

DOMINÓ DEL VINO



Objetivo del juego: te presentamos algunos partes del complejo proceso de elaboración del vino para jugar al DOMINÓ.

- Son necesarias 28 fichas rectangulares. Cada una está dividida en 2 espacios iguales en los que aparece un símbolo que representa un paso de la elaboración. Las fichas cubren todas las combinaciones posibles con estos símbolos.
- Se puede jugar con 2, 3 ó 4 jugadores.
- El objetivo del juego es colocar todas tus fichas en la mesa antes que los contrarios y sumar puntos. El jugador que gana una ronda, suma puntos según las fichas que no han podido colocar los oponentes. 1 ficha = 1 punto. Deben ir anotando los puntos.
- La partida termina cuando un jugador alcanza la cantidad de puntos 50 puntos, pueden ser más si les gustan las partidas largas.

Cómo jugar al dominó.

- Cada jugador recibe 7 fichas al empezar una ronda. Si en la partida hay menos de 4 jugadores, las fichas restantes se guardan en el pozo.

Inicio del juego: inicia la primer ronda el jugador que presente primero una ficha doble. En caso de no tener dobles ninguno de los jugadores, se reparte nuevamente. A partir de ese momento, los jugadores realizarán su jugada, por turnos, siguiendo el orden inverso a las manecillas del reloj.

- El jugador que inicia la ronda lleva la mano. Este es un concepto importante para la estrategia del dominó, pues el jugador o la pareja que es "mano" normalmente es la que tiene ventaja durante la ronda.

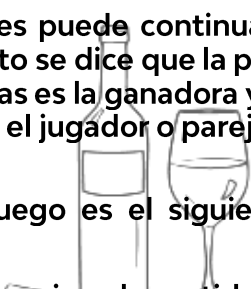
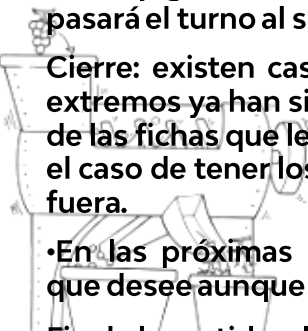
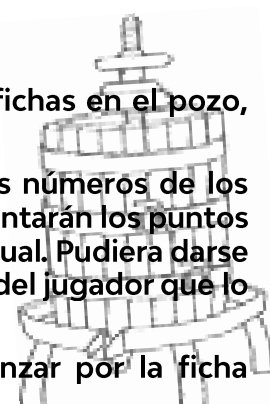
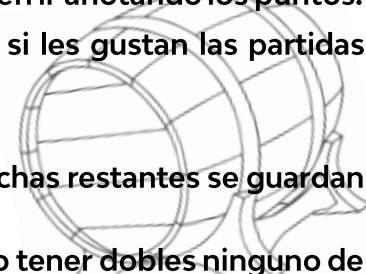
Desarrollo del juego

- En su turno, cada jugador debe colocar una de sus fichas en uno de los 2 extremos abiertos, de tal forma que los puntos de uno de los lados de la ficha coincida con los puntos del extremo donde se está colocando. Los dobles se colocan de forma transversal para facilitar su localización.
- Una vez que el jugador ha colocado la ficha en su lugar, su turno termina y pasa al siguiente jugador.
- Si un jugador no puede jugar, debe "robar" del pozo tantas fichas como sean necesarias. Si no quedan fichas en el pozo, pasará el turno al siguiente jugador.

Cierre: existen casos donde ninguno de los jugadores puede continuar la partida. Esto ocurre cuando los números de los extremos ya han sido jugados 7 veces. En ese momento se dice que la partida está cerrada. Los jugadores contarán los puntos de las fichas que les quede; el jugador con menos fichas es la ganadora y suma los puntos de la manera habitual. Pudiera darse el caso de tener los mismos puntos por lo que ganaría el jugador o pareja que fuera 'mano' o esté más cerca del jugador que lo fuera.

- En las próximas rondas, el jugador que inicia el juego es el siguiente en el turno. Este puede comenzar por la ficha que desee aunque no sea una ficha doble.

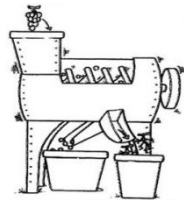
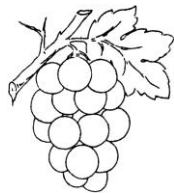
Fin de la partida: el juego termina cuando un jugador consigue la cantidad de puntos necesarios para ganar.



LAS FICHAS

TE CONTAMOS ALGUNOS DE LOS PASOS DE LA ELABORACIÓN DE VINO QUE ELEGIMOS PARA LOS SIMBOLOS DEL JUEGO
RECORTA LAS FICHAS DE LAS SIGUIENTES PÁGINAS PARA ARMAR TU JUEGO. PODÉS PEGARLA EN CARTULINA Y PINTAR LOS SÍMBOLOS.

