

# *La Pámpana de Baco*

Núm

92

15 Enero 1973



REVISTA

VINICOLA NACIONAL

# NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

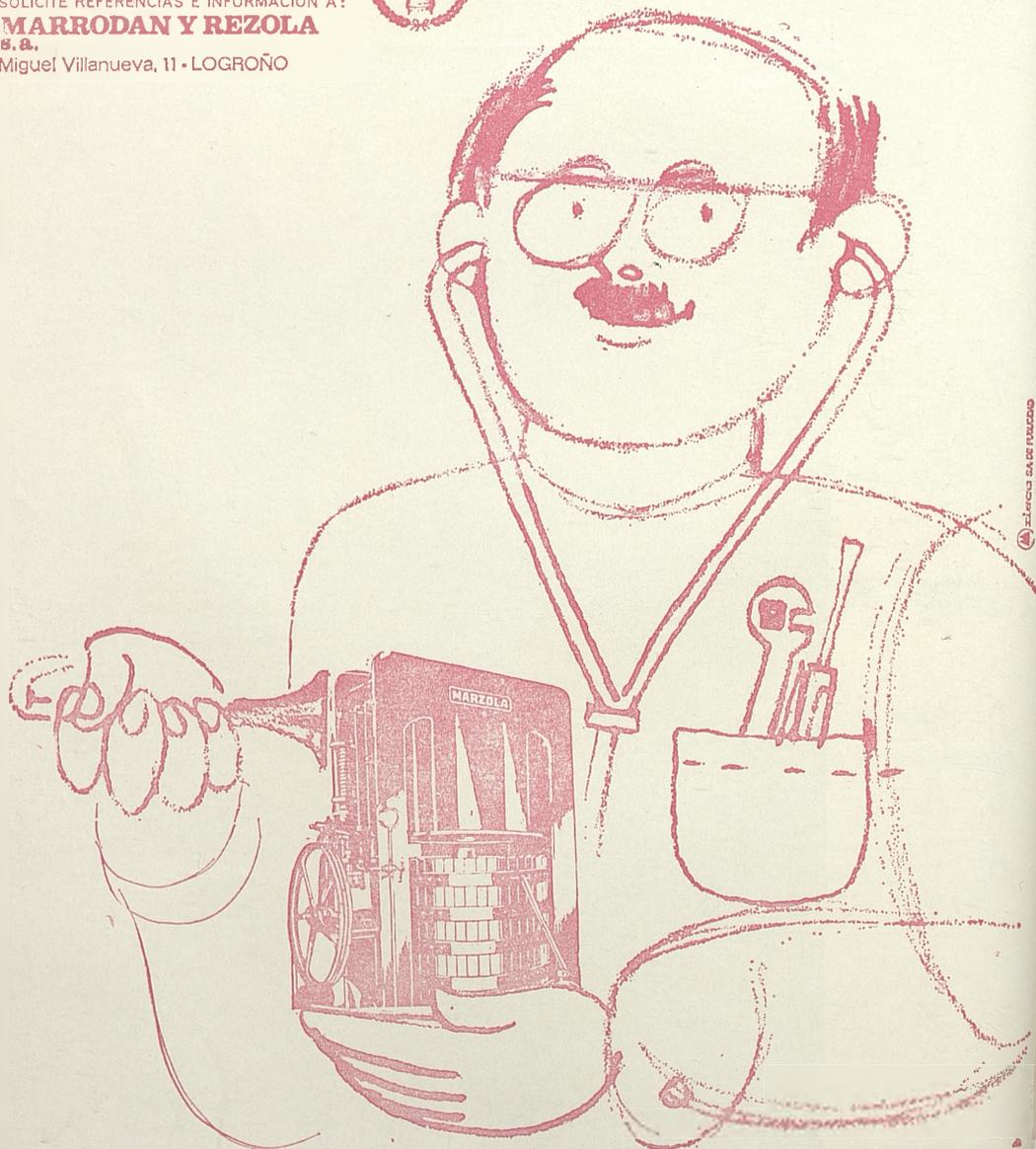
## MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

**MARRODAN Y REZOLA**

S. A.

Miguel Villanueva, 11 • LOGROÑO



DELEGACIONES: Madrid - Sevilla - Mérida - Ponferrada

DISTRIBUIDORES en: Francia - Portugal - Grecia - México - Chile - Argentina - Brasil - Africa del Sur - Estados Unidos

DISEÑO DE LA ILUSTRACION



# La Pámpana de Baco

REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION  
c/Bonillo, 57  
Telegráfica: LOVINO -  
SOCUELLAMOS  
Teléfonos 53 01 71 y 53 09 87  
LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION  
LA RODA (La Mancha)  
Avda. de la Mancha, 41  
Tfono. 494

DPTO. EXTRAJERO  
Virgen del Amparo. 18-14-3ª  
Tel. 2135798  
BARCELONA-12

Núm. 92

PUBLICACION QUINCENAL

15 de Enero de 1973

## FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

## SUSCRIPCION

Semestre 160 pesetas

Año ... .. 300 "

Año ... .. 400 " para el Extranjero

## PORTADA:

Foto Reales

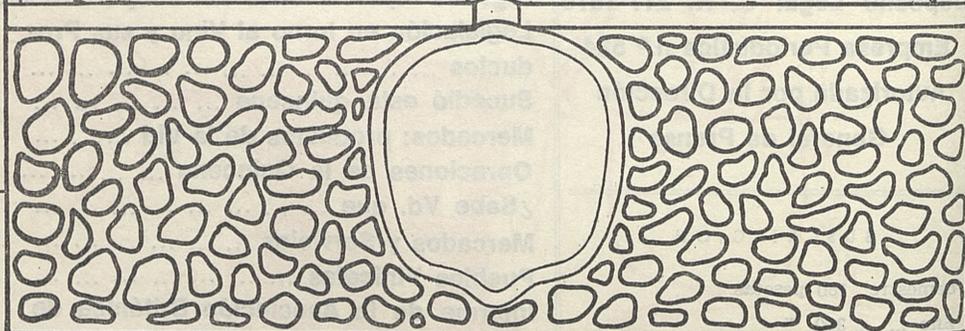
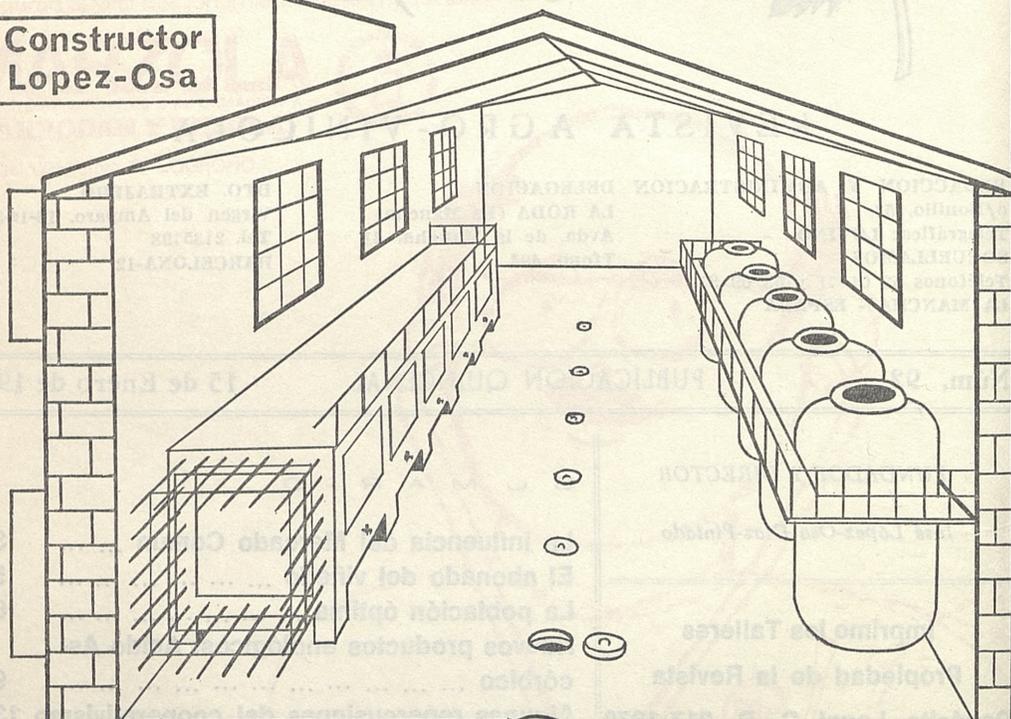
*Operaciones en el viñedo*

## S U M A R I O

La influencia del Mercado Común ... ..	3
El abonado del viñedo ... ..	5
La población óptima ... ..	6
Nuevos productos enológicos: Acido Ascórbico ... ..	9
Algunas repercusiones del cooperativismo	13
Legislación en torno al Vino y sus Productos ... ..	17
Sucedió esta quincena ... ..	18
Mercados: productos de la Vid ... ..	19
Opciones de la Quincena ... ..	23
¿Sabe Vd. que ... ..	25
Mercados y Servicios ... ..	27
Pueblos Vinícolas ... ..	28
Informe de la Asociación Británica de vinos y bebidas derivadas ... ..	31
Cooperativismo ... ..	32
El impuesto privado ... ..	34
La Poesía y el Vino ... ..	37
Que Vd. lo pase bien ... ..	40

# Construcciones López-Osa

Constructor  
Lopez-Osa



**BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.**

*Socuéllamos (La Mancha)*

# La influencia del Mercado Común

Mientras se produjeron, en la pasada semana, dos acontecimientos de tanta trascendencia como el "NO" noruego y el "SI" danés al Mercado Común, entre bastidores las incesantes reuniones de estudiosos, expertos y responsables de la Comunidad, han acabado por hablar de España y de algunos otros países mediterráneos en términos que hasta ahora no se habían empleado nunca, cuales son los de integración. Y es que, más pronto o más tarde, lo que la geografía unió y la cultura entroncó más, no lo vendrá a desunir la economía, tomando periodos de tiempo, para hacer válida esta afirmación, que no sean excesivamente cortos. Por eso, el comentar la entrada, en su día, de España en el Mercado Común, hay que llevar el tema a los preámbulos de dicha inclusión y pensar que no solamente el formar parte de la Europa de los NUEVE obligaría a nuestro país a determinadas acciones, sino que, por la propia dinámica que una entidad supranacional significa, desde el mismo momento de su existencia estuvimos, más o menos, afectados por ella.

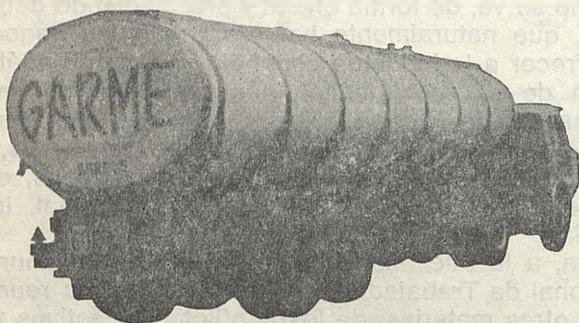
En este orden de consideraciones, dos notas oficiales hay que destacar en estos días. La primera, es la aprobación por la Comisión Delegada de Asuntos Económicos, a propuesta del Ministro de Industria, de la creación de un grupo de trabajo que realizará un estudio actualizado sobre la situación de los sectores industriales a la vista de la ampliación sufrida por la Comunidad Económica Europea; muy especialmente importante en el caso de Inglaterra. Como se ve, de forma oficial y prescindiendo del camino diplomático, que naturalmente han de seguir las negociaciones, se va a ofrecer a la industria española una vía de análisis y reconsideración de su problemática para enfrentarse con la agresividad necesaria a la Europa unida. Cualquiera que sea la determinación que se vaya tomando por los distintos niveles, no sólo contribuirá a una defensa momentánea de intereses, sino también a una mejor preparación para la, no tan eventual, integración en su día.

La otra nota, a la que hacíamos referencia, es el anuncio del Consejo Nacional de Trabajadores sobre una próxima reunión para tratar, entre otras materias, de los conflictos colectivos y el despido libre. A nadie se le oculta que el desarrollo económico, en el campo empresarial, conduce a un aumento de las tensiones y, sin perjuicio del enorme dinamismo que por sí sola tiene la economía española en estos años -ya se habla de una renta per cápita de 1.200 dólares- cualquier acercamiento al Mercado Común, supondrá un minetismo de sus formulaciones en el área de las reivindicaciones sociales, sobre las que hay que estar preparado, sin abdicar de nuestros principios fundamentales que proscriben la lucha de clases y la sustituyen por un entendimiento comunitario de la empresa.

En ambos casos, tanto en lo que se refiere a la puesta a punto de la industria para la competencia internacional, como en lo que supone estructurar unos medios flexibles y adecuados que encaminen la dialéctica de las peticiones obreras por cauces que obliguen al empresario a entrar en el terreno de juego y eviten situaciones marginales con perjuicio notorio para toda la comunidad el hecho de hallarnos a la puerta del Mercado Común con un Tratado Comercial en trance de revisión, es una perspectiva que debe tenerse en cuenta. Y, de hecho, se tiene, pues tanto empresarios como trabajadores, a través de la Organización Sindical, han estado más informados de lo que la gente pudiera pensar, sobre el tema europeo. El Consejo Nacional de Trabajadores, que ahora va a entrar en el examen de temas difíciles, pero para él bien conocidos ya que han sido objeto de su constante preocupación, recibió, en su día, al propio embajador Ullastres, llegado hasta la Casa Sindical para escuchar la voz del trabajo y contar con ella. Y es que industriales, trabajadores y diplomáticos tendrán que marchar muy al unísono, si quieren preparar con eficacia el próximo paso; porque si el "no" de Noruega es admirable en algún sentido, no cabe duda que, para cualquier país europeo, un volver la espalda a la CEE, será siempre coyuntural.

**MIGUEL ANGEL GARCIA BRERA**  
(Agencia S.I.S.)

## METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

Ctra. Munera, s/n - Apartado, 50 º - Tel. 1127 - VILLARROBLEDO (Albacete)

## COLA DE ETIQUETAR INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

# EL ABONADO

## DEL VIÑEDO

¡Amigo agricultor!, Vd que exige una gran cosecha a sus viñedos,

### ABONELOS CORRECTAMENTE

Para empezar, tenga presente que no todas sus viñas necesitan, ni el mismo abono, ni las mismas cantidades, ya que por lo general, su composición físico-química no será igual y por otra parte, tampoco todas las viñas tienen el mismo vigor ni dan las mismas producciones.

Según esto, un abonado **CORRECTO**, será aquel que cumple estas condiciones:

### COMPLETO, EQUILIBRADO, OPORTUNO y SUFICIENTE.

Un abonado será **COMPLETO**, cuando en su composición entran los tres elementos nutritivos fundamentales, **NITROGENO, FOSFORICO y POTASA**.

Así pues, y salvo rarísimas excepciones, nunca debe Vd. utilizar un solo elemento en la fertilización del viñedo, como el tan generalizado como desahortado uso exclusivo de los nitrogenados (Nitratos y sulfato amónico).

