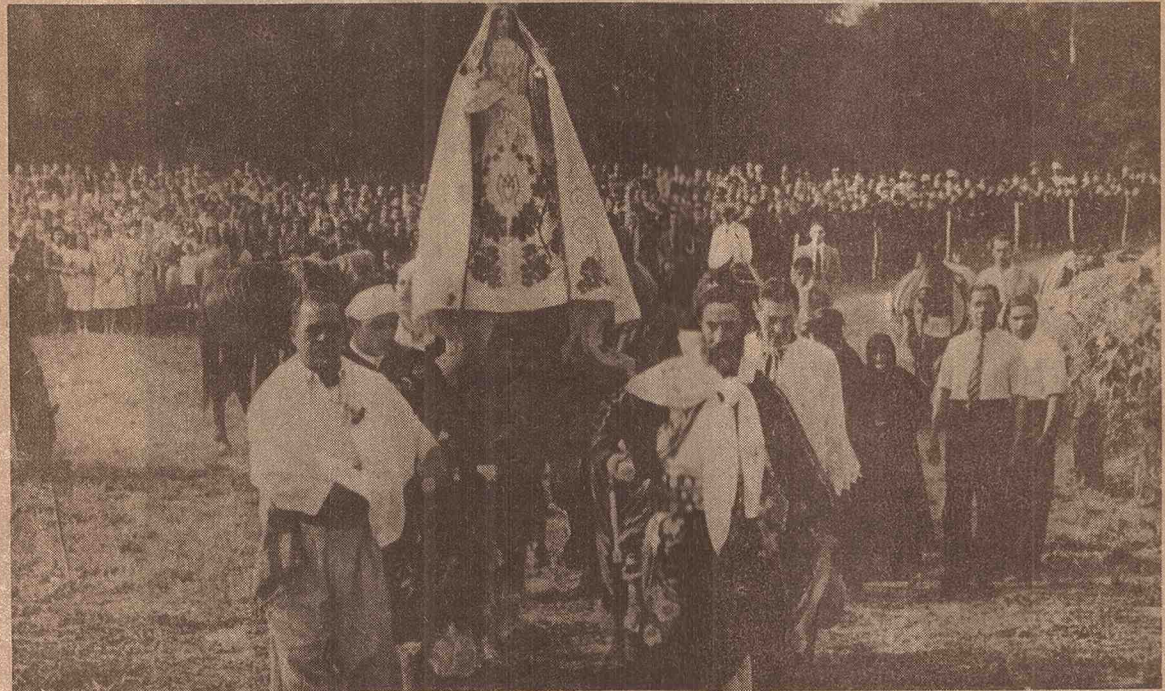


Las 17 candidatas a soberana de la Fiesta Nacional de la Vendimia, acompañadas por la actual reina y virreina y por la reina de la Capital, que hace las veces de anfitriona, pues no participa de la elección.

Orígenes y evolución de la celebración



En numerosas fiestas la Virgen de la Carrodilla fue llevada por fieles devotos.

Nació grande, pero siguió creciendo hasta alcanzar dimensiones ciclópeas, como llega a nuestros días. Entre una y otra dimensión, la Fiesta Nacional de la Vendimia le fue dando imágenes a la esencia del trabajo mendocino, pero fue recibiendo —también— el sentir del hombre nuestro por su tierra, su inserción en el país, en América, en el mundo, insuflándole la pasión gigantesca de quien ordena el agua para labrar la tierra y obtener sus frutos, y derivar nuevos productos y rodearse de bellezas paisajísticas. Porque si hay tres pasiones que dominan al mendocino se las puede encontrar en el dominio del agua, el culto del verde y una visión estética de la vida.

La esencia se encuentra en la Vendimia, símbolo del trabajo culminado, del

nuevo producto en proceso de nacimiento, destinado —por su nobleza— a llegar a los hombres de las instancias donde se encuentran —tierra, país, continente, planeta— de los cuales busca participación a través de su sentir. Porque su sentimiento es de Fiesta, Fiesta, con mayúsculas. La del labrador que recibe en frutos el premio de su esfuerzo; es decir, en colono, en belleza, en gusto, en sabor. Y a ese fruto, después de gustarlo, podrá darle nueva vida, en el cuerpo y el espíritu de un buen vino, decantado de instantes inolvidables, compartidor de esperanzas y alegrías. De amistades que, como ese buen vino, necesita tiempo, decantación, ser gustada lenta y placenteramente, antes de llegar hacia lo hondo de los más puros sentimientos.

A la manera del añoso poeta: "Los duendes del vino despiertan mis niños/ y —juntos— hacen nacer la primavera..." y esa alegría ("mis niños") y esos duendes florecen cuando la naturaleza deja caer los primeros tónicos de oro sobre el paisaje exterior.

Con ese gusto y regusto nuestros bisabuelos decidieron trazar un primer intento de Fiesta de la Vendimia. Fue el 11 de abril de 1913 —se están por cumplir 70 años— del intento que en adhesión a un congreso destinado a mostrar la industria y el comercio de la época, culminó con un desfile de vendimiadores con sus canastas cargadas de frutos recién cosechados, siguiendo el desfile de carros alegóricos, entre miles de entusiasmados espectadores.

Nació grande

Pero el mundo de "la Vendimia" —tal como se lo vive hoy— conoce una

FACA

...una sólida presencia en el aparato productivo del país

350 COOPERATIVAS ASOCIADAS EN EL PAÍS

FEDERACIÓN ARGENTINA DE COOPERATIVAS AGRARIAS

F.A.C.A. S.C.L.

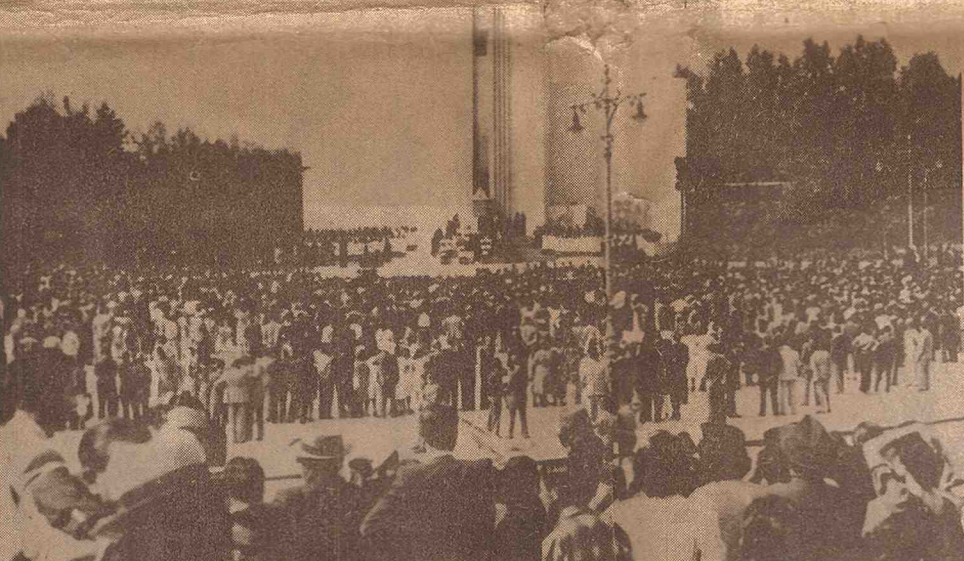
Federación Argentina de Cooperativas Agrarias

DELEGACIÓN MENDOZA - BANDERA DE LOS ANDES 1050 - SAN JOSÉ-MZA.

