

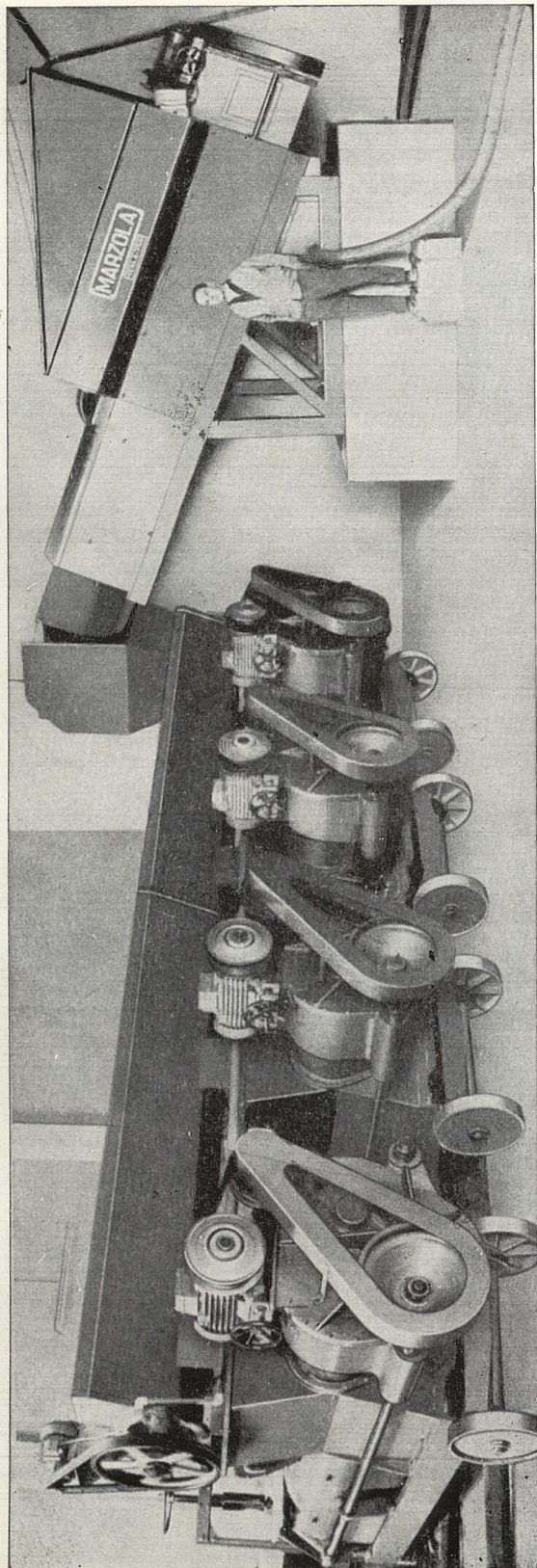
La Pámpana de Baco

15 Junio 1969

Núm. 7



PERONA



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

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 Telefónica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 7

Junio, 2^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafra

Andrés Piqueras Gómez

IMPRENTA:

Excm. 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

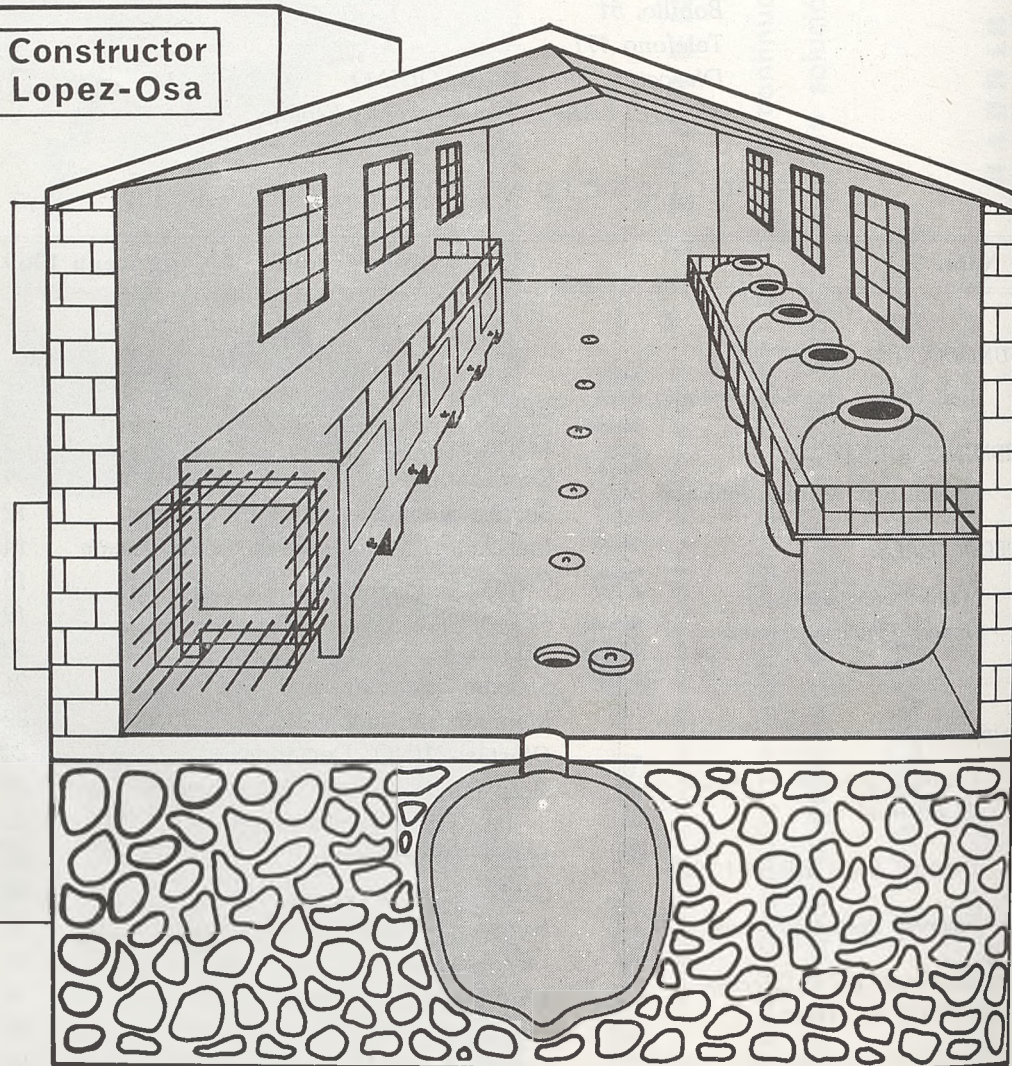
SUMARIO

	PÁG
Editorial	3
El resurgir del vino	5
Cooperativismo	9
Sección ganadera	12
Incremento en la producción de cebada	14
Ciencia Enológica	16
¿Sabe usted que ..?	19
Noticiario.	20
Sucedió esta quincena	21
Mercados de vino	22
Ofertas - VINO - Demandas	24
Actualidad - Estudio Microbiológico de los Mostos de uva españoles	25
Mercado y servicios	29
Comercio exterior	30
Nuestros pueblos - Tarazona de la Mancha	32
La Pámpana	36
Mirando al Firmamento	38
Mundo curioso	39
Curso del P.P.O en Socuéllamos	40
Una peseta de vino.	41
Que usted lo pase bien	43

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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

*Apartado - 21 Teléfono 171.
Socuéllamos (La Mancha)*

EDITORIAL

Nos encontramos en la que podríamos llamar "era de la saturación", tanto de productos agrícolas como industriales; la competencia, o mejor aún, una superproducción exagerada, bloquea los mercados a escala internacional, si bien, aún quedan productos sin explotar a pleno rendimiento y de los que existe una gran demanda.

Aclaremos lo anterior: Existen en el mundo unos 10 millones de hectáreas dedicadas al viñedo, siendo la producción mundial aproximada de 300 millones de hectolitros de vino, centralizados principalmente en las zonas mediterráneas y extendidos de una forma gradual hacia Europa Continental América del Norte y Sur, y por último Sudáfrica y Australia.

La producción española sobrepasa los 40 millones de Hl., de los cuales casi la mitad corresponden a la zona manchega, y como es natural las heces del vino que después se convierten en ácido tartárico, se producen en una cantidad proporcional a la de vino.

Entonces, sabiendo que existen ya en La Mancha dos polígonos industriales ubicados en Alcázar de San Juan y Manzanares respectivamente, ¿se ha pensado alguna vez que el ACIDO TARTARICO que se produce en el mundo no es suficiente para atender la demanda existente?. ¡No! Porque si a alguien se le ha ocurrido esta idea, no ha podido o no se ha atrevido a poner en práctica el montaje de una industria de este producto. ¿Hay posibilidad de constituir una sociedad de accionistas que llevaran a cabo dicho montaje? Creemos que sí, pues hoy hasta el más pequeño agricultor, está convencido de que debe agruparse para obtener mayor rendimiento de su capital y ahorros, y ésto daría lugar al montaje de un complejo industrial de ACIDO TARTARICO, cuyo capital estuviera representado por toda La Mancha.

Vamos a partir de la base siguiente: Si La Mancha es la principal productora de vino del país, también lo es de sus derivados, entre los que se encuentra el

ACIDO TARTARICO. Andalucía podría enviar grandes cantidades de esta materia, pues los portes permitirían no tener competencia, existiendo como existe actualmente, una gran demanda a escala mundial de este producto, que representaría una fuente de beneficios para la zona, y divisas para el país.

Puntualicemos: !Ya va siendo hora de que los manchegos despierten de sus sueños molinero-cervantinos! !Ya va siendo hora de que estos sueños se dediquen al futuro industrial de la zona! !Industrialización! Una palabra mágica en nuestro tiempo. Hay que industrializar los productos regionales, en primer lugar, sin empeñarse en continuar con rutinas tradicionalistas. Embotellar vinos en origen y llevarlos a zonas de consumo, no es rentable; en cuanto a alcoholes hay que reconocer su escasa posibilidad de negocio, por abundar los fabricantes y los excedentes.

Hay que transformar los pensamientos y a su vez las industrias, encaminándolas con las más altas miras hacia aquellos horizontes que ofrecen mejores perspectivas, defendiendo la economía de La Mancha, que es parte de España y a su vez, la propia particular de cada uno.



Luciano González Torres
C|. Ntra. Sra. del Carmen 7 - SOCUELLAMOS
Construcción de Bodegas en cualquier tipo de envase, preferente Tinajas
INTERESADOS, CONSULTAR INFORMACION SIN COMPROMISO

El resurgir del vino

Por Juan López JIMÉNEZ

Vino que del cielo vino
y vino con tanto primor
que al hombre sin saber letras
lo hizo predicador.

Sí señor; exactamente y bien cierto que es lo que alude esta conocida y popular cuarteta, pero también lo es mucho más, el que el vino, con todas sus virtudes y excelsitudes, no ha sabido imponerse e impulsar a los adoradores del "Dios Baco", a los que tanto lo aprecian, a que lo prediquen y propaguen a través de las evoluciones de los tiempos como merece por sus cualidades y gran rango.

Aunque tal vez puede ser, que se piense que no es necesario el propalar ni cantar unas virtudes tan acreditadas y confirmadas por todos como son las que adornan al vino español.

Aunque no obstante, ahora sí parece ser que se está despertando de este somnífero y fatal sueño en el que descansaba y que le ha causado más mal a la vid que la misma filoxera. Porque resulta sumamente absurdo, o al menos así nos lo parece, que en un país como el



nuestro, en el que la alta calidad y la exquisita variedad de sus caldos son más que suficientes para saturar satisfactoriamente a toda clase de necesidades, gustos y paladares, no sea el vino el único y exclusivo señor de la degustación líquida. Porque no existe otra bebida en el universo que se pueda adaptar a todo momento y circunstancia de la vida humana. Ya que el vino, cuando es tal y se sabe beber, es oportuno siempre y satisface a todos en gene-



Caja Rural Provincial de Ciudad Real

«CALIFICADA» por el Ministerio de Hacienda

Entidad de Ahorro y Crédito al servicio de la provincia

A G R I C U L T O R

Próxima la recolección y entrega de cereales en los almacenes del SERVICIO NACIONAL DE CEREALES. la CAJA RURAL PROVINCIAL vuelve a ofrecer sus servicios a la agricultura manchega.

Esta Entidad que ha dado prueba de su preocupación y desvelos por los intereses agrícolas, ESPERA LA COLABORACION DE TODOS LOS LABRADORES DE LA PROVINCIA.

Cobrar vuestros negociables en la Caja Rural Provincial.

Depositar en ella vuestros ahorros.