Se dice que un abono es, además de completo **EQUILIBRADO**, cuando los tres elementos que lo componen entran en la proporción adecuada, según las necesidades del viñedo y la composición de la tierra.

En general, y para la viña, este equilibrio se consigue cuando el abono está compuesto por:

- 1 parte de **NITROGENO**
- 2 partes de **FOSFORICO**
- 1 parte de **POTASA**

Según la regla anterior, puede Vd. optar por utilizar:

- un abono compuesto por un 25% de **SULFATO AMONICO**

un 50% de **SUPERFOSFATO DE CAL**, y un 25% de **POTASA**

O bien incorporar a sus viñas, abonos complejos granulados, del tipo 5-8-12; 10-16-24; 9-18-27; etc, etc.

Como no es objeto de este artículo, explicar la influencia de cada uno de los elementos sobre la planta, ni la diferencia entre los abonos compuestos y complejos, que quizás hagamos en otra ocasión, continuaremos indicándole, que estos abonos debe incorporarlos a la tierra en el momento **OPORTUNO**.

Una época buena, en general, para incorporar los abonos es la de **ENERO-FEBRERO**, no debiendo olvidarse de enterrarlos convenientemente.

Por fin, eche la cantidad de abono **SUFICIENTE**, con arreglo a las características del suelo, el estado y vigor de las cepas y las producciones obtenidas en la campaña anterior.

Como no se deben dar dosis de abonado sin conocer por un análisis, la composición del suelo de cada parcela, el estado y vigor de las cepas, las producciones obtenidas en campañas anteriores, los abonos aportados en campañas pasadas, etc, nosotros, para satisfacer la lógica pregunta del viticultor, y solo a título orientativo, diremos que en general, una dosis de 100 gramos de abono por cada kilo de uva recogida en la campaña anterior, puede dar buenos resultados.

En resumen, trace un plan de abonado para cada parcela o grupo de parcelas similares y procure, siempre que le sea posible, utilizar cada 3 años de 10 a 15.000 kilos por hectárea de

*Pasa a la página 11*

# La población óptima

En los momentos actuales, donde se discuten temas de orden demográfico como son el aumento o las limitaciones de la familia, nos parece interesante estudiar, a la luz de ciertos principios económicos, puntos cuyas consecuencias dejamos precisamente para el lector.

Se trata de determinar, base esencial de la Economía de un pueblo, cual debe ser su población óptima. Algunos autores estiman, que ésta debe de ser máxima teniendo en cuenta una serie de ventajas, que no son precisamente de orden económico, como las de que de esta manera se poseerá un voluminoso ejército, razón no muy consistente si se tiene en consideración la situación militar del pueblo chino, que si bien cuenta con numerosos efectivos, en cambio carece de potencia de fuego con lo cual, esa ventaja inicial, queda totalmente menguada. Apoyan también la idea del máximo de la población los que consideran que gracias a poseer una "gran" población se tendrá "gran" cantidad de mano de obra disponible conjuntamente a un "gran" mercado de

consumidores capaz de observar "grandes" producciones en serie, y por tanto la existencia de, volvemos a repetir para que sea más grande aún, un "gran" mercado. El ejemplo en que se basan los que sostienen esta idea está en Estados Unidos donde se posee cuanto hemos indicado olvidando quizás a Suecia que poseyendo un reducido número de habitantes tienen el nivel de vida más elevado de Europa.

Contrariamente a esta idea del máximo de población existente en una nación están los que opinan que la masa de habitantes de un país debe ser mínima, modo de vivir en las mejores condiciones de trabajo extrayendo de la tierra lo que ésta espontáneamente les brinda (frutas, verduras, animales, etc.) Es éste un criterio demasiado acomodaticio y egoísta. La razón principal que mueve a éstos técnicos a pensar así está centrada en que una cantidad de personas concentradas excesivamente en un sitio da lugar a guerras al necesitar lógicamente mayores espacios donde poder desenvolverse y donde encontrar acomodo sus excedentes demográficos. Como ejemplos bien patentes de lo indicado están los casos de Japón e Italia, eternamente preocupados por volcar sus excesivos incrementos humanos, creadores en los últimos años de auténticas guerras de expansión. Olvidan por otro lado, estos técnicos que confían en reducido índice demográfico como fórmula para obtener un óptimo nivel de vida, que existen poblaciones como Brasil con gran amplitud de territorios por habitante y a pesar de todo su nivel de vida no deja por ello de ser bastante bajo.

Aparte de los criterios expuestos, el economista inglés Robins cita un criterio cuyo exámen puede resultar muy interesante para el asunto que estamos comentando, es decir que es población óptima. La idea que él tiene de

población óptima no está fundamentada en cantidades menores o mayores de población. No trata de fomentar expansiones demográficas ni esgrimir criterios neomalthusianos restrictivos de la natalidad. Robbins, estima que la población de un país ha de estar en relación a la riqueza poseída por dicha nación. Para llegar a la cifra óptima, el célebre economista inglés divide la producción total, obtenida del país de que se trate, por el número de habitantes llegando de este modo a determinar el cómputo de producción por habitante. Para una mejor comprensión estableceremos un ejemplo que permita entender fácilmente la solución al problema y como Robbins llega a su determinación.

Consideremos una nación cuya población se incrementa anualmente así como su capacidad de producción, según las siguientes cifras:

Num. de habitantes	Prodc. Total (anual)	Prod por habitante.
10 mill.	1.000 mill. de ptas	100
11 mill.	1.210 mill. de ptas	110
12 mill.	1.440 mill. de ptas	120
13 mill.	1.690 mill. de ptas	130
14 mill.	1.960 mill. de ptas	140
15 mill.	2.250 mill. de ptas	150
16 mill.	2.320 mill. de ptas	145
17 mill.	2.380 mill. de ptas	140

En las condiciones expuestas el óptimo de población para el país cuyas cifras han sido citadas sería en 15 millones de habitantes puesto que es la fecha en la que se obtiene una mayor producción por habitante y año. Antes, se podía conseguir más y era normal que se fomentará el incremento demográfico; después de la cifra de 15 millones el número de riquezas creadas no coincide con el número de nuevas personas habidas. Hay un desfase, por lo que no parece prudente seguir, fomentando los crecimientos de natalidad. Es pues evi-

dente que, según el criterio robbinsoniano, cada país tiene su población óptima al relacionar producción y número de habitantes. Determinado ese punto ¿Debe de pasarse de el? o ¿Habrá que seguir la línea de la naturaleza de crecimiento continuado? La formula logistica nos llega a determinar el valor total de la población cuando este valor depende de las dos fuerzas normales en la vida de los pueblos: Una fuerza positiva, proporcional al valor de la población en cada momento y otra fuerza negativa, proporcional también pero al cuadrado de la población. Los valores de la curva logistica hacen que ésta sea creciente; en un principio más que proporcionalmente, luego presenta un punto de inflexión, después crece menos que proporcionalmente, y al final, es asintótica a un límite superior. Esta es su variación normal. Casi todos los países evolucionan del mismo modo. El problema planteado es el siguiente: antes de llegar al límite superior donde ya la población no tiende a crecer hay otro que al compararlo con la producción es óptima según acabamos de ver siguiendo el criterio de Robbins. Dentro de este razonamiento, insistimos, ¿Es económica y socialmente aconsejable seguir fomentando incrementos demográficos que van en demérito de la riqueza y del bienestar del individuo?.

Es evidente que de los tres criterios citados de población máxima, mínima y óptima (criterio de Robbins), el último parece que, objetivamente considerado, es el mejor y cuantas políticas tiendan a fomentarlo deben de recibir el consejo del pueblo. Entre la moda y la razón dice un adagio popular. Ahí es precisamente donde creemos debe centrarse el incremento demográfico. Sin excesos en ningún sentido, fomentándose en cada momento, lo conveniente.

**Pedro José PINILLOS**

# BODEGAS HUERTAS

*Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces*

**CAMPO DE CRIPTANA**

Colaboradores d el F.O.R.P.P.A.

**COOPERATIVAS Y ELABORADO RES: les resolvemos sus entregas obligatorias v nicas, con vino o residuos.**

Bodegas de Elaboración en:

SOCUELLAMOS

ALCAZAR DE SAN JUAN

RIO ZANCARA

QUINTANAR DE LA ORDEN



A.T. 2686

especializados  
en camiones  
cisternas  
todas  
capacidades

transportes

## del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avda. Reyes Católicos, 70  
Apart. 41 - Teléfono 1101



Delegación:

**Manuel Fabregat e hijo**

Rosellón, 368 - 1  - 2 

VINOS Y DERIVADOS

T fonos, 2157 57 37 y 2 57 13 93

BARCELONA

# Nuevos productos enológicos: Acido Ascórbico

por LUIS MENCHEN BENITEZ  
Farmacéutico titular, Tomelloso

El Estatuto de la Viña, el Vino y los alcoholes, ha incorporado nuevos productos químicos a la relación de los que estaban autorizados para los tratamientos de mostos y vinos. Entre ellos se encuentra el ácido ascórbico, también denominado, ácido hexurónico, vitamina antiescorbutica, vitamina C.

Hace varios siglos se conoció una enfermedad que padecían las personas que se nutrían sin alimentos frescos. Era la misma enfermedad que atacaba a las tripulaciones de los barcos que hacían largas travesías y se alimentaban con un reducido número de productos no perecederos: esta enfermedad de los navegantes, se denominaría escorbuto.

Se observó que la enfermedad era curada por el zumo de limón, por ello, la Marina inglesa incluyó el fruto del limonero como artículo necesario en sus provisiones.

Una de las primeras descripciones de la enfermedad de los navegantes aparece publicada en la obra de Lind de Edimburgo en el año 1753. Holts y Fölich descubren en el Cobaya un estado escorbútico al alimentarle con avena y

salvado en el año 1907. Ezet Gyorgy obtenía una substancia de las capsulas suprarrenales y del fruto del limón fuertemente reductoras y a la que denominó ácido hexurónico en 1928 Wagh y King aislan y dan a conocer la vitamina C y demuestran su identidad con el ácido hexurónico en 1932. A continuación de estos estudios se obtiene un conocimiento suficientemente amplio de esta vitamina que se denomina ácido ascórbico. Se realiza su obtención por síntesis en el año 1933 y se obtiene industrialmente en 1937.

Resulta espectacular el campo adquirido y cubierto por el ácido ascórbico consecuencia del conocimiento de su constitución y acciones químicas, conocimiento que ha determinado su estudio en los trabajos de química en el capítulo de los hidratos de carbono, de los azúcares, y no en el grupo de las vitaminas. El ácido ascórbico es un producto químico con personalidad propia definida, y dos campos diferentes de empleo: campo farmacológico por su acción terapéutica y en el que se denomina generalmente vitamina C; campo

Industrial por su utilización en enología, panadería, etc., en el que se denomina ácido ascórbico.

La vitamina C o ácido ascórbico, no solo se emplea como tal vitamina en los estados carenciales que "desembocan" en el escorbuto, sino en otras enfermedades y alteraciones en las que interviene por su poder oxireductor. Es un fármaco de amplio empleo en la terapéutica de las más diversas enfermedades, llegando su consumo a colapsar en mercado en las epidemias de gripe, como ocurrió en la última que padecemos hace un par de años en la que quedó prácticamente desabastecido el mercado nacional, en cuanto a los almacenes reventadores se refiere: se duplicó el precio y hubo algún momento en el que el desabastecimiento fue total.

En el campo industrial no es posible predecir las posibilidades de su acción y consumo, aunque en enología y panadería ya presta un servicio de incalculable valor que aumentará en nuestro país debido a las autorizaciones de su empleo, realizada en el último Estatuto del vino. En panadería las sustancias "mejorantes de la panificación" se han visto ampliadas con el uso del ácido ascórbico en el que se da la paradoja de ser reductor en lugar de oxidante, como son las otras "sustancias mejorantes" y ello es debido a su poder oxireductor.

En diversos países han autorizado su empleo, debido a su falta de toxicidad que le hace absolutamente diferente.

El ácido ascórbico aún no ha sido estudiado completamente, tanto en el aspecto farmacológico como el industrial; cabe esperar nuevos campos de aplicación y una aplicación en los que ya se utiliza.

En "La Semana Vitivinícola" de 18 de noviembre, pasado, núm. 1.371 apareció un trabajo que realicé con la intención de divulgar aspectos científicos sobre los signos con que se expresan el poder rotatorio de las sustancias destróginas y levóginas (d, l ó +, -), y la configuración en el espacio de los pro-

ductos químicos (D,L).

Aquél, éste y otro trabajo que aparecerá en "La Semana Vitivinícola", son simples recopilaciones de los tratados de química orgánica y artículos sobre el tema, con alguna aportación personal y que creo suficientemente diferenciados.

El reglamento que desarrolla la Ley que estableció el Nuevo Estatuto, ha autorizado el ácido ascórbico destrógiro, como antioxidante, y aunque no se indica de configuración espacial L; presenta por tanto actividad óptica y configuración espacial D-L. Pierde con gran facilidad dos hidrógenos y en ellos radica su acción reductora rápida e intensa, transformándose en ácido deshidroascórbico que, en acción reversible, se transforma en ascórbico al ganar dos hidrógenos, con lo que se convierte en productor oxidante y con ello queda caracterizado como reductor.

En el vino, el ácido ascórbico capta el oxígeno disuelto o que se disuelve, con lo cual ejerce una acción favorable al no dejar que el oxígeno del aire tome contacto y actúe sobre sus componentes: queda alevado el "dintel reductor" del medio. Según eminentes enólogos, para una acción absolutamente efectiva del ácido ascórbico, es necesario que en el vino exista una dosis de anhídrido sulfuroso libre que puede ser muy baja: el ácido ascórbico ha de emplearse, según los citados técnicos, en vinos tratados con anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>). También se dice que el ácido ascórbico no actúa sobre la oxidasa producida por el "botrytis eyne-rea" sobre la que si actúa y destruye el anhídrido sulfuroso que tiene también igual que el ácido ascórbico acción reductora como proceso químico. No obstante este matiz, por la eliminación del oxígeno disuelto en el vino, el ácido ascórbico previene y "cura" la quiebra oxidásica a dosis no determinadas, pero que en los casos leves, según ya hemos comprobado, son suficientes los cien miligramos autorizados y única-

mente tenemos sin determinar si esta prevención y "cura" es estable durante mucho tiempo.

Estamos aplicando a la práctica una serie de ensayos tratando con ácido ascórbico vinos procedentes de uvas atacadas de podredumbre, pues resulta altamente interesante el conocimiento de las dosis que eliminan oxígeno en acción eficaz sobre la enfermedad y la acción sobre el bouquet, más concretamente expresado, el sabor y aroma del vino. No sólo los vinos enfermos de la quiebra oxidásica padecida por los vinos elaborados por vinicultores en manifiesto subdesarrollo, sino los elaborados correctamente pueden beneficiarse de la acción del ácido ascórbico.

