginación en las palabras elegidas para describir cada cualidad del vino dan el final feliz para la degustación del vino. / **Fondo Vitivinícola**

DEGUSTACIÓN

Los catadores, en una ceremonia que comienza por observar el vino, intentar definir la variedad de uva, horas de sol, elaboración y edad. Percepción para cada uno de los sentidos.

1 Color, brillantez y limpieza.



Vierta el vino en la copa, observe su color y apariencia; examinando la brillantez y transparencia del vino primero desde arriba de la copa, luego a través o contra un fondo claro, con la copa ligeramente inclinada.

2 Cuerpo



Imprima a la copa un movimiento giratorio y observe la formación de estrías (piernas o lágrimas); su grosor y número indican aproximadamente la graduación alcohólica del vino: si las estrías son gruesas y separadas, su tenor alcohólico es mayor que cuando son finas y delgadas.

3 Aroma



Acerque la copa, tratando de percibir sus fragancias y perfumes. A fin de lograr el mejor la mejor oxigenación del líquido, tape con la mano la copa, y agítela de manera circular. Luego, vuelva a percibir el "bouquet" del vino.

4 Sabor



Beba un pequeño sorbo, manteniendo el vino en la boca hasta que se entibie. Pase la bebida por la boca, tratando de descubrir la acidez, dulzura, o amargor. Aspire entonces aire, que burbujee a través del vino y expela el aire por la nariz sin abrir la boca.

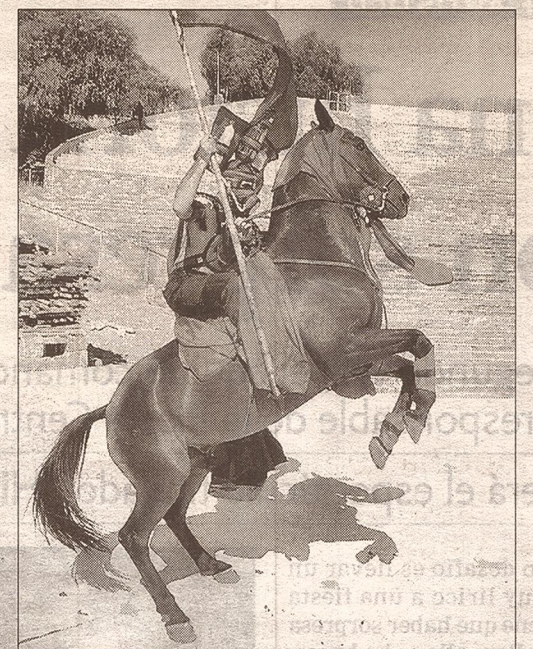
5 Evaluación

Evalúe la armonía general del vino. Es decir si mantuvo un equilibrio en todos sus atributos (visuales, olfativos, gustativos y táctiles).

info@lafila.com.ar



Oficiales de la Policía Montada cambiarán sus uniformes para convertirse en Jinetes del Apocalipsis.



Los caballos también usarán trajes especiales.

EL ACTO CENTRAL

Botellas, cables y espejitos

El **vestuario**: materiales no convencionales serán parte de los trajes que se sumarán a los vestidos tradicionales.

Envases de suero, cables de teléfono, recortes de espejos, botellas de gaseosa, alambre, nylon, goma espuma, jeringas, telas sintéticas, kilos de pegamento y hasta una espumadera vieja darán vida a los Jinetes del Apocalipsis, a la escarcha, a los pájaros y a las burbujas que poblarán el escenario del teatro griego en el espectáculo "Hiletras del corazón".

Pero además se verán unos

3.500 trajes tradicionales que se reciclaron de vendimias anteriores.

En esta edición, Ricardo Tello, profesor de vestuario y caracterización de la Facultad de Artes de la UNCuyo, ha aportado su experiencia de tantos es-

pectáculos centrales.

Tello intentará jugar con combinaciones de colores y texturas para que los cuadros se integren con lo que pasa en el escenario. "El vestuario con la escenografía y la iluminación son la parte visual más importante del es-

pectáculo", indicó.

Mientras tanto el diseñador bonaerense Omar Lateana ha desplegado, en su primera vendimia, toda su creatividad para combinar materiales no convencionales y contribuir con un toque más vanguardista a la fies-

ta mayor de los mendocinos.

Lateana, oriundo de Azul (provincia de Buenos Aires), llegó el año pasado a la tierra del sol y del buen vino con el sueño de ser parte de la Vendimia. "Para mí es un placer poder entrar de la mano de los que saben como Ricardo Tello y Vilma Rúpolo", confesó el profesional, que cada día que pasa se sorprende por la magnitud de la fiesta mayor de Mendoza.

Lutz Ferrando
RED DE OPTICAS
DEGARBO S.R.L.
e-mail: degarbo@lanet.com.ar
Tel.: 0261 4297185

Dario Degarbo
contactólogo
9 de Julio 1116
Mendoza Argentina

PIEDRAS LAJAS CANTERA DON NINO
*PIEDRAS Y LAJAS PARA FRENTES Y PISOS.
*BALDONES S/CONTRAPISO.
*PRODUCCION PROPIA
Rodríguez Peña 2328. Gutiérrez, Maipú
4931174
E-mail: canteradonnino@infovia.com.ar

FABRICA DE ACEITUNAS
Lista para elaborar 180.000 kg..
Máquinas completas, 15.000 m2. de terreno, 50 piletas, Epoxi. Termino marca. Propietario.
Vendo, alquilo, elaboro. Fono: 00-54 261 - 4246948/ 4511092/ 155006349

OPORTUNIDAD
VENDEMOS CACHORROS DE SHAR-PEI
(SUPER ARRUGADOS)
De criadero con PAPELES
pandolguis@yahoo.com
Tel: 00-54-261- 4323954 (horario comercio)
155120806 / 155759089 / 155561809

CHAGALL CUEROS
NAPA - NOBUCK - GAMUZA
NAPALAN - CARTERAS
SAN MARTIN 1173 - Planta Alta
Júpiter 8 - 10 y 12 - Ciudad
Mendoza - Tel (0261) 429 0908

23% de descuento en medicamentos
Presentando este aviso
CONSULTE PRECIOS Y MARCAS COMERCIALES A:
abcfarmacia@nysnet.com.ar
054-0261-4253110
ABIERTO DE LUNES A SÁBADOS DE 8:00 A 22:00

FARMACIA
Entre Ríos esq. Federico Moreno - Cdad

ARRIENDOS TEMPORARIOS
• AIRE ACONDICIONADO
• MAGNIFICA UBICACION
• EQUIPAMIENTO NIVEL EJECUTIVO
• COCHERA
Tel: 54-261 - 4254080 - 155599052
Email: lasortiz@infovia.com.ar

óptica Laboratorio Lenti
anteojos recetados • lentes de contacto • prótesis oculares
opticalenti@opticalenti.com.ar
Garibaldi 118 PB Ciudad Mendoza Tel.: 4201260 / Fax: 4201053

ACOPLADOS EL RURAL S.A.
La línea más completa al servicio del transporte y agro
Fabricación de Gancheras autos y 4x4
Av. DE ACCESO SUR 600 - GODOY CRUZ (Frente Feria de Godoy Cruz) - TeleFax: (0261) 4521074
eiruralsa@infovia.com.ar

Mendoza lo espera en **Vendimia**
...y nosotros pensamos en su comodidad

HOTEL INTERNACIONAL
MENDOZA - ARGENTINA

Ambientes climatizados Desayuno Buffet Cocheras Sala de Conferencias Suites Ejecutivas Piscina Sala de Internet TV Cable
nto 720 - Ciudad Tel: (54 261) 425 5600 Fax: (54 261) 429 8777 E-mail: hinternacional@lanet.com.ar www.hinternacional.com.ar

San Rafael y su reina departamental, **Verónica Noelia**
lo invitan a compartir este tiempo de Vendimia
y a descubrir nuestra esencia mendocina.

San Rafael 100 años
MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL

STAFF ARTÍSTICO

Una historia de amor, con sorpresa y acción

Por segunda vez, el equipo comandado por Vilma Rúpolo es el responsable de la Fiesta Central de la Vendimia.

Así será el espectáculo titulado "Hileras del corazón".

"Nuestro desafío es llevar un guión muy lírico a una fiesta donde tiene que haber sorpresa y acción. Para ello se ha buscado equilibrar el protagonismo de todos los elementos que intervienen y un tránsito mágico entre estos protagonistas", definió Liliana Bermúdez la tarea del equipo que dirige el staff.

Bajo el ala y la experiencia de Vilma Rúpolo, un grupo de 30 personas ha trabajado para que esta noche pase a la historia como la vendimia más osada.

Durante sesenta minutos, lo tradicional de la Vendimia estará condimentado con la acrobacia, las técnicas circenses, danza acrobática y vestuario poco convencional.

"Se mantiene la ilusión de una doble realidad a través de la instalación de un rancho naturalista sobre la tierra al pie de la montaña y un rancho en el escenario central hecho de luz y



Liliana Bermúdez, Vilma Rúpolo y Mario Ruarte, confiados.

fantasía", explicó la directora general.

El equipo, que también tuvo la responsabilidad del acto central 2001 y que montó la Vendimia paralela el año pasado, tiene como objetivo fundamental construir belleza con coheren-

cia. "Se verá una fusión visual de texto y sonidos que transmita el valor por el trabajo en la viña. Por el trabajo que es de todos. Por lo nuestro", acotó Rúpolo tras prometer que no será un mero show con escenas deshilvanadas.

Golondrina Ruiz
Autor del libreto

Rescatar la relación de la tierra y el hombre

"El espíritu del libreto busca resaltar lo que implícitamente existe en la realidad del mendocino: la relación entre el hombre y la tierra para producir anualmente un milagro. "Se toman dos personajes:

un jornalero y la hija de un inmigrante. El amor que entre ellos existe tiene que ver con el crecimiento del fruto. Hay que cuidarlo, ampararlo y regarlo con ternura, dedicación y empeño".

Damián Belot y Luis Gattás
Escenario y utilería mayor

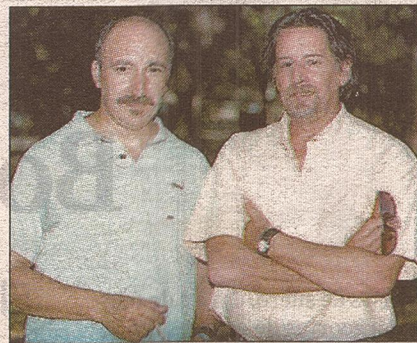
Escenario móvil, con el marco de los cerros

"Se ha modificado la idea escenográfica de acuerdo con las necesidades de la puesta. Este año se utilizan los cerros como escenarios para diferentes cuadros escénicos.

"Hay seis niveles, de los cuales tres son los importantes. El séptimo es un escenario móvil y circular que cumple

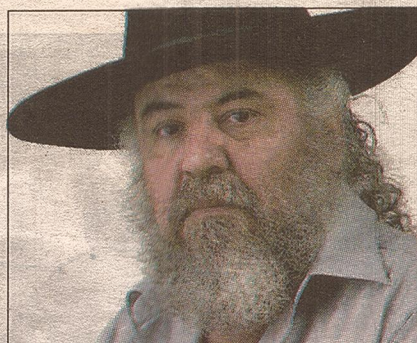
varias funciones. Es un elemento dinámico, que primero es parte de la escenografía, luego se transforma en cuba móvil y finalmente es una torta de bodas.

"Además, hay otros elementos que son sorpresa que no están arriba del escenario".



Los Andes

MENDOZA. SÁBADO 8 DE MARZO DE 2003



Los Andes

MENDOZA. SÁBADO 8 DE MARZO DE 2003

TENDENCIAS

Wine bar: una invitación a los dominios de Baco

En Mendoza siguen prosperando, mientras crece el interés por conocer y disfrutar del aroma y el sabor de los vinos.



Los wine bar ya cuentan con sus habitués. Entre ellos, figuran cada vez más mujeres y jóvenes.

Sarmiento. Se inició hace casi 3 años como un "Almacén de exquisitos y vinos", para luego incorporar su propio wine bar y restaurante.

Gabriel Ceballos, uno de sus propietarios, indica que el interés por el vino está instalado. "Notamos que está aumentando su demanda. El consumidor exige cada vez más información sobre temas como elaboración y conservación, y eso nos obliga a estar capacitados para poder asesorarlo correctamente", sostiene Ceballos.