Recurrir a ella en vuestras necesidades económicas.

La Caja Rural está creada por y para el campo.



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

ral con sus ricas variedades; porque lo mismo es el Rey de una solemnidad, que aplaca la sed o quita el frío; igual que lo mismo riega el duro mendrugo del pastor o del vagabundo, que entenece el pollo del glotón o refresca el agradable sabor del cabiar.

!Llor al vino, néctar destilado de las vi- des, dios de la mitología egipcia, luz de la sa- biduría, bálsamo de las heridas, sedante de los desengaños, propulsor de la energía vital y amigo eterno de la humanidad! !Oh, genero- so néctar! Ocupa en las mesas y en las Aras Divinas el lugar que te corresponde, estate presto y solícito en la barra de las modernas cafeterías y en las de los exóticos "Snack Bar", ocúltate, con tu seductor hechizo, en las ro- mánticas "Boites", ser el paladín de los "Coc- teles" y de los refrigerios, preside toda clase de banquete, continúa siendo el Rey y señor

de las tabernas y bares y cíñete la corona y em- puña el cetro que te corresponde por tu so- lera, que tú eres la única bebida bíblica que perdura y perdurará a través de los siglos por los siglos.

Por eso, que todos debemos velar por tu pureza e integridad; especialmente los cose- cheros, los denominadores de origen y los con- sumidores, no permitiendo que se adultere, ni que se bautice con el bíblico nombre de VINO ningún producto de laboratorio, que nuestro vino, el vino de cualquier comarca es- pañola, sea cual fuese su graduación, es sagra- do y no admite exóticas manipulaciones, que se abuse de él ni que se olvide.

JUAN L.

BARCELONA, Mayo 1969

Maximiliano Pastor Albert

AGENTE COMERCIAL

*Soliciten asesoramiento para la limpieza
de tinajas y depósitos de vino - : - - : -
Heces de vino - Tártaros - Tartratos de cal*

Juan Ortuño, 52

Teléfono 248

Y E C L A (MURCIA)

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

XI CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍAS VITIVINICOLAS

*Más de 58.000 ptas. de premios en metálico
y numerosos trofeos y obsequios.*

Como todos los años, recientemente ha sido convocado el XI CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍAS VITIVINICOLAS, organizado y patrocinado por LA SEMANA VITIVINICOLA, con la colaboración del Sindicato Nacional de la Vid; Excmo. Ayuntamiento, Excmo. Diputación Provincial, Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación, Sindicato Provincial de la Vid, Agrupación de Exportadores de Vinos, de Valencia y otras entidades oficiales y privadas españolas.

El Concurso recogerá cualquier tema que exalte de forma genérica la vid, el vino y sus derivados en todas sus manifestaciones.

El tamaño de las fotografías debe ser de 30 x 40 y su formato vertical.

El plazo de admisión de las obras finaliza el 31 de octubre de 1969 y han de ser enviadas a la SEMANA VITIVINICOLA, apartado de correos 642. o calle Mestre Racional, 8, Valencia-5.

Los interesados en participar en el Concurso pueden solicitar las bases a la dirección antedicha.

COOPERATIVISMO

MINISTERIO DE HACIENDA

DECRETO 888/1969, de 9 de mayo, por el que se promulga el nuevo Estatuto Fiscal de las Cooperativas, publicado en el *B. O. del E.* número 114, de 13 de mayo de 1969.

El número seis del artículo doscientos treinta de la Ley cuarenta y uno/mil novecientos sesenta y cuatro, de once de junio, de Reforma del Sistema Tributario, dispone que por Decreto a propuesta del Ministerio de Hacienda y previo informe de la Organización Sindical se establecerá un nuevo Estatuto Fiscal de las Entidades Cooperativas, que acomode a la naturaleza de las mismas los preceptos de la mencionada Ley.

El nuevo Estatuto, que sigue las líneas fundamentales del anterior, consta de tres títulos: El primero contiene ciertas normas comunes a todas las Cooperativas en relación con sus obligaciones formales, el régimen de las reclamaciones y recursos y la organización y competencia de la Junta Consultiva; el segundo, dedicado a las Cooperativas protegidas, expone los beneficios tributarios que la Ley concede a este tipo de Entidades y define las condiciones de constitución y los límites de actuación de dichas Cooperativas protegidas; por último, el título tercero se ocupa del régimen de las Cooperativas que no se consideran fiscalmente protegidas.

Dentro de una consideración de conjunto puede afirmarse que el nuevo Estatuto aborda y resuelve, por primera vez de modo sistemá-

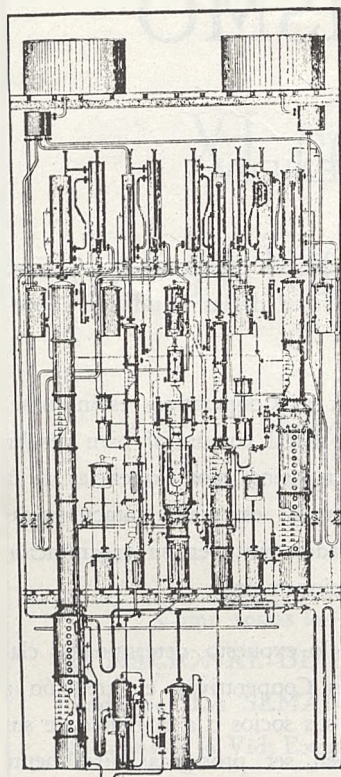
tico los dos órdenes de cuestiones que plantea la consideración fiscal de las Entidades Cooperativas.

En principio, las Cooperativas están sometidas al derecho fiscal común, si bien resulta obligado tener en cuenta, por exigencias de la técnica tributaria, las especiales características de dichas Entidades, tanto en su organización como en su funcionamiento.

No obstante lo expuesto, determinadas clases de Entidades Cooperativas, en atención a la condición de sus socios o a la índole de sus actividades, deben ser protegidas fiscalmente de acuerdo con las exigencias de la política social o para estimular actividades que interesan al bien común.

Por ello se mantiene la clasificación de las Cooperativas en "protegidas" y "no protegidas", aunque se introducen importantes modificaciones en las condiciones exigidas para el disfrute de aquella condición que tienen en cuenta las nuevas realidades del mundo cooperativo y la experiencia adquirida desde la promulgación del Estatuto Fiscal de mil/novecientos cincuenta y cuatro. En particular son objeto de nueva definición las Cooperativas del campo, las de producción industrial, las de consumo, las de crédito y las de vivienda.

También es importante subrayar que los Tribunales Económico-Administrativo recobran su competencia para conocer de las controver-



TALLERES DE CALDERERIA DE COBRE, HIERRO Y ACERO INOXIDABLE

Angel Carrazón Flores

(Sucesor de HIJO DE PASCUAL CARRAZON)

- = Construcción de aparatos para la destilación y rectificación de alcoholes, con depuración de «Cabezas» y «Colas».
- = Cisternas para el transporte de líquidos en hierro y en acero inoxidable e isotérmicas
- = Filtros para vinos.
- = Depósitos para almacenamiento.

Rondilla Cruz Verde, 25 - Apartado Correos 44

Teléfonos: Oficinas 54 05 82. Particular 54 02 13

ALCAZAR DE SAN JUAN

BODEGAS

LOBAICA, S. L.

- * ELABORACION Y
- * EXPORTACION DE VINOS

Carretera de Las Mesas, 31

Teléfono 533

SOCUELLAMOS

Carretera San Clemente, 10

Teléfono 108

VILLARROBLEDO

sias que se susciten en relación con el régimen fiscal de estas Entidades, si bien se exige el informe previo de la Junta Consultiva del régimen fiscal de las Cooperativas; con ello se mantiene esta importante Junta, cuya labor unificadora de criterios interpretativos tiene tanta importancia, sin perjuicio de volver a la necesaria unidad en el régimen de las reclamaciones económico-administrativas.

Debe destacarse, por último, la precisa y completa enumeración que se realiza de las exenciones y bonificaciones fiscales que las Leyes conceden a las Entidades Cooperativas, con lo cual se superan y resuelven difíciles problemas provocados por la incidencia de las reformas tributarias de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y siete y once de junio de mil novecientos sesenta y cuatro sobre el Estatuto de mil novecientos cincuenta y cuatro. Nuevamente la claridad en las normas fiscales contribuirá a su mejor aplicación por la Administración y los administrados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Hacienda, con informe de la Organización Sindical y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día nueve de mayo de mil novecientos sesenta y nueve:

DISPONGO

TITULO PRIMERO

Normas comunes

Artículo primero. *Clasificación de las Cooperativas a efectos fiscales.*—A efectos tributarios, las sociedades Cooperativas se entende-

rán clasificadas en dos grupos: a) Cooperativas protegidas, b) Cooperativas no protegidas.

Artículo segundo. *Registro Fiscal.*—Uno. Todas las Sociedades Cooperativas, se consideren o no como protegidas, deberán poner en conocimiento de las Delegaciones de Hacienda donde se hallen domiciliadas el hecho de su constitución, dentro de los tres meses siguientes al de su inscripción en el Ministerio de Trabajo. A estos efectos acompañarán a su comunicación una copia de los Estatutos por que se rigen y copia de la Orden de su aprobación por el Ministerio citado.

La extinción de tales Sociedades deberá, asimismo, notificarse a la Delegación de Hacienda indicada en el párrafo anterior, dentro de los treinta días siguientes a la fecha en que se hubiere adoptado tal acuerdo.

Dos. Las Administraciones de Tributos o de Tributos Directos se ajustarán, para la confección del Censo de Sociedades Cooperativas, a las Normas contenidas en la Orden del Ministerio de Hacienda de 25 de febrero de 1965 o a las que en lo sucesivo se dicten.

Artículo tercero. *Obligaciones formales.*—Uno. Todas las sociedades Cooperativas, se consideren o no protegidas, formularán en los plazos reglamentarios las declaraciones o declaraciones-liquidaciones previstas en los preceptos reguladores de cada tributo o, en su caso, en los modelos que para estas Entidades establezca el Ministerio de Hacienda.

(Continuará)

fernando fortún páramo

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

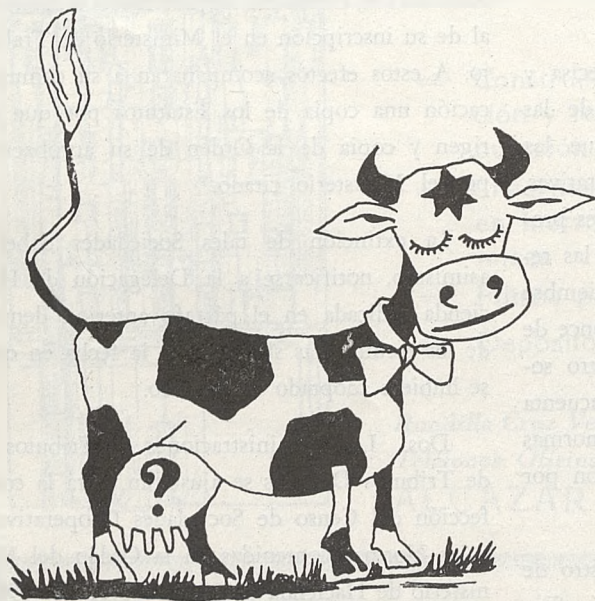
Vinos - Alcoholes y derivados

Dignatelli, 26, prat. 11 - Tel. 23 12 29

ZARAGOZA

Enfermedades

ADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA



Vamos a repasar algunas enfermedades de la vaca, y para ello, empezaremos por la Tuberculosis, que es transmisible al hombre, y que la produce una bacteria llamada bacilo "tuberculígeno" o bacilo de Kock, por ser el sabio alemán Roberto Kock quien la descubrió. El bacilo tiene forma de bastoncillos finos y delgados. Tiene una membrana como de cera que le hace resistente, muere sin embargo, muy pronto a la luz del sol; pero tiene virulencia durante muchos meses, desecado en la oscuridad y en carnes saladas y ahumadas y es muy resistente a la putrefacción. En la leche, por ejem-

plo, mueren a los tres minutos de ebullición, y resistente a los desinfectantes. La Tuberculosis ataca con preferencia a los bovinos, luego al cerdo, gato, perro, caballo, cabra y ovejas.

Los bacilos penetran en el organismo, con la inspiración del aire por el aparato respiratorio o con los alimentos ingeridos por el aparato digestivo; puede también penetrar por la piel y las ubres. Predispone al animal a enfermar, la estabulación, debilidad por falta de alimentos o mala alimentación, producción excesiva de leche, catarros y otras.

