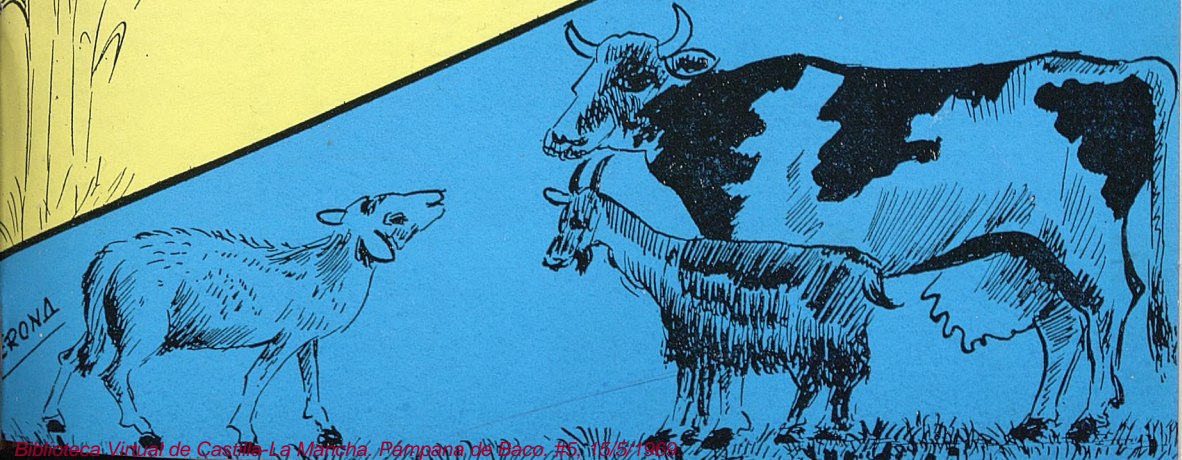
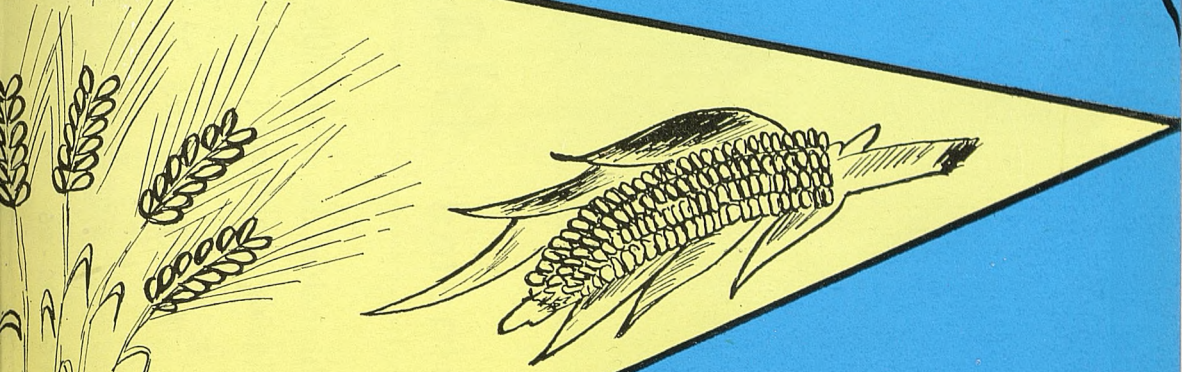
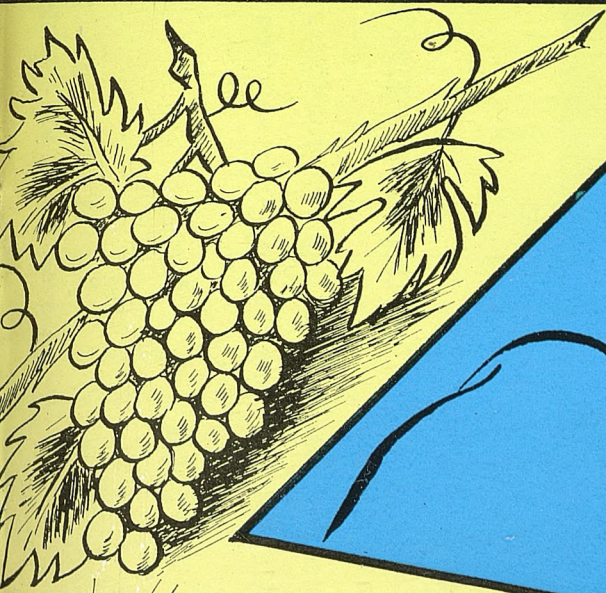
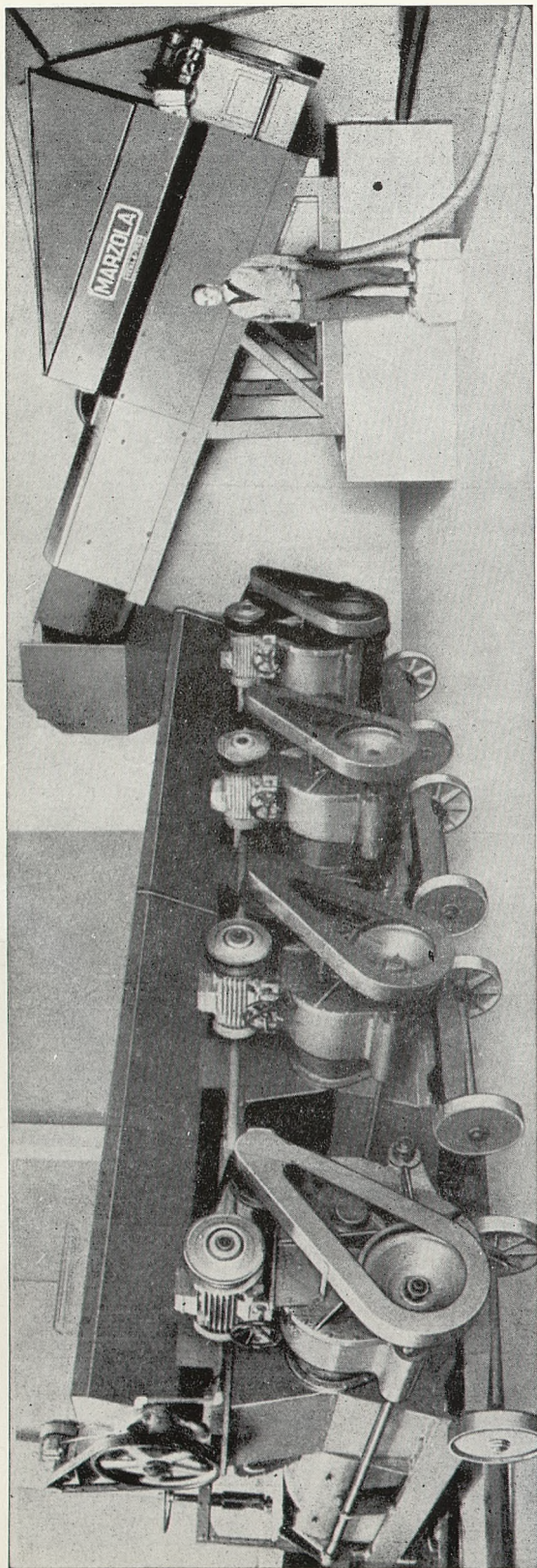


La Pámpana de Baco

15 Mayo 1969

Núm. 5





Equipos Automatas **Marzola**

“ A U T O P R E Ñ S ”

- 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 Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 5