La modalidad de degustar vino en copa es una alternativa cada vez más elegida, y sello distintivo de este tipo de locales.

Juan Giacalone explica que antes el vino era más apreciado por gente de mayor edad. "Hoy se tiende a un mercado más amplio, y vemos que personas de 25 a 30 años se han convertido en un buen segmento consumidor", dijo. En Dionisio se pueden degustar en copas las líneas de casi 50 bodegas, a \$ 4 la copa.

Otra alternativa la constituye Azafrán, ubicado en la calle

terés por el vino creció, y bajó la edad de los consumidores. Jóvenes que rondan los 20 años se animan a probar vinos tintos, además de los blancos y espumantes que antes eran sus preferidos". En Azafrán se pueden degustar vinos de unas 100 bodegas. Un vino económico ronda los \$ 3,50 la copa y uno premium, los \$ 4,50.

Marcela Peralta señala que su clientela parte de una edad de 25 años, y a la hora de degustar un buen tinto se inclinan por el

malbec. En La Cava, degustar una copa de vino cuesta entre \$ 2,50 y \$ 3.

Una sana tendencia

La temática del vino se ha convertido desde hace tiempo en una alternativa muy atractiva para los turistas. En este sentido, la gente de Azafrán comenta que se nota muchísimo el interés de los visitantes, no sólo los que vienen del exterior sino particularmente los provenientes de Buenos Aires y Córdoba. "Llegan a Mendoza buscando distintas variedades específicas para llevarse a sus provincias, e incluso muchos de ellos ya han realizado previamente cursos de degustación".

Sumados a las tradicionales visitas a las bodegas con degustación incluida, los wine bar constituyen una interesante opción, con espacios cálidos, el equipamiento necesario que exigen las degustaciones y un clima ideal para distenderse y disfrutar de una excelente copa de vino en grata compañía.

Con el paso del tiempo, los cultores del vino no sólo irán exigiendo cada vez más calidad, sino también mayor asesoramiento respecto a bodegas, procesos de elaboración, temperaturas y muchos detalles más.

En este sentido, los wine bar son una de las puertas de ingreso al mundo de Baco, y como tal, seguramente aprovecharán esta oportunidad que se les presenta para ocupar su lugar en la cultura del buen beber.

ibis Calidad y Servicio al precio justo

ibis Mendoza
TEL: 0054(261) 426 4600
FAX: 0054(261) 421 4300
h2161@accor-hotels.com

ibis Buenos Aires
TEL: 0054(11) 5300 5555
FAX: 0054(11) 5300 5566
h3251@accor-hotels.com

ibis Montevideo
TEL: 0059(82) 413 7000
FAX: 0059(82) 413 6245
ibismontevideo@accor-hotels.com.uy

CENTRO UROLOGICO MENDOZA

- Tratamientos ambulatorios de cálculos de riñón y vejiga: Litotricia extracorpórea y endoscópica
- Incontinencia urinaria en el hombre y la mujer: Estudios urodinámicos computarizados y Electroestimulación
- Enfermedades de la próstata: Chequeo prostático, estudios de laboratorio, uroflujometría, ecográficos y examen urológico.
- Tratamientos con laser en condilomas de pene y Tumor vesical

Atención de 8 a 20 hs.
Espejo 545- Mendoza. Telefax (0054 - 261) 4256730- 4294086- 4294076
E-mail: centrourologico@datamarkets.com.ar

PASA FERTILIZANTES

Fertilizar es ayudar a la tierra A dar vida. A crecer.

Ayudando a crecer FERTILIZANTES LIQUIDOS

Sol MIX 20-00-00 4% (S)

Sol UAN 32-00-00

Carril Rodríguez Peña 3350 (5513) Coquimbito - Maipú - Mza.
Tels.: 54-261 493-1788/89

Kalton HOTEL

Confería y Bar las 24 horas
40 habitaciones alfombradas
Calefacción Central
Aire Acondicionado
Servicio de Guía Turística
A 5 cuadras del casino

RESERVAS: (54) 02627 430047

AV. H. YRIGOYEN 120 - 5600 - SAN RAFAEL - MZA - TELEFAX (54) 02627 430047/430209
Email: kalton@sattink.com

VIDEOJUEGOS Videomundo

GAMEWORK

NINTENDO PlayStation Sega

Absolutamente todo !!

★ Catamarca 24 Ciudad ★ Mza Plaza Shopping ★ Mall Jumbo

las viñas

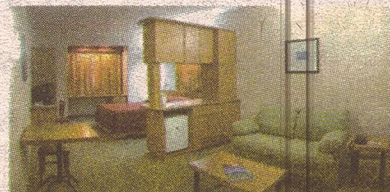
CENTRO ARTESANAL ARGENTINO

AV. LAS HERAS 399 (Esq. MITRE) MENDOZA - ARG. - (0261) 4251520
ENVÍOS AL EXTERIOR
WEB: www.lasvinas.com.ar

Hay muchas razones para visitar Mendoza.
Una sola para quedarse.

- **Mendoza**
Uspallata 840 (Acceso Sur y Lamadrid) - Dorrego - Guaymallén
Tel/Fax (54) (261) 432 0503
reservas@microtelinn.com.ar / 0-800-333-6185
- **Buenos Aires (AEROPARQUE)**
Av. Rafael Obligado y Salguero s/n - Predio Costa Salguero
Tel/Fax (54) (11) 4803 6002
reservas@microtel-inn.com.ar / 0-800-222-MICRO (6427)

www.microtelinn.com.ar



Microtel Inn & Suites
BUENOS AIRES MENDOZA

El mismo gran hotel, donde usted vaya.

Todos los días acercamos la energía de la naturaleza, para el confort y el desarrollo de miles de familias y empresas. Ecogas, energía al servicio del hombre.

la energía natural

ECOGAS

SITIOS WEB

El vino y las bodegas ganan espacio también en Internet

Se puede consultar cómo elegir, degustar y combinar los vinos con las comidas.

JAVIER HERNANDEZ
jhernandez@losandes.com.ar

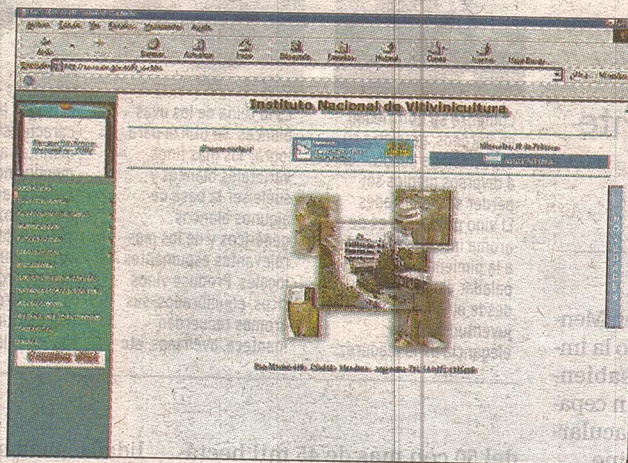
Con la llegada de Internet, el amplio y rico mundo de los vinos ganó un nuevo espacio donde poder difundir sus bondades. A través de la Red podemos conocer su historia y sus bodegas, sus características y sus variedades.

En la Web hay materiales para expertos, pero también para aquellos que, sin conocer demasiado, buscan beber un buen vino: sólo es cuestión de navegar.

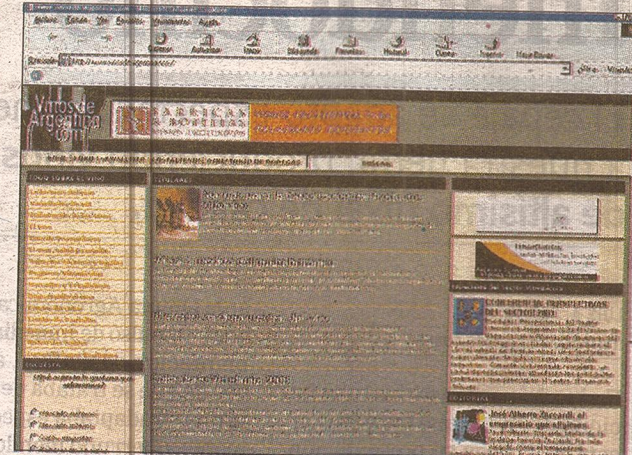
Un sitio que contiene mucha información sobre los vinos de la Argentina se encuentra en www.vinosdeargentina.com. Allí podremos encontrar datos sobre las distintas variedades y regiones geográficas de la vid, además de notas constantemente actualizadas.

El Instituto Nacional de Vitivinicultura posee su propia página (www.inv.gov.ar/) y es el lugar indicado para buscar información sobre legislación, estadísticas y cursos. Posee además una sección de novedades y también los navegantes pueden suscribirse a un boletín de noticias. Una de las herramientas más interesantes de las que proporciona Internet es la existencia de un buscador exclusivo para vinos (www.wine-searcher.com) con el que podemos rastrear por nombre o por región, entre otras opciones.

Los consejos para comprar un vino los podemos encontrar en www.vinosalmundo.com/Ver_Articulo.asp?id=169, en tanto que para saber cómo degustarlo debemos enlazar nuestro navegador a www.geocities.com/cosecha.



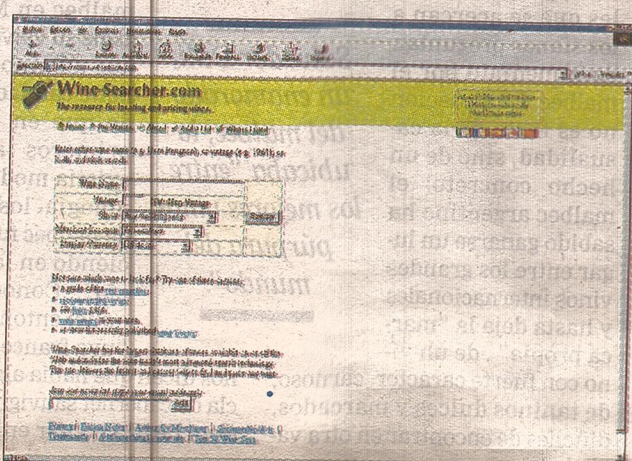
Legislación y estadísticas en el sitio del INV.



Vinos de Argentina: una web con muchos datos.



Un buscador especialmente diseñado para vinos.



También hay consejos para conocer mejor a los vinos.

temprana/comodegustarunvino.html. Para armar una vinoteca podemos sacar ideas de www.vinosalmundo.com/Ver_Articulo.asp?id=157, mientras que los que quieran saber cómo combinarlo con las comidas pueden visitar el sitio www.benedetti-online.com/vino/cultura/culti.htm.

La mayoría de las bodegas argentinas tienen su sitio en la Web. En ellas podemos leer, entre otras cosas, la historia de la empresa y las características de sus productos. Algunas de estas bodegas son: Trapiche (www.trapiche.com.ar), Chandon (chandon.com.ar), Norton (www.norton.com.ar), Flichman (www.flichman.com.ar), Lagarde (www.lagarde.com.ar), Nieto Senetiner (www.nietosenetiner.com), Valentin Bianchi (www.vbianchi.com), Zuccardi (www.familiazuccardi.com) y Pecovita (www.mendoza1.com.ar/feco).

También podemos conocer los sitios de La Rural (www.bodega-larural.com.ar), Viniterria (www.viniterria.com.ar), Escorihuela (www.escorihuela.com.ar) y Salentein, entre otras (www.bodegasalentein.com/cas/bodegas/default.asp).

DIRECCIONES ÚTILES

Navegar la web en busca de vinos supone un recorrido lleno de estilo y buen gusto. Hay mucha información y no es necesario ser un experto en la materia. www.vinosdeargentina.com: un sitio ideal para conocer buena parte de lo que se hace en la Argentina en materia de vinos.

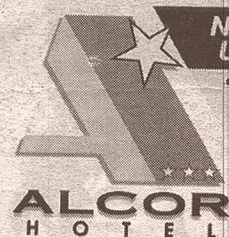
www.wine-searcher.com: un buscador especialmente diseñado para el mundo de los vinos. Se puede buscar por marcar, por regiones, por sabores, etc. www.inv.gov.ar/: sitio obligado de consulta es el del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Contiene muchos datos e información actualizada. También es importante tener en cuenta que la mayoría de las bodegas tiene su sitio en la web.

