

ADHESION DE :

ZONA: Atlántida
BODEGA: Angel Fallabrino

ZONA: Carmelo
BODEGA: Dante Irurtia S.A.

ZONA: Cerrillos
BODEGA: Marichal Hnos. S.A.

ZONA: Colón y Peñarol Viejo
BODEGA: Santa Rosa

ZONA: Las Piedras
BODEGA: Toscanini e Hijos S.A.

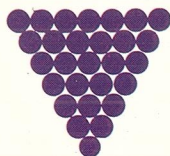
ZONA: Melilla
BODEGA: Baccino

ZONA: Toledo Chico
BODEGA:

Venga Ud. a degustar los exquisitos vinos nacionales, elaborados por estos prestigiosos establecimientos vitivinícolas.

EXPO-DEGUSTACION:
Plazoleta frente a la Plaza de la Bandera

14 al 25 de Marzo
Montevideo



La vid vegeta bien en los climas templados y en los cálidos.

En los climas templados con tendencia al calor las uvas son más ricas en azúcar. Es notorio que las uvas más azucaradas se obtienen en terreno rocoso; en los llanos la uva resulta más abundante, pero en general también más acuosa y rica en ácidos.

La vid puede prosperar en terrenos de naturaleza diversa, pero los mejores productos se obtienen en los sueltos y bien permeables.

La multiplicación de la vid por estacas es el método universalmente conocido y sin duda el que da mejores resultados.

La longitud de las estacas varía: de acuerdo a la cantidad de agua de los terrenos.

Las estacas pueden ser plantadas directamente en lugar definitivo, o en zanjas dispuestas para el caso, como una especie de vivero. Se plantan en forma inclinada.

La época de plantación de estacas va desde el otoño hasta la primavera, incluyendo el invierno.

Con su aspecto de planta modesta, la vid sabe

escoger y disolver de la tierra donde se cultiva, la sílice, la cal, las sales de hierro y la potasa. Estos minerales inorgánicos de la tierra son transformados en preciosas sales minerales orgánicas.

La vid necesita poca agua y no pide más que los rayos vivificadores del sol. Con estos elementos, se forman en la vid racimos de perlas, claros u oscuros, que engloban un líquido vegetal ahorrado y almacenado como gotas preciosas de raras lluvias del cielo.

Analizando el racimo, descubriremos un verdadero tesoro que nadie más que la gran Naturaleza sería capaz de formar.

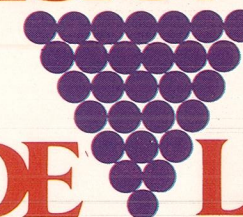
Este fruto ha merecido el calificativo de el más "magnífico obsequio estival de la naturaleza". La uva bien madura es, de todas las frutas, la más rica en vitaminas.

La uva es de una gran digestibilidad, de un valor alimenticio igual, si no superior al de otras frutas.

Por tanto, sus particularidades alimenticias y terapéuticas son consideradas de un inestimable valor.



FIESTA NACIONAL



DE LA VENDIMIA

Uruguay



11 al 25 de Marzo de 1984

LA VITICULTURA EN EL URUGUAY



Si bien la introducción de las primeras cepas en el Uruguay datan de la época de la Colonia, recién en el 1874, luego de varios intentos sin éxito, nace la explotación vitivinícola a escala comercial.

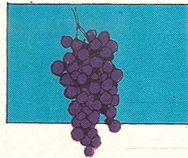
Pascual Harriague y Francisco Vidiella inician en dicho año lo que con el correr del tiempo se convirtió en esta pujante actividad agraria e industrial de nuestros días.



Se cultivan en el país 17.000 hectáreas con 67 millones de cepas. La variedad más cultivada es la Tanat (Harriague) con 22 millones de cepas, siguiéndola en importancia la Frutilla o Isabela con 20 millones de cepas.

Se cultivan en total más de 100 variedades entre uvas para vino y de mesa.

La mayor concentración de producción se halla en el sur (Canelones, Montevideo, San José) en este orden. Son también productores de vino, los departamentos de Colonia, Florida, Durazno, Paysandú, Maldonado, Río Negro, Soriano y Tacuarembó. Elaboran esta producción un total de 600 bodegas que producen aproximadamente 90 millones de litros de vino.



Es destacable dentro de las variedades de cepas, la especie "Moscatel negra" original y de óptimo rendimiento en nuestro suelo, con ricas y nutrientes cualidades gustativas, considerada por ello, una de las mejores uvas de mesa del mundo, por sabor, aroma y color, con la característica de ser excelente motivo de elaboración de gran vino, rosado de gustoso paladar.



FIESTAS DE LA VENDIMIA

Comenzaron en nuestro país con el advenimiento de las primeras vendimias. Pero en el año 1941 se realiza la primera fiesta a nivel popular, desarrollada en el departamento de Colonia, organizada por las Srtas. Ernestina Long y Tula Suárez, siendo electa Primera Reina de la Vendimia la Srta. Margot Judith Geller. En el año 1942 a impulso de un productor de la zona de Cuchilla Pereira (Bautista Fallabrino) se repite dicho evento. En el año 1943, se realiza la Primera Fiesta Nacional de la Vendimia, sucediéndose en el futuro dicha festividad, en distintas zonas vitícolas del país (actualmente en la ciudad de Las Piedras).

A través del tiempo, la "Fiesta Nacional de la Vendimia" es una institución que reúne a toda la familia vitivinicultora del país, en un haz de sentimientos, armonía, solidaridad, trabajo y paz, al servicio de una sociedad.

PROGRAMA DE FESTEJOS

Marzo 11

Elección de la **Reina Nacional Niña de la Vendimia 1984**, en el Club "Paso Sauce" (Cno. Paso Sauce 4504). Peñarol Viejo 18 hs.

Marzo 12

Iniciación Simbólica de la Vendimia y presentación de las Reinas Zonales a la prensa en Bodega Juan Carrau, Colón. Acto por invitación. 17 hs.

Marzo 14 al 25

Expo-Degustación de Vinos y Uvas en Plazoleta frente a la Plaza de la Bandera. 17 hs.

Marzo 17

Elección de la **Reina Nacional de la Vendimia 1984**, en el Club Olimpia de Colón. 21 hs.

Baile en honor de la Reina Nacional y su cortejo. 24 hs.

Marzo 18

Coronación de la Reina Nacional, sus dos princesas y de la Reina Niña Nacional de la Vendimia 1984. Desfile alegórico de carrozas en la ciudad de Las Piedras. 16 hs.

Marzo 25

Desfile alegórico de carrozas en Colón. 17 hs.

FIESTA NACIONAL DE LA VENDIMIA

COMISION DIRECTIVA

Presidente: César Piaggio
1er. Vicepresidente: Angel Fallabrino
2do. Vicepresidente: Nelson Vaccaro
Secretario: Ruben Sbarbaro
Prosecretario: Cono A. Pereira
Tesorero: Julio Bellenda
Protesorero: Julio Dogliotti

COMISION FISCAL

Presidente: Luis Marichal
Vocales: Adalberto Molero
Walter Pizzorno

Asesor Jurídico Notarial:
Esc. Orlando Pedemonte

Secretaría Ejecutiva:

Organización Nacional de Vinicultores
Av. Lezica 5698 - Tel.: 309852
Montevideo - Uruguay