Resulta necesario resaltar la improcedencia de los remedios intensos, tanto de los mostos como en los vinos recién hechos, con lo que se provoca la solución del oxígeno del aire en que

reaciona con los componentes del vino, activado y fijado por las oxidasas, en aquellos que procedan de uva atacada de podredumbre y con resultados desastrosos, o por los metales que catalizan las reacciones químicas de oxidación provocando cambios poco sensibles pero muy interesantes de tener en cuenta en los vinos normales.

La complejidad y diversos matices de los problemas que plantea la incorporación del oxígeno en el vino, encuentran en el ácido ascórbico un producto con el que es necesario contar y utilizar adecuadamente y con una capacidad técnica a nivel de verdadero enólogo.

Es justo terminar líneas señalando que el oxígeno no es sólo un agente patológico de los vinos, sino que en la dosificación adecuada es necesario en los procesos de añejamiento, no sólo de éstos, sino de las holandas que producen nuestros acreditados brandys.

*Viene de la Página 5*

estiercol, enterrándolo en zanjas practicadas con la vertedera entre las calles. El resto de los años, eche abono mineral a razón de unos 100 gramos por kilo de uva recogido en la campaña anterior, enterrándolos en ENERO-FEBRERO.

¡AGRICULTOR! no escatime el necesario alimento a sus viñas, a la larga puede pesarle, pero cuando abone, HA-

**GALO RACIONALMENTE.**

Si tiene alguna duda sobre lo expuesto en este artículo, o cuenta con algún caso particular de excepción, consulte en la Agencia Comarcal de Extensión Agraria de su Comarca, en donde le ayudarán, GRATUITAMENTE, a resolver sus problemas.

**BEMAR**

**Riegos HOLZ, S. A.**  
**ASPERSION**

Pijos o móviles las tuberías y rociadores  
INSTALACIONES GARANTIZADAS

**SAENGER, S. A.**  
**TUBOS EN P V C**

(POLIVINILO RIGIDO)  
FRISOGRON - LAMIGRON - ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

**SUMINISTROS RUBIO**

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76  
Teléfono 478

VILLARROBEDO  
(Albacete)

# METAVIMON<sup>R</sup> "A"

REGISTRADO S.D.F. nº 92

Indice 40-Dosis máxima: 15 grms. hect.  
dosis empleo: 8-10

## ACIDO METATARTRICO PURO

fabricado bajo vacío

DISTRIBUIDOR:

PRODUCTOS **AGROVIN S.A.**®

CENTRAL: ALCAZAR DE SAN JUAN — Sucursales LEON MONTILLA (Cordoba)

# CIVINASA

## Compañía Internacional Vinicola Agrícola

• • •  
*Vinos, Alcoholes y Frutos Secos*

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real)

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

Teléfono 2 55 26 50

MADRID

Cosecheros, cooperativas y elaboradores, compramos vides, orujos y lias. Consulten precios

# Algunas repercusiones del cooperativismo

Toda innovación repercute siempre, aunque no lo pretenda, en las instituciones tradicionales de que se trate.

De eso vamos a hablar ahora, del auge del cooperativismo vinícola y su incidencia sobre las industrias autónomas del vino.

Se nos ha insinuado repetidas veces que nosotros, los que escribimos, tergiversamos los conceptos y limamos las asperezas de la auténtica verdad.

Esto no es cierto, al menos en lo que respecta a revistas especializadas, de las únicas que yo puedo hablar con verdadero conocimiento de causas.

Lo que voy a comentar aquí es exactamente lo que me dicen ciertos señores con quienes he cambiado impresiones últimamente, sin quitar ni poner un ápice de mi propia cosecha.

No soy fiscal, sino un simple comentarista. Considero un deber sacar a la luz lo que se mastica entre bastidores, a veces adobado con veneno, porque considero que ello es lo correcto. Luego, si las cosas están bien o mal, si nuestros informadores han hablado con parcialidad, doctores tiene la iglesia y cerebros muy despiertos la vitivinicultura.

He aquí, sin más preámbulos, lo que algunos comerciantes autónomos de vinos comentan sobre las repercusiones del cooperativismo sobre la industria privada.

## Excesiva absorción.

Se nos dice que el cooperativismo, primordialmente, nació como un apoyo hacia el agricultor, como una regulación del mercado de la uva.

Sucedía a veces que la industria autónoma no podía absorber toda la producción y el viticultor se veía con las posaderas al aire.

Hasta hace poco, y esto es del dominio público, muchos pueblos no tenían el suficiente espacio para conservar sus caldos, o su fruto, y se creaban terribles problemas de almacenamiento y distribución.

Desde este punto de vista, el cooperativismo ha sido como un maná milagroso. Ahora bien, de eso a intentar dominar casi todo el movimiento vinícola del país va un abismo y no sabemos, si la asociación lo consigue, como podrá salir triunfante de tan tremenda responsabilidad. Llegamos a cierta ciudad manchega y preguntamos:

—¿Qué cantidad de materia prima controla la cooperativa local?

—El noventa por ciento de la producción— se nos responde.

Quiere decir que los elaboradores particulares solo pueden disponer de la décima parte de la materia prima.

¡Terrorífico problema!

¿Qué hacer ahora con esas enormes bodegas, centenarias muchas de ellas, si no tienen de donde nutrirse? ¿Qué destino darle a toda una flota de vehículos cientos de tinajas en formación militar, y todo un señor potencialmente económico en maquinaria e instalaciones que muchas industrias particulares poseen?

—Si el cooperativismo sigue ganando terreno -profetizan- todos nosotros acabaremos en la ruina. Es ley de vida

que caigan unos pocos cuando ello trae consigo la resurrección de los muchos, pero, ¿sucederá esto así?. Podrán ellos llevar la nave a puerto seguro cuando nosotros hayamos abandonado su timón?. Porque no cabe duda de que las cooperativas viven hoy un poco a la sombra de nuestra experiencia y veteranía. Nosotros, se diga lo que se diga, seguimos marcando el ritmo de la viticultura española. Veremos si ellos, mañana, saben también nadar y guardar la ropa. Esto del vino es muy complicado y se necesita vista comercial y un capital saneado para que haya fluidez en las transacciones.

—Se dice por ahí -apuntamos maliciosamente- que ustedes imponían el caciquismo sobre el vino, que cuando la oferta era muy abundante pagaban a precios de risa.

—¡Menos lobos! -se nos responde- En este ramo del comercio siempre ha habido muchos más señores que truhanes.

### **Ser o no ser, he aquí la madre del cordero.**

El articulista, para llegar a la verdad, parte del absurdo, al estilo socrático.

—Una cosa hay bien cierta, señores -apuntamos-. Cuando el agricultor deposita su uva en las cooperativas es porque encuentra en ellas ciertas ventajas y ante esto hay que rendirse. ¿No les parece que ellos son muy dueños de hacer con sus cosechas lo que les venga en gana?

—¿Y por qué no existe la misma libertad en el sentido contrario?

—No entiendo ni jota.

—El agricultor es libre para depositar su uva en una cooperativa, de acuerdo; pero también debería serlo para vendernos a nosotros, cuando siendo socio de una de tales entidades, encuentre en ello ciertas ventajas.

—¿No sucede así?

—No siempre.

El articulista se encuentra a veces incapacitado para llegar hasta el fondo del entramado vinícola. Se trata de un caldo alegre, transparente y diáfano, pero su trastienda no puede ser más oscura para un profano.

Se nos ha querido decir (si no entiendo mal) que algunas veces, en determinados lugares, por todas estas cosas raras del comercio, el industrial autónomo paga la uva a mejores precios que la propia cooperativa y tales entidades, entonces, no permiten que sus socios la ofrezcan al mejor postor.

He visitado alguna que otra localidad, después de tales confesiones, y en todas se nos dice que el agricultor es libre de hacer con su cosecha lo que le venga en gana. No obstante, basta que existan varios, o uno solo, donde el cooperativista se vea cohartado por su entidad, para que se produzca una incognita digna de ser lanzada al aire.

Traslado a continuación las palabras de cierto industrial, el cual ha preferido quedar en el anonimato por decoro y prudencia.

—Aquí hay cooperativistas que preferirían vendernos a nosotros en determinadas fechas que les ofrecemos condiciones muy ventajosas, y no lo hacen por miedo a las represalias de la comunidad. Hasta creo que existe un servicio interno de vigilancia para sorprender a los infractores. Yo, cuando localmente no encuentro la suficiente materia prima, tengo que desplazarme a otras comarcas donde existe mayor libertad de mercado en este sentido. Esto no está bien, no es lógico que suceda y creo que va en contra de los derechos de libertad del hombre.

### **No todo se ha perdido.**

Cualquier persona que recorra las rutas del vino español podría deducir que el cosechero ha muerto o está agonizando, dando los últimos espasmos de vida. Nos hablan de desastres, de hundimiento total. Hasta se emplea muchas veces un lenguaje necrológico.

—En este pueblo han caído cinco cosecheros.

—Aquí murieron siete.

—Muchos han pasado a mejor vida.

—Todos los modestos se fueron a la porra; solo quedamos los dos o tres más fuertes.

Esto no es del todo cierto. Muchas de las informaciones que el profano recoje a su paso se hallan matizadas de cierta falta de rigor.

Sucede que muchos de estos cosecheros, precisamente los más modestos, se han cambiado la chaqueta.

Han pasado a mejor vida, cierto, pero en el sentido directo y material de la frase.

Hombres astutos, reconocedores de su escasa fuerza, consciente de que sus horas de autonomía estaban contadas de que nada podrían hacer contra los nuevos colosos, se han pasado a su bando, aportando a la causa común su uva y su experiencia.

Hemos oído a este respecto muchas frases a la española, dignas de consideración, por supuesto, que se pueden resumir en la siguiente:

—El auténtico elaborador de vinos, el que nació con esto metido en la sangre, aguanta en vanguardia hasta quemar el último cartucho. La vitivinicultura es una vocación y las vocaciones no se abandonan.

Vayan nuestros respetos hacia quienes piensan así. La dignidad profesional, el orgullo de ser quien se es, jamás merece crítica ni mucho menos menosprecio.

Ahora bien, hay quienes opinan lo contrario, quienes quieren mejor un pajar en la mano que ciento volando, y también su opinión es digna de respeto.

## Una válvula de escape.

Las cooperativas vinícolas, creadas para un fin noble, concebidas con el sano propósito de ayudar al hombre modesto, pueden también poseer ciertas válvulas de escape de las que se benefician personas que no necesitan de ninguna protección especial.

Lo que a continuación comentamos, si sucede, nadie quiere hacerse responsable de su denuncia.

Debido a ello, no hablaremos de fraude sino de una posibilidad de fraude que no es lo mismo, de una especie de rumor que ha llegado a nuestro conocimiento confusamente.

Las cooperativas están exentas de ciertos gravámenes fiscales respecto a la industria particular. Esto puede despertar la apetencia de algunos de los últimos y afiliarse a los primeros para gozar indebidamente de sus beneficios.

No comprendemos cómo puede llevarse a cabo tal cosa, qué se ha de hacer para introducirse en corral ajeno y sacar tajada.

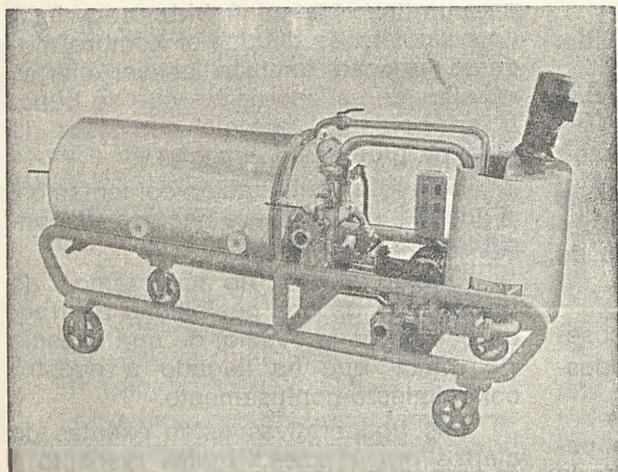
Entonces se nos confiesa que cabe la afiliación, la adhesión de locales particulares al asociacionismo, adaptándose a sus cláusulas, aceptando ciertos compromisos, pero conservando por otra parte una buena dosis de autonomía por aquello de que "el que la lleva la entiende".

No es el comentarista muy dado a hablar de conjeturas, de posibilidades y demás asuntos oscuros, pero en esta ocasión, sintiendolo mucho, no puede ser más claro puesto que con él no lo han sido los demás.

Como es lógico, si se diese tal caso, repercutiría negativamente en todos aquellos industriales que se mantienen aún como comerciantes independientes, ya que, al pagar mayor cantidad de impuestos, llegan a los mercados con ciertas desventajas respecto a los demás.

M. Terrín

# FILTROS zenítram



Modelo 30 Autolovador

CALIDAD EUROPEA  
PRECIOS ESPAÑOLES

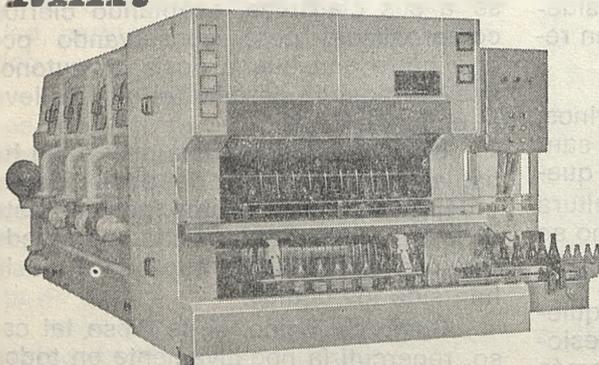


Modelo, 10

**C. MECANICAS MARTINEZ**  
Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Telf. 22 09 24

## ¡¡UNA NUEVA LAVADORA DE BOTELLAS!!

**AL**   
**MAR**



SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA .....

NOMBRE .....

DIRECCION .....

LOCALIDAD .....

- Deseo recibir información general sobre las lavadoras LGHE
- Deseo recibir la visita de su representante
- Deseo recibir oferta para una producción de ..... botellas/hora

Ref. LP

### Serie LGHE recién creada

Examine sus principales adaptaciones  
y modalidades:

- Nuevo sistema de carga y descarga automáticas.
- Funcionamiento hidráulico. Con múltiples dispositivos de seguridad.
- Con y sin extracción de etiquetas.
- Para botellas hasta 355 mm. de altura y 100 mm. de diámetro.
- Diferentes tipos de botellas sin modificar sus dispositivos.
- Precios muy interesantes para el embotellador medio.

Construcciones  
Mecánicas

**Alejo  
Martí  
Ramón**

LANGUEDOC, 23 T. 251 77 04  
BARCELONA-16 (SAN ANDRÉS)

# Legislación en torno al vino y sus productos

## MINISTERIO DE COMERCIO

*DECRETO 3553/1972, de 23 de diciembre, por el que se suspende por tres meses la aplicación de los derechos arancelarios a la importación de alcohol etílico de síntesis y del de remolacha o de caña azucareras.*

Con el fin de evitar posibles situaciones de desabastecimiento de alcohol etílico para uso industrial, fueron suspendidos los derechos arancelarios a la importación de alcohol etílico de síntesis por Decreto mil quinientos cuarenta y seis/mil novecientos setenta y dos, que ha sido prorrogado hasta el día diecinueve de diciembre por Decreto tres mil noventa y dos/mil novecientos setenta y dos.