Taller de Chapería y Pintura

Tecnología de Avanzada
Chapería - Pintura
Mecánica Ligera

- Horno Presurizado
- Banco Neumático de Estiramiento
- Sistema Computarizado de Colores

Hijos de Pietro Mariotti
JUAN G. GODOY 170 - GODOY CRUZ
TELEFAX: 4225439 - MENDOZA



NACE EN MENDOZA UN NUEVO HOTEL 3 ESTRELLAS

- LOBBY BAR / ROOM SERVICE
- DESAYUNO EN BUFFET / SALON DESAYUNADOR
- AREA MEDICA PROTEGIDA
- SEGURIDAD MONITOREADA CON VIDEOCAMARAS
- COCHERA
- TARIFAS ESPECIALES A GRUPOS Y CONGRESOS

AV. GENERAL PAZ 86 (Esq. 9 de Julio) Ciudad
PBX: 54-261-4581000 - Mendoza - Argentina
e-mail: hotelalcor@ciudad.com.ar



Departamentos
equipados
con cocina baño privado
Servicio de mucama.
Lavandería.
Atención personalizada
Salón de reuniones y
convenciones.
Televisión. Teléfono.
Estacionamiento

Ituzalengó 2518-Ciudad-Mendoza
Reservas 054-261-4-378024



SEXSH (P) ZONA ROJA
• Loción atrayente sexual.
• erección instantánea
(Gel fórmula alemana)
• Desarrollo del pene
• Existentes femeninos
• Instantáneos.
• Protésis - Vibradores
• Ropa y lencería erótica
Alberdi 315, Glén.
Fla. Terminal. 0261-4324672
Profesionales lo asesorarán en TOTAL PRIVACIDAD

Estamos presentes en obras de jerarquía internacional



Hotel del Mar
Viña del Mar - Chile
Diciembre 2002



Aserradero de granitos

mármoles

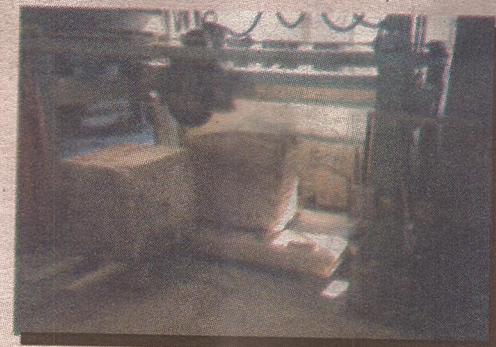
travertinos

piedras naturales

Canteras propias

Importación

Exportación



MARMITAL S.A.



9 de Julio 183 - Godoy Cruz - (5501) - Mendoza - Rca. Argentina • Tel.: 0054 - 261 - 4315961 / Tel./fax: 0054 - 261 - 4317651

Fuerte contenido folclórico

El amor entre la hija de un inmigrante y un jornalero es el hilo conductor de la puesta en el Frank Romero Day. Danzas, actuación y otras sorpresas.

■ **Elio Torres y Gabriela Vera**
Coreografía general



Una pareja de bailarines, los protagonistas de la historia

"El bailarín será lo más importante de la fiesta. La obra presenta un fuerte protagonismo coreográfico. Esta vez, una pareja de bailarines llevará la historia de amor: Mirta Yareco y Fabio Mercado. "Se aborda un amplio es-

pectro técnico desde la danza clásica, la contemporánea, el folclore y el tango. Se pone de manifiesto también un creativo trabajo por parte de los coreógrafos folclóricos que combinan lo tradicional y lo imaginativo".

■ **Nélida García y Gabriela Bizón**
Utilería menor



Mascarones de Molina Campos entre la utilería

"Se ha trabajado en el diseño de nuevos objetos y el reciclado de los ya existentes.

"En general, se verán elementos característicos del labrador en las escenas más folclóricas en cuanto a la cosecha y al tratamiento de la

uva para llegar al vino.

"Todo se hace por lo menos un 20 por ciento más grande que el tamaño real, con materiales livianos. Habrá copas, zunchos, faroles de campo y mascarones en base a los gauchescos de Molina Campos".

■ **Roberto Mons y Alberto Abrego**
Videoarte

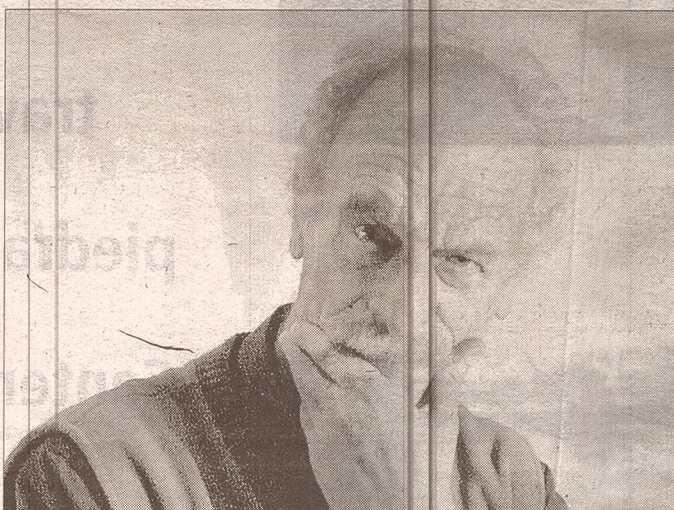


Videos en escena: un juego con las luces y la coreografía

"La novedad es que la superficie en la que se proyectará no es la convencional para el video. Vamos a romper con las estructuras clásicas de proyección. Es la primera vez que se hace en una fiesta de estas características.

"La gente no va a ver un video. Va a ver una fiesta que tiene coreografía, luces y videoarte. Buscamos usar la alta tecnología, pero que no se note. Se articulará material preproducido y material en directo".

■ **Ernesto Suárez**
Dirección de actores



Una escena exclusiva para los actores de teatro

"Vilma Rúpolo, una bailarina que está incursionando en teatro, ha entendido la necesidad de que el teatro aparezca en el espectáculo y por eso los actores complementan varias escenas.

"La innovación es que du-

rante tres minutos y medio con una música de circo, los actores están solos en el escenario por primera vez en Vendimia. Ese es el riesgo. Los actores van a modificar el ambiente como si se viera con los ojos del amor.

VITIVINICULTURA

El malbec, un emblema mendocino

El cepaje se adaptó espectacularmente a nuestra tierra, produciendo vinos de altísimo nivel de calidad.

LUIS A. FERMOSEL
lfermosel@losandes.com.ar

En las diferentes ferias internacionales en las que los vinos argentinos hacen su presentación, los expertos mundiales que se acercan a los stands preguntan de inmediato por el malbec. La situación no es fruto de la casualidad, sino de un hecho concreto: el malbec argentino ha sabido ganarse un lugar entre los grandes vinos internacionales y hasta deja la "marca propia", de un vino con fuerte carácter, carnoso, de taninos dulces y marcados, difíciles de encontrar en otra variedad.

Salvador Dalí, un enamorado del malbec, lo ubicaba "entre los mejores vinos púrpura del mundo".

ar la Quinta Agronómica en Mendoza. Impulsó de inmediato la implantación de malbec, a sabidas de que se trataba de un cepaje que se adaptaba espectacularmente al terruño mendocino.

La historia del malbec en Mendoza tiene su vaivenes. Por dar un vino de excelente calidad -a pesar de que en aquellos primeros años no existía moderna tecnología- los viñedos de malbec fueron creciendo en la provincia. Conocido en aquel entonces como "uva francesa" (alguno dicen que había alguna mezcla de cabernet sauvignon), Mendoza llegó a contar en la década

del 50 con más de 45 mil hectáreas de la variedad.

Pero el altísimo consumo interno de la Argentina, que en los años 60 alcanzó a 92 litros per cápita, determinó que muchos bodegueros priorizaran la cantidad por sobre la calidad. Así fue que se erradicaron decenas de miles de hectáreas de malbec para ser reemplazadas por uvas criollas o cerezas.

Pero en el último decenio, cuando la Argentina comenzó a incursionar con fuerza en los mercados internacionales, la historia del varietal cambió sustancialmente. Por su nivel de ca-

VINOS VARIETALES

Los vinos varietales, son elaborados con un solo tipo de uva. Se acepta que tengan hasta un 20% de otra uva en su composición total. La calidad del producto depende de la calidad de la cepa, el rendimiento, el grado de madurez al momento de la cosecha, la tecnología de elaboración, la crianza en bodega, etc.

Principales cepas de Mendoza

Cabernet Sauvignon



Comenzó su notoriedad en Burdeos, gracias a su capacidad de adaptación a diversos medios sin perder sus cualidades. El vino producido es de aroma intenso, recuerda a la pimienta, frutillas. Su paladar amplio, que va desde el vigor de la juventud hasta la elegancia de la madurez.

Chardonnay



Es la reina de las uvas blancas. Se utiliza para lograr los más finos varietales blancos y suele ser la base de algunos blancos genéricos y de los más relevantes espumantes locales. Produce vinos ricos, equilibrados, sus aromas recuerdan manzana, avellanas, etc.

Malbec



El origen es francés, sus características son distintas a las del Malbec mendocino. Es la cepa emblemática de Mendoza clima ideal para su desarrollo. Produce un vino de buen cuerpo, color y su aroma a frutos rojos, cuyo paladar tiene un toque de rusticidad.

Merlot



Originario del sudoeste francés. En términos generales los vinos con Merlot poseen un perfil similar a los Cabernet, pero más atenuado. Son vinos más suaves, más frutados, maduran más rápidamente y finalmente casi siempre resultan más ligeros al paladar.

Syrah



De origen francés, algunos expertos lo consideran originario del Medio Oriente, o del Piemonte, Italia. Es un vino sumamente atractivo de especias y un prolongado recuerdo en la boca. Con el tiempo, adquiere notable personalidad.

Infografía LOS ANDES

lidad el malbec argentino es considerado por los expertos como "el mejor del mundo".

Por otra parte, grandes catadores internacionales identifican al malbec como un vino de personalidad, que compite en serio con los mejores vinos del mundo quedaron entusiasmados por la vivacidad y la aparición de los tonos violetas en el color, la complejidad del aroma y el que sobresalen los frutos rojos, especialmente las ciruelas y la fuerza y carnosidad del vino cuando ingresa en la boca.

Salvador Dalí era un enamorado del malbec, ubicándolo "entre los mejores vinos púrpura".

"Son tornasoles de carne roja", reveló el artista.

Por otra parte, grandes catadores internacionales identifican al malbec como un vino de personalidad, que compite en serio con los mejores vinos del mundo quedaron entusiasmados por la vivacidad y la aparición de los tonos violetas en el color, la complejidad del aroma y el que sobresalen los frutos rojos, especialmente las ciruelas y la fuerza y carnosidad del vino cuando ingresa en la boca.

A sabiendas de esa situación, los enólogos le rinden honores en una búsqueda incesante por mejorar la ya reconocida calidad.

Así, el concurso "Malbec al mundo" va ganando prestigio con el curso de los años.

Audífonos
Tecnología de última generación
Digital • Programable
Analógica
Fig. Cecilia Scotti de Moya
Chile 1983 / Ciudad
Mendoza / Tel.: 4295840

dorignac
Camperas impermeables
Rompevientos - Polar
Uniformes escolares
Brasil y Costanera - Mza. Cdad. (0261) 4242113
E-mail: dorignacmza@arnet.com.ar
Presentando este aviso 5% dto.