Mayo, 2^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafra

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

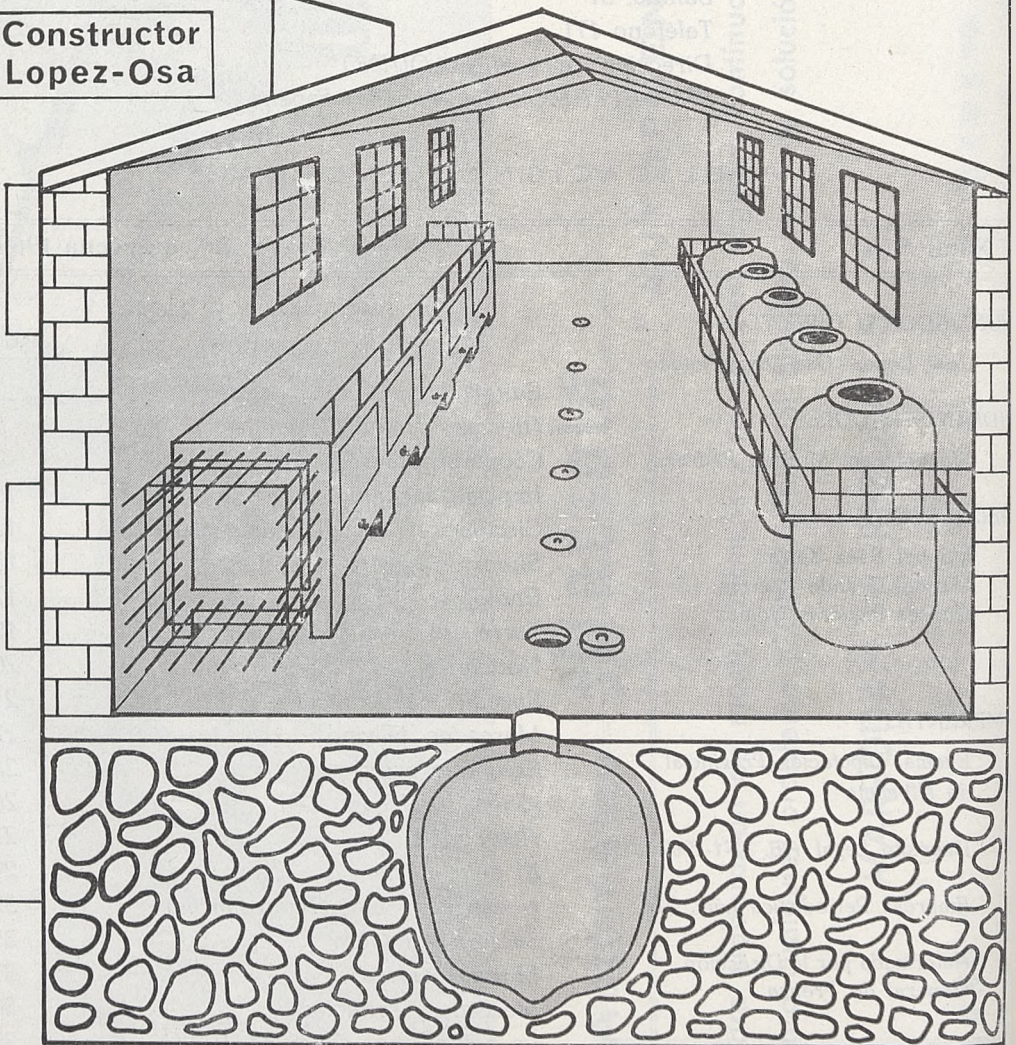
SUMARIO

	PÁG
Editorial	3
Ofertas - VINO - Demandas	5
Cooperativismo	7
Importa saber vender	10
Circulación agrícola por carretera	12
Situación agraria española	15
Enología	17
Torre del Dino (Socuéllamos)	19
Noticiario	20
Sucedió esta quincena	21
Mercados de vino	22
Comercio exterior	24
¿Sabe usted que . . . ?	26
Actualidad	27
El oídio de la vid	29
Nuestros pueblos (Manzanares)	32
Sección ganadera	35
Mundo curioso	37
Mercado y servicios	38
La bebida más sana: EL VINO	39
El amor a la tierra (cuento)	40
La poesía y el vino	41
Mirando al Firmamento	42
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

Ofrecemos a los lectores un interesante artículo aparecido en el "Journal de Genève" relativo a dos problemas muy actuales de la pequeña Europa: la agricultura y el comercio interior.

Dos sectores de la actividad económica están en vías de transformación, que se ha hecho ineludible, por un lado, debido a la necesidad de reducir las cargas financieras que resultan de la venta de los excedentes agrícolas y, por otro, debido a las concentraciones comerciales. Este problema afecta directamente a dos clases sociales que constituyen una parte importante de la población activa y por consecuencia, del electorado: los campesinos y los pequeños comerciantes.

Las mutaciones comportan sacrificios, y de ahí la resistencia de los interesados. Son de naturaleza diferente en el mundo campesino que en el de los comerciantes al por menor, pero se traducen en ambos casos en movimientos reivindicadores que van hasta la huelga (cierre de almacenes) o la destrucción de los productos agrícolas no vendidos.

En todos los países europeos, los agricultores están agrupados en asociaciones. ¿Su objetivo? Una política de precios que tienda a protegerlos. Sin embargo, estas medidas no podrán perpetuarse, ni tampoco el apoyo financiero que pesa sobre los presupuestos nacionales y sobre el de la CEE. La Comisión de Bruselas ha fijado la cifra, para el año 1968, en 4.000 millones de dólares, si se suman los gastos de los Estados miembros y los de la Comunidad.

Existe, pues, una acción consciente y organizada de la profesión agrícola. En el caso de los pequeños comerciantes, al menos hasta los últimos tiempos, la libertad estaba regulada —particularmente en materia de libertad de circulación de los bienes—, y sus comités de defensa— allí donde existen, como en Francia— tenían pocos medios para hacer oír sus voces. Sometidos a la presión de los grandes, los pequeños comerciantes, individualistas por temperamento, llevaban cada uno su propia política personal.

Es en Francia donde los comerciantes manifiestan peor humor; y para atraer la atención de los poderes políticos han cerrado durante veinticuatro horas sus tiendas y el movimiento corre el riesgo de extenderse.

Se quejan, justamente, del papel creciente del Estado y de la actuación del fisco, cuyas reglamentaciones (en materia de TVA particularmente) son cada vez más complejas y quisquillosas; están sometidos a un estatuto fiscal discriminatorio, pagan cuotas a la Seguridad Social por sus asalariados, pero asumen ellos solos su protección, bien se trate de enfermedad, vacaciones o jubilación.

Sin embargo, su inquietud tiene otras causas más profundas: no saben cómo insertarse en el circuito de la economía moderna. Un 12 por 100 de los comerciantes independientes ha desaparecido en los últimos veinte años, y en el pasado año el número de comercios al por menor se ha visto reducido en 5.200. Ciertamente, el progreso no se detiene, los nuevos métodos de distribución constituyen un fenómeno mundial irreversible, pero tal y como lo subrayaba Pierre

Locardel en el "Figaro": "El deber de los poderes públicos es poner a los interesados en condiciones de hacer frente a la evolución."

Esto no será fácil. La competencia de los grandes almacenes y de los supermercados aumentará cada vez más, y los fondos de comercio que constituían una parte del activo de los pequeños comerciantes disminuyen de valor año tras año. ¿Cómo podrían ayudarles los Gobiernos a reconvertirse sin empeñar sus presupuestos? La verdad, penosa para los interesados, es que el pequeño comercio, sin llegar a desaparecer totalmente, irá cada vez a menos y sólo subsistirán los almacenes especializados que se dirijan a una clientela deseosa de ser servida "sobre pedido".

Agricultura 1980

Desde este punto de vista, la Comisión de la CEE ha aprobado el Plan Mansholt, basado en el abandono de la explotación familiar en beneficio de las grandes unidades de producción que funcionan según criterios industriales y comerciales.

El proyecto que suscita las más violentas reacciones es considerado por algunos —el Centro francés de los jóvenes agricultores, entre ellos— como "una aproximación viva a los problemas, un elemento positivo que justifica una discusión a fondo del mismo".

El Plan Mansholt subraya que, en la Comunidad, el 80 por 100 de las explotaciones son demasiado pequeñas para proporcionar trabajo racional a un solo hombre. La dimensión ideal de la "explotación agrícola moderna" sería: para los cereales, de 80 a 120 hectáreas; para la leche, de 40 a 60 vacas; para la carne, de 150 a 200 bovinos, etc., y estarán formadas, bien por el aumento de las existentes, bien por medio de reagrupaciones o fusiones en una misma zona.

Si el señor Mansholt ha hecho sonar la alarma es porque los excedentes agrícolas continúan aumentando de manera alarmante. La producción sobrepasa largamente al consumo, mientras que la renta de los agricultores continúa deteriorándose. ¿Por qué? Porque un porcentaje excesivo de la población activa está inmovilizado en estructuras vetustas. Esta situación crea grandes inquietudes a los agricultores, sobre todo a los jóvenes que ven su porvenir en peligro.

