

Las mujeres lindas de Godoy Cruz comentan sus experiencias

Tres jóvenes bellas y felices



Lilia Schwalbe con el gerente de Bodegas Arizu, Alejandro Cahíza.

Alguien dijo que las mujeres lindas están en todos lados. Pero, a veces la suerte cae en un sitio y hay que saber recibirla y sentirse feliz por su visita. Algo así ha sucedido en este pródigo departamento, Godoy Cruz, que ha conseguido el centro nacional de la Vendimia en seis oportunidades con: Delia Larribe Escudero (1936), Gloria Fábregas (1949), Norma Nassivera (1965), Zidanelia Baigorria (1968), Analía Ortiz Baeza (1976) y María Elena Vallejos (1979). Y por añadidura, dos virreinas: Mónica Beatriz Persio (1974) y

Silvia Susana Jurín (1975). Y otro detalle digno de destacarse es que la primera soberana y la actual son de Godoy Cruz.

Tuvimos la oportunidad de conversar recientemente con María Elena Vallejos, Analía Ortiz Baeza y Norma Nassivera.

"Toda mi familia vivió la emoción de mi reinado"

Así nos respondió María Elena Vallejos, a quien sólo le quedan horas de reinado:

—Mis padres, hermanas y mis seis sobrinos vivieron con

profunda emoción todas las alternativas de mi reinado. Ellos y mi novio me apoyaron en todo momento. Y ahora, que se aproximan horas no tan felices, también son ellos quienes están a mi lado constantemente.

En la vida de esta reina de la Vendimia, la unión familiar resulta de primordial interés. Lo ha manifestado en numerosas ocasiones y los lectores lo saben. De ahí que, entre las grandes ilusiones de su vida, figura su matrimonio.

—Me puse de novia con Enrique Munafó hace 5 años y medio. Es un verdadero com-



María Elena Vallejos, Norma Nassivera de Martínez, Analía Ortiz Baeza, tres bellezas que recuerdan sus experiencias.

pañero para mí. Desde que él mismo me anotó como aspirante a reina departamental, en el Jockey Club, hasta ahora, me ha sabido acompañar con voluntad, cariño y constancia. Nos casaremos, si Dios quiere, a fin de año o a mediados del próximo. Estamos haciendo todo con bastante sacrificio, ya que los dos trabajamos y estudiamos.

Entre las últimas alegrías que experimentó María Elena, en estos días, se puede comentar una, que es bastante significativa para su futuro hogar: le ha tocado por sorteo una casa en el barrio Empleados de Comercio. Ella y su novio están viviendo la felicidad que eso representa.

María Elena, te deseamos toda la dicha que mereces y te felicitamos también, porque otro anhelo tuyo se ha cumplido: a partir del 3 de marzo próximo, la que será ex so-

berana de la Vendimia, estará ya trabajando en los laboratorios del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Recordemos que ella es técnica-química industrial, bachiller y está estudiando agronomía.

Norma Nassivera de Martínez

Norma Nassivera está casada con el señor Oscar Martínez y tiene dos hermosos hijos: Gonzalo Sebastián, de 5 años, y Pamela Lía, de 2.

Norma trabajaba antes de contraer matrimonio. En la actualidad, dice que a veces le ayuda a su esposo en asuntos publicitarios.

—¿Te has sentido muy alevada por la gente en estos años?

—No. Tal vez mi caso fue un tanto distinto porque me relacioné con el ambiente publicitario. Mi reinado fue muy

activo. Por ejemplo, tuve la oportunidad de estar en un almuerzo con el matrimonio Kennedy, en el Golf Club, además de otras muchas actividades.

—De todo lo positivo que te dejó el reinado, ¿qué puedes mencionar?

—Sí, realmente me dejó varias experiencias positivas. En primer lugar, me incentivó a terminar mis estudios secundarios. Luego, me motivó a seguir relaciones públicas, ya que, a través del reinado, descubrí que tenía ciertas aptitudes para eso. Claro que mi novio y amistades me ayudaron también.

Cabe señalar que la señora Norma Nassivera de Martínez aprobó su carrera presentando una tesis titulada "Relaciones públicas en la Vendimia". En ella indica las necesidades, errores y aciertos del desarrollo de este festejo.



María Elena Vallejos, reina actual de la Vendimia, quien hoy resignará su trono.

Con una hermosa sonrisa de madre joven, Norma, se despidió de nosotros, no sin antes enviar un gran cariño a toda Mendoza y, especialmente, a su querido Godoy Cruz.

Analía Ortiz Baeza

Esta morena espigada se casará en poco tiempo más con un industrial de Bahía Blanca, a donde se irá a vivir después de su matrimonio.

