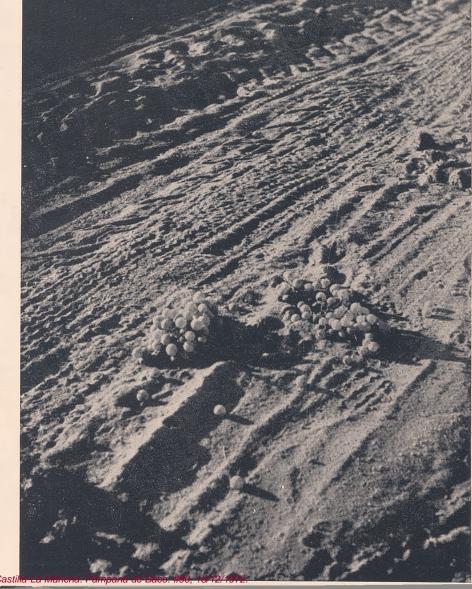


9 (

15 Diciembre 1972



Biblioteca Virtual de Castilla





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.







REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION
e/ 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

1 fono, 494

DTO. EXTRANJERO Virgen del Amparo, 18-1-35 Tel. 2135798 BARCELONA-12

Núm. 90

PUBLICACION QUINCENAL

15 de Diciembre de 1972

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. 150 pesetas

Afio... ... 280

Año.... 350 para el Extranjero

PORTADA:

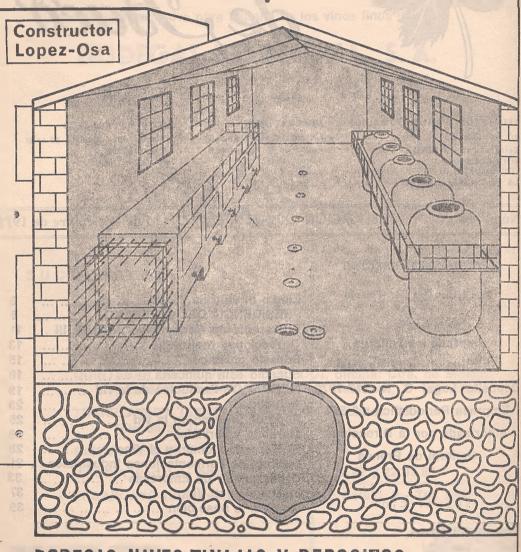
Foto Reales

S 11 A4 A B 1 O

Elogio al vino de Jerez	3
PRESIDENCIA DEL GOBIERNO	5
El Gerente de Cooperativa Agrícola III	11
Operaciones realizadas	13
Sorbato potásico	15
Sucedió esta quincena	18
MERCADOS-Productos de la vid	19
Actualidad	23
Poda de invierno en la vid	25
Mercado y servicios	26
El Mercado Común y el Vino	28
Instituto de Fermentaciones Industriales	. 31
Organización de Empresas	33
La Poesia y el Vino	37
Que Vd. lo pase bien	39

Ley de Pressa e imprenta, art. 24.— Unico propietario de la Revista, José López-Osa Diaz-Pintado, nutiéndose en su parte económica por los conceptos de suscripción y propaganda.

Construcciones Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Sociellamos

(La Marcha)

Elogio del Vino de Jeréz

Se ha celebrado no hace mucho en el madrileño y popular marco de Torres Bermejas un acto de homenaje al vino de Jerez,

a los venenciaderos y por tanto a la vendimia jerezana.

Durante la reunión tuvo lugar el II Concurso Nacional de Destreza en el delicado oficio de manejar la "Vendimia" y como esto es una especialidad laboral, allí estuvo el Presidente del Sindicato Nacional de la Vid, y precisamente por darse, este arte en Jerez como nigún otro sitio del mundo, estuvo también una destacada representación del vino jerezano. Fué en síntesis un Concurso de destreza y un triunfador en el dificil arte de venenciar y como remate de la jornada, la belleza de una mujer, la Reina por éste año de la Vendimia jerezana. Nada faltó para la brillantez de la fiesta donde aparte la gracia y la destreza, el verdadero triunfador de la velada fué el vino de Jerez, de ese prodigioso enclave de sol, luminosidad y belleza donde se asienta el contorno: comarcas de Arcos y Trebujena, pagos de Macharnudo, Balbaina, Carrascal, Los Tercios, El Majuelo...

En una palabra, la cuna y la solera del mejor vino del mun-

do.

SINGULARIDAD DEL "JEREZ"

El gran soporte sobre el que descansa la extraordinaria calidad del vino jerezano es esa tierra blanca y compacta llamada "albero", en gran parte cuna del formidable secreto del jerez.

Sobre él, las cepas ilustres de "Palomino", Pajarete, Listán, constituyen títulos de gloria, blasones espléndidos, en una palabra, la aristocracia del Jerez.

LA ESCALA DE ORO.

Tenemos ya cuanto hace falta para producir el mejor vino del Sur de España, la tierra y las cepas. Resta fijar la época del milagro. Ocurre en septiembre y se llama Vendimia jerezana. El aire huele a vino -dirá Juan Ramón Jimenez- y todo el campo trasciende luminosidad y alegría.

Terminada la vendimia empieza el proceso fabuloso, las milenarias operaciones se realizan como en un rito: el lagar, las bodegas, dentro de ellas, la misteriosa taumaturgia de las "añadas" y las "soleras" y finalmente, el vino completo, el milagro del jerez con sus cinco maravillosas posibilidades: amontillado, dulce, fino, oloroso y manzanilla: la escala de oro del jerez.

UN VINO UNIVERVSAL.

Se comprende que un vino de esta singularidad se exporte a las cuatro esquinas del mundo. No existen barreras para el

jerez vino sin problemas de Estado,

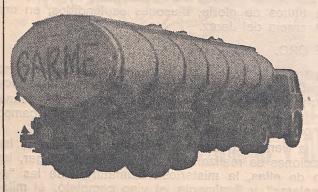
Cuando nuestras fronteras políticas se cerraron injustamente hace años, siempre tuvimos en el mundo un embajador permanente, un diplomático, acreditado: el vino de Jerez. Un vino que se ha bebido mucho. Para el Jerez no hay discriminación. Lo ha bebido todo el mundo: reyes, príncipes, duques, obreros, científicos, escritores, médicos, investigadores, poetas...

BEBER JEREZ.

Queda un último capítulo: la manera de beber jerez, el arte de servir este vino maravilloso que no puede ser tratado como un vulgar mosto. Un vino de su categoria no puede ofrecerse en una copa cualquiera. Si se trata de una botella, servicio de finas copas para el jerez; cristal limpio y transparente donde el vino brille -oro, ámbar o rubí con el centelleo de una gema. Si hay que extraerlo de un tonel ha de ser con ese invento que Jerez dió al mundo de las bodegas, con la "venencia" -vástago de ballena y cubilete de plata-. Pero botella o tonel, "venencia" de plata o copa de cristal el vino ha de beberse siempre de la misma manera, con el mismo rito, con dignidad, con elegancia, con señorio, como siempre se bebió el jerez.

Francisco GOMEZ TRAVECEDO (Agencia SIS)

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliester y Metálicas

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

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 3221/1972, de 23 de noviembre, de regulación de las importaciones de productos alimenticios.

Durante la última década, el comercio exterior de los productos destinados a la alimentación humana o animal ha experimentado cambios

muy significativos para nuestro país.

Por un lado, se ha desarrollado la producción interna, persiguiendo una meta de rentabilidad y eficacia que es preciso alentar utilizando los mecanismos de politica comercial disponibles. La situación de mayor competividad en que se encuentra en la actualidad la producción de origen agropecuario o pesquero nacional favorece el camino hacia una integración en las corrientes y mercados internacionales, pero, al mismo tiempo, hace necesario mantener el grado de protección adecuado contra posibles prácticas comerciales anormales, así como frente a exportaciones subvencionadas, tan frecuentes todas ellas en este sector del comercio internacional.

Se trata, en definitiva, de asegurar que los precios interiores de los productos alimentícios se ajusten a los niveles fijados como convenientes para que los intereses de los correspondientes sectores productivos y de servicios se armonicen con las necesidades del abastecimiento nacional.

Por otro lado, la consolidación de la politica económica y comercial de la Comunidad Económica Europea y nuestro proceso de acercamiento hacia dicha área hacen aconsejable que nuestro país vaya adaptando sus mecanismos de regulación comercial exterior a los puestos en práctica con probada eficacia por aquel grupo de países.

Como una consecuencia de lo anterior, así como del grado de madurez alcanzado por los sectores agropecuario y pesquero, sus industrias transformadoras y los correspondientes servicios de comercialización en la economía nacional, conviene ir abandonando sistemas de protección que se revelan ya poco aptos para cubrir las actuales necesidades de los sectores citados, al resultar, por una parte inadecuados al dinamismo y a los rápidos cambios que caracterizan los actuales mercados internacionales de productos alimentícios, mientras que, por otra, su misma rigidez hace que el grado de protección obtenido no esté, en ocasiones, en relación con la magnitud y el coste del aparato administrativo empleado

Tiempo es de abandonar, superadas ya las circunstancias que lo hicieron imprescindible, la noción estricta de Comercio de Estado y de restablecer plenamente en el comercio de improtación de productos alimenticios la libertad de actuación directa de la iniciativa privada, completando así

la aplicación del principio de libertad en el comercio exterior, proclamado en el artículo uno de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil nevecientos sesenta.

Con el fin de llevar a cabo esta transformación de una manera ordenada y para garantizar al sector productivo nacional una protección automática y suficiente, de acuerdo con los objetivos fijados por el Gobierno en la politica de producción y precios de productos alimenticios, conviena completar y sistematizar el conjunto de instrumentos de regulación de las importaciones de los citados productos actualmente disponibles.

Si bien algunos de estos instrumentos, tales como los derechos reguladores del precio de los productos alimentícios, establecidos por Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, han venido siendo ampliamente utilizados, otros, como los calendarios de importación, no lo han sido mas que parcial y esporádicamente.

El sistema de derechos reguladores puede aplicarse a productos con cotizaciones definidas en mercados internacionales bien organizados y tipificados, de tal forma que mediante el derecho se cubra la diferencia entre el precio internacional y el interior que se desea mantener. Sin embargo existen casos en que, por no haber mercados internacionales organizados, no existe precio internacional definido, debido a lo cual el sistema de derechos reguladores, tal como se estableció en el Decreto anteriormente citado, no es el adecuado.

En el momento actual se hace preciso instrumentar el sistema de protección a la producción nacional y de regulación de importaciones mediante compensaciones a los precios del modo más completo posible, recogiendo la experiencia acumulada desde mil novecientos sesenta y tres en el terreno de los derechos reguladores e introduciendo, al mismo tiempo, un nuevo sistema de derechos compensatorios variables que sea aplicable en el segundo de los supuestos mencionados anteriormente.

El procedimiento para esta nueva instrumentación general de la regulación de los precios de los productos alimenticios mediante compensaciones exigibles a la importación es el establecimiento, al amparo de la potestad originaria atribuida al Gobierno en el artículo cuarto de la Ley de veintiseis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, reguladora de las Tasas y Exaciones Parafiscales, de unos derechos reguladores tales como los que inicialmente fueron establecicidos mediante el Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, y de unos derechos compensatorios variables, de semejante fina-

lidad, pero exigibles en supuestos distintos y, por consiguiente, para distintas mercancias, garantizando todos ellos el equilibrio de los mercados interiores y asegurando la defensa simultanea de los intereses de la producción y del consumo nacionales.

Establecido este sistema general de regulación de los precios de las mercancias de importación, debe tenerse en cuenta que, puesto que las facultades de que gozan la Comisaria General de Abastecimientos y Transportes y el Servicio Nacional de Productos Agrarios en cuanto a la posibilidad de realización directa de importaciones no quedan afectadas por la privatización del comercio, la corrección de las insuficiencias que pudiese originar la sola actuación de las fuerzas del mercado en el abastecimiento nacional sigue perfectamente asegurada. Pero debe tenerse en cuenta que la realización directa de importaciones por parte de los dos Organismos citados tendrá lugar en adelante, únicamente en el caso de deficiencia de la iniciativa privada, lo cual supone una innovación importante respecto a la situación que ha existido hasta el presente en nuestro comercio exterior de productos alimentícios.

Se intenta asimismo dar nuevo impulso a la línea ya avanzada de las reglamentaciones en materia de calidad, lo cual responde no sólo a la necesidad de ordenar, desde este punto de vista, la importación, sino además a las exigencias crecientes de calidad, tipificación y normalización que aparecen en el consumo de productos alimenticios en nuestro país, como consecuencia de la elevación de los niveles de renta.

Finalmente, y teniendo en cuenta el cambio que supone la nueva reglamentación respecto a la actividad privada en el campo del comercio de importación de productos alimenticios, así como las implicaciones que puede representar para algunos sectores productivos o comerciales interiores, se establecen los Registros de Importadores, mediante los cuales será posible además orientar los flujos de nuestro comercio importador, de tal modo que pueda facilitarse el cumplimiento de los compromisos internacionales adquiridos o que se adquieran en el futuro.