Las soluciones propuestas son radicales. Cada año, 500.000 personas abandonan el campo (CEE: 20 millones en 1950, 10 millones en 1970). Esta cifra, se dice en el Plan, es demasiado baja; de aquí a diez años será preciso considerar la salida de cinco millones de agricultores, de los que 2,5 millones son personas de edad que se beneficiarán de medidas sociales. La otra mitad deberá encontrar otro trabajo, gracias a la creación de nuevos puestos de trabajo, lo que parece posible visto el ritmo de evolución industrial y técnica.

Estos son los hechos, fríamente considerados, consecuencia de la rápida transformación en curso. Agricultores y pequeños comerciantes pueden retrasar la hora de los vencimientos, pero éstos son ineludibles.

La alternativa es sencilla: o se dice, sin más, a los interesados la verdad sobre su futuro, o se practica una política de "laisser-faire" que les llevaría, a plazo, a las despiadadas consecuencias de la evolución.

Corresponde a toda la Sociedad, Poderes Públicos, Sindicatos, Organizaciones profesionales, aprovechar la lección de los hechos y ayudar a todos aquellos a los que el progreso fuerza a reconvertirse. Y nada puede hacerse, por otra parte, sin su libre adhesión y su participación.

Raymond SILVA

OFERTAS - VINO - DEMANDAS

Al iniciar esta sección, nos guía la mejor intención deseando que esta página sirva para fomentar las relaciones comerciales entre la gran familia vinícola, por ello no dejaremos un momento, hasta conseguir ser el gran portavoz de los VINOS DE ESPAÑA.

Volvemos a recordar que los anuncios en esta sección son completamente gratuitos para nuestros suscriptores, los cuales tienen las puertas abiertas para ello.

Les rogamos envíen antes del 10 y 25 de cada mes, los textos que deseen publicar, ya que si lo hacen mas tarde, no podríamos publicarlo hasta el número siguiente, dando motivo a retrasos que no deseamos se produzcan por la importancia de esta sección.

* * *

Ref. núm. 1) SE VENDEN: 40.000 litros de mosto azufrado de 11/11,50 grados baumé, sobre camión pago contado, al precio de 47 ptas. hectógrado. Interesados, llamar al teléfono 513 de Socuéllamos (C. Real) después de las 10 de la noche.

* * *

Ref. núm. 2) SE VENDEN: 30/40.000 arrobas de vino blanco en rama, 13/14 grados, puesto sobre camión en origen o destino, precio y condiciones a convenir. Interesados, llamar o escribir a la revista, indicando referencia.

* * *

Ref. núm. 3) SE VENDEN: 12.000 arrobas de vino tinto clarete, en rama, puesto sobre camión comprador, precio 43 ptas. hectógrado. Interesados, llamar o escribir a Cooperativa del Campo "San Isidro", Plaza Ruiz Jarabo, 2. Casasimarro (Cuenca).

* * *

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

***Nuestra revista es la primera que crea esta Sección para el Viticultor.
Venda y compre a través de "LA PAMPANA DE BACO".***

AGRO-INSECTICIDAS MANCHEGOS

FABRICA DE PRODUCTOS

“ORUVID”



Avda C. Sotelo, 15
Teléfono 483

SOCUELLAMOS
(LA MANCHA)

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

El Tráfico de Empresas y las Cooperativas

A pesar del enorme tiempo transcurrido desde los inicios de la reforma y actualización de la Ley de Cooperación por una parte y de otra de la nueva redacción de la Ley de Exenciones Fiscales, bautizada antes de nacer con el de Estatuto Fiscal de las Cooperativas, siguen siendo ambas disposiciones temas de la máxima actualidad, especialmente esta última, dado que el contenido de la misma puede ser de transcendental importancia para toda la Cooperación española sin discriminación alguna, del tipo y actividad de todas y cada una de las entidades, dependiendo en gran parte el futuro, de las novedades fiscales que la repetida disposición nos pueda traer.

Pero si el comentado Estatuto Fiscal va a condicionar en gran manera el presente y el futuro de las Cooperativas españolas en general; es mucho más grave el problema que se puede plantear a las Bodegas Cooperativas, la mayor parte de las cuales tiene ya supeditada su existencia al resultado de las gestiones que desde hace ya varios años, y concretamente a partir de la promulgación de la Ley de Reforma Tributaria, se vienen realizando para eximir a estas entidades del pago del impuesto del Tráfico de Empresas, como consecuencia de las numerosas actas que la Inspección de Hacienda levantó, al entender que este nuevo impuesto no sustituye al antiguo del Timbre,

de cuya exención se venía gozando de acuerdo con la Ley de 1954. Hemos dicho antes que la vida de elevado número de Cooperativas está en el aire y dependerá en gran medida del éxito o el fracaso de las gestiones que se están realizando, y ésto a primera vista y especialmente a aquéllos que no conocen el problema les parecerá un poco exagerado, pero lo comentamos a tenor de los recientes rumores que han circulado en el sentido de que es muy probable que Hacienda exija el pago con carácter retroactivo del mencionado I. T. E., amparándose para ello en las actas que tienen levantadas y que deben suponer a estas alturas un elevado número de cientos de millones a satisfacer por las Bodegas Cooperativas; si esta situación se produjera sería el lindamiento a gran escala de tantas Cooperativas, que amparadas en las instrucciones recibidas quizás un tanto confusas pero siempre orientadas y fundamentadas en la exención, han liquidado sus ejercicios económicos, sin tener en cuenta para nada el pago de tal impuesto, por lo que hace prácticamente imposible el retorno de tales cantidades proporcionalmente a cada año y coloca a la entidad en la situación de asfixia que comentamos.

No pretendemos con todo esto asustar a las Cooperativas ni tampoco crear un clima de enarecimiento y expectación de éstas ante na-

COMPRAMOS vino blanco en rama de 11 a 12 grados, alcohol, válido, bien constituido.

Alcohol vínico, desnesticado.

Escribir a: GORVINAL, calle Bello, 5 Valencia, - 11



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*

die, pero lo que sí es cierto que no podemos ocultar es que el problema es de gran envergadura y que dura ya tanto tiempo sin concretarse nada que nos hace pensar a todos, quizás llevados un poco por la inercia de tantos años de olvido e incomprensión para las cuestiones agrícolas, que nada bueno se está gestando y que ahora que el campo había encontrado la solución ideal para sus rancios males, perece que hay alguien interesado en hecharlo todo por la borda; algún poder oculto que pretende frenar el impulso creciente de nuestra fuerza, apoyado quizás en su influencia en las altas esferas.

A toda esta situación no ha abocado, justo es reconocerlo, un equivocado planteamiento de principio, con ocasión de las primeras actas levantadas las cuales se debieron naturalmente a la falta de pago de las Cooperativas de algunas provincias, mientras que en otras después de fuertes forcejeos con Hacienda y la falta de esa norma concreta donde apoyar la exención, optaron por pagar y así lo vienen haciendo, tal como en Ciudad Real; el asunto se complica a partir de entonces y cuando sea llegado el momento de defender la exención para todas las Cooperativas Vitivinícolas, habrá un punto muy vulnerable, como será la diferencia de criterios adoptados ante un mismo interrogante y lo convertirá en una confusión comprometida.

Se hace urgente entonces la definitiva aclaración de todas estas duras, para que de esta forma se sepa con certeza cuales son los caminos que conviene andar, dado que de prorrogarse la promulgación del Estatuto Fiscal, cre-

erán indefinidamente las fricciones con la Hacienda, puesto que ésta a través de sus Inspectores, no va ya solamente a este impuesto, sino que incluso pretende el pago de otros de los que no hay duda se está exentos, y se llega incluso en alguna provincia, donde la misma Abogacía del Estado ante dos casos análogos de liquidación por Actos Jurídicos Documentados, ha tenido criterios tan distintos, como a uno exigirle el pago y al otro admitirle la exención.