Por negocios o placer en su estadía
en Garden All Suites
disfrutará del más alto nivel
de atención y comodidad.
Elegimos... es su mejor opción
gardenallsuites@nysnet.com.ar
COLON 631 - CIUDAD - MENDOZA - TEL.: 4251710

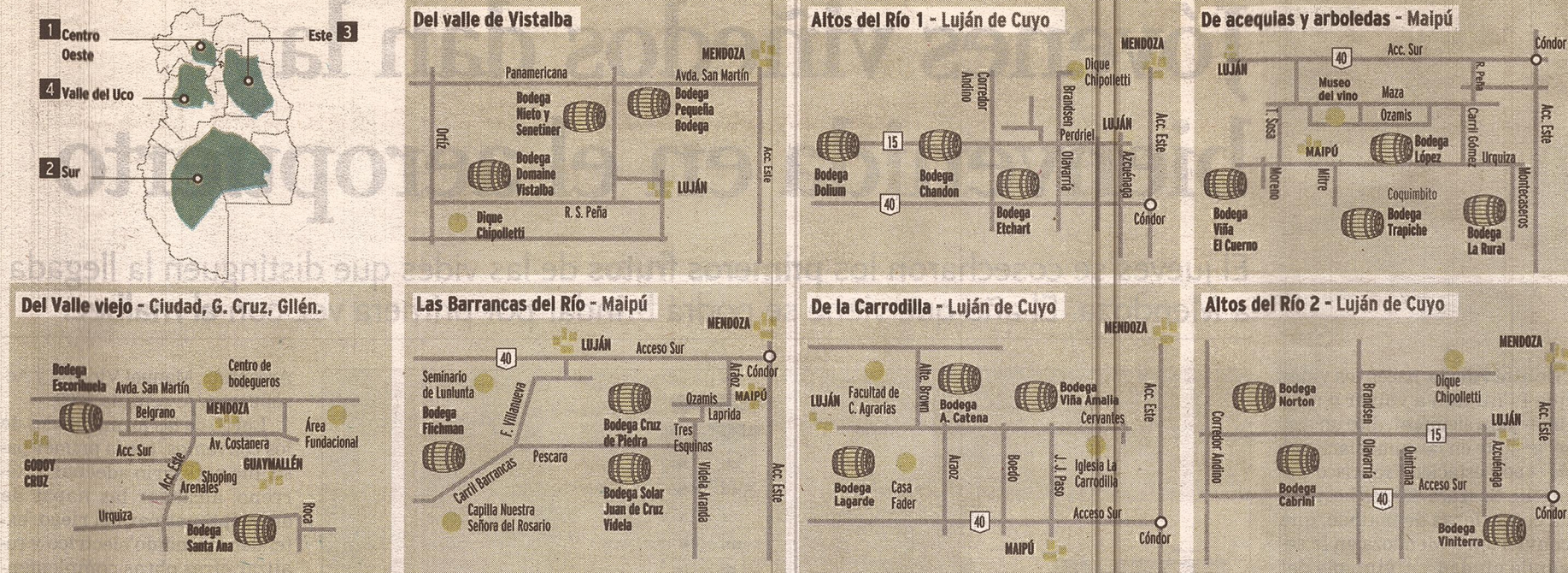
Disfrute Mendoza
• Ubicado en pleno centro
• Promoción 5x6 (paga 5 noches, la siguiente es gratis)
• Excelente gastronomía en nuestro restaurante-parrilla
Amplias habitaciones - Ambientes climatizados - Cocheras - TV Cable
Godoy Cruz 102 esq. 9 de Julio - Ciudad (5500) Mendoza
Tel/Fax: 54-261-4256075 / 4233099 - solandino@ciudad.com.ar

FABRICA ARGENTINA DE TIJERAS AGRICOLAS CÖHLER
LIMPIEZA COSECHA PODA PODON
FOR EXPORT
Carril Rodríguez Peña 2177 - (5501)
Godoy Cruz - Mendoza - Argentina
Tel./Fax: (054-0261) 4455786
E-mail: cohler_pro@hotmail.com
CÖHLER pro

El Señor Vicepresidente del HCD, a cargo de la Intendencia de Guaymallén, Arq. Mario Roberto Blanco y el Señor Vicepresidente I a cargo de la Presidencia del HCD, Dr. Andrés Omar Marín, en nombre del Pueblo y Gobierno departamental, saludan a María Celeste, y le desean éxito en la Fiesta Nacional.
MUNICIPALIDAD DE **Guaymallén**

LOS CAMINOS DEL VINO

En los caminos del vino se encuentran 7 propuestas para poder conocer una Mendoza, no sólo con cultura de vino sino también una provincia histórica y paisajística.



Mendoza, verdadero centro vitivinícola de América Latina, cuenta con más de 1.200 bodegas, cuyos vinos compiten con los mejores del mundo.

Haciendo los honores, los dueños de los establecimientos vitivinícolas reciben al visitante en cualquier época del año para mostrarle sus instalaciones, ofrecerle la degustación de sus mejores productos y la posibilidad de comprar sus vinos predilectos, en el mismo lugar de la elaboración. En toda la provincia es posible encontrar tanto las cavas más reconocidas como las más pequeñas y artesanales, y así, apreciar cómo con el paso del tiempo, hasta las bodegas más tradicionales han incorporado tecnología en la elaboración.

Existen siete caminos en la zona Centro-Oeste de la provincia. Cada uno constituye una alternativa tentadora para pasear, conocer y degustar el fruto de la industria madre:

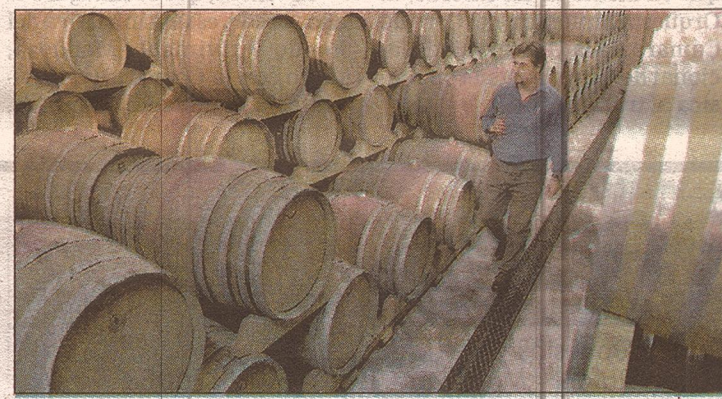
1- Camino del Valle Viejo (Ciudad, Godoy Cruz, Guaymallén): partiendo del centro de la Ciudad de Mendoza podrá visitar el Museo del Área Fundacional y dos centenarias bodegas mendocinas, Santa Ana, con su típica arquitectura de fin de siglo XIX, y Escorihuela, conocida por su apoyo a los artistas mendocinos.

2- Camino de Acequias y Ar-

bodegas: en pleno corazón de Gutiérrez, Maipú, Bodegas López se presenta como una de las más tradicionales. El recorrido sigue con el Museo Nacional del Vino (Casa de Giol) y la visita a la más importante colección de elementos de vinificación antiguos en Bodegas La Rural. Trapiche lo sorprenderá por ser una de las bodegas más grandes de Argentina, y en Viña El Corno podrá participar de una clase de degustación.

3- Camino de Las Barrancas del Río: a pocos pasos de Finca Plichman se encuentra la más antigua Capilla de Mendoza, Nuestra Señora del Rosario. Bodega Cruz de Piedra se destaca por su arquitectura de estilo mediterráneo.

4- Camino de Los Altos del Río: en la zona alta del Río Mendoza,



En las bodegas los visitantes pueden degustar distintos varietales.

conocida por la calidad de sus vinos, se encuentra la Bodega Etchart, que pertenece a un importante grupo francés, al igual que Bodegas Chandon, donde se producen las reconocidas champañas.

En Doliun podrá apreciar las nuevas tendencias en el

diseño de bodegas de estilo internacional.

5- Camino de Los Altos del Río: en la misma región podrá visitar la Bodega Norton y degustar sus vinos de calidad internacional. A pocos metros se encuentra Cabrini, una bodega fa-

miliar conocida por su producción de vinos para mesa.

Al final del recorrido, Viniterra le ofrecerá en su wine shop una completa línea de accesorios para el vino, famosos cigarrillos y toda su gama de vinos.

6- Camino de La Carrodilla: Lagarde es reconocida por sus prestigiosos vinos, elaborados en una centenaria bodega cercana a la ciudad de Luján de Cuyo.

Próximo se encuentra el "Museo Provincial de Bellas Artes Emiliano Guinazú", donde vivió el famoso artista mendocino Fernando Fader. En la pintoresca zona de Chacras de Coria, Bodega Alfredo Catena ofrece sus destacados vinos.

De regreso, podrá visitar Viña Amalia, antigua bodega cuidadosamente restaurada por sus nuevos dueños, y un poco más al norte, el Santuario de la Carrodilla, donde se reúnen miles de católicos durante Semana Santa.

7- Camino del Valle de Vistalba: en Bodegas Nieto y Senetiner disfrutará del agradable ritual de la degustación del vino. En Domaine Vistalba, sus propietarios franceses han logrado conjugar el savoir faire de sus orígenes con la tipicidad de estos terruños.

De regreso hacia Mendoza, encontrará en Pequeña Bodega vinos varietales artesanalmente elaborados y de estilo joven.

NOVEDAD EN EL ACTO CENTRAL

Cinco voces para contar un romance

Por primera vez, tres mujeres y dos hombres llevarán adelante el relato de "Hileras del corazón".

La actriz Gladys Ravalle y el locutor Walter López son los encargados de contar la historia de amor esta noche en el Frank Romero Day.

Además el actor David Blanco será el padre de la muchacha que representará la actriz Patricia Cristian, mientras que la actriz Sonia De Monte será la voz de la madre.

Ya no será la particular voz

del locutor Rafael Rodríguez la que resonará entre los cerros que rodean al teatro griego. La edición 2003 también quedará en el recuerdo como la fiesta que incorporó a las mujeres en el relato en off del espectáculo central.

En esta Vendimia, la directora del staff artístico, Vilma Rúpolo consideró que el guión de Golondrina Ruiz necesitaba más



La actriz Gladys Ravalle es una de las voces que se escucharán en el teatro griego.

vozes y llamó a un casting. Entre unos cincuenta postulantes, encontró lo que quería. Y encargó a Ravalle la responsabilidad de la puesta de voces.

Fueron horas de escuchar grabaciones buscando las voces más convenientes de acuerdo a la música, la temática, los tonos, el timbre y las situaciones.

VENDIMIA 2003

4 DE MARZO - 21 HS



28 FEBRERO AL 9 DE MARZO

TE GUSTA
MENDOZA?
LLEVATE LO MEJOR

COMPRAS • ENTRETENIMIENTO • RESTAURANTES Y FAST FOOD

PalmaresOpenMall
abierto a vos



ruta panamericana 2650 - www.palmares.com.ar

AVON

Descubrí el mundo de la Belleza en el Beauty Center Avon. Espejo 50 - Mendoza Tel.: (0261) 4253156

o llámala a tu Revendedora Avon
www.avon.com.ar
0810-555-2866

ELECTRONICA
Safe
MUSICAL

GUITARRA ELÉCTRICA STRATO \$ 78
GUITARRA CRIOLLA SUPERIOR \$ 38
FLAUTAS y ARMÓNICAS \$ 3,40
AMPLIFICADOR PIGUITARRA \$ 31
JGO. PARLANTES PIONEER 6" \$ 25
JGO. BAFLES 15" 200 WATTS \$ 156
COMPACTERA 1 CD REMOTO \$ 128
POTENCIA PI AUTO 240 WATTS \$ 31

www.electronicasafe.com.ar
SALA 1527 - MENDOZA
Tel/Fax: (054-261) 4253800/4296052



MERCADO COOPERATIVO
CONCENTRACION
GODOY CRUZ

Productos de Exportación

Presente en Vendimia 2003



PEREZ Hnos. S.R.L.
IMPLEMENTOS AGRICOLAS

Rotavator • Arados de rejas, discos y cincelos
• Transportadoras y cargadoras Bins • Rastras • Sembradoras
• Cosechadoras • Fertilizadoras • Engranadoras
• Desgranadoras de ajos • Clasificadoras de bulbos • Equipos de papas.

Av. Godoy Cruz 49 • San José • Guaymallén
Tel./Fax: 4454013 • Tel.: 4451806
www.perez-hnos.com.ar
e-mail: consulta@perez-hnos.com.ar

Clínica
Mira

CLINICA MIRA

CIRUGÍA PLÁSTICA Y DERMATOLOGÍA

Cirugía Estética, Reparadora y Reconstructiva - Microcirugía

DR. CARLOS MIRA B.
DR. ANIBAL MIRA

Dermatología: Clínica y Quirúrgica - Depatamento LASER

DR. ARIEL MIRA

Martínez de Rosas 861 - (5500) Mendoza - (0054) 261 - 4380103
clinicamira@ciudad.com.ar



Cuatro estampillas hicieron viajar por el mundo a la Vendimia

Argentina emitió sellos vendimiales en dos ocasiones. El 15 de marzo de 1986 la Vendimia recorrió el mundo con una estampilla (valor de 10 australes) para el 50º aniversario de la Fiesta Nacional. Y el 26 de febrero de 2000 se editó una

serie de cuatro valores (2 de \$ 0,25 y 2 de \$ 0,50), titulada Vitivinicultura. Aunque también en 1935, dentro de la serie Riquezas Nacionales, aparecieron uvas en las viñetas. Estos sellos, junto a tarjetas y enteros

postales dedicados en varios países del mundo a la vitivinicultura están expuestos en el Correo Argentino (Colón y San Martín). La muestra está organizada por la Escuela de Filatelia Internacional y el Centro Filatélico de Mendoza.