NUESTRAS DELEGACIONES: REPRESENTACIONES EN:

Bahía Blanca	Resistencia	Milán - París - Ginebra
Córdoba	Río Cuarto	Madrid - Rotterdam
Gral. Pico	Rosario	Río de Janeiro
Quilmes	Santa Fe	San Pablo
Mendoza	Trelew	Santiago de Chile
Nequén	Alto Valle	
Paraná	(Gran Roca)	

VENDIMIA '83 - FACA...
solidario con los productores cuyanos



A los pocos años, el acto central de la Vendimia comenzó a realizarse en la Rotonda, como vemos aquí. Por ese entonces se empezaron a crear grandes decorados hasta culminar con los gigantescos construídos en el autódromo.

dinastía mas cercana en el tiempo. Nació grande en 1936. El estadio de fútbol de Gimnasia y Esgrima, único con capacidad para albergar grandes multitudes. Veinticinco mil personas se reunieron la noche fundacional. La Fiesta nació en olor de multitud, en esencia y sabor de multitud. Todos los espacios fueron cubiertos, llegando a ocuparse parte del escenario, por lo que no muchos mendocinos recién el día siguiente pudieron enterarse de que Delia Larive Escudero, representante de Godoy Cruz, había sido consagrada como primera Reina de la Vendimia.

También se iniciaba la tradición de concursar la "Marcha de la Vendimia";

Baile de las reinas

El más grande estadio de fútbol de Mendoza demuestra resultar pequeño para albergar el interés por la Fiesta de la Vendimia. Para 1938 se decide un cambio de escenario en busca de mayor espacio para el público. El proscenio se instala en la rotonda del parque General San Martín y los festejos culminan con un baile en homenaje a las reinas en la recién inauguradas instalaciones de Pías y Serranas, en el otro extremo del lago.

Bendición de los Frutos

Uno de los años con mayor aporte de innovaciones resultó 1939. Por pri-



En sus inicios, el Carrusel se destinó principalmente a historiar la evolución del transporte, particularmente de los vehículos vinculados al quehacer vitivinícola.

mera vez se realiza la Bendición de los Frutos, utilizándose el escenario de la rotonda del parque, representando una gran catedral. Tras la ceremonia, se produce la siesta de mil palomas. También por vez primera se realiza la decoración del escenario, especialmente para la Fiesta y se presenta el ballet del teatro Colón.

La programación de la Fiesta presenta cambios: tras la presentación de las

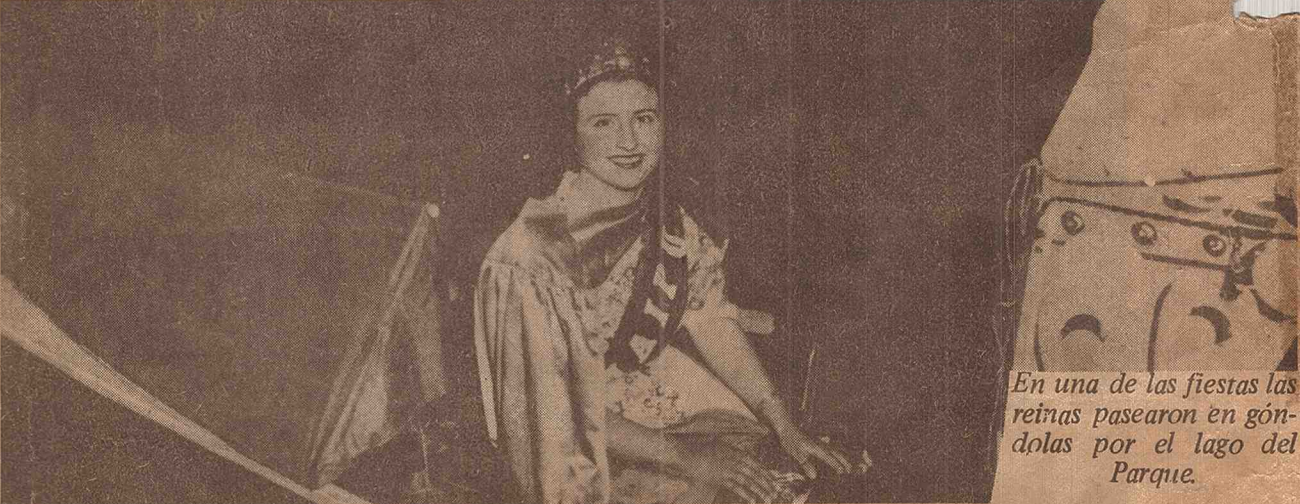
fórmula ingeniosa de ampliar los festejos para responder a un público ávido de participar más activamente de una Fiesta a la que sienten como entrañablemente propia.

También se completan los símbolos litúrgicos que entraña el festejo. La imagen de la Virgen de la Carrodilla es transportada hasta el proscenio para presidir los actos de la Bendición de los Frutos.

El año siguiente significó

atracción nacional. Por primera vez, en 1946, se decide adoptar una marcha como oficial dando fin a la tradición de los concursos anuales. La elegida es "Mendoza" (posteriormente conocida como "A Mendoza") y "Canto a Mendoza" con letra de los hermanos Guillermo y Horacio Pelay y música de Egidio Pittaluga, su letra se distribuyó entre el público y fue estrenada por un coro de 200 cantantes. La pri-

1940 y cuya construcción había quedado en estado de semibandono. La monumentalidad del paisaje natural que lo rodea tenía a pensar nuevas posibilidades para el espectáculo. De esa forma, en 1964 se inicia la expansión hacia los cerros, llegando a ocuparse hasta catorce a favor de los espectáculos de luz y sonido, mientras al escenario central se le agregaban pisos de acrílico y la capacidad de las graderías



En una de las fiestas las reinas pasearon en gondolas por el lago del Parque.

candidatas, se produce la actuación del ballet y recién con posterioridad, la elección de la Reina de la Vendimia. Es decir que se abandona la tradición insular de 1936, según la

una innovación para el palco de los actos centrales; se instala un escenario flotante en el interior del lago del parque y tras la presentación de 250 artistas y el clásico desfile de gondolas, quedan dos sensaciones: la necesidad de mayor espacio para albergar a un público incesantemente creciente y la incorporación de juegos de luces como motivo de especial atracción para los actos.

En 1943 se decide el retorno del escenario a la rotonda para ofrecer la primera traza argumental de la historia vendimial, presentando una sucesión de cuadros que se inicia con la conquista de Perú por parte de Pizarro como llegada de la vida a América y la llegada de los misioneros jesuitas a Cuyo, en 1556, determinando los primeros cultivos en Mendoza.

Ramón S. Castillo, vicepresidente en ejercicio del Poder Ejecutivo de la Nación, se constituye en el primer mandatario del país que asiste a los actos.

Todo crece en la Vendimia. Antes de llegar a su primera década de vida triunfal cuenta con escenarios que llegan —como en 1944— a disponer de 45 metros de frente por 26 de fondo, el equivalente a nueve veces la superficie de un escenario convencional de teatro; ese año también se incorpora la modalidad de un animador como conductor del hilo argumental y animador de la elección de la nueva soberana.

A esa altura de las circunstancias, la aluenciencia turística resultaba perfectamente notable en el público que asistía a los festejos. La Fiesta grande de Mendoza tenía relieve y

se amplió con el aplaniamiento de otros cerros para multiplicar la capacidad de espectadores para un espectáculo —sin dudas— único, por su imponente ciclópea.