Todo el conjunto de medidas enumeradas se integra como un elemento complementario de la política económica general fijada por el Gobierno. Estabecidos por éste los objetivos de producción, crecimiento y precios que se estimen deseables para cada una de las ramas del sector alimenticio, y establecidos también los necanismos y estímulos necesarios para alcanzar dichas metas, es preciso poner al servicio de esta política un adecuado sistema de regulación de las importaciones. Este sistema, cuya adopción corresponde también al Gobierno y cuya ejecución se realiza a través del Ministerio de Comercio, debe mantener en todo momento una adecuada fluidez de oferta sin provocar efectos perturbadores sobre la producción o el comercio interiores y debe, al mismo tiempo, ser instrumento de la politica

de precios en su doble sentido de garantía al productor y al consumidor y de elementos de politica económica general que impida el desencadenamiento de procesos inflacionistas a partir, precisamente, de una oferta insuficiente de productos alimenticios, cuyos precios juegan un papel clave en el mantenimiento de la estabilidad general de la Economía y del grado de competividad frente al exterior de nuestro sistema productivo.

De igual modo, la actual situación de la economía española econseja la adopción de las medidas recogidas en el presente Decreto, con una nueva vigencia que no se prolongará más allál de lo que la propia covuntura requiera.

Por ello a propuesta de los Ministros de Hacienda, Agricultura, Industria y Comercio, en la reunión del Conseio de Ministros celebrada el día veintisiete de octubre de mil novecientos setenta y dos.

4.0

ċ

C

la

63

de

p:

Pf

CC

4

Ъ

V

2

Tie

ge

ect.

G

C

0

V

17

di

y

te

ta

ra

er

al

31:

rie

In

g

0

tor er

DISPONGO:

Título I.- Ambito de Aplicación

Artículo primero.— Los productos alimenticios cuvo comercio de importación queda regulado por el presente Decreto son los que se relacionan en el anexo I.

Título II.— Sistemas de regulación de las

Importaciones.

Artículo segundo.— El comercio de importación de los productos a que se refiere el artículo primero podrá ser libremente realizado por la iniciativa privada, en las condiciones que determina el presente Decreto, sin otras limitaciones que las generales previstas en el artículo uno de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta.

Artículo tercero.—De acuerdo con lo dispuesto en el artículo tres de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta, el instrumento general de protección frente al exterior de los productos alimenticios que se relacionan en el anexo I del presente Decreto será el Arancel, estructurado según lo establecido en la base quinta del artículo cuatro de la mencionada Ley.

Artículo cuarto.—Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior y siempre que las características de los mercados de los distintos productos lo aconsejen las importaciones podrán ser reguladas con arreglo a los siguientes sistemas:

a) Derechos reguladores.

b) Derechos compensatorios variables.

c) Calendarios de importación.

Artículo quinto.— Las importaciones de productos alimenticios estarán sujetas, como condición mínima, a la normativa de tip:ficación y calidad comerciales establecidas o que se establezcan de acuerdo con las que rijan para la producción y comercialización interiores.

Título III.— Derechos reguladores y com-

pensatorios variables.

Artículo sexto.—Por el presente Decreto se establecen las exacciones denominadas "Derechos reguladores" y "Derechos compensatorios variables", que tienen la finalidad de ajustar mediante las oportunas compensaciones el precio internacional de los productos al del mercado interior en defensa de la producción y del consumo nacionales y podrán ser exigidos por la importación de cualquiera de los relacionados en el anexo I del presente Decreto.

Artícuo sóptimo. — Están obligados a satisfacer estos derechos, con independencia de los que en su caso proceda abonar según el vigente Arancel de Aduanas e Impuesto de Compensación de Gravámenes Interiores, las personas naturales o jurídicas, titulares de la licencia de importación que ampare la introducción en España de

los artículos de que se trate.

Artículo octavo.— La cuantia máxima de os derechos reguladores será la diferencia que xista entre el precio real o estimativo de costo le la mercancía importada sobre muelle y desachada de Aduanas y el precio de entrada que para garantía y defensa de la producción y del

onsumo nacionales se establezca.

La cuantía de los derechos compensatorios variables será fijada hasta la diferencia que pueda existir entre el nivel de precios que se establezca para garantía y defensa de la producción y del consumo nacionales y los precios reales que alcancen estas mercancías en los mercados intejiores mayoristas más representativos, bien en orien o con destino, que sean considerados como mercados testigos».

Periódicamente y por plazo determinado, el Sobierno o, en su caso, el Ministerio de Comercio filará la cuantía de las derechos reguladores o compensatorios variables correspondientes a

ada producto.

En la ficación de los derechos reguladores o compensatorios variables, el Ministro de Conercio será asesorado por una Comisión Interministerial Consultiva, formada nor representantes le los Ministerios de Agricultura, de Industría o de Comercio, así como de los Organismos aufonomos de la Administración del Estado compentes en la materia derendientes de los Deparamentos citados, presidida por el Director general de Política Arancelaria e Importación.

Artículo noveno.— El devengo de los derehos reguladores ó compensatorios variables nace n el momento de la llegada de las mercancias

il punto de entrada.

No se permitirá por la Aduana la importaión de ninguna mercancía a la que se aplique el istema de derechos reguladores o compensatolos variables, sin que previamente se acredite el noreso a cuenta, en el caso de los derechos reuladores, según lo dispuerto en el artículo once, el pago, en el caso de los derechos compensarios variables. Ello no prejuzgará ni enervará n ningún modo las facultades de todo orden que a la Administración corresponden frente al incumpl'mento, en su caso, del condicionado de la licencia en que se ampare la introducción de aquellas.

Artículo diez.— La gestión de las exacciones que se establecen por el presente Decreto corresponde:

a) La de los derechos reguladores, al Ministerio de Comercio.

 b) La de los derechos compensatorios variables, al Ministro de Hacienda.

Artículo once.— La liquidación de los derechos reguladores será practicada con carácter provisional a la entrega de la licencia, con aplicación del tipo impositivo vigente en el da de presentación de la misma. Dicho tipo impositivo será el que se aplicará en la liquidación definitiva.

Efectuada la liquidación definitiva será notificada al importador en forma reglamentaria.

Artículo doce. El ingreso de las cantidades liquídadas por el concepto de derechos reguladores se efectuará en cuenta especial abierta

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 Derecho 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 Economía española, dentro y fuera de nuestras fronteras.

SECCIONES

Banca -Seguros -Comercio Exterior -Panorama Mundial -Navegación -Transportes -Industria -Agricultura -Oportunidades de Negocios-Bolsa -Ganadería -Información Financiera -Bibliografía.

Teléfonos 2-53-71-73 / 2-25-68-55 Apartado Correos 6119—MADRID (España) a este objeto en la Central del Banco de España bajo la rúbrica de "Organismos de la Administración del Estado. Comisaria General de Abastecimientos y Transportes. Derechos reguladores".

Cuando para efectuar el cobro se precise utilización del procedimiento ejecutivo de apremio, se llevará a efecto de acuerdo con los trámites establecidos en el Estatuto de Recaudación.

Artículo trece.—La liquidación e ingreso de los derechos compensatorios variables será practicada en el momento del despacho de las mercancias en Aduanas, según los mismos procedimientos y formas de adeudo e ingreso que rijan en cada momento para los derechos arancelarios específicos o por peso o cuantía.

Artículo catorce.— En los actos de gestión para la exacción de los derechos reguladores y compensatorios variables, cuando de ellos resulte la existencia de un derecho o una obligación, serán recurribles en via económico-administrativa, sin que la interposición del recurso enerve la ejecutividad del acto de liquidación.

Artículo quince.— El ingreso de las cantidades que recauden las Aduanas por el concepto de derechos compensatorios variables se efectuará en cuenta especial abierta a este objeto, titulada Subcuenta de Tasas veintitres punto cero siete, "Derechos para la regulación del precio de los productos aimenticios".

Artículo dieciséis.— La recaudación procedente de los derechos reguladores y compensatorios variables aplicados a la importación de productos agropecuarios será destinada a la financiación de las obligaciones derivadas de la ordenación y regulación de las producciones y precios agrarios, a desarrollar por el Fondo de Ordenación y Regulación de los Precios y las Producciones Agrarias (FORPPA), de acuerdo con lo establecido en el apartado uno b) del artículo catorce de la Ley veintiseis mil novecientos sesenta y ocho, de veinte de junio.

Título IV.— Calendario de Importación

Artículo diecisiete.— Podrán establecerse calendarios de importación en los que se prevea la suspensión o contingentación estacional de las importaciones de determinados productos durante las épocas de cosecha o recogida de la producción nacional, o la variación estacional de los derechos arancelarios aplicables a la importación de los diferentes productos.

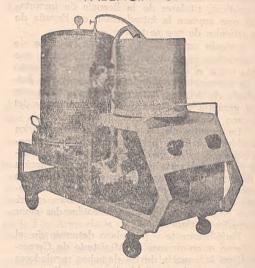
Artículo dieciocho.— Los períodos de suspensión de importaciones para los productos afectados serán fijados por el Ministerio de Comercio a propuesta o previo informe del Ministerio de Agricultura o de Industria, en el caso de los productos de su respectiva competencia.

El establecimiento de aranceles estacionales será realizado por el Gobierno, a propuesta del Ministerio de Comercio y de conformidad con lo dispuesto en el artículo ocho de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta. Título V.— Registro de Importadores

Artículo diecinueve.— Con el fin de facilitar la privatización de las importaciones, garantizando al mismo tiempo la necesaria protección a la producción nacional y una adecuada comercialización, podrán establecerse transitoriamente Registros de Importadores que funcionarán en régimen de "numerus apertus" y afecta-

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L F. Garcia Sanchis, 302³- Teléfonos 230056 y 230610 VALENCIA - 11



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

rán a la importación de un producto o grupo homogéneo de productos de los incluidos en el anexo I del presente Decreto.

Artículo veinte.— La inscripción en los Registros de Importadores será obligatoria para todas aquellas personas naturales o jurídicas que deseen ejercer la actividad de importación del producto o productos para los que se haya establecido Registro de Importadores.

Artículo veintiuno.— Los Registros de Importadores serán establecidos por el Ministerio de Comercio, que determinará asimismo oída la Orgonización Sindical, las condiciones de la inscripción, los casos en que procede la baja de los inscritos y el plazo de vigencia de cada Registro.

La inscripción en cada Registro de las personas naturales o jurídicas que lo soliciten corresponderá al Ministerio de Comercio, previo informe de la Organización Sindical.

Título VI.—Aplicación de los sistemas

Artículo veintidos.—El sistema de regulación de las importaciones aplicable a los productos alimentícios de origen agrario se establecerá por el Ministerio de Comercio, de acuerdo con el de Agricultura, y se recogerá en los Reglamentos Básicos Sectoriales que apruebe el Gobierno a propuesta conjunta de los dos Ministerios.

Igualmente el sistema de regulación de las importaciones aplicables a los productos alimenticios de origen no agrario se establecerá por el Ministerio de Comercio, de acuerdo en su caso, con el Ministerio de Industria, y se recogerá en los posibles Reglamentos Básicos Sectoriales.

Título VII.—Cláusula de salvaguardia

Artículo veintitres.—Sin perjuicio de lo establcido en el presente Decreto, el Gobierno o, en su caso, el Ministerio de Comercio podrá suspender temporalmente las importaciones de cualquiera de los productos incluidos en el anexo I siempre que circunstancias graves y de caracter excepcional lo aconsejen.

Esta suspensión, en su carácter de medida cautelar, sólo se prolongará el tiempo necesario para implantar las medidas adecuadas al restablecimiento del equilibrio en el sector o hasta que los factores de perturbación hayan desapa-

re do.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Disposición adicional primera.—El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Comercio, revisará la estructura arancelaria actualmente vigente para aquellos productos incluídos en el anexo I del presente Decreto sometidos en la actualidad al régimen de Comercio de Estado, de acuerdo con la especificación contenida en el anexo tres del memorándum de treinta de junio de mil novecientos cincuenta y nueve, dirigido por el Gobierno al Fondo Monetario Internacional y a la Organización Europea de Cooperación Económica (actualmente OCDE).

Disposición adicional segunda.—Se faculta a los Ministerios de Hacienda, Agricultura, Industria y Comercio para que, en el ámbito de sus respectivas competencias, adopten cuantas disposiciones sean necesarias para el cumplimiento de

lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICION TRANSITORIA

En tanto en cuanto no se determine, de acuerdo con lo establecido en los títulos V y VI de este Decreto, el sistema de regulación de las importaciones aplicables a cada producto de los incluidos en el anexo I, continuará vigente para cada uno de ellos su régimen actual de importaciones.

DISPOSICIONES FINALES

Disposición final primera.—En ningún caso las disposiciones que se dicten para el desarrollo de lo dispuesto en el presente Decreto podrán tener vigencia superior a la del Decreto mismo.

Disposición final segunda.—Queda derogado el Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, y en general cuantas disposiciones de rango igual o inferior se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Asi lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintitres de noviembre de

mil novecientos setenta y dos

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno, LUIS CARRERO BLANCO

ANEXO I

Lista de productos incluidos en el Decreto de Regulación de las importaciones de productos alimenticios

Capitulo 1.—Animales vivos.