LA MÚSICA VENDIMIAL

Esa marcha que suena sin parar

Desde 1946, ninguna otra creación pudo destronar la canción de los hermanos Pelay.

Desde la primera fiesta y años tras año, en cumplimiento del decreto de creación de la celebración vendimial, se realizaba el concurso en busca de la canción anual que la caracterizara.

Hasta que en 1946, aprovechando que se encontraba en Mendoza el músico Egidio Pittaluga, se le solicitó que compusiera una marcha para la fiesta, cuya dirección estaba a cargo de Ivo Pelay. Sus hijos, Guillermo y Horacio Pelay se encargaron de la letra. Y así quedó instituida la marcha con el nombre de Canto a Mendoza.

La letra hilvana a la totalidad de los departamentos y engarza las nominaciones que identifican a la provincia: "Mendoza, tierra del sol y del buen vino.

Mendoza, la de los Andes infinitos. Mi tierra, la de las dulces mendocinas... Mendoza, la que acunó la libertad".

Su estreno representó uno de los espectáculos más impactantes de esa edición del festejo. La letra fue distribuida entre el público para que todos pudieran cantarla.

La primera grabación estuvo a cargo de Hugo del Carril. Pero debió ser retirada del mercado discográfico pocos años después.

Dos variaciones se introdujeron en la letra original. En 1950 el distrito Malargüe fue separado de San Rafael, tras recibir el rango de departamento. Se le puso el nombre de General Perón. También cambió el nombre de La Paz por el de Eva Perón. Es-

tos cambios determinaron las lógicas modificaciones. Derogadas las disposiciones nominativas, nuevamente fue necesario retocar la letra, para quedar tal como se la conoce hoy.

La grabación fue realizada en los estudios discográficos Odeón, de Buenos Aires. La sonoridad y el ritmo fuertemente acompañado corresponden a la orquesta de Francisco Canaro. El baritone fue el intérprete de tangos Alberto Arenas.

La marcha se ha internalizado en el sentimiento de los mendocinos tanto que resulta difícil imaginar la vendimia sin ella. No han faltado iniciativas de buscar una orquestación más actualizada, pero ninguna ha prosperado.

Canto a Mendoza

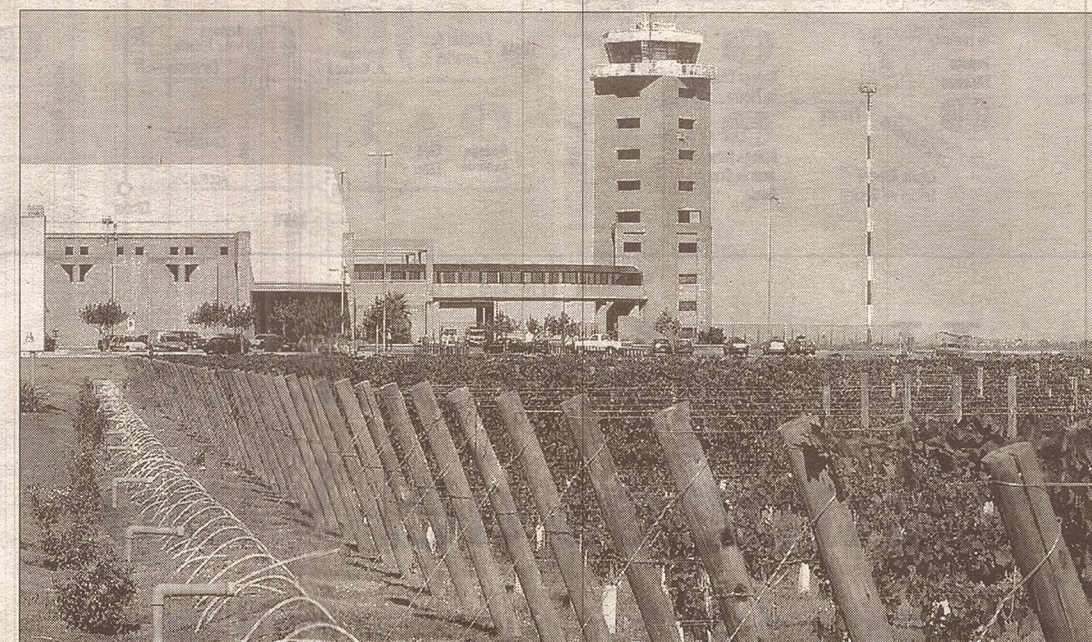
Letra: Guillermo y Horacio Pelay- Música: Egidio Pittaluga

A Luján, Las Heras, Rivadavia y Tunuyán; a Maipú, Lavalle, Tupungato y Godoy Cruz, San Carlos, Guaymallén. A Malargüe cantar, a Junín, La Paz, San Rafael y San Martín.	la de las dulces mendocinas... Mendoza, la que acunó la libertad!
Mendoza, tierra del sol y del buen vino...	Un rumor de acequias va arrullando a la ciudad que prestó también su colorido a mi cantar.
Mendoza, la de los Andes infinitos... Mi tierra,	Con General Alvear y Santa Rosa son, por igual, orgullo y esperanza provincial. Mendoza... Mendoza... Mendoza... Mendoza...

UNA POSTAL TURÍSTICA

Jóvenes viñedos dan la bienvenida en el aeropuerto

El jueves se cosecharon los primeros frutos de las vides que distinguen la llegada a Mendoza. El año que viene se podrá brindar por primera vez con el malbec.



Mendoza es la segunda ciudad del mundo, después de Burdeos, con viñas en su aeropuerto.

"De este viñedo, nacen los vinos que lo invitan a volver o quedarse para siempre", dice un cartel gigante en las inmediaciones de la aerostación Francisco Gabrielli. Se trata de tres hectáreas con hileras de malbec, que convierten a Mendoza en la segunda ciudad vitivinícola del mundo con viñas en su aeropuerto internacional. Así como en Burdeos, Francia, es la primera postal viva que los turistas pueden apreciar cuando bajan del avión.

Ya este año la plantación se desprendió de sus primeros racimos cuidados celosamente por especialistas. Más de setenta personalidades mendocinas (entre deportistas, artistas, políticos y reinas vendimiales) cargaron sobre sus hombros los tachos para participar de la Fiesta de la Cosecha.

La cosecha no ha sido abundante, apenas se recolectaron unos 30 quintales de las cepas de malbec. Pero esta vendimia fue una experiencia inolvidable. Es

que en medio de las hileras, la Orquesta Sinfónica y el Coro de Cámara de la Universidad Nacional de Cuyo le pusieron música al trabajo.

El viñedo, que se inauguró el año pasado, es una iniciativa del Fondo Vitivinícola Mendoza, junto con la Cooperativa Vitivinícola Presidente Quintana,

el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Municipalidad de Las Heras y las empresas agroindustriales Juan Femenia, Vivero Mercier

Argentina, Manuel Viciano y Aeropuertos Argentina 2000.

Luego de las formalidades de los convenios, como primer paso, fue necesario adecuar el terreno, alcanzar las napas de agua óptimas para el riego, extender el tendido eléctrico y realizar otras obras complementarias para la puesta en marcha de la iniciativa.

Los especialistas trabajaron durante meses antes de ver crecer los primeros brotes. Durante todo el año, las tareas de poda y cuidados de las plantas estuvieron a cargo de la empresa concesionaria, Cooperativa La Quintana. Ellos son los que se quedarán con la producción para elaborar el vino.

Por ahora los turistas sólo disfrutarán de esa postal mendocina que completa el espectáculo de apreciar la cordillera desde el cielo. Los visitantes deberán esperar un año más para brindar con el malbec del aeropuerto en la tierra del sol y del buen vino.

HASTA TERMINAR CON EL VERANO!!!

Sandalias de Cuero
Super Alcolhada - Desde
Tipo calsuave **\$30**
CH. \$ 7.500

Chinelas y Ojotas
Variedad de modelos
y colores **\$18**
CH. \$ 4.500

PRE - TEMPORADA Invernal

Botitas de Cuero
Gamuzado Desde **\$30**
CH. \$ 7.500

Mocasines y Zuecos
Cuero Varios colores **\$40**
CH. \$ 10.000

VICENZA
scarpe
formas especiales para pie delicado
Av. San Martín 1027 a la entrada de Galería Piazza - Mendoza - Tel: 420 5228

Montemar
LENCERIAS
COMIENZA LA TEMPORADA
Con Precios muy
LOCOS!!!

Todas los estilos y las mejores
marcas en lencería
para damas

Gran surtido de
batas y
pijamas
para
caballeros

Blanco y Bebes
Moisés - Cunas
Catres Vestidos
San Martín 1236 - Tel.: 420 3392

CEC

CENTRO DE ENFERMEDADES
CIRCULATORIAS
Enf. Venosas-Linfaticas
Arteriales-Pie Diabético
Tratamiento endovascular
ECO-DOPPLER COLOR

Doctores:
Carlos Tarquini-Jesus Ronda
Alfredo Manfredi-Miguel
Ciullini
Gabriel Tarquini
Drenaje Linfático Manual-
Fisioterapia: M. Bergmans.
Liniers 498 Godoy Cruz
Mza Argentina
Tel: 54-0261-4240975

ODONTÓLOGOS

Estética Dental
Implantes

Dr. Mario Horenstein
Espana 985 P. B. B. 12 - Ciudad
Tel: 54 - 0261 - 4296300
Dr. Alejandro Coll
Paseo de los Andes 1455 C. Cruz
Tel: 54 - 0261 - 4273885
drhorentein@yahoo.com.ar
dr.coll@hotmail.com

Matrickería de envases para la industria del vidrio y del plástico

Diseño a medida de su producto
• Mecanizados C.N.C. • Planos y Diseños CAD - CAM
• Reproducción de piezas por Digitalizado RENISHAW
RODRÍGUEZ PAÑA 2347 - Godoy Cruz - Mendoza
Tel.: 0261 431 9426 / 4320123 - Tel. Fax: 0261 4312269
moldes@nysnet.com.ar

TORRENZO
AUTOMOTORES S.A.
Ventas, Repuestos y Servicio.
Avenida Mitre 765 - San Rafael - Mendoza - Tel (02627) 436083

El concesionario oficial del sur de Mendoza presente en esta Vendimia.

Anticipando el futuro.
Fiat Stilo

FIAT RESPONDE:
0800-777-8090
www.fiat.com.ar

Concesionario Oficial
FIAT

En la Zona Este
****HOTEL SAN PEDRO**
Restaurante - Cocheros - TV - Aire acondicionado - DDI
B. SUR MER 1050 - TEL/FAX: 054 - (02623)-420347/ 427400 - San Martín (Mendoza)

SEGURA
INMOBILIARIA
AUTOMOTORES
25 de Mayo 734 - Godoy Cruz
Tel. 4248881

MENDOZA
En Vendimia
ARRIENDO • ALQUILO
CHALET • CASAS QUINTA
Piscina, cocheros.
Zona Residencial • Departamentos
MZA: 0054 261 430 2945
STGO: 532 1235 ó 2865335

DINO
Cueros
PRENDAS & ACCESORIOS DE CUERO
Desde nuestra fábrica estas prendas han sido confeccionadas con cueros argentinos de primera calidad a nivel internacional. **IMAGEN Y MODA AVALAN NUESTROS PRODUCTOS DESDE HACE 20 AÑOS.**
Mitre 1642 - Mendoza - Argentina
Tel.: 00 - 54 - 261 - 4251945

Replat
ESCAPES
ALEM 465 - CIUDAD - Tel. 4292792
MONTEVIDEO 627 - CIUDAD - Tel. 4238953
CARRIL GODOY CRUZ 1409 - SAN JOSE

LOS VIÑEDOS MENDOCINOS

Las primeras cepas llegaron desde Chile

Hacia fines del siglo XVI, Perú y Chile lideraban la producción de uva y vinos en toda América.