Hay tres tipos de bacilos: el

humano, el bovino y el aviar. El humano es propio del hombre y rara vez se transmite a los animales y de hacerlo, al gato o al perro, por la convivencia.

El bovino es el más importante y se transmite al cerdo y al hombre y de éstos, de forma especial y con más facilidad a los niños.

El aviar ataca a las aves y raras veces al cerdo y otros animales. Los alimentos y el agua son el principal aporte contagioso y en los animales jóvenes la leche, sobre todo si es desnatada.

El bacilo vive y prolifera en todos los órganos y tejidos. El tubérculo es un proceso inflamatorio nodular; al principio es muy pequeño siguiendo un crecimiento progresivo, y luego se hace calizo o fibroso. Se difunde desde los puntos de infección por los vasos y ganglios linfáticos, invadiendo y originando nueva infección y nuevos tubérculos. De los ganglios linfáticos, llegan a las venas, las perforan y se produce la propagación hematógena. La infección cuando llega al ovario, en las hembras, la transmiten a sus crías, cuando están en gestación, y si no lo están, se forman tubérculos que crecen desmesuradamente, hasta hacerse del tamaño de un melón, y a veces mayores.

La enfermedad suele desarrollarse lentamente en el ganado

infecciosas de los bovinos

Por Angel Carrascal (Veterinario)

ADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

vacuno, y hasta los primeros síntomas, suelen pasarse meses incluso. La más frecuente en las vacas es la forma pulmonar, manifestada por tos, trastornos digestivos, enflaquecimiento y anemia. Dura muchos meses.

La tuberculosis del aparato digestivo, produce indigestiones y timpanitis, alternando con diarrea; suele presentarse junto con la forma pulmonar.

La tuberculosis mamaria, sólo se distingue por el análisis bacteriológico, de la leche. Se nota por tumefacción indolora de la ubre, que más tarde se hace durísima; los ganglios están infartados o duros y muy aumentados.

La forma intestinal se presenta con diarrea y estreñimiento crónicos y más raramente

por cólicos. En todas las formas de tuberculosis hay aumento de volumen y endurecimiento de los ganglios linfáticos palpables a la exploración. Esta enfermedad se puede confundir con otros padecimientos.

El diagnóstico en el animal vivo sólo es posible, cuando descubrimos el bacilo de Kock por el diagnóstico bacteriológico del moco pulmonar o de otras sustancias. Hay pruebas con tuberculina que no son tan seguras.

La inoculación subcutánea al conejillo de Indias de moco pulmonar o poso de leche, forma en el punto de inoculación, una ulcerita purulenta con infarto de los ganglios vecinos, y a las tres o cuatro semanas más tarde, se forman numero-

sos tubérculos en los órganos internos.

Antiguamente esta enfermedad era temible e incurable; hoy se puede curar, aunque no tan fácilmente, pues no cura sólo con medicamentos aun siendo específicos. En los animales, lo mejor es localizar a los enfermos y eliminarlos, para evitar transmisiones que contagian constantemente.

Se pueden curar con la Hidrácidas, minerales y vitaminas, con buenos alimentos y sanos, reposo y buena ventilación; pero resulta pesado, largo y costoso, hasta el punto de pensarlo mucho, antes de iniciar el tratamiento, ya que no interesa, de no tratarse de un animal de capricho o de mucho valor.

Manuel Escobedo

CONCESIONARIO DE
HISPANO OLIVETTI

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

Generalísimo, 23

CIUDAD REAL

Teléfono 21 24 37

Notable incremento en

La campaña en pro de la intensificación de la producción de cereales de pienso, basada principalmente en la mejora de estos cultivos, ha dado desde el primer momento resultados asombrosos, naturalmente de signo positivo.

Por concretarnos en este trabajo a uno sólo de dichos cultivos, al de la cebada, cabe señalar que la producción de este cereal que iba, como suele decirse, de capa caída en los últimos años, ha experimentado en la última campaña un aumento de un 31,2 por 100 en la producción con respecto a la obtenida en la campaña anterior. Que este incremento conseguido se debe muy principalmente a un mejor cultivo, lo demuestra el hecho de que, en el mismo período citado, el aumento de la superficie dedicada a siembra de cebada solamente fue de un 10 por 100.

Es cierto que este aumento por mejor cultivo hay que anotárselo al haber de una más racional fertilización, quizá también a un mayor esmero en las labores culturales y a algún otro factor importante. Pero no podemos echar en saco roto la parte que en este éxito ha tenido el empleo de semillas selectas de variedades de cebada bien adaptadas a cada comarca, zona o región y aún es posible que, a veces, a cada caso particular.

En esta labor ha tenido muy eficaz inter-

vención, cada cual en la medida de su competencia, el Servicio Nacional de Cereales, el Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas, el Servicio de Extensión Agraria y otros organismos del Ministerio de Agricultura.

Hay un dato sumamente revelador. Miramos la cantidad de semilla de que el agricultor ha podido disponer en cada campaña (naturalmente, nos estamos refiriendo a semilla debidamente seleccionada y adaptada), y nos asombra el tirón que va desde las 71 toneladas de semilla certificada de que se dispuso en la campaña 1962-63 a las 4.267 toneladas de tales tipos de semillas de que el agricultor dispuso en la campaña 1966-67. Y, nuevamente, debemos aclarar que se trata exclusivamente ahora de reflejar datos relativos al cultivo de la cebada.

A este respecto, es interesante que recordemos la labor divulgadora y de fomento de este cultivo que viene realizando el Servicio de Extensión Agraria y, concretamente, por lo que hace a la última campaña, las demostraciones que este Servicio viene realizando en campos de cultivo para comprobar sobre el terreno las variedades de cebada que mejor le van a cada región, zona o comarca. No es cosa de recoger en un breve trabajo periodístico todos los ca-

a producción de cebada

... sos de demostraciones realizadas en este sector cerealista. Pero, como vía de ejemplo, señalaremos que en las demostraciones realizadas en campos de Almudévar (Huesca) con cebadas de tipo Pané-1, Ejea y Hatif de Griñón, se obtuvo un incremento de producción de 1.700 kilos por hectárea. Con las mismas variedades se alcanzaron en Martorell (Barcelona) producciones de 3.600 a 4.300 kilos por hectárea. El incremento conseguido en Figueras (Gerona) con la cebada Pané-1 fue de 500 kilos por hectárea, y muy parecidos resultados se obtuvieron con la variedad Berta. En Carrión de los Condes (Palencia), la variedad Hatif de Griñón dio un incremento de producción de 450 kilos por hectárea. También la Berta dio análogo resultado.

Variedades como la Atlas, Cerro, Almunia y otras de tipo cervecero han dado en los campos de demostración muy interesantes resultados.

En todo caso, en las demostraciones realizadas, en las que los Agentes de Extensión Agraria han trabajado junto a los propios agricultores en las fincas de éstos y con la colaboración de los agricultores de fincas vecinas, que han podido seguir al día el proceso de producción, los gastos, en suma, los resultados técnicos y económicos de la experiencia, unos y otros han tenido ocasión de apreciar en todo su valor qué semillas van mejor a sus campos. Es una experiencia que no debe despreciarse.

A. L.

DOMINGO CAMPILLO
AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19
SOCUELLAMOS - LA MANCHA

CIENCIA

Enología es ciencia. La vid y sus productos: es el mosto y destacadamente el vino y también los subproductos de su elaboración han sido estudiados por el hombre. Los conocimientos adquiridos forman un voluminoso y apretado cuerpo de doctrina variado y sistematizado.

Al igual que en otros campos especializados del saber, cabe considerar la Enología como una parte de la Ciencia universal, o tal vez mejor como conjunto de cada uno de los capítulos especializados de las diferentes Ciencias; es decir, la Enología será reunión de Botánica enológica, de Microbiología enológica y de Química enológica. Téngase presente que química es el estudio no sólo del mosto y del vino, sino también de la composición de la vid, de la uva, de los microbios; las clasificaciones siempre encuentran dificultades; para hacer apartados absolutos, en la delimitación de sus partes con separaciones difusas.

Si se quiere precisar, dejar las cosas bien sentadas, con claridad, hace falta profundizar algo más. El material de estudio que ofrece

esta parte seleccionada de la materia, como también sucede en otros dominios, se presta a dos tipos de consideración; todos los conocimientos se clasifican en dos grandes apartados: estáticos y dinámicos; o sea, de las cosas en sí independientemente del tiempo y de las mismas en evolución, los fenómenos.

Pero la Ciencia no es sólo un conjunto de conocimientos almacenados. La Ciencia tiene también vida; aumenta y hasta evoluciona, o mejor, se perfecciona. La Ciencia necesita para vivir la Investigación. El hombre tiende a desentrañar todos los misterios de la naturaleza. La Enología también se compone de conocimientos adquiridos en un pasado más o menos próximo y del material que le está proporcionando constantemente la investigación. La Enología tiene, porque lo necesita, una investigación propia.

Además, el hombre de ciencia y en particular el investigador no tiene bastante con acumular conocimientos, con vivir los descubrimientos; se siente desgraciado, no vive con

Si en el Bar, en lugar de otra bebida pides VINO, ayudas a resolver tu propio problema.

ENOLÓGICA

Por *Ildefonso Mareca CORTES*

plenitud su vocación si no da a conocer a los demás hombres lo que ha adquirido, lo que ha aprendido con trabajo. Son inseparables cuando son efectivas la ciencia acumulada, la investigación y la enseñanza.

Quizá extrañe al profano que en este campo de la Ciencia, como en todos, falta mucho por conocer. Y la investigación no sólo es necesidad vital para quien la practica, sino que de ella surgen bienes para todos los hombres, espirituales y materiales; siempre ha producido suavizamiento de las circunstancias ambientales, elevación del nivel de vida. Algunos ejemplos contribuirán a dar una idea de las inquietudes enológicas actuales:

El ácido tartárico es el compuesto ácido más abundante del vino. El vino es fundamentalmente un líquido ácido y aquél es por antonomasia su componente de este carácter, el "Weinsäure" de los alemanes. El ácido tartárico, a diferencia de otros naturales, raramente es producido por algún microorganismo, y también se distingue porque se prodiga poco en la

naturaleza. Son escasas las especies vegetales que lo producen. Su concentración media en el vino es 5/1. Esta sustancia procede de la uva y no experimenta alteración bioquímica apreciable en las fermentaciones. Se sintetiza en los órganos verdes de la vid y emigra para almacenarse en la uva. Aquí puede catabolizarse algo, pero siempre en mucha menor cantidad que el ácido málico, por ejemplo. Por otra parte, la buena maduración de la uva es base de un vino de calidad, y uno de los importantes procesos bioquímicos que suceden durante este período es el de la evolución de la acidez.

Prácticamente se desconoce el camino de la síntesis y características de la migración y almacenamiento, del metabolismo en una palabra, del ácido tartárico. La investigación ha de realizarse en vivo y en el campo, si han de considerarse todas las circunstancias ambientales normales; circunstancias de muy difícil control, y sin control seguro no hay conclusiones válidas.

ESPAÑA ... BODEGA DE EUROPA

Son varios los grupos de investigadores que estudian hoy esta cuestión por método radioactivo. Se considera la fotosíntesis y posterior evolución de los productos iniciales que sigue al suministro y fijación por hojas de la vid de anhídrido carbónico con el átomo de carbono radio-activo.

Un vino es el resultado de dos acciones metabólicas sucesivas: la vegetal, que termina en el mosto de uva madura, y la de los microorganismos que en el mosto se desarrollan y se sirven de su composición para sus operaciones vitales.

Las levaduras, por ejemplo, del género Kloeckera, al principio, más tarde Saccharomyces ellipsoideus, y al final de la fermentación

Saccharomyces eviformis, transforman el azúcar en alcohol.

El vino debe tener estabilidad; que no se altere en sabor, aroma o a la vista. Una de las causas de inestabilidad puede ser el origen microbiano. La presencia en el vino de ácido málico es contraria a la calidad por su sabor y además, por ser fácilmente metabolizable por las bacterias que al desarrollarse alteran la limpidez del vino, así el ácido málico es principio de inestabilidad microbiana; un vino de calidad no debe contener ácido málico, presente normalmente en el mosto, lo que se consigue por su transformación mediante distintos géneros de bacterias homolácticas o heterolácticas, bacilos y cocos.

(Continuará...)

GIJON Y SANCHEZ-GIL, S. R. C.

CARRETERA SOLANA, 6 — TELEFONO 128

MANZANARES

PRODUCTOS ENOLÓGICOS * MATERIAL DE BODEGA
¡MEDIO SIGLO AL SERVICIO DEL VINICULTOR!