Capítulo 2.—Carnes y despojos comestibles.

Capítulo 3.—Pescados, crustáceos y moluscos.
Capítulo 4.—Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural, productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en

tras partidas.

Capítulo 5

05,04.—Tripas, vejigas y estómagos de animales, excepto los de pescado enteros o en trozos.

05,15.—Productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas; animales muertos de los capítulos 1 ó 3, impropios para el consumo humano.

Capítulo 6.—Plantas vivas y productos de la floricultura.

Capítulo 7.—Legumbres, plantas, raices y tubérculos alimentícios.

Capítulo 8.—Frutos comestibles, cortezas de agrios y de melones.

Capítulo 9.-Café, té, yerba, mate y especias.

Capítulo 10.—Cereales.

Capítulo 11.—Productos de la molinería, malta almidones y féculas, gluten inuli-

Capítulo 12.—Semillas y frutos oleaginosos, semillas, simientes y frutos diversos; plantas industriales y medicinales, pajas y forrajes.

Capítulo 13.

13,03 B.—Materias pépticas, peptinatos y peptatos.

Capítulo 15.

15,01.—Manteca v otras grasas de cerdo, grasas de aves de corral prensadas, fundidas o extraidas por medio de disolventes.

15,02.—Sebos (de las especies bovinas, ovina y caprina) en bruto, fundidos o extraidos por medio de disolventes incluidos los sebos llamados "primeros jugos".

15,03.—Estearina solar; oleoestearina; aceite de manteca de cerdo y oleomargarina no emulsionada sin mezcla ni preparación alguna.

15,04.—Grasas y aceites de pescado y de mamíferos marinos, incluso refinados.

15.07.—Aceites vegetales fijos, fluidos concretos o brutos, purificados o refinados.

15,08.—Aceites animales o vegetales, cocidos, oxidados, deshidratados, sulfurados, soplados, polimerizados o modificados por otros procedimientos.

15,12.—Aceites y grasas, animales o vegetales, parcial o totalmente hidrogenados y aceites y grasas animales o vegetales solidificados o endurecidos por cualquier otro procedimiento, incluso refinados, pero sin preparación ulterior.

15,13.—Margarina, sucedáneos de la manteca de cerdo y demas grasas alimenticias preparadas..

15,17.—Residuos procedentes del tratamiento de los cuerpos grasos o de las ceras animales o vegetales.

Capítulo 16.—Preparados de carnes, pescados, crustáceos y moluscos.

Capítulo 17.

17,01.—Azúcares de remolacha y de caña en estado sólido.

17,02.—Los demas azúcares; jarabes; sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural, a-

zúcares y melazas carameliza-

17,03.—Melazas, incluso decoloradas.

17,05.—Azúcares, jarabes y melazas aromatizados o con adición de colorante (incluidos el azucar valnillado o vainillinado), exceptuados los jugos de frutas con adición de azúcares en cualquier proporción.

Capítulo 18.

18,01.—Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

18,02.—Cáscara, cascarilla,películas y residuos de cacao.

Capítulo 19.—Preparados a base de cereales, harinas o féculas; productos de pastelería.

Capítulo 20.—Preparados de legumbres, hortalizas, frutas y otra plantas.

Capítulo 21.—Preparados alimentícios civersos. Capítulo 22.

22,04.—Mosto de uvas, parcialmente fermentado, incluso «apagado». sin utilización de alcohol.

22,05.—Vinos de uvas; mosto de uvas "apagado" con alcohol (incluidas las mistelas).

22,07.—Sidra, perada, aguamiel y demás bebidas fermentadas.

Ex 22,08.—Alcohol etílico, desnaturalizado o no, de cualquier graduación, obtenido a partir de los productos agrícolas que figuran en este anejo, excepto aguardientes, y licores, otras bebidas espirituosas y preparaciones alcohólicas compuestas llamadas extractos concentrados) para la fabricación de bebidas.

22,10.—Vinagre y sus sucedáneos comestibles.

Capítulo 23.—Resíduos y desperdícios de las industrias alimentícias; alimentos preparados para animales, excepto heces de vino; tártaro bruto (23,05).

Capítulo 35.

35,02.—Albúminas, albuminatos y otros derivados de las albúminas.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

El Gerente de cooperativa agrícola III

Por Francisco Ibarrola

La humanidad está ya entrando con paso decidido en la Era Científica (véase los números anteriores en que analizaba este tema).

Los problemas de todo orden, que surgirán, que ya están surgiendo en la Nueva Era serán de envergadura, volumen y extensión no conocidos hasta

hoy por la familia humana.

Los líderes que han de dirigir y encauzar a la humanidad en este periódo y que se han de enfrentar con esta problemática han de estar dotados y equipados de una formación humana sólida y profunda y una preparación científica y técnica exhaustiva.

Como repito una vez más, el porvenir y la actuación de la Cooperativa y sobre todo el espíritu cooperativista en la Era Científica será determinante

para la sociedad.

Si se me pregunta qué tipo de Cooperativa y Asociación de Cooperativas serán las que se impongan en ese pe-

riodo no sabría contestar.

Parodiando el título de una novela, diría que estamos condenados los países y los hombres a vivir juntos en un planeta que se queda cada vez más pequeño y estrecho.

Paralelamente convivirán y se desarrollarán los sistemas ccoperativos y comunitarios más antagónicos que conocemos hoy día en los distintos

países

El buen Gerente de una Cooperativa Agrícola, en el fondo es un líder nato, tenga o no conciencia de ello.

En una empresa privada, sobre to-

do si es S. A. el competente y honrado Gerente tiene que preocuparse como obligación primordial de la prosperidad de su empresa y eficacia de su lábor empresarial.

¿Que empresa Sociedad Anonima codrá exigir otra cosa a su Gerente?.

Pero el verdadero Gerente de una Cocperativa que cumple con éxito y eficacia su función empresarial, bien sabe que con ello no ha cumplido total-

mente con su función.

Moralmente, aunque no se le exija legalmente, es consciente de que debe dedicar atención constante con su e-jemplo, con su palabra, con su vida intachable dedicada y centrada en la Cooperativa, a la formación humana y cooperativa de socios y rectores. Porque si al final de sus días o de su vida laboral ha conseguido crear una gran Cooperativa y a través de su labor ha elevado el nivel económico de sus socios ha cumplido bien con su labor en una vertiente.

Pero si no ha logrado elevar en los socios el espiritu cooperativo que que significa entre otras cosas mayor solidaridad, espíritu de sacrificio y generosidad o aún por el contrario se ha desarrollado el egoismo individual, la insolaridad que a veces promueven paladinmente la abundancia y éxito económico, nos debemos preguntar si esa Cooperativa habrá servido de algo y merecía tanto esfuerzo y tesón de Rectores y Gerente.

Siendo por tanto muy importante la labor empresarial del Gerente, es primordial la atención que debe prestar a la formación cooperativa más profunda posible de asociados y rectores.

Pero inútil es pedir peras al olmo. Cada Gerente o Rector dará aquello que tiene y no más: Si es generoso, solidario, justo, paciente, flexible y lleno de buena voluntad sembrará esas cualidades entre los demás.

En otro caso su mediocridad, su egoismo, su ambición enmascarada que busca otros fines no cooperativos, su falta de rectitud o su rigidez excesiva, conducirán a la Cooperativa al desastre, convirtiendola en un infierno en que se desarrolla la desconfianza general, las sospechas y el odio entre unos y otros.

Dotar a un Gerente de los conocimientos técnicos necesarios para conducir la empresa es hoy relativamente fácil. Las Universidades, las Escuelas especiales, los cursillos y seminarios, los buenos tratados abundan y facili-

tan el estudio.

Pero lo verdaderamente dificil es formar a un joven en la vocación y el ideal de un servicio generoso hacia los demás y cuando esto ocurre en una persona aún sin tener conciencia de ello ese joven en el fondo es un perfecto cooperativista y si su profesión o estudios técnicos le conducen a la Gerencia de una Cooperativa no hay duda de que resultará un perfecto Gerente cooperativo.

En concreto, estimo que por una parte debemos alumbrar y captar para la Gerencia Cooperativa aquellos hombres y mujeres generosos con espíritu de servicio, con la debida formación profesional o que se le suponga capacidad y aptitud suficiente para adqui-

rirla. abasinas

Hay muchos jóvenes. más de lo que nos pensamos, con inquietudes. que son potencialmente magníficos Gerentes.

Por otra parte en un Gerente Consciente y normal, la propia Cooperativa, con su ideal v sus fines comunitarios. es indudable que tiene capacidad para ilusionar y formarle constantemente como bien lo advierte el poeta "Andando se hace el camino".

La Civilización Científica en la que nos hallamos va inmersos y dentro de ella las Cooperativas en general, tiene necesidad absoluta de líderes y Gerentes capacitados de entrega a un ideal transcendente, social y comunitario. preparados profesionalmente al máximo. Si ello conseguimos en un porcentaje apreciable no cabe duda de que a la humanidad le espera un milenio de avance espectacular en todos los ordenes dentro de la armonía, la solidaridad y la justicia. Si el avance que se logre es de orden científico y técnico exclusivamente, estamos abocados irremediablemente a que esta nueva Civilización sea fallida, amarga y dolorosa para la humanidad.

INDUSTRIAS UDIMICAS Y TARTARICAS, 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 Chemica! Society» y Farmaco-peas 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. exportación a todos los países 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



es v něrivívnen nilarios más untagonicos line Blancoses SOCUELLAMOS - La Mancha-

Operaciones Realizadas

En la pasada quincena no han cedido los precios y las operaciones más

importantes son:

La correspondiente a la Cooperativa Santísimo Cristo de la Vega de Socuéllamos al precio de 66 pesetas blanco de la presente campaña y, el mismo precio, comprado igualmente con grado Malligand, de las Cooperativas la Invencible de Valdepeñas y la Daimieleña de Daimiel en la provincia de Ciudad Real.

Dos cooperativas de Villafranca de los Caballeros y Noblejas (Toledo), han vendido al precio de 66 pesetas a la firma Roman Cantarero, un millón de arro-

bas aproximadamente.

Si estos precios son importantes no lo es menos el que se ha vendido por la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (C. Real), pues nada más y nada menos que dicha operación se ha llevado a efecto al precio

de 70 pesetas.

Por otro lado, nuestro corresponsal de Bollullos Par del Condado (Huelva) nos dice que actualmente son pocas las operaciones hechas esta quincena, pero lo poco que se ha operado ha sido al precio de 72 pesetas. En Extremadura han comprado los comerciantes de Bollullos unas trescientas mil arrobas. Todo el movimiento de cisternas de vinos se vé provienen de las provincias extremeñas.

Desde Villabuena (Alava), nuestro corresponsal Don José Ma Perez de Losa Berruezo, informa que ya se ha vendido todo el vino y orujos, siendo Bodegas Domecq, situadas en La Guardia (Alava), las que más alto precio han pagado, 310 pesetas la cántara; el Riscal y Bodegas Riojanas de Cenicero han pagado a 300 pesetas, siendo Riscal, la que ha llegado a las 310 en alguna operación Desde Autol (Logroño), nos comunica nuestro corresponsal, que se han efectuado hasta la fecha varias operaciones de bastante importancia, oscilando los precios entre las 240/300 pesetas cántara. La vendimia ha terminado, siendo la cosecha mayor que la del pasado año y menor que la de 1.970, con unos tres grados menos que en el año citado últimamente, y dos menos que en 1.971.

Don Vicente Jaime Rodrigo, desde Morata de Jalón (Zaragoza) informa que se ha vendido más de un 60 por 100 de la elaboración y que los vinos son

regulares.

Desde Sanlucar de Barrameda (Cádiz) nos dicen que el Consejo Regulador no autoriza a los comerciantes la compra de mostos nada más que para cubrir sus necesidades de reemplazos de soleras, por ello, los que no comprometieron sus ventas están sacando muy buenos precios.

Don Pascual Tarín Martinez, de Cheste (Valencia) nos indica que los blancos han mejorado su cotización en una peseta grado y HI., mientras la mistela

moscatel ha mejorado tres pesetas también por grado y Hl.

Don Angel Jiménez Martínez, desde San Martín de Valdeiglesias (Madrid), dice que se ha vendido en dicha localidad el 70 por ciento de lo elaborado en la presente campaña, existiendo gran demanda de tinto.





transportes

del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

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



especializados

en camiones

cisternas

todas

capacidades



Delegación:

Manuel Fabregat e hijo

Roselión, 368 - 1º - 2º

VINOS Y DERIVADOS

Tlinos, 2 57 57 37 u 2 57 13 93 BARCELONA

UN NUEVO SISTEMA "MODULAR" PARA TRANSPORTADORES



Es mejor y más económico por:

- Su fabricación en serie.
- Su rápido montaje, por piezas.
- Su múltiple facilidad de adaptación en caso de variar la instalación.

SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA NOMBRE..... DIRECCION _____ LOCALIDAD Deseo recibir la visita de su representante ☐ Deseo recibir información general sobre sus transportadores de botellas

Deseo recibir oferta para instalación de la que adjunto croquis

Mecánicas LANGUEDOC, 23 T. 251

Construcciones

BARCELONA-16 (SAN ANDRES)

iblioteca Virtual de Castilla-La Mancha, Pámpana de Baco, #90, 15/12/1972

Sorbato potásico, Sal del ácido sórbico, para la estabilización del Vino

Partiendo de la fermentación el vino no es estéril y, por consiguiente, su composición representa un cultivo para muchos microorganismos, cuyo libre crecimiento origina las "enfermedades" del vino. El contenido en alcohol inhibe, desde luego, el desarrollo de microbios. No obstante, su acción eficaz se presenta sólo a concentraciones superiores a 18-20% y contenidos de alcohol tan elevados se encuentran en muy pocos vinos.

Aunque se conoce una serie de procesos químicos para evitar dichos fermentos, éstos no ofrecen completa seguridad en todos los casos, pues algunos sólo ejercen cierta influencia sobre el vino y otros suponen un gran esfuerzo técnico, no siempre susceptible de llevar a cabo, sobre todo por parte de las empresas pequeñas o de tipo medio.

Se intentó, y se está tratando todavía de solucionar el problema por medio de la adición de grandes cantidades de anhídrido sulfuroso. Este producto reúne en sí, junto a características de valor, algunas otras que lo excluyen de ser empleados más ampliamente. En dosis superiores a las usuales pueden producirse trastornos fisiológicos en el organismo humano, que si bien raramente llegan a ser peligrosos, si son muy desagradables y se manifiestan, en primer lugar, por dolores de cabeza y náuseas a veces violentas. A ello hay que añadir que en el transcurso del tiempo las heces, responsables de las fermentaciones, se han acostumbrado de tal forma SO, que ofrecen resistencia al mismo. Incluso el empleo en dosis de 1000 mg, por litro de vino no garantizan la completa eliminación de los fermentos, sino que, como maximo, inhiben su desarrollo.

En los grandes países productores

de vinos, se conoce este problema desde hace mucho tiempo. En el año 1950, el Instituto Técnico del Vino en Francia (institut Technique du Vin) abrió un concurso con el objeto de promover el estudio de nuevos sistemas para prevenir la fermentación en los vinos dulces y eliminar así, el uso del anhídrido sulfuroso. Entre los muchos productos propuestos, que fueron desarrllados entonces y que, en parte, se presentaron también en el mercado, solamente el Sorbato Potásico, sal del Acido Sórbico, obtuvo la aprobación y el premio del jurado calificador.

El Acido Sórbico y sus sales, se emplean en la conservación de productos alimenticios desde hace muchos años, y su utilización se ha incrementado progresivamente en todo el mundo. También en España el Acido Sórbico y sus sales se encuentran, desde hace mucho tiempo en el mercado. La empresa proveedora es HOECHST IBERICA, S. A. Barcelona, Travesera de Gracia, 47-49, Apartado de Correos 490. Sorbato Potásico Hoechst Nº registro 154 para vinos)

En comparación con los agentes de conservación empleados hasta ahora, el Acido Sórbico y su sal, el Sorbato Potásico, destacan por sus ventajosas cualidades:

-Acción muy eficaz contra mohos y heces.

-Sabor y olor completamente neutros -Inocuidad absoluta

El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) es específicamente eficaz contra las heces, pero es al mismo tiempo tan inofensivo para el organismo humano, que ocupa actualmente el primer lugar como agente de conservación en la industria de productos alimenticios. El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) se desdobla en el organismo como un ácido graso, con-

ribuyendo incluso a proporcionar caloías. No existe apenas un aditivo para alimentos, cuyo comportamiento en el organismo haya sido exactamente inrestigado, como el Acido Sórbico (Sorpato Potásico).

En la producción de vinos dicho producto se emplea desde hace mucho tiempo. Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de adivos de los países productores de vino como Francia, Alemania, Portugal, Bulgaria, Rusia, Israel, Estados Unidos, Argentina, Brasil, Grecia y Chile han autorizado el empleo de Acido Sórbico para a estabilización de vinos.

En España se permite la adición del Acido Sórbico y sus sales según el Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 'Estatutos de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

En los anexos números 4, 5 y 6 del nencionado Decreto se establece el empleo del Acido Sórbico o Sorbato Potásico en los mostos (máx. 200 mg), zunos de uvas (máx. 300 mg) y vinos (máx. 200 mg).

Casi todos los trabajos publicados legan a la conclusión de que las adiciones de Acido Sórbico del orden de 100-200 mg. por litro de vino, son casi siempre suficientes en la práctica. Las concentraciones necesarias en cada caso, dependen de la clase de vino, así cono de su contenido en alcohol y azúcar. En la elaboración del vino no se emplea, por lo general, el Acido Sórbico propiamente dicho, sino su sal potásica, el Sorbato Potásico, que ofrece la ventala de ser facilmente soluble. Puede simplemente espolvorearse en seco sobre el vino o disolverse previamente en un poco de agua (no en vino), y añadirse esta solución "madre" al volumen total. El Sorbato Potásico no precisa

de ningún costoso aparato de dosificación y es de más sencilla aplicación que el tan conocido ácido sulfuroso.

Actuación contra levaduras y bacterias.

El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) es principalmente activo contra las heces. Las células jóvenes de las levaduras son más sensible que las viejas, éstas con plasma más espeso y grasa depositada. Aparte de esto, se deben tener en cuenta las distintas especies. Las heces que reaccionan más sensiblemente. siendo suprimidas en el ensavo de prueba 50-100 mg de Acido Sórbico por litro. son las siguientes especies: Brettanomyces, Kloeckera, Candida, tipos de Hanseniaspora, Saccharomyces ellipsoldeus y Saccharomyces cerevisiae. Algo más resistente es la Saccahoromyces bisporus, cuyo crecimiento se puede contener con 100-150 mg por litro de vino. La levadura más resistente es la Sacharomyces oviformis, que necesita un tratamiento de hasta 200 mg de Acido Sórbico por litro de vino. Las concentraciones de Acido Sórbico antes mencionadas, han dado resultados satisfactorios en prácticamente todas las investigaciones microbiológicas con especies de heces definidas y también con levaduras de "Sherry", así como especies acetógenas, entre ellos la Saccharomyces acidifaciens. Publicaciones mencionan adiciones hasta 300 mg, se deben atribuir a siembras de levaduras extremadamente densas, y en muchas investigaciones no se ha tenido en cuenta influencia del alcohol, que frena el crecimiento de los gérmenes.

Hoy en día es un hecho sobradamente conocido, que el Acido Sórbico (Sorbato Potásico) no sustituye las medidas normales de higiene en la bodega. Un vino rigurosamente filtrado se estabiliza con 200 mg de Acido Sórbico. En cambio, cuando se trata de algunos ti-

el

mu

En

Julián Suerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avde. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Telétonos 251 54 63 252 50 76



Museo del Vino Vilafranca del Penedès

Sorbato Potásico HOECHST para la estabilización del vino

Las disposiciones legislativas sobre control de vinos y uso de aditivos de casi todos los países productores en el indo han autorizado el empleo de sorbato potásico para la estabilización de vinos. i 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 (BERICA, S. A. Travesera de Gracia, 47 49 Barcelona 6



HOECHST, el mayor fabricante de este producto en el mundo del Acido Sórbico es pequeña y en las mencionadas concentraciones carece practicamente de efectividad. Por este motivo, es necesario añadir al vino, además del Acido Sórbico, una cierta cantidad de anhidrido sulfuroso, con objeto de prevenir las "enfermedades" del vino ocasionadas por dichas bacterias.

Influencia del alcohol

Las concentraciones de alcohol que se indican en la literatura relativa a la inhibición de los distintos tipos de levadura, tienen en la práctica únicamente importancia cuando se fija su contenido respecto al vino y no referido al mosto.

El alcohol en concentraciones superiores al 18% excluye toda fermentación secundaria. Pero, incluso un contenido normal de alcohol en el vino apoya favorablemente la actuación fungicida del Acido Sórbico (Sorbato Potásico).

Considerando una dosificación de aproximadamente 150 mg de Acido Sórbico por litro de vino, con el 10% de alcohol, como porcentaje normal, podemos establecer la siguiente regla: Por cada aumento del 1% de alcohol en el vino, se necesita 25 mg de Acido Sórbico menos por litro de vino.

Influencia del azúcar

De los componentes naturales, aparte del alcohol, tiene cierta importancia para la eficacia del Acido Sórbico, el azúcar. En contraposición al alcohol, el azúcar a concentraciones bajas, en las que normalmente se encuentra, favorece el crecimiento de las levaduras. Unicamente a concentraciones muy altas, que no se encuentran apenas en los vinos, el azúcar actúa como fungicida.

En el ámbito entre 20 y 100 g de azúcar por litro se necesita tanto más Acido Sórbico cuanto más azúcar contiene el vino; en cambio, a concentraciones de azúcar superiores a 100 g por litro puede disminuir la concentración del Acido Sórbico, puesto que en elevadas concentraciones apoyan la actuación del Acido Sórbico.

Para la estabilización del vino, el contenido de azúcar no tiene en la prác-

tica tanta importancia como la concentración de alcohol.

Influencia sobre las características organolépticas

En cuanto a su sabor, el vino es una bebida muy sensible. Es por ello comprensible que se haya prestado también la máxima atención a la posibilidad de modificaciones organolépticas del vino bajo la influencia del Acido Sórbico La mayoría de autores opinan que 200 ma de Acido Sórbico por litro de vino no influven en el sabor ni en el aroma de éste, incluso si se cata una misma clase de vino, con v sin Acido Sórbico, Esta afirmación queda especialmente demostrada por las investigaciones realizadas de acuerdo con las normas requeridas por la estadística y que son, por lo tanto, dignas de mayor crédito. Para el consumidor normal puede calcularse un índice de perceptibilidad de por lo menos 400-600 mg de Acido Sórbico por litro de vino. Este valor es mucho más alto que la concentración empleada en la práctica y por esta razón puede afirmarse que el Acido Sórbico. en las cantidades aplicadas habitualmente no influye en el sabor del vino.

Modo de empleo

La incorporación del Sorbato Potásico al vino es muy sencilla, no requiriendo ningún aparato complejo. La cantidad de Sórbato Potásico necesaria para la estabilización de un determinado volúmen de vino, se disuelve previamente en un poco de agua, tras lo cual se añade al volumen total mientras se agita.

También cabe la posibilidad de disolver el Sorbato Potásico directamente en el vino y proceder a su disolución en éste,, mediante una agitación enérgica. La estabilización del vino con el Sorbato Potásico puede hacerse incluso en el barril de almacenamiento, sin que por ello sea necesario embotellarlo inmediatamente. No obstante, se recomienda adicionar el Sorbato Potásico al vino después de haber procedido a su separación.

Dieter Zuehr.

Sucedió esta quincena

/INOS BLANCOS.—Mercado al alza, se solicita y se paga el grado; con todo se acusa demanda por parte de los compradores. No obstante la propiedad se mantiene reacia a vender sus existencias, pudiendo fijar sus pretensiones por ls 65/66 pesetas grado y hectolitro.

VINOS TINTOS.— Mercado muy firme en TINTOS Y CLARETES sobre todo de buena calidad, aunque por el momento no se realizan operaciones de importancia. Los precios para tintos en la zona valenciana entre las 90/100 pesetas; claretes, 75/80, en ambos según calidad. En la Rioja han sido varias las cooperativas que han vendido toda la cosecha, encontrandose el mercado muy animado hasta la fecha. Los precios oscilan de 16'50 a 18 pesetas litro.

ALCOHOLES.—Mantienen la tónica de firmeza que hasta el momento les garantiza el mercado de vinos. De la comentada exportación no hemos captado la más mínima noticia a favor o en contra. Los precios son: 65 pesetas para alcoholes destilados de vino, 64 para rectificados

de vino y 64/63 para rectificados de residuos.

Se comenta por el mundillo vinícola la inminencia de una importante exportación a una nación del Este, sin que poseamos más detalles al respecto por el momento.

COMENTARIO.— La corriente de la prensa, muy especialmente la del sector, hace alarde de que la Administración tomará medidas para corregir los precios al exceder éstos del máximo autorizado, recurriendo a las famosas importaciones. Tenemos que razonar este criterio y apoyar en este caso a los viticultores (aunque los manchegos en su mayoría continuen en el "limbo") pues lo que no concebimos es como continuan encuadrados en un mismo sindicato dos grupos del sector Vid, donde unos desean el alza de vinos y alcoholes, mientras otros estan in teresados en que los precios vayan siempre por debajo del tope de garantía. Pero aún más triste es pensar que, hoy por hoy, toda España está vendiendo los vinos, incluso para el consumo interior, a precios superiores a las 70 pesetas, sin peligro de que ba'e aunque se importe, encontrándose solamente a la zaga las zonas de la Mancha y Extremadura, únicas a las que perjudicaría seria mente la manida importación. Es que, al parecer estas zonas no tienen derecho aunque solo sea por una campaña, a defender el único producto de que viven. dEs que tal vez estos agroviticultores son menos listos que los de las otras zonas y se conforman solo con las migajas del comercio vinícola? Es duro hablar tan claro, pero como no nos debe ros a nadie, hacemos estos comentarios tal cual vemos las cosas, sin ánimo de beneficiar o perjudicar, sino señalando siempre el criterio más justo para todos.