Analía está feliz. Trabaja en una agencia de turismo en Mendoza.

—Analía Ortiz Baeza te sigue reconociendo?

—Siempre, en todas partes contesta, con la espontánea soltura que la caracterizó.

—¿Un episodio que recuerdes con cariño de tu reinado?

—Cuando fui a la Fiesta del Mar. Me gustó mucho porque me trataron muy bien. Resulta que todas las representantes del país teníamos que dividirnos para ir a la radio. Pero a mí me dijeron que no iría porque el director de un diario, después de haberme escuchado hablar, quería hacerme una entrevista a mí sola. No sé qué impresión le habré dado, pero el caso es que luego salió en los titulares: "Analía, la reina funcionario".

Creemos que debe haber hecho un buen papel como embajadora de Mendoza, ya que, además de su belleza, posee espontánea simpatía y dotes de líder.

Elaboración y fraccionamiento de vinos finos y champagne

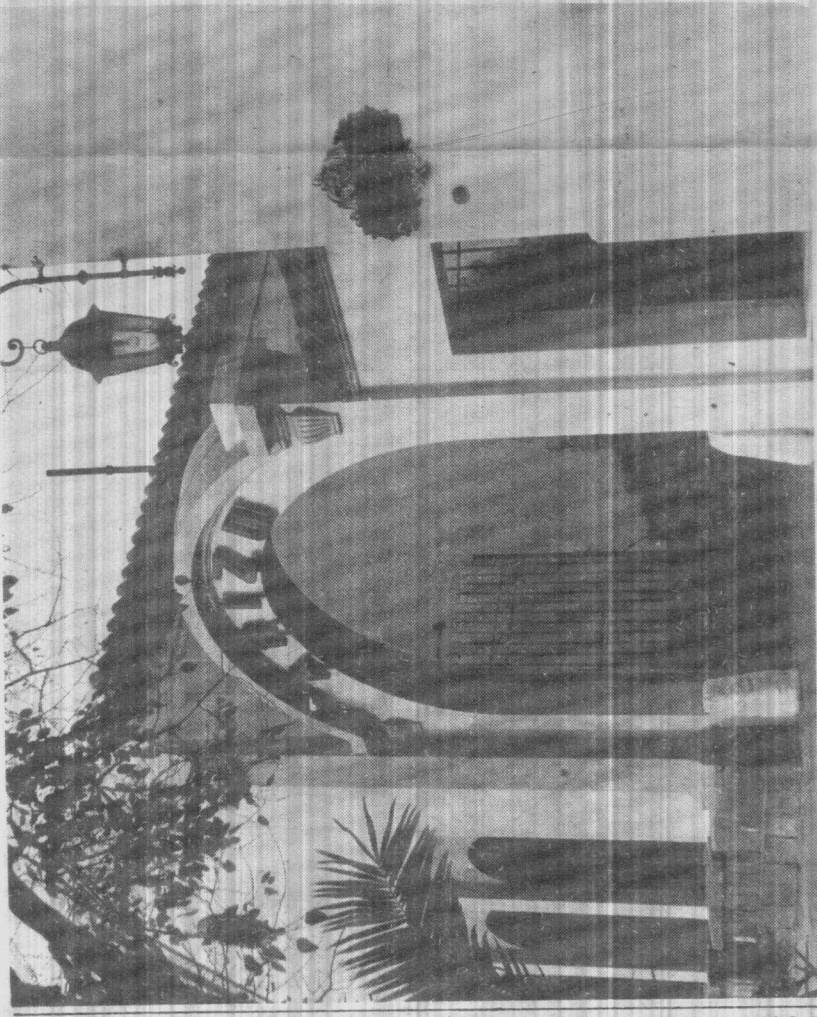
Trabajos de modernización en Arizu S.A.

Con el plan general de remodelación que se está llevando a cabo en S.A. Bodegas y Viñedos Arizu, se convertirá en una de las más modernas del mundo. La importancia del hecho nos ha llevado a entrevistar a uno de sus directivos, y es así como el gerente técnico, licenciado José Manuel Menegazzo, nos informó detalladamente sobre el particular.

"En primer lugar -nos dijo- conviene destacar que Bodegas y Viñedos Arizu es un complejo agro-industrial que comprende, en su parte de producción, 3 bodegas ubicadas en Godoy Cruz, Villa Atuel e Ingeniero Trigo, en Río Negro. En todas las bodegas se ha encarado la modernización de las áreas de producción. Nos referimos especialmente a las tareas que se están realizando en Godoy Cruz.