La vitivinicultura se convirtió así en una actividad que **estrechó aún más nuestros vínculos**.

Las primeras vides habrían llegado a América traídas por los monjes, que precisaban del vino como elemento ritual, siendo México el primer país donde se plantaron.

Según se afirma, Perú recibió de la mano de los conquistadores a mediados del siglo XVI una variedad de uva cuyo cultivo se incrementó rápidamente y con la cual se elaboraba el pisco. Alrededor de 1551, la vid se trasladó hasta Chile, donde su cultivo se favoreció debido a las condiciones del terreno y el clima.

Una de las hipótesis afirma que los primeros viñedos fueron traídos a nuestro país por el sacerdote mercenario Juan Cidrón, enviado desde La Serena (Chile), para ocupar el puesto de párroco en Santiago del Estero, donde se habrían plantado en 1554. Según esta teoría, el padre Cidrón junto a Juan Jufre (quien trasladara la ciudad de Mendoza luego de la fundación por parte de Pedro del Castillo), implantaron las primeras viñas en lo que hoy es la provincia de mayor producción del país, apareciendo los primeros viñedos entre 1569 y 1589.

Sin embargo, otra teoría que sostienen estudiosos del tema como el enólogo Raúl de la Mota, afirma que la vid llegó a Mendoza junto con el contingente que acompañaba a su fundador Don Pedro del Castillo, y que provenía de una región vitivinícola como era Chile en su momento, además de ser uno de los pioneros de la vitivinicultura de ese país. En es-



Con las primeras cepas, Mendoza comenzó adoptar a la vitivinicultura como su industria madre.

te sentido, De la Mota indica incluso que existen escritos de Fray Reginaldo Lizárraga que señalan que pocos años después de la fundación de Mendoza, realizada en 1561, ya la provincia poseía un importante progreso en materia de vitivinicultura.

Una industria que nos hermana

El especialista señala que "fue Domingo Faustino Sarmiento quien estando exiliado en Chile, vio la posibilidad de desarrollar la vitivinicultura en nuestro país, creando en Mendoza una Quinta Normal Agronómica como la

que había creado ya en el vecino país".

Sarmiento solicitó entonces al Gobierno de Chile elementos para fundar una Quinta Agronómica en Mendoza, cuyo objetivo sería crear técnicos agrícolas y desarrollar experiencias que luego pudieran ser volcadas en la actividad privada. Su pedido se resolvió favorablemente, y le fueron suministradas distintas variedades de plantas y semillas adaptables a la zona, que sin demora fueron remitidas a nuestra provincia.

Así, durante el segundo gobierno de Pedro Pascual Segura

y Vicente Gil, se creó en 1853 la denominada "Quinta Normal", calçada sobre la organización del establecimiento del mismo nombre existente en Santiago de Chile. Originalmente, se trataba de un terreno pedregoso ubicado entre la actual calle Belgrano al Este y el solar donde después estaría el Parque General San Martín al Oeste, y las actuales calles Juan B. Justo y Emilio Civit.

Así escribía Sarmiento a su amigo José Posse en 1854: "¿Sabes que he fundado en Mendoza, contra la voluntad de todo el mundo, una Quinta Normal que cuenta ya con millones de plantas de

todas las variedades de Europa y las principales de Tucumán?".

Al frente de la misma fue puesto un gran pionero de la vitivinicultura argentina, el sabio francés Miguel A. Pouget, introductor de cepas francesas en Mendoza. Pouget también había residido previamente en Chile donde conoció a Sarmiento, exiliado desde su Francia natal, y era especialista en el tema frutihortícola y agroindustrial. El fue el encargado de traer y reproducir las primeras cepas de variedad francesa, que formaban parte de su colección en Chile. De la Mota indica que "a Pouget también se deben los primeros viñedos y bodegas que se instalaron con criterio científico, y que dieran impulso inicial a la industria vitivinícola".

Así lo sostiene Salvador Civit en su trabajo "Las vides de Mendoza", publicado en 1889, al decir que "el introductor de la vid en Mendoza (y también de árboles exóticos) fue el inteligente agrónomo Miguel Pouget".

Gracias a él, se logró la implantación de nuevas técnicas sobre cultivo de la vid, injertación, amugronamiento, reproducción y barbechos, unidas a una serie de nuevos sistemas para la elaboración y conservación de los vinos. Pouget fue el responsable de plantar en Mendoza las primeras estacas del cepaje Malbec, iniciando de este modo el cultivo de una variedad que encontraría en nuestra tierra las condiciones ideales para su óptimo desarrollo.

VIRGEN DE LA CARRODILLA

La Patrona de los mineros y los viñedos

La imagen que se apareció en una mina de Aragón, en España, también **protege** a los viñateros mendocinos.

Desde Luján de Cuyo, la imagen de la Virgen de la Carrodilla se transformó en la Patrona de los Viñedos de la Argentina en 1938.

La protectora del hombre de campo llegó a Mendoza a principios del siglo XIX y no quiso moverse de este terruño viñatero. Fue en 1811 cuando el español Antonio Solanilla -quien no estaba de acuerdo con el nuevo gobierno de Buenos Aires- resolvió afincarse en la provincia mendocina.

Entre sus pertenencias trajo una imagen de la Virgen que se había aparecido a finales del siglo XVI a unos mineros muy humildes de Aragón, sobre una carrociña que utilizaban para el trabajo. En una mano tenía el Niño Jesús y, en la otra, granos de uva.

Solanilla se casó con una cuyana y adquirió una finca en Luján de Cuyo. Allí construyó una amplia casa y una capillita para la Virgen.

Cuenta la leyenda que una no-

EL RUEGO

Virgen de la Carrodilla Patrona de los Viñedos, esperanza de los hijos que han nacido junto al cerro. Los que han hundido el arado y han cultivado su suelo, te piden que los ampares, Patrona de los Viñedos. En las viñas de mi tierra hay un recuerdo querido, en cada hilera un amor, en cada surco un suspiro, en cada hoja una esperanza

y la esperanza en racimos. Virgen de la Carrodilla, es todo lo que pedimos. Ten piedad de aquellos hijos que han clamado a tu cielo, haz que a ellos se les cumplan sus más queridos anhelos. Para ti van estos ruegos, Virgen de la Carrodilla, Patrona de los Viñedos.

Letra: Julio Quintanilla
Música: Hilario Cuadros

che en que había una gran tormenta de granizo que destruía las plantaciones, los viñateros sacaron la imagen de la capilla y le rezaron. La tormenta cesó de inmediato. A partir de entonces, por voluntad popular, se transformó en la patrona de los viñedos mendocinos.

La capillita comenzó a resultar chica para la gran cantidad de fieles que concurrían al lu-

gar. Por lo que en 1840 se levantó una más grande.

En 1938, las autoridades eclesiásticas reconocieron a Nuestra Señora de la Carrodilla (transformación regional de "carrocilla") como una nueva advocación de la Virgen María. Así, la provincia la declaró Patrona Celestial de los Viñedos y la coronó con pámpanos y racimos de uva, el 13 de febrero.



La imagen preside los actos de la Vendimia desde 1938.

¿QUIÉN VA A ATENDER SU TRACTOR MEJOR QUE NOSOTROS?

Somos especialistas en

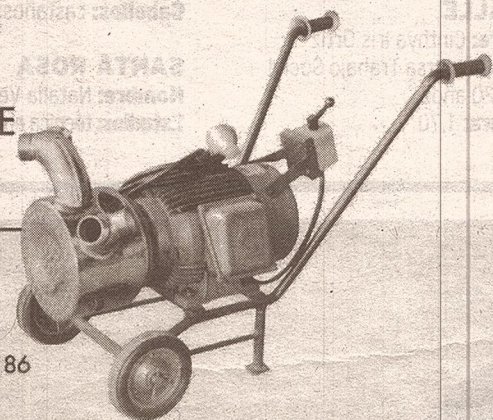
FIAT

MASSEY FERGUSON

REPUESTOS VERDÚ

SALTA 751 - MENDOZA - TEL. 4291528
ESTACIONAMIENTO PROPIO

BOMBAS AUTOCEBANTES
CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 316



Metalúrgica Barros y Di Matteo

CARRIL RODRIGUEZ PEÑA 186
(5513) LUZURIAGA - MAIPU
TEL. 4315998 - MENDOZA

PlayStation

SERVICE OFICIAL EN MENDOZA

Videomundo
GAMEWORK

* Calamarca 24 Centro 429-1704
* Mza Plaza Shopping 421-9100
* Jumbo mall Loc.1010 424-5700
E-mail: videomundo@arnet.com.ar

IR Transportes Reyes S.R.L.

CARGAS INTERNACIONALES (Chile - Brasil - Bolivia) y NACIONALES
SERVICIOS DE CARGA Y DESCARGA C/ HIDROGRUAS
TEL/FAX (0261) 4880734
e-mail: transportesreyes@elnectis.com.ar

VALLE GRANDE VENDO
Cerca Lago

3 cabinas, sanitarios p/camping, salón, parque cocheras. Referencia 250.000
02627-15584721
E-mail: rocas.amarillas@hotmail.com

plastandino

Sarmiento 1151 - (5607) Cuadro Nacional - San Rafael - Mendoza - Rep. Argentina
Tel.: 54-2627 442444 - Fax 54-2627 442442 - E-mail: plastandino@slatinos.com.ar

No comercializamos lo que fabricamos.
Sólo elaboramos polietileno de acuerdo a sus necesidades bajo estrictas normas de calidad.

EXPOMETAL MECANICA
EDICION 2003

los invita a conocer maquinarias para la industria vitivinícola, conservera y de procesamiento de frutas y hortalizas y les desea "FELIZ VENDIMIA 2003"

4 - 5 y 6 de Septiembre de 2003
"Centro de Congresos y Exposiciones"
Peltier 611 - Mendoza - Argentina

Cursos de Capacitación y Conferencias
Rondas de Negocios

Informes:

Tel/Fax: 54 261 4227363 • surtecnica@ciudad.com.ar
www.impoweb.com.ar/expometalmecanica/

IMPOMAGEN & PUBLICIDAD

www.impoweb.com.ar
Belgrano 545 - Ciudad - Mendoza
Tel/Fax: 4298999 • impo@sinectis.com.ar

SANDEZ
AUTOMATIZACIÓN MÁQUINAS ENVASADORAS
ENSACHETADORAS • SELLADORAS
LÍNEA P/ TOMATE TRITURADO
HOT STAMPING • ESPECIALES • LÍNEA DE PESAJE
Decurgez 32 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4226671 • envsandez@ciudad.com.ar

TECNOVIN S.R.L.
MAQUINARIAS PARA PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS Y ALIMENTICIOS
Independencia 1007 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4521227 • tecnovin@tecnovin.com.ar

surTecnica
ACCESORIOS PARA TRANSPORTADORES
REDUCTORES DE VELOCIDAD
CINTAS TRANSPORTADORAS
Rivadavia 949 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel: 4227363 • surtecnica@ciudad.com.ar

fadei
EQUIPOS PARA CONSERVAR LOS FRUTOS DE LA NATURALEZA
Maza 3754 • Maipú • Mendoza
Tel/Fax: 4979214 • fadei@fadei.com.ar

TAMER INDUSTRIAL S.A.
FABRICACIÓN METALMECANICA
SERVICIO Y ASESORAMIENTO TÉCNICO
Martínez de Rosas 931 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4396468 • tamerindsa@ciudad.com.ar

DE BLASI
MAQUINARIA AGROINDUSTRIAL
TECNOLOGÍA PARA LA AGROINDUSTRIA
Rodríguez Peña 431 • Maipú • Mendoza
Tel/Fax: 4316107 • debiasi@lanet.com.ar

OLI S.A.
ORGANIZACIÓN Y LÓGICA INDUSTRIAL
LUBRICANTES PARA TODO TIPO DE APLICACIONES. ACCESORIOS RODAMIENTOS
Rivadavia 953 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4227395 • oli@oli-sa.com.ar

ALBION
INDUSTRIA METALURGICA
CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIAS PARA PROCESAR FRUTAS Y HORTALIZAS
Dorrego 375 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4220439/62 • albion@lanet.com.ar

ELECTROSERVICE BICOCCA S.R.L.
FABRICACIÓN DE LÍNEAS DE FRACCIONAMIENTO Y SERVICIO TÉCNICO
P. de la Reta 550 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4320791 • ebicocca@nysnet.com.ar

FAST
Mecanizados
MAQUINARIAS PARA BODEGAS
Barcala 1676 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4398408 • administracion@fastmec.com.ar

GO2 S.A.
INGENIERÍA Y SERVICIOS PARA FRACCIONAMIENTO
Ingeniería y servicio industrial
J. A. Roca 2185 • Godoy Cruz • Mendoza
Tel/Fax: 4395515 • go2sa@tutopia.com

TESTIMONIOS

Colecciones: la Vendimia es una pasión

Los coleccionistas atesoran votos,
entradas, partituras de fiestas remotas.