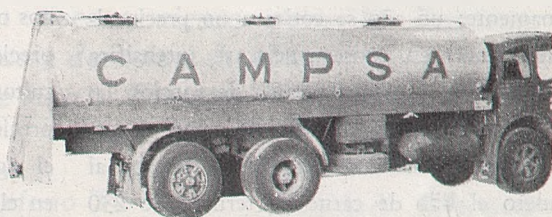
Conviene por tanto que los organismos nacionales representativos de la Cooperación Agrícola, tomen una decidida y enérgica actuación ante tan palpitante problema, y soliciten el esclarecimiento de tantas dudas, bien a través de ese Estatuto Fiscal o bien de cualquier otra medida, que marque una normativa única y segura, con la que puedan regirse en todo momento, puesto que repetimos que de seguir así la complicación irá en aumento y por consiguiente cada vez más difícil y complicado de resolver; ni qué decir tiene que llegados a situaciones extremas las soluciones a aplicar serán de mayor altura o dicho de otro modo que agrandes males grandes remedios, que no habrá nadie capaz de eliminar fácilmente unas instituciones tan enraizadas en el campo español, como son las Cooperativas; aún cuando haya quien lo dude, pero que esa división de opiniones aún dentro del mismo cuerpo, son peligrosas y en definitiva si pueden llegar a crear apretadas situaciones, tanto más apretadas cuanto más se retrase su resolución.

M. de Roba Fuerte

Talleres «LA MANCHA»

Especialidad en Cisternas de hierro,
acero inoxidable e isotérmicas

General Sanjurjo, 47 - Teléf. 71



PEDRO MUÑOZ (C. REAL)

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

Importa saber vender

Queremos recoger en este trabajo algunos comentarios referentes a la comercialización de cuanto producimos en nuestros campos. Somos de los convencidos que hoy la gran batalla está en saber vender ganado, tanto más que saber producir ventajosamente. Hoy, la acertada venta de producciones, el saber hacerlo, está en el primer plano de actualidad. Y no demos por menos que tenerlo muy presente.

El problema de la comercialización, como señala el profesor Tamames tiene una doble vertiente. Plantea, por otro lado, la cuestión de que podamos contar con unos precios agrícolas y ganaderos que aseguren un desarrollo sostenido de una agricultura y ganadería; de otro, exige contar con la adecuada red de distribución. Estudiémoslas por separado.

A) GARANTIA DE PRECIOS.

Este punto encierra, a nuestro entender, una importancia grandísima.

Vamos a examinar lo que viene sucediendo últimamente: un año se cotiza a un precio alto de patata; en consecuencia, se intensifica su producción, y viene la caída de precios. Lo mismo con el huevo, el pollo, de carne, el cerdo... Hace escasamente un año se pagaba al ganadero el kilo de carne de ternero de 230 a 250 kilos canal, a 100 pesetas; luego de todo un año larguísimo en que se ha estado cui-

dando y alimentando al animal, y se compró de pocos días en consonancia a aquellas 100 pesetas, hay que pedir y rogar, para que se lo compren para su sacrificio... a 75 u 80 kilo canal. Es bastante, demasiado, el tiempo, años en algunas zonas, en que se fijó un precio a pagar al ganadero el litro de leche a industrializar, mientras, de entonces a hoy, hemos visto cómo se nos pide de continuo más por cuanto necesitamos comprar... Y pese al tiempo, y a la elevación de costos, aquel precio sigue igual.

Todo esto es incomprensible. Máxime hoy en que está mundialmente reconocido, "que dadas las especiales características de la producción agrícola y ganadera, se hace necesario un sistema que garantice unos precios mínimos al producto para prácticamente todos los productos agropecuarios".

No es preciso entrar en el detalle de cómo podría establecerse este sistema. Basta examinar lo que ya en otras partes se viene haciendo. Así, por ejemplo, el Mercado Común nos ofrece un sistema de precios indicativos (o precios orientadores del mercado, que el agricultor puede aspirar a recibir normalmente), precios de garantía o de sostenimiento (que el agricultor puede estar seguro de percibir en el peor de los casos-, y precios umbral, que marcan el nivel de los precios a los cuales es posible la entrada de productos extranjeros

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

(en un marco de comercio las importaciones se gravan con una exacción variable, igual a la diferencia entre los precios CIF y el precio umbral).

Todo está, pues, en montar un mecanismo parecido. Pero no ocurra lo que hoy venimos padeciendo: que el ganadero pide, ruega, porque se le saque de sus establos el ganado que produce y, mientras se hace sordas a sus justas llamadas, vemos van llegando toneladas y más toneladas de carne del exterior.

B) RED DE DISTRIBUCION.

Es éste un segundo aspecto que va ligado íntimamente al anterior. Es verdad que ocupa hoy el primer plano de la actualidad; se habla mucho de los abusos del intermediario; sin embargo, creemos se viene haciendo muy poco por mejorar los canales de comercialización.

Se nos ha dicho muchas veces acerca de la

conveniencia de que el productor llegue directamente al consumidor. Quizás... pero no siempre. Nos explicamos.

Cuando este productor es de escala reducida, no siempre nos parece acertado sea él quien directamente venda lo producido. ¿Por qué? Porque nos sobran ejemplos en que se ha acabado por competir entre productores, entre agricultores, para beneficio único del consumidor. ¿Que de esa venta directa cabe alcanzar mayores beneficios? No lo sabemos. Quizá, pero lo dudamos si se han tenido en cuenta los gastos y trastornos que ese llegar individualmente al mercado supone.

Nos sobran ejemplos, y de transcendencia, en que cuando lo estaban haciendo así, han optado por cambiar y montar cooperativamente la organización de ventas. Esto sí que nos parece oportunísimo. Y es un aspecto que conviene tener en cuenta por nuestras organizaciones.

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)

Agricultor, comerciante, cada chato de vino que pidas en el bar es una forma más de promocionar nuestros vinos.

Circulación agrícola

Agricultor: Posiblemente habrá sido Vd. testigo de algún accidente de carretera; quizás haya visto sus resultados cuando en su tractor, en su carro o a pie, pasó junto a un camión volcado, y habrá pensado...

¿Qué podría hacerse para evitar los accidentes en carretera?

La respuesta es muy sencilla: Cumplir el Código de la Circulación.

Las normas del Código de la Circulación están pensadas en su beneficio. Sólo pretenden facilitarle una circulación segura por la carretera.

Cúmplalas y hágalas cumplir a quienes dependen de usted.

Usted sabe que todos los vehículos que van por la carretera han de llevar las luces de señalización correspondientes, a fin de que se les vea bien de noche.

Usted sabe que los tractores han de tener espejo retrovisor y no pasar de la máxima velocidad permitida.

Usted sabe que no se puede llevar personas en el remolque a menos que éste vaya acondicionado y autorizado para ello.

Usted sabe que el conductor del tractor debe hacer la señal correspondiente cuando va a cambiar de dirección.

Usted sabe muchas otras cosas...

Pero no crea que las normas del Código de la Circulación se refieren sólo a camiones,

coches, tractores o motos.

El Código de la Circulación afecta a todos los que circulan por la carretera y usted, agricultor, y su familia, circulan mucho por ella.

Hágalo con seguridad. Los siguientes consejos le ayudarán a ello, cuando marche por la carretera, especialmente de noche.

Piense en usted y en quienes están con usted en la carretera y pueden no verle por su descuido y dejadez.

Los carros son causa frecuente de accidentes en la carretera cuando van sin luces de señalización. Sobre todo cuando coinciden con el cruce de dos automóviles o camiones que van con la luz de cambio y que no ven el carro sin luces hasta el momento en que ya es demasiado tarde para evitar estrellarse contra él.

Todos los carros que salen a la carretera después de anochecer deben ir provistos de las señales luminosas que marca el Código de la Circulación. Al hablar de carros nos referimos a todo tipo de vehículos de marcha lenta arrastrados por ganado, sean carros, galeas o cualquier otra clase.

Bicicletas: En muchas zonas agrícolas se produce a determinadas horas de la ida y vuelta del trabajo una acumulación de bicicletas en algunos tramos de carreteras. Muchas veces las bicicletas van sin las luces y pilotos reglamentarios y sus ocupantes no van en fila, sino uno al lado del otro, a veces 3 ó 4 en fondo, ocupando más de la mitad de la calzada.

por carretera

Esto está prohibido, pues da lugar a numerosos accidentes que pueden costar la vida sobre todo al ocupante de la bicicleta.