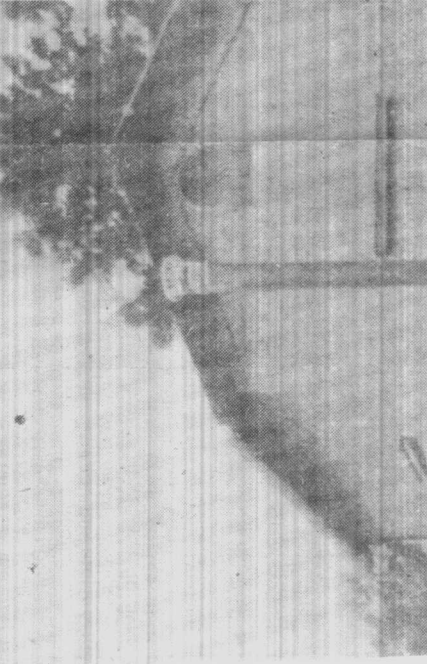
Sr. Menegazzo, ¿podría decirnos en qué consiste la remodelación que se está haciendo en la bodega?

"Recordemos que las tres principales secciones que componen nuestra bodega son: Elaboración de vinos, Fraccionamiento de vinos, y Fraccionamiento de champagnes. La elaboración y fraccionamiento de vinos finos y champagne pasará a ser la principal actividad. Debido a eso, se ha encarado la modernización de las tres áreas, mediante su remodelación total. Paralelamente, se está haciendo un gran esfuerzo en la parte cultivos



Bodegas y Viñedos Arizu ha remodelado ya su edificio y se aboca a la renovación de sus actividades.

Remodelación del cuerpo de molienda. La modernización que comprende el área de producción se ha iniciado con la remodelación total del cuerpo de molienda. Para ello se ha proyectado un salón de venta, que estará totalmente equipado con maquinarias francesas.



cesas, tendientes a dotar a las tareas de molienda de la máxima automatización. Esto se hace con el objeto de estandarizar la calidad de los productos.

"Fraccionamiento de vinos. El fraccionamiento de vinos se ha encarado desde el punto de vista de la construcción de una planta de fraccionamiento totalmente nueva, la que será totalmente equipada con maquinarias alemanas, con sideradas a la vanguardia en materia de producción mundial.

"Esta planta de fraccionamiento no sólo contempla los últimos adelantos en materia de máquinas de llenado, tapado y etiquetado, sino también -nos señala el Sr. Menegazzo- en lo concerniente al paletizado, armado de cajas y llenado y cerramiento de las mismas. Todo esto configurará una línea de producción completa, que va desde el llenado hasta la ubicación del vino en la caja.

También se dotará al lugar del espacio suficiente para la ubicación de las botellas llenas para que cumplan el reposo necesario que requiere la etapa del llamado "añejamiento en botella".

"Por otra parte -continúa explicando el Sr. Menegazzo-, una amplia playa de cargas, desvío ferroviario, estacionamiento de envases vacíos y materiales complementarán esta obra, que por sus características, se ubicará entre las mejores plantas del mundo, en este tipo de industria.

Producción de champagne. La producción de champagne ha sido encarada teniendo en cuenta que Arizu fue la primera bodega argentina que produjo champagne en nuestro país. "Ello hace indispensable que el prestigio de esta marca esté avalada en todas las etapas de producción y fraccionamiento".

En el área correspondiente a la producción de champagne también se está construyendo una planta totalmente nueva y, completamente equipada con maquinarias de la marca Seitz (al igual que las de fraccionamiento). Se trata de conseguir no solamente la más alta calidad en la elaboración del champagne, sino también, en lo que hace a

complementará lo que hemos llamado 'terminal de cargas y descarga de vinos'. Trataremos de dotar a estas dos últimas obras de los adelantos más modernos que la tecnología de hoy, pone al alcance del industrial.

De esta forma, los responsables de la firma Arizu estiman, que en un futuro no muy lejano, la bodega contará con todas las instalaciones apropiadas para estar acorde con las modernas técnicas que les permitan, a su vez, cumplir con la eficiencia que su producción requiere.

Capacidad total de las tres bodegas:

Godoy Cruz: 413.443 hl.

Villa Atuel: 325.449 hl.

Río Negro: 100.000 hl.

La capacidad de Villa Atuel se está ampliando en estos momentos en 250.000 hl. más.

Ecsal S.A.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIQUIDO
INSTALACIONES ANHÍDRIDO A GRANEL
OXIGENO INDUSTRIAL Y MEDICINAL
NITROGENO - AIRE LIQUIDO - CARBOGENO
CAMARAS FRIGORIFICAS - HIELO
FRESAL: CUBITOS DE HIELO - ECSAL SULFURSAL

Establecimientos
Forestales, Agrícolas y Ganaderos

LA CUYANA

LA MARCA DEL BULLMON