Nació grande, pero fue creciendo en forma y contenido. La permanente presencia en la dinastía que simboliza la soberana; corporización del homenaje que se tributa a la sacrificada tarea de la mujer en el surco. Un reconocimiento al culto de la belleza, la mejor presentación que pueda ofrecer quien se convierte en verdadera embajadora de Mendoza, con la misión de trabajar con inteligencia la exposición de anhelos de una tierra que produce solamente a partir del esfuerzo y la creatividad del ser humano.

De esa forma, la Fiesta ha llegado a ser como los buenos vinos —no podía ser de otra forma— una consustanciación de imagen y contenido con espíritu propio, a la mejor manera de las creaciones elevadas y duraderas.



La vitivinicultura en Cuyo

Pocos saben que la vid es un vegetal cuyo origen es muy anterior al de la misma humanidad y que nació en Asia Menor y se distribuyó por todos los continentes dando origen a una industria que figura entre las principales del mundo.

Pero ¿cómo llegó a Mendoza? Las primeras vides que arribaron a América fueron introducidas por Cristóbal Colón en su segundo viaje. Se las plantó en las Antillas, donde no prosperaron. Sin embargo los conquistadores no cejaron en su esfuerzo y tanto las uvas como las semillas de la vid formaban parte del bagaje que trasladaban a cada ciudad que fundaban. Contribuía a ello la preocupación de los monarcas peninsulares por el cultivo de esta fruta en sus nuevos dominios, ya que el vino era indispensable para la Santa Misa y se contaba entre las más preciadas costumbres gastronómicas de los españoles.

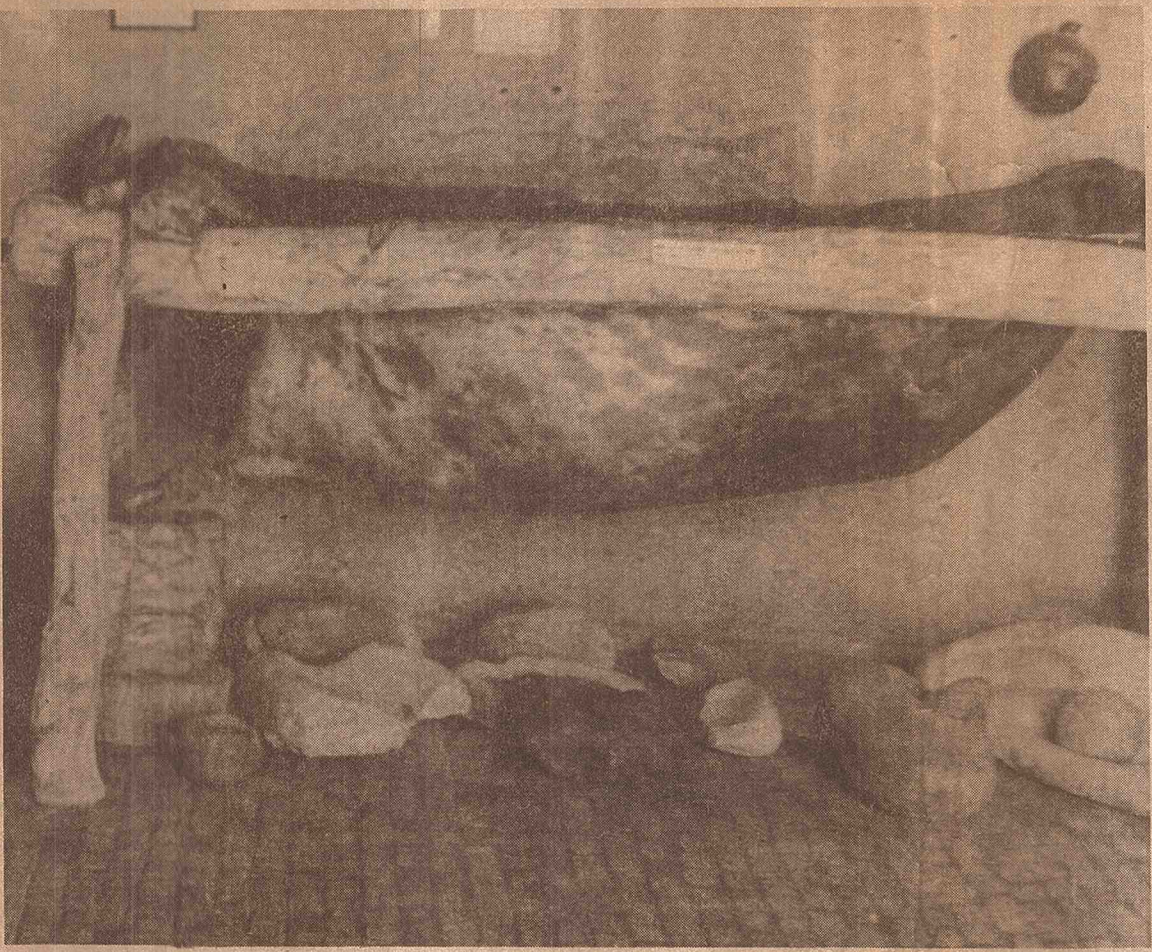
En 1536 llegaron las primeras estacas al Río de la Plata, en tanto que desde Perú la vid se difundió volutamente hacia el sur, buscando siempre collares apropiados y un ámbito natural propicio. Fue así que con el transcurso de los años llegó a Mendoza, donde y según algunos autores también desde Santiago del Estero. En esta tierra se afincó definitivamente.

Al crearse las ciudades de Mendoza y San Juan, ya habían prosperado las vides en Santiago del Estero y como el fundador de San Juan, Juan Jufre, estaba casado con una hija del de la provincia norteña parece que esto decidió que a Cuyo se trasplantasen vides.

En Mendoza, fundada por don Pedro del Castillo en 1561 y en San Juan, por Jufre en 1562, tras el reparto de indios y tierras comenzaron así las nuevas plantaciones.

Los viñedos se difundieron rápidamente en esta fértil tierra de Huentent y de San Juan hasta convertirse en una de sus principales riquezas. Este crecimiento y desarrollo despertó resquemor en Buenos Aires, a donde se llevaba fundamentalmente la producción. Además de fijarse precios ruinosos al vino se lo recababa para impuestos y gabaldas. Esto provocó que en 1682 el Cabildo de Mendoza dirigiera una petición directamente al rey, reclamándole

En el siglo pasado la uva se molía en un lugar de cuero. El jugo se sacaba por la cola del animal.



por las cargas fiscales y de otras especies que debía afrontar el vino de nuestra provincia de Buenos Aires. Se solicitaba además que se prohibiese la importación de vinos y aguardientes españoles.

¿Cómo se hacía el vino?

En el siglo XVII en nuestra provincia el trabajo en la elaboración de vino era rutinario. La cosecha se efectuaba con cestos de junco y paja de las lagunas y se transportaba en "voles" realizados en sacos de cuero cilíndrico con armazón de madera que se colocaban equilibradamente, de a dos en mulares.

En los lagares, confeccionados de madera y cuero, se trituraba la uva a "pura pata". El lagar se disponía debajo de una entramada de donde colgaban algunas hojas de cuero en las que se afirmaban los "pisadores".