SE NECESITA REPRESENTANTES EN CIERTAS PLAZAS

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

Socuéllamos

Si sabes beber VINO con medida conservarás tu salud y alegría de vivir.

¿Sabe usted que ...?

... mas de dos mil expositores acudirán a la Feria Internacional, que se celebrará del día 1 al 12 de julio, y que contará con una extensión de 95.000 metros cuadrados.

Como novedad del certamen se presentará una exposición de material sanitario y quirúrgico. La muestra siderúrgica, metalúrgica y naval irá acompañada de toda la industria pesada y se montará también un importante sector de obras públicas. Otra de las novedades será la exhibición de material náutico, deporte y camping.

La Feria de Bilbao que figura entre las más importantes de las que se celebran en España, ha adquirido un gran auge en sus secciones de material eléctrico y equipos de elevación y transporte, de las cuales se organizan sectores monográficos.

* * *

... las medidas encaminadas a estabilizar la balanza comercial dieron fruto en 1968, ya que las importaciones se fueron reduciendo hasta alcanzar un incremento de tan solo el 1.1 por 100 sobre las de 1967, y las exportaciones aumentaron en un 14,8 por 100. El déficit comercial, que fué en 1967 de 2.099,5 millones de dólares, quedó reducido a 1.933 millones.

La tasa de crecimiento de la exportación fue elevada si se compara con la del 11 por 100 del año anterior, y con ella se alcanzó una cifra neta de 1.589,2 millones de dólares en el valor de las ventas. El 62 por ciento de estas exportaciones es de productos no agrícolas, mientras este grupo ocupaba en 1967 el 54 por ciento. Algunas de las exportaciones indican bien el cambio de ventas que se está realizando, como consecuencia del esfuerzo de los industriales y comerciantes españoles: productos químicos, 92'3 millones de dólares; productos textiles, 98'4 millones; productos metalúrgicos, 126'2; maquinaria, 14'1; material de transporte, 88'7 millones de dólares.

* * *

... Un grupo de importadores y distribuidores de vinos, procedentes de varios estados norteamericanos han estudiado en España la posibilidad de incrementar las compras de vinos españoles. El grupo asistió a las reuniones de exportadores, que han tratado principalmente de la puesta en marcha de las cartas de exportación, concedidas recientemente.

* * *

... con el fin de promocionar y regularizar las exportaciones, tanto en precios como en calidad, se han habilitado sistemas fiscales especiales. Uno de ellos es la concesión de cartas individuales de exportación, que fueron entregadas a sus titulares en una reunión presidida por los ministros de Comercio, García Monco, y Hacienda, Espinosa San Martín. Estas cartas son válidas para el bienio 1969-70.

* * *

... Méjico y España mantendrán en breve un intercambio comercial directo y han señalado la conveniencia de eliminar el comercio triangular, realizado a través de los países intermediarios, según se ha acordado en la reunión plenaria del Comité Bilateral Hispano-méjicano de Hombres de Negocios reunido en Madrid.

El comunicado final hace también referencia al análisis de la situación económica e intercambio entre ambos países; al patrocinio de un estudio para la creación de empresas mixtas; al examen de los intercambios y consecuente nivelación de los mismos con el mayor tope posible; a la creación de un subcomité cultural para el intercambio y difusión de libros y publicaciones, espectáculos, medios de promoción del turismo, material didáctico y equipos científicos, y, en general, al incremento de relaciones. (ES).

NOTICIARIO

AIDA 69 - Madrid = Feria Internacional de la Alimentación

Con el patrocinio de Su Excelencia el Jefe del Estado se celebrará, en los amplios edificios e instalaciones de la Feria del Campo, en Madrid, durante los días del 28 de junio al 13 de julio próximos, la FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION - AIDA/69, que constituirá una extensa y variada exposición de los productos alimentarios, y aún no estrictamente alimentarios, de todo el mundo, así como de las instalaciones, equipos, servicios y técnicas más modernas en orden a la mejor y más racional distribución de tales productos.

La Asociación Internacional de Distribuidores de Alimentos (AIDA), de la que España es miembro, ha designado a Madrid como sede y ferial de su VII Congreso y Exposición.

El Congreso tendrá lugar en el PABELLON DE CRISTAL de la FERIA del 1 al 4 de julio y en sus convenciones estarán presentes varios miles de personalidades dirigentes y profesionales de la economía alimentaria, ésto es, de productores, transformadores, fabricantes, distribuidores y compradores de todos los países.

La FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION - AIDA/69 refrendará y pondrá de manifiesto los esfuerzos hechos por la Asociación Internacional de la Distribución de Productos alimentarios y sus congresos, con el fin de desarrollar y mejorar la eficacia y productividad de la economía alimentaria en favor de los consumidores, traduciendo materialmente y a escala mundial los logros conseguidos en el campo de la producción, transformación, comercialización y distribución de productos alimentarios y bienes de consumo.

La importancia intrínseca, sus ricas posibilidades comerciales y el vasto alcance de este magno Certamen, ha suscitado, ya desde sus inicios, la máxima atención e interés por parte nacional y extranjera. Apertura de mercados sin estrenar, fomento de la exportación, encuentro y cultivo de inestimables contactos internacionales, compulsación de precios y calidades, comprobación de nuevos estilos y últimas técnicas aplicadas al ramo de la alimentación van a contribuir con sus eslabones a formar la cadena de esta gran Muestra a la que se augura un decidido éxito de expositores, transacciones y visitantes. Participarán más de veinte países, entre los cuales se encuentran con España, Alemania, Francia, Bélgica, Países Bajos, Italia, Dinamarca, Austria, Portugal, Cuba, Argentina, Brasil, Colombia, Perú, Uruguay, La India, etc... y cuyas secciones más importantes son:

Comercio de la alimentación, carnes y grasas animales, productos lácteos y huevos, cereales y derivados, legumbres, verduras, hortalizas y tubérculos, frutas secas y en conserva, frutos secos, especias, condimentos y aditivos varios, café, té y otros estimulantes, edulcorantes naturales y derivados, productos del olivar y grasas vegetales, bebidas y alcoholes, helados, productos marinos y de aguas continentales, platos preparados, industrias de transformación del calor y del frío, embalaje, transporte y almacenamiento, etc...

El suntuoso "Museo del Vino", creación supermoderna en su género, ofrecerá una completa galería en la que se alinearán las marcas de todas las regiones vitivinícolas de España.

AMPIGO

USTED TIENE UNA CITA EN MADRID DEL 28 DE JUNIO AL 13 DE JULIO 1969

Sucedió esta quincena

El mercado de vinos en la pasada quincena, ha demostrado, en parte, lo que esperábamos. Las operaciones se han sucedido, haciéndose notar, en la mayoría de las zonas de origen, el mantenimiento de los precios entre las 43/44 pesetas, acusando los blancos una cierta mejora.

Venimos recibiendo noticias de nuestros corresponsales, si no alarmantes, dignas de tomarse en cuenta, referidas al pasado día 20 de mayo, en que el hielo se dejó sentir en la Rioja Alavesa, considerándose los daños en un 50 por 100, de los pueblos de Leja, Paganos, Samaniego y Navaridas. También algunas zonas de la Mancha han resultado afectadas por los últimos fríos, apareciendo enfermedades criptogámicas a causa de las intensas lluvias cuya humedad favorece su desarrollo.

La noticia más importante a comentar, si bien no la tenemos confirmada, es que Don Jaime Lamo de Espinosa pasará a ocupar la jefatura en la Sección de Vinos de el "FORPPA".

Don Jaime, Ingeniero Agrónomo, responsable en el futuro de los destinos en cuanto al vino se refiere, en nuestro país, ocupará, desde ahora, este importante cargo para bien de la vi-

cultura española, aprovechando la ocasión para darle nuestra más cordial bienvenida, que será amplia en esta rama de la agricultura nacional.

Al citar el "FORPPA", queremos hablar también de la Comisión de Compras de Excedentes de Vinos, organismo éste, que tanto ha laborado, desde su fundación, por el mantenimiento del mercado, méritos que a decir verdad corresponden a la persona de Don Pedro Fernández Silva, que tan en silencio y con tanto acierto llevó la regencia del mismo.

Esperamos que en el futuro continúe el vino con la demanda que normalmente lleva en la actualidad, ya que de buenas fuentes tenemos noticias de que en la próxima campaña el precio mínimo de 32 pesetas se verá incrementado considerablemente, cosa muy natural tanto por la comparación con otros productos agrícolas, como por la elevación de salarios en los medios rurales.

Por consiguiente, tendremos que dar, aunque anticipadamente, como posible pronóstico del mercado de vino, firmeza en los precios hasta que el 31 de Agosto próximo tengamos las normas de la campaña 1969-70.

En el Bar pide vino, y cuando te vea, lo hará el vecino.

M E R C A D O

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ORIGEN	Blanco Rama
ALAVA	Pesetas	Pesetas		Pesetas
Elciego		55	Las Mesas	42'75
ALBACETE			Mota del Cuervo	43'25
Almansa(2)	46	(4) 47	Horcajo de Santiago	
La Roda			Ledaña	42
Ontur		(1) 48	Las Pedroñeras	43
Villamalea		(1) 42	Minglanilla	42'5
Villarrobledo	43'5	43	San Clemente	44
Tarazona de la Mancha ...			GERONA	
ALICANTE			Zona de Ampurdán	
Gata de Gorgos			Espolla	
Ibi	43'5		Figueras	
Jávea			Pont de Molins	
Villena		45	HUELVA	
Monovar		(1) 46	Bollullos Par del C.	42'5
BADAJOS			Rociana del Condado	42
Almendralejo	43		Palma del Condado	43
Castuera	42'50		Almonte	42
Los Santos de Maimona ...	42'5		ISLAS BALEARES	
Villaf. de los Barros	42'5		Felanitx	43
BARCELONA			LEON	
Artés			Ponferrada	
Manresa	47		Villamañán	
Villaf. del Panadés	47	46	Villafranca del Bierzo	
Villanueva y Geltrú	47		LOGROÑO	
CADIZ			Rincón del Soto	
Jerez de la Frontera	48		Alfaro	
La Línea			Manjarres	
Sanlúcar de Barrameda ... (6)	16/18		Alcanadre	
CIUDAD REAL			Arnedo	
Alcázar de S. Juan	44		Autol	52
Aldea del Rey	43		Cenicero	
Arg. de Alba	43'5	43	El Villar de Arnedo	(6) 8'50
Campo de Criptana	44	(4) 45	MURCIA	
Calzada de Calatrava	43		Jumilla	
Daimiel	43'5		Yecla	
Manzanares	44	44	NAVARRA	
Pedro Muñoz	43'5		Ablitas	
Socuéllamos	43'5		Cintruéngo	
Tomelloso	43	43	Fitero	
Valdepeñas	45'5		Falces	48'50
CUENCA			La Rua (Orense)	53
Belmonte			SALAMANCA	
El Provencio	43	43'50	Villarino de los Aires ...	
Fuente de Pedro Naharro...	43	43	SEVILLA	
Iniesta	42'5	40	Pilas	43

DE VINO

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ALCOHOLES
TARRAGONA			DESTILADOS DE VINOS
Falset	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Bajo Priorato		49	Almansa
Montblanc		47	Pedro Muñoz
Perelló		47'50	Socuéllamos
Barberó	(6) 7'50		Tomelloso
Vendrell	46	46	Villafranca del Panadés ...
TOLEDO			RECTIFICADOS DE VINO
Madridejos	44		Almansa
Portillo	43'5		Cheste
Quintanar de la Orden	43		Pedro Muñoz
Gálvez	42		Socuéllamos
Dosbarrios	44		Tomelloso
Sonseca	45	45	Utiel
Villa de Don Fadrique ...	43		Villafranca del Panadés ...
Puebla de Almuradiel	43		RECTIFICADOS DE RESIDUOS
Villacañas	43'5		Horcajo de Santiago
VALENCIA			Cheste
Pedralba	44	44	La Roda
Liria	46	46	Socuéllamos
Utiel		41'5	Utiel
Turis	(2) 44		Tomelloso
Cheste	44		Sanlúcar de Barrameda
VALLADOLID			Villamañán
Pozaldez	50		HOLANDAS - 65°
ZARAGOZA			Aldea del Rey
Calatorao		46	Socuéllamos
Ateca		45	Tomelloso
Calatayud	45	45	Vendrell
Ricla	47	44	MISTELAS - 15x9
Cariñena		45	Almansa

Almansa	41'50
Pedro Muñoz	48
Socuéllamos	48
Tomelloso	48
Villafranca del Panadés ...	38
Almansa	38
Cheste	39
Pedro Muñoz	40
Socuéllamos	41
Tomelloso	35
Utiel	40
Villafranca del Panadés ...	38
Horcajo de Santiago	34
Cheste	33'25
La Roda	35
Socuéllamos	35
Utiel	34'50
Tomelloso	34
Sanlúcar de Barrameda	35
Villamañán	34'50
Aldea del Rey	34
Socuéllamos	35
Tomelloso	34
Vendrell	32
Almansa	50
Tomelloso	46/47
Socuéllamos	48'50
Gata de Gorgos	48
Pedralba	46
Cheste	51
Quintanar de la Orden ...	49

- (1) Vino tinto clarete
- (2) Vino blanco filtrado.
- (3) Vino rosado
- (4) Vino tinto filtrado.
- (5) Vino de quema
- (6) Precio por litro.