Las bicicletas deben marchar en fila y pedregadas a su derecha y estar provistas de los correspondientes elementos de señalización.

Ganado: El ganado debe marchar por las cañadas, que son su camino normal. Pero muchas veces las cañadas cruzan o coinciden con las carreteras y en este caso el conductor de ganado debe tener en cuenta los problemas que puede plantear a otros vehículos.

De noche el transporte de ganado a pie nunca debe hacerse sin las correspondientes señales luminosas, delante y sobre todo detrás del rebaño o piara, que llevará quien las conduce.

Iguualmente importante es esta preocupación en los casos en que se trate de ganado de

labor o de silla que circule por la carretera. En muchas zonas es muy frecuente la vuelta al pueblo del ganado mular o vacuno de trabajo a las horas del anochecer, y este ganado, a veces espantadizo, no siempre se ve bien por los conductores de vehículos.

Peatones: En las carreteras, los peatones deben marchar por la izquierda. Así los coches que les vienen por detrás pasan lejos, y los que vienen por delante se ven perfectamente. Estas precauciones han de tenerse en cuenta sobre todo a la salida de los pueblos, que en las tardes y noches agradables, especialmente en días de fiesta, se convierten en el lugar de paseo preferido.

Los paseantes no deben olvidar que el no guardar estas precauciones significa jugarse la vida, así como la de los ocupantes de los vehículos que junto a ellos pasan.

Manuel Escobedo

CONCESIONARIO DE
HISPANO OLIVETTI

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

Generalísimo, 23

CIUDAD REAL

Teléfono 21 24 37

Situación Agraria Española

(Conclusión)

El maíz, por el contrario, presentó una activa demanda a lo largo de todo el año (ver gráfico) manteniendo sus precios a niveles superiores a los de garantía. En ocasiones, las llegadas a puerto de partidas de importación, en proporción relativamente alta, ocasionaron alguna flojedad en los precios de la que se recuperaban al distanciarse los arribos, para continuar en su tendencia alcista. Lógicamente, con la oferta de la producción de la nueva cosecha los precios retrocedieron ligeramente, pero ante la activa demanda se rehicieron rápidamente, situándose a nivel análogo a los de garantía para el consumo.

En carne y productos ganaderos se ha observado un cambio de coyuntura —muy claro en el caso de la especie porcina— a partir de la primavera. En los primeros meses del año los precios tendieron a la baja con sacrificios numerosos y oferta abundante, iniciándose una subida, a partir del mes de marzo —nueva regulación de la campaña para el ganado bovino (aumento de la prima para años de mayor peso)—. A partir de septiembre, se observa un reforzamiento en la tendencia —incluso también para el ovino— al alza en los precios de la carne en lugar de producción. Aumento de precios coincidente con la expansión coyuntural general al resto de la economía.

Es de destacar, dentro del sector ganadero, que a partir del mes de junio el mercado de la lana ha dado muestras de reactivación después de una situación de marasmo que se ha prolongado durante varios años, lo que ha dado lugar a una disminución sensible en los "stocks" de lana en poder de los ganaderos.

En el sector frutícola (donde la mejora técnica ha supuesto una auténtica revolución, tanto respecto a la cantidad, como a la calidad y sobre los circuitos de comercialización) el considerable aumento de la producción en el año actual, debido en parte a las deficientes cosechas de la campaña anterior, en razón de las heladas en la provincia de Lérida, y, ante la falta de escalonamiento en la producción de las distintas zonas —problema que posiblemente surgirá en próximas campañas— tuvo lugar una sensible caída en las cotizaciones (más de un 15 por 100 en el caso de la pera limonera). La coincidencia con unas magníficas cosechas de fruta en los lugares de exportación (Alemania, Francia, etcétera), dieron lugar a que las posibilidades de salida al mercado exterior se redujeran sensiblemente. Ventas al exterior que en años anteriores habían sido especialmente rentables. Todo ello ha supuesto un aumento en las cantidades almacenadas en frigoríficos y un rápido crecimiento en la participación de las cooperativas de productores, tanto a nivel de comercialización como de industrialización de la fruta.

La producción de aceituna para almazara se estima en más de 19 millones de quintales, lo que supone un aumento del 47,1 por 100 en relación con el año anterior. La producción de aceite se estima próxima a cuatro millones de quintales (+52 por 100). Este aumento debe, sin embargo, ser relacionado, para que adquiera su plena significación, con la deficiente campaña anterior. Por ello, a pesar de las perspectivas de un aumento en la cosecha, las cotizaciones del aceite de oliva se han ido elevando gradualmente en los úl-

timos meses, alcanzando cotizaciones —especialmente en los aceites de dos y tres grados de acidez— por encima de los precios garantizados. Con independencia de estas oscilaciones a corto plazo, el aceite de oliva se enfrenta con un grave problema, tanto en el mercado exterior como en el interior, de competencia con toras grasas procedentes de semillas oleaginosas, especialmente del aceite de soja (1/5 de la producción mundial de grasas). El mantenimiento de una política de calidad podría, en alguna medida, paliar el problema, si bien una mejora apreciable no podrá ser contemplada hasta que la recogida mecánica de la aceituna pueda ser realizada con bajos costes.

Rompiendo, ligeramente, la tendencia decreciente a largo plazo en la producción de vino, la de la actual campaña ha sido superior en un 7 por 100 a la del año anterior (24.500.00 hectolitros). Los precios del vino se han venido manteniendo muy por encima de los de la campaña anterior. Las existencias, en gran parte en poder de los fuertes grupos cooperativos, salían muy lentamente al mercado y siempre a precios elevados. Altas cotizaciones que se mantuvieron hasta las primeras fechas de noviembre. El temor de que el Gobierno iba a tomar medidas frente a esta alza, no justificaba en una escasez de la producción —acudiendo, incluso a la importación de

vino— frenó el alza, entrando entonces el mercado en una fase más estable.

Conclusiones.

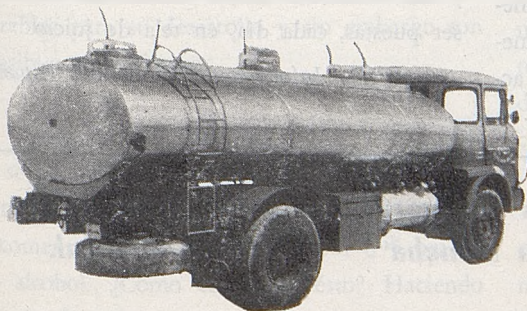
Cuando redactamos esta nota —fines del mes de enero— los últimos datos disponibles están referidos a la campaña 1968-69, por lo que hemos de limitarnos a presentar el balance del año agrícola de 1968. ¿Cuál es la conclusión a la que se llega tras este repaso? Brevemente, trataremos de sintetizar una visión de fondo a que puede llegarse tras un repaso a la situación agraria actual.

Ciertamente, a no ser que se participe de una visión con anteojeras, es innegable que nuestra agricultura se encuentra en un momento de cambio muy profundo. Queda, sin embargo, precisar el sentido y amplitud de las principales transformaciones sufridas por la agricultura española en el último período. Las transformaciones se han producido en los aspectos más diversos; mayor o menor desplazamiento o intensificación de cultivos, desarrollo o regresión en ciertas especies ganaderas, mayor o menor disminución del potencial demográfico, según regiones, crecimiento de la mecanización, aumentos mayores o menores de renta, etc. Incluso la preparación intelectual ha sufrido, asimismo, una evolución: aumento en los cursos de extensión agraria, de

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)



formación profesional, etc., los cuales pueden haber conocido resultados variables según hayan tenido lugar en medios más o menos bien preparados para recibir estas enseñanzas o experiencias. Veamos, en concreto, algunas notas que podrían caracterizar la coyuntura agraria actual:

1) La agricultura ha sido, en el año actual, un sector expansivo. Como consecuencia de la evolución de las producciones y de los precios agrícolas, el valor de la producción final de sector se ha visto incrementado en 26.300 millones de pesetas (cuadro número 1).