Por subsistir las circunstancias que motivaron dicha suspensión es aconsejable prorrogarla por un nuevo periodo, ampliando sus efectos al alcohol etílico procedente de melazas de remolacha o caña azucareras, que por idénticas razones conviene importar, haciendo uso a tal efecto de la facultad concedida al Gobierno en el artículo sexto, apartado dos, de la vigente Ley Arancelaria.

En su virtud, a propuesta del Ministerio de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintidós de diciembre de mil novecientos setenta y dos.

### DISPONGO :

Artículo único.— En el periodo comprendido entre los días diecinueve de diciembre de mil novecientos setenta y dos y el dieciocho de marzo del próximo año, ambos inclusive, queda suspendida totalmente la aplicación de los derechos establecidos a la importación de alcohol etílico de síntesis y del procedente de melazas de remolacha o de caña azucarera, en la partida 22,08-A del

Arancel de Aduanas.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintitres de diciembre de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

## MINISTERIO DE HACIENDA

*ORDEN de 26 de diciembre de 1972 por la que se da nueva redacción al apartado n) del epígrafe 5.521 de las tarifas de Licencia Fiscal del impuesto Industrial, excluyendo del mismo los análisis de vinos.*

Ilustrísimo señor:

En consideración a la propuesta elevada por la Junta Superior Consultiva de la Licencia Fiscal del Impuesto Industrial de 19 de diciembre de 1972, este Ministerio se ha servido disponer:

Primeramente.—Dar nueva redacción al apartado n) del epígrafe 5.521, en los siguientes términos:

“Epígrafe 5.521:

n) Laboratorios que obtienen, productos enológicos convenientes para la corrección o mejora de vinos, siempre que no estén clasificados en otro lugar.

Por cada producto enológico, 388 pesetas

Segundo.—Las actividades de análisis de vinos tributarán como profesionales por el Impuesto sobre los Rendimientos del Trabajo Personal, siempre que el indicado servicio se preste a terceros.

Tercero.— Esta modificación entrará en vigor en 1 de enero de 1973

Lo que comunico a V.I. para su conocimiento y efectos

Dios guarde a V. I. muchos años

Madrid, 26 de diciembre de 1972.

MONREAL LUQUE

## Suscribase a "La Pámpana de Baco"

### BOLETIN DE SUSCRIPCION

D. ....

Domiciliado en .....

Se suscribe a la Revista «LA PAMPANA DE BACO» por un año cuyo importe de 300 Ptas abonará mediante un recibo a reembolso por correo. .... de 19

(ciudad) (día) (mes) (año)

si desea suscribirse a la Pámpana de Baco recorte este boletín, firmelo y envíelo

Apartado de Correos 21 - SOCUELLAMOS (La Mancha)

# Sucedió esta quincena

**VINOS BLANCOS.-** En general, la tónica es de paralización y expectativa durante la pasada quincena, aunque la firmeza por parte de la propiedad es manifiesta, siendo ésta la causa de que los precios continúen manteniéndose en las 65 pesetas hectógrado, con vistas a una reactivación del mercado, muy natural tras las pasadas fiestas.

**VINOS TINTOS.-** Su cotización se mantiene en las alturas, precisamente por ser buscados como raros ejemplares de coleccionismo. La propiedad los guarda, sabedora de que su valor es real en esta apasionante campaña. Estabilidad en líneas generales: Tintos, 95/105 pesetas hectógrado; claretes y rosados, 73/75 pesetas hectógrado.

**ALCOHOLES.-** La nota predominante es la dificultad, ya que en esta campaña bailan a son que les venga, los precios son irregulares, sin poder precisar su oscilación, la cual varía constantemente, aunque parezca insólito en alcoholes, caracterizados casi siempre por la fijeza en sus cotizaciones, las cuales señalamos como la pasada quincena: 64/65 pesetas destilados de vino; 63/64 rectificadas de vino, y 62/63 pesetas rectificadas de residuos.

**COMENTARIO.-** El día 9 del actual hubo reunión en el Sindicato Nacional de la Vid. Parece que el asunto a tratar era importante, nada más y nada menos que las anunciadas importaciones de vino en cantidad de 200.000 hectólitros. Se acordó, -al menos esto fue la noticia llegada a nuestra redacción de fuente fidedigna-, ofrecer al F.O.R.P.P.A. igual cifra de vino español al precio de 63 pesetas, con tal de que no se lleve a efecto la importación de caldos de Argelia o cualquier otro país. Nos parece que la Administración no atenderá esta oferta, pues posiblemente, los compromisos y operaciones a nivel ministerial, obliguen a veces a aceptar el intercambio de productos. Pero en cualquiera de los casos, opte por lo que opte el Gobierno, el consumo nacional y las exportaciones de embotellados absorben el vino que hemos elaborado y el que nos venga en la referida cantidad, de cualquier otro país productor.

Lo que nos debe preocupar, por ser lo único que puede dar al traste con los precios, es el NO CONSUMO. pero en tanto que podamos ofrecer al consumidor buena calidad y nuestro nivel de vida siga incrementándose, en España, año a año, iremos necesitando más cantidad de caldos cada vez, tanto para nosotros como para nuestros clientes extranjeros.

Estimamos, que la importación por sí sola, no será suficiente como para que los precios bajen, pues bien sabemos que coñacs y otros preparados de importación, se viene trayendo constantemente sin que por ello bajen nuestros productos, muy por el contrario, poco a poco, van equiparándose con los de fuera pues en definitiva, tienen calidad para codearse y mantener su cotización. Lo mismo ocurre con los vinos, los embotellados han sido la mejor propaganda de nuestros caldos, -y esto porque aún no hemos comenzado, como quien dice cada día se preparan mejor, y como el poder adquisitivo de la población reúne condiciones para ello, hoy por hoy, es raro el hogar que no cuenta con unas botellas de brandy y una caja de vino de mesa, o se lleva este último con la cesta diaria de la compra.



Museo del Vino Vilafranca del Penedès

# Sorbato Potásico **HOECHST** para la estabilización del vino

Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de aditivos de casi todos los países productores en el mundo han autorizado el empleo de sorbato potásico para la estabilización de vinos. En España se aprobó por Decreto 835/1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces que originan las fermentaciones secundarias en el vino (evitan el «vino picado»)



Soliciten información a  
**HOECHST IBERICA, S. A.**  
Travesera de Gracia, 47-49  
Barcelona 6



**HOECHST**, el mayor fabricante  
de este producto en el mundo



¿Será su trabajo en balde?

El Sorbato Potásico

**HOECHST**

estabiliza los vinos y los  
protege contra  
la fermentación secundaria

El sorbato potásico Hoechst asegura eficazmente la calidad de sus vinos, desde la fase de envasado hasta la de consumo.

La estabilización de los vinos mediante este producto es sumamente sencilla, no requiere mecanización. Se agrega después de una rigurosa filtración y la estabilización del vino queda definitivamente garantizada. En España se aprobó por Decreto 835/1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces en el vino que originan las fermentaciones secundarias («evitan el vino picado»)



Soliciten información a  
HOECHST IBERICA, S. A.  
Travesera de Gracia, 47-49  
Barcelona-6

HOECHST, el mayor fabricante  
de este producto en el mundo



# Mercados - Productos de la Vid

## CIUDAD REAL - LA MANCHA

### ALCAZAR DE SAN JUAN

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	67 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	70 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	72 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	68 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	70 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	66 ptas hgdo
Rosado filtrado ... ..	68 ptas hgdo

### ARGAMASILLA DE ALBA

Blanco en rama ... ..	67 ptas hgdo
-----------------------	--------------

### CAMPO DE CRIPTANA

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	73/74 ptas hgdo
De crianza ... ..	68 ptas hgdo
Mistela 15/9 en rama ...	78/79 ptas hgdo
Flemas de orujo ... ..	59 ptas hgdo
Destilado de vino ... ..	64 ptas litro
Rectificado de vino ...	64,50 ptas litro
Rectificado de residuos ...	63 ptas litro

### CALZADA DE CALATRAVA

Blanco en rama ... ..	67 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	75 ptas hgdo

### DAIMIEL

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	66 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	Sin Exist

### LA SOLANA

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	83 ptas hgdo

### MANZANARES

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Rectificado de vino ...	65 ptas litro
Rectificado de residuos ...	63 ptas litro

### PEDRO MUÑOZ

Blanco en rama ... ..	64 ptas hgdo
-----------------------	--------------

### SOCUELLAMOS

Blanco en rama nuevo ...	64 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	66 ptas hgdo

### TOMELLOSO

Blanco en rama nuevo ...	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	67 ptas hgdo
Mistela 15x9 filtrada ...	86 ptas hgdo
Destilado de vino ... ..	67 ptas litro
Rectificado de vino ... ..	67 ptas litro
Rectificado de residuos ...	59 ptas litro
Flemas ... ..	57 ptas hgdo
Caldos piquetas ... ..	56 ptas hgdo

## VALDEPEÑAS

Blanco filtrado ... ..	66 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	79 ptas hgdo
Destilado de Vinos ... ..	Sin Existencias
Rectificado de vino ... ..	Sin Existencias
Rectificado de residuos ... ..	Sin Existencias

## ALBACETE - LA MANCHA

### ALMANSÁ

Blanco en rama ... ..	64 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	100 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	80 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	70 ptas hgdo
Quema o vinagres ... ..	58 ptas hgdo
Mistela 15x9 en rama ...	80 ptas hgdo
Mistela 15x9 filtrada ...	81 ptas hgdo
Vinagre en rama ... ..	90 ptas hgdo

### LA RODA

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	80 ptas hgdo
Rectificado de residuos ...	59 ptas litro

### ONTUR

Clarete en rama 130/140	68 ptas hgdo
-------------------------	--------------

### VILLAMALEA

Blanco en rama ... ..	67 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	67 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	66 ptas hgdo

### VILLARROBLEDO

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	67 ptas hgdo
Tinto en rama cubierto ...	72 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	73 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	70 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	71 ptas hgdo
Quema o vinagres ... ..	58 ptas hgdo
De crianza ... ..	20 ptas litro
Mistela 15x9 filtrada ...	82 ptas hgdo
Caldos, piquetas ... ..	55 ptas hgdo
Destilado de vino ... ..	66 ptas litro
Rectificado de vino ... ..	64 ptas litro
Alcohol residuos ... ..	62,50 ptas hgdo
Holandas de 65° ... ..	70 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	70 ptas hgdo
Rosado filtrado ... ..	71 ptas hgdo

## CUENCA - LA MANCHA

### EL PROVENCIO

Blanco en rama ... ..	66 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	80 ptas hgdo

## SAN CLEMENTE

Blanco en rama ... ..	64 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	70 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	75 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	68 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	71 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	68 ptas hgdo
Rosado filtrado ... ..	64 ptas hgdo

## FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	80 ptas hgdo

## MINGLANILLA

Blanco en rama ... ..	
Tinto en rama ... ..	
Mosto Azufrado ... ..	65 ptas hgdo

## INIESTA

Tinto en rama ... ..	75 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	67 ptas hgdo

## LEDAÑA

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña.

## CASAS DE FERNANDO ALONSO

Clarete filtrado ... ..	70 ptas hgdo
Tinto doble pasta ... ..	80 ptas hgdo

## VILLARTA

Esta plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña.

## TOLEDO - LA MANCHA

### MADRIDEJOS

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
-----------------------	--------------

### PORTILLO

Tinto en rama ... ..	75 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	84 ptas hgdo

### QUINTANAR DE LA ORDEN

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
-----------------------	--------------

### SONSECA

Blanco en rama ... ..	64 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	75 ptas hgdo

### VILLA DE DÓN FADRIQUE

Blanco en rama ... ..	64,50 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	68 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	73 ptas hgdo

### PUEBLA DE ALMORADIEL

Blanco en rama ... ..	66 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	67 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	75 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	76 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	70 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	71 ptas hgdo

### VILLACAÑAS

Blanco en rama ... ..	66 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	68 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	72 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	74 ptas hgdo

Quema o vinagres ... ..	58 ptas hgdo
Caldos, piquetas ... ..	54 ptas hgdo
Destilado de vino ... ..	65 ptas litro
Rectificado de vino ... ..	64 ptas litro
Rectificado de residuos ... ..	63 ptas litro
Flemas de orujo ... ..	57 ptas litro

## CONSUEGRA

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	66 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	70 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	72 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	70 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	72 ptas hgdo

## VENTAS DE RETAMOSA

Tinto en rama 13° ... ..	79 ptas hgdo
Tinto viejo 14,5° ... ..	83 ptas hgdo

## ALICANTE - LEVANTE

### VILLENA

Blanco en rama ... ..	65 ptas hgdo
Blanco filtrado ... ..	67 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	107 ptas hgdo
Tinto filtrado ... ..	102 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	75 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	77 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	73 ptas hgdo
Rosado filtrado ... ..	77 ptas hgdo
Quema o vinagres ... ..	58 ptas hgdo

Mistela 15x9 en rama moscatel ... ..	88 ptas hgdo
Mistela 15x9 filtrada ... ..	89 ptas hgdo
Caldos piquetas ... ..	57 ptas hgdo
Destilado de vino ... ..	65 ptas litro
Rectificado de vino ... ..	65 ptas hgdo
Rectificado de residuos ... ..	63 ptas hgdo

### MONOVAR

Blanco en rama ... ..	62 ptas hgdo
Blanco filtrada ... ..	62 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	107 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	80 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	80 ptas hgdo
Quema o vinagres ... ..	58 ptas hgdo
Clarete en rama ... ..	90 ptas hgdo

### IBI

Tinto en rama ... ..	90 ptas hgdo
Tinto en rama ... ..	90 ptas hgdo

### GATA DE GORGOS

Mistela 15x9 filtrada ... ..	87 ptas hgdo
------------------------------	--------------

## VALENCIA - LEVANTE

### PEDRALBA

Mistela 15x9 en rama ... ..	75 ptas hgdo
Clarete filtrado ... ..	85 ptas hgdo

### LIRIA

Blanco en rama ... ..	68 ptas hgdo
-----------------------	--------------

### UTIEL - REQUENA

Tinto en rama ... ..	90/95 ptas hgdo
Rosado en rama ... ..	—65/67 ptas hgdo

Destilado de vino ... ..	65 ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	64 ptas	litro
Flemas ... ..	57 ptas	hgdo

### TURIS

Blanco en rama ... ..	65 ptas	hgdo
Vinagre en rama ... ..	8 ptas	litro

### CHESTE

Blanco en rama ... ..	66 ptas	hgdo
Mistela 15x9 moscatel ...	89 ptas	hgdo
Mistela moscatel filtrada ...	90 ptas	hgdo

### VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama ... ..	67 ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	69 ptas	hgdo

## MURCIA - LEVANTE

### JUMILLA

Tinto en rama ... ..	102 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	85 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	85 ptas	hgdo