NOTA.—Los precios se entienden sobre camión, pago contado, por grado y cien kilos, correspondiendo la clase al esquema que citamos al lado derecho.

* * *

Zona del Condado (Huelva), eminente peligro de MILDIU, producto de las lluvias incasantes en estas fechas.—Corresponsal de Rociñana.

El día 19 del actual, se reunirán en Madrid los fabricantes de Alcoholes, para tratar asuntos de máximo interés.

OFERTAS - VINO - DEMANDAS

Dado el interés que está suscitando esta Sección, tanto entre Cooperativas, Almacenistas y Exportadores de vinos, como Agentes Comerciales, es conveniente que le demos más aliciente, para ello es primordial recibir sus Ofertas o Demandas.

No debemos interpretar mal el que a través de esta página se intente realizar una operación, pues todo anuncio hace eco a los dichos «MAS VALE LLEGAR A TIEMPO QUE .. o «LA SUERTE NO ES PARA QUIEN LA BUSCA SINO ..

Se pueden publicar todas las ofertas o demandas, aunque estas no sean de vino, pero sí derivados de él, por ejemplo: ORUJOS, HECES, ALCOHOLES, HOLANDAS MISTELAS, AZUFRADOS y MOSTOS APAGADOS.

* * *

Ref. 1/7 Desea relaciones comerciales con firmas de destino, dedicadas a vinos y sus derivados, DOMINGO CAMPILLO, Agente Comercial. Apartado 56, Teléfono 19 SOCUELLAMOS (Ciudad Real).

* * *

Ref. 2/7 Compramos vino blanco en rama 11/12 grados alcohol, pálido y bien constituido Alcohol vínico desmetilizado. Razón: Corvinal, calle Bello, 5 VALENCIA - 11

* * *

Los anuncios en esta Sección son gratuitos para los suscriptores.
VENDA Y COMPRE A TRAVÉS DE LA PÁMPANA DE BACO

Estudio Microbiológico de los Mostos de uva españoles

Por B. Iñigo Leal, Doctor en Ciencias. Investigador del Departamento de Fermentaciones Industriales. Jefe del laboratorio de Microbiología.

Departamento de Fermentaciones Industriales.—MADRID

Es bien sabido que la transformación del mosto de uva en vino se realiza mediante un proceso fermentativo de tipo biológico en el que intervienen microorganismos específicos, conocidos vulgarmente con el nombre de levaduras. La acción vital de éstos sobre los distintos componentes del mosto, principalmente sobre la fracción de azúcares, provoca una serie de cambios físico-químicos en el substrato de partida propios y característicos del proceso. Ahora bien, las levaduras que fermentan los diferentes mostos producidos en las diversas zonas vitivinícolas no siempre pertenecen a las mismas especies ni siempre son las más idóneas para conducir el proceso en condiciones óptimas. Una serie de factores tales como la composición química del mosto, condicionada a su vez por otros factores botánicos y edafológicos, condiciones climáticas, temperatura, humedad, etc., ejercen decisiva influencia en la dotación cuali y cuantitativa de las levaduras que toman parte activa en el desarrollo de una fermentación espontánea. De ahí que cuando en el Departamento de Fermentaciones Industriales del Patronato "Juan de la

Cierva" planteamos, hace diez años, un programa de estudio sistemático de análisis microbiológico de los mostos producidos en las principales zonas vitivinícolas de nuestra patria, se tuvieron en cuenta tres aspectos esenciales: el taxonómico, el ecológico y el tecnológico.

Con este triple enfoque se pretendía llegar al conocimiento de las especies de levaduras que de una manera efectiva intervienen en el proceso fermentativo espontáneo de nuestros mostos; de la manera que tales especies se encuentran distribuidas en las diferentes zonas productoras, y, finalmente, con estudios tecnológicos complementarios llevados a cabo con cada cepa de microorganismo aislado, conocer las cualidades fisiológicas destacables para su aplicación en la industria enológica, o dicho de otra manera, conseguir la selección de levaduras locales que de manera general pudieran ser aplicadas con indudables ventajas en la elaboración de vinos.

Con estas ideas básicas, en la vendimia del año 1955 iniciamos una labor sistemática con

el estudio de los agentes de fermentación en los mostos producidos en la importante zona vitivinícola de la Mancha. Se tomaron entonces en consideración veintinueve muestras de mostos; y los resultados del trabajo, hecho en colaboración con el profesor Castelli, de la Escuela de Perugia, fueron publicados a su debido tiempo (1). En vendimias sucesivas se continuaron los mismos estudios en otras zonas, como la Rioja (2), Moriles-Montilla (3), Jerez (4), Condado y Aljarafe (5), Extremadura, Panadés y zona vitivinícola de Aragón.

El primer problema que plantea un estudio analítico de zona es el de fijar las localidades en que han de tomarse las muestras, para que en el conjunto esté representada la totalidad geográfica de la misma. En cuanto a la técnica de dicha toma, siempre fueron efectuadas en los lagares de producción y de mosto recién obtenido, puesto en recipiente estéril y tomando las debidas precauciones para que su posterior evolución transcurra en completo aislamiento del medio ambiente. Los mostos sometidos a estudio nunca habían sido adicionados de anhídrido sulfuroso ni sufrido manipulación alguna.

Los análisis microbiológicos se efectúan en tres momentos bien delimitados: un primero, dentro de las veinticuatro horas de la toma de muestra, cuando la fermentación aún no es perceptible; un segundo, cuando la fermentación es tumultuosa y, finalmente, un tercero, cuando ésta se hace lenta. En las muestras en que se desarrollan velos blastomicéticos superficiales después de terminada la fermentación alcohólica, pasados varios días, viene hecho un cuarto análisis de los mismos.

(1) CASTELLI, T., e IÑIGO, B. (1957): *Ann. Fac. Agr. di Perugia*, vol. XIII.

(2) Idem, ídem.

(3) IÑIGO, B., y ARROYO, V. (1960): *Revista de Ciencia Aplicada*, núm. 72, 18-29.

(4) IÑIGO, B.; ARROYO, V., y VAZQUEZ, D. (1963): *Revista de Ciencia Aplicada*, núm. 93, 296-305.

(5) IÑIGO, B., y ARROYO, V. (1964): Esta Revista, este número.

En cada análisis se aíslan cinco colonias de levaduras, elegidas siguiendo un criterio de predominancia; por lo que de cada muestra de mosto estudiado se obtienen quince cultivos puros o cepas en las que se hallan representadas todas las especies de levaduras que intervienen en el proceso espontáneo.

El número total de mostos analizados hasta ahora es de 158, de los que se llevan aislados 2.370 cultivos puros, todos los cuales han sido clasificados dentro de veintisiete especies distintas. Las técnicas taxonómicas puestas en práctica han sido las de d'Rossi y Castelli, de la Escuela de Perugia.

Como medio de aislamiento hemos utilizado siempre el mosto de uva local estéril adicionado de gelatina-agua al 20 por 100, por triple dilución previa de la muestra en examen. Siempre que ha sido necesario, la primera fase del trabajo, siembras de aislamientos y obtención de cultivos puros, ha sido hecha *in situ*.

Seguidamente se da una relación de las especies halladas hasta el momento presente.

ESPECIES AISLADAS DE FASES FERMENTATIVAS

No esporuladas

Kloeckera apiculata.
Kloeckera magna.
Kloeckera africana.
Kloeckera lafarii.

Candida pulcherrima.

Candida guilliermondii.
Candida solani.
Torulopsis bacillaris.

Esporuladas

Hanseniaspora guilliermondii.
Hansemula subpelliculosa.
Torulasporea rosei.

Torulaspora desbruecki.
 Torulaspora fermentati.
 Zigosaccharomyces veronae.
 Zigosaccharomyces bisporus.
 Zigosaccharomyces florentinus.
 Saccharomyces ellipsoideus.
 Saccharomyces oviformis.
 Saccharomyces mangini.
 Saccharomyces italicus.
 Saccharomyces pastorianus.
 Saccharomyces steineri.
 Saccharomyces fructum.
 Saccharomyces uvarum.
 Saccharomyces elegans.
 Saccharomyces exiguus.
 Saccharomyces willianus.

De las 158 muestras de mosto estudiadas, sobre 77 se formaron velos espontáneamente; de cada una de ellas se han obtenido cinco cultivos puros, totalizando 385 cepas, que, clasificadas, resultan pertenecer a las diez especies siguientes.

ESPECIES AISLADAS DE VELOS

No esporuladas

Candida micoderna.
 Cryptococcus laurentii.
 Rhodotorula glutinis.

Esporuladas

Saccharomyces beticus.
 Saccharomyces chereniensis.
 Saccharomyces rouxii.
 Saccharomyces montuliensis.
 Hansenula anomala.
 Zigosaccharomyces acidifaciens.
 Pichia membranefaciens.

Resumiendo los hechos más sobresalientes puestos en evidencia en el transcurso de estos trabajos, podemos concluir lo siguiente:

a) En la fermentación espontánea de los mostos de uva españoles hasta ahora estudiados se perfilan tres estadios biológicamente diferenciados, en cada uno de los cuales intervienen levaduras de distintas especies con marcadas diferencias fisiológicas. Tales levaduras pertenecen a veintisiete especies distintas, de las cuales unas son apropiadas para conseguir vinos de óptima calidad, y otras, por el contrario, son perjudiciales, debiéndose impedir su participación en el proceso, ya que producen unas veces, bajos rendimientos en alcohol por unidad de azúcar metabolizado, y otras, por acumular en el curso fermentativo del mosto ácidos volátiles y otros productos secundarios, comunican al vino resultante malas cualidades.

Estudios fisiológicos más específicos y con miras técnicas se han llevado a cabo con cada una de las más importantes especies halladas en fase fermentativa (6) y con las aisladas de velos (7) (8) y se ha llegado al establecimiento de esquemas aplicativos en los que se aconseja aplicar distintas modalidades técnicas de fermentación con el uso de una sola levadura (9) o varias asociadas, tanto en la elaboración de vino blanco (10) como tinto (11).

b) La aparición de velos blastomicéticos, una vez transcurridos diez-quince días de finalizada la fermentación, se produce en la totalidad de las muestras procedentes de Andalucía occidental (Montilla-Moriles-Jerez, Condado y Aljarafe) y en un porcentaje de muestras que oscila entre el 12 y el 50 por 100 en las zo-

(6) IÑIGO, B.; ARROYO, V.; BRAVO, F., y LLAGUNO, C. (1961): Esta Revista, vol. 1, número 2.

(7) GARRIDO, J. M.; IÑIGO, B., y BRAVO, F. (1960): *Agricultura*, núm. 341.

(8) IÑIGO, B., y ARROYO, V. (1964): *Revista de Ciencia Aplicada*, núm. 96, 23-29.

(9) IÑIGO, B.; ARROYO, V., y BRAVO, F. (1964): *Agricultura*, núm. 383.

(10) IÑIGO, B. (1958): *Revista de Ciencia Aplicada*, núm. 63, 318-324.

(11) IÑIGO, B., y BRAVO, F. (1960): *Agricultura*, núm. 341.

nas de Extremadura, Panadés y Aragón. Estos velos están formados por especies del género *Saccharomyces* en las muestras con grado alcohólico superior a los 13°, y por especies de *Hansenula*, *Zigosaccharomyces*, *Pichia*, *Candida*, *Rodotorula* y *Cryptococcus* en las muestras de inferior grado alcohólico.