2) El gran volumen de las cosechas en el año actual ha evitado que la economía española hubiera de enfrentarse, con un grave problema de paro en el campo en ciertas regiones. A pesar de que en los meses de verano (recolección) las cifras de paro han quedado por bajo de las del año anterior, comparando las cifras globales se observa un nivel medio superior de paro en 1968, con 83,1 miles de personas frente a 62,1 miles de personas, respecto del año anterior.

3) La elevación de los precios agrícolas (más un 6,3 el índice general de precios percibidos por los agricultores) ha debido actuar como un mecanismo redistribuidor de la renta desde el resto de la economía hacia la agricultura. Redistribución de la renta que, en la medida en que no se haya utilizado para una mejora de la productividad agrícola, puede ac-

tuar a modo de un peso que tire hacia abajo del conjunto de nuestra economía.

4) Los procesos de cambio que están teniendo lugar en nuestra agricultura no presentan una homogeneidad en sus ritmos, tanto a nivel sectorial como a nivel regional. Así, frente a cambios plenamente satisfactorios: sustitución en la superficie triguera (de secano) por la producción de cebada, en otros el ritmo es menor —expansión de la superficie de maíz— y muy por bajo de nuestras necesidades (la importación de maíz ha supuesto este año, primera partida de la importación agrícola, 8.300 millones de pesetas en los meses enero-octubre. Asimismo, son débiles e insuficientes los incrementos en los censos ganaderos y en la capitalización agraria, —que, por otro lado, cuenta con un map'io apoyo por otro lado, cuenta con un amplio apoyo venciones, etcétera—.

En resumen, si es cierto que la agricultura española está sufriendo mutaciones considerables, son aún grandes las “desviaciones” que se observan dentro de ella. Nuevas comarcas agrícolas y nuevos sectores modernizados comienzan a perfilarse y adquirir mayor peso, no teniendo ambos nada en común con las descripciones clásicas de nuestra agricultura. Los problemas tradicionales han de ser repensados, y las soluciones mejor concebidas habrán de ser puestas, cada día, en tela de juicio.

“De Información Comercial Española”

Más de dos millones de oyentes conocerán sus productos.

**Anúnciese en “La Voz de la Mancha” - Emisora Sindical.
Socuéllamos.**

Control de fermentaciones en el mosto

Por Carlos Eslava MURUZABAL
(Enólogo)

Después de hacer las correcciones pertinentes en el mosto nos queda la transformación de éste a vino mediante la fermentación, proceso delicado e interesante, ya que de él dependen los resultados posteriores en el vino.

Las uvas traen consigo multitud de fermentos (levaduras) y la mayor parte de ellos son salvajes que de poco o nada sirven para terminar felizmente una fermentación. Estos fermentos, cuya forma es de limón, son los primeros en multiplicarse y dar comienzo a la fermentación; consumen grandes cantidades de azúcares y la producción de alcohol es pequeñísima de 3 a 5 grados como máximo, alcanzando esta graduación mueren. Sin embargo la cantidad de ácido acético que producen a veces es considerable.

Los mostos de acidez fija escasa les son favorables para su desarrollo y sin embargo son sensibles al Sulfuroso.

Teniendo todo esto en cuenta a cualquiera se nos ocurre las armas que podamos elegir para combatirlos: Sulfuroso, Acidez, fija alta y comenzar la fermentación con 4 ó 5 grados de alcohol. ¿Cómo conseguir ésto? Haciendo un pie de cuba.

La preparación de un pie de cuba es sencilla, se recoge una cantidad de uvas sanas y maduras unos 10 días antes de dar comienzo la vendimia, se hace el desfogado con sulfuroso, se corrige la acidez total hasta 7 u 8 gramos por litro y finalmente se puede echar vino sano de la campaña anterior o alcohol, de forma que la mezcla de mosto y vino alcance una graduación alcohólica de 4 ó 5 grados. Actuando así tenemos la casi completa seguridad de que la fermentación que aparezca será buena, quedando eliminada la flora de levaduras salvajes antes descrita.

Con el mosto-vino que tenemos en uno o varios depósitos en plena fermentación lo repartiremos en diferentes envases (un 5 ó 10 por 100 de la capacidad de éstos) sobre él se echará mosto fresco, siempre corregido de acidez total hasta 5 ó 6 gramos por litro. De esta manera se irá haciendo continuamente hasta terminar la vendimia y tendremos la seguridad de que la fermentación se está desarrollando con buenas levaduras.

Temperaturas.—Es frecuente en la elaboración que las temperaturas se eleven enormemente y a veces que alcancen los 35 grados o quizás más. Es muy interesante el llevar un

control de la temperatura de cada depósito en fermentación, así cuando observamos que un depósito se aproxima a esas temperaturas, inmediatamente se hará sulfitación de unos 10 gramos por hectolitro y a ser posible trasegarlo a envase fresco y mezclarlo con mosto nuevo. Si ésto no es posible se debe forzar la dosis de sulfuroso hasta 25-30 gramos por hectolitro, con esta dosis la fermentación se atenúa y a veces se para. Esto no debe preocupar al bodeguero, es cuestión de esperar y en el momento que se disponga de tiempo mezclarlo con otro que fermente bien.

Un depósito que se haya parado por exceso de temperatura no se puede dejar abandonado esperando que vuelva a fermentar por sí sólo, correríamos grandes riesgos. En la bodega la temperatura ambiente es elevada y óp-

tima para que en esos mostos-vino se desarrollen otros microorganismos y aparezca una enfermedad en ese vino, como agridulce, picado, etc.

Se dan casos en que el bodeguero cuando se le presenta un problema así su inmediata es airear ese mosto que se ha parado y por más aireos que ejecuta no consigue volver a fermentar, luego aparece la sorpresa en el vino, le ha quedado dulce y con una acidez volátil elevadísima a veces 2 y 3 gramos por litro.

Todo ésto que les ofrezco está sacado de consultas que me han hecho en campañas anteriores por bodegueros particulares; tristes casos pero reales y las correcciones de estos caldos son prácticamente imposibles.

No te quejes si el vino baja, tú tienes la culpa si no lo bebes.

DOMINGO CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19
SOCUELLAMOS - LA MANCHA

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*).

"LA TORRE DEL VINO" EN SOCUÉLLAMOS

"España bodega de Europa". Quien ha creado tan acertado slogans es un manchego de corazón, aunque madrileño de nacimiento. Es un hombre menudo pero de grandes cualidades, que lleva a La Mancha muy dentro del alma.

Este hombre no podía ser otro que "E. Igna. Ben.", del que ya hablamos en nuestro número cero. Es un hombre de ideas inquietas que se encuentra unido por lazos muy entrañables a Socuéllamos. De su genialidad podíamos escribir mucho. De él han partido infinidad de brillantes ideas para promocionar nuestros caldos. Es, ciertamente, quien sin desanimar un segundo, sigue paso a paso las lentas, pero firmes evoluciones del proyecto que gira alrededor de la "TAN TURISTICA TORRE DEL VINO", como él la llama, cuyo solar ha sido elegido por la "musa" en Socuéllamos.

"E. Igna. Ben.", es uno de los once fundadores de "Los Amigos de la Torre del Vino"... (y ... del Zumo de Uva). "LA TAN TURISTICA TORRE DEL VINO", sólo aguarda quedar respaldada por un MILLON DE AMIGOS, que desean que este sueño se convierta en realidad. Usted, querido lector, puede ser "Amigo de LA TORRE DEL VINO" ... (y del Zumo de Uva), como lo podrá ser todo el que desee y aporte la *cuota única*... de 111 pesetas, o del modo siguiente:

En pesetas	111 Ptas.
En Dólares (U. S. A.)	2 \$
En Florín holandés	7 Fl.
En Deutsch Mark	8 DM.
En Franco suizo	9 FS.
En Franco francés	10 Ff.
En Corona sueca	11 Kr.
En Libra esterlina	0-15-0.

A los AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO ... (y... del Zumo de Uva), se les facilitará un *Recibo-Provisional*, primero, y una "tarjeta-carnet" después, donde figuren como "AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO", por riguroso turno de "aportaciones".

"Lema: PROCURAR HACER Y TENER AMIGOS SIN MOLESTARLES".

Sáez-Zafra

NOTICARIO

Degustación en Ginebra de vinos españoles.