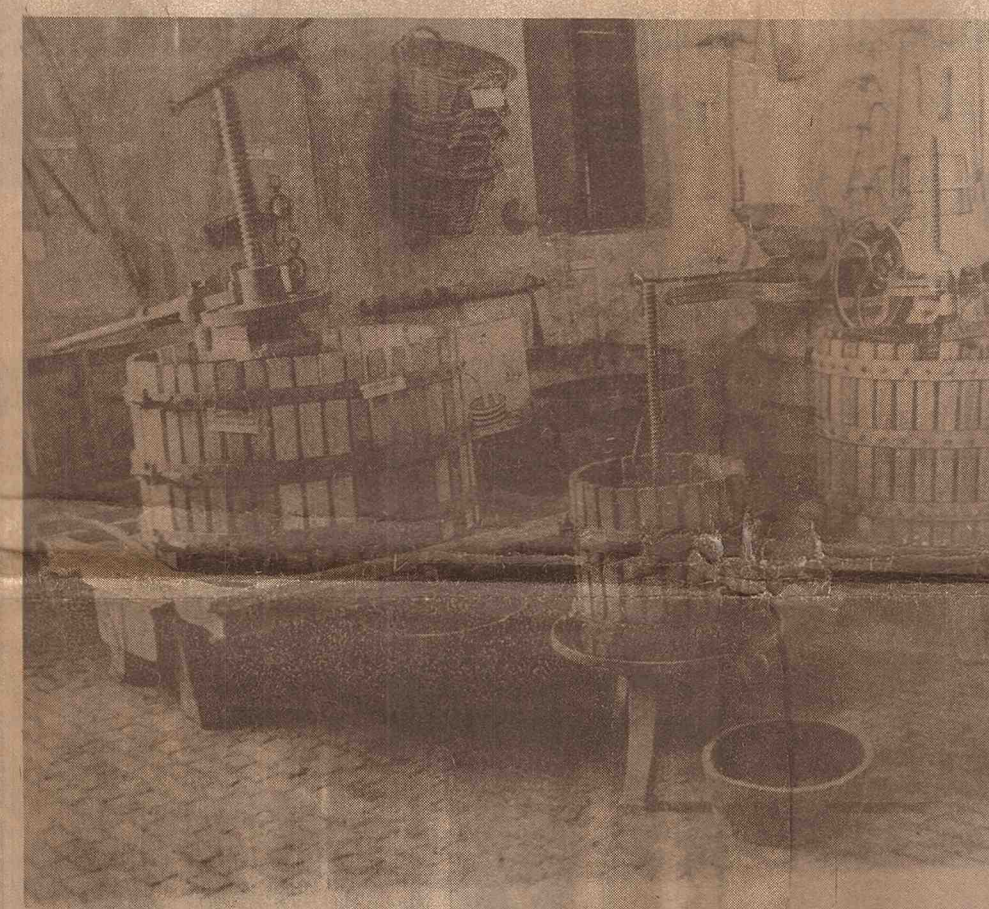
El lagar era construido con cuatro soportes o estacas de algarrobo que sostenían un cuero de vaca formando un recipiente. En el lugar que correspondía a la cola del animal, se hacía un hueco por el que salía el mosto. Este era recibido en una especie de balde de cuero que luego, colgado de un palo, se transportaba a la bodega para su fermentación y vinificación.

En las primeras épocas de la colonia el vino se trasladaba en odres o recipientes de cuero, pero más tarde se los reemplazó por botijas o pipas de barro cocido.

La importancia que adquirió la producción vitivinícola en la zona tuvo que afrontar un serio problema ante la falta de madera

Barriles y toneles añeja- ron los productos de esta tierra, cuya industria se fue cimentando mientras numerosas carretas trabajaban el país haciendo conocer nuestros vinos, que se hicieron famosos por calidad.

Hacia 1881 nuestra provincia contaba con una superficie plantada de vides



Diferentes prensas para el vino, conservadas en el museo vitivinícola que la firma La Rural posee en Coquimbó. Estos aparatos permiten un eficaz proceso de extracción del jugo de la uva.

de 3.500 cuerdas cuadradas. Ese año se enviaron a Buenos Aires 2.711 bordes de vino y al año siguiente 4.646.

En 1896 Mendoza debió afrontar una turbia campaña desatada en contra de sus productos. Un químico de apellido Harperath difundió una serie de análisis que demostraban, según aseguraba, la adulteración de los vinos cuyanos que contenían productos nocivos para la salud. Felizmente otros prestigiosos desmintieron estas acusaciones. Así por ejemplo, el destacado profesor Pedro Arata no titubeó en afirmar públicamente que "si hay adulteración no es al pie de los Andes, sino a lo largo del litoral y en los mismos centros de consumo".

No fue esta la primera ni la última oposición que salvó airoosamente con su calidad el vino mendocino que ha alcanzado en nuestros días un reconocimiento internacional.

Mientras tanto la vitivinicultura continuó su pujante crecimiento, impulsado por el ferrocarril, a pesar del problema de los fletes. Sin embargo este avance tuvo un gran revés durante la crisis del año 30, que también logró luego superar, con la capacidad de esta industria de reponerse a sus periódicos problemas.

El comercio de nuestro producto se vio más tarde favorecido por las carreteras pavimentadas y los modernos medios motorizados, hasta alcanzar un floreciente nivel para Mendoza,

SEÑOR TURISTA

Mendoza le brinda...

- **SUS MONTAÑAS**
asombro, vértigo y sorpresa en una imponente geografía vertical, mediante el andinismo, esquí, excursionismo, cabalgatas o simplemente asomarse a sus panoramas.
- **LA MEJOR VISTA**
viniéndola con el paisaje, deslizándose por excelentes pistas de esquí y disfrutando los servicios de sus complejos invernales de categoría internacional.
- **CAZA Y PESCA**
en sierras, pampas, embalses, ríos y arroyos montañosos de increíble belleza.
- **BUEN CLIMA**
seco y reconfortante, con el infaltable sol mendocino en un cielo de celeste inimitable, techonado de gentiles en sus noches que invita a vivir al aire libre en las cuatro estaciones del año.
- **EL SABOR DE SUS VINOS**
de una calidad internacional nacida de los primeros toneles traídos por los jesuitas del Virreinato, hoy, madurados y ya sabrosamente adultos en las miles de bodegas de esta suelo.
- **LO INSOLITO**
Una trekking en el Aconcagua, el buceo en aguas, la espeleología en sus grutas, el aladitismo y el surf a vela, toda una aventura.
- **EFICIENTES SERVICIOS TURÍSTICOS**
respaldados por tradicional cordialidad en más de 120 hoteles, 20 campings, 70 agencias de viajes, 200 restaurantes, Casino y... más de 40 boites y confortables baldaños.
- **LAS MEJORES RUTAS Y CIRCUITOS**
que conectan internacionalmente en encrucijada, la montaña y el llano, más nueve circuitos en red con innumerables alternativas.
- **UN ORIGINAL CALENDARIO TURÍSTICO**
liderado por la más deslumbrante fiesta de luz y sonido: "La Vendimia". Luego el Festival de la Nueva, del Folklore, torneos de pesca, náutica, atletismo y mil posibilidades más.
- **UN CORRE DE CULTURA**
con historia y tradición que trasunta tiempos prehistóricos, coloniales, épicas americanas, a través de sus ruinas, museos, monumentos y museos, todas las expresiones del arte en un radiante nivel.
- **UNA CIUDAD DE EXCEPCIÓN**
para "vivirla" entre sus arboledas, paseos y parques, un centro de arte, cultura y recreación y... mucho más, pero en espera.
- **UN PUEBLO GENTIL Y LABORIOSO QUE OFRECE HOSPITALIDAD!**

DIRECCION PROVINCIAL DE TURISMO

RESTAURANT

DON ANGELO

MENU A LA CARTA
ESPECIALIDAD EN PASTAS CASERAS
LAVALLE 148 - MZA.