### YECLA

Tinto en rama ... ..	Sin Exist	
----------------------	-----------	--

## BARCELONA - CATALUÑA

### MANRESA

Rectificado de residuos ...	61 ptas	litro
-----------------------------	---------	-------

### VILLAFRANCA DEL PANADES

Blanco en rama ... ..	67 ptas	hgdo
Tinto filtrado ... ..	76 ptas	hgdo
Rectificado de vino ... ..	64 ptas	litro

### ZONA AMPURDAN (Gerona)

Tinto en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	70 ptas	hgdo

## TARRAGONA - CATALUÑA

### BAJO PRIORATO

Tinto filtrado ... ..	80 ptas	hgdo
-----------------------	---------	------

### MONTBLANC

Blanco en rama ... ..	76 ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	63,50 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	75 ptas	hgdo

### BARBARA

Blanco en rama ... ..	75 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	Sin Exist	

### FALSET

Tinto en rama ... ..	72 ptas	hgdo
----------------------	---------	------

### PERELLO

Blanco en rama ... ..	67 ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	72 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	70 ptas	hgdo
Mistela 15x9 en rama ...	60 ptas	hgdo

## GERONA - CATALUÑA

### FIGUERAS

Tinto en rama ... ..	80 ptas	hgdo
----------------------	---------	------

## ZARAGOZA - ARAGON

### CALATORAO

Tinto en rama ... ..	85 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	80 ptas	hgdo

### ATECA

Tinto en rama ... ..	78 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	75 ptas	hgdo

### CALATAYUD

Tinto en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	82 ptas	hgdo

### CARIQENA

Blanco en rama ... ..	75 ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	90 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	85 ptas	hgdo

### MORATA DEL JALON

Tinto en rama 12/13 ... ..	82 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	81/82 ptas	hgdo

## NAVARRA

### TUDELA

Tinto filtrado ... ..	82 ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	83 ptas	hgdo

### CINTRUENIGO

Rosado filtrado ... ..	73 ptas	hgdo
Tinto filtrado ... ..	73 ptas	hgdo

### FALCES

Tinto en rama ... ..	80/85 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	80/82 ptas	hgdo

## LOGROÑO - RIOJA

### ALFARO

Tinto en rama ... ..	14 ptas	litro
Clarete en rama ... ..	14 ptas	litro
Rosado en rama ... ..	14 ptas	litro

### ALCANADRE

Tinto en rama ... ..	300 ptas	cant.
----------------------	----------	-------

### ARNEDO

Clarete en rama ... ..	270 ptas	cant
Tinto en rama ... ..	280 ptas	cant

### MANJARRES

Tinto en rama ... ..	280 ptas	cant
Clarete en rama ... ..	260 ptas	cant

### AUTOL

Tinto en rama ... ..	Sin Exist	
Clarete en rama ... ..	Sin Exist	

### RINCON DE SOTO

Blanco en rama ... ..	13 ptas	litro
-----------------------	---------	-------

Tinto en rama ... ..	13 ptas	litro
Rosado en rama ... ..	13 ptas	litro
Clarete en rama ... ..	13 ptas	litro
Vinagres en rama ... ..	7 ptas	litro

## RIOJA - ALAVESA

### ELCIEGO

Tinto en rama ... ..	300 ptas	cant
----------------------	----------	------

### VILLABUENA

Tinto en rama ... ..	300 ptas	cant
Flemas ... ..	350 ptas	cant

### GENICERO

Blanco filtrado ... ..	250 ptas	cant
Tinto filtrado ... ..	250 ptas	cant
Rosado filtrado ... ..	250 ptas	cant

### VILLAR DE ARNEDO

Tinto en rama ... ..	250 ptas	cant.
Rosado en rama ... ..	240 ptas	cant.

## MADRID - CENTRO

### CADALSO DE LOS VIDRIOS

Blanco en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	85 ptas	hgdo

### SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Blanco en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	85 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	77 ptas	hgdo

### ARGANDA

Tinto en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Tinto filtrado ... ..	82 ptas	hgdo

## AVILA - CENTRO

### CEBREROS

Tinto filtrado ... ..	Sin Exist	
Clarete en rama ... ..	82 ptas	hgdo

## LEON - CENTRO

### PONFERRADA

Blanco en rama ... ..	10,5 ptas	litro
Tinto en rama ... ..	95 ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	75 ptas	hgdo
Flemas ... ..	33 ptas	litro

### CACABELOS

Blanco en rama ... ..	10 ptas	litro
Tinto mucho color ... ..	11 ptas	litro
Tinto en rama ... ..	100 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	72 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Flemas ... ..	52 ptas	hgdo

### VILLAMARAN

Tinto en rama ... ..	75 ptas	hgdo
Destilado de vinos ... ..	67 ptas	litro
Rectificado de vinos ... ..	69 ptas	litro

### VILLAFRANCA DEL BIERZO

Blanco en rama ... ..	9 ptas	litro
-----------------------	--------	-------

Tinto en rama ... ..	90 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	75 ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	80 ptas	hgdo

## VALLADOLID - CENTRO

### POZALDEZ

Blanco en rama ... ..	150 ptas	cant
-----------------------	----------	------

### CIGALES

Clarete en rama ... ..	135 ptas	cant
------------------------	----------	------

## ZAMORA - CENTRO

### FERMOSELLE

Tinto en rama ... ..	90 ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	75 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	80 ptas	hgdo

## BALEARES

### FELANITX

Tinto en rama ... ..	80 ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	65 ptas	hgdo

## ORENSE

### LA RUA

Blanco en rama ... ..	12,50 ptas	litro
Tinto en rama ... ..	12,50 ptas	litro
Flemas 50º ... ..	50 ptas	litro

## BADAJOS - EXTREMADURA

### ALMENDRALEJO

Blanco en rama ... ..	65 ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	60 ptas	hgdo

### LOS SANTOS DE MAIMONA

Blanco en rama ... ..	62 ptas	hgdo
VILLAFRANCA DE LOS BARROS		
Blanco en rama ... ..	62 ptas	hgdo

## HUELVA - ANDALUCIA

### BOLLULLOS DEL CONDADO

Blanco en rama ... ..	72 ptas	hgdo
Mistela 15x9 filtrada ... ..	23 ptas	litro
Destilado de vino ... ..	64 ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	63 ptas	litro
Rectificado de residuos ... ..	60 ptas	litro

### ROCIANA DEL CONDADO

Blanco en rama ... ..	72 ptas	hgdo y ar
Destilado de vino ... ..	64 ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	62 ptas	litro

### PALMA DEL CONDADO

Blanco en rama ... ..	73 ptas	hgdo
Destilado de vinos ... ..	65 ptas	litro

### JEREZ Y MARCO

Alcohol destilado ... ..	65 ptas	litro
Alcohol rectificado ... ..	62 ptas	litro

# OPERACIONES DE LA QUINCENA

Han disminuido considerablemente, tanto por la paralización del mercado como por las recientes fiestas de Navidad, pero con todo, se ha registrado alguna que otra contratación.

Tenemos noticias de haberse consumado una operación, cuyo vino procedía de una cooperativa de la zona de Valdepeñas, el cual fúe adquirido durante la época de vendimia por un comerciante de un pueblo de Guadalajara, habiéndolo cedido ahora este último, al precio de 65 pesetas, siendo la calidad del vino muy deficiente y la cantidad unas 60.000 arrobas, pago contado y teniendo el adquirente que retirar este vino de varias localidades en bodegas de poca capacidad.

También Bodegas Huertas de Campo de Criptana (La Mancha), ha efectuado alguna operación de 67 pesetas, aunque la importancia en cantidad no existe en este caso.

La Cooperativa de Socuéllamos, ha vuelto a operar en concentrados a los precios de 111 pesetas, (PRECIO ESTE, QUE VIENE A COINCIDIR CON LA CUOTA UNICA PARA HACERSE "AMIGO DE LA TORRE DEL VINO"), habiendo vendido igualmente azufrado a 77 pesetas.

Villarrobledo (Albacete).— Nuestro corresponsal, don José Cicuendez, nos informa de que se ha operado en dicha plaza a 66 pesetas, blanco en rama, con saca hasta febrero próximo.

Villamalea (Albacete).— Según informes de nuestro corresponsal, don Enrique López Carrasco, la última operación realizada se ha llevado a efecto a 75 pesetas, tinto en rama.

Rioja a efectuado transacciones entre los precios de 276/309 pesetas cántara en tintos de la zona.

JEREZ DE LA FRONTERA Y SU MARCO.— Tenemos noticias de que los escasos tenedores de vino de la presente campaña, exigen precios por el doble de lo que marcó el Consejo Regulador. Claro, no hay ni gota en poder de los elaboradores que no se dedican a comerciar el vino, y esto es normal.

Este es el revuelo de operaciones durante la quincena, esperamos que la próxima sea más ámplio, dado que todos los industriales ya se han incorporado al trabajo.

COOPERATIVAS.— Nos llegan noticias de preocupación y malestar por parte de las cooperativas, en cuanto al malogrado convenio para la ENTREGA VINICA OBLIGATORIA. Efectivamente tienen la razón de su lado, ya que si por este medio se podía haber reducido algo el porcentaje de entrega, al no haber precedido todos los pueblos como debían, la Administración ha tenido que adoptar esta medida. Y aunque lamentable, la entrega en esta campaña será del 10 por 100 del total de la declaración efectuada.

---

Don Miguel-Angel Ezquerro Marrodán de Logroño, ha sido designado Director del Servicio Provincial de Información y Publicaciones Sindicales en dicha provincia, siendo colaborador de nuestra revista, por su vocación periodística, sin otra remuneración que la satisfacción de escribir en pro de los vinos de RIOJA. Desde estas páginas, le deseamos toda serie de éxitos en el ancho y largo camino a recorrer, sabiendo que su juventud le dará energías para llegar muy lejos.

---

*Román Cantarero Serrano*

## **Fábrica de Alcohol y Residuos Vinicos**

**Horcajo de Santiago [CUENCA]**

**Trav. Santa Ana, 23**

**Teléfonos 23 y 58**

VITICULTORES, ELABORADORES Y COOPERATIVAS VINICOLAS,  
ANTES DE VENDER VUESTROS RESIDUOS, CONSULTARME

- Heces o lías de palanca
- • de continua
- • prensadas en pasta

**No les preocupe los kilometros que nos separen, tenemos clientes proveedores en todo el país**

**SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:**

**FUENTE DE PEDRO NAHARRO**

**Bodegas de Elaboraciones**

**Teléfonos. 6, 14 y 17**

**COOPERATIVAS Y COSECHEROS ELABORADORES DE VINOS, si tienen Vds. algún problema o dificultad para solucionar la prestación vínica obligatoria, ponganse en contacto con nosotros y nos encargaremos de resolverlo inmediatamente.**

# ¿Sabe usted que...?

...está siendo muy comentada una ponencia presentada en el "I" Simposio sobre el Fraude, que se ha celebrado en Madrid, en la que don José María del Rey Villaverde ha afirmado que en algunos establecimientos las botellas se rellenan hasta diez veces y que en una reunión de la Asociación de Barmans se determinó que un 70 por 100 de los licores hay fraude.

... el jurado de empresa de González Byass, que representa a más de 1.200 obreros, ha notificado a la dirección de la empresa su decisión de colaborar con una hora extraordinaria de trabajo para la suscripción abierta en pro de los damnificados de Managua.

... dicha empresa ha aceptado el gesto del jurado y se ha sumado al importe de lo que produzca esa hora extraordinaria con un millón de pesetas. Ambos acuerdos han sido comunicados a la Embajada de Nicaragua en Madrid, al objeto de que puedan disponer de ambas cantidades cuando deseen.

... la producción de vinos del Mercado Común que fue del orden de 129 millones de hectólitros en 1972, ha experimentado una reducción del 3 por ciento en relación con 1.971. En todo caso esta cifra corresponde a la Comunidad de los "Seis".

... en Sevilla se llegó a cotizar el Kilo de uvas a 200 pesetas el pasado día 31 de diciembre, según informa el diario sevillano "El Correo de Andalucía" Según dicho diario, hasta el 24 de diciembre las uvas venían manteniéndose a un precio de alrededor de cincuenta pesetas por Kilo en los lugares de más alta cotización, afirmando que en la semana siguiente el precio experimentó una escalada notable, hasta alcanzar las doscientas pesetas. Se añade en la información que en la Plaza Nueva - lugar de reunión de muchos sevillanos para saludar la llegada del nuevo año- se vendieron paquetitos de celofán conteniendo las doce uvas tradicionales a cincuenta pesetas cada uno.

...en Ciudad Real, caso insólito, por ser la provincia que más uvas recolecta de toda España, no se encontraron estas ni a más ni a menos precio, para la noche del día último del pasado año, teniendo los vecinos, según el diario "Lanza" de dicha capital, que sustituir los tradicionales granos de uvas, por gajos de naranja o aceitunas.

A todo hay quien gane, y el caso tiene una explicación bien sencilla: Los comerciantes de Ciudad Real, no se atrevieron a adquirir la escasa y deficiente mercancía que encontraron a precios exorbitantes, considerando que sería peor el remedio que la enfermedad. Y por un año también podemos pasar sin uvas y, hasta si queremos, ha resultado una novedad no exenta de humor; todo es cuestión de poner la chispa graciosa en el momento oportuno.

*Demetrio Moreno Olivares*

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 19 20  
2 47 19 21  
2 47 25 56  
Domicilio: 2 56 49 74  
Consuegra (Toledo) 142

# MERCADO Y SERVICIOS

## MAQUINARIA

COMPRAMOS conos de roble. Apartado 2, de SOCUELLAMOS (Ciudad Real).

(32) COMPRARIA Prensa continua "MORON" NUM. 1, usada con dos camisas. También compraría una camisa sola. Dirigirse a CASTELLANOS COCA, Marqués de Mudela, 4. ALCAZAR DE SAN JUAN (Mancha)

(47) SE VENDEN básculas usadas en varios tonelajes, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuqueadores para la elaboración de vinos tintos. Consulten sin compromiso. SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ. Santa Ana, 54. Tel. 263 MADRIDEJOS (Toledo)

(50) INTERESA ADQUIRIR partida bidones de chapa galvanizada propios para alcohol de capacidad 600/700 litros nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a : Julian Guerrero, Avda, del Mediterraneo, 4 MADRID- 7

(57) COMPRO maquinaria y grupo embotellador. Apartado, 7. Tel. 103 QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

(59) SE VENDE báscula "Sanz", 8 toneladas de fuerza, tablero de acero, en buen estado. Emilio García-Muñoz Ramirez.- Magdalena, 7 Tel. 57 DAIMIEL. (C. Real)

(75) SE VENDE, a buen precio, instalación de embotellado de vinos de una capacidad de 2.200 botellas hora, formada por: LAVADORA PEY con calefacción y filtro automático para etiquetas y llenadora-capsuladora automática "ODINO" CONSTRUCCIONES MECANICAS MAS Avda. Dr. Furest, 18 Tel. 27 CALDAS DE MALAVELLA (Gerona)

(79) VENDO CENTRIFUGA FILTRANTE de ocasión con cesta de 580 x 340 diámetro y a precio muy alambicado. JAIME FERRE MILA Pl. Jacinto Verdaguer, 1 PLA. DE SANTA MARIA (Tarragona).