No vemos con claridad el que manchegos y extremeños vendan el litro de vino a granel a menos de 8'50 pesetas litro, mientras que en el mercado la botella de vino que menos cuesta al consumidor pasa de 15 pesetas. O sea, que al viticultor, cuando por una vez, a causa de una mermada cosecha, las circunstancias, y solamente las circunstancias —en este caso de escasez—, se encargan de hacerle justicia, seguidamente vienen amenazas de importaciones para que los vinos ba'en. dEs que no producen más las tierras de Andalucia, Rio'a, Cataluna, etc. que las de Extremadura y la Mancha? Porque entonces se paga el vino de las primeras a 10/12 pesetas litro al elaborador, mientras que a las últimas se les impide que un año vendan sus vinos a 8/9 pesetas, esto es lo contrario de lo que podríamos llamar igualdad de oportunidades.

Riegos HOLZ, S.A. ASPERSION

Fijos 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)

Mercados - Productos de la Vid

VALDEPEÑAS

CIUDAD REAL - LA MANCHA

	Blanco filtrado 66 ptas hgdo
ALCAZAR DE SAN JUAN	Tinto en rama 75 ptas hgdo
Blanco en rama 63 ptas hgdo	Destilado de Vinos Sin Existencias
Blanco filtrado 65 ptas hgdo	Rectificado de vino Sin Existencias
Tinto en rama 70 ptas hgdo	Rectificado de residuos Sin Existencias
Tinto filtrado 72 ptas hgdo	
Clarete en rama 68 ptas hgdo	ALBACETE - LA MANCHA
Clarete filtrado 70 ptas hgdo	ALDAOLIE EN MATORIA
Rosado en rama 66 ptas hgdo	
Rosado filtrado 68 ptas hgdo	ALMANSA
	Blanco en rama 64 ptas hgdo
ARGAMASILLA DE ALBA	Elanco filtrado 68 ptas hgdo
Blanco en rama 61 ptas hgdo	Tinto en rama 80 ptas hgdo
	Clarete en rama 65 ptas hgdo
CAMPO DE CRIPTANA	Clarete filtrado 70 ptas hgdo
Blanco en rama 65 ptas hgdo	Quema o vinagres 60 ptas hgdo
Blanco filtrado 67 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama 80 ptas hgdo
Clarete filtrado 71/72 ptas hgdo	Mistela 15x9 filtrada 81 ptas hgdo
De crianza 68 ptas hgdo	Vinagre en rama 90 ptas hgdo
Mistela 15x9 en rama 78/79 ptas hgdo	LA RODA
Flemas de orujo 57 ptas hgdo	m1
destilado de vino 65 ptas litro	Blanco en rama 65 ptas hgdo
rectificado de vino 64 ptas litro	Blanco filtrado 68 ptas ligdo
rectificado de residuos 63 ptas litro	Tinto en rama 80 ptas hgdo
The state of the s	Rectificado de residuos 59 ptas litro
CALZADA DE CALATRAVA	ONTUR
Blanco en rama 65 ptas hgdo	Clarete en rama 130/140 68 ptas hgdo
Tinto en rama 70 ptas hgdo	VILLAMALEA
DAIMIEL	
	Blanco en rama 65 ptas hgdo
Blanco en rama 64 ptas hgdo	Tinto en rama 76 ptas hgdo
Tinto en rama 67 ptas hgdo	Clarete en rama 67 ptas hgdo
Tinto en rama Sin Existencias	Rosado en rama 66 ptas hgdo
LA SOLANA	VILLARROBLEDO
	Plance on remark 60 ml - 1 1
Blaco en rama 65 ptas hgdo	Blanco en rama 63 ptas hgdo
Tinto filtrado Sin Existencias	Blanco filtrado 65 ptas hgdo
MANZANARES	Tinto en rama cubierto 77 ptas hgdo
Blanco en rama 65 ptas hgdo	Tinto filtrado 80 ptas hgdo
	Clarete en rama 70 ptas hgdo Clarete filtrado 72 ptas hgdo
	Clarete filtrado 72 ptas hgdo De Crianza 20 ptas litro
Rectllicado de residuos 63 ptas litro	Quema o vinagres 59 ptas hgdo
PEDRO MUÑOZ	Mistela 15x9 filtrada 76 ptas hgdo
Planes on mama 62 ptes hade	Caldos, piquetas 55 ptas hgdo
Blanco en rama 63 ptas hgdo	Destilado de vino 64,50 ptas litro
SOCUELLAMOS	Rectificado de vino 63,50 ptas litro
Blanco en rama nuevo 63 ptas hgdo	Alcohol residuos 62,50 ptas hgdo
Blanco filtrado 66 ptas hgdo	Holandas de 65° 45 ptas hgdo
	and do oo to plas figur
TOMELLOSO	CUENCA - LA MANCHA
Blanco en rama nuevo 63 ptas hgdo	CUENCA - LA MANCHA
Mistela 15x9 filtrada 72 ptas hgdo	
Destilado de vino 62 ptas litro	EL PROVENCIO
Rectificado de vino 61 ptas litro	Blanco en rama 63 ptas hgdo
Rectificado de residuos 59 ptas litro	Tinto en rama 80 ptas hgdo

SAN CLEMENTE Blanco en rama 63 ptas hgdo Blanco filtrado 62 ptas hgdo Tinto en rama 70 ptas hgdo Tinto filtrado 61 ptas hgdo Clarete en rama 65 ptas hgdo Clarete filtrado 66 ptas hgdo Rosado en rama 63 ptas hgdo Rosado filtrado 64 ptas hgdo FUENTE DE PEDRO NAHARRO	Tinto en rama 70 ptas hgdo Tinto filtrado 72 ptas hgdo Quema o vinagres 56 ptas hgdo Caldos, piquetas 54 ptas hgdo Destilado de vino 64 ptas litro Rectificado de vino 63 ptas litro Rectificado de residuos 62 ptas litro Flemas de orujo 56 ptas litro CONSUEGRA
Blanco en rama	Blanco en rama
Tinto en rama	VENTAS DE RETAMOSA Tinto en rama 77 ptas hgdo Tinto viejo 83 ptas hgdo ALICANTE - LEVANTE
LEDARA	
Clarete filtrado Sin Existencias	VILLENA
Clarete en rama Sin Existencias Tinto en rama Sin Existencias CASAS DE FERNANDO ALONSO	Blanco en rama64 ptas hgdo Blanco filtrado 65 ptas hgdo
Tinto Doble pasta 80 ptas hgdo	Tinto en rama 100 ptas hgdo
Clarete filtrado 70 ptas hado	Tinto filtrado
VILLARTA	Clarete en rama
Tinto en rama 80 ptas hgdo	Rosado en rama 83 ptas hgdo
Clarete en rama 65 ptas hgdo	Rosado filtrado 84 ptas hgdo
	Quema o vinagres 60 ptas hgdo
TOLEDO - LA MANCHA	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas 57 ptas hgdo
	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas 57 ptas hgdo Destilado de vino 65 ptas litro
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas 57 ptas hgdo Destilado de vino 65 ptas litro Rectificado de vino 63 ptas litro Rectificado residuos 62 ptas litro MONOVAR
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas 57 ptas hgdo Destilado de vino 65 ptas litro Rectificado de vino 62 ptas litro Rectificado residuos 62 ptas litro MONOVAR Blanco en rama 65 ptas hgdo Tinto en rama 96/100 ptas hgdo
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas 57 ptas hgdo Destilado de vino 65 ptas litro Rectificado de vino 62 ptas litro MONOVAR Blanco en rama 65 ptas hgdo Tinto en rama 65 ptas hgdo Clarete en rama 75/80 ptas hgdo
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE GON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL Blanco en rama 65 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL Blanco en rama 65 ptas hgdo Blanco filtrado 65 ptas hgdo Blanco en rama 65 ptas hgdo Blanco filtrado 66 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL Blanco en rama 65 ptas hgdo Blanco filtrado 65 ptas hgdo Blanco en rama 65 ptas hgdo Blanco filtrado 66 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas
MADRIDEJOS Blanco en rama 64 ptas hgdo PORTILLO Tinto en rama 75 ptas hgdo Tinto filtrado 80 ptas hgdo QUINTANAR DE LA ORDEN Blanco en rama 65 ptas hgdo SONSECA Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Tinto en rama 75/78 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo VILLA DE DON FADRIQUE Blanco en rama 62/64 ptas hgdo Clarete en rama 63/65 ptas hgdo Clarete filtrado 70/73 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL Blanco en rama 65 ptas hgdo PUEBLA DE ALMORADIEL Blanco en rama 65 ptas hgdo Tinto en rama 70 ptas hgdo Tinto filtrado 66 ptas hgdo Tinto filtrado 71 ptas hgdo Clarete en rama 68 ptas hgdo Clarete en rama 68 ptas hgdo Clarete filtrado 69 ptas hgdo Clarete filtrado 69 ptas hgdo	Mistela 15x9 en rama, moscatel 88 ptas hgdo Caldos piquetas

Rectificado de vino 64 ptas litro Flemas 57 ptas hgdo TURIS	Rosado en rama 70 ptas hgdo Mistela 15x9 en rama 60 ptas hgdo
Blanco en rama 66 ptas hgdo	ZARAGOZA - ARAGON
Vinagre en rama 8 ptas litro	CALATORAG
CHESTE	CALATORAO
Blanco en rama	Tinto en rama 85 ptas hgdo Clarete en rama 80 ptas hgdo
Mistela moscatel filtrada 88 ptas hgdo	ATECA
VILLAR DEL ARZOBISPO	Tinto en rama 78 ptas hgdo
Blanco en rama 65 ptas hgdo	Rosado en rama
Blanco filtrado 68 ptas hgdo	Tinto en rama 78 ptas hgdo
	Clarete en rama 78 ptas hgdo
MURCIA - LEVANTE	CARINENA
	Blanco en rama 78 ptas hgdo Tinto en rama 90 ptas hgdo
JUMILLA	Rosado en rama 80 ptas hgdo
Tinto en rama 98 ptas hgdo Clarete en rama 84 ptas hgdo	Clarete en rama 85 ptas hgdo
Rosado en rama 84 ptas hgdo	MORATA DEL JALON Tinto en rama 86/87 ptas hgdo
YECLA	Clarete en rama 81/82 ptas hgdo
Tinto en rama Sin Existencias	NAVARRA
DADOFI ONA CATALLISA	MAYANNA
BARCELONA - CATALUNA	TUDELA
MANRESA	Tinto filtrado 62 ptas hgdo
	Clarete filtrado 83 ptas hgdo
Rectificado de vino	CINTRUENIGO 83 ptas hgdo
Rectificade de vine Sin Existencias	CINTRUENIGO Rosado filtrado
Rectificado de vino	CINTRUENIGO 83 ptas hgdo
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificade de vine	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificade de vine	Clarete filtrado
Rectificado de vino	Clarete filtrado
Rectificade de vine	Clarete filtrado

Tinto en rama 13 ptas litro Rosado en rama 13 ptas litro Clarete en rama 16 ptas litro	Tinto en rama 85 ptas hgdo Rosado en rama 70 ptas hgdo
Vinagres en rama 7 ptas litro	VALLADOLID - CENTRO
RIOJA - ALAVESA	POZALDEZ
	Blanco en rama 150 ptas cant
Tinto en rama 323 ptas cant	Clarete en rama 135 ptas cant
VILLABUENA Tinto en rama 300 ptas cant	ZAMORA - CENTRO
Flemas 350 ptas cant	FERMOSELLE
Blanco filtrado 250 ptas cant	Tinto en rama 85 ptas hgdo
Tinto filtrado	Clarete en rama 75 ptas hgdo Rosado en rama —77 ptas hgdo
Rosado filtrado	
Tinto en rama 250 ptas cant.	BALEARES
Rosado en rama \$40 ptas cant.	FELANITX Tinto en rama 70 ptas hgdo
ALL DRID GENTRO	Rosado en rama 60 ptas hgdo
MADRID - CENTRO	Blanco en rama Sin Existencias
CADALSO DE LOS VIDRIOS	ORENSE
Blanco en rama	
Tinto en rama 75 ptas hgdo	LA RUA
SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS	Blanco en rama 200 ptas cant
Tinto en rama 85 ptas hgdo	Tinto en rama 200 ptas cant Flemas 500 45,00 ptas litro
Tinto en rama	
ARGANDA	BADAJOZ - EXTREMADURA
Tinto en rama 80 ptas hgdo	
Tinto filtrado 82 ptas hgdo	ALMENDRALEJO
AVILA - CENTRO	Blanco en rama 65 ptas hgdo
AVILM - CLATAO	Blanco filtrado 60 ptas hgdo LOS SANTOS DE MAIMONA
CEBREROS	Blanco en rama 60 ptas hgdo
Tinto filtrado 83 ptas hgdo	VILLAFRANCA DE LOS BARROS
Clarete en rama 82 ptas hgdo	Blanco en rama 60 ptas hgdo
LEON - CENTRO	Rectificado de vino Sin Existencias
PONFERRADA	HUELVA - ANDALUCIA
Blanco en rama 12 ptas litro	HOLLYA - ANDALOUIA
Tinto en rama 95 ptas hgdo Clarete filtrado 73 ptas hgdo	BOLLULLOS DEL CONDADO
Flemas 57 ptas hgdo	Blanco en rama 72 ptas hgdo
CACABELOS	Mistela 15x9 filtrada 23 ptas litro
Blanco en rama 9 ptas litro	Destilado de vino 64 ptas litro Rectificado de vino 63'50 ptas litro
Tinto mucho color 10 ptas litro	Rectificado de residuos 60 ptas litro
Clarete en rama 72 ptas hgdo Rosado en rama 72 ptas hgdo	ROCIANA DEL CONDADO
Flemas	Blanco en rama 72 ptas hgdo y ar Destilado de vino 64 ptas litro
VILLAMAÑAN	PALMA DEL CONDADO
Tinto en rama 65 ptas hgdo Destilado de vinos 65,50 ptas litro	Blanco en rama 73 ptas hgdo
Rectificado de residuos 64 ptas litro	Destilado de vinos 65 ptas litro JEREZ Y MARCO
VILLAFRANCA DEL BIERZO	Alcohol destilado 65 ptas litro
Blanco en rama 9 ptas litro	Alcohol rectificado 62 ptas litro