C/AIRE ACONDICIONADO
PLAYA ESTACIONAMIENTO LAVALLE 267

SEIS SIEMPRE
UNTO DE CALIDAD

DAVID HOGG

SOCIEDAD ANONIMA

"Al servicio de nuestra industria"

- Válvulas • Empaquetaduras
- Juntas de amianto
- Trampas y filtros para vapor
- Manómetros y termómetros
- Cañerías y accesorios para roscar y soldar

ALMACENES INDUSTRIALES

MENDOZA Av. Arce 500 Cód. 5200 Tel. 31.3480/31.3307 Telex 5527	SAN JUAN Calle 290 Ete Cód. 2201 Tel. 2201	SAN RAFAEL Bv. 1105 San Rafael MZA Tel. 2234
--	---	---

BUENOS AIRES
Belgrano 866
Capital, Federa. Tel. 341413 341419
40546 Telex 22763

CORDOBA Av. Sarmiento 1240
Cód. Córdoba Tel. 28045

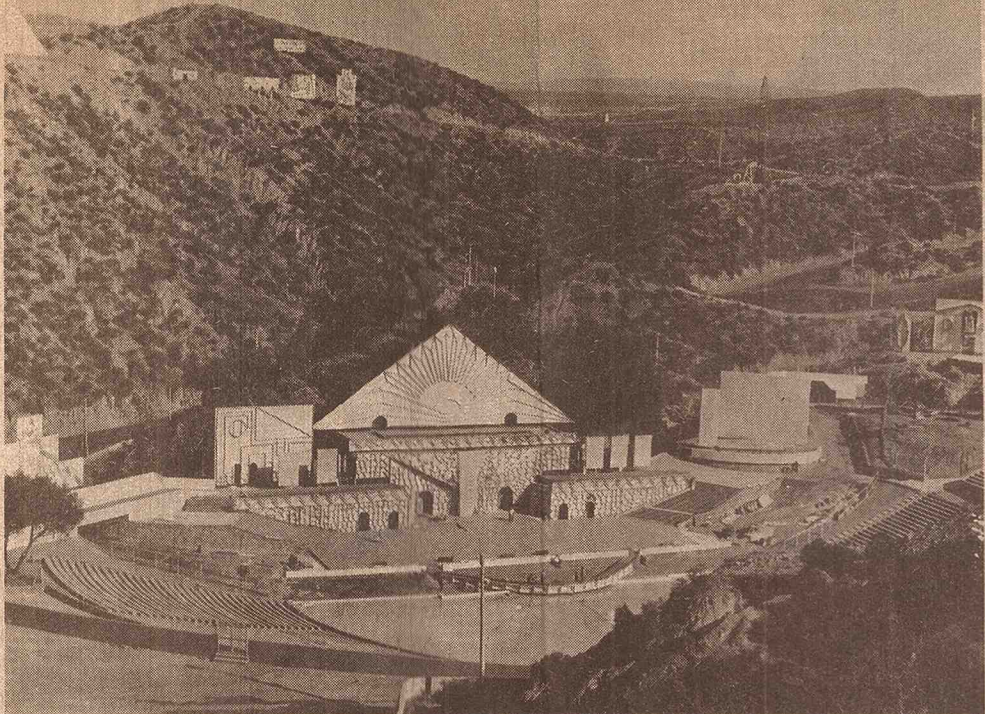
Varias tinajas en las que antiguamente se conservaba el vino en nuestra provincia.

para fabricar toneles. Porello debió recurrir a grandes recipientes de alfarería. La industria cerámica colonial relacionada con la vitivinicultura se prolongó en Cuyo hasta 1860, en que fue reemplazada con la madera.

Suter Etiqueta Marrón.

Está donde está la vida.

El acto central



Vista del escenario central y de algunos cerros aleaños, en los que se han montado distintos decorados, que harán las delicias de los espectadores.

Mendoza se apresta hoy a vivir nuevamente su fiesta grande de la Vendimia. Como ya es tradicional, el espectáculo central se realizará en el anfiteatro Frank Romero Day y será, al decir de su director, Pedro Maravini, "metamente nacional".

La "Vendimia Huarppe" proyectará a nuestra provincia al país y al mundo a través de la representación de la pujanza de sus departamentos, su potencial económico y una constante visual que estará dada por las vitas y los flameros. Aunque este año los elementos escenográficos triplican en cantidad a los de tiempos anteriores, el director del espectáculo concentrará la atención en el escenario central y no en los cerros, los que en un segundo plano guardarán armonía visual con lo que esté sucediendo en el escenario principal.

Setecientos cincuenta bailarines participarán de la puesta en escena, los que utilizarán en las distintas

secuencias alrededor de 2.000 trajes. A pesar de tenerlo menos bailarines que otros años, el director ha montado una estructura que aprovechará al máximo la presencia de éstos en el escenario, la mayoría de los cuales sólo se cambiará de traje una sola vez.

Tres danzas extranjeras, una polka, una danza boliviana y otra chilena, serán las únicas musicalizaciones que se han incluido dentro del repertorio total que será interpretado por autores locales y del país. Maravini, Naencina, Carola Juvenil y Pocho Sosa son algunos de los grupos y solistas musicales que darán ritmo a la noche de hoy y de mañana en el anfiteatro Frank Romero Day.

El libreto de la "Vendimia Huarppe" pertenece a Miriam Armentano, mención de 25 años, profesora de declamación y arte escénico, de teatro infantil y estudiante de filosofía y letras en la Universidad Nacional de Cuyo.

Escenografía

La organización del espectáculo, realizado en un tiempo récord de 25 días, cuenta con la efectiva participación de experimentados artesanos de la iluminación, construcción de la escenografía y piroteoría, y de destacados profesionales de la escena, fonografías y del sonido que con la solvencia que los caracteriza darán vida al espectáculo central de la Fiesta de la Vendimia.

El responsable de la escenografía es Alberto Gamino, quien posee una vasta experiencia en este tipo de espectáculos, ya que ha participado en las vendimias de los años 1971 y 1975, en otros de similar magnitud y hecho incursiones como escenógrafo en el cine.

Los bocetos principales del espectáculo son dos: uno de ellos con motivos de la época indígena, huarppe y el otro tiene como marco la etapa de la industrialización de nuestra tierra. Sobre estos dos aspectos giran los elementos escenográficos. En la primera parte se verán elementos decorativos típicos, tales como algaras, cacharros de la época huarppe, y en la segunda, marcando el con-

tos que van a cada uno de los focos. Asimismo para asegurar la energía que demanda todo el complejo lumínico cada subestación está ligada a un transformador que sirve de nexo entre los tableros de comando y las líneas de alta tensión. Por otra parte para evitar la interrupción del espectáculo en caso de apagón, se ha instalado un enorme generador capaz de suministrar la energía que demandan luces, bombas y equipos electrónicos y de audio.

La fuente que ubica delante del escenario principal a través del juego del agua, ocupa una importante función en la escenografía. Por ello ha sido necesario instalar dos bombas impulsoras de 10 HP cada una, que dan presión al agua, ocupan una importante función en la escenografía. Por ello ha sido necesario instalar dos bombas impulsoras de 10 HP cada una, que dan presión al agua, ocupan una importante función en la escenografía.