Madrid, 30 (SIS).—Se va a celebrar en la última decena del mes actual una degustación de vinos españoles de mesa en Ginebra, organizada por los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Cámara de Comercio, Dirección de Expansión Comercial y Firms Exportadoras encuadradas en el Sindicato Nacional de la Vid.

El mercado de Ginebra se ofrece de extraordinario interés para los vinos españoles de los que actualmente se están promocionando los de mesa en las especialidades de Valdepeñas y Rioja.

Conversaciones hispano-suecas sobre el comercio de cítricos.

Madrid, 17 (SIS).—Han dado fin las conversaciones interprofesionales hispano-suecas, que han tenido lugar en el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, a fin de convenir las modalidades comerciales de la exportación española a Suecia de frutos cítricos y de uva.

En dichas reuniones se han puesto de manifiesto las particularidades de este negocio, intercambiándose entre ambas delegaciones las bases que, a su juicio, deben establecerse para una mejora de las cifras de venta.

Por parte de la representación del Sindicato Nacional de Frutos, estas proposiciones de la delegación de importadores suecos serán sometidas a conocimiento de la Junta provincial, a fin de establecer las condiciones en que será efectuada la exportación de estos frutos a Suecia.

Exportaciones de uvas al exterior en 1968

La exportación de uvas ascendió el año pasado a 123.603 toneladas, con un valor global de 1.867,6 millones de pesetas. La variedad más importante dedicada a la venta en el exterior es la *obanes*, de la que se exportaron 99.388 toneladas.

Participación del Sindicato de la Vid en AIDA/69.

Madrid, 30 (SIS).—El Sindicato Nacional de la Vid, a través de las firmas exportadoras

encuadradas en el mismo, estará representado en la Feria Internacional de la Alimentación AIDA/69 que se celebrará en los primeros días de julio en la zona de la Feria Internacional del Campo. El Sindicato presentará su Museo de Vino Español y las casas expondrán sus productos en una serie de "stands" que se están instalando en el referido certamen.

Consejo Económico Sindical de La Mancha.

Albacete, 29 (SIS).—En la Casa Sindical se ha procedido a la constitución del Consejo Económico Sindical Interprovincial de La Mancha, que con anterioridad, de manera oficial, ya fue constituido en Madrid bajo la presidencia del Ministro y Delegado Nacional de Sindicatos don José Solís Ruis.

Asistieron a la reunión los gobernadores civiles, los delegados sindicales y los vicesecretarios de Ordenación Económica de las provincias de Cuenca, Ciudad Real, Toledo y Albacete y el secretario general del Consejo y Jefe del Gabinete Técnico de la Vicesecretaría de Ordenación Económica, don José Isbert. Presidente Ejecutivo del Consejo es el gobernador de Toledo, don Enrique Thomas de Carranza.

El señor Isbert informó sobre la finalidad y posibilidades del Consejo para las cuatro provincias manchegas y luego se sometieron a estudio las propuestas de las distintas provincias. Por Albacete: el campo, recursos hidráulicos, industrialización, viviendas y urbanismos, comunicaciones, enseñanza, turismo y promoción social. Por Ciudad Real: vitivinicultura, ganadería, recursos hidráulicos, riqueza forestal y pastizales, enseñanza y turismo. Por Cuenca: vid, saneamientos, ganadería, promoción industrial de La Mancha, educación y formación profesional, turismo, vivienda y comunicaciones. Por Toledo: aspectos sociales del desarrollo, servicios, agricultura, ganadería, industria, educación y desarrollo regional en general.

Finalmente se estableció el calendario de futuras reuniones de la comisión permanente del Consejo.

Sucedió esta quincena

Continuamos con la paralización, sin que por el momento exista variación en los precios de 43/44 pesetas, pues conocemos una sólo operación a precio inferior —42 pesetas—, (operación de envergadura, que se ha producido para evitar males mayores), si bien en La Mancha especialmente, se ha ido dando salida a mercancía de algunas Cooperativas a 44/44'50 pesetas hectogrado, pues la propiedad es difícil convencerle que debe vender a menos precio.

Parece en principio, que el peligro de las heladas ha desaparecido. El tiempo, al menos en La Mancha, empieza a mejorar ostensiblemente. Tanto es así, que podemos disipar por el momento, el temor a las escarchas y al mildiu.

El Ministro de Agricultura en recientes declaraciones, ha manifestado que presentará los nuevos ESTATUTOS del vino a las Cortes para su aprobación, los que publicaremos en su día.

Es importante igualmente, conocer que, el FONDO DE ORDENACION Y REGULACION DE PRODUCCIONES DE PRECIOS AGRARIOS (FORPPA), regulará

la próxima campaña de vinos, toda vez que la Comisión de Excedentes, pasa a formar parte del Organismo antes citado (FORPPA), quien en un futuro será el portavoz de esta gran familia.

Llevados por el ánimo de cooperar estrechamente con todo lo que con vino se refiere, creemos debe apoyarse más al exportador, crear más exportadores entre los comerciantes del interior, para que nunca pueda existir excedente de campaña a campaña. Por ello insistimos, en la necesidad de darle aún más facilidad al comercio, en lo que a permisos de exportación se refiere, para que puedan convertirse, en un clarín más de ese popular slogans de "E. Igna. Ben.": "ESPAÑA... BODEGA DE EUROPA".

Trefinos, S.A.

Apartado n.º 3
Telégrafo: Trefinos-Palafrugell
Teléfono 30-06-25

TREFINOS, S. A.
BARRIS Y BUXÓ, 2
PALAFRUGELL ;

BOUCHONS ;
A CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX
CORKS ;
FOR SPARKLING BEVERAGES ;
TAPONES
PARA CHAMPAN Y VINOS ESPUMOSOS



PALAFRUGELL
(Gerona)

MERCADOS

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama
ALAVA	Pesetas	Pesetas		Pesetas	
Elciego		55	Horcajo de Santiago	43	
ALBACETE			Ledaña	43	
Almansa	47 Filt.	48 Filt.	Las Pedroñeras	43'25	
La Roda	43	44	Minglanilla	43	
Ontur		48	San Clemente	43'25	
Villamalea	44'25		GERONA		
Villarrobledo	43	43	Zona de Ampurdán	47	
ALICANTE			Espolla	46'50	
Gata de Gorgos	47'75	45'50	Figueras	47	
Ibi	44'75	45	Pont de Molins	47	
Jávea	45	45	HUELVA		
Villena		46	Bollullos par del C.	42	
BADAJOS			Rociana del Condado ...	42	
Almendraejo	43		ISLAS BALEARES		
Castuera	43		Felanitx	43	
Los Santos de Maimona ,	43		LEON		
Villaf. de los Barros	43		Ponferrada	46	
BARCELONA			Villamañán		
Artés			Villafranca del Bierzo ...		
Manresa	47		LOGROÑO		
Villafranca del Panadés ...	47'50	46'50	Rincón del Soto		
Villanueva y Geltrú	47		Alfaro		
CADIZ			Manjarres	51	
Jerez de la Frontera	48		Alcanadre		
La Línea	47		Arnedo		
Sanlúcar de Barrameda	16/18 l.		Autol		
CIUDAD REAL			Cenicero		
Alcázar de S. Juan	43'50	43	El Villar de Arnedo	8'50 Lit.	
Aldea del Rey	43		MALAGA		
Arg. de Alba	43		Cuevas Bajas	47'25	
Campo de Criptana	43'25		NAVARRA		
Calzada de Calatrava	45		Ab'itas		
Daimiel	43'50		Cintruénigo		
Manzanares	44		Fitero		
Pedro Muñoz	43	43	Falces	48'50	
Socuéllamos	43'50		La Rua (Orense)		
Tomelloso	43	43	SALAMANCA		
Valdepeñas	44	44	Villarino de los Aires ...		
CORDOBA			SEVILLA		
Moriles			Pilas	43	
CUENCA			TARRAGONA		
Be'monte	43		Falset		
El Provencio	43	43	Bajo Priorato		
Fuente de Pedro Naharro .	43	43	Montblanc		
Iniesta	42'50/43	41	Perelló	7'50 Lit.	