Algunos dedicaron su vida a esa tarea.

La Vendimia les es indiferente a muchos mendocinos, otros la valoran como fiesta popular o la disfrutan sólo en marzo. Pero hay personas que hicieron de este festejo un culto en sus vidas y serían capaces de pagar lo que fuera y remover cielo y tierra para dar con algún objeto o papel relacionado con la historia vendimial.

Una es la sanmartiniana Silvia de Luque quien asegura que su fanatismo por las reinas ha resultado ser la mejor terapia. En su colección de fotos se pueden ver hasta las candidatas distritales de cada año. A los 15 años comenzó a juntar sus primeros recortes. "Lo mío es muy artesanal, no tengo plata para enmarcar todas las fotos", comenta Silvia que sueña con tener

algún día una pieza especialmente dedicada a su afición.

En su vida ha cosechado más anécdotas que fotos, conoce a la mayoría de las reinas y algunas hasta le prestaron sus atributos para las exposiciones. Su esposo le ayuda rastreando los domicilios de las antiguas soberanas.

Los gajes de una pasión

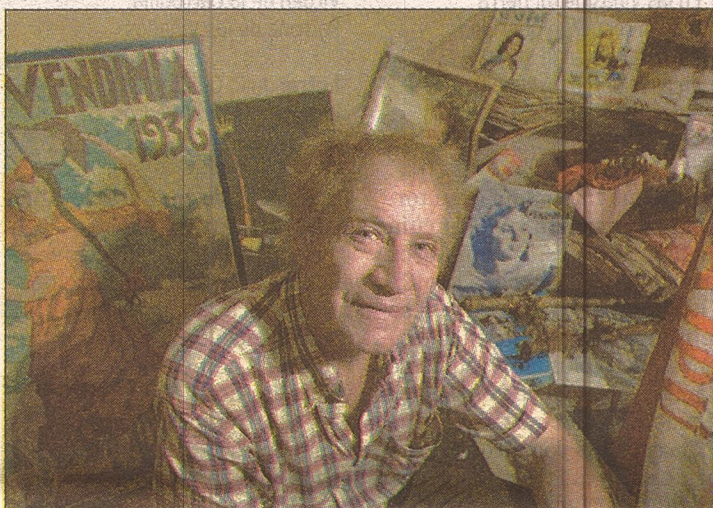
La historia de Alberto Jorquera con la Vendimia no es del todo grata. A los 40 años encontró anuarios y recortes periodísticos que guardaba su madre y decidió armar la colección vendimial más completa de Mendoza. Para algunos lo logró, aunque años atrás fue acusado de apropiarse de material histórico y bibliográfico. Para él fue la "peor cachetada de su vida", de todas maneras no pudo apagar su pasión.

Días atrás cayeron a sus manos las partituras de tonadas, cuecas y marchas que ejecutó la Orquesta Filarmónica en el acto central de la Vendimia en 1952. "Me las dio la familia González Werten que las encontró en un sitio donde las quemaban para hacer asado. La gente no quiere a la Vendimia", repite una y otra vez.

Alberto guarda las cosas menos pensadas de la fiesta. Un voto con lápiz y goma incluidos del '58, las obleas para ingresar al Anfiteatro en el '39, los anuarios que se editaron hasta 1989, unos racimos de uvas artificiales que



Claudio Mellimasi armó, en la casa que perteneció al gobernador Cano, un museo para sus invitados.



Alberto Jorquera posee el historial más completo de Mendoza.



Para Silvia de Luque su colección es la mejor terapia.

eran la corona de Brígida Santini y notas vendimiales de diarios como La Razón, Democracia, Los Andes y La Libertad.

Cada año, el lasherino pide 15 afiches que suma a su colección. El más antiguo es de 1935 -un año antes de que se instituyera la fiesta- y a modo de promoción turística se destaca una cosechadora y una leyenda que reza "Sin abuso, no es tóxico. Es tónico". Sin embargo, los preferidos de Alberto son los afiches de la época del Proceso, algunos diseñados por Chipó Céspedes o Pardo.

Con un fin turístico

Años atrás la familia de Claudio Mellimasi compró en Luján la casa que pertenecía a Guillermo Cano, el gobernador mendocino en cuyo mandato tomó forma la Vendimia. Allí encontró algunas reliquias y pidió permiso a las nietas de Cano, radicadas en Buenos Aires y Portugal, para exponerlas en su cava.

Esta historia y las antiguédales campestres que consigue a cambio de bolsas de comida en sus cacerías, son el valor agregado de su pequeño "museo al vino": 3 piezas subterráneas que protegen las botellas de su syrah Efraín Vázquez y donde recibe degustación incluida a grupos de turistas y empresarios./GM

LAS CANDIDATAS

Todas sueñan con ser la elegida

Esta noche se devela el misterio en el teatro griego. Cada departamento apuesta a la belleza de su representante para quedarse con la corona nacional.



ASPIRANTES. Son 17 las jóvenes que compiten por la corona nacional. La Reina de Capital es la anfitriona de los festejos centrales.

CAPITAL (Anfitrióna)

Nombre: Yésica Sabrina Tarcuini
Estudios: cursa Bromatología
Edad: 21 años
Ojos: pardos
Cabellos: castaños

JUNÍN

Nombre: Vanina Nieto
Estudios: curso el tercer año de la licenciatura en Geografía
Edad: 21 años
Estatura: 1,80
Ojos: marrones
Cabellos: rubios

SAN RAFAEL

Nombre: Verónica Noelia Forsat
Estudios: cursa el segundo año de Escribanía
Edad: 19 años
Estatura: 1,75
Ojos: color miel
Cabellos: rubios

MALARGÜE

Nombre: María Elena Rasso
Estudios: cursa la licenciatura en Gestión Ambiental
Edad: 19 años
Estatura: 1,66
Ojos: marrones
Cabellos: rubios

TUNUYÁN

Nombre: Bettiana Liviñi
Estudios: cursa Obstetricia
Edad: 20 años
Estatura: 1,72
Ojos: marrón claro
Cabellos: castaños claros

LUJÁN DE CUYO

Nombre: Patricia Barrera Oro
Estudios: cursa tercer año de Arquitectura
Edad: 19 años
Estatura: 1,80
Ojos: color verde
Cabellos: rubios

LAS HERAS

Nombre: Gisela Melisa Gaviola Bianchetti
Estudios: cursa la licenciatura en Turismo
Edad: 20 años
Estatura: 1,72
Ojos: verdes
Cabellos: castaños oscuros

LA PAZ

Nombre: Adriana Leticia Sosa
Estudios: cursa segundo año del profesorado de Música

SAN CARLOS

Nombre: María Laura Rejan
Estudios: cursa Obstetricia
Edad: 20 años
Estatura: 1,65
Ojos: marrones
Cabellos: castaños

RIVADAVIA

Nombre: Laura Elizabeth Ochoa
Estudios: cursa el cuarto año del profesorado de Ciencias Económicas
Edad: 21 años
Estatura: 1,76
Ojos: verdes
Cabellos: castaños

LAVALLE

Nombre: Cinthya Iris Ortiz
Estudios: cursa Trabajo Social
Edad: 20 años
Estatura: 1,70

Ojos: marrones
Cabellos: castaños

GUAYMALLÉN

Nombre: María Celeste Mulc
Estudios: comienza Escribanía
Edad: 18 años
Estatura: 1,74
Ojos: color del tiempo
Cabellos: castaños

GODOY CRUZ

Nombre: Anabel Molina
Estudios: cursa el tercer año de Abogacía
Edad: 22 años
Estatura: 1,71
Ojos: color miel
Cabellos: castaños

SANTA ROSA

Nombre: Natalia Verónica Palermo
Estudios: técnica en Marketing y estur

Ojos: marrones
Cabellos: castaños

MAIPÚ

Nombre: Alejandra Marcela Alcaíno
Estudios: profesora de EGB y auxiliar de Jardines Maternales
Edad: 21 años
Estatura: 1,80
Ojos: celestes
Cabellos: rubios

SAN MARTÍN

Nombre: Mariana Ghiretti Martín
Estudios: cursa 1º año de Administración Hotelera
Edad: 18 años
Estatura: 1,80
Ojos: color marrones
Cabellos: rubios

CARDON
COSAS NUESTRAS

Desde 1988 hacemos cosas nuestras, defendiendo nuestro mayor patrimonio: LA IDENTIDAD

TALABARRERÍA
Bolos Catteria
Prendas de Cuero
Ropa de Campo
Calzados Capincho y Bufalo
Regalos empresariales.

TAX FREE

Peatonal Sarmiento 224, Mendoza.
Tel (54 261) 4294224

MargCon S.R.L.

Ingredientes para la Industria Alimentaria
REPRESENTANTE EXCLUSIVO EN CUYO

TECNOVO
Nueva industrialización
Calidad en ovoproductos con estándares internacionales

SAPORITI
Desde 1927 en boca de todos
DISTRIBUIDOR EN ARGENTINA
Vynny Research, Inc.
Enzymes for the food industry

Ofreceremos la más alta calidad en la línea de enzimas para la clarificación de vinos. Adicionalmente nuestra línea de especias, colorantes naturales y sintéticos, conservantes e ingredientes para la industria del vino, papas, gaseosas, helados, pastelería y golosinas.

Colón 1244/46 - Godoy Cruz (5501) - Mendoza - Argentina
Tel/Fax: 54-261 4222877 / 4220958 - e-mail: margconsl@arnet.com.ar

FRUTAGRO S.A.

frutagro

Estamos trabajando para lograr productos de excelencia

Estanislao Salas - El Cerrito - Tel/fax: (54) 02627 - 442196 / 442319 - E-mail: frutagrosa@infovia.com.ar
http://www.frutagro.com - 5600 - San Rafael - Mendoza - Argentina

FAMILIA ZUCCARDI

LA EXCUSA PERFECTA PARA DISFRUTAR UN BUEN PLATO

ELECCIÓN Y CORONACIÓN

El ranking de las reinas:
¿habrá sorpresa o desempate?

Guaymallén tuvo su última reina en el '97, de la mano de Marínes Babugia. Y San Rafael en el '98, con la inolvidable Cecilia Fornara.

La Paz, así como Santa Rosa y Malargüe, quieren coronar a su segunda reina nacional.

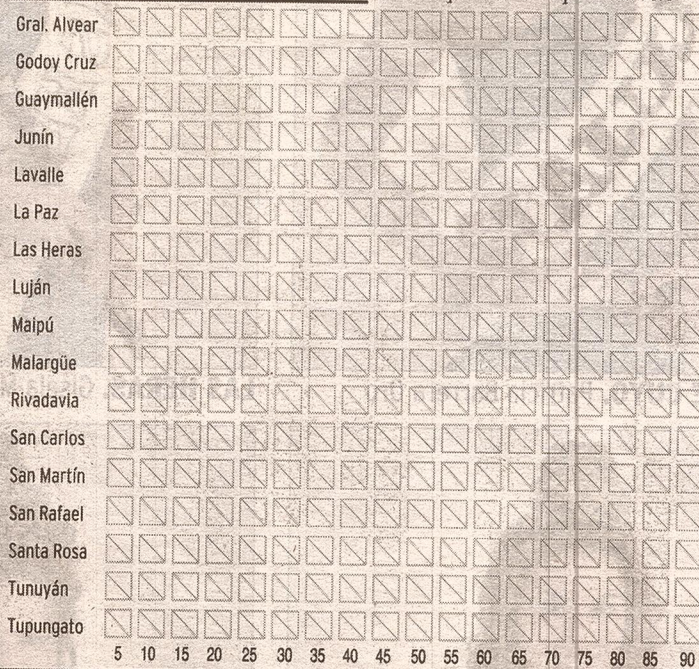
Godoy Cruz espera dejar el virreinato que ha ocupado por dos años consecutivos. Mientras que Tupungato apuesta a quedarse con la corona un año más.