Un aspecto curioso de la iluminación lo constituye la pintura especial que se utiliza para dar color a la mayoría de los 30.000 focos. Esto es invención mendocina y tiene la particularidad de que "transmite la luz" y no sólo da color como lo hacen los focos coloreados de uso comercial. El único inconveniente que tienen es que la pigmentación es perecedera, es decir que luego de ser usados algunas horas ésta desaparece. Sin embargo lo breve del espectáculo, poco más de una hora, la hace perfectamente aceptable.

No menos interesante y delicada es la tarea desarrollada por los sonidistas. Al frente de ellos y como responsable de que el sonido llegue con claridad a los 22.000 espectadores, se encuentra el experto mendocino Daniel Alema.

Para lograr su cometido dispone de equipos de 6.000 vatios y alrededor de 200 altavoces de las más diversas características. Estos altavoces han sido colocados en puntos estratégicos del anfiteatro para de esa forma acompañar la secuencia de la trama argumental y que se desarrolla en los distintos escenarios.

Asimismo y por primera vez se usará un triplifónico y ocho operadores auxiliares. Las fonografías que completan el grupo de sonido, han estado a cargo de Zanessi, mientras que los efectos pirofónicos, como ya es tradicional, son responsabilidad de la

familia Quatrini. Así como la Vendimia es el resultado del trabajo y el esfuerzo de todos los habitantes de la Provincia, la realización de su fiesta grande también es fruto del trabajo, en equipo, de

artesanos, artistas y técnicos, único en el mundo, se conjugan, con el paisaje mendocino, el trabajo de músicos, poetas, artistas, escenógrafos, iluminadores, sonidistas y técnicos en pirotecnia.

Imaginemos también que el hijo adolescente del cavernícola se sienta sobre un saco de cuero y triturar hierbas y dulces uvas, que fueron dejadas en ese recipiente por varios días. En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En épocas posteriores, los hombres comenzaron a reunirse en tribus y más adelante se convirtieron en aldeas y de esa manera, habrían lavado los costumbres a distintos pueblos del mundo, en donde dejaban sus huellas o más tarde se asentaban.

Historiadores de épocas lejanas relatan que los egipcios hacían un exquisito vino, que luego comenzaron a comercializar utilizando el río Nilo para llevarlo a países limítrofes. La historia de los egipcios se remonta a unos 50 siglos, de donde se tiene conocimiento que ese industrioso pueblo había perfeccionado el cultivo de la vid y además, se ocuparon de dejar debidamente documentado, a través de pinturas y escritura jeroglífica, el proceso de elaboración.

Debido al clima de ese país africano, cultivaban la vid en parrales, de los que los cosechadores cortaban el fruto parados o agachados, según la altura del emparrado.

La molienda la realizaban introduciendo las uvas en bolsas de sogas y estrujándolas con palmas, pero también las pisaban.

Cuando el vino se encontraba elaborado, agradecían a la diosa Cobra, patrona de los vendimiadores

que van a cada uno de los focos.

Asimismo para asegurar la energía que demanda todo el complejo lumínico cada subestación está ligada a un transformador que sirve de nexo entre los tableros de comando y las líneas de alta tensión. Por otra parte para evitar la interrupción del espectáculo en caso de apagón, se ha instalado un enorme generador capaz de suministrar la energía que demandan luces, bombas y equipos electrónicos y de audio.

La fuente que ubica delante del escenario principal a través del juego del agua, ocupa una importante función en la escenografía. Por ello ha sido necesario instalar dos bombas impulsoras de 10 HP cada una, que dan presión al agua, ocupan una importante función en la escenografía.

Un aspecto curioso de la iluminación lo constituye la pintura especial que se utiliza para dar color a la mayoría de los 30.000 focos. Esto es invención mendocina y tiene la particularidad de que "transmite la luz" y no sólo da color como lo hacen los focos coloreados de uso comercial. El único inconveniente que tienen es que la pigmentación es perecedera, es decir que luego de ser usados algunas horas ésta desaparece. Sin embargo lo breve del espectáculo, poco más de una hora, la hace perfectamente aceptable.

No menos interesante y delicada es la tarea desarrollada por los sonidistas. Al frente de ellos y como responsable de que el sonido llegue con claridad a los 22.000 espectadores, se encuentra el experto mendocino Daniel Alema.

Para lograr su cometido dispone de equipos de 6.000 vatios y alrededor de 200 altavoces de las más diversas características. Estos altavoces han sido colocados en puntos estratégicos del anfiteatro para de esa forma acompañar la secuencia de la trama argumental y que se desarrolla en los distintos escenarios.

Asimismo y por primera vez se usará un triplifónico y ocho operadores auxiliares. Las fonografías que completan el grupo de sonido, han estado a cargo de Zanessi, mientras que los efectos pirofónicos, como ya es tradicional, son responsabilidad de la

familia Quatrini. Así como la Vendimia es el resultado del trabajo y el esfuerzo de todos los habitantes de la Provincia, la realización de su fiesta grande también es fruto del trabajo, en equipo, de

artesanos, artistas y técnicos, único en el mundo, se conjugan, con el paisaje mendocino, el trabajo de músicos, poetas, artistas, escenógrafos, iluminadores, sonidistas y técnicos en pirotecnia.

Imaginemos también que el hijo adolescente del cavernícola se sienta sobre un saco de cuero y triturar hierbas y dulces uvas, que fueron dejadas en ese recipiente por varios días. En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

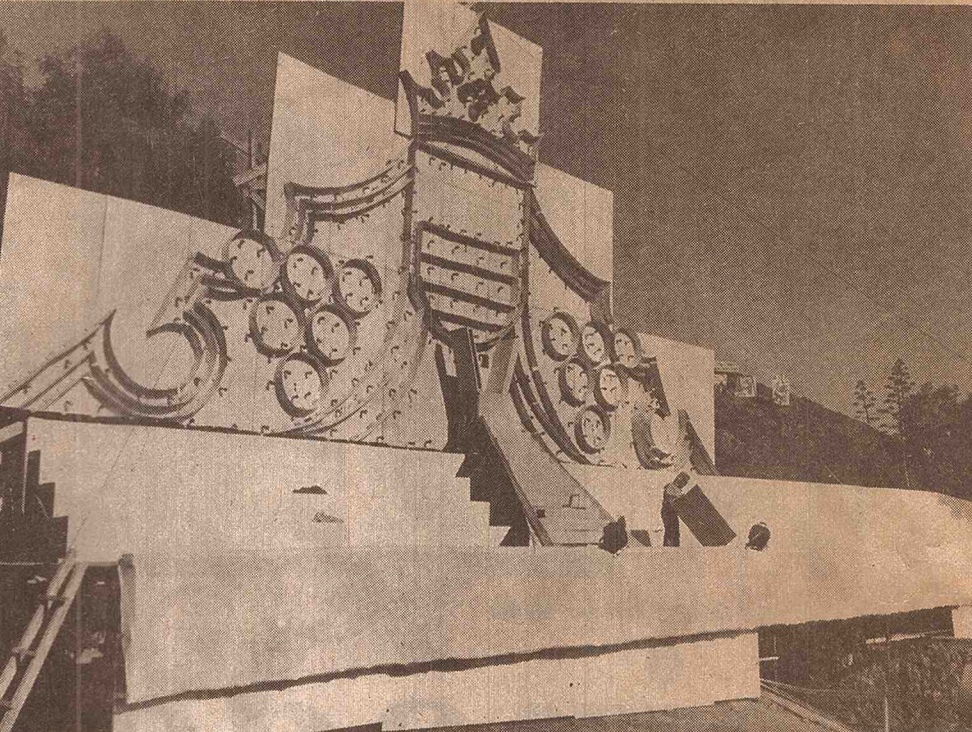
En épocas posteriores, los hombres comenzaron a reunirse en tribus y más adelante se convirtieron en aldeas y de esa manera, habrían lavado los costumbres a distintos pueblos del mundo, en donde dejaban sus huellas o más tarde se asentaban.