ACTUALIDAD

CONVENIO COLECTIVO DE INDÚSTRIAS VINICOLAS DE BADAJOZ

Por la autoridad laboral ha sido aprobado el convenio colectivo sindical, de ámbito provincial, para las industrias vinícolas de Badajoz, que afecta a 115 empresas y 347 trabajadores. Convenio que tendrá una duración de un año prorrogable. Entre las estipulaciones pactadas y que figuran en dicho convenio destacan las siguientes:

Respecto a antiguedad en la empresa, se incrementa en el 6,5 por 100 las bonificaciones por año de servicio, se establecen 20 o 25 días de vacaciones anuales retribuidas, según lleve el trabajador menos o más de cinco años en la empresa, se señalan dos pagas extraordinarias en cuantía igual a una mensualidad cada una de ellas, los salarios se incrementan en el 6,5 por 100.

El convenio establece que sus mejoras tendrán una retroactividad del pri-

mero de abril de 1972.— (SIS)

Transportes "QUICO"

Francisco Gonzalez Ortiz



Flota propia para transportes liquidos en cisternas de acero inoxidable isotérmicos

P° Cervantes, 34 - 1° Izquierda

Tel. Particular 53 01 56 Oficina 53 04 02

SOCUELLAMOS

(C. Real)

En 4 días

Tendrá las placas de máquinas de señas que encargue hechas.

La Pámpana de Baco Revista Vinícola

Socuéllamos (España)

Enrique Gómez del Socorro

C/ Villarrobledo ,14

SOCUELLAMOS (C. Real)

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vinicos

Horcajo de Santiago (CUENCA)

Trav. Santa Ana, 23

Telétonos 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

Talétonos, 6. 14 y 17

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

Goda de invierno en la Did

Práctica esencial del cultivo de la vid, la poda es una de las operaciones con frecuencia descuidadas por los vitícultores; y, sin embargo, el decaimiento de las viñas, la baja de cosechas, etc. no tienen otro origen en muchos casos que una mala poda. Por ello, todo lo que se escriba y divulgue sobre lo que es la poda y sus fundamentos esenciales, nunca será tiempo perdido, sino una contribución al aumento de riqueza en un cultivo tan extenso e importante en España como es el cultivo de la vid.

¿Que es la poda? Es una operación de cultivo que consiste en cortar ramificaciones de la cepa, en una cierta medida y en determinadas épocas, con objeto de darle forma, vigorizarla y, también, regular y aumentar la producción.

La poda no ha de ser una operación rutinaria, ha de hacerse con reflexión y sin perder de vista los objetivos que nos proponemos al podar; el primero y fundamental es el de dar a la cepa una forma conveniente; a ello tiende la poda que se llama de formación, que se da en los primeros años de vida de la planta. Pero no hay que olvidar los otros objetivos: vigorizar, regular la producción y aumentarla. Todo esto se consigue con los cuidados de cada año, en lo que se llama poda de producción o conservación.

En la poda hemos de buscar siempre algo que facilite nuestros objetivos, y es lo que vamos a ver brevemente. Es un hecho que las cepas más vigorosas no son las que dan mejor fruto, ni tampoco las más débiles o enfermizas; el mejor fruto será producido por cepas perfectamente sanas, pero no muy vigorosas; por lo tanto, en la poda habremos de procurar el formar cepas de esta clase, no importa cortar más o "castigar" a las muy vigorosas, y reforzar aquellas que han sufrido daños de heladas o están débiles por alguna otra cir-

cunstancia.

De la buena circulación de la savia, ese líquido que lleva el alimento a toda las parte de la planta depende la bondad del fruto; ahora bien, está comprobado que cuando la savia circula a una velocidad normal, no muy deprisa, como sucede en los sarmientos verticales; no demasiado despacio, como sucede en los horizontales o rastreros, es cuando el fruto es de mejor calidad. Al podar escogeremos, pues, yemas cuyos sarmientos, cuando salgan de ellas, lleven la conveniente dirección.

También al podar tendremos en cuenta el número de yemas que se deian sin cortar en efecto, de cada yema ha de salir un sarmiento, y cada sarmiento, ha de llevar fruto, y es lógico y natural que la cepa no tenga capacidad más que para una cantidad determinada de frutos; si se le dejan muchas yemas, nos expondremos a que sus frutos sean pequeños y raquíticos, por no poder la planta mantenerlos a todos. Se dejará. pues, a la cepa una "carga", es decir, un número de vemas proporcionando al vigor y desarrollo que en ella se observe siendo el número medio prudencial doce yemas.

Y es un hecho demostrado, aunque no es el momento de explicarlo aquí, que cuanto más circula el aire entre las hojas y mejor se pueden exponer éstas al sol, sin interferirse ni taparse unas a otras, mejor se alimenta la planta y mejor es el fruto. Por ellos se procurará, al podar, abrir la cepa para que penetre bien el aire y el sol en ella.

Estas son las reglas fundamentales de la poda, pocas y sencillas pero que bien seguidas darán un resultado espléndido al agricultor.

por Antonio Larrea Ingeniero Agrónomo

MERCADO Y SERVICIOS

MAQUINARIA

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

- (82) 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 de bidones de chapa galvanizada propios para alcohol de capacidad 600/700 litros nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a: Julián Guerrero, Avda, del Meditarraneo, 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 Ramírez.- 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 cou 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 SANT v MARIA (Tarragona)
- (81) VENDO bomba de vendimia y estrujadora centrifuga en perfecto estado de uso. Buen precio. Prudencio Laguna López. Apartado, 2 VI-LLARROBLEDO (Albacete)
- (82) ESTOY INTERESADO por un tractor, vifiero 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. FUENTESAUCO (Zamora).
- SE VENDE UNA PRENSA DE CAMPA-NA, seminueva, de jaulón. Buen precio. Eugenio Molina Pérez. C/. Alcázar, 27. Telfno. 321. SOCUELLAMOS. (C. Real).

FINCAS

- (67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuéllamos, 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 siníín y columna elevadora de grado. Almacén de alcohol con depósitos de hierro capacidad total 225.000 litros, nave de bodega, báscula 20 toneladas, oficinas y laboratorio, dos viviendas habitables, calefacción central. Todo en perfecto estado de uso. Razón esta revista.
- (70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 m.2, 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 fetrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RO-DRIGUEZ, 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 Regadío, 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 fabrica de licores pleno funcionamiento elaborando solo embotellados de calidad, marcas acreditadas, buena clientela toda España. Escribir a E. CARRERAS. Calle Viada nº 5. BARCELONA-12

Vendo Fabrica de Alccholes y tres extractores de flemas para rectificar con dicho aparato. Todo continuo, con graduación de alcohol 960 y 970, de excelente calidad, habiendo traba ado 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 XUISOLS (Gerona)".
- (68) ACEPTARIA representación para Oviedo y provincia de elaboradores y cooperativas vinícolas. JUAN JOSE CAMINO LA SALA, Capitán Almeida, 35-5° 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, basculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa, aunque sea sin desguazar. Vda. de JOSE LOPEZ QUIÑONES, María de Pacheco nº16. SOCUE-LLAMOS. (La Mancha)
- (60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 zafras de chapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacenes Tajuña". Ingeniero Mariño. 12 Telef. 21 25 17. GUADALAJARA
 - (80) SE VENDE autorización pequeña fábrica

de conservas vegetales. Apartado 26. QUINTA-NAR DE LA ORDEN (Toledo).

SE VENDE 13 bocoyes de roble americano y 3 de castaño, usados, escribir: Daniel Pérez Cavilán, c/ La Fuente, 18. LUARCA (Asturias)

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). Vasijas, 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 CRAN (Agente Comercial Colegiado). Vinos, Alcoholes y sus derivados. Luis Martí, 15. MONOVAR (Alicante).

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADEROS 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 Beniganim, 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. TA-LLERES DAGAR, S. L. Beniganim, 7. Teléfono 23 68 14. VALENCIA-11.

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

El mercado con

El Consejo de Ministros de la Agricultura de la Comunidad Económica Europea decidió, el día 21 del pasado mes de Noviembre, consultar al Parlamento sobre tres propuestas de la Comisión Europea relativas a la apertura reparto y modo de gestión de los contingentes comunitarios para los vinos españoles incluidos en el Acuerdo España—C.E.E., para 1973.

Las proposiciones de la Comisión Europea se refieren a los contingentes para los vinos de Jerez, Málaga, Jumilla, Priorato, Valdepeñas y Rioja según el contenido de la declaración de la

C.E.E. con España.

Antes de seguir adelante con la nota de dichas proposiciones, conviene distinguir algo importante respecto a la definición de los conceptos de arancel y contingente, para aquellos no muy versados en el lenguaje técnico económico.

En primer lugar, cabe decir que los contingentes o el contingente, significan una limitación a la totalidad en la cantidad o en el valor de las mercancías importadas o exportadas durante un período de tiempo determinado. Un contingente de importación, tal como es el caso presente, supone la fijación de una cantidad límite que se permitirá importar.

A su vez, y en segundo lugar, cabe decir que los derechos arancelarios que vienen a constituir por así indicarlo la materia prima, la base, de los aranceles, pueden definirse como los impuestos que gravan el valor de las mercancías que entran (derechos de importación) o que salen (derechos de exportación).

La diferencia esencial pués, entre

contingentes y aranceles de importación, está en que los primeros prohiben todo comercio que sobrepase una determinada cantidad fija y los segundos, aunque también restringen el comercio de artículos importados, tal hecho obedece a que al crearse una sobretasa que recarga el precio originario del artículo importado el costo total será más elevado, y que, contando con la conocida ley de demanda de que a precios más reducidos la demanda aumenta y a precios crecientes la demanda se reduce, quiere decirse por tanto que la demanda del país importador, al ser más caro el artículo por la filación de ese arancel, será mas pequeña. Esta segunda medida pues de filación de un arancel supone que la cantidad a entrar en el país de artículos de importación puede ser ilimitada en número o cantidad a condición de que se paque el derecho arancelario fiiado.

Ambas medidas son pues restrictivas del comercio exterior, pero si bien el contingente lo es de forma directa y cuantitativa, el arancel lo es de ma-

nera indirecta y cualitativa.

El aumento de contingentes o su desaparición y la reducción o también la desaparición, de los derechos arancelarios supone, como es lógico, mejora en las relaciones comerciales entre países porque quita trabas a la expansión comercial.

En este sentido al decir que la Comisión Europea al expresar su opinión de que a la espera de que se firme el Acuerdo España-C.E.E. se admitan los actuales contingentes quiere decirse que con su actitud de fijar una cantidad límite a nuestras exportaciones no

iún y el VINO

mejora nada su actitud respecto a nuestras relaciones con el Mercado Común pero al considerar una reducción de nuestros aranceles, eso sí, porque abarata los precios de nestros caldos dentro de la Comunidad Económica Europea, creándose así su normal expansión.

La situación señalada para el año 1973 queda pues prevista así: un contingente de 40.000 hectolitros con una reducción de un 60 por 100 de los derechos de arancel; otra reducción del 50 por 100 de los derechos arancelarios que gravaban el vino de Jerez manteniéndose el contingente de 210.000 hectolitros: de igual porcentaje de reducción, el 50 por 100, se beneficia el vino de Málaga que también mantiene su contingente de importación por parte de la Comunidad Económica Europea, de 15.000 hectolitros.

Por último, la reducción de derechos arancelarios mas pequeña, el 30 por 100, es la que alcanza a los vinos de Jumilla, Priorato, Valdepeñas y Rioja perdurando el contingente de 15.000

hectólitros.

Es evidente que la contingentación actual existente entre España y el Mercado Común no es la deseada por nuestro país y ha sido fijada por las autoridades de la Comunidad más atentas a atender los intereses de los otros paises miembros del Tratado de Roma, que a los nuestros, pero si nos atenemos a la vieja frase de que "algo es algo, si la dicha es buena", nuestro conformar ha de ser que, algo es algo, conseguir que la reducción de los aranceles supongan mejores perspectivas para nuestros vinos pues supondrá que los precios de los mismos serán mas reducidos mayor será el círculo de consumidores que los degusten creándose así conciencia de calidad y de marcas importantísima para la apertura y ampliación de nuevos mercados.

La principal ventaja a nuestro juicio radica en la mayor expansividad de personas que puedan conocer nuestros caldos. Nos explicaremos. Al estar limitada la cantidad a importar y ser los precios debidos al arancel, altos, pocas son las personas que pueden tener normalmente acceso a vinos españoles. Ahora bien al reducirse el precio, por reducción de dicho arancel, es más asequible a otras fortunas su adquisición. Son más las personas que pueden adquirirlo. La demanda se amplia saliendo de círculos cerrados a más abiertos. Suponiendo que en la actualidad se vendiera lo total importado, es decir todo lo contingentado por la Comunidad. Económica, cosa que creemos es así el número de personas solicitantes de nuestros vinos será menor que si por efecto de la disminución de precio la cantidad de personas con menores volumenes de renta, aumenta. La comparación esta en que slendo el mismo tamaño el de un pastel si el número de comensales aumenta, son mas los degustadores de esa calidad. Esa es a nuestro juicio la principal ventaja obtenida con la reducción del arancel. Normalmente el número de los consumidores de nuestros caldos, gracias a la reducción del precio, aumentará. Se ampliará el mercado, aparecerá como decíamos anteriormente la consciencia de clientela importantísima para un artículo que como el vino marca de manera clara a sus benefactores con sus gustos.

por Pedro José Pinillos

BODEGAS HUERTAS

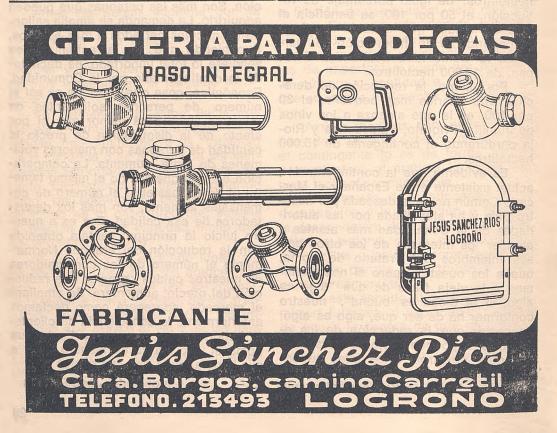
Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces
CAMPO DE CRIPTANA

Colaboradores del F.O.R.P.P.A.

COOPERATIVAS Y ELABORADO RES: les resolvemos sus entregas obligatorias vínicas, con vino o residuos.

Bodegas de Elaboración en:

SOCUELLAMOS RIO ZANCARA ALCAZARNOE SAN JUAN QUINTANAR DE LA ORDEN



Instituto de fermentaciones industriales

Creado en 1947, presenta, en la actualidad, la siguiente organización de grupos de trabajo:

Departamento de Bioquímica y Tecnología de las Fermentaciones.

Sección de Enología.

Laboratorio para el estudio de vinos finos.

Laboratorios para el estudio de vinagres, alcoholes y licores. Laboratorio para el estudio bioquímico de las fermentaciones.

Sección coordinada de investigación enológica con la Escuela Sindical de la Vid.

Sección de Cervecería.

Sección de Maltería.

Sección de Depuración y Contaminación de Aguas.

Sección de Control y Desarrollo de Métodos Analíticos. Laboratorio para el estudio de productos de fermentación.

Laboratorio para el estudio de los procesos de fermentación láctica.

Departamento de Microbiología.

Laboratorio de Taxonomía.

Laboratorio de Fisiologia.

En cuanto al futuro, y dadas las múltiples actividades que el Instituto desarrolla en la actualidad y las previsibles en el vasto campo de las fermentaciones, no sólo es preciso mantener las líneas existentes, sino que es necesario plantearse el problema de una ampliación seriamente meditada y encaminada a seleccionar aquellas actividades que puedan tener más interés en el desarrollo tecnológico de nuestro país. En el sentido el Instituto tiene un plan de extensión previsto para los próximos cinco años. Con el personal científico y medios de que dispone actualmente, es evidente que no se cubran las necesidades de asistencia técnica e investigación que las industrias fermentativas solicitan.

Circunscribiéndose sólo a dos sectores de la economía nacional, como son la producción de vino y cerveza, con unas cifras que ascienden a veintiseis y doce hectólitros, respectívamente, es fácil deducir la necesidad de una intensa investigación en este campo. La industria exige la introducción de nuevas técnicas que puedan representar ventajas sobre los métodos actuales, es decir, está pidiendo una innovación tecnológica, máxime cuando, como en el caso de la producción de vinos, sa siguen aplicando métodos empíricos, totalmente superados, incluso por paises de menor tradición vinícola que el nuestro.

Por otra parte, el Instituto mantiene estrechas relaciones con la Office Internationale de la Vigne et du Vin y la European Brewery Conventión, organismos que establecen las normas adecuadas para el desarrollo de las industrias tecnológica y cervecera, en todos los países interesados y de acuerdo con los datos aportados por los centros de investigación a ellos acogidos. La vinculación activa a dichos organismos, así como la divulgación de tales normas en nuestro país es de vital interés y exige más personal dedicado a ello.

Entre las nuevas líneas de trabajo que se impone afrontar con prontitud se encuentra la referente a investigación sobre aguas. La Sección de Contaminación y Depuración de Aguas, muy recientemente incorporada al

Instituto, no cuenta aún con el personal y medios necesarios.

El problema de la contaminación de las aguas es grave y exige poner a punto técnicas y estudios nuevos para poder abordarlo. Esta Sección merece especial atención en un futuro próximo que le permita iniciar

una investigación eficaz.

En circunstancias análogas se encuentran los antibióticos. Dependiendo del Departamento de Microbiología, se intenta crear una Sección para realizar estudios en este campo, dado el incremento que ha experimentado la producción de los mismos y su importancia, no solo desde el punto de vista farmacológico sino también industrial e incluso bioquímico.

El Instituto ha previsto y cifrado la ampliación de su personal y gastos de mantenimiento, así como el aumento de la dotación de los laboratorios de moderno material.



TIERRAS DE INFUSORIOS J. RADIFILINA

Reg.° S. D. F. n.° 89-90

(DIATOMEAS)

DISTRIBUIDOR



CENTRAL:
Paseo de la Estación, 2
Tel. 54 06 35 y 54 03 88
ALCAZAR DE SAN JUAN

Sucursales

Avenida Ingeniero Sáenz de Miera, nº 2 Teléfono 22 05 93 L E O N

Calle Márquez, s/n. (Frente a Cruz Conde)
Teléfono 650743 MONTILLA (Córdoba)

La empresa como unidad económica

TEMA I

por Rafael Ojea Pereda

Como puede verse en el enunciado de este primer tema, no vamos a tocar en él ningún problema concreto de organización. Lo vamos a dedicar en efecto a aclarar algunas ideas sob re el concepto de Empresa, ideas que nos permitirán identificar suficientem ente el sujeto de nuestro estudio.

Nos interesa situar a la Empresa dentro del sistema económico en donde desarrolla su actividad, recalcando su estrecha relación con el resto de los órganos económicos que la rod ndo su estrecha relación con los restos do a la misma, dibujar el concepto de empresario como elemento fundamental de dicho sistema, examinando los servicios que presta a la colectividad.

Por esta razón, nos permitimos una pequeña evasión al campo de la

teoría a cambio de una fijación de ideas que consideramos básicas.

Si admitimos la definición que del término Empresa nos dá el diccionario "ACCION ARDUA Y DIFICIL QUE VALEROSAMENTE SE EMPRENDE" nos vemos obligados a reconocer que el comercio de las edades Antigua y Media, ofrecía las mismas caracteristicas fundamentales que el de nuestro siglo.

El riesgo, factor ineludible en toda actividad económica, existía entonces como ahora. Y, en aquellos dias, lo mismo que hoy, la básica proporcionalidad directa entre riesgo y beneficio inherente a toda posible Empresa, se veía modificada por una serie de factores, que han sido, son y serán, los determinantes de la existencia de resultados, opuestos en empresas de idénticas posibilidades: el factor hombre y el factor medios.

El comercio de mercancías de gran valor constituía la actividad clásica de aquellas épocas. Los mercaderes, formando caravanas por razones de

seguridad, seguian durante meses las legendarias rutas comerciales.

En la antiguedad cada viaje constituía por sí, una empresa, y es evidente que el empresario de entonces no buscaba el resultado del año, sino el beneficio obtenido o el quebranto sufrido en tal o cual expedición. Aun hoy, en las sociedades dedicada a las grandes construcciones, obras que por su gran envergadura se dilatan varios años, es más interesante conocer el resultado por cada construcción que el beneficio ó pérdida del ejercicio que en estos casos es aún más aleatorio que en cualquier otra actividad, ya que los supuestos rendimientos anuales estarán condicionados al feliz término de la obra y la consiguiente confomidad del cliente.

No queremos decir con lo anterior, que el tiempo que durase la expedición "no contase", simplemente hemos pretendido hacer resaltar, según decíamos más arriba, que antes como ahora en la empresa sólo existen dos fechas a tener en cuenta: la fundación y la liquidación. Y que mientras estas dos fechas no estuvieran separadas entre sí por un tiempo demasiado largo, no fué preciso introducir en la contabilidad el artificio del balance de situa-

ción y resultados.

La constitución de sociedades de vida más larga presentaba un problema de capital importancia. Ya no es un comerciante el empresario, al que su

Un Libro ayuda a triunfar

TRATADO DE ENOLOGIA, del Dr. Sannino. 920 págs. 360 ptas.

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

LOS VINOS DE ESPAÑA, de José del Castillo. 500 págs. Declarado "Libro de interés turistico". 980 ptas.

ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL, de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos. 1.000 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 Pattersón. 150 ptas.

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

EMPRESA AGROPECUARIA. RACIONALIZA-CION Y PRODUCTIVIDAD de Sturrok. 175 ptas.

FABRICACION DE ALCOHOL, de Hernár palacios Llams. 75 págs. 560 ptas.

ELABORACION DE AGUARDIENTES SIM-PLES.COMPUESTOS LICORES, de José María Xandri.898 págs. 695 ptas,

EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TEC-NICA, de Dominguez García-Tejero, 390 págs. 400 ptas.

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

COMPENDIO TECNOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAO. 187 págs. 475 ptas.

TEORIA DE LA FINANCIACION DE LA EM-PRESA, de Weston .680 ptas.

PROBLEMAS DEL DESARROLLO ECONOMI-CO, de Robinson (2 vols.) 780 ptas.

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

PRACTICA DE LA DEFENSA CONTRA HELA-DAS, de Diaz Queralto. 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 A-GRARIOS 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, 129 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 DINEO 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 COO-PERATIVAS Y OTRAS INSTITUCIONES. 221 págs. 240 ptas.

EVALUACION DE LAS ESTRUCTURAS AGRA-RIAS Y PROGRAMAS DE REFORMA AGRARIA 58 págs. 80 ptas,

EL CREDITO AGRICOLA EN LOS PAISES ECONOMICAMENTE SUEDESARROLLADOS. 294 págs. 240 ptas.

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

MANUAL PARA ORGANIZACION DE CURSI-LLOS SOBRE GERENCIA DE COOPERATIVAS AGRICOLAS, 86 págs. 100 ptas.

LOS FERTILIZANTES Y SU EMPLEO. Guía de bolsillo para extensionistas. 60 pags. 140 puas

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

VOCABULARIO MULTILINGUE DE LA CIEN-CIA DEL SUELO. 430 págs. 360 ptas.

MAYOR PRODUCCION CON MENOS TIERRA. 94 págs. 100 ptas.

HACIA UNA ESTRATEGIA PARA EL DESA-RROLLO AGRICOLA. 85 págs. 80 ptas.

CAPACITACION DE DIRIGENTES RURALES 139 págs, 120 ptas.

TABLAS DE KILOGRADOS, con la solución de 15 000 operaciones multiplicando peso por graf duación. Muy útil para bodegueros y cosecheros de uvas. Precio 100 Ptas. incluido gastos de envío.

jefe de caravana dá cuenta de la expedición terminada, sino diversidad de socios que adquieren una o varias participaciones a fin de sacar un rendimiento a un capital pequeño, que en otro caso habría de permanecer casi siempre ocioso.

Como es lógico, estos partícipes no esperarían diez, veinte, quizá cien años a recibir la parte que les correspondiese en el momento de la liquidación de la sociedad. Ante esta situación había que arbitrar un medio que solucionase el problema. Y este medio arbitrado fué el balance anual, definido como "UN EXPONENTE DE OPINION Y NO UN ESTADO DE HECHOS".

Como resultado lógico de lo expuesto, se puede enunciar que el normal reparto anual de beneficios es, pues un auténtico "dividendo a cuenta" de un desconocido final.

La vida económica gira alrededor de dos conceptos básicos:

El hombre tiene unas NECESIDADES que cubrir.

La Naturaleza le proporciona los BIENES conque cubrir estas necesidades.