(81) VENDO bomba de vendimia y estrujadora centrífuga en perfecto estado de uso. Buen precio. Prudencio Laguna López. Apartado, 2 VILLARROBLEDO (Albacete)

(82) ESTOY INTERESADO por un tractor, viñero Lanz o Barreiros. Ofertas a Gabriel Cicuéndez Verdugo. Tel. 14 PUEBLA DE ALMORADIEL (Toledo)

(83) VENDO diversa maquinaria para embotellado en buen estado y precio saldo. También depósitos metálicos, cubas y filtros. Apartado 26, QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

(84) VENDO 2 prensas y 1 estrelladora usadas solamente en una campaña. Razón: Teléfono 385 SOCUELLAMOS.

(85) VENDO prensa continua "MORON" nº 2 con despulpador y motor electrico de 10 HP, seminueva. Maximiliano Calvo. FUENTESAUÇO (Zamora).

SE VENDE UNA PRENSA DE CAMPANA, seminueva, de jaulón. Buen precio. Eugenio Molina Perez. C/Alcazar, 27. Teléfono. 321. SOCUELLAMOS (C. Real).

## FINCAS

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuellamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 5.000 litros de alcohol (rectificado o destilado), generador de vapor, calderines de orujo con elevador sinfín y columna elevadora de grado. Almacen de alcohol con depósitos de hierro capacidad total 225.000 litros, nave de bodega, báscula 20 toneladas, oficinas y laboratorio, dos viviendas habitables, caletación central. Todo en perfecto estado de uso. Razón esta revista.

(70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 m2, con capacidad de 100.000 arrobas, fácil de ampliar a cantidades ilimitadas, dotada de envases de cemento y conos de madera para la elaboración de vinos generosos, pisadero con prensa continua, centrífuga y bomba de vendimia, báscula de 40.000 kilos, pozos para orujos, edificio y almacén para fábrica de alcohol, concentrador y calderines. Situada en la mejor zona vitivinícola de la Mancha, con ferrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RODRIGUEZ, calle Dr. Cardenal, número 11. Teléfono 202, PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real).

(77) Por no poder atender SE VENDE bodega industrial con máquinas modernas en la zona de mejores uvas tintas de la provincia de Salamanca depósitos con puertas de hierro para fermentar el orujo y hacer vino tinto y doble pasta, capacidad 40.000 arrobas y campo para ampliar, todo sobre carretera general. Informes en el teléfono 219.398 de Salamanca.

SE VENDE: Viña en Castaño, cuatro fanegas. Viña en Aliagar, dos fanegas y media. Viña en la Dehesa, tres fanegas, postura de ocho años. Tierra en Arenosos, dos fanegas y media. Tierra en la Losilla tres fanegas y media. Tierra en la Dehesa, tres fanegas. Tierra en el Regadio, cuatro celemines. Solar en la calle Valdepeñas de 6.000 varas. Solar en carretera de las Mesas de 10.000 varas. Facilidades de pago. Interesados llamar a D. FORTUNATO CANO. Telf. 385 Socuéllamos (C. Real)

SE VENDE por no poderla atender fábrica de de licores pleno funcionamiento alabando solo embotellados de calidad, marcas acreditadas, buena clientela toda España. Escribir a E. CARRE-RAS. Calle Viada nº 5 BARCELONA - 12

VENDO Fábrica de Alcoholes y tres extractores de flemas para rectificar con dicho aparato. Todo continuo, con graduación de alcohol 96° y 97°, de excelente calidad, habiendo trabajado solamente dos campañas. Instalada para poderse comprobar. Producción diaria 500 litros. Dirección: Francisco Toledo Orellana. SANTA CRUZ DE MUDELA. (C. Real)

## BOLSA DEL TRABAJO

(16) "Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE GUIOLS (Gerona)

(68) ACEPTARIA representación para Oviedo y provincia de elaboradores y cooperativas vinícolas. JUAN JOSE CAMINO LA SALA, Capitán Almeida, 35-5º D. OVIEDO.

(71) SE PRECISA ENOLOGO para departamento técnico planta embotelladora de vinos. José Solís Fernández. Bataneros, 52. Tel. 311.908. VALDEPEÑAS (Ciudad Real).

## VARIOS

(56) COMPRO chatarra de cobre, metal, hierro, básculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa, aunque sea sin desguazar. Vda. de JOSE LOPEZ QUINONES, María de Pacheco nº16 SOCUELLAMOS. (La Mancha)

(80) SE VENDE autorización pequeña fábrica de conservas vegetales. Apartado 26. QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo).

## ANUNCIOS POR PALABRAS

ALMACENISTAS. Partida de sidra-champagne a precio muy bajo. Oportunidad. Apartado núm. 26. QUINTANAR (Toledo).

FRANCISCO ALPAÑES CALOMARDO (Agente Comercial Colegiado). Vinos, alcoholes y derivados. Apartado. 107. Teléfono 99 VILLENA (Alicante).

JOSE IGLESIAS TERRIZA (Agente Comercial Colegiado). Vasiñas vinos y alcoholes. Dos de Mayo 17. Tel. 254. BOLLULLOS DEL CONDADO (Huelva).

VICENTE CANTO SAMPER. (Agente Comercial Colegiado). Vinos Alcoholes y derivados. Avda. Caídos, 43 Teléfono 9, PINOSO (Alicante).

Vinagres puros de vino. Cisterna a domicilio Calidad, plazo y precios. Apartado 437. JEREZ.

JOSE MARIA PASTOR GRAN (Agente Comercial Colegiado). Vinos Alcoholes y sus derivados. Luís Martí. 15, MONOVAR (Alicante)

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECA-SEDEROS para granilla y tártaros de cal. SEPARADORAS para granilla de orujo, DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable HECES. columnas de destilación. TARTRATOS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta revista o Talleres DACAR, S. L., calle Benigazim. 7. GRAO. (Valencia)

ANGOSTO.— Vinos a comisión. Apartado 40 Teléfono 101 VILLARROBLEDO (Albacete)

Aparato rectificador de Alcoholes, último modelo nuevo, produciendo 5 a 6.000 litros alcohol centros 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR. S. L. Beniganim. 7 Teléfono 23 68 14. VALENCIA - 11.

INDUSTRIAS.— Vínicoalcoholeras Vinagrerías Oleícolas, Transportes, Ofrecemos Depósitos-Cisternas Containers Poliester Vitrificados. Vaporizados garantía, presupuesto gratis. Representaciones Rodriguez. "Enólogo" Apartado, 7 Teléfono 202 PEDRO MUÑOZ. (C. Real).

# Pueblos

**“EL VITICULTOR MANCHEGO DEBERIA AUNARSE EN COOPERATIVA PARA MAYOR SALVAGUARDIA DE SUS INTERESES. YO SOY PARTIDARIO DE ELLAS, Y QUIERO POR TODOS LOS MEDIOS CONVENCER AL AGRICULTOR DE QUE ESTA POSTURA ES LA MEJOR PARA EL”.**

**DICE, AL HABLARNOS DE LA COOPERATIVA VINICOLA DE INIESTA, DON PEDRO CORREA VILLANUEVA, SU PRESIDENTE.**

Se dice que el campo de España está, que sufre una profunda crisis.

Yo me digo que será según y con forme, porque no admito este adjetivo por lo que respecta a Cuenca, y hablando con mas propiedad, por lo que respecta a Iniesta y sus campos de vides.

Visito Iniesta y veo campos y campos a rebosar de retorcidas cepas. Cepas cubiertas de verde, de un verde hermoso, que habrá de traducirse luego en fruto.

A la entrada del pueblo, a un lado del camino, la Cooperativa vitivinícola. Donde se lleva gran parte del vino que el pueblo recolecta.

—¿En qué medida, don Pedro?

—**Podríamos decir que en un ochenta por ciento.**

—¿La totalidad del pueblo nó, por lo que oigo?

—**Pues nó, desgraciadamente.**

—¿Como cuantos socios cooperadores, don Pedro?

—**Sobre los ochocientos cincuenta.**

—¿Se van ganando adictos?

—**Bueno, creo que sí podemos decirlo así, pero nó en la medida que yo quisiera. Francamente, nó. Y es una pena, porque me gustaría que todo el campesino se convenciese de que no hay mejor cosa que una cooperación a escala local, para darle rumbo distinto a muchas cosas anquilosadas hasta ahora, y que perjudican el interés del agricultor.**

—¿Qué tiempo lleva la cooperativa en funciones?

—**Unos veinticinco años.**

—¿Qué finalidad tiene una cooperativa-godega?

—**Es muy simple su finalidad. No es otra que hacerse con la mercancía del agricultor para tratar de lograr una buena salida con ella. Nosotros buscamos el mercado de mejor paga, la ocasión más idónea.**

—¿Y el cosechero, disfruta esas ventajas y en qué medida?...

—**Pués en las medidas lógicas que se estipulan de común acuerdo. Nosotros, cuando nos hacemos cargo de una mercancía la damos de entrada como depósito. Depósito del que puede disponer el agricultor en cualquier**

# inícolas

**momento. Es más, nuestro hombre, para su consumo particular, va disponiendo poco a poco del vino que necesita mediante vales que aquí se le proporcionan. Luego, una vez se procede a la venta del vino, siempre al mejor postor, es cuando se le liquida. Pero nosotros esperamos el mejor momento, el alza, la mejor situación, ese instante justo de la demanda, que es cuando el vino adquiere su valor lógico.**

—¿Como cuánta uva entra en la cooperativa, anualmente?

—**Digamos que normalmente su número rebasa los doce millones de kilos.**

—¿De buena uva?

—**Eso ya depende, por ejemplo, este año pasado, el mildiú, rebajó bastantísimo la calidad. Generalmente rebasamos los doce grados, este pasado año ha sido más bajo.**

—¿Para esos años de mala cosecha, en cuanto a graduación, qué hay en cuestión soluciones?

—**Nada de momento, esperar.**

—¿No acostumbran a mezclar vino de un año para otro y obtener así mejor grado?

—**No. Ni se intenta. Nosotros nos quitamos la cosecha de enmedio siempre, y luego una mezcla no sería nada rentable, al contrario, contraproducente sí.**

Don Pedro Correa Villanueva, empleado del Ayuntamiento a la par que socio y presidente de la cooperativa, es un hombre culto, instruido, enamorado de su tierra, un inquieto hombre de campo. Nuestra charla atraviesa momentos de suma camaradería, la impresión que tengo de él me es muy grata. Me digo por qué el hombre del campo de naturaleza desconfiado, no creerá mas en él.

—¿Ustedes venden el vino por partidas o a granel, embotellado?

—**Vendemos sobre bodega, no, no embotellamos. Claro que posiblemente, con el tiempo, cuando la cantidad de socios esté mas regularizada, entonces se trate de embotellar, conscientes entonces, de que las ganancias serían mas sanas y como es lógico la ventaja para todos, mayor por igual.**

Creo haber oído decir que están a falta de unos trámites para conseguir la autorización de embotellar en su día, y así lo digo.

Don Pedro asegura por su parte que les falta, y es lo mas importante, la denominación de origen, que efectivamente está en trámite, y que, cuando ésta llegue a ser un hecho definitivo el vino de Iniesta, Cuenca, se denominará "Manchuela".

—Claro que entonces las consecuencias que ello origine, se respetarán con toda lógica.

—El comerciante de Iniesta, ¿vende vino de la cooperativa?

—Pues nó, no, porque no somos partidarios de que se venda a granel

—Hemos hablado hasta ahora de cifras y números por lo que respecta al vino, pero nada hemos dicho del coste que ha supuesto para el agricultor la obra de ese edificio que he visto a la entrada del pueblo, ¿puede decirme a cuanto asciende su gasto?

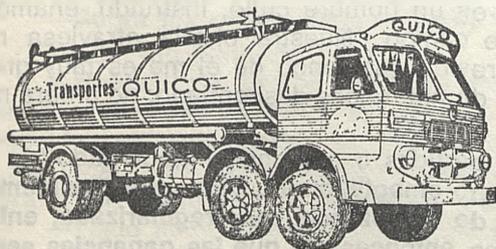
—Si, puedo decirlo. Sobre unos treinta millones de pesetas. Gasto elevado, por supuesto. Pero podemos asegurar a cambio, que la cooperativa dará con creces esta cantidad en su día. Podemos afirmar también que la cooperativa está en sus albores, pese a esa mayoría suya de edad, que está comenzando. Por eso tal vez ciertos agricultores no se decidan del todo a dar ese paso adelante definitivo, pero con el tiempo, cuando muchos de los sueños que ahora acaricio sean una realidad, aseguro que dejará a todos cuantos la integremos, muy, pero que muy satisfechos. Una cosa puedo asegurar por último, que sin la cooperativa que para algunos supone su defensa, otros tendrían que emigrar.

Don Pedro terminará diciendo que, de tener más amplitud esa cooperativa vinícola, su producción sería rentable en grado superlativo para todos, hasta el extremo de que entonces, al resultar mayores ganancias, podría emprenderse con éxito el tratamiento de muchos viñedos, por ejemplo, única forma en que el agricultor podrá vivir de su vino, del cereal, del campo en una palabra.

Manuel SORIA

# Transportes «QUICO»

FRANCISCO GONZALEZ ORTIZ



Flota propia para transportes  
líquidos en cisternas de  
acero inoxidable  
isotérmicos.

P° Cervantes, 34 - 1.º Izqda. Apartado 44

Tel. Oficina 530156 y 530688

« Particular 530402

SOCUELLAMOS

(C. Real)

# Informe de la asociación británica de vinos y bebidas alcohólicas

## CON LA ENTRADA DE GRAN BRETAÑA EN MERCADO COMUN, SE ANUNCIA UN IMPORTANTE AUMENTO DEL CONSUMO DE LOS VINOS DE MESA ESPAÑOLES.

La revista «Información Comercial Española», que edita la Secretaría General Técnica del Ministerio de Comercio, ha publicado una información facilitada por la Cámara Española de Comercio en Londres, extraída del estudio «Efectos económicos de la entrada de Gran Bretaña en la C.E.E. sobre el comercio de vinos», preparado por la Asociación Británica del Vino y las Bebidas Alcohólicas.

El diario A B C también reprodujo dicha información días pasados en su página económica, ello puede dar idea de la importancia de la misma, por lo cual la reproducimos a continuación.

Los principales cambios que tendrán lugar como resultado de la entrada del Reino Unido en la C.F. serán:

- La introducción del sistema de precios de referencia.
- La gradual aplicación de la tarifa exterior comunitaria.
- La obligación a largo plazo de armonizar los impuestos interiores con los de la C. E. E.
- La introducción del I. V. A. (Impuestos sobre el Valor Añadido)

Estos cambios afectarán a la actual estructura del consumo y a las fuentes de abastecimiento. Las previsiones para el futuro, por categorías de vinos, son las siguientes:

### 1 VINOS DE MESA

Consumo.—Pueden darse dos alternativas: 1º. Que los gravámenes interiores se reduzcan en una cantidad igual al nuevo I. V. A., en cuyo caso los precios al por menor permanecerían estáticos, o incluso bajarían, produciéndose en los próximos cinco años un considerable aumento en la demanda.