Historiadores de épocas lejanas relatan que los egipcios hacían un exquisito vino, que luego comenzaron a comercializar utilizando el río Nilo para llevarlo a países limítrofes. La historia de los egipcios se remonta a unos 50 siglos, de donde se tiene conocimiento que ese industrioso pueblo había perfeccionado el cultivo de la vid y además, se ocuparon de dejar debidamente documentado, a través de pinturas y escritura jeroglífica, el proceso de elaboración.

Debido al clima de ese país africano, cultivaban la vid en parrales, de los que los cosechadores cortaban el fruto parados o agachados, según la altura del emparrado.

La molienda la realizaban introduciendo las uvas en bolsas de sogas y estrujándolas con palmas, pero también las pisaban.

Cuando el vino se encontraba elaborado, agradecían a la diosa Cobra, patrona de los vendimiadores



Se ruega apreciar aquí el sector destinado a trono de la reina, en el complejo decorado de la fiesta central.

artesanos, artistas y técnicos, único en el mundo, se conjugan, con el paisaje mendocino, el trabajo de músicos, poetas, artistas, escenógrafos, iluminadores, sonidistas y técnicos en pirotecnia.



Distintos aspectos de los decorados laterales de los cerros aleaños. Todos cuentan con efectos lumínicos especiales.



POPON S.A.
ENVASA LO MEJOR
PICKLES-AJES
CEBOLLITAS-PEPINITOS
ACEITUNAS-ALCAUCILES
BERENJENAS-ESPARRAGOS
TOMATES-PIÑITOS MORRONES
CHUCRUT-REPOLLO COLORADO
PEPINOS DELIKATES-VINAGRES-COLIFLORES

Planta Industrial:
JESUS NAZARENO 2000
VILLA NUEVA-GLEN.



MUNICIPALIDAD de
SAN RAFAEL

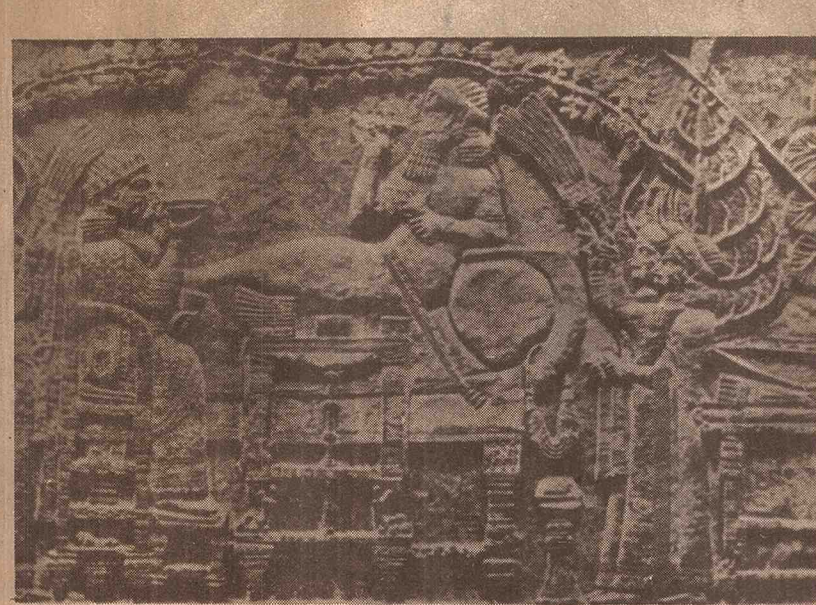


"En esta fecha tan significativa para todos los mendocinos, levanto mi copa para brindar con los hombres y mujeres de esta tierra que con su esfuerzo hacen posible esta FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA. Ruego a Dios para que el futuro encuentre unida a la familia mendocina en un solo racimo de esperanzas, Paz y Amor".

Graciela Alicia Rodríguez
REINA DEPARTAMENTAL DE LA VENDIMIA
— SAN RAFAEL

BODEGA QUIROS S.A.
LO FINO EN VINOS Y CHAMPAGNE ARGENTINO
NUEVA MAYORGA S/N. (5513) COQUIMBITO
MAIPU TELEFONO 972400 MENDOZA

Una tradición milenaria



En Asiria, como muestra este bajorrelieve, la vid también era conocida.

La considerada "bebida espirituosa" por excelencia, se consume en el mundo desde tiempos inmemoriales y no se sabe exactamente quién fue su inventor, ni si lo descubrió por casualidad, pero un borchín diría que su populoso "debe haber sido un gran tipo".

No diferiría mucho la opinión de griegos, egipcios, fenicios, romanos, etc., quienes muchas veces debían ser castigados por los excesos que cometían cuando se encontraban con unos tragos de más, porque parece que en la antigüedad no bebían en las, sino en grandes reuniones, por lo que es de que "está con unas copas de más" en esos años significaban varios litros.

Lo cierto es que el vino se constituyó en la bebida preferida, tal vez desde la época de las cavernas. Podríamos imaginar la escena inicial de quien descubrió el vino: un cavernícola, llegando a su morada, con un saco de cuero con varios racimos de uvas en su interior que deja en un rincón de su posada, para atender otros asuntos hogareños.

Imaginemos también que el hijo adolescente del cavernícola se sienta sobre un saco de cuero y triturar hierbas y dulces uvas, que fueron dejadas en ese recipiente por varios días. En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En épocas posteriores, los hombres comenzaron a reunirse en tribus y más adelante se convirtieron en aldeas y de esa manera, habrían lavado los costumbres a distintos pueblos del mundo, en donde dejaban sus huellas o más tarde se asentaban.

Historiadores de épocas lejanas relatan que los egipcios hacían un exquisito vino, que luego comenzaron a comercializar utilizando el río Nilo para llevarlo a países limítrofes. La historia de los egipcios se remonta a unos 50 siglos, de donde se tiene conocimiento que ese industrioso pueblo había perfeccionado el cultivo de la vid y además, se ocuparon de dejar debidamente documentado, a través de pinturas y escritura jeroglífica, el proceso de elaboración.

Debido al clima de ese país africano, cultivaban la vid en parrales, de los que los cosechadores cortaban el fruto parados o agachados, según la altura del emparrado.

La molienda la realizaban introduciendo las uvas en bolsas de sogas y estrujándolas con palmas, pero también las pisaban.

Cuando el vino se encontraba elaborado, agradecían a la diosa Cobra, patrona de los vendimiadores

que van a cada uno de los focos. Asimismo para asegurar la energía que demanda todo el complejo lumínico cada subestación está ligada a un transformador que sirve de nexo entre los tableros de comando y las líneas de alta tensión. Por otra parte para evitar la interrupción del espectáculo en caso de apagón, se ha instalado un enorme generador capaz de suministrar la energía que demandan luces, bombas y equipos electrónicos y de audio.

La fuente que ubica delante del escenario principal a través del juego del agua, ocupa una importante función en la escenografía. Por ello ha sido necesario instalar dos bombas impulsoras de 10 HP cada una, que dan presión al agua, ocupan una importante función en la escenografía.