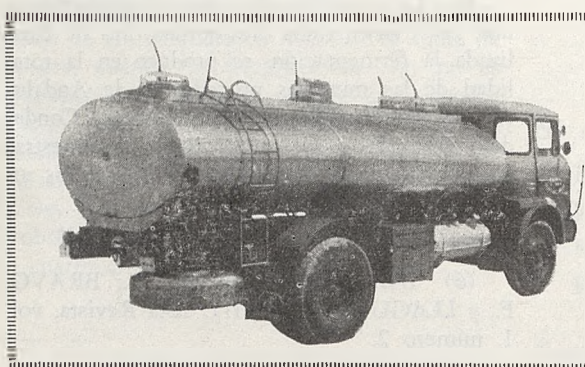
c) De bastante interés naturalístico ha resultado la comprobación de la diferente dotación blastomícetica que existe entre los mostos producidos en zonas más frías y aquéllos de zonas calurosas o menos frías. Considerando el aspecto económico de sólo dos especies: *Saccharomyces pastorianus* y *Hanseniaspora guilliermondii*, se nota la ausencia de la primera en las zonas del Sur y de la segunda en el resto de España, salvando Andalucía occidental, y para eso bastante escasa en Montilla, mucho más abundante en Jerez, Condado y Aljarafe. Asimismo se ha puesto en evidencia que las especies de levaduras esporuladas dominan netamente sobre las no esporuladas en las zonas más calurosas; inversamente ocurre en las zonas más frías.

d) Especies comunes a todas las zonas han resultado ser *Saccharomyces ellipsoideus* y

Kloeckera apiculata; a casi todas *Torulasporea rosei*, que en algunas zonas, como Montilla y Panadés, viene sustituida parcial o totalmente por *Zigosaccharomyces veronae* y *Torulopsis bacillaris*, respectivamente. *Kloeckera africana* sólo ha sido hallada en Extremadura; *Hansenula subpelliculosa*, sólo en el Aljarafe, y *Kloeckera lafarrii*, sólo en Aragón.

e) De todas las cepas aisladas se eligieron de un 10 a un 20 por 100 para introducir las en la colección que en el Departamento venimos formando desde que se iniciaron estos trabajos. En las cepas elegidas están representadas todas las especies halladas, y en aquéllas pertenecientes al género *Saccharomyces* se seleccionan además las de más alto poder fermentativo y menor producción de ácidos volátiles.

También se ha constatado un hecho de bastante repercusión práctica en lo relativo a los poderes fermentativos de las especies del género *Saccharomyces*, consistente en que las cepas aisladas de zonas donde se producen los mostos más azucarados son a la vez las de más alto poder fermentativo (Montilla y Aragón).



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)

Con una sola cartilla puede usted ingresar su dinero en cualquiera de las 13.000 oficinas de Correos que hay en España, no se moleste si le exigen su carnet de identidad, es por su seguridad. (*Correos informa*).

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

Mercado y Servicios

Se venden prensas de varios sistemas, usadas, casi nuevas, de 2.000 a 10.000 pesetas. Razón: Esta 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.

* * *

Se venden dos continuas Feliú, número 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 teléfono 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. Consulte 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 trasiegos de vinos de heces.

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.

* * *

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADEROS para granilla y tartrato de cal. SEPARADORAS para granilla del 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).

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

Comercio Exterior

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
A ALEMANIA			453.346	Teschendorff, vino 30.133.	
353.548	Rioja Santiago, vino 96.		453.347	Teschendorff, vino 1.230.	
353.558	Age Bod. Unid., vino 2.500.		A DINAMARCA		
353.559	Age. Bod. Unid., vino 2.500.		302.495	Bod. Bilbaínas, vino 520.	
353.761	Age. Bod. Unid., vino 20.000.		404.242	J. de Soto, vino 2.250.	
353.871	Savín, vino 5.475.		404.253	R. Reig, vino 500.	
353.946	Bod. Fran. Esp., vino 4.900.		404.267	Duff Gordon, vino 500.	
404.247	M. Fernández, vino 250.		404.268	Duff Gordon, vino 250.	
404.361	Cuvillo Cía, vino 1.500.		404.271	Duff Gordon, vino 250.	
404.401	Alvear, vino 2.550.		404.288	Sandemán Hnos., vino 1.000.	
404.548	Mackenzie, vino 1.002.		404.403	Orleans Borbón, vino 750.	
404.552	Sandemán Hnos., vino 900.		404.445	P. Domecq, vino 12.000.	
404.553	Sandemán Hnos., vino 225.		404.446	P. Domecq, vino 12.000.	
404.652	Williams Humbert, vino 900.		404.448	E. Lustau, vino 1.000.	
404.707	M. Fernández, vino 45.		404.458	F. A. de Terry, vino 500.	
404.728	Mackenzie, vino 501.		404.519	J. Pemartín, vino 1.500.	
404.739	Williams Humbert, vino 1.440.		404.524	M. A. de la Riva, vino 500.	
404.740	Williams Humbert, vino 2.550.		404.556	M. García, vino 12.500.	
404.769	Marqués Mérito, vino 37.500.		404.586	M. M. Gómez, vino 8.500.	
404.797	R. Reig, vino 48.		404.617	Garvey, vino 4.000.	
404.831	Sánchez Romate, vino 1.395.		404.618	Garvey, vino 1.000.	
404.857	Díez Hnos., vino 1.000.		404.619	Garvey, vino 500.	
404.880	T. Rivero, vino 1.524.		404.650	Williams Humbert, vino 6.627.	
404.898	A. R. Valdespino, vino 1.000.		404.651	Williams Humbert, vino 4.250.	
404.973	M. Fernández, vino 5.000.		404.657	Sandemán Hnos., vino 1.200.	
404.974	M. Fernández, vino 2.400.		404.666	González Byass, vino 2.375.	
452.977	Teschendorff, vino 31.267.		404.685	Palomino Vergara, vino 255.	
452.978	Teschendorff, vino 28.080.		404.686	Palomino Vergara, vino 1.253.	
452.982	Bod. Schenk, vino 25.000.		404.700	A. R. Valdespino, vino 1.250.	
452.988	Bod. Schenk, vino 22.500.		404.712	González Byass, vino 1.290.	
452.989	Bod. Schenk, vino 22.500.		404.715	Díez Hnos., vino 625.	
453.039	C. A. Egli, vino 22.500.		404.767	Wisdon Warter, vino 2.000.	
453.042	Teschendorff, vino 20.200.		404.771	Marqués Mérito, vino 37.500.	
453.067	Bod. Lev. Esp., vino 20.250.		404.781	Díez Hnos., vino 4.500.	
453.149	Bod. Schenk, vino 55.450.		404.806	Duff Gordon, vino 500.	
453.179	Teschendorff, vino 272.681.		404.808	Duff Gordon, vino 125.	
453.180	Bod. Lev. Esp., vino 46.935.		404.816	Z. Ruiz, vino 6.000.	
453.182	Teschendorff, vino 50.000.		A PAISES BAJOS		
453.256	J. A. Mompó, vino 25.850.		8.714	G. Sánchez, vino 15.780.	
453.300	Bod. Lev. Esp., vino 36.192.		302.711	Rojas Cía., vino 600.	
453.301	Teschendorff, vino 15.074.		353.730	Bod. Fran. Esp., vino 2.400.	
453.308	A. y J. Garrigós, vino 21.670.		353.764	Age. Bod. Unid. vino 15.000.	
453.309	A. y J. Garrigós, vino 29.930.		353.988	Savín, vino 26.000.	
453.310	A. y J. Garrigós, vino 20.600.				
453.311	C. A. Egli, vino 12.000.				
453.312	C. A. Egli, vino 42.000.				

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
353.989	Savín, vino	6.000.	404.588	L. Ortiz, vino	1.100.
353.990	Savín, vino	22.880.	404.620	Garvey, vino	1.000.
404.236	Garvey, vino	90.	404.621	Garvey, vino	500.
404.237	J. de Soto, vino	2.500.	404.622	Garvey, vino	6.000.
404.238	J. de Soto, vino	375.	404.643	J. Pemartín, vino	2.487.
404.239	J. de Soto, vino	12.500.	404.646	Williams Humbert, vino	360.
404.240	J. de Soto, vino	17.500.	404.647	Williams Humbert, vino	225.
404.264	C. y J. de Terry, vino	1.000.	404.648	Williams Humbert, vino	480.
404.265	C. y J. de Terry, vino	36.	404.649	Williams Humbert, vino	240.
404.284	Sandemán Hnos., vino	270.	404.667	González Byass, vino	31.500.
404.316	J. de Soto, vino	12.500.	404.677	Montialbero, vino	9.975.
404.317	J. de Soto, vino	2.000.	404.687	Palomino Verg., scherry	7.650.
404.318	J. de Soto, vino	1.000.	404.701	T. Rivero, vino	1.493.
404.319	T. Rivero Hnos., vino	9.930.	404.729	M. Guerrero, vino	5.000.
404.325	E. Lustau, vino	19.395.	404.762	Pérez Barquero, vino	2.427.
404.326	Garvey, vino	40.000.	404.766	Marqués Mérito, vino	50.000.
404.350	Williams Humbert, vino	360.	404.775	Wisdon Warter, vino	50.000.
404.356	Cuvillo Cía., vino	1.500.	404.787	Garvey, vino	80.000.
404.375	Montialbero, vino	2.034.	404.788	Garvey, vino	50.000.
404.376	Montialbero, vino	20.664.	404.799	J. F. Diestro, vino	500.
404.390	Díez Hnos., vino	1.500.	404.868	González Byass, vino	1.920.
404.392	Díez Hnos., vino	1.000.	404.883	E. Lustau, vino	6.000.
404.399	Barón de Algar, vino	500.	404.884	E. Lustau, vino	500.
404.400	Barón de Algar, vino	1.250.	404.897	R. Reig, vino	3.000.
404.407	Marqués del Mérito, vino	7.250.	453.043	Bod. Lev. Españ., vino	7.943.
404.408	A. Gordon, vino	250.	453.105	Bod. Schenk, vino	5.000.
404.444	P. Domecq, vino	540.	453.175	Bod. Schenk, vino	2.600.
404.447	E. Lustau, vino	2.500.	501.135	F. Madrid, vino	4.959.
404.452	J. de Soto, vino	900.	501.157	F. Madrid, vino	3.260.
404.454	F. A. de Terry, vino	540.	551.015	C. Soriano, vino	2.480.
404.468	Williams Humbert, vino	270.	575.474	Larios, vino	2.030.
404.515	J. Pemartín, vino	2.000.	575.496	Pérez Texeira, vino	2.958.
404.516	J. Pemartín, vino	800.	575.507	Hij. A. Barceló, vino	736.
404.517	J. Pemartín, vino	2.000.	712.022	M. Torres, vino	90.
404.518	J. Pemartín, vino	19.920.	712.375	J. B. Berger, vino	6.800.
404.532	González Byass, vino	288.	712.838	Codorníu, vino	450.
404.545	Cía. Vin. Sur, vino	500.	712.949	J. López, vino	7.610.
404.546	Cía. Vin. Sur, vino	1.000.	712.953	J. López, vino	2.500.
404.547	Cía. Vin. Sur, vino	250.	712.954	La Vin. Ibérica, vino	710.
404.551	Sandemán Hnos., vino	225.	713.225	Cochs, vino	694.
404.580	Lacave Cía., vino	250.	550.929	D. Zamora, licor	411.
404.587	Alvear, vino	61.000.			

*La propaganda ha fomentado negocios en decadencia.
Hagamos propaganda en «LA PAMPANA DE BACO»
para evitar lo expuesto y superar el nivel actual.*

Tarazona

Mucho han hablado de Tarazona de la Mancha, y mucho más se puede hablar, unos lo hicieron con insensatez, otros con cordura, otros indolentemente, otros con amor patrio hasta el apasionamiento, con ignorancia supina los más y la minoría ha hablado de Tarazona de la Mancha con una madurez, con una documentación tan ejemplar que no puedo por menos de referir aquí los nombres, que nos hablan de dos hombres que quieren a Tarazona, que saben de Tarazona, éstos son, y me honro en conocerlos y admirarlos, don Marciano Picazo Soriano, Abogado con ejercicio en Albacete y don Angel Martínez Espejo, Maestro Nacional con ejercicio en Barcelona y recientemente Abogado. Lo poco que he podido asimilar en las charlas sostenidas con ellos y con la timidez que me produce el hecho de saberme mal escritor hacen que a duras penas cumpla la orden que se me da de hacer un articulo para la revista "La Pámpana de Baco".

