

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.

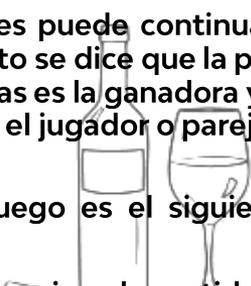
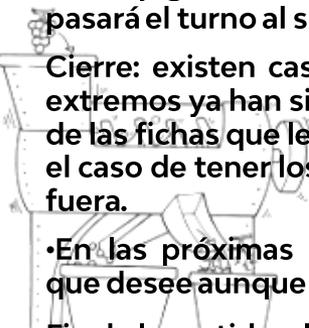
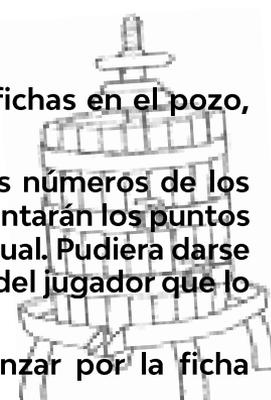
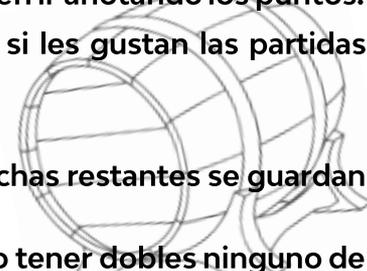
Desarrollo del juego

- 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.

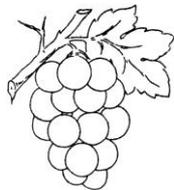
Fin de la partida: el juego termina cuando un jugador consigue la cantidad de puntos necesarios para ganar.



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



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 PUDO
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
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.

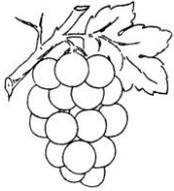


VINO
UNA VEZ QUE EL
VINO ESTÁ LISTO
ES COLOCADO EN
BOTELLAS O
DAMAJUANAS Y
SE LO TAPA CON
UN CORCHO QUE
PUEDE SER
NATURAL, DE LA
PLANTA DEL
ALCORNOCO, O
ARTIFICIAL..
TAMBIÉN SE
UTILIZAN TAPAS A
ROSCA.
GENERALMENTE
SE USAN COPAS
PARA BEBERLO.

**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.**



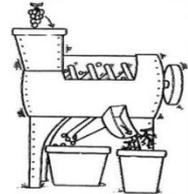
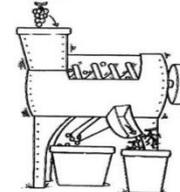
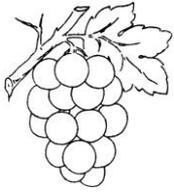
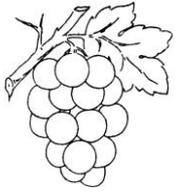
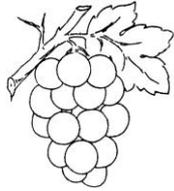
MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



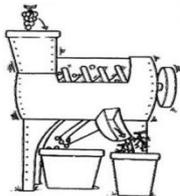
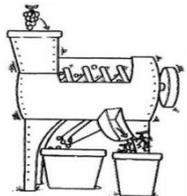
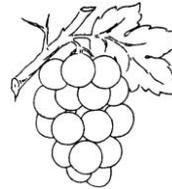
MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta

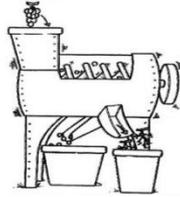
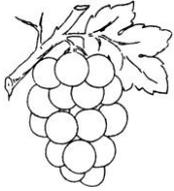


MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta

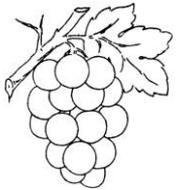




MUSEO
de la VID
y el VINO
Cafayate Salta



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