Las Heras insiste con la sensualidad de sus representantes, así como en el '95. Y Tunuyán vuelve con la simpatía que caracterizó a Marcela en el '88.

Lavalle y Junín desean dejar de ser los departamentos que hace más tiempo que no tienen soberanas. San Martín, Luján, Rivadavia, Alvear y San Carlos tampoco pasar inadvertidos.

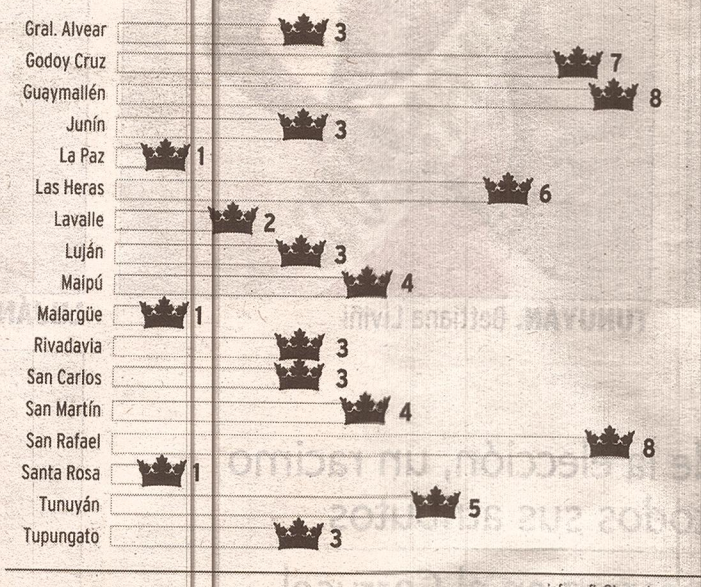
SIGUIENDO LOS VOTOS

Remarque una línea por cada voto



EL GRAND PRIX REAL

En 1936 la primer corona fue para Godoy Cruz, en el transcurso del tiempo San Rafael y Guaymallén suman la mayoría de las coronas.



infografía@losandes.com.ar

ANÉCDOTAS REALES

Las reinas de siempre
rompen los mitos

En una charla con Los Andes, varias reinas nacionales de otros años contaron qué se tiene en cuenta para construir la imagen de una candidata.

He aquí anécdotas y trucos, típicamente femeninos.

PATRICIA SLUKICH
pslukich@losandes.com.ar

Son lindas a rabiar, eso nadie lo discute; a pesar de las murmuraciones sobre granitos, caderas o narices traicioneras, que esparcen las mendocinas durante febrero, con la intención de poner en "justa medida" los atributos físicos de las candidatas.

Pero es cierto que al verlas así, vestidas de calle, estas hermosas mujeres pierden todo rastro de la típica estampa con la que uno inmediatamente imagina a una reina vendimial.

La capa, que cuelga de los hombros aún cuando la sensación térmica de un verano desértico no nos invite al abrigo. La corona empinada, bajo la custodia de una mata de cabellos que parece siempre trepar empecinada hacia el infinito. El maquillaje vistoso. El vestido pensado para una noche de soiré con mirinaque. El cetro siempre a mano. El beso perpetuo que vuela de los labios, empujados hacia la multitud por sus manos.

Violeta Mighetto (1954), Cecilia Baumgartner (1969), Stella Maris Laborde (1974), María Elena Vallejos (1979), Marcela Gaua (1988), Lorena Lorca (1996) y la reina actual, Noelia Blanco, confiesan algunos de los secretos que les permitieron ganarse el reinado.

-¿Cuál es la fórmula para ganar el cetro nacional?
-María Elena: Se evalúa la belleza, y también la simpatía, los modales... A veces la gente dice: 'no salió la más linda'. Es que no tiene que salir la más linda, sino la más completa.

-En lo que respecta a la imagen, ¿quién las guía?

-Lorena: La gente de Protocolo (Ceremonial y Protocolo de la Provincia). En los eventos oficiales mi vestido no tenía que ser ajustado. No te lo impedían, pero aconsejaban no usarlo así. Además, apenas salió Reina, me enseñaron a saludar más suave.

-Stella Maris: Hay boutiques que te visten y te sugieren cómo hacerlo. En los días en que yo competía una noche fui de largo. Un intendente de otro departamento comentó que usaba vestido largo porque seguramente tenía algo que ocultar, entonces al otro día fui con minifalda cortita.

Uno de los temas es que tenés que creer que la capa y la corona te quedan fantásticos, pase lo que pase. Ese año me invitaron al Festival de Viña del Mar. Me hospedé en el O'Higgins, donde estaban todos los cantantes. Yo estaba sentada en el hall con la corona, la capa, esperando que vinieran a buscarme para la inauguración. En eso viene saliendo el baterista de Emanuel, el cantante mexicano. Se me



Violeta ('54), Cecilia ('69), Stella Maris ('74), María Elena ('79), Marcela ('88) y Lorena ('96), confiesan sus secretos.

-Cecilia: A mí me volvían loca con que tenía que hacerme un peinado recogido. Yo tenía pelo lacio, largo, y me querían llenar de rulos. Pero dije: 'No, me peino yo'. Es la personalidad la que define el estilo de cada reina.

-Noelia: Yo nunca fui a que me maquillaran. Lo hago siempre yo, como a mí me gusta.

-¿Cómo hicieron para resaltar la belleza?

-Lorena: Fue algo puntual. Llegué tarde a la cena donde estaba el jurado y no me dejaban saludar; sólo podía saludar a la mitad de los invitados. Como llevaba un vestido de plumas amarillo, repartí las plumas entre las

personas que saludé. Cuando al año siguiente entregué la corona, los embajadores y sus señoras traían la pluma y me decían: '¿te acordás de la plumita?'

-Stella Maris: Ese año estaba muy blanquita; entonces me ponía un bronceador instantáneo. También, como era la más bajita, usaba plataformas.

-Noelia: Yo probé todo. Vestidos ajustados, sueltos, peinados recogidos, sueltos. Y tal vez lo que me diferencié es que soy muy sensible: en la Via Blanca, en el Carrusel y en el Anfiteatro, lloré.

-Violeta: Mi truco era darme con la sonrisa plena.

-Cecilia: Yo tenía unas pier-

nas fantásticas y las exploté, fui una de las que empecé a calzarme las minifaldas.

-María Elena: Buscaba tajos para mostrar las piernas, sandalias finitas y con taco aguja. También vestidos que resaltaban el busto, porque comentaban: 'es linda, pero no tiene mucho busto'. Entonces me puse otro tipo de ropa.

-Marcela: Mi problema era la piel, que la tengo muy amarillita. Además cuando me maquillaban los ojos, me ponían una sombra para agrandarlos porque cuando me reía se me cerraban. Me decían: 'No cerrés, no cerrés'.

Requiebros soberanos

Las anécdotas sobran. Pero apuntamos algunas que, en su momento, hicieron ruborizar a nuestra ilustres soberanas.

"Uno de los temas es que tenés que creer que la capa y la corona te quedan fantásticos, pase lo que pase. Ese año me invitaron al Festival de Viña del Mar. Me hospedé en el O'Higgins, donde estaban todos los cantantes. Yo estaba sentada en el hall con la corona, la capa, esperando que vinieran a buscarme para la inauguración. En eso viene saliendo el baterista de Emanuel, el cantante mexicano. Se me

acercó y me dice: '¡Ay!, ¿vas a un baile de disfraces?', cuenta entre risas Marcela Gaua.

"En mi caso, el dicho que dice cuando tenés la desgracia encima es porque te orinó un perro -acota María Elena-. Y sí, mi perro me orinó la capa antes de salir. Gracias a dios era un caniche. Otra vez me invitaron a participar en la elección de la Reina del Atlántico Sur, en Chubut. Allí no hay carros, es un lugar de playa, así es que me dijeron: 'Tome una tanga, señorita', me la tuve que poner y me subieron a una Toyota a pasear por las ga-

lerías", recuerda.

"Esta es de humor negro puro -se suma Lorena Lorca-. Con la vi-reina fuimos de las primeras en visitar la cárcel de mujeres y estaba lleno de periodistas. Y a mí se me había perdido el cetro y se me ocurrió a mí decir: ¡Me robaron el cetro!"

"En una ocasión me olvidé el cetro en mi casa, en Tupungato -dice Noelia-. Como no podía volver a buscarlo tuve que buscar una pata de una silla, decorarla un poquito con algo dorado y disimularla escondida dentro de la capa".



Suter

Una centuria elaborando
vinos de alta calidad

Visitas guiadas Lunes a Sábados de 9:00 a 21:00 hs

Hipólito Yrigoyen 2850 San Rafael - Mendoza
Tel. 54-2627-421076 email: suter@satlink.com



"Su casa en Mendoza.
Departamentos diseñados
para trabajar y descansar en
bleno centro de la ciudad"

Av. España 744 - 2º piso Dpto 4 - (5500) Cdad. Mendoza - Argentina - Tel./Fax (0261) 4235700
E-mail: dptosplazaespana@ciudad.com.ar - www.dptosplazaespana.com.ar



TOWER
INN & SUITES
SAN RAFAEL

Tel: 54-2627-427190
HIPOLITO YRIGOEYEN 774 - CP. 5600
SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA
e-mail: emprenderhoteleria@infovia.com.ar

Servicio
Industrial JB
FABRICA DE CADENAS
para nieve
Autos - 4x4 - Camiones
Máquinas Viales
Independencia 311 - Zona Industrial
Godoy Cruz - Teléfono: 4283881

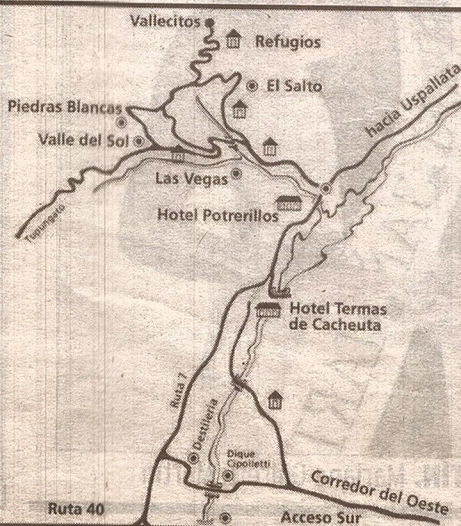
Paris 16
Lencería - Corsetería
Medias
Ventas por
Mayor y Menor
Godoy Cruz 16 - Ciudad
Mendoza Tel. (0261) 423 3795
Fax: (0261) 445 5414
Calamarca 15 - Ciudad
Mendoza Tel. (0261) 423 8133



MOREL
TALLERES GRAFICOS

- ☐ FOLLETOS ☐ AFICHES ☐ ETIQUETAS
- ☐ ROTULOS ADHESIVOS ☐ REVISTAS ☐ LIBROS
- ☐ IMPRESOS COMERCIALES EN GENERAL

Rioja 333 - Tel/Fax 0261 4244772-4244698 - (5500) - Mendoza
e-mail: tgmorel@infovia.com.ar



Viene a
Mendoza?
Conozca Luján

Luján de Cuyo
municipalidad
nuestra casa

LA ANFITRIONA



CAPITAL. Yésica Sabrina Tarcuini.



JUNÍN. Vanina Nieto



SAN RAFAEL. Verónica Noelia Forsat



MALARGÜE. María Elena Rasso



TUNUYÁN. Bettiana Liviñi



LUJÁN DE CUYO. Patricia Barrera Oro



LAS HERAS. Gisela Melisa Gaviola Bianchetti.

Junto a la anfitriona capitalina, que no participa de la elección, un racimo de 17 candidatas departamentales muestra todos sus atributos.

Aquí se presentan en el orden que desfilan sus carros en el Carrusel.

Las mendocinas más lindas



LA PAZ. Adriana Leticia Sosa



TUPUNGATO. Daniela Paola Leiva



GENERAL ALVEAR. Yanina Maricel Vilches



SAN CARLOS. María Laura Rejan



RIVADAVIA. Laura Elizabeth Ochoa



LAVALLE. Cinthya Iris Ortiz



GUAYMALLÉN. María Celeste Mulc



GODOY CRUZ. Anabel Molina



SANTA ROSA. Natalia Verónica Palermo



MAIPÚ. Alejandra Marcela Alcaíno



SAN MARTÍN. Mariana Ghiretti Martín