MUSEO
de la
y el **VID**
VINO
Cafayate Salta



EL MUSEO DE LA VID Y EL VINO TIENE UNA MUESTRA DINÁMICA E INTERACTIVA SOBRE LA HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS Y LOS VINOS DEL VALLE CALCHAQUÍ.

UMAS SON LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DEL VINO, EXISTEN MUCHAS VARIEDADES, SE LLAMAN CEPAS, EN EL VALLE CALCHAQUÍ EL CLIMA, EL SUELO, EL AGUA, LAS CONVIERTEN EN UMAS DE ALTURA, LO QUE LAS DIFERENCIA DE LAS DEMÁS REGIONES DEL MUNDO.

TIJERAS SIMBOLIZAN LA VENDIMIA, QUE ES LA RECOLECCIÓN O COSECHA DE LAS UMAS UNA VEZ QUE ESTÁN EN EL PUNTO DE MADURACIÓN DESEADO PARA LA VINIFICACIÓN. EN NUESTRA REGIÓN EL PERÍODO DE VENDIMIA VARÍA ENTRE FEBRERO Y ABRIL Y DEPENDE TAMBIÉN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CLIMA DE ESE AÑO.

MAQUINA DESCOBAJADORA EL DESPALILLADO CONSISTE EN SEPARAR LAS UMAS DEL ESCOBAJO O RASPÓN, QUE ES LA ESTRUCTURA HERBÁCEA DEL RACIMO, TAMBIÉN SE SEPARAN TODOS LOS RESTOS VEGETALES Y CUALQUIER OTRA COSA QUE PUEDO QUEDAR DE LA COSECHA, DEJANDO SOLO LAS BAYAS PARA ELABORAR EL VINO.

PRESA EXISTEN MUCHOS PROCEDIMIENTOS DE PENSADO DE LA UVA. ÉSTE SE REALIZA CON EL OBJETIVO DE EXTRAER EL MOSTO, QUE ES EL JUGO DE LAS UMAS. SE REALIZA EJERCENDO PRESIÓN SOBRE EL FRUTO PARA SEPARAR ASÍ LA PARTE SÓLIDA DE LA LÍQUIDA.

BARRICA ALGUNOS VINOS SON COLOCADOS EN BARRICAS, QUE SON RECIPIENTES CONTENEDORES REALIZADOS CON MADERA DE ROBLE. AL ESTAR EN CONTACTO CON LA MADERA A LO LARGO DE MESES EL VINO CAMBIA SUS COMPONENTES QUÍMICOS Y MEJORANDO SU SABOR, AROMA Y COLOR.

VINO UNA VEZ QUE EL VINO ESTÁ LISTO ES COLOCADO EN BOTELLAS O DAMAJUANAS Y SE LO TAPA CON UN CORCHO QUE PUEDE SER NATURAL, DE LA PLANTA DEL ALCORNOQUE, O ARTIFICIAL.. TAMBIÉN SE UTILIZAN TAPAS A ROSCA. GENERALMENTE SE USAN COPAS PARA BEBERLO.



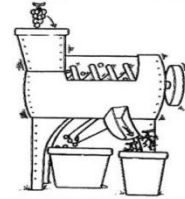
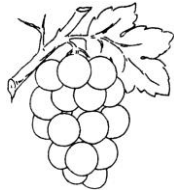
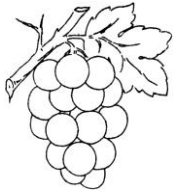
MUSEO
de la ~~VID~~
y el ~~VINO~~
VINO
Cafayate Salta



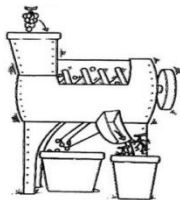
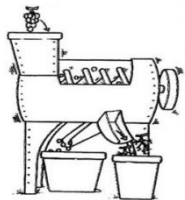
MUSEO
de la ~~VID~~
y el ~~VINO~~
VINO
Cafayate Salta



MUSEO
de la ~~VID~~
y el ~~VINO~~
VINO
Cafayate Salta

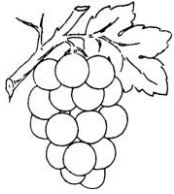


MUSEO
de la ~~VID~~
y el ~~VINO~~
VINO
Cafayate Salta

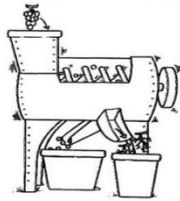
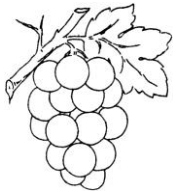




MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta