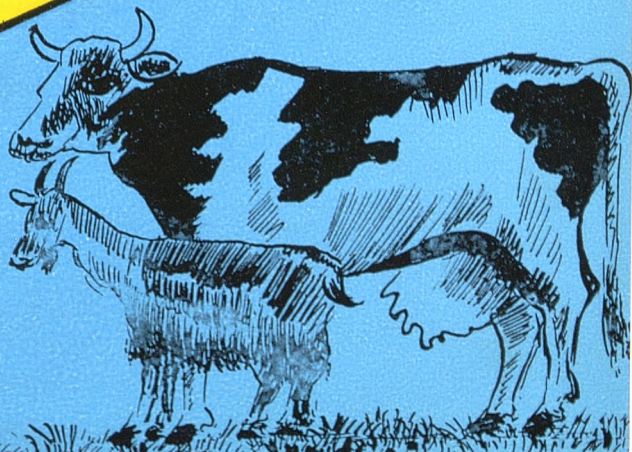
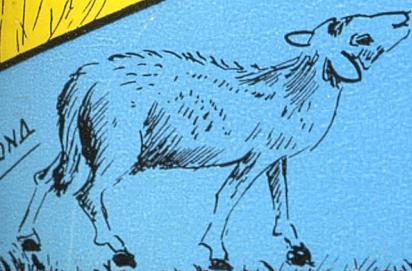
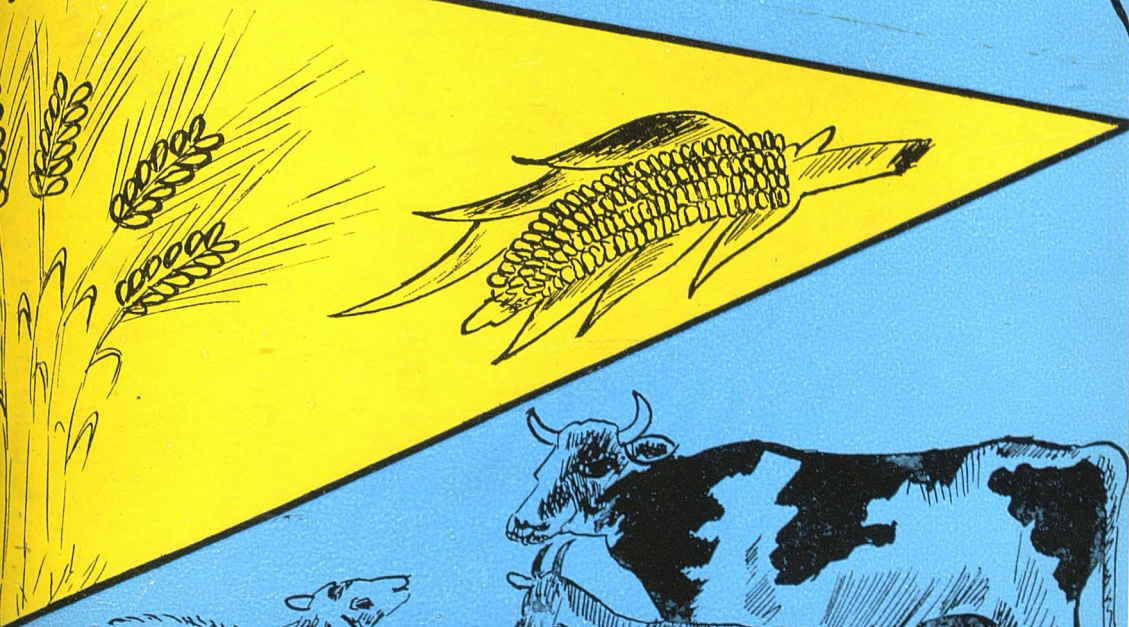
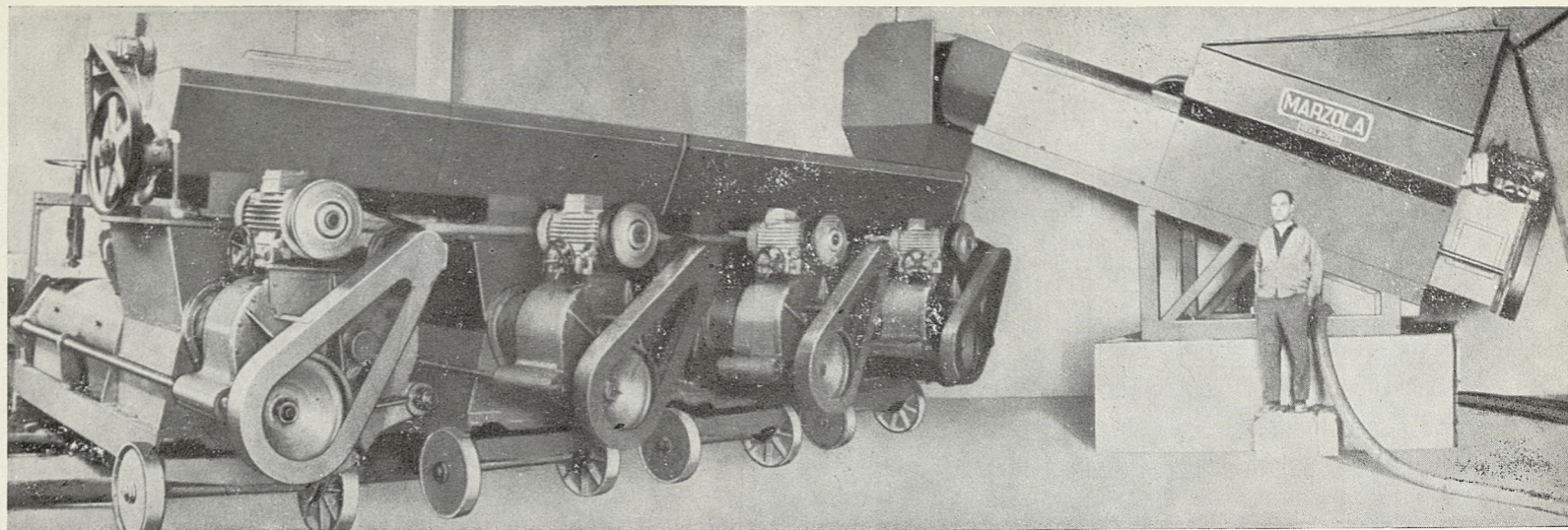


La Pámpana de Baco

15 Abril 1969

Núm. 3





Equipos Automatas **Marzola**

“AUTOPRENS”

Para elaboración de mostos blancos y rosados en régimen continuo.

Para cualquier problema ¡CONSULTENOS! Siempre hay una solución MARZOLA

MARRODAN Y REZOLA, S. A.

LOGROÑO

M. Villanueva, 11 - Teléfonos 21 11 04 - 05 - 06

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Pámpana de Baco. #3, 15/4/1969.

MADRID - 14

Paseo del Prado 40 - Teléfono 2 39 65 50

LA PÁMPANA DE BACO

REVISTA AGRO - VINÍCOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LODINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 3

Abril, 2^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafrá

Manuel Grande Puertas

Andrés Piqueras Gómez

IMPRENTA:

Excma. Diputación Provincial
de Albacete

Depósito Legal AB. 11-1-1969

Empresa Periodística núm. 524

Autorizada por la Dirección
General de Prensa

Portada de U. Perona

Ilustraciones del Ministerio de Agricultura

SUMARIO

| | PÁG |
|---|-----|
| Editorial | 3 |
| La vid, el vino, su ciencia y su técnica | 5 |
| Cooperativismo | 7 |
| El vino ilumina el camino | 11 |
| Sección ganadera | 14 |
| Elección de ácidos en la corrección de mostos. | 17 |
| Noticario. | 20 |
| Sucedió esta quincena | 21 |
| Mercados de vino | 22 |
| Mercado exterior | 24 |
| Actualidad | 26 |
| Heladas tardías de primavera en la vid | 28 |
| Mirando al Firmamento | 31 |
| Nuestros pueblos (Pedro Muñoz). | 32 |
| Efectos benéficos de los abonos. | 36 |
| Mercado y servicios | 37 |
| El vino | 39 |
| La poesía y el vino. | 41 |
| Que usted lo pase bien | 43 |

Prohibida la reproducción total o parcial de los textos, de no citarse la procedencia

Román Cantarero Serrano

FABRICA DE ALCOHOL Y RESIDUOS VINICOS

Trav. Santa Ana, 23
Telfs. 23 y 58

HORCAJO DE SANTIAGO (Cuenca)

Viticultores, elaboradores y cooperativas vinícolas

Antes de vender vuestros residuos: Consultarme

Heces o lías de palanca

» » » de continua

» » » prensadas en pasta

No les preocupe los kilómetros que nos separen,

tenemos clientes proveedores en todo el país

Sucursales en la provincia de Cuenca

TARANCON:
Fábc. de alcohol
Teléf. 206

FUENTES DE PEDRO NAHARRO
Bodegas de Elaboraciones,
Teléfs. 6, 14 y 17

La economía vitivinícola, de actualidad

Dentro del ámbito general de la agricultura española, lo relativo a la vitivinicultura comprende un conjunto muy considerable de problemas que configuran este sector económico y social con caracteres propios.

La irregularidad de las cosechas, la dificultad de conservarlas en años de abundancia, la complejidad de su comercio interior, el bajo consumo "per cápita" de los españoles, la facilidad de fraudes, la inexistencia práctica de corrientes exportadoras y, por si ello no fuese suficiente, las implicaciones del comercio alcoholero, bien de origen vinícola, bien industrial —léase de remolacha— hacen de este sector todo un mundo de problemas para los que no cabe una solución simplista.

Por otra parte, el aspecto humano y social de este sector, que comprende cientos de miles de hectáreas de nuestro suelo que apenas pueden destinarse a otro cultivo, con sus características de fuerte demanda de mano de obra y la dependencia de cinco o seis millones de españoles implicados en esta economía, constituyen un mundo de problemas que es preciso considerar a la hora de conjugar soluciones.

Un hecho es evidente en la economía de la vitivinicultura: el de que a pesar de notables esfuerzos realizados por sucesivos Gobiernos aún no ha sido posible orientar este sector de una manera firme y definida que garantice la estabilidad agrícola y comercial de acuerdo con las necesidades y posibilidades de la nación.

Así vivimos hoy en la paradoja de que en tanto se halla en vigor un decreto que prohíbe cualquier nueva plantación de vides, y aún su reposición, se habla en altos niveles de la Administración de la conveniencia de importar vino común de Argelia o Marruecos, acontecimiento sin precedentes en la historia de la economía española y cuyo impacto entre agricultores y comerciantes de este sector produciría consecuencias en cadena de un difícil pronóstico.

La Pámpana de Baco, uniéndose incondicionalmente a FUERZA NUEVA, siempre alerta cuando se trata de verdaderos intereses nacionales, abre sus páginas a esta problemática agrícola comercial, social y económica, con serenidad y alteza de miras, pues queremos contribuir en la medida de nuestras fuerzas, a lograr el cauce que merecen y necesitan tantos millones de abnegados españoles que a esta actividad dedican su inteligencia y su esfuerzo.

INDUSTRIA DEL PLASTICO

¡COBOPLA!

Fabricación de bolsas de politeno en todos
los tamaños y formas.

Sacos de gran contenido.

Láminas y lonas para la industria y agricultura.

OFICINAS: Hernando de Perona, 8

FABRICA: Pi y Margall, s/n.

Teléfs. 196 y 406 - Apartado 62

LA RODA DE LA MANCHA

(ALBACETE)

VANGUARD

- ★ Hormigón moldeado
- ★ Pavimentos de terrazo
- ★ Viguetas pretensadas
- ★ Cubiertas y Bovedillas

OFICINAS:

Batalla del Ebro, 9 - Teléfonos: 284 y 499 - Apartado, 16

SOCUELLAMOS (CIUDAD REAL)

La vid, el vino, su ciencia y su técnica

Por *Ildefonso Mareca CORTES*

En el acto de la visión hay algo más que lo estrictamente funcional. ¿Por qué distinguimos los colores? Quizás una visión en blanco y negro fuese más objetiva, más funcional. Lo mismo es uva un racimo tinto que otro blanco. La uva tinta, cuando madura, toma intenso color rojo-violeta en su hollejo, al exterior. La sandía madura es roja en su interior. La uva y la sandía maduras son dulces, pero el tomate maduro que es rojo interior y exteriormente, no es dulce. Hay manzanas cuyo piel se colorea de rojo al madurar y otras no, y su fisiología, aparentemente, al menos no difiere. Hay flores rojas, amarillas, verdes, violetas, azules. ¿Por qué, para qué la diversidad de colores que ofrece la Naturaleza?

Sin duda, la coloración agrada. Azules, verdes, rojos, amarillos, en múltiples tonalidades, unidos a la forma de las cosas, a sus demás circunstancias, al ambiente (que puede ser luz, aire, temperatura), producen bienestar, maravillas. El colorido parece como algo de adorno, adicional que anima, destinado a agradar; es un toque amable, cariñoso, puesto en la Naturaleza, en todas las cosas palpables, visibles.

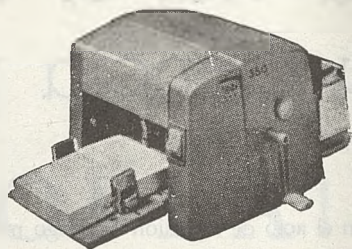
El vino. Ya es mucho (sin oler y sin beber)

el vino tinto añejo contenido en una copa de cristal o de plata; iluminado adecuadamente, es una maravilla su color rojo intenso, unido a los demás efectos visuales; brillo y destellos luminosos. Igualmente es vino el blanco que, en circunstancias análogas, es amarillo pálido o mucho más intenso, o en gama intermedia de innumerables tonalidades.

Pero el vino no es sólo sensación visual. Un buen catador primero mira, después huele. El "bouquet" de un vino es conjunto de agradables olores, de perfumes que tienen su origen en la uva unos, otros proceden de la fermentación, o se forman en el añejamiento, y se modifican, evolucionan, conjuntándose todos. También es distinto al olfato un vino tinto y un vino blanco, y ambos olores son muy diferentes al del zumo de uva.

Por fin el vino se bebe, pasando con detenimiento por la boca; así se impresionan las papilas que dan otras muchas sensaciones, además de los sabores elementales, así: sensación ardiente, de dureza o de suavidad, de aterciopelado, astringente, siempre sabor ácido con múltiples matices.

IMPRIMA EN SU MISMA OFICINA
sus circulares, listas de precios,
catálogos con dibujos, impresos
de régimen interior, con la
Multicopista RONEO



LA MAS PERFECTA Y EFICIENTE DEL MERCADO MUNDIAL

MODELOS MANUALES Y ELECTRICOS.
TODOS CON TOMA AUTOMATICA DE PAPEL.
ENTINTADO TOTALMENTE AUTOMATICO en todos los MODELOS

COMPRUÉBELO PIDIENDO DETALLES COMPLEMENTA-
RIOS SIN COMPROMISO ALGUNO POR SU PARTE A:

DICOSTYP, S. L.

PELAYO. 50

MADRID - 4

TELÉF. 222 02 50

SANTIAGO

Compra-venta de pisos.
Locales comerciales.
Solares y traspasos en Madrid.



Aguilar de Campoo, 29, bajo-D :: Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

COOPERATIVISMO

LAS APORTACIONES A CAPITAL RETENIDO

Discurriendo ya por el camino del examen y comentario de la problemática actual de las Cooperativas Agrícolas y sentada como premisa fundamental e indiscutible la relevancia del hombre como cerebro organizador y director de cada entidad, de manera especial en este tipo de sociedades donde es el mismo la materia prima fundamental; vamos a entrar de lleno en el estudio de casos concretos, tal como el que nos proponemos desarrollar en este artículo; cuestión que además de estar medianamente incomprendida, es por la misma razón punto de graves fricciones en buen número de Cooperativas y por consiguiente, de la misma forma que los demás problemas a tratar, freno importante en la tan deseada expansión del movimiento agrario cooperativo.

La Ley y Reglamento de Cooperación prevén ya la existencia de estas aportaciones en diversos artículos y concretamente están más claramente detalladas en el artículo 11 del Reglamento de Cooperación, donde se intenta aclarar la diferencia existente entre las aportaciones a Capital Cedido y las de Capital Retenido; concretando que unas y otras son las que en definitiva vienen a engrosar y constituir el Capital Social de las Cooperativas paradójicamente anulada inmediatamente esta definición, cuando a renglón seguido se declara por este mismo Reglamento la imposibilidad de que este tipo de aportaciones sobrepase la cifra de 50.000 pesetas, precepto que ya dijimos tiene a gran número de entidades fuera de la Ley dado que de otro modo si se cum-

pliera literalmente, hubiera sido imposible la situación actual de las Cooperativas, en cuanto a su desarrollo y crecimiento.

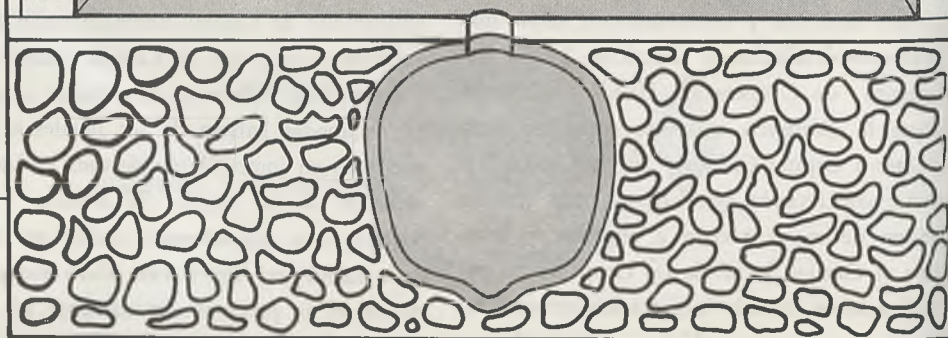
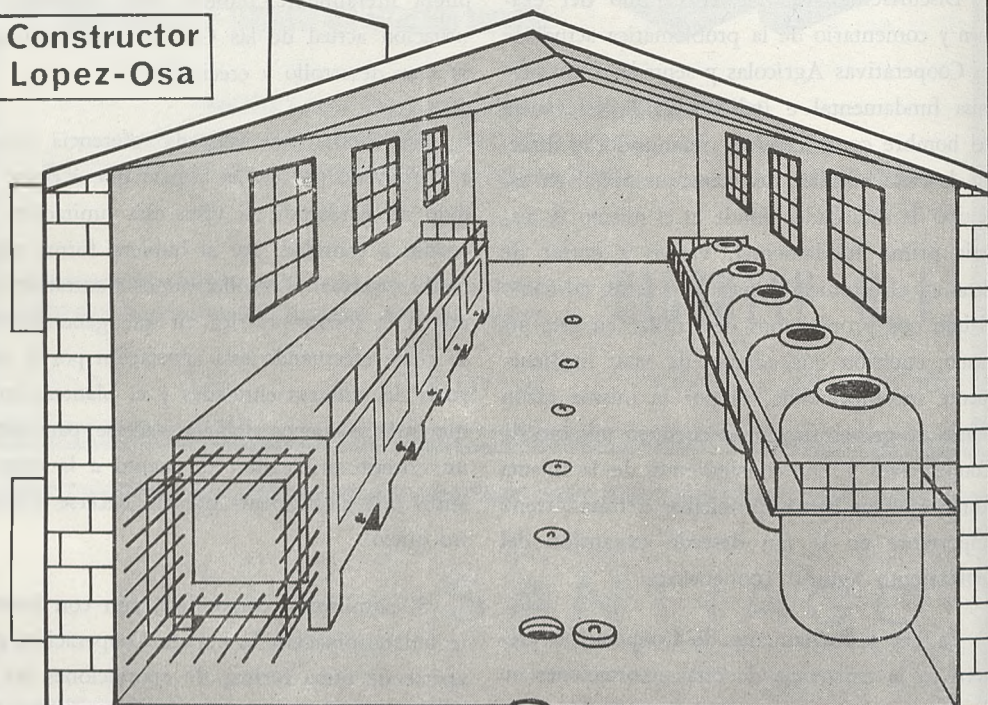
Pero hecha esta obligada referencia inicial a lo previsto por la Ley y para que a pesar de todo no perdamos de vista esta limitación en cuanto a cantidad, por si hubiera forma alguna de esquivar tal escollo, vamos a entrar de lleno en la forma práctica en que generalmente se viene efectuando esta aportación por la mayoría de nuestras entidades y el planteamiento que más o menos debiera hacerse para tener un criterio orientador en cuanto a la cuantía anual que globalmente debiera hacerse a nuestro juicio.

Si admitimos, como dice, aún con bastante indeterminación la Ley de Cooperación, que aparte de otras formas de aportaciones las de obligatorias de Capital Retenido serán las que vendrán a engrosar el Capital Social de las Cooperativas, habremos de admitir que todas ellas sumadas habrán de ser iguales a las inversiones en inmovilizado de cada entidad, con excusión de los Fondos de Reserva y Obras Sociales, que normalmente suelen ser ínfimos dado cuando no inexistentes, dado que generalmente ya se preparan debidamente los cierres de ejercicio para que especialmente los segundos no aparezcan por temor a que "se los lleven" no sabemos quién.

El planteamiento que entendemos cabe hacerse para obtener ese criterio a que antes alu-

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Apartado - 21 Teléfono 171.
Souéllamos (La Mancha)

dimos y poder fijar de este modo la cuantía anual a obtener entre todos los asociados de capital retenido o de "amortizaciones" como equivocadamente suele llamarse por muchos cooperativistas es, según nuestro criterio el siguiente:

1.º El socio X de una Cooperativa, particularmente quiere adquirir un tractor para emplearlo en sus propias fincas, pero el valor de tal tractor es de 250.000 pesetas y de momento no dispone nada más que de 50.000 pesetas; recurre entonces para obtener las 200.000 pesetas restantes a un préstamo de Crédito Agrícola, que lo pagará por ejemplo a razón de plazos anuales de 50.000 pesetas en cuatro años, y de esta forma consigue hacerse con tal vehículo.

2.º Veinte agricultores del pueblo X deciden constituir una Cooperativa para construir una Bodega donde elaborar las uvas de su propia cosecha y vender el vino obtenido en común; a tal efecto encargan el correspondiente proyecto y presupuesto resultando que para las 20.000 arrobas que necesitan de capacidad importa la Bodega en total 600.000 pesetas como no disponen de dinero deciden solicitar un préstamo al mencionado Crédito Agrícola, el que les concede 500.000 pesetas, o sea aproximadamente el 70 por 100 del valor del proyecto; las 200.000 pesetas que faltan hasta cubrir el valor de la obra son las que inicialmente aportan los socios, suponiendo que ellos mismos las tuvieran o bien que hubieran recurrido a una entidad bancaria para obtenerlas y la cantidad restante o sea 400.000 pesetas habrán de amortizarlas en cuatro años a razón de 100.000 pesetas.

3.º El agricultor del primer caso tendrá que destinar cada año de la cifra total de in-

gresos que obtenga en su explotación agrícola las 50.000 pesetas para pagar el plazo de Crédito Agrícola y de la misma forma la Cooperativa deberá destinar cada año de los ingresos líquidos por venta de sus vinos, una vez descontados los gastos 100.00 pesetas para pago del mismo plazo; supuestas así las cosas, de un modo indudablemente tan simple, la única diferencia que existirá entre uno y otro caso, es que mientras que el agricultor aislado obtendrá el importe de su plazo de la cifra total de ingresos de los productos que cultive, la Cooperativa deberá obtener sus 100.000 pesetas proporcionalmente a los kilogramos de uva aportados por cada uno de los socios, fijando una cuota por kilogramo o bien por arroba de vino, que multiplicada por el total sea equivalente a la cantidad a pagar más los intereses; por bien entendido que deberá ser a bajar esta cuota por kilogramo una vez efectuada la liquidación, dado que entonces las cantidades aportadas por cada socio tendrán la auténtica consideración de Aportaciones a Capital Retenido, proporcionales al uso que cada socio haga de la Cooperativa y representadas esas aportaciones por medio de títulos que en las mismas fechas de la liquidación habrá de repartir la Cooperativa a sus socios, con expresión de la cantidad aportada.

El tema expuesto como antes decíamos, de forma tan simple, se presta a un buen número de comentarios y críticas, que naturalmente aceptamos y veremos con agrado por parte de cualquier lector que nos los envíe, pero no obstante advertimos ya de principio que seguiremos desarrollándolo en el próximo número, dado que de momento únicamente hemos querido intentar sentar la cuantía y forma en que deberían hacerse las Aportaciones a Capital Retenido.

M. de Roba Fuerte



BANCO DE BILBAO

AL SERVICIO DEL CAMPO



Aprobado por el Banco de España con el n.º 6203

El vino, el aceite y la naranja son los tres productos españoles de fama mundial e indispensables para la manutención de la humanidad. Con pan y vino se anda el camino, se suele decir muy acertadamente, pero es que el vino, además de alumbrarnos la senda de la vida nos ofrenda su alto valor nutritivo, ya que el vino posee ese mágico poder de supervitalidad, que sin ser tóxico ilumina, no sólo la mente y nutre el estómago de quien lo consume, sino que también irradia el alma de sana felicidad.

El vino español, sea cual fuere su denominación de origen, es ese producto de la vid, que es la aorta por la que afluyen los glóbulos rojos de la tierra; es el corazón que recibe el

es sabido, se aprecia en el mundo entero. Pero veamos, aunque en el corto espacio de un artículo, lo que es la vid, de donde procede, donde se cultiva con más éxito y el valor que tienen sus generosos caldos. El nombre de "Vid" viene del latín "vitis", y está dentro de las plantas trepadoras de la familia de las ampelidáceas o vitáceas, llamadas científicamente "vitis viníferas"; con tronco retorcido, vástagos muy largos, hojas partidas en cinco lóbulos puntiagudos; flores verdosas en panojas, y cuyo fruto es la uva, de la que a su vez se extrae ese embriagador vino, que es el que queremos ennaltecer, ya que cuenta con méritos propios para ello.

El noble ejemplo que nos brinda la uva es

El vino ilumina el camino

Por JUAN LOPEZ JIMENEZ

riego sanguíneo de la tierra y transforma el néctar de máspreciado valor del Universo en vino. En la madre tierra se hallan todas las sustancias que se convierten después, por ese mágico soplo de la divina naturaleza, en cada caso diferente, siendo la cepa o la parra trepadora, por mediación de la uva, de la que se obtiene el néctar purísimo que después irá al cáliz de las aras sagradas.

El vino, quizá junto con el aceite, sea el más valioso fruto de nuestro agro y tal vez de todos los líquidos que corren por las arterias del mundo vegetal. Porque el vino, como

más digno y positivo aún que el de la violeta, porque si ésta, al ser pisada nos corresponde con su fragante y candoroso perfume, saturándonos la suela del zapato con el que la hemos ultrajado; la uva, que la hemos de pisar impiamente hasta su total destrucción para servirnos de ella, correspondiéndonos ella a tan bárbaro sacrilegio, no sólo con la dulzura de su rico mosto, sino que después al transformarse su sangre en vino puro, nos brinda su aroma y su alto valor de líquido divino.

Lo que no nos explicamos, es como pueden llavar a cabo esas fabulosas campañas publi-

EL CERDO

Por Angel Carrascal (Veterinario)

ADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

ENFERMEDADES DEL CERDO PRODUCIDAS POR BACTERIAS

Seguimos tratando en esta sección sobre el cerdo y sus enfermedades. Otra enfermedad producida por bacterias es la Septicemia Hemorrágica o Pnevmonía Contagiosa, que

también es enfermedad roja, por presentarse este color en la superficie cutánea. Es enfermedad infecciosa producida por una Pasterela, bacilo corto con extremos redondeados, que re-

siste poco a las temperaturas elevadas, a la desecación y a las soluciones antisépticas. Se puede encontrar hasta en esputos de personas sanas y otros productos del hombre y de los animales, como dormidos, que al pasar al cerdo debilitado se hacen muy virulentos, favoreciendo la multiplicación de los gérmenes.

Esta enfermedad se presenta más en cerdos de razas selectas y de los cuatro a los seis meses. Ataca más fácilmente a los animales raquíuticos, con alojamiento en malas condiciones, con parásitos pulmonares, mala alimentación, fatiga y enfriamiento; por el moco nasal, orina, excrementos y restos de animales.

Evoluciona esta enfermedad de tres formas; la septicémica, que se presenta con más frecuencia y los animales están tristes, sin apetito y con fiebre; mueren tan rápidamente que aparecen sin vida por la mañana, sin apenas haberle notado nada o a lo sumo, que comieron poco el día anterior.

En la forma aguda aparece fiebre alta, disminución del



CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

TELEF. 19 - ECHEGARAY
SOCUELLAMOS - LA MANCHA

Transportes

“Quico”

Camiones cisternas de acero
inoxidable para transporte de
vinos, alcoholes, aceites, etc.

Teléf. 234

SOCUELLAMOS (La Mancha)

AGUILERA

GESTION DE COBROS MOROSOS
Y RELACIONES PUBLICAS

Montera, 26, 2.º - centro, dcha.
Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

apetito, manchas rojas oscuras o violáceas en las orejas, cuello y lomos; tós seca y una inflamación en la garganta, que dificulta la respiración y hace que tomen forma los enfermos, de perro sentado, con lo que notan alivio en su respiración. Llegan a veces a expulsar por la nariz moco con pus y hasta sangre. Suelen tener también trastornos digestivos, con diarrea. Esta forma aguda, es la más frecuente y produce gran mortalidad.

La forma crónica es poco corriente, ya que es el final de los que no mueren en la anterior. Se les quita progresivamente la tós, desciende la temperatura, pero siguen comiendo poco, con diarrea y adelgazamiento, hasta que mueren en uno o dos meses. Esta enfermedad se suele confundir con la peste y es difícil diferenciarla en vida y aún después de muertos.

La curación por el suero no es fácil y el ideal es la vacunación preventiva antes de que

tengan la enfermedad, y mejor aún, la suero-vacunación, pero siempre en animales sanos y vacunado a los ocho días.

Al haber enfermos en una piara, se separan enseguida de los sanos, deben limpiar y desinfectarse las porquerizas y corrales, con el cuidado especial que ello requiere, especialmente para los cerdos sanos, es decir: mucha limpieza, ventilación y buena alimentación.

Es otra interesante enfermedad del cerdo que conviene resenar, el Paratífus de los lechones o Entiritis Infecciosa, producida por la bacteria *Salmonella*, que padecen los cerdos durante la lactancia con bastante frecuencia y raras veces después del destete. Se nota en los lechones fiebre elevada, sus pocos deseos de mamar y diarrea líquida amarillenta y mal oliente, con algo de sangre en algunos casos, ello provoca un adelgazamiento notorio, provocado por deshidratación. Igualmente aparecen manchas oscu-

ras en la cabeza, pecho y cara interna de las extremidades, suelen morir en un período de seis a ocho días por adelgazamiento progresivo. Junto a la fiebre y la diarrea, a veces se presenta tós con bronco-neumonía, que agravan la enfermedad.

Hoy con los antibióticos pueden curarse bien esta enfermedad, pero eso sí, cogiéndola muy a tiempo y siempre que se consiga cortarles esa diarrea de la que venimos hablando. Hay vacunas preventivas de muy buenos resultados también. Aunque los cerditos sean muy pequeños nunca debe tenerse ningún miedo en vacunarles, ya que estas vacunas son muertas y completamente inocuas.

Tendremos presente por otro lado, la limpieza y desinfección de las porquerizas donde han de parir las cerdas, ya que la higiene en el parto influye en la presentación de esta enfermedad en las crías.

ELECCION DE ACIDOS EN LA CORRECCION DE MOSTOS

(Continuación)

Los ácidos que se deben emplear en la corrección de los mostos y que están permitidos por la Legislación Española son tres: tartárico, cítrico y láctico. Cada uno de estos ácidos tiene ventajas e inconvenientes sobre los otros.

El tartárico es un poco más astringente que el cítrico y sus sales (bitartratos y tartratos) precipitan en el vino, produciéndose una disminución de acidez total. Tiene como ventaja sobre el cítrico que no es atacado por las bacterias. Como consecuencia de estas propiedades en años que se presentan vendimias en malas condiciones será más prudente utilizar el ácido tartárico.

El ácido cítrico tiene otras propiedades, sus sales (citratos) no precipitan, son solubles, por tal motivo no hay disminución por

su parte de acidez fija; evita más energicamente la aparición de quiebras de hierro (formando complejos). Es más fino que el tartárico cuando dando sabores más afrutados. Como inconveniente tenemos que es fácilmente atacado por bacterias productoras de enfermedades, abundando más éstas en uvas enmohecidas o en mal estado. La Legislación Española pone un límite en su empleo y es que no puede contener un vino más de un gramo/litro y para exportarlo 0'75 g/l.

El ácido láctico es el mejor de los tres y se puede hacer las correcciones con dicho ácido, sobre todo para vinos finos que han de ser embotellados.

En uvas sanas la mezcla de cítrico y tartárico da excelentes resultados.

Las correcciones de acidez se deberían de hacer siempre en los mostos (en el artículo anterior aclaraba los motivos).

Un vino con escasa acidez fija tarda mucho en limpiarse y a veces no se logra limpiarlo ni aún filtrándolo. Los ácidos dan brillo al vino y ayudan al aclarado natural de los mismos.

Una forma convencional de corregir la acidez de los mostos consisten en la recogida de las uvas agraces (rebuscos) que son ricas en ácidos fijos. Por tanto cuando nos encontramos con uvas pobres de acidez podemos echar mano de esas uvas agrias de segunda flor mezclándolas con las primeras. El sabor agrío, excesivamente ácido y desagradable, es debido a su alto contenido en ácidos fijos.

Las correcciones de acidez no debemos hacer a la ventura, sino que es preciso antes de

terminar la acidez del mosto y según el resultado obrar en consecuencia.

Para saber con aproximación la acidez fija del mosto, grado de dulce, etc. todo bodeguero (grande o pequeño) debería tener en su lugar un pequeño laboratorio que cualquier casa de productos enológicos le suministrará y enseñará el manejo simple y práctico de los análisis más imprescindibles, con 1.000 pesetas puede adquirir tres o cuatro aparatos que servirán de base y orientación para la elaboración y conservación de los vinos.

En las uvas maduras casi el 100 por 100 de la acidez total es ácido tartárico, por lo que al hacer la corrección se tendrá en cuenta que de la cifra hallada en el análisis de mosto un 25 por 100 de este ácido lo perderemos cuando este mosto sea vino y más si la zona es de inviernos fríos y prolongados.

COMERCIAL QUIMICA

Drogas - Productos Químicos.
Insecticidas - Material de Laboratorios Enológicos.
Representación de toda clase de maquinaria vinícola.

MARTINEZ VILLENA, 8 - TELEF. 21 34 91 - ALBACETE

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.

Manuel Escobedo

CONCESIONARIO DE
HISPANO OLIVETTI

- * Máquinas de escribir, sumar y calcular
- * Multicopistas y fotocopiadoras.

Generalísimo, 23

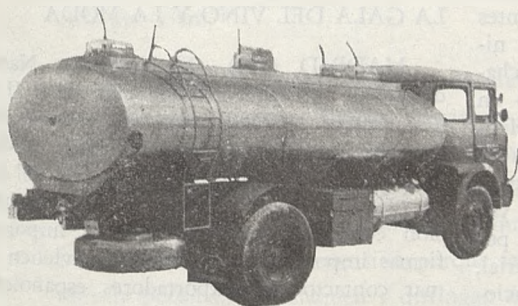
CIUDAD REAL

Teléfono 21 24 37

f. Miguel Sánchez Izquierdo

¡¡VINOS!!

SOCUELLAMOS (La Mancha)



TALLERES BELLO

CONSTRUCCIONES DE CISTERNAS
HIERRO Y ACERO INOXIDABLE
DEPÓSITOS DE TODO TIPO Y FORMA
TUBERIAS PARA POZOS ARTESIANOS

Avenida Reyes Católicos, 56
Teléfonos: Taller 558 - Particular 848
VILLARROBLEDO (ALBACETE)

Más de dos millones de oyentes conocerán sus productos.
Anúnciese en "La Voz de la Mancha" - Emisora Sindical.
Socuéllamos.

NOTICIARIO

Solís preside la constitución del Consejo Sindical Interprovincial de la Mancha

MADRID, (SIS).—El Ministro Secretario General del Movimiento y Delegado Nacional de Sindicatos, don José Solís Ruiz, ha presidido esta mañana, en la Casa Sindical, la constitución del Consejo Sindical Interprovincial de La Mancha, en el que se integran las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

* * *

El Ministro estaba acompañado por el Vicesecretario Nacional de Ordenación Económica, don Manuel Fuentes Irurozqui, y por el Director del Gabinete Técnico del Consejo Económico Sindical Nacional, don José Isbert Soriano, y estaban presentes los Gobernadores Civiles y Jefes provinciales del Movimiento, así como los Delegados de Sindicatos y Vicesecretarios de Ordenación Económica de las provincias citadas.

* * *

El señor Fuentes Irurozqui informó sobre antecedentes, actividades previas y objetivos del Consejo Interprovincial Sindical que se constituía, señalándose como los más importantes los de Educación y formación a todos los niveles, la ordenación y más racional aprovechamiento de los recursos agrícolas, teniendo en cuenta los cultivos tradicionales de La Mancha, así como la investigación y explotación de los recursos hidráulicos, base para una expansión del área regada, que permitirá a su vez un desarrollo ganadero en proporción a las posibilidades de la zona; promoción industrial, rutas turísticas y transportes y comunicaciones.

* * *

Intervinieron a continuación diversos Gobernadores Civiles y se analizaron los temas a tratar por el Consejo, designándose como sede

del mismo a la capital de Ciudad Real y presidente de la comisión ejecutiva al Gobernador Civil de Toledo.

* * *

Finalmente, El Ministro señor Solís dirigió unas palabras a los reunidos en las que expresó su complacencia por la constitución de este nuevo Consejo Interprovincial de La Mancha, que tiene el claro objetivo de estudiar y promover las posibilidades económicas de esta característica comarca española, para potenciar sus fuentes de riqueza en beneficio del desarrollo español.

* * *

Resaltó la acción que realizan los Consejos Económicos Sindicales, auténticos pioneros de los Planes de Desarrollo Económico y Social y, finalmente, exhortó a los reunidos a la entrega más entusiasta en este quehacer tan importante en el resurgir de la Patria.

* * *

LA GALA DEL VINO Y LA MODA

MADRID, (SIS).—El Sindicato Nacional de la Vid ha fijado la celebración de la II Gala del Vino y la Moda para el próximo día 6 de mayo, coincidiendo con la llegada a Madrid de un grupo de hombres de negocio del Canadá y de los Estados Unidos. Se trata de una misión comercial que representa a importantes firmas importadoras de vinos que vienen a tomar contacto con exportadores españoles.

En la II Gran Gala del Vino y la Moda colaboran con el Sindicato, la Dirección General de Expansión Comercial y los Consejos Reguladores de Denominación de Origen de toda España. Este año, la Gala tendrá como motivo la pintura clásica española.

Sucedió esta quincena

La pasada quincena, tiene poco de novedad, pues por medio hemos tenido descanso-ausencia de la industria, casi general, provocado por la Semana Santa, fechas que unos dedican a descansar, para pasadas estas fechas reanudar las tareas de la vida y otros para fortalecer su moral y elevar su espíritu.

El mercado ha dejado notar esta paralización comercial, y la firmeza que teníamos, nota una leve crisis, toda vez que los precios no se han reducido, porque la propiedad continúa pidiendo las 44 pesetas para vender sus caldos, por lo que esperemos que la próxima semana, cuando cada uno se encuentra en su negocio tras la mesa de despacho, vuelva el calor para el vino, al igual que estamos empezando a notar los calores atmosféricos para el viñedo.

La pasada semana, como era natural, desde las grandes ciudades de nuestra patria, salieron miles y miles de ciudadanos para su tierra natal, los pueblos y aldeas se han visto con casi la totalidad de sus hijos, que casi todo el año se encuentran ausentes, entonces mezclados los que viven en los lugares, como en grandes urbes, se ha hecho una masa compacta, alternando conjuntamente, y nuestra observación del consumo nos ha demostrado lo mismo, venga vino y vino en las barras de los bares, y nada de cervezas, lo contrario de lo que un año atrás se hacía, cerveza y cerveza y nada de vino. ¡Eh aquí nuestra pregunta! y comentario que venimos haciendo, no a alcanzando los precios que tiene el vino la corta cosecha obtenida últimamente, sino los altos jornales que actualmente se pagan en el campo y la elevación de consumo en un porcentaje del cien por cien.

La cultura ha puesto su grano de arena en este cambio de paladares, antes solamente bebían vino los obreros, el patrono e industrial pensaba que si lo hacía él en público bajaba su condición social, actualmente, se ha disipado este pensamiento como el germen es convertido por la medicina en inofensivo, haciendo acto de presencia el dicho de *el hábito no hace al monje*, ya que para ser y distinguirse en la vida, no hace falta tomar vino o cerveza, sino porque las condiciones que se reúnan en una determinada persona, lo destaquen y distingan de los demás.

Por ello Gallego, Catalán, Andalúz, Extremeño, Levantino, etc. consume en tus ratos de ocio vino, para que el vino te ayude a no estar ocioso.

M E R C A D O

| ORIGEN | Blanco Rama | Tinto Rama | ORIGEN | Blanco Rama |
|------------------------------|----------------|---------------|-----------------------------|----------------|
| ALAVA | Pesetas | Pesetas | | Pesetas |
| El Ciego | | 52 | Ledaña | 43 |
| ALBACETE | | | Las Pedroñeras | 43'50 |
| Almansa | | 47'75 | Minglanilla | |
| La Roda | 44 | 43'50 | San Clemente | 44 |
| Ontur | | 48 clarete | GERONA | |
| Villamalea | 44'25 | | Zona de Ampurdán | |
| Villarrobledo | 44 | 43'50 | Espolla | |
| ALICANTE | | | Figueras | |
| Gata de Gorgos | | 45 | HUELVA | |
| Ibi | | 45'50 | Bollullos par del C. | 42 |
| Jávea | | 46 | Rociana del Condado ... | 41/42 |
| Villena | | 46'50 | ISLAS BALEARES | |
| BADAJOS | | | Felanitx | 43 |
| Almendralejo | 42'50 | | LEON | |
| Castuera | 43'25 | | Ponferrada | 46 |
| Los Santos de Maimona . | 44 | | Villamañán | |
| Villaf. de los Barros | 43 | | Villafranca del Bierzo ... | |
| BARCELONA | | | LOGROÑO | |
| Artés | 46 | 44'50 | Rincón del Soto | |
| Manresa | 44 | 44'50 | Alfaro | 60 |
| Villafranca del Panadés | 47'50 | 46'50 | Manjarres | |
| Villanueva y Geltrú | 47'50 | 46'50 | Alcanadre | |
| CADIZ | | | Arnedo | |
| Jerez de la Frontera | | | Autol | |
| La Línea | | | Cenicero | |
| Sanlúcar de Barrameda | 16/18 | | El Villar de Arnedo | |
| CIUDAD REAL | | | MALAGA | |
| Alcázar de S. Juan | 44'25 | 45 | Cuevas Bajas | 48 |
| Aldea del Rey | 43'75 | | NAVARRA | |
| Arg. de Alba | 44'50 | 43'75 | Ab!itas | |
| Campo de Criptana | 44 | 46'50 | Cintruénigo | 51 clarete |
| Calzada de Calatrava | 43'50 | | Falces | |
| Daimiel | 44'25 | 44'75 | La Rua (Orense) | 7 lit. |
| Manzanares | 44'25 | 44'75 | SALAMANCA | |
| Miguelturra | 44 | | Villarino de los Aires | 45 |
| Pedro Muñoz | 44 | | SEVILLA | |
| Socuéllamos | 44 | 45 | Pilas | |
| Tomelloso | 43 | 43 | TARRAGONA | |
| Valdepeñas | 45 | 46'50 | Falset | |
| CORDOBA | | | Bajo Priorato | |
| Moriles | | | Montblanc | 47'75 |
| CUENCA | | | Perelló | |
| Bel'monte | 44 | | Vendrell | 48 |
| El Provencio | 44'25 | 45 | TOLEDO | |
| Fuente de Pedro Naharro .. | 43'75 | 44 | Portillo | |

DE VINO

| ORIGEN | Blanco Rama | Tinto Rama |
|---------------------------|----------------|---------------|
| | Pesetas | Pesetas |
| Gálvez | 44 | |
| Dosbarrios | 44'50 | |
| Sonseca | 45 | 45 |
| VALENCIA | | |
| Venta del Moro | 45 | |
| Pedralba | 45 | 46 |
| Liria | 49 | |
| Utiel | | 41'50 |
| Turis | 45 | |
| VALLADOLID | | |
| Pozaldez | 48'50 | |
| ZARAGOZA | | |
| Calatorao | | 45'50 |
| Ateca | 48 | 46 |
| Calatayud (Clarete) | 48/49 | 46/47 |
| Ricla | | 45'75 |

ALCOHOLES

| | Ptas. |
|---------------------------------|-------|
| DESTILADOS DE VINOS | |
| Tomelloso | 48 |
| Pedro Muñoz | 48 |
| Socuéllamos | 48 |
| RECTIFICADOS DE VINO | |
| Pedro Muñoz | 40 |
| Socuéllamos | 41 |
| Tomelloso | 45 |
| RECTIFICADOS DE RESIDUOS | |
| Villamañán | 35 |
| Sanlúcar | 36 |
| Tomelloso | 35 |
| Socuéllamos | 35 |
| La Roda | 35 |
| Villafranca del Panadés | 38 |
| HOLANDAS - 65° | |
| Aldea del Rey | 31'50 |
| Socuéllamos | 35 |
| Tomelloso | 35 |
| Vendrell (60°) | 30'60 |

MISTELAS - 15X9

| | |
|----------------------|-------|
| Tomelloso | 48 |
| Socuéllamos | 49 |
| Gata de Gorgos | 48 |
| Pedralba | 47'50 |

Resumen de nuestros corresponsales

El mercado de vinos ha sufrido una considerable paralización, con motivo de la pasada Semana Santa. Los precios siguen estables, con pocas posibilidades de alza, por el momento, según zonas.

Los trabajos de las viñas van retrasados, debido a los recientes temporales de lluvia, por lo que los compradores más bien tantean, y los vendedores esperan.

* * *

T. V. E. se ocupa del vino

Televisión Española en su espacio "Nivel de Vida", dirigido por Maruja Callaved, dedicará durante los días 21-24 y 28 del presente mes de abril, hacia las cuatro de la tarde, un interesante programa que tratará exclusivamente del vino español.

Toman parte en este espacio televisivo, destacadas personalidades de la vitivinicultura; un dommelier y el director de un selecto restaurante de Madrid.

* * *

Alcoholes y mistelas: Estos productos, están más regulados durante toda la campaña, con escasa variación en el tiempo transcurrido.

* * *

Nota: Los precios cotizados en esta sección, son sobre camión, pago al contado en bodega del vendedor.

Las mercancías o caldos, se entienden en rama, para blancos y tintos; si bien estos últimos, se refieren a clase y color normal en zona.

Comercio Exterior

| Número licencia | EXPORTADOR | Mercancía | Kilos | DESTINO |
|-----------------|------------------|------------|--------|----------------|
| 351.363 | Rioja Santiago | Yago tinto | 2.400 | Estados Unidos |
| 351.364 | " | Vino rioja | 3.600 | " |
| 351.365 | " | " | 2.160 | " |
| 351.366 | Bod. Riojanas | " | 5.400 | " |
| 351.418 | M. Riscal | " | 5.400 | " |
| 351.419 | " | " | 2.790 | " |
| 351.422 | " | " | 9.000 | " |
| 351.423 | " | " | 900 | " |
| 351.424 | " | " | 5.400 | " |
| 351.440 | Bod. Franco Esp. | Vino | 2.025 | " |
| 351.441 | " | " | 1.350 | " |
| 351.442 | " | Sangría | 6.750 | " |
| 351.443 | " | Vino | 4.163 | " |
| 351.444 | " | Sangría | 4.500 | " |
| 351.445 | " | Vino | 27.000 | " |
| 351.535 | F. Paternina | " | 540 | " |
| 351.536 | " | " | 900 | " |
| 351.537 | " | " | 5.400 | " |
| 351.651 | Rioja Santiago | " | 18.000 | " |
| 351.652 | " | " | 17.415 | " |
| 351.667 | M. Lacuesta | " | 1.500 | " |
| 351.668 | " | " | 1.125 | " |
| 351.669 | " | " | 1.350 | " |
| 351.677 | Bod. Unidas | " | 19.350 | " |
| 351.683 | " | " | 2.400 | " |
| 401.320 | P. y Vergara | Sherry | 2.040 | " |
| 401.328 | M. Gil | Vino Jerez | 3.600 | " |
| 401.329 | " | " | 1.845 | " |
| 401.333 | P. Domecq | Sherry | 1.125 | " |
| 401.334 | " | " | 1.125 | " |
| 401.336 | " | " | 2.880 | " |
| 401.337 | " | " | 1.350 | " |
| 401.358 | Glez. Byass | Vino Jerez | 390 | " |
| 401.379 | W. Humbert | " | 450 | " |
| 401.380 | " | " | 225 | " |
| 401.429 | T. Rivero | " | 450 | " |
| 401.430 | " | " | 630 | " |
| 401.488 | F. Ruiz | " | 900 | " |
| 401.533 | W. Humbert | " | 900 | " |
| 401.592 | J. Pemartin | " | 1.350 | " |
| 401.604 | E. Delage | " | 900 | " |
| 401.606 | Sandeman | " | 900 | " |
| 401.607 | " | " | 225 | " |
| 401.614 | S. Romate | " | 540 | " |
| 401.615 | " | " | 900 | " |
| 401.652 | J. Pemartin | " | 900 | " |

| Número licencia | EXPORTADOR | Mercancía | Kilos | DESTINO |
|-----------------|--------------------|------------|--------|----------------|
| 401.691 | Sandeman | Vino Jerez | 1.710 | Estados Unidos |
| 401.703 | Osborne | " | 180 | " |
| 401.764 | W. Humbert | " | 900 | " |
| 401.765 | " | " | 1.125 | " |
| 401.778 | Sandeman | " | 900 | " |
| 401.829 | E. Lustau | " | 4.500 | " |
| 451.497 | J. Hernández | Vino | 1.800 | " |
| 451.751 | " | " | 1.150 | " |
| 451.752 | " | " | 559 | " |
| 451.753 | " | " | 6.300 | " |
| 451.754 | " | " | 2.700 | " |
| 451.755 | " | " | 2.930 | " |
| 704.270 | J. López | " | 1.665 | " |
| 704.453 | " | " | 33 | " |
| 704.989 | " | " | 2.700 | " |
| 401.247 | F. Terry | Brandy | 1.350 | " |
| 401.335 | P. Domecq | " | 45 | " |
| 401.469 | D. Gordon | " | 2.250 | " |
| 401.701 | A. Blázquez | " | 2.700 | " |
| 401.701 | " | " | 2.700 | " |
| 401.704 | Osborne | " | 810 | " |
| 401.710 | F. Terry | " | 3.850 | " |
| 351.640 | F. Louit | Vinagre | 976 | " |
| 351.420 | Hdos. Marq. Riscal | Vino | 990 | Perú |
| 351.511 | C. Serrés | Vino Rioja | 270 | " |
| 401.434 | T. Rivero y Hnos. | Jerez | 855 | " |
| 351.916 | Vinic. N. España | Rioja | 747 | Alemania |
| 401.980 | D. Narváez Pozo | Jerez | 1.500 | " |
| 401.986 | Pedro Domec | " | 900 | " |
| 402.063 | Z. R. Mateos | " | 2.700 | " |
| 402.156 | Diez Hermanos | " | 2.000 | " |
| 402.160 | " " | " | 250 | " |
| 402.161 | " " | " | 2.600 | " |
| 402.182 | González Byass | " | 35.000 | " |
| 402.257 | Diez Hernos. | " | 24 | " |
| 402.290 | W. Humbert | " | 19.000 | " |
| 402.291 | " " | " | 10.800 | " |
| 402.334 | M. Fernández | " | 2.000 | " |
| 402.344 | González Byass | " | 900 | " |
| 402.359 | Sandeman Hnos. | " | 900 | " |
| 402.412 | Diez Hnos. | " | 5.000 | " |
| 402.413 | " " | " | 2.500 | " |
| 402.499 | Manuel Fernández | " | 2.400 | " |
| 402.587 | F. A. de Terry | Sherry | 7.500 | " |
| 451.891 | Teschendorff | Vino | 40.720 | " |
| 451.970 | Bod. Schenk | " | 30.000 | " |
| 451.971 | " " | " | 17.500 | " |
| 451.981 | Teschendorff | " | 52.050 | " |
| 451.991 | Bod. Schenk | " | 25.000 | " |
| 451.992 | " " | " | 55.000 | " |

ACTUALIDAD

Da un poco miedo ponerse a hablar del vino y sus problemas en España. Los vitivinicultores damos, tal vez, la impresión de gente puntillosa y levantisca, lista siempre para plantear cuestiones y protestas. Las costosas soluciones arbitradas, a veces, por la Administración, parece que no bastan para tranquilizar a nadie. Y como contrapartida, un fuerte sentimiento y clima de antipatía de la opinión y de las esferas oficiales se va condensando alrededor del tema del vino.

—¿Pero qué demonios quiere esta gente? ¿No habría que zanjar estos asuntos, de una vez, por el camino de la tremenda?

Mal aspecto tiene esta cuestión. Pero no es nuestra la culpa. Hay que adelantarse a decirlo. Se arbitran soluciones, es cierto. Pero son simplista o de coyuntura, como se dice ahora finamente. Soluciones momentáneas. Parches y remiendos detrás y a remolque de los acontecimientos. Y así los problemas se resuelven, se retuercen y acumulan, desde todos los ángulos, hasta extremos imposibles.

Sobra vino. Solución: Retirar excedentes del mercado. No hay envases para crear "stocks" de regulación y su conservación es delicada: Solución: Convertirlo en alcohol. ¿Excedentes? Luego sobran viñas. Solución: Precios bajos de garantía y prohibición de nuevas plantaciones. Pero al año siguiente sube el vino en su libre mercado. Conclusión: Falta vino. Aún al año siguiente esta tendencia se mantiene. Solución: Propuesta de importar vino. Propuesta de importación cuando se sigue en vigor la prohibición de nuevas plantaciones de viña. cuando quedan ingentes existencias de aquel alcohol procedente de sobrantes anteriores —con las que ya no puede hacerse vino sano y potable, claro está—, y cuando, en cualquier otro país productor, los precios son, con mucho, superiores a los nuestros aun en este últi-

mo período de alza. Convengan conmigo, señores, en que esto no es serio.

¿Sí? Pues al FORPA. El vino, al FORPA, como todo lo demás. Efectivamente, el FORPA, órgano precioso para regulación de las producciones agrícolas a través de su comercialización y de sus precios. Organo estupendo para tapar baches, de momento, orientando al mismo tiempo su acción hacia las permanentes soluciones de futuro y de fondo. Pero el FORPA, recién nacido, en período constituyente y sin medios materiales, sin reglamento aún siquiera, mal dotado —"nacido en período de austeridad, como los mal alimentados niños de nuestra postguerra", en palabras de su presidente—. ¿Cómo va a poder asumir esa ingente masa de viejos y envenenados problemas sin ahogarse en la amplitud y magnitud de su tarea, des-

¿Sobra

de ya y sin respiro?

Haría falta que la opinión y la propia Administración moderasen sus impacencias por la actuación del FORPA, a quien no deberíamos poner en riesgo de fracaso creando un problema más en lo que es la esperanza de verdadera solución de este maremágnum.

¿Por qué el proyecto de FORPA se dejó dormir durante tantos años hasta que fue sacado, casi con forceps, por una brillante minoría de representantes del campo en las Cortes? Quienes entonces tuvieron tanta paciencia, ¿por qué atosigan ahora con sus prisas? ¿Por qué no hay

tanta impaciencia para dotarle de medios proporcionados a la magnitud e importancia del tajo que se le impone, medios similares, al menos, a los de otros organismos de campanillas con poca suerte en el empeño?

Sin pausa, pero sin prisas, podríamos decir ahora, contra los eternos defensores de las soluciones simplistas. Y volvamos al tema del vino.

El hecho cierto e irremisible es que la viticultura ha sido, es y será rama importante en nuestra agricultura y, por tanto, en nuestra economía:

1.º Porque, de hecho, parece que hay alrededor de un millón seiscientas mil hectáreas dedicadas a este cultivo en España; porque las cosechas medias de vino puede estimarse alrededor de los veinticinco o treinta millones de

de clima extremado, son absolutamente impropias para cualquier otro aprovechamiento económico, incluso el paso y el bosque.

5.º Porque, en el vino tenemos ahora y de cara al futuro, el artículo más competitivo, no sólo de nuestra agricultura, sino de nuestra economía, en general, por clase y precio. Clase por clase y tipo por tipo, nuestros vinos superan siempre a cualquier otro foráneo, según constantes aseveraciones de los mismos extranjeros —expertos o no— que nos visitan. Y nuestros precios son siempre inferiores, muchas veces hasta una mitad.

6.º Porque, además de colonizador, como hemos dicho, el cultivo de la vid es eminentemente social, permitiendo la rentabilidad de pequeñas parcelas en manos de labradores modestos —huerto familiar por excelencia— y

vino en España?

Por José Pozuelo

Presidente del Grupo Nacional de Viticultura del Sindicato de la Vid.

hectólitros y porque su renta bruta puede fijarse en torno a los veinte mil millones de pesetas anuales.

2.º Porque extensas regiones de España, tienen en la vid su fundamental fuente de riqueza y medio de vida.

3.º Porque un gran porcentaje de las tierras laborables del país no son aptas, sino óptimas para este cultivo, lo que no sucede —al menos en las mismas proporciones— en ningún otro país de Europa.

4.º Porque gran parte de estas tierras de vino, ligeras, de poco fondo, secanos rigurosos

absorbiendo un gran contingente de mano de obra en sus variadas y numerosas labores de imposible mecanización, sobre todo, en invierno, época de más intenso paro en otras actividades agrícolas o no.

Razones sobradas para merecer, en lugar de la indiferencia o antipatía actuales, una atención rigurosa y concienzuda en pro, tanto de la beneficiosa solución de sus enredos problemas de coyuntura como de su planteamiento —a fondo y con visión de futuro— para su armónico desarrollo y expansión.

(De LANZA)

Heladas tardías de

Vamos contemplando, desgraciadamente, que nuestros viñedos son más afectados cada año por las heladas tardías de primavera, y por estas causas son numerosas las consultas de los viticultores acerca de los medios de prevenir este mal, y de conseguir la máxima cantidad y calidad de uva en nuestros viñedos.

Ello ha obligado a realizar varios tratamientos en nuestros viñedos para poder exponer un criterio experimental que llegue claro al viticultor.

Ha de tenerse en cuenta que los tratamientos realizados han sido en variedades típicas de Rioja, como son el "Garnacho", Tempranillo, Graciano, etc. Es posible que en otras variedades, donde las yemas casqueras, los nietos o las mismas yemas ciebas, que generalmente no dan más que un racimo, sean más fructíferas y se obtengan mejores resultados que los que en estas experiencias se han obtenido.

Medios preventivos

Hay tierras que, por su naturaleza (arcillosas o humíferas), retienen más la humedad que otras, como son los terrenos arenosos o los aluviones de abundante composición de cascajos.

Hay parcelas que no sólo por la composi-

ción de su suelo, sino por su situación en hondanadas, son propensas a permanecer hasta muy adelantada la primavera en permanente humedad y entonces el calor que recibe del sol se pierde en evaporar algo de agua retenida, sin obtener su suelo elevación alguna de temperatura y por lo cual existe un enfriamiento en las capas de aire inmediatas al suelo que, a la temperatura mínima de cero grados, hace que los cultivos sean afectados por las heladas. En estos terrenos se aconseja realizar las siguientes labores para la prevención del peligro de las heladas:

1.º—Se ha de hacer un drenaje o saneamiento, suficiente para eliminar la retención de fuertes humedades.

2.º—En las viñas plantadas en esta clase de terrenos se debe realizar una "cachipoda" estando la viña con hoja. Esta labor consiste en podar todos los sarmientos con cuatro o cinco yemas más de las que han de quedar en poda normal. También se puede realizar una poda de "maestreo", que consiste en eliminar todos los sarmientos sobrantes y dejar con cuatro o cinco yemas de más los sarmientos que nos van a servir para realizar la poda normal; esta labor se ha de hacer en las mismas con-

primavera en la vid

diciones que las reseñadas para la operación de la "cachipoda". Una vez que se haya pasado el peligro de las heladas tardías de la primavera se eliminará toda la madera sobrante y se dejará cada cepa en la forma normal de la región o zona, tanto en la operación "cachipoda" como en la del "maestreo".

Con ello logramos: 1.º Que al podar con hoja se le sustraiga a la cepa cierto vigor y que la brotación en la primavera sea más tarde que realizando una poda en tiempo nor-

mal, es decir en plena parada invernal. 2.º Que al realizar una poda larga, como lo primero en brotar han de ser las yemas más alejadas de su base, las yemas que van a servir para la fructificación queden algo dormidas y su brotación se realice más tarde, logrando con ello que pase el peligro de las heladas y estas yemas no sean afectadas.

3.º—Al realizar la operación de "cachipoda" o bien la de "maestreo", como estas operaciones se hacen estando la cepa en estado de re-

CORREOS

CAJA POSTAL DE AHORROS

LA CAJA DE AHORRO DEL ESTADO

Cartillas a los recién nacidos - donativo 50 ptas

Cartillas libre disposición para operar en más de 13.000 oficinas y Alemania Federal.

Cartillas condicionadas a 6 meses y un año - 3'50 % y 4 % interés anual, 5 % ahorro-vivienda.

Obligaciones del Estado 6 % libre impuesto.

Créditos agrícolas e industriales

troceso de la savia, se debe de aprovechar esta circunstancia para embardunar los cortes de poda, por medio de una muñequilla, con una solución de sulfato ferroso del 20 al 25 por 100 (200 o 250 gramos de sulfato ferroso en un litro de agua). En estas circunstancias de



retroceso de la savia, todo el líquido que pongamos en sus cortes será absorbido por la planta. El sulfato de hierro causa retraso en la brotación y no solamente no es perjudicial a la planta, sino que con su aportación se dota a la planta de un elemento necesario para ella que




sirve para evitar ciertas alteraciones, como la clorosis de la vid. Si bien es cierto que tiene todas estas ventajas, no se debe olvidar que cuando las yemas son mojadas por este producto puede llegar a quemarse, por lo que se ha de tener un cuidado prudencial para que estas yemas no sean tocadas por el producto a emplear.

4.º.—En los terrenos con exceso de humedad, que no sean propensos a excesiva vegetación de malas hierbas, las labores de invierno no se deben realizar hasta pasado el peligro de las heladas tardías de primavera. En caso de ser propensas a las malas hierbas. Con todo ello se intenta evitar la filtración y acumulación de agua.

En algunos casos especiales en que no hay riesgo de acumulación de agua para que posteriormente pueda ejercer un efecto contraproducente, puede pensarse en proteger el viñedo por medio de un riego que nos permita tenerlo inundado durante la noche. La atmósfera húmeda que se forma encima del suelo, al llegar los momentos más fríos de la noche se templará por el calor desprendido al condensarse la humedad; fruto de estas circunstancias es el hecho de que las viñas de las riberas sean menos heladizas que las alejadas de las mismas.

(Ministerio de Agricultura)

Mirando al Firmamento

| DÍA |  |  |  |
|---------------|---|---|--|
| 16. Miércoles | 5'35 a 18'55 | Luna nueva a las 18'16 | 1889. Nace en Londres el actor cinematográfico Charlie Chaplin, que hizo universalmente famoso el nombre de "Charlot". |
| 17. Jueves | 5'34 a 18'56 | " | 1927.—Se inaugura en Ciudad Real una estatua a Cervantes. |
| 18. Viernes | 5'33 a 18'57 | " | 1902. Se crea el "Madrid Foot Ball Club", domiciliándose en Alcalá, 48, o sea donde su presidente tenía una casa de modas. |
| 19. Sábado | 5'31 a 18'58 | " | 1885. Nace en Alba de Tormes el buen escritor José Sánchez Rojas. |
| 20. Domingo | 5'29 a 18'59 | " | 1889. Nace Adolfo Hitler. |
| 21. Lunes | 5'28 a 19 | " | 1896. Fallece la famosa actriz Teodora Lamadrid. Su verdadero apellido era Herbella. |
| 22. Martes | 5'27 a 19'1 | " | 1867. En la plaza de Madrid el toro "Cisquero" toma 19 varas, mata seis caballos, salta la barrera y rompe la puerta de un tendido. |
| 23. Miércoles | 5'25 a 19'2 | " | 1616. Dejan de existir dos hombres ilustres, Cervantes y Shakespeare. |
| 24. Jueves | 5'24 a 19'3 | Cuarto creciente a las 19'45 | 1903. Nace José Antonio Primo de Rivera. |
| 25. Viernes | 5'22 a 19'4 | " | 1707. Batalla de Almansa (Albacete), entre las tropas del archiduque Carlos y de Felipe V, que afianza la corona de España en éste último. |
| 26. Sábado | 5'21 a 19'5 | " | 1872. Empieza la erupción del Vesuvio, que duró unos días y causó víctimas. |
| 27. Domingo | 5'20 a 19'4 | " | 1897. En la Zarzuela, de Madrid, estreno de "La Viejecita", con música de Fernández Caballero, que alcanzó justa popularidad. |
| 28. Lunes | 5'18 a 19'7 | " | 1945. Se lleva a cabo la ejecución de Mussolini. |
| 29. Martes | 5'17 a 19'8 | " | 1945. El dirigente nazi Adolfo Hitler, se quita la vida. |
| 30. Miércoles | 5'16 a 19'9 | " | 1849. Se lidian por vez primera en Madrid los toros de Miura. |

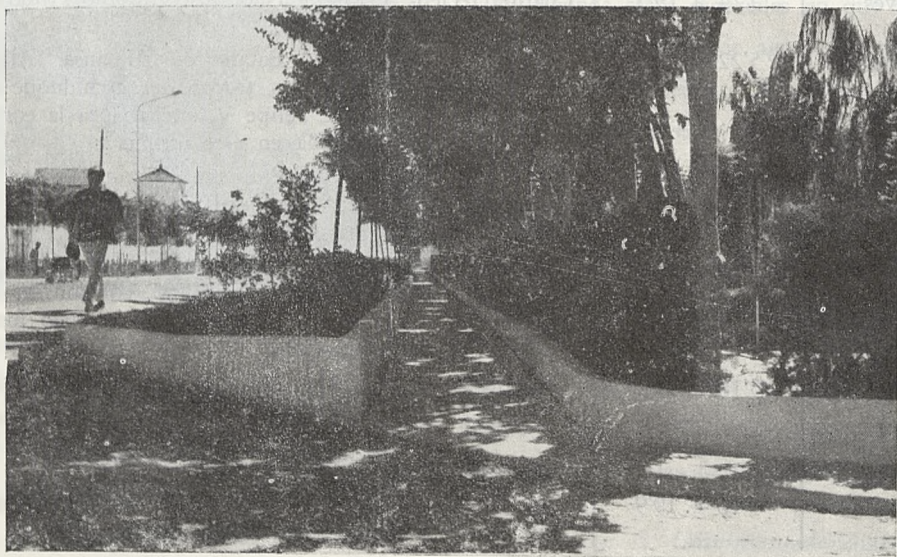
VILLA DE

En la encrucijada de las cuatro provincias manchegas, se encuentra situada la villa de Pedro Muñoz a la que, por su privilegiada situación geográfica, han dado en llamar todos cuantos la conocen, ROSA DE LOS VIENTOS DE LA MANCHA y, aunque no figure como tal en las denominaciones geo-turísticas del Ministerio de Información y Turismo, bien debería de haber sido incluídas con este nombre ya que ninguna como ella se encuentra en el centro de los límites de las cuatro provincias que integran nuestra región, pues linda al Norte con Toledo, a 5 kilómetros; al Sur con Albacete, a 25 kilómetros; al Este con Cuenca, a 4 kilómetros y al Oeste con su misma provincia.

Por otra parte, la ya muy famosa Ruta Cervantina, aunque de momento sin parada oficial en la Villa, tiene su paso obligado por ella, dada su ya mencionada situación geográfica.

Pedro Muñoz, cuenta en la actualidad con 8.280 habitantes. Su Cabeza de partido es Alcázar de San Juan de la que dista 23 kilómetros.

Se encuentra perfectamente comunicada, ya que lo cruzan las siguientes carreteras: Nacional 420 de Córdoba a Tarragona por Cuenca; Locales CR-121 a Socuéllamos; CR-122 a Tomelloso y CR-120 a Quintanar de la Orden; a 13 kilómetros enlaza, en Mota del Cuervo, con



PEDRO MUÑOZ

la Nacional de Madrid a Valencia, Murcia y Alicante por Albacete. La distancia que lo separa de la capital de la provincia, es de 110 kilómetros y de Madrid, 140 kilómetros.

La extensión total de su término municipal es de 10.128 hectáreas, las que se encuentran distribuidas en los siguientes cultivos:

| | |
|--|------------|
| Viñedo | 6.555 Has. |
| Olivo | 209 Has. |
| Cereales y leguminosas | 2.843 Has. |
| Regadío | 250 Has. |
| Población, caminos, lagunas, ríos, etc. | 271 Has. |

No obstante ser su principal riqueza la agricultura y dentro de ella el cultivo de la vid, en la actualidad cuenta con prósperas industrias, las que absorben gran cantidad de mano de obra

La mecanización del campo, se encuentra muy avanzada, contando con un parque de maquinaria que sobrepasa los 200 tractores y, aún sin ser muy cerealista, 15 conchadoras.

La Cooperativa Agro-Vitivinícola "San Isidro", cuenta con 360 socios, y su capacidad de envase es de 700.000 arrobas. Su constitución fue aprobada por el Ministerio de Trabajo, con fecha 16 de febrero de 1954 e inscrita en el Registro Especial con el número 6.428. En ese

mismo año, comenzaron las obras de construcción de su primera nave de bodega, ampliándose en años sucesivos hasta alcanzar la capacidad indicada.

El grupo Sindical de Colonización que también existe en la localidad, acoge a 245 asociados, cuya bodega es capaz para 350.000 arrobas. Este grupo, de más reciente creación que la Cooperativa, fue fundado en el año 1.965.

Existe además una Cooperativa de Suministros, Nuestra Señora de los Angeles, que cuenta con 210 socios, la que tiene como principal actividad el suministro a sus asociados de cuantos fertilizantes, insecticidas y semillas necesitan.

Enseñanza: Posee un Colegio Libre adoptado, dependiente del Instituto de Ciudad Real, en vías de transformarse en Sección Delegada del citado Instituto con un contingente de 150 alumnos.

Cuenta también con 27 Escuelas Nacionales, alojadas en locales de moderna construcción, en donde los niños y niñas reciben una esmerada instrucción a cargo de bien preparados maestros.

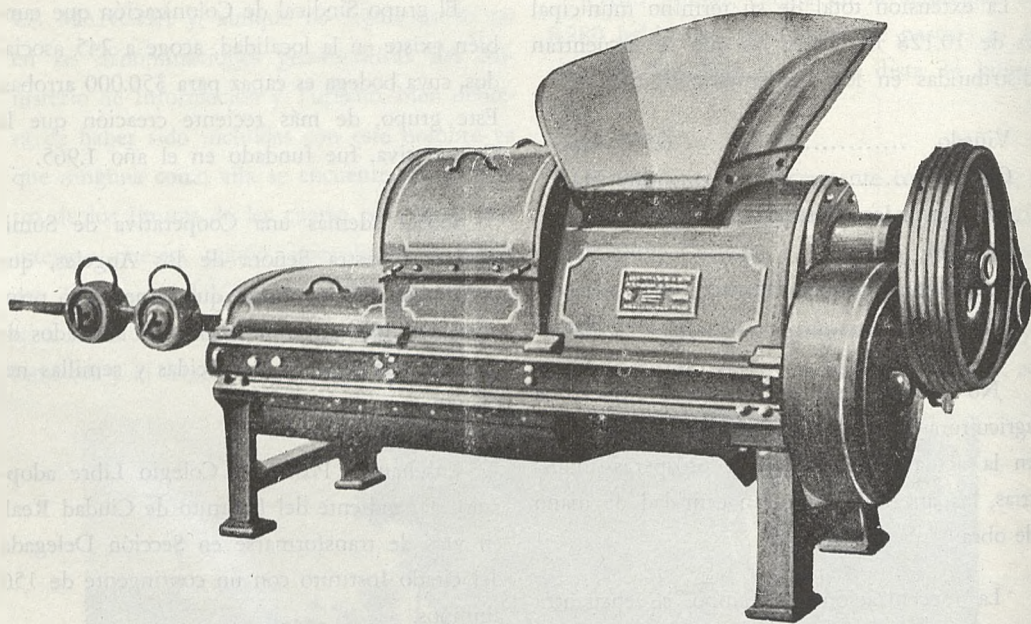
La biblioteca Municipal, dotada con cerca de 3.000 volúmenes, cuenta con un gran número de asiduos visitantes, que diariamente acu-

JUAN PONS ORFILA, S. L.

ZAFRA - BADAJOZ

FABRICA DE PRENSA CONTINUA **¡¡MORON!!**

Elevadores desvinadores para alimentación automática.

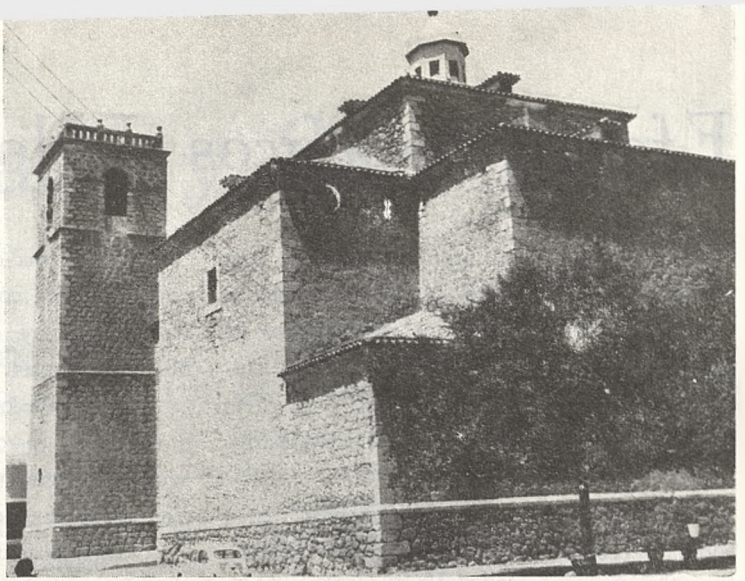


DISTRIBUIDOR ZONA MANCHEGA:

EVARISTO CANO MORENO

CANALEJAS, 4 - TELEFONO 61

SOCUELLAMOS (Ciudad Real)



den a ella para dar satisfacción a su afición por la lectura.

Música: Aunque en años pasados la Banda Municipal de Música se encontraba, por distintas causas, algo desorganizadas, en la actualidad, gracias al esfuerzo de todos y en especial al realizado por su director D. Enrique Sánchez Rey, está totalmente reorganizada y en vías de alcanzar el nivel a que siempre se ha encontrado.

Fo'klóricamente, nos cabe destacar, aparte de otras manifestaciones, su gran Festival de Mayos Manchegos, que se viene celebrando cada año en la noche del 30 de abril, cuando nace mayo, y cuya celebración proviene de la vieja costumbre de rondar a las mozas del lugar en la mencionada noche. En esta Fiesta, se dan cita todos los años los mejores grupos folklóricos de las cuatro provincias manchegas, las que dan a conocer, ante miles de espectadores, las más características canciones de *ronda* de cada pueblo. Idea de la importancia de este Festival, nos la da la asistencia de ilustres personalidades tanto nacionales como extranjeras,

que en ese día nos honran con su visita, de los que no me atrevo a enumerar, por temor a cometer alguna omisión.

En lo histórico, por no ser eruditos en estas cuestiones, solo podemos decir que su primera fundación data del año 1284, en las postrimerías del reinado de Alfonso X El Sabio. Su fundación, según el Padre Martín Falero, historiador de la Villa, se debe al muy noble don Pedro Muñiz, Maestre de la Orden Militar de Santiago. En el año 1400 y por causas que se ignoran, se despobló esta Villa, hasta que por fin más de 100 años después, (1524 se establece en ella una familia conquense, apellidada Mayordomo quién, en unión de otras familias amigas de ésta, repoblaron definitivamente el lugar, alcanzando el título de Villa, por Real Orden del Emperador Don Carlos, el primero de agosto de 1531.

Y con nuestro acogedor temperamento manchego, invitamos a todo el que lea estas líneas, a visitarnos en la seguridad de que serán acogidos de una manera cordial.

E. Montalbán

Efectos benéficos de los abonos

Por lo general el agricultor sólo se fija al considerar los efectos de los abonos en lo que éstos influyen sobre los rendimientos de las cosechas especificados en las distintas unidades de uso corriente; quintales de trigo o cebada; toneladas de remolacha o de patatas; arrobas de uva; cajas de naranjas... etc.

La importancia que tales aumentos tienen sobre la economía de la explotación agrícola es evidente y, por ello, es perfectamente justificable que se estime tanto más, los abonos cuanto mayores rendimientos producen.

Pero los efectos de los fertilizantes son mucho más amplios de los que sólo "directamente" interesan en el sentido material de aumento de peso de las cosechas. Hay otras numerosas y favorables influencias que con frecuencia no se aprecian, bien porque no se acusa su influencia inmediatamente, o bien porque ésta se concentre en la mejora de la calidad de los productos agrícolas, que no siempre es estimada por los agricultores.

La vecería del olivo, por ejemplo, puede paliarse notablemente si son abonados con intensidad, en épocas oportunas y empleando fertilizantes apropiados.

El problema de la supresión del barbecho queda resuelto con frecuencia adecuadas fertilizaciones, muy especialmente con aplicaciones nitrogenadas.

La caída de los frutos —cuando no obedece a efectos filopatológicos— o provocados por agentes meteorológicos puede ser contrarrestada abonando bien los frutales.

Otro interesante efecto de determinados abonos es el de hacer más amplio el tiempo en que empiezan a alterarse las naranjas una vez recogidas. Esta circunstancia, siempre beneficiosa, lo que es aún mucho más cuando han de ser exportadas, o cuando deben almacenarse fuera de cámaras frigoríficas por estar el mercado abarrotado.

El aumento de los contenidos en azúcar, el de las féculas, el de las proteínas, la mayor resistencia a las heladas, a las enfermedades, a los ataques de las plagas, el aumento de la resistencia al encamado de los cereales, la mayor longitud de las fibras textiles y otros diversos fenómenos están perfectamente relacionados favorablemente con las fertilizaciones bien aplicadas, tanto en "calidad" como en "cantidad" de los abonos empleados.

José M.^a Ruiz Romero

Agente Comercial Colegiado núm. 674

Carril de San Diego, 23 - Teléf. 36 06 27
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

VINOS
ALCOHOLES
VASIJAS

PARA LAS PLAZAS DE
JEREZ - PUERTO STA.
MARIA y SANLUCAR
DE BARRAMEDA

Mercado y Servicios

Se vende coche CITROEN, 2 H.P. ¡baratísimo! Llamar los interesados al teléfono 123 de Socuéllamos.

Se venden prensas de varios sistemas, usadas, pero nuevas, de 2.000 a 10.000 pesetas. Razón, revista.

Depósito de hierro, nuevos para vinos, alcoholes, aceites, etc., de las medidas que desea el cliente: INVATRA.

Apartado de Correos, 25 - Tel. 51.11.13 TOMELLOSO.

Compra-venta de vehículos usados. Todas las marcas, y utilitarios. Teléfono 462.—SOCUELLAMOS (La Mancha).

Se venden dos continuas Feliú núm. 5, como nuevas. Interesados, llamar al teléfono 75 de Socuéllamos (C. Real).

Se compra cisterna de 5.000 litros. Usada, en buen estado. Interesados, consulten al telf. 1-2-3 de Socuéllamos (C. Real).

LAHOZ, compra-venta de vagones foudres, cisternas, etc. Adquiere su material en el estado en que se encuentre; se lo cambia por otro vehículo usado, reconstruido o por nuevo. Consúltele cualquier operación y quedará satisfecho. Teléfono 51.11.31.—TOMELLOSO (C. Real) La Mancha.

Dispongo de maquinaria vinícola usada, muy especialmente de las prensas continuas MORON, en todos sus modelos, y de las bombas PROSPER, para trasiego de vinos y de hces.

Precios muy interesantes. Consulten datos y condiciones, sin compromiso.

Evaristo Cano Moreno. Canalejas, 4 - Tel. 61. SOCUELLAMOS (C. Real) La Mancha.

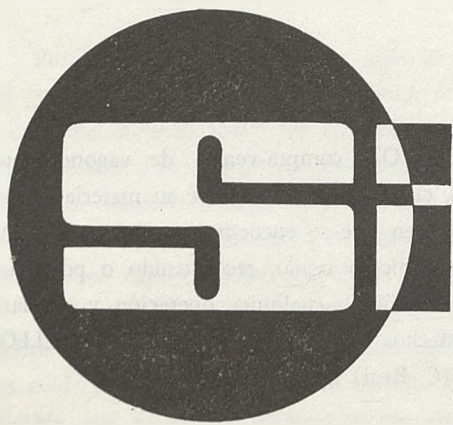
Se venden dos prensas hidráulicas de 25 m/m de pistón, seminuevas. Los interesados pueden dirigirse a la revista.

Se vende camión Ebro, con volquete, o se cambia por Pegaso Comet con volquete.—Razón, Ele-doro. Teléfono 121.—Socuéllamos (C. Real).

«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.

La Emisora de las cuatro provincias manchegas.

Socuéllamos



- estudios, proyectos y presupuestos para instalaciones parciales o completas de bodega.
- accesorios para depósitos de hormigón, acero revestido, acero inoxidable, plástico, etc...
- tuberías especiales para líquidos alimenticios.
- homogeneizadores para cualquier volumen de líquido.
- automatismos y centralizaciones de mandos con señalización de operaciones por sistemas de control óptico, acústico, etc. .
- componentes e instalaciones de tratamiento (frío-calor) para líquidos alimenticios, bases o derivados.
- instalaciones recuperadoras de aguas de refrigeración.

S
I
G
E
N
A

SI ESTA VD.

INTERESADO POR NUESTRO ASESORAMIENTO

GRATUITO Y NUESTRAS ESPECIALIDADES,

ENVÍENOS ESTA HOJA CON SU

NOMBRE Y DIRECCION COMPLETA

AL FIN DE SER INMEDIATAMENTE ATENDIDO.

Nombre: _____

Dirección: _____

Población: _____

Teléfono: _____



S. A. SIGENA - General Perón, 2, 8.º d. - Teléfono 254 63 41 - MADRID-20

En el momento de verter ese dorado o negro líquido en el vaso, pocos son los que se detienen a pensar en el trabajo que su elaboración ha costado.

Empezando por la viña, es preciso trasplantarla de otra con el fin de mejorar su calidad y hacer de ella una vid fecunda, con hermosos frutos.

Los racimos dorados y negros, que cuelgan desmayados de las ramas, son recogidos por los alegres vendimiadores. ¡Qué alegre es esa época del año, generalmente en el mes de septiembre, donde vendimiadores y vendimiadoras llegados de todos los puntos del país, recogen el sabroso fruto en cestas que, una vez

ceso de elaboración muy curioso ¿Quién no ha visitado también unas cavas de champaña? ¡Se precisa un largo tiempo hasta lograr ese néctar de los dioses que alegra una buena mesa, en las fiestas entrañables de la Navidad, o para la celebración de algún acontecimiento familiar! Y, no obstante, ¡con cuanta facilidad se descorcha... y se bebe, brindando a la salud de los presente y ausente!

El vino, cuya soberanía ostenta con orgullo el Dios Baco tiene también su parte muy importante en el arte culinario, entrando en los secretos de la buena cocina, dando sabrosísimo gusto a un asado y si se trata de vino dulce, para aderezar la repostería, algunos postres; el champaña no tiene rival para la confección de

EL VINO

Por Carmen ESPAÑOL

llenas llevan a unas comportas! Luego viene la elaboración del sabroso líquido, en fin, múltiples son las operaciones por las que se pasa antes de conseguir ese vino que bebemos en las comidas.

Es inútil recordar que, tomado con moderación, es un estimulante del apetito, refuerza y da vida. Tomado con exceso, ¿para qué hablar del nefasto resultado?

El vino ordinario es vendido a granel, y el de marca es embotellado, lo que es otro pro-

las Macedonias de frutas.

Tiene el mágico poder, en los momentos de pesimismo, de alejar de nuestra mente penas y preocupaciones, convirtiéndonos en otras personas dispuestas a luchar, a olvidar lo que tanto nos contraría, ¡ y total, quien ha operado el milagro ha sido eso tan sólo: unos sorbos de ese delicioso líquido, blanco o tinto, según las preferencias!

España, nuestra querida Patria, ha adquirido una merecida y justa reputación por sus vi-

nos que dan alegría a los extranjeros que nos visitan y no quieren abandonar nuestro suelo sin antes probarlo, ¿qué mejor propaganda para ese delicioso néctar que ese homenaje que le brindan los que vienen a conocer España, sus tradiciones... y su vinos?

Vino y sol de España son los mejores embajadores de nuestro país.

Hemos de rendir aquí también sencillo homenaje a todos quienes han contribuido, con su labor oscura, a conseguir estas clases se-

lectas de vinos de solera que, sin necesidad de pasaporte, entran por la puerta grande de cualquier otro país, por su calidad, su gusto tan peculiar e inconfundible.

Casi nos sentimos solidarios de ellos, y quisiéramos presenciar la vendimia donde, después de la dura jornada, todo es alegría, cantos, risas, felicidad, felicidad contagiosa y sana que, tal vez, tal vez, los sabrosos y dorados granos de uva contagia a quienes, con su granito de arena, contribuyen a la producción de este líquido que posee tantas propiedades.

***Abrirá un escaparate de sus productos en cada hogar anunciándose en
«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.***

Socuéllamos.

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.

LA POESIA Y EL VINO

AL VINO

Tuve amigos; me dejaron,
un amor; y me engañó,
tú vienes a ser conmigo
más querido que mi amigo
y más amante que mi amor.
Siendo tu sabor mejor
que el manjar de la amistad,
y tu delicioso olor,
y tu rica calidad
me hacen pronto olvidar
de mi cariño el dolor.
Tú fortaleces y sacias

al espíritu cansado,
y a los cuerpos agotados
alegras y reanimas
con aromas de tus gracias.
De pequeño te ignoraba,
y, fue en mi adolescencia,
cuando comprobé tu esencia
y tu sabor me embriagaba.
Hoy sólo te tengo a ti,
y aunque te uso con prudencia,
necesito tu presencia
para alegrar mi vivir.

Alvaro Roger

fernando fortón Paramo

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

Vinos - Alcoholes y derivados

Dignatelli, 26, prat. II - Tel. 23 12 29

ZARAGOZA

Nuestra revista se complace al conocer que la Semana Vitivinícola, dedicada a vitivinicultura, al igual que la Pámpana de Baco, y con muchos años de experiencia en estas lides, haya tenido la atención de dar cuenta a sus numerosos lectores, de la aparición de nuestra publicación, deseándonos el éxito que nosotros esperamos siga "in crescendo", tanto para la Semana Vitivinícola, como para la Pámpana de Baco, en beneficio de la vitivinicultura española.

Agradecemos este noble rasgo de compañerismo a la Semana Vitivinícola, deseando que nuestras relaciones se estrechen cada vez más, y sirvan para una superación constante de ambas revistas.



Caja Rural Provincial de Ciudad Real

«CALIFICADA» por el Ministerio de Hacienda

Entidad de Ahorro y Crédito al servicio de la provincia

Admite imposiciones de ahorro en todas las modalidades establecidas con carácter general.

Sus asociados pueden beneficiarse de mayor interés, suscribiendo títulos de APORTACIONES VOLUNTARIAS que devengan el 5 %.

Toda persona física o jurídica puede depositar sus ahorros en la CAJA RURAL

Esta Entidad realiza toda clase de operaciones de banca.

Operaciones de crédito.

Descuento de efectos.

Transferencias.

Pago de Negociables del S. N. T.

Etc

Es colaboradora del BANCO DE CREDITO AGRICOLA.

Deposite sus ahorros en esta Entidad y ayudará al desarrollo de nuestra provincia

*80 oficinas distribuidas por toda la geografía provincial
y las oficinas Centrales están a su servicio en
Avenida del Imperio, 5 - CIUDAD REAL*

Que usted lo pase bien ...

CRUCIGRAMA

Horizontales.—1: Dominio, facultad que uno tiene para mandar. Consonante. Pasta alimenticia en forma de cuerda delgada, para sopas.—2: Plural de consonante. Vocal. Vena, filón.—3: Sacases los botones de los ojales.—4: Marcharte. Tostada. Prefijo que significa tres.—5: Consonante. Tener necesidad de algo. Consonante.—6: Dícese del dolor acieiento que resulta de la mezcla de blanco, negro o azul. Nombre vulgar que dan en Chile a una ave nocturna parecida a la lechuza.—7: Pieza consistente en una faja, cuya anchura es la décima parte de la longitud del escudo. Cerdo de menos de un año.—8: Tío de Mahoma. Cabello blanco.—9: Vocal. Manoseábalo repetidas veces. Consonantes.—10: Calle de un pueblo. Banquete a que concurren muchas personas. Punto fijo y fecha de un suceso.—11: Acelerásemos, nos diésemos prisa.—12: Mujeres acusadas de un delito. Vocal. Nudillo o canillo que constituye un defecto.

Verticales.—1: Rogar, solicitar. Consonante. Rezara.—2: Olfatear. Vocal, subes a una per-

sona.—3: Quitarán la grasa.—4: Pronombre demostrativo (femenino). Infierno. Demostrativo.—5: Consonante. Perteneciente o relacionado con los bacilos. Consonante.—6: Atrevas. Palmera de hojas de fruto ovoide, originaria del archipiélago antillano.—7: Observaciones.—8: El primero y más grande de los dioses de la mitología escandinava y de todos los países del norte. Ropa, larga y suelta sin mangas para abrigo.—9: Vocal. Nativos u originarios de un país. Consonante.—10: Quitásemos el reino a uno.—11: Cie'lo, firmamento. Consonante. Andrajosa harapienta.—12: Tierra con vegetación en medio del desierto. Vocal.—13: Unes en matrimonio.

ANECDOTA:

"No he besado al hombre sino la boca de donde han salido tan hermosas palabras".

Margarita de Escocia, esposa de Luis XI de Francia, con el que contrajo matrimonio a los 13 años de edad y con el que sostuvo siempre frías relaciones, era una apasionada de la poesía y gustaba de rodearse de los poetas más célebres.

En cierta ocasión en que el poeta Chartier dormía sobre un diván, le dio un beso y explicó con esas palabras su conducta, pues aparte de toda consideración moral, "el padre de la elocuencia francesa era de lo más feo de su época, época por cierto que no corresponde exactamente con la existencia de Margarita de Francia, por lo que la autenticidad de la frase es un tanto relativa".

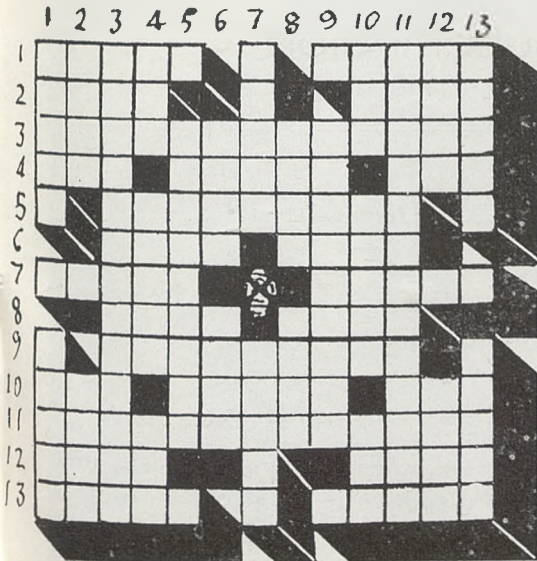
HUMOR

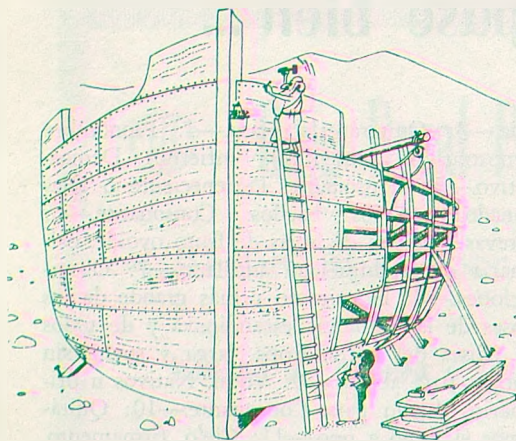
Eugenio: mi madre me ha dicho que piensa venir o vivir con nosotros.

Pero mujer, piensa que ya tenemos un perro, dos gatos, un loro y un canario... ! y ya son muchos animales!

!QUE PERSONALIDAD!

!Ay Maruja! Polito me gusta mucho. Tiene el bigote de Clark Gable, los ojos de Tyrone Power, la seducción de Errol Flynn, y, a veces, el coche de su padre.





—Noé, tú me ocultas algo ? Es que piensas marcharte?

LUNATICOS

Si los Estados Unidos logran pisar la Luna este año, el Japón pedirá al Gobierno americano que sus astronautas les traigan unos pedazos de rocas para exhibirlos en la Exposición de Osaka 1970.

¿QUIEN DIJO...?

“Cada uno muestra lo que es en los amigos que tiene”.

“Amigos y vino, los más antiguos”.

VERTICALES.—1: Pedir. B. Orara.—2: Oler. U. Upes.—3: Desengrasaran.—4: Esa. Erebo. Eso.—5: B. Bacilabas. S.—6: Oses. Sagu.—7: Noras. Barón.—8: Odín. Capa.—9: E. Na-turales. P.—10: Destronasemos.—11: Eter. G. Kora.—12: Oasis. O.—13: Casar.

HORIZONTALES.—1: Poder. N. Fideo.—2: Eles. O. Vera.—3: Desabotonases.—4: Ise. Asada. Tri.—5: R. Necesitar. S.—6: Gris. Nu-co.—7: Burel. Rungo.—8: Abas Cana.—9: O. Sobabalos. C.—Rúa. Agape. Era.—11: Apresu-rasemos.—12: Reas. O. Nora.—13: Asnos N. Pesar.

SOLUCIONES:

CRUCIGRAMA

CORTESE POR AQUI

BOLETIN DE SUSCRIPCION

D

Domicilio n^o piso

Población Distrito Postal

Provincia

Deseo suscribirme a la revista por el tiempo de

Semestre 150'00 pesetas.

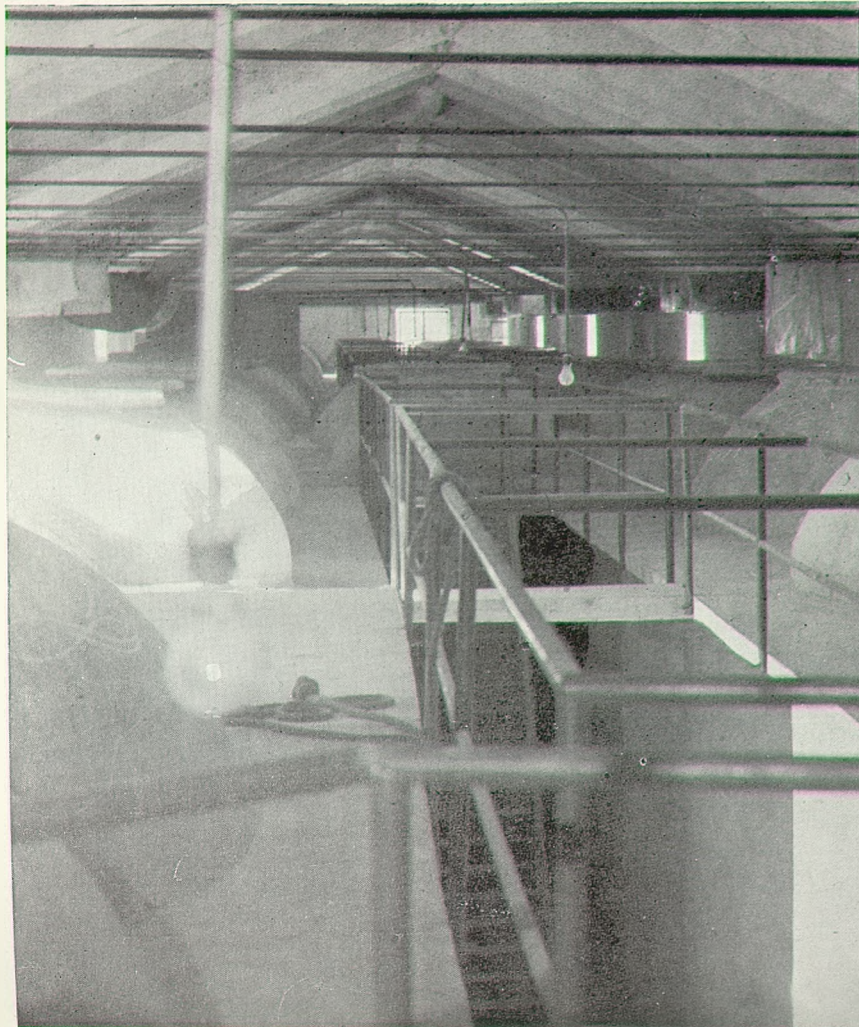
Año . . . 280'00 »

Año. . . 350'00 » para el extranjero

Señale con una X en el recuadro correspondiente, cuya cantidad, una vez en mi poder el primer ejemplar, pueden disponer de un giro a mi cargo a 8 d/v.

, de de 19

FIRMA,



VISTA PARCIAL DE BODEGA

PEDRO MOLINA FERNANDEZ

Elaborador - Exportador de Vinos

Teléfonos 246, 297 y 303 SOCUELLAMOS (La Mancha)

Cooperativa Agrícola "LA REMEDIADORA"
Vista aérea de sus bodegas e instalaciones
Apdo. 68 - Tlf. 285 --- LA RODA DE LA MANCHA