2º. Que se mantengan los actuales gravámenes interiores y el I. V. A. sea considerado como un impuesto adicional. En este caso, el consumo no variaría en el año siguiente a la introducción del I. V. A., pero después continuaría aumentando a un ritmo del 10 por 100 anual.

### IMPORTACIONES BRITANICAS EN 1971 DE VINOS DE MESA EMBOTELLADOS

Países suministradores	Miles de Peni-galones ques(2) por galón	
Francia ... ..	1.168	319
R. F. Alemana ... ..	916	205

Italia ... ..	717	143
España ... ..	68	99
Austria ... ..	27	268
Chipre ... ..	29	118
Portugal ... ..	772	186
Otros países ... ..	121	—
Total ... ..	3.818	322

(1) Galón = 4.545 litros

(2) Penique = 1.68 pesetas anterior a la fluctuación de la libra.

### 2 VINOS ESPUMOSOS.

Durante 1971 se importaron en el Reino Unido 1.425.000 galones de champán y otros vinos espumosos, de los que solamente 50.000 galones no procedían de la C. F. E. De estos 50.000 galones correspondían a España 38.000. Dado que el arancel exterior común (al tipo de cambio de la libra en junio) ascendía a 76 peniques por galón, parece probable que los vinos espumosos que se importarán en el reino Unido, cuando éste esté integrado totalmente en la C. E. E. procederán prácticamente sólo de otros países miembros.

### 3 VINOS GENEROSOS

El jerez está expresamente excluido de la aplicación de los precios de referencia, juntamente con el oporto, madeira, tokay, muscat de Samos y moscatel de Setúbal. El arancel exterior común es para este tipo de vinos considerablemente más bajo que el que se aplica actualmente en el Reino Unido.

#### Países suministradores.

El país suministrador más afectado será España, seguido de Austria (cuyas exportaciones de vinos de mesa a granel incluyen reexportaciones de vinos de los países del Este europeo), y a continuación, los países del Norte de Africa (Marruecos, Argelia y Tunez). Los precios de referencia estarán situados entre 20 y 25 peniques por galón, lo cual quiere decir que sólo una pequeña parte del vino de ciertos países será afectado. El país más beneficiado será Italia, aunque su ventaja es más bien psicológica ya que solo tendrá éxito si son lo suficientemente hábiles como para lograr una aceptable consistencia y calidad en sus vino. Por otra parte, España y los países del Este pueden ser más seriamente afectados que los países del Norte de Africa, debido a las reducciones en las tarifas comunitarias de que gozan estos últimos.

Pasa a la página 39

# Cooperativismo

La pasada semana el ministro de Relaciones Sindicales, don Enrique García-Ramal clausuró el Pleno del Consejo Superior de Cooperativas en la sede central de los Sindicatos.

En la reunión estaban representadas por ochenta consejeros, las Uniones Nacionales de Cooperativas que, como diría el ministro, "han alcanzado un desarrollo y una madurez que nos han deparado unas, cada vez más sólidas, estructuras y una extensión y volumen de este tipo de entidades sindicales de cooperación, que alcanza los niveles más importantes en el mundo: se trata de 14.997 cooperativas que tienen 2.600.310 afiliados y cuya atención nos lleva a la necesidad de que esa fuerza, esa realidad, estuviese dotada de un cauce directo donde llevar a las superiores instancias, sus anhelos, sugerencias e ideas".

El cooperativismo es la manifestación, por necesidad, de los problemas que los trabajadores encuentran en sus diferentes juntas de trabajo. Es así que dentro del gran sistema del Cooperativismo español existen cooperativas locales y comarcales y dedicadas y concretizadas cada una en una rama del gran árbol del movimiento cooperativista. Así es que existen cooperativas y uniones de carácter agrícola, industrial, marítimo, de la vivienda, etc.

En la reunión se analizó el programa de actividades que la Obra Sindical de Cooperación ha realizado durante el trimestre. Es indudable que ha venido realizando una labor de considerable transcendencia, lo mismo en lo que hace al fomento de la cooperación española, cuyo desarrollo ha sido considerable, que en lo relativo a mantener en toda la pureza el espíritu cooperativo, conservándolo alejado de toda posible desviación de su verdadero sentido.

El hecho de que en este importante orden de cosas se haya creado una tradición hace esperar que las reformas necesarias permitan no ya solamente que se continúe la situación actual de plena armonía, dentro de la mente la participación del movimiento cooperativo en la vida sindical española. independencia de las cooperativas, sino que incluso se realice más efectiva-

La Obra Sindical de Cooperación, toma como actividad fundamental el recoger, promover, dirigir y proteger el movimiento cooperativo y por medios fundamentales de su labor quiera estar respaldada por la representatividad y por la voluntad de un órgano colegiado que le asesore, ratifique soluciones y, en definitiva, le preste valiosa colaboración.

El cooperativismo es, quizás, dentro de las grandes actividades que confieren a la Organización Sindical, una de las más dinámicas e importantes. La razón es la necesidad que tienen, tanto empresarios y obreros, fundamentalmente del campo, de unirse en agrupaciones de carácter asociativo para lograr mejor sus fines y hacer más fácil el desarrollo de sus actividades.

Pero el reconocimiento de esta labor asociativa no puede ser óbice a que en este, como en tantos otros órdenes, se tienda a reforzar la dirección colectiva, y de la misma forma que, en lo que hace a las vertientes empresarial y obrera, la constitución de los Consejos Nacionales de Empresarios y Trabajadores, producen la dirección en equipo, se introduzca ésta en la vertiente cooperativa. Claramente expresó esto García-Ramal al dirigirse a los representantes de las cooperativas y decirles: "Os expreso mi esperanza de que, como representantes de todos los sectores cooperativos existentes, trabajaréis con el mismo entusiasmo y la responsabilidad que poneís en todo vuestro hacer, ya que conocéis que "no hay libertad sin responsabilidad, ni responsabilidad sin libertad", y de ambas cosas sabeis mucho, porque sois hombres responsables que trabajais por mantener cooperativas libres, dentro de una comunidad de hombres libres".

**PAEZ VICEDO**  
**(Agencia SIS)**

---

## Entregas de las tres primeras "Horteras de Oro" del Sindicato Provincial de la Vid, cervezas y bebidas

Valladolid.— Las tres primeras "Horteras de Oro" fueron entregadas ayer en un edificio anejo a las bodegas "Vega Sicilia" durante un acto presidido por el Delegado provincial de la Organización Sindical, y a la que asistieron el General Gobernador militar, Presidente del Sindicato Nacional de la vid, Delegados de Comercio y accidental de Agricultura, Vicepresidente de la Diputación, Jefe de la Oficina de Turismo en representación del Delegado y otras autoridades y representaciones.

Se entregaron a Julián del Río Zar-

zuela por su dedicación y fidelidad al llevar 48 años en una misma empresa, a Jesús Anadón Trullengue, director gerente de bodegas "Vega Sicilia", por los logros de esta sociedad en la difusión de los vinos vallisoletanos así como por su labor en cuanto a mejoras en las condiciones de trabajo de sus operarios, y a Santiago Lopez González, por su reconocida cualidad de "capitan de empresas" y sus desvelos en la promoción industrial en nuestra provincia. (SIS).

---

**COLA DE ETIQUETAR INDA**

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

# EL

# IMPUESTO

En estos tiempos nuestros en los que, al igual que nuestros antepasados de cualquier época, siempre andamos a vueltas con el dinero, cualquier cosa es posible.

Así, el impuesto, esa obligación que pesa sobre todos los componentes de la sociedad, constituye la pesadilla del ciudadano de cualquier país. Y nó porque uno no comprenda las razones que abonan su uso y hasta su existencia. Lo único que ocurre es que como el impuesto recarga por igual salarios y adquisiciones, resulta que uno paga impuestos por cobrar y paga impuestos por comprar con lo que cobra, curiosa causa innegable de esa pesadilla a que nos referimos.

Pero nosotros, no nos hemos puesto a escribir hoy para disentir del impuesto público, tendencia natural de todos los tiempos, en todos los hombres y en las más diversas comunidades. Nosotros hoy, lo hacemos, y sin vacilación alguna por cierto, contra el "impuesto privado".

Porque si las leyes son leyes y como tales deben ser respetadas, obedecidas y cumplidas, las "leyecitas", es decir, aquello que se inventa cualquiera para justificar sus complejos embrionarios de legislador fracasado o en provecho propio, no tienen porqué cumplirse.

Y así, tampoco, abonar el "impuesto privado".

¿Que qué es el impuesto privado?

Cuando a usted le pasen un recibo por una reparación cualquiera verificada en su piso y se encuentre de repente, en el detalle del gasto, con una partida que rece: "Veinticinco pesetas por derecho de cobro", empezará a darse cuenta de en qué consiste el aludido impuesto.

Cuando en otra factura, se tropiece con los cuarenta y cincuenta duros por "visita" o "desplazamiento" del operario a su domicilio, seguirá comprendiendo.

Y cuando, por último, mediante la aplicación de cualquier otro sibilino concepto le soplen a usted trescientas o cuatrocientas pesetas, al margen por entero del coste de la reparación, de la mano de obra y del material empleado, sin tener en cuenta ni el tanto por ciento de beneficio cargado, ni ese otro impuesto público de "tráfico de empresas", habrá comprendido del todo.

Porque el "impuesto privado" acaban de aplicárselo a domicilio, en virtud de una "leyecita" inventada por el comerciante del ramo, que reunido con su segundo ha meditado un día en algo como esto: "¿Y por qué no nos inventamos un truquito para sacar cinco duros más en cada factura?".

De los cinco duros a los veinte, de los veinte a los treinta y así en progresión ascendente, el "privado impuesto"

# PRIVADO

ha iniciado su gloriosa carrera, viniendo a sumarse al impuesto oficial que ya tiene lo suyo.

Por eso decíamos antes que "cualquier cosa es posible". En terreno comercial-económico más. Porque ya sabemos que la vida está muy mal, cosa que se encargan de repetirnos continuamente los negociantes de cualquier negocio. Aunque económicamente hablando, la vida es difícil mucho más para el que a duras penas alcanza el final de mes sin problemas que para aquel al que le ocurre lo mismo, sólo que en su línea de darse lo que ha venido en llamarse "la vida padre".

Es decir que, dificultad por dificultad, si hay una respetable es la de quien tiene que adquirir con un salario ya "tasado" y no la del que impone "tasas particulares" a voluntad con los pretextos más raros e inverosímiles, aunque ocurre que las gentes, por no discutir, por el "que dirán", van y pagan. ¡Que es lo lamentable!

Nuestras consideraciones, pues, van en contra de ese tipo de impuesto. Algo que debería ser amparado en su eventual denuncia, para cortar lo que se está convirtiendo en costumbre en demasiadas industrias y empresas. Algo que resulta inadmisibles en cuanto que el ciudadano, si bien tiene que pechar con el impuesto directo en razón del bien y del

gasto público, no tiene porqué hacerlo con el bien y el gasto privado.

Difícil tema. De interés en la contención de los precios emprendida. De vigencia real en nuestros días, amparado en el "¡como todo sube!"... Y necesitado de una tajante operación quirúrgica como la emprendida con la adulteración de los alimentos, aunque sus adulteradores pretenden ocultar las marcas que fueron vendidas al público... ¡adulteradas!

Y aunque, como de costumbre, se eche por delante el perjuicio que se causaría a los empleados o trabajadores de la empresa, como tinta arrojada por el calamar en peligro.

Aníbal ARIAS RUIZ

## INDUSTRIAS QUÍMICAS Y TARTÁRICAS, S. A.

ACIDO TARTARICO

Capacidad de producción: 10.000 toneladas anuales.

PUREZA GARANTIZADA

De acuerdo con las normas del Comité de Reactivos para Análisis de la «American Chemical Society» y Farmacopeas U. S. P. XVI B. P. 1968 y D. A. B. VI

CARBON ACTIVO

De acuerdo con las normas de la S. G. T. del M. de I. EXPORTACION A TODOS LOS PAISES DEL MUNDO

Agentes de compras de primeras materias tartáricas en todas las comarcas vitivinícolas.

GERONA: Carretera de Barcelona, 68  
Teléfonos 202450 y 202454. Apartado 4

# Un Libro ayuda a triunfar

TRATADO DE ENOLOGIA, del Dr. Sannino. 920 págs. 560 ptas.

DICCIONARIO DEL VINO DE JEREZ, de Permatin. 245 págs. 420 ptas.

LOS VINOS DE ESPAÑA, de José del Castillo. 600 págs. Declarado "Libro de Interés turístico" 980 ptas.

ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL, de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos 1000 ptas.

NOMENCLATOR COMERCIAL "PUEBLOS DE ESPAÑA" 350 ptas.

VINO, AMOR Y LITERATURA, de Alejandro Sela. 115 págs. 125 ptas.

COMPENDIO DE ENOLOGIA PRACTICA, de José María de Soroa y Pineda, 284 págs. 180 ptas.

VITICULTURA PRACTICA, de José Noguera Pujol 372 págs. Premio "Pablo Oliva Casabona" 475 ptas.

SISTEMAS DE RIEGO. de R. Ede. 125 ptas  
FERTILIZANTES AGRICOLAS, de Patterson. 150 ptas.

MAQUINARIA AGRICOLA BASICA, de Shippen (2 vols) 230 ptas.

EMPRESA AGROPECUARIA. RACIONALIZACION Y PRODUCTIVIDAD de Sturrok. 175 ptas.

FABRICACION DE ALCOHOL de Hernández Llamas. 75 págs. 560 ptas.

ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLÉS, COMPUESTOS Y LICORES, de José María Xandri, 998 págs 695 ptas.

EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TECNICA, de Dominguez García-Tejero, 890 págs. 400 ptas.

ANALISIS DE VINOS. de A. Goded Mur 390 págs. 390 ptas.

COMPENDIO TECNOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS, 187 págs. 475 ptas.

TEORIA DE LA FINANCIACION DE LA EMPRESA. de Weston 680 ptas.

PROBLEMAS DEL DESARROLLO ECONOMICO, de Robinson (2 vols) 780 ptas.

ECONOMIA EMPRESARIAL ANALISIS DE LAS DECISIONES EMPRESARIALES, de Hague 450 ptas.

PRACTICA DE LA DEFENSA CONTRA HELADAS, de Díaz Queraltó. 401 págs. 390 ptas.

LOS MEDIOS AUXILIARES AUDIOVISUALES EN LA INSTRUCCION Y CAPACITACION PARA EL MOVIMIENTO COOPERATIVO. 103 págs. 160 ptas.

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS, de W. Rafols. 980 págs 980 ptas.

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS PARA CONSUMO EN FRESCO, de Fuentes Cortés. 193 págs. 75 ptas

EL EMPLEO DEL ANHIDRIDO SULFUROSO EN LA COMERCIALIZACION DE UVA DE MESA, de Díez García. 120 págs. 75 ptas.