Un aspecto curioso de la iluminación lo constituye la pintura especial que se utiliza para dar color a la mayoría de los 30.000 focos. Esto es invención mendocina y tiene la particularidad de que "transmite la luz" y no sólo da color como lo hacen los focos coloreados de uso comercial. El único inconveniente que tienen es que la pigmentación es perecedera, es decir que luego de ser usados algunas horas ésta desaparece. Sin embargo lo breve del espectáculo, poco más de una hora, la hace perfectamente aceptable.

No menos interesante y delicada es la tarea desarrollada por los sonidistas. Al frente de ellos y como responsable de que el sonido llegue con claridad a los 22.000 espectadores, se encuentra el experto mendocino Daniel Alema.

Para lograr su cometido dispone de equipos de 6.000 vatios y alrededor de 200 altavoces de las más diversas características. Estos altavoces han sido colocados en puntos estratégicos del anfiteatro para de esa forma acompañar la secuencia de la trama argumental y que se desarrolla en los distintos escenarios.

Asimismo y por primera vez se usará un triplifónico y ocho operadores auxiliares. Las fonografías que completan el grupo de sonido, han estado a cargo de Zanessi, mientras que los efectos pirofónicos, como ya es tradicional, son responsabilidad de la

familia Quatrini. Así como la Vendimia es el resultado del trabajo y el esfuerzo de todos los habitantes de la Provincia, la realización de su fiesta grande también es fruto del trabajo, en equipo, de

artesanos, artistas y técnicos, único en el mundo, se conjugan, con el paisaje mendocino, el trabajo de músicos, poetas, artistas, escenógrafos, iluminadores, sonidistas y técnicos en pirotecnia.

Imaginemos también que el hijo adolescente del cavernícola se sienta sobre un saco de cuero y triturar hierbas y dulces uvas, que fueron dejadas en ese recipiente por varios días. En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conservantes.

En cierto momento, al cavernícola padre se le ocurrió observar el saco de cuero, del que emanaba un olor no conocido y comprobó, junto a su mujer, que se había formado un excelente licor con un sabor bastante aceptable y comenzó, de esta manera, es decir no sentándose sobre un saco de cuero con uvas, sino triturándolas con un garrote, a elaborar el vino, a partir de la utilización únicamente del jugo de uvas, sin agregados para aumentar el volumen o conserv



Ana Laura Velasco, General Alvear



Judith Diana Spitz, Godoy Cruz



Claudia Beatriz Casanova, Guaymallén



Claudia Alejandra Miranda, Junín



Mónica Beatriz Pereyra, Maipú



Lidia Esther Vázquez, Malargüe



Nury Nilda Aro, Rivadavia



Diana Beatriz Molina, San Carlos

Las 17 candidatas al reinado vendimial



Nancy Myriam Acevedo, Las Paz



Norma Haydée Beigebeder, Las Heras



Gladys Susana Romano, Lavalle



Patricia Isabel Sánchez, Luján



Sandra Elizabeth Amprino, San Martín



Gladys Viviana Gelado, Santa Rosa



Graciela Alicia Rodríguez, San Rafael



Dina Beatriz Sebastianelli, Tunuyán

Cálida despedida de la actual soberana

"A pocas horas de finalizar mi reinado nacional de la Vendimia, podría sentirme triste. Pero en realidad estoy contenta, satisfecha. Porque tomé conciencia desde el momento de la coronación de que esto sería solamente por un año. No lo consideré un reinado por siempre. No me consideré una reina vitalicia. Contenta por todas las satisfacciones recibidas. Por haber tenido mi propia "vendimia". Gracias a la colaboración de la Dirección de Turismo, que no me dejó sola ni un minuto, que me acompañó y me apoyó en todo. Por el

apoyo y comprensión de mi familia, de mi madre, principalmente... "Contenta porque conocí provincias, muchos paisajes de mi país. El mejor tesoro que me llevo es la calidad y cantidad de amigos que hice en cada viaje. El año ha pasado muy rápido, realmente fue efímero para mis días. Pero es mucho lo que me ha dejado. Concurrí a la Fiesta Nacional de la Nieve, en Bariloche; a la del Turismo, en San Juan; al Encuentro de los Cuyanos, en San Luis; a la Fiesta del Mar, en Mar del Plata; a la del Té, en Misiones. Todas muy lindas, con sus características y representativas, a su modo, del trabajo de los argentinos. Además, estuve en muchas conferencias de prensa en la Capital Federal y en actos de promoción de la provincia en Mar del Plata...

"Como reina (mejor: como mujer mendocina) estas invitaciones me llenaron de halago. Insisto: no me he sentido reina, sino una ciudadana comprometida con su provincia; una representante, una embajadora de ella a donde fuere. Tantos halagos podrían haber cambiado mi vida. Desde mi investidura fui una mendocina más, preocupada por su provincia. Incluso, durante todo el año traté de ser y comportarme en la forma más austera posible. Podría haber exigido mucho, pero ni la Provincia ni el país están en condiciones para recibirme más de lo sencillo pero grande que me dieron. Aunque parezca mentira, desde el puesto donde estuve fui austera, simplemente por amor a la Provincia. Una cualidad que la aprendí del lado del anterior director de Turismo, el doctor Antonio Sotano. Más que funcionario, fue casi un padre para mí. Me acompañó, me cuidó, me orientó siempre. Muchas veces me recibí en su hogar como una hija más. Como director fue honesto e hizo mucho por el turismo de la provincia.

"El de estudiante ha sido el aspecto que más descuidé. En realidad, no tuve mucho tiempo para dedicarme enteramente a la facultad. Pero ahora que ha concluido el reinado, aunque tenga que seguir trabajando, me entregaré



Liliana Sonia Miranda, Tupungato

La anfitriona



GRACIELA A. RODRIGUEZ
Reina de San Rafael

con nuestros mejores deseos de éxitos, levantamos nuestra copa para decirte SALUD !!!

SEDERIA
Los Angeles
Av. Hip. Irigoyen 80 - SAN RAFAEL

La reina de la Capital, Silvia Elizabeth Fragnani, como es tradicional, no participa de la elección.

PARQUET
La mayor variedad y los mejores precios
LA CASA DEL PARQUET
RIOJA 1141 - MZA LIBERTADOR 51 (O) SAN JUAN

Para el tiempo de vendimia, Mendoza toma nombre de mujer

Y es entonces, cuando el trabajo tesonero de un pueblo, rinde tributo a la belleza, como un fruto más prodigado por su tierra

FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA

Marzo de 1983



BANCO DE MENDOZA

48 años al servicio de la vitivinicultura



GRACIELA A. RODRIGUEZ
Reina de San Rafael

con nuestros mejores deseos de éxitos, levantamos nuestra copa para decirte SALUD !!!

SEDERIA
Los Angeles
Av. Hip. Irigoyen 80 - SAN RAFAEL

La reina de la Capital, Silvia Elizabeth Fragnani, como es tradicional, no participa de la elección.

PARQUET
La mayor variedad y los mejores precios
LA CASA DEL PARQUET
RIOJA 1141 - MZA LIBERTADOR 51 (O) SAN JUAN

ESTUDIANTES
\$-ESCOLARES-\$-
PROTEJAN SUS LIBROS Y CUADERNOS
POLIETILENO PARA FOLIARES
1.200 MTS DE ANCHO a metro \$ 9.900
PLASTI-TOTAL FABRICA Y VENTA DE ARTICULOS DE POLIETILENO
PRIMITIVO DE LA RETA 1087 - TEL 248900 INT 15 - MENDOZA

LOS ANDES - Sábado 5 de Marzo de 1983