Empiezo por aclarar, que la palabra TARAZONA, no tiene nada que ver con la explicación que se dio de ella en el programa de feria del año pasado en la que el articulista quería hacernos ver que pertenecíamos a una ZO-

NA-TARADA, un gran disparate, a no ser que lo dijese por él, según el diccionario etimológico, la palabra en cuestión se compone del árabe TA'A que quiere decir, región, comarca, jurisdicción, provincia, y del latín ZONA que aparte su gran significado geográfico que quiere decir cua'quiera de las cinco partes o bandas en que se considera dividida la superficie de la tierra, de polo a polo. Existe otro significado que quiere decir llanura, o parcela que se domina desde un otero, en resumen la palabra TARAZONA tiene su origen en que se trata de una comarca en la llanura, y pensando sensatamente, ésto es de sentido común pues bien sabido es de todos que estamos en plena llanura de Albacete y que salvo las pequeñas ondulaciones que marcan las cumbres del río Júcar y de su afluente Valdemembra todo el término es llano.

Enclavada al norte de Albacete, su capital de provincia, lindando con la florida Valencia y la Andalucía mora, murcianos por razones regionales y administrativas y con la inmediata vecindad de Castilla la Nueva con la que nos sentimos muy caracterizados en idioma y costumbres, conservamos las características de

de la Mancha

estas regiones de las que nos sentimos honrados en parecernos, ésto es en síntesis la castiza y hermosa, hidalga y hospitalaria Tarazona de la Mancha.

Pueblo eminentemente agrícola, cuyo mayor cultivo es la vid, seguido de trigo, cebada, *avena, lentejas, yeros, aceite y azafrán.*

* * *

GEOGRAFIA.—Está situada en la provincia de Albacete, sirviendo de límite con la de Cuenca, a 35 kilómetros de su capital de provincia que queda al sur de esta población, tiene una cabida de 21.000 h.² aproximadamente su término municipal el cual lo riegan el río Júcar que sirve de linde natural durante unos 25 kilómetros, que aunque no demasiado fértil su ribera no deja de ser una riqueza para esta población que queda a su margen izquierda, otro río el Valdemembra de caudal modesto normalmente, nos riega y fertiliza una gran zona que llamamos CAÑADA diferenciándola con Baja o Alta, según si está cauce arriba o cauce abajo en relación con la población. Nos circundan los pueblos de Madrigueras, La Gineta, Montalvos, Fuensanta, La Roda, Villal-

gordo del Júcar, Quintanar del Rey y Villagarcía del Llano.

* * *

ESTADISTICA.—Tiene en la actualidad, rectificación del Padrón de Habitantes del año 1968, 6.356 habitantes, habiendo bajado desde el año 1960 hasta el 1965 813 habitantes, pues en el año 1960 se llegaron a censar 7.004 habitantes y en el 1965 6.191, desde el año 1965 ha ido creciendo moderadamente en cada rectificación y así tenemos que en el 1966 pasamos de 6.191 a 6.309, en 1967 llegamos a los 6.346, para llegar en el 1968 a los ya indicados que es el censo actual, quiere ésto decir que aunque no hemos podido cortar el movimiento migratorio, si se ha reducido bastante, véase la gran diferencia en menos, del año, 1960 al 65 y como nos sostenemos y aun aumentamos un poco en los demás años, nuestro movimiento demográfico debe ser ahora de unos 120 nacimientos, por 50 muertes anuales lo que aún indica emigración pero contenida, ésto nos dice que nos estamos estabilizando y que es muy probable que lleguemos a los 7.000 habitantes allá por el año 1975.



HISTORIA.—Según don Marciano Picazo Soriano, Abogado, hijo de Tarazona y su historiador, allá por el año 1.570 u 80 esta población pertenecía a la provincia de Cuenca, siendo capital de Corregimiento con el consiguiente movimiento e importancia que entonces estas circunstancias llevaban consigo, (sobre estos hechos publicó unos trabajos en el periódico "La Voz de Albacete" que yo conservada y que sin saber cómo me han desaparecido, ahora bien debo decir que se los he dejado de leer a todo el que me los ha pedido, hasta mi hermano en Paterna (Valencia) y creo que en un ir y venir de éstos han desaparecido, estos trabajos en cuestión tenían una gran importancia, que unidos a un libro de Actas del Ayuntamiento del año 1.573 —que estoy desentrañando, pues su escritura me



resulta muy difícil de descifrar—, podrían dar como resultado el hallazgo de nuestro escudo y de algunos datos importantes en nuestra historia de tarazoneros. Después pasó a pertenecer a la provincia de Albacete y al desaparecer la capitalidad de Corregimiento, perdió importancia y poco a poco ha ido quedándose en lo que actualmente es, un pueblo agrícola 100 por 100 cuyo pequeño movimiento industrial deriva también del agro, como son bodegas, fábricas de alcohol, existían también fábricas de chocolate, hoy en decadencia.

* * *

REALIZACIONES.—Se consiguió a raíz de la liberación, la construcción de un grupo escolar, más tarde acrecentado con otro de igual construcción y cinco casas para Maestros, renovación y reconstrucción de la plaza de Toros al cumplir su primer centenario, Red general de alcantarillado red general de aguas potables, iluminación de todas las calles de la población con lámparas de mercurio embellecimiento y arreglo de la plaza del Caudillo, reconstrucción de la torre, poniéndole todo el capitel nuevo; a la Iglesia Parroquial, se le puso todo el piso nuevo, construcción de la Cooperativa (bodega y almazara) ampliación del

Matadero Municipal, Cercamiento del Campo Municipal de Deportes, arreglo de todas las calles del pueblo, compra del solar para la construcción de un Instituto de Enseñanza Media.

Construcción de un Silo para Cereales, Riegos asfálticos para la carretera que nos une con Madrigueras, construcción de una Casa Cuartel para la Guardia Civil, en las afueras de la población.

* * *

RIQUEZA.—Eminentemente agrícola, se calcula una extensión de 6.000 Ha. las plantadas de viñedo, que hacen un total aproximado de unos 8.000.000 de cepas, que pueden producir unos 32.000.000 kilos de uva que representan aproximadamente unas 1.500.000 de arrobas de vino. Seguidamente en importancia de riqueza agrícola tenemos otras 6.000 Ha. para trigo, cebada y avena y una extensión aproximada de 2.000 Ha. para lentejas, Yeros, Beza, etc., el resto se dedica a barbechera y algunos creo que 1.000 Has. a monte, pinares y praderas.

Alvarruiz

Cuatro provincias.

Cincuenta y tres ciudades y pueblos.

Más de dos millones de oyentes, conocerán sus productos si confía su publicidad a

«La Voz de la Mancha» - Socuéllamos

” 28

!Aquí está, la pámpana de la vid, formando con los rubios racimos un armonioso conjunto que invita a su contemplación, hasta el momento de probar esas uvas doradas y tan jugosas, o hasta verlas cortadas por los alegres vendimiadores cuando llega septiembre, para convertirlo en ese líquido claro o tinto, dorado o rosado que es el vino de mesa!

Ella protege, con su sombra, de los cálidos rayos del sol, a esos racimos tan preciosos que se han de convertir en esa fuente de ingresos para el país, que es el vino. Este, fabricado en numerosas regiones de nuestra península, es el néctar de los dioses que acompaña, presenciando nuestra comida, aprisionando en las botellas o garrafas, como complemento indispensable, sirviendo también de alimento por el azúcar que contiene, y como estímulo, algo así como una pequeña inyección de optimismo que hace que, al final de los ágapes, nos sintamos más locuaces, más elocuentes.

La pámpana es como la embajadora precursora del vino ya que, sin ella, naturalmente, no podría existir el sabroso fruto de la uva, y, por consiguiente, tampoco el vino que, además de ser, repito, el complemento indispensable de una comida, por sencilla que sea, sino también el auxiliar precioso de las cocineras en el condimento de muchos platos, y si es vino dulce para la composición de muchos sabrosos postres.

La vid, planta delicada como hermosa flor, precisa de muchísimos cuidados para lograr una uva de buena calidad. Las cepas son cuidadas con sumo celo por los cultivadores y, al menor defecto, en que por ejemplo observan que la cepa sube torcida, inmediatamente le ponen una estaca-tutor a fin de que se enderece.

Siendo muy profundas las raíces del vidio, el abono debe llegar hasta ellas, siendo

Si va usted a Alemania (República Federal), puede operar con la cartilla de Correos. Es la única que tiene este privilegio; por acuerdos entre Alemania y España.

(Correos informa).

Pámpana²²

Carmen ESPAÑOL

preferible, a pesar de la mecanización de casi todos los procesos de cultivo, de que se efectúa a mano, colocándolo cuidadosamente en el surco para, seguidamente, taparlo. De esta manera, se tiene la seguridad de que surtirá el efecto apetecido para el mejor rendimiento de la vid.

La producción vinícola de España es muy rica y permite, además del consumo nacional, la exportación de las diferentes clases de vino al extranjero donde es conocido y reputado como inmejorable.

Hablar del renombre de los vinos españoles allende nuestras fronteras es obvio ya que son harto conocido. Son vinos cuya etiqueta

inconfundible es conocida y apreciada por todos los buenos gourmets de los más lujosos restaurantes de balnearios, estaciones turísticas

Ellos son el sello de España, y la pámpana el sello de la vid, la que la protege y, compañera inseparable, la cubre con su manto protector, con su color verde, claro u oscuro, según lo avanzado de la estación.

!Aquí está, la pámpana de la vid, formando con los rubios racimos un armonioso conjunto que invita a su contemplación, en esos numerosos viñedos de que goza España, y cuyo suelo le prodiga con tanta abundancia y riqueza!

¿Quiere tener seguro de cualquier riesgo su dinero? La Caja Postal de Ahorros se lo custodia con la garantía del Estado. (*Correos informa*).

LITOGRAFIA
PLATIVAL, N. C. R.

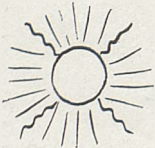


JOSE MARIA PLATILLERO VALCARCEL

Confección especial de ETIQUETAS
para embotellado de vinos

La Nucia, 24 y Campello, 1 (B.º San Agustín)
Teléfono 23 17 34 ALICANTE

AL DIRIGIRSE A LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

Mirando al Firmamento

DIA			
16. Lunes	4'44 a 19'47	Luna Nueva	1786. Se asignan a Goya 15.000 reales de sueldo como pintor de la Real Fábrica de Tapices.
17. Martes	4'44 a 19'48	"	1931. Inauguración de la nueva plaza de toros de Madrid. Preside el alcalde (Pedro Rico) y actúan los matadores Lallanda, Fortuna, Villalta, Barajas, Fuentes Bejarano, Barrera, Armillita y Bienvenida.
18. Miércoles	4'44 a 19'48	"	1812. Estalla la guerra entre Inglaterra y los Estados Unidos.
19. Jueves	4'44 a 19'48	"	1464. Institución del servicio de Correos en Francia, primer país donde funcionó.
20. Viernes	4'44 a 19'48	"	1910. Debido a la iniciativa del marqués de la Vega Inclán, se inaugura en Toledo el Museo del Greco.
21. Sábado	4'44 a 19'49	"	1656. Bombardeo de Málaga por los ingleses.
22. Domingo	4'44 a 19'49	"	1752. Experimento de Franklin, origen del pararrayos.
23. Lunes	4'45 a 19'49	Cuarto creciente	1897. Estreno de "Agua, Azucarillos y Aguardiente", con música de Federico Chueca.
24. Martes	4'45 a 19'49	"	1519. Muerte de la célebre princesa italiana Lucrecia Borgia.
25. Miércoles	4'45 a 19'49	"	1890. Se declara oficialmente la existencia del cólera en las provincias de Valencia y Málaga.
26. Jueves	445 a 19'49	"	1931. Se crea en España el Cuerpo General de Aviación.
27. Viernes	4'46 a 19'49	"	1865. El marqués de Molíns es elegido director de la Real Academia Española.
28. Sábado	4'46 a 19'49	"	1870. Nace José María Gabriel y Galán.
29. Domingo	4'46 a 19'49	Luna llena	1933. Primo Carnera arrebató el título de campeón del mundo a Jack Sharkey, vencéndole por k. o.
30. Lunes	4'47 a 19'49	"	1851. En una reducción de gastos se suprime el teatro del Palacio Real de Madrid.

MUNDO CURIOSO

ORIGINAL COOPERATIVA EN EL CORONIL (Sevilla)

En El Coronil, pueblo de la provincia de Sevilla, ha surgido una cooperativa original y muy interesante. Su puesta en marcha creará un antecedente digno de imitar por la generalidad de los bares, cafeterías y tabernas.

El gremio de bebidas de El Coronil gestiona la creación de una Cooperativa en la que estarán encuadrados todos los establecimientos existentes en la localidad. Se cuenta ya con una aportación de 400.000 pesetas, hecha por los propios miembros del gremio, destinada a montar un almacén de provisiones, del que se surtirán todos.