VIDES AMERICANAS PORTAINJERTOS, de Larrea, 204 págs. 100 ptas.

MANUAL DE AYUDAS AUDIOVISUALES, de Mas Candela. 263 págs. 100 ptas.

COMO GANAR DINERO CON EL CULTIVO DE LA VID, de L. y J. Ticó. 225 págs. 280 ptas.

TECNICAS MODERNAS DE LA VINIFICACION de Ernest Bremond. 292 págs. 320 ptas.

VINIFICACION Y CONSERVACION DE LOS VINOS, de Negre Francot. 376 págs. 320 ptas.

EL CREDITO AGRICOLA MEDIANTE COOPERATIVAS Y OTRAS INSTITUCIONES. 221 págs. 240 ptas.

EVALUACION DE LAS ESTRUCTURAS AGRARIAS Y PROGRAMAS DE REFORMA AGRARIA 68 págs. 80 ptas.

EL CREDITO AGRICOLA EN LOS PAISES ECONOMICAMENTE SUBDESARROLLADOS, 204 págs. 240 ptas.

LA EROSION DEL SUELO POR EL AGUA ALGUNAS MEDIDAS PARA COMBATIRLA EN LAS TIERRAS DE CULTIVO, 207 págs. 320 ptas.

MANUAL PARA ORGANIZACION DE CURSOS SOBRE GERENCIA DE COOPERATIVAS AGRICOLAS, 86 págs. 100 ptas.

LOS FERTILIZANTES Y SU EMPLEO. Guia de bolsillo para extensionistas. 60 págs. 140 ptas

MAPA DE SUELOS DE EUROPA. (2 vols.) 1.200 ptas.

VOCABULARIO MULTILINGUE DE LA CIENCIA DEL SUELO. 430 págs. 360 ptas.

MAXOR PRODUCCION CON MENOS TIERRA 94 págs. 100 ptas.

HACIA UNA ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO AGRICOLA. 85 págs. 80 ptas.

CAPACITACION DE DIRIGENTES RURALES 139 págs. 120 ptas.

TABLAS DE KILOGRADOS, con la solución de 15.000 operadores multiplicando peso por graduación. Muy útil para bodegueros y cosecheros de uvas Precio 140 Ptas incluido gastos de envío.

# La Poesía y el Vino

## MANCHANIA

Es deseo del autor de esta poesía el magnífico Maestro, estupendo colaborador y mejor amigo, Delfín Rodríguez Sánchez, dedicarsela a todos los manchegos y en especial a los Colaboradores y jóvenes que integran los PLANTELES de "Extensión Agraria de Socuéllamos.

### PRIMERA PARTE

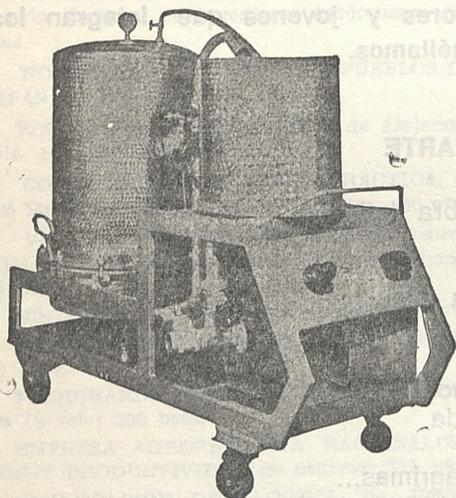
Encontrar quisiera la palabra definitiva  
(aun no llegada)  
el aliento plenificado,  
el arpegio que aguarda la rama  
del ábrego almendrado  
de vivas esperanzas,  
para calar -acercar al menos-  
al hontanar de tu llanada  
la hondura de tu sutileza,  
la medida sonora de tus lágrimas...  
y por el cauce sosegado de tus atardeceres  
plasmándome en aspas y besanas,  
llevándote en gozo  
y trayéndote en palmas:  
¡núbil y señora,  
verdadera y sana,  
jovial y entrañable!  
Quisiera ¡MI MANCHA!  
ahorrar silencios que aturden,  
miradas que restallan,  
huídas que sorprenden  
hogueras olvidadas.  
Así... recobrada, febrilmente,  
lanzarte conmigo a la gran aventura  
de ondear azules en cualquier encrucijada,  
de vibrar de oros cada sonrisa,  
aljamiar cada pisada.  
¿Qué importa la escarcha de la hora  
si el calor se arremansa,  
profundo y total,  
en mi tierra hidalga?

**Julión Guerrero**

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909  
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS  
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 76

## INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 230610  
VALENCIA - 11



Filtros de placa construída en ACERO INOXIDABLE. En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtrolina.  
Varios modelos, según rendimiento.

## En 4 días

*Tendrá hechas las placas de máquinas de direcciones que encargue.*

José Sánchez García  
Reyes Católicos, 25  
Socuéllamos (España)

## Enrique Gómez del Socorro

C/ Villarrobledo, 14

SOCUELLAMOS (C. Real)



Marca Registrada

## LAVADORAS PARA TODOS LOS EMBOTELLADOS

Tenemos la lavadora adecuada para su industria en rotativas o de remojo y con extracción total de ETIQUETAS también para lavar casas de plástico

## Industrias Basan, S. L.

Apartado 13

ROQUETAS (Tarragona)

**IMPORTACIONES BRITANICAS DE VINOS DE MESA A GRANEL EN 1971**

Países suministradores	Miles de galones(1)	Valor CIF Peril-ques(2), por galón
Francia ... ..	8.738	100
R. F. Alemana ... ..	1.298	97
Italia ... ..	275	63
España ... ..	4.131	28
Austria ... ..	916	28
Chipre ... ..	4.464	41
Norte de Africa ... ..	124	26
Portugal ... ..	414	61
Yugoslavia ... ..	773	36
Otros países ... ..	620	
Total ... ..	21.753	66

Otra gran ventaja para el jerez es que hasta una cantidad de 210.000 hectólitros a granel disfruta de una reducción del 40 por 100 en el arancel exterior común, disfrutando de otras concesiones menores el jerez embotellado.

En embargo el I. V. A. incidirá en gran medida sobre este tipo de vinos. A corto plazo planteará problemas de doble imposición con los gran des "stocks" mantenidos actualmente. Por otra parte al tratarse de un impuesto, "ad valorem" que repercutirá en aumentos de los precios al por menor.

Los países administradores de vinos genero-ros más afectados serán Australia y la República de Sudáfrica mientras que el caso de Chipre depende del resultado de las negociaciones en curso

**CONCLUSIONES**

La estructura de la demanda británica será más parecida a la del continente europeo, esperán- dose que aumente considerablemente el consumo de vinos de mesa. Los vinos de mesa baratos ita- lianos y franceses pueden salir muy beneficiados. En cuanto a los vinos españoles más afectados se-

rán, al parecer los vinos de mesa más baratos y los espumosos.

Ahora bien todos estos pronósticos depen- den en gran medida de factores aún no determina- dos: negociaciones de la C. E. E. con los países del Mediterráneo, aplicación del I. V. A., fluctua- ción de la libra y otros.

**El Mundo Financiero**

Miembro de la «Asociación Española de la Prensa Técnica y Periódica»

**GRAN REVISTA GRAFICA DE ECONOMIA Y FINANZAS**

(Fundada en 1.946)

Director Dr D. José Luis Barceló

Miembro de la "International Fiscal Association" y de la "Asociación Española de Dere- cho Financiero"

*La mejor revista económica, dirigida por el mejor economista.*

Suscripción: 300 pesetas anuales.

*Una gran tirada, una gran presentación y una gran información, han convertido El Mundo Financiero en el auténtico portavoz de la Eco- nomía española, dentro y fuera de nuestras fronteras.*

**SECCIONES**

*Banca -Seguros -Comercio Exterior -Panora- ma Mundial -Navegación -Transportes -Indus- tria -Agricultura -Oportunidades de Negocios- Bolsa -Ganadería -Información Financiera -Bi- bliografía.*

Teléfonos 2-53-71-73 / 2-25-68-55

Apartado Correos 6119—MADRID (España)

**Usted es hombre de ideas...**

**...aquí le esperamos.**

**Su chispa, la necesitamos.**

- ¿Sabe hacer, crítica constructiva Vinícola?
- ¿Artículos técnicos sobre la Vid?
- ¿O prefiere escribir sobre economía?
- ¿Tiene noticias interesantes de su región Vinícola?

**LA PAMPANA DE BACO, tiene sus páginas para promover las inquietudes de Vd, hasta el extremo que siempre que lo deseé tendrá nues- tro consejo al respecto, pues queremos descubrir nuevas inteligencias dentro de nuestro campo. Escribanos.**

# Que Ud. lo pase bien...

## VINATERO PILLIN



—Los transportes que mejor se mandan son los del barril a las botellas de marca...

## DE SOLTERONAS

Se casa la más chica de las seis hermanas. Sólo queda soltera la mayor que llora a lágrima viva. La madre le dice:

—¿Por qué lloras tanto, si tú no eres la novia?

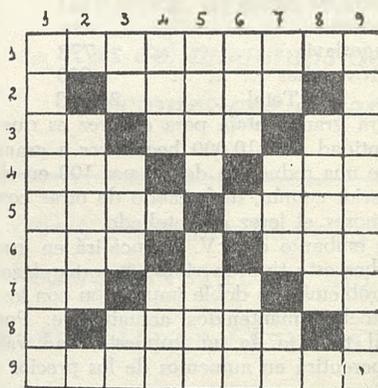
—¡Pero, si precisamente lloro por eso!

## SOLUCION CRUCIGRAMA Nº 91

HORIZONTALES.—2: Los.—3: Jamás.—4: Bacalao.—5: Picos. Yen.—6: Podan. Nudos.—7: Sor.Eneas.—8: Nau-tilo.—9: Ateas.—10: Tre.

VERTICALES.—2: Pos.—3: Bidón.—4: Jácaras.—5: Tacón. Tau.—6: Lomas. Stera.—7: Sal. Naife.—8: Sayuela.—9: Ondeo.—10: Noé.

## CRUCIGRAMA Nº 92



HORIZONTALES.—1: Examinar con atención una cosa para reconocerla.—2: Se aplica al ganado lanar.—3: Contratación. Diosa de la abundancia. Artículo.—4: Nombre de varón. Cerveza inglesa.—5: Paraíso terrestre. Al revés, pintor español.—6: Cabeza de ganado. Amarra.—7: Antigua moneda romana. Pronombre demostrativo. Terminación de infinitivo.—8: Muy pobre.—9: Descargas cerradas de los cañones de una banda.

VERTICALES.—1: Que dice o hace una cosa de modo excesivo.—2: Luchas.—3: Río italiano. Pueblo de Lérida. Marchad.—4: Duración de las cosas eternas. Pueblo de Huesca.—5: Pilastra erigida en memoria de algún difunto. Río de Santander.—6: Junta. Río de América del Sur.—7: Neutro. Mujer que custodia y educa niños. Al revés, preposición.—8: Mazorca tierna de maíz.—9: Pospusieras.



**VINICOLA  
INTERNACIONAL, S. A.**



**Distribuidor exclusivo para España de los vinos finos de Rioja**

**BODEGAS BERBERANA, S. A.**



**SUCURSALES :**

**ARETA-LLODIO (ALAVA) - Tels. 72 03 00 y 32 53 26.**

**BILBAO, Alameda San Mamés, 49 - Tels. 31 47 54 y 32 66 94.**

**MADRID, Andrés Torrejón, 18 - Tels. 252 41 90 y 252 41 91.**

**QUINTANAR DE LA ORDEN (TOLEDO), oficina: Ctra. de Madrid  
Tel. 698 - Domicilio: Pº de las Naciones, 7. Tel. 148**

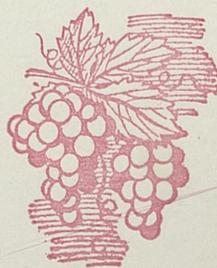
**TORRELAVEGA (SANTANDER), Julián Ceballos, 56.  
Tels. 88 20 27 y 88 20 28.**

**SANTANDER, Río Plas, s/n. - Tel. 23 83 78.**

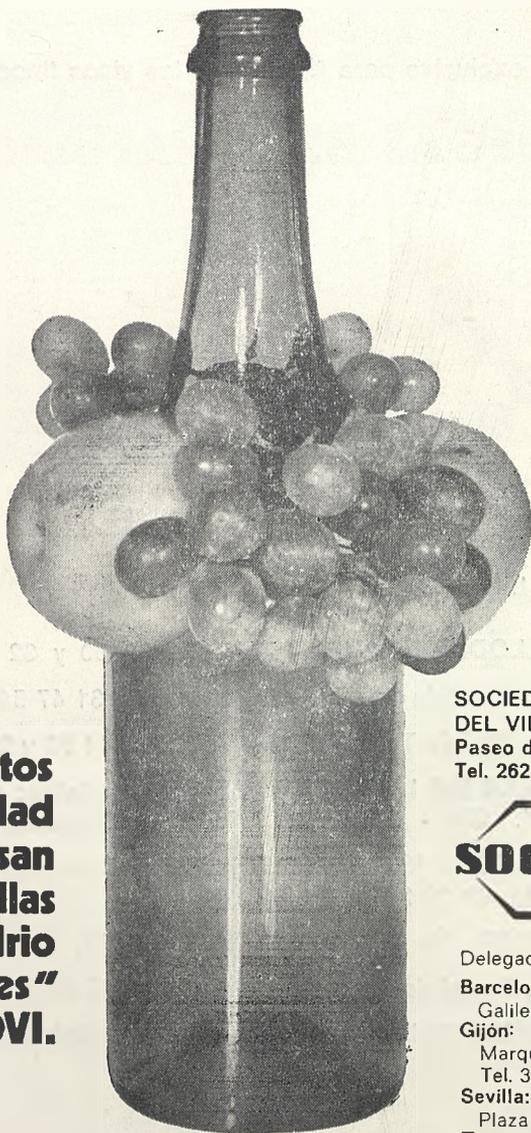
**VITORIA, Portal de Arriaga, 19 - Tels. 22 26 87 y 22 03 85.**

**VILLARCAYO (BURGOS), Travesía Calvo Sotelo, 2 - Tel. 248.**

**por un  
vino  
mejor**



# NO SE QUEDE USTED ATRAS... PONGASE AL DÍA:



**los productos  
de calidad  
se envasan  
en botellas  
de vidrio  
"no recuperables"  
de SOCOVI.**

**SOCIEDAD COMERCIAL  
DEL VIDRIO, S. A.**  
Paseo de la Castellana, 86  
Tel. 262 55 13 - Madrid (6)



Delegaciones en:

**Barcelona (14):**

Galileo, 303-305 - Tel. 321 89 54

**Gijón:**

Marqués de San Esteban, 17

Tel. 34 57 07

**Sevilla:**

Plaza Nueva, 19-20 - Tel. 21 14 84

**Zaragoza:**

Carretera a Valencia (Km. 8)

Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

**Valencia:**

Pascual y Genis, 10, planta 4ª D

Tels. 21 98 75 - 21 99 50

***Un envase de vidrio de SOCOVI da más calidad a su producto***

REVISTA