Respecto al segundo concepto, la cuestión no es tan sencilla como la planteamos aquí. Si bien es ciero que la Naturaleza proporciona al hombre los bienes o productos que necesita para cubrir sus necesidades, sólo en contados casos lo hace en forma tal que puedan ser utilizados directamente. La realidad es que casi siempre estos bienes exigen una serie de transformaciones que los hagan aptos para el consumo. Esta circunstancia nos lleva a la distinción de dos tipos de bienes en la Naturaleza: los que los economistas llaman

BIENES DE CONSUMO, los primeros a los que nos referíamos, que pueden ser consumidos directamente;

BIENES DE PRODUCCION, los restantes, o sea los que exigen posterio-

res transformaciones para su consumo.

Por otro lado, estos bienes que la Naturaleza ofrece al hombre pueden encontrarse en la misma en cantidades **ilimitadas**, que son los menos, o **limitadas**, que son las más, de donde surge un tercer concepto económico fundamental, el de ESCASEZ, que caracteriza al que llamamos BIEN ECONOMI-CO.

Todo ello nos lleva a una conclusión, que es la que ahora nos interesa: Que el hombre tiene que transformar la mayor parte de los bienes que le proporciona la Naturaleza para que sean aptos a sus necesidades. Y que, por tanto, hay en el hombre dos actitudes perfectamente definidas:

Una, como PRODUCTOR de bienes para el consumo. Otra, como CONSUMIDOR de estos mismos bienes.

No hay duda que estas dos actitudes pueden encontrarse en un mismo hombre, que puede producir todo lo que necesita él y los suyos, considerando al hombre no aislado, sino formando un núcleo familiar que económicamente es la unidad fundamental. Recordemos a este respecto el personaje de nuestras lecturas infantiles, el Robinsón Crusoe de Daniel Defoe. El era el único consumidor de sus propias producciones, y sus necesidades se cubrían gracias a su solo esfuerzo. Esta misma circunstancia se producía en las primitivas agrupaciones familiares del hombre prehistórico y se dá actualmente en los núcleos humanos más atrasados.

Pero, en general la complejidad de la vida económica actual hacen que queden perfectamente delimitados dos entes o dos órganos en nuestro sistema

económico actual:

Uno, dedicado a la transformación de bienes, adaptándolos al consu-

mo. Es la que los economistas llaman UNIDAD ECONOMICA DE PRODUC-CION, o EMPRESA.

Y otro, eminentemente CONSUMIDOR, que es la familia o UNIDAD ECO-

NOMICA DE CONSUMO.

Ambas unidades se enfrentan en lo que llamamos ECONOMIA DE MER-CADO, funcionando el sistema de la siguiente manera, expuesta de una forma muy simplificada:

Los consumidores necesitan hacerse con los productos que cubren sus necesidades, y para ello se dirigen a las Empresas o unidades económicas de producción, quienes se los proporcionarán en mejores condiciones que lo que

pudieran conseguirlo ellos directamente.

Pero estos consumidores tendrán, a su vez, que aportar algo a las Empresas a cambio de lo que reciben, y este algo será la prestación de unos ser-

vicios productivos o trabajo.

Las Empresas o unidades económicas de producción recibirán esta aportación de trabajo de los consumidores o unidades económicas de consumo, y en unión de los bienes que obtiene de la Naturaleza y de los instrumentos necesarios para transformar aquéllos, desarrollará su funcion productiva, coordinándolos bajo una dirección y control y de acuerdo con un plan.

En principio parece que el intercambio de prestaciones entre los consumidores y las Empresas quedará terminado aquí: unos entregan su trabajo y a cambio del mismo reciben una parte del producto en cuya fabricación han colaborado. Pero esto significaría que cada unidad económica de consumo recibiría el pago de su prestación de trabajo en especie y en uno o muy pocos artículos en cuya fabricación intervienen, y que el resto de los productos que necesitan para satisfacer sus necesidades tendrá que obtenerlos a través de un complicado trueque con los demás consumidores, poseedores, a su vez, de otros artículos obtenidos de la misma manera.

Surge entonces en nuestra economía de mercado un nuevo elemento que viene a simplificar el problema; este nuevo elemento es el DINERO, que en pago de las prestaciones de los consumidores entregan las Empresas a los mismos, dinero que, a su vez, permitirá a éstos la adquisición de los bienes que necesitan para cubrir sus necesidades. Este mecanismo se lleva a cabo en el mercado (de aquí el nombre de economía de mercado que hemos empleado), concepto económico en donde se enfrentan ambas unidades bajo la forma de OFERTANTES y DEMANDANTES.

De esta forma se establecen unas corrientes equivalentes de dinero, prestaciones de servicios y bienes que influyen entre ambas unidades econó-

micas.

Tenemos, por tanto, configurada ya la Empresa como un organismo económico que crea los bienes que el hombre necesita para cubrir sus ne cesidades.

Antes de seguir adelante nos conviene aclarar un concepto. Hablamos de bienes producidos por la Empresa, pero ¿que es lo que consideramos dentro de este concepto de BIEN? En eco nomía se considera **producción** todo aquello que aumenta la utilidad de los bienes de la Naturaleza. Por lo tanto, es un concepto lo suficientemente amplio para englobar a todas aquellas actividades que sin transformar materialmente el bien lo ACERCAN al consumidor, considerando este concepto de acercar en un sentido amplio. Esí sucede con las actividades comerciales que colaboran en poner el producto al alcance del consumidor y con los servicios, transportes, seguros, etc., que hacen que esta labor pueda realizarse mejor.

PROXIMAMENTE I. 2. FUNCIONES DE LA EMPRESA.

La Poesía y el Uino

Cada día debe ser Navidad

Navidad quiero que vengas al año todos los días para que seamos buenos y nobles en esta vida, para que tengamos suerte dulce amor y compañia y andemos igual que hermanos por la senda florecida.

Navidad te deseamos bella atrayente y festiva llena de gozo y de encanto esplendor y maravilla, te queremos bulliciosa alegre cual siempreviva singular y permanente como la estrella que brilla

Navidad ven a los brazos como esperanza bendita nosotros te estrecharemos, y disfrutando alegría, ya jamás te dejaremos marchar de pena contrita.

Felices te acunaremos y te daremos la vida
Navidad esplendorosa estrella que Dios envía
ven a vivir con nosotros en la paz que nos anida
no dejes perder el sueño de tu grandeza sencilla.
Navidad ven a nosotros hoy, mañana, cada día.

por Alfredo Guillén Olivé





La dirección y plantilla de La Pámpana de Baco

Desean a todos sus colaboradores, suscriptores, clientes y amigos

Unas muy felices fiestas Navideñas y el más venturoso año 1.973.

CIVINASA

Compañía Internacional Vinicola Agricola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:
Pedro Muñoz (C. Real)
Teléfono 80

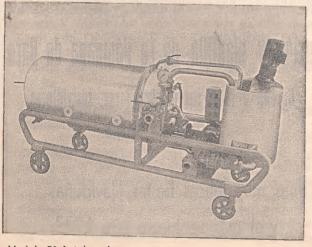
CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18 Teléfono 2 55 26 50 M A D R I D

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

FILTROS

zenítram



CALIDAD EUROPEA
PRECIOS ESPAÑOLES



Modelo 30 Autolovador

Modelo, 10

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

Que Va. la pase bien...

DE PESCA O DE TASCA



—¡Vaya! Me alegro que al fin pescaras algo...

LO MALO

El pobre tipo ha caido del andamio y los compañeros lo visitan en el hospital, donde está bastante maltrecho. Cuenta cómo fue:

—En realidad, durante la caida iba lo más bien. Me lastimé en la frenada tan brusca contra el suelo.

Despues de ver una corrida de toros unos extranjeros son llevados a una fiesta flamenca. Beben y se divierten muchísimo. Al final un periodista le pregunta a uno de los turistas:

—Dígame, ¿qué es lo que más le gusta de España?

-¡Las suecas...!

ALGO ES ALGO

¿Y qué tal cocinera es tu mujer?
—le prguntó a un recien casado un compañero de oficina.

Va aprendiendo... Ya he conseguido que abra las latas ella sola.

ADULADOR

El empleado, furioso, a su mujer:

—iEstoy convencido de que los idiotas son los que tienen las mujeres más bonitas.

—¡Oh, querido! Eso lo dices para adularme...

Un novio muy celoso va a visitar a su novia por la mañana y en la escalera se tropieza con otro joven que sale. Entonces pregunta a la criada:

—Oye, Serapia, ¿quién ha venido hoy?

-Nadie, señorito.

—¿Como nadie, si acabo de tropezarme con un individuo que salía de aquí? —¡Ah, bueno! Es que estaba aquí desde anoche.

—Elija usted entre dos días de cárcel o quinientas pesetas —dice el comisario al detenido.

—Está bien, deme las quinientas pesetas. El alcohol es un líquido incoloro que lo conserva todo, menos los secretos.

Entre empleados:

Conozco a una familia cuyos miembros han dado siempre pruebas de un valor y un arrojo excepcionales. Fíjate que el padre fue el primero en lanzarse desde un avión a quínce mil metros de altura para probar las consecuencias de la presión atmosférica en el cuerpo humano; la madre, la primera mujer que llegó a las profundidades marinas del Pacífico, a más de ocho mil metros de profundidad; el hermano mayor llegó a las trescientas millas horarias con un bólido de su invención ,y ahora, el pequeño está decidido a llegar a la Luna con un cohete que él mismo ha diseñado.

—Estarán contentos sus familiares, ¿verdad?

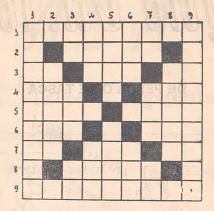
A lo que el otro, extrañado, preguntó: —¿Que familiares?

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 89

Horizontales.—1: Cremación.—2: L. Tañer. O.—3: As. Lar. As.—4: Mil. L. Oso-5: Olid. obuc.—6: Ros. A. Amo.—7: Os. Uno. IM.—8: S. Asada. I.—9: Octavario.

Verticales.—1: Clamoroso.—2: R. Silos. C.—3: Et. Lis. At. 4: Mal. D. Usa. 4: Mal. D. Usa.—5: Anal. Anav.—6: Cer. O. Oda.—7: Ir. Oba. Ar.—8: D. Asumi. I.—9: Nosocomio.

CRUCIGRAMA NUM. 90



Horizontales.—1: Que hacen melindres.—2: Planeta.—3: Negación. Arbol del Gabón, parecido a la encina. Símbolo de la plata.—4: Manantial que surge de un llano. Adverbio de lugar.—5: Mancha pequeña y de color pardo que sale en la piel. Al revés, mamífero rumiante.—6: Reza. Oficial del Ejercito turco. 7: Nota. Gorro militar. Terminación del infinitivo.— 8: Piedra volcániva, esponjosa, que se usa para desgastar.—9: Gomorresina de olor aromático muy fuerte.

Verticales.—1: Aprovechamiento exclusivo de alguna industria o comercio. 2: Coloración, más o menos cárdena, alrededor del párpado inferior.—3: Pronombre personal. Ave palmípeda. Rio de Italia.—4: Metal de color amarillo. Al revés, preposición.—5: Hueso del tarso. Parte inferior y central de la espalda.—6: Pueblo de Huesca. Arbusto cuyas hojas se usan como purgante.—7: Voz que se usa repetida para arrullar a los niños. Altar. Río de Marruecos.—8: Apaga el fuego.—9: Constelación zodiacal.

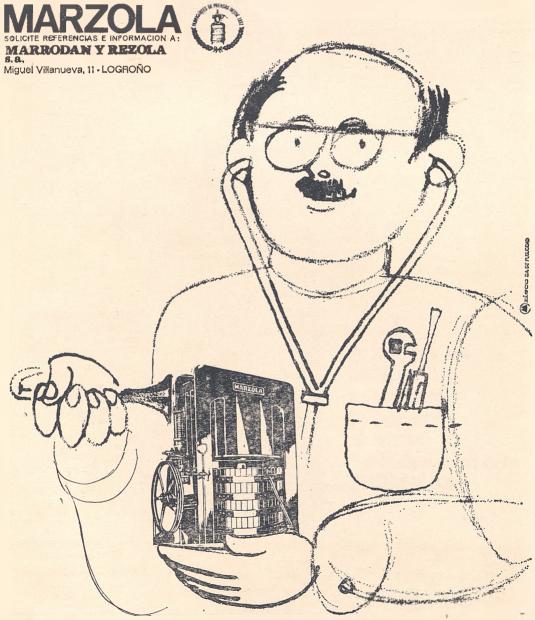
COLA DE ETIQUETAR INDA

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

NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS

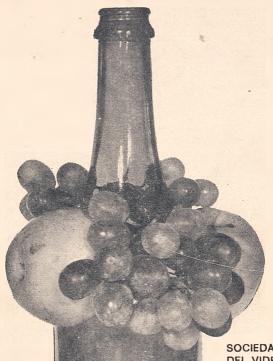
PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

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



DELEGACIONES: Madrid - Sevilla - Mérida - Ponferrada DISTRIBUIDORES en: Francia - Portugal - Grecia - México - Chile - Argentina - Brasil - Africa del Sur - Estados Unidos

NO SE QUEDE USTED ATRAS... PONGASE AL DIA:



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 4° D Tels. 21 98 75 - 21 99 50

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