La finalidad principal es establecer una coordinación en sus negocios, luchando contra el intrusismo que plantean los agentes y representantes de las bebidas alcohólicas y espumosas, así como las tiendas de comestibles, que sin autorización legal expenden vasos y copas de vino, cuando sólo les está permitido vender por litros o medios litros.

Otra meta que se propone la Cooperativa del gremio de bebidas de El Coronil es una medida de un alcance revolucionario en las costumbres de los bares y tabernas, ya que propone establecer un turno de cierre semanal en los establecimientos, para que el personal y sus dueños tengan un día de asueto, como ocurre en la generalidad de las demás actividades comerciales. (MUNDO COOPERATIVO).

* * *

UN "QUIJOTE" DE 1608 EN MEJICO.

Un ejemplar de la primera edición de "El Quijote" se encuentra en Méjico, y su propietario es Melitón Uribe Mendoza, veterano de la revolución mejicana, de 78 años de edad, que vive modestamente y sin desprenderse de su tesoro, valorado en unos diez millones y medio de pesetas.

Los dos tomos que posee Uribe Mendoza fueron editados en la imprenta madrileña de Juan de la Cuesta, en 1608 y 1615, respectivamente. En su despacho de abogado conserva su más preciada obra literaria: "El Ingenioso Hidalgo Don Quixote de la Mancha", en el título original, guardado en una pequeña y antigua caja fuerte.

"No vendo mi Quijote por nada del mundo. Únicamente quiero que todo el mundo sepa que tengo esta joya", ha declarado recientemente el que fue guerrero y hoy abogado. (ES).

* * *

UN PINTOR "QUIJOTESCO" RECORRE 730 KILOMETROS EN BURRO

Buscando aventuras desde las tierras manchegas a las catalanas, el pintor José María Martínez recorre en burro los 730 kilómetros que separan El Toboso de Tarrasa.

El artista catalán que cuenta 46 años, a los lomos de un resistente burro, bautizado con el nombre de Sandalio, ha iniciado su aventura, cargado con los aperos de trabajo: pinceles, pinturas y lienzo. La ruta, por tierras que recorriera en otro tiempo nuestro ingenioso hidalgo Don Quijote, incluye las etapas siguientes: Mota del Cuervo, Cuenca, Teruel, Morella, Reus y Tarrasa.

Unos 20 kilómetros se ha propuesto recorrer al día, y calcula que invertirá un mes y una semana de andadura hasta concluir este original viaje.

"Pintaré solo en acuarela ha declarado, por no tener que llevar demasiado peso, y ya en Tarrasa pasaré al lienzo lo que haya realizado." El pintor catalán calcula que el importe le supondrá unas 35.000 pesetas, siendo el capítulo de gastos más importante el correspondiente a la alimentación de amo y "rocinante". (ES).

P. P. O.

Con pleno éxito terminó el curso de viticultura en Socuéllamos

SOCUELLAMOS.—En el Salón de Actos de Juventudes (TELECLUB), acaba de ser clausurado un curso de viticultura, que durante 60 días y bajo el patrocinio del P.P.O. se ha venido celebrando en esta ciudad. Las enseñanzas fueron impartidas por un equipo de monitores del Programa, concretamente estuvo a cargo de don Urbano Pérez Muñoz y don Antonio Paredes Benavent.

Veintiún alumnos siguieron las enseñanzas, durante el tiempo del curso, teniendo como temario poda, injertos y tratamientos de la vid.

Fue dividido en dos partes: práctica y teórica. Las primeras se desarrollaron durante el día, dividiendo a los alumnos en grupos, realizándose algunas de ellas con no pocas dificultades, por las inclemencias del tiempo. Las clases teóricas, por otro lado, se celebraron de 9 a 11 de la noche en el citado Salón. Este curso se ha seguido con tanto interés y aprovechamiento, que en el acto de clausura, se entregaron la totalidad de los carnets, circunstancia que en pocas ocasiones se ha dado. Presidieron el acto de clausura la primera autoridad local, don Julio Montalbán Fernández; Presidente de la Hermandad Sindical de Labradores, señor Medina, junto al instructor del P.P.O., don Constantino Palomino Lucas, don Isaac Sánchez Moreno, monitor de enología y otras autoridades.

Don Constantino Palomino, tras la entrega de los carnets a los nuevos especialistas viticultores, agradeció la colaboración prestada por las autoridades locales, y felicitó efusivamente a los 21 alumnos por el interés y aprovechamiento demostrado a lo largo del curso. Al mismo tiempo, hizo hincapié en la posibilidad de realizar en los próximos meses de julio o agosto un curso de tractoristas, del que se espera una grata acogida.



Una peseta de vino

Por Manuel Vázquez CAMACHO (Barcelona)

... Después de tanto esperar...
Una peseta de vino
y lo que te rondaré...
porque aún no la he bebido.
!Pero qué poca vergüenza
tienen algunos amigos!
Toda una vida esperando
que llegara San Francisco
para tomarse sin tasa
de La Mancha el mejor vino
y así celebrar el Santo
del que fue siempre mi amigo...
No penséis que soy borracho,
ni tampoco empedernido,
sólo trato de gustar
de nuestra España los vinos
que, según dice la gente,
son buenos y nutritivos.
Yo nunca quise beber
este líquido tan fino
porque quería empezar

bebiendo con un amigo,
con el que me prometió
!Una peseta de vino!
Claro, que en aquellos tiempos
fue mucho lo prometido
y es cosa de agradecer
porque el sabor era el mismo.
Pero... !qué poca vergüenza
tienen algunos amigos-
Ha pasado mucho tiempo
y la peseta de vino
sigue en pie por esperar
la promesa de un amigo,
que salió de España un día
y no sé ni su destino.
Pero aún mis esperanzas
luchan contra el vil olvido
porque saben que algún día
ha de volver este amigo
para cumplir la promesa
con su peseta de vino.

En Septiembre se hará un número extraordinario de

LA PAMPANA DE BACO

¡ANUNCIESE Y VERA INCREMENTADAS SUS VENTAS!

La propaganda en nuestras páginas será el mejor escaparate de su negocio.

SANTIAGO

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

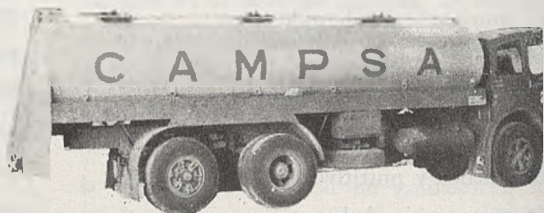


Aguilar de Campoo, 29, bajo-D : Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

Talleres «LA MANCHA»

Especialidad en Cisternas de hierro,
acero inoxidable e isotérmicas



General Sanjurjo 47 - Teléf. 71

PEDRO MUÑOZ (C REAL)

José M.^a Ruiz Romero

Agente Comercial Colegiado núm. 674

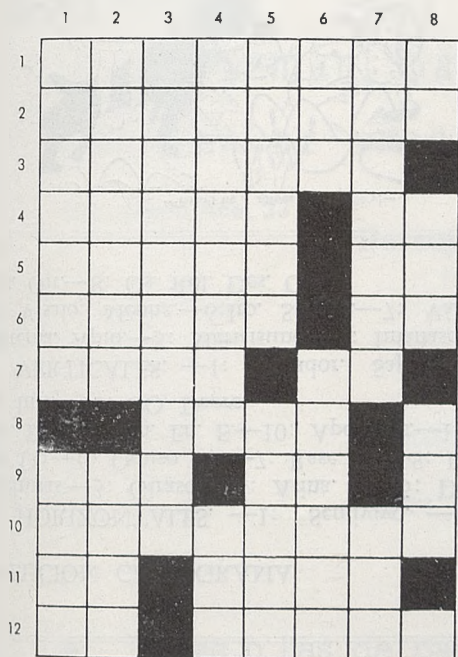
Carril de San Diego, 23 - Teléf. 36 05 27
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

VINOS
ALCOHOLES
VASIJAS

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

Que usted lo pase bien ...

ENTRE BORRACHINES



No creas, Livorcio, que exagero. A mí la sola vista de la leche me produce unas náuseas terribles.

!Qué vas a decirme a mí!... No pruebo las peras por temor a que sean de agua...

* * *

Dos compinches en el culto a Baco se hallan en un tabernucho contándose sus penas antes de empezar a perder el mundo de vista.

—A mí me sucede algo muy raro --dice uno de ellos--. Cuando voy "repleto", me da la sensación de que soy el amo del mundo, nadie me puede. Y, en cambio, cuando se me pasa la "saturación", veo con pesar que mi mujer y el jefe de mi oficina pueden más que yo...

* * *

—Entonces, ¿debo dejar de fumar, doctor? ¿Es peligroso el tabaco?

—!Peligrosísimo! !Ya me ha quemado dos veces la sábana de la camilla...!

USTED, ¿COMO SE RIE?

El carácter de una persona puede conocerse según su modo de reír.

Un profesor italiano ha estudiado detenidamente el problema. La risa —ha declarado— es una demostración del carácter tan seguro como la grafología.

La carcajada de !ja, ja, ja!, es propicia de corazones nobles. Demuestra una franca disposición.

El !je, je ,je!, es propio de los seres poco claros.

!Ji, ji, ji! corresponde a personas disolutas, poco decididas.

HORIZONTALES.—1: Medio vivo o que no tiene vida perfecta.—2: Ermitaños.—3: Planta compuesta, originaria del Perú, de grandes flores amarillas.—4: Acierta. Acudir.—5: Venta al por menor. Nota musical.—6: Negligente. Al revés, artículo.—7: Pase rozando ligeramente un cuerpo con otro. Consonantes repetidas.—8: Diminutivo de nombre femenino. Consonante.—9: Al revés, adverbio de cantidad. Preposición.—10: Fábulas o historietas morales.—11: Letra griega. Fig. nota de burla o de afrenta.—12: Vocales repetidas. Al revés, instituid.

VERTICALES.—1: Arácnido de patas muy largas. Batracio.—2: Inflamación superficial de la piel. Planta hortícola.—3: Muy digno de un premio o recompensa.—4: Magnetizasen. Batalla.—5: Pongo el visto bueno. Niña recién nacida.—6: Diminutivo. Fig. linaje o parentesco. Robustos, fuertes.—7: Al revés, corriente de agua.—8: Pronombre. Lista o catálogo.—9: Gana y necesidad de beber. Consonante.

!Jo, jo, jo! a las fuertes y generosas, y !ju, ju,ju! a los que ríen hipócritamente y con falsedad.

!Cuidad de vuestra risa; a través de ella puede descubrirse vuestro carácter!

FILOSOFANDO:

Los boxeadores son los únicos que no pueden abandonar el local cuando empiezan los golpes.

* * *

No es difícil acercarse al corazón de una mujer, a menos que esté muy gorda.

* * *

La viuda con hijos pequeños es más fuerte que la leona que defiende sus cachorros.



¡Cielos! Mi mujer y su perro...

HORIZONTALES.—1: Semivivo.—2: Bremitas.—3: Girasol.—4: Actina. Ir.—5: De tal Do.—6: Omiso. Ol.—7: Kase. SS.—8: In- ma. D.—9: Sam. En. E.—10: Apólogos.—11: Pl. Intri.—12: OO. Daerc.
VERTICALES.—1: Segador. Sapo.—2: Britema. Apio.—3: Meritísimo.—4: Imanasen. 5: Visalo. Meona.—6: Ito. Sangre.—7: Váli- dos. Otr.—8: Os. Rol. Des. C.

SOLUCION CRUCIGRAMA

CORTESE POR AQUI

BOLETIN DE SUSCRIPCION

D. n^o piso
 Domicilio
 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 el recuadro que le interese; y, una vez recibido el primer ejemplar le giraremos a 8 d/v.)

..... de de 19
 FIRMA,

Román Cantarero Serrano

FABRICA DE ALCOHOL Y RESIDUOS VINICOS

Trav. Santa Ana, 23

Teléfonos 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

Tarancón

Fábrica de alcohol
Teléfono 206

Fuentes de Pedro Naharro

Bodegas de Elaboraciones
Teléfonos, 6, 14 y 17

VD. CRIA BUENOS CALDOS,

**pero...
atención!**

haga
destacar
la
calidad
de
sus
productos
confiando
sus
etiquetas,
folletos,
carteles,
envolturas,
estuches,
etc.
a

Gráficas

belkrom S/L

CASA CENTRAL: CTRA. ALCANTARILLA, 132 · I.L.F.S. 214097-213023-210008 · APARTADO CORREOS, 8 · TELEGR. BELKROM - MURCIA