DE VINO

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama
	Pesetas	Pesetas
Vendrell	47	46'50
TOLEDO		
Portillo		43/44
Quintanar de la Orden	43	42
Gálvez	43	
Dosbarrios	44'75	
Sonseca	45	45
VALENCIA		
Pedralba	45	45
Liria	45	48
Utiel	44'50	
Turis	44'50	41/41'50
Cheste	44'50	
VALLADOLID		
Pozaldez	43'50	
ZARAGOZA		
Calatorao		44'50
Ateca		44
Calatayud (Clarete)	47/48	45/46
Ricla	47	45

ALCOHOLES

	Ptas.
DESTILADOS DE VINOS	
Almansa	41'50
Pedro Muñoz	48
Socuéllamos	48
Tomelloso	48
RECTIFICADOS DE VINO	
Almansa	38
Cheste	39
Pedro Muñoz	40
Socuéllamos	41
Tomelloso	40
Utiel	39'50/40
Villafranca del Panadés	38
RECTIFICADOS DE RESIDUOS	
Horcajo de Santiago	34
Cheste	33'50
La Roda	34'50
Socuéllamos	34

Tomelloso	35
Sanlúcar de Barrameda	35
Villamañán	34'50

HOLANDAS - 65 °

Aldea del Rey	34
Socuéllamos	34'50
Tomelloso	34
Vendrell	32

MISTELAS - 15×9

Almansa	50
Tomelloso	48/49
Socuéllamos	49
Gata de Gorgos	48
Pedralba	47
Cheste	52
Quintanar de la Orden	49

En fecha próxima, tendremos ocasión de ver en la pequeña pantalla un amplio reportaje realizado por T.V.E. en la Alcoholar Interprovincial y Cooperativa "La Remediadora", de La Roda, así como una entrevista al gerente, señor Grande.

* * *

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.

* * *

Fe de erratas

En el anuncio insertado en la página 7, aunque correspondiente a la sección Ofertas-VINO-Demandas, donde dice "válido", quiere decir PALIDO. La palabra "desmetificado", debe decir DESMETILIZADO y la razón social del anunciante "Gorvinal", quiere decir CORVINAL.

Comercio Exterior

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
A REINO UNIDO					
404.395	Diez Hnos., vino	1.000.	404.887	E. Lastau, vino	4.000.
404.396	Diez Hnos., vino	500.	404.916	Williams Humbert, vino	1.000.
404.409	Montialbero, vino	4.795.	404.917	Williams Humbert, vino	720.
404.440	E. M. Hidalgo, vino	250.	404.918	Williams Humbert, vino	60.000.
404.449	E. Lastau, vino	1.000	711.915	R. Barbier, vino	37.500.
404.450	E. Lastau, vino	5.625.	712.197	De Muller, vino	585.
404.451	E. Lastau, vino	22.500.	712.347	Dalmau Hnos., vino	5.000.
404.460	F. A. Terry, vino	18.000.	712.350	Dalmau Hnos., vino	5.230.
404.461	F. A. Terry, vino	20.500.	712.510	Aquila Rossa, vino	7.331.
404.462	Bod. Sancho, sherry,	6.000.	712.511	Aquila Rossa, vino	4.886.
404.470	Sandeman Hnos., vino	27.276.	712.556	R. Barbier, vino	4.100.
404.471	Sandeman Hnos., vino	13.638.	712.733	Bod. Sa'vat, vino	58.495.
404.472	Sandeman Hnos., vino	13.638.	712.735	Miró Sans, vino	464.
404.505	P. Domecq, vino	29.500.	712.965	Freixenet, vino	4.500.
404.549	Mackenzie, vino	3.500.	713.155	J. López, vino	4.531.
404.581	M. Gómez, vino	1.750.	713.224	Tmigo Hnos., vino	181.920.
404.582	M. Gómez, vino	3.000.	8.599	Hij. F. Serrano, anís	651.
404.583	M. Gómez, vino	1.500.	8.618	J. Serrano Hij, anís	4.
404.584	M. Gómez, vino	1.500.	404.245	P. Domecq, brandy	450.
404.585	M. Gómez, vino	1.000.	404.487	Dest. Guadalete, ron	108.
404.623	Garvey, vino	500.	404.632	P. Domecq, brandy	42.
404.633	P. Domecq, vino	100.000.	A SUECIA		
404.624	Garvey, vino	1.500.	404.291	Sánchez Romate, jerez	450.
404.641	E. Lastau, vino	500.	404.320	T. Rivero, jerez	12.500.
404.645	Williams Humbert, vino	2.880.	404.357	Cuvillo, jerez	25.000.
404.671	González Byass, vino	500.	404.364	M. Misa, vino	2.250.
404.717	Diez Hnos., vino	4.500.	404.442	P. Domecq, jerez	12.500.
404.725	Mackenzie, vino	2.250.	404.770	Bod. M. Mérito, jerez	12.500.
404.726	Mackenzie, vino	28.000.	404.812	F. A. de Terry, vino	2.430.
404.727	Mackenzie, vino	63.	453.190	J. A. Mompó, vino	125.000.
404.763	M. Velasco, vino	1.000.	575.458	Larios, vino Málaga	10.407.
404.768	Marq. Mérito, vino	125.000.	550.894	D. Zamora Conesa, licor	215.
404.774	L. Caballero, vino	40.000.	550.895	D. Zamora Conesa, licor	1.827.
404.778	Diez Hnos., vino	250.	550.897	D. Zamora Conesa, licor	430.
404.780	Diez Hnos., vino	225.	550.896	D. Zamora Conesa, licor	645.
404.789	Garvey, vino	5.000.	A SUIZA		
401.795	P. Domecq, vino	225.	8.906	B. M. Murrieta, vino rioja	9.900.
404.796	R. Reig, vino	24.	302.474	Bod. Palacio, vino rioja	5.600.
404.798	A. R. Valdespino, vino	250.	353.519	Vin. Navarra, vino	15.270.
404.800	Guff Gordon, vino	62.500.	353.561	Age. Bod. Unid., vino	30.400.
404.833	R. Tesoro, vino	27.	353.586	Savin, vino	20.033.
404.835	Mackenzie, vino	2.500.	353.665	Savin, vino	15.200.
404.886	E. Lastau, vino	360.	353.721	Savin, vino rosado	15.270.
404.885	E. Lastau, vino	2.500.			

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
353.731	Savin, vino rosado	20.300.	713.357	J. Oliver, vino	15.200.
353.763	Age. Bod. Unid., vino	37.890.	713.575	J. Oliver, vino	15.500.
353.848	Bod. Lagunilla, vino	15.400.	404.261	Osborne, brandy	500.
353.858	Bod. F. Martínez, vino	30.000.	A CHECOSLOVAQUIA		
353.866	Savin, vino	15.100.	9.669	Codorníu, vino esp.	900.
353.898	Vin. Navarra, vino	57.120.	A BELGICA		
353.930	Age. Bod. Unid., vino	90.	9.100	M. González, vinos	13.000.
353.931	Age. Bod. Unid., vino	14.650.	302.418	Rojas y Cía, vino dulce	2.018
354.932	Age. Bod. Unid., vino	45.400.	353.468	Vin. Norte Esp., vino	1.548.
354.000	Age. Bod. Unid., vino	15.460.	353.545	Bod. Lagunilla, rioja	1.800.
354.001	Age. Bod. Unid., vino	15.490.	353.662	Age. Bod. Unid., vino	13.000.
354.002	Age. Bod. Unid., vino	31.215.	353.663	Age. Bod. Unid., vino	13.000.
354.003	Age. Bod. Unid., vino	20.000.	353.732	J. Chivite, vino	2.500.
354.006	Savin, vino	15.270.	353.762	Age. Bod. Unid., vino	4.500.
354.007	Savin, vino	15.500.	404.241	J. de Soto, jerez	250.
404.914	W. y Humbert, jerez	900.	404.254	Terry, sherry	135.
404.983	Osborne, jerez	1.800.	404.322	P. Domecq, jerez	648.
453.000	C. Valsangiacomo, vino	15.100.	404.342	Zoilo Ruiz, jerez	2.500.
453.031	C. Valsangiacomo, vino	15.050.	404.388	Diez Hnos., jerez	702.
453.002	C. Valsangiacomo, vino	30.750.	404.469	W. Humbert, jerez	450.
453.041	La Vin. Ibérica, vino	15.070.	404.525	D. Narváez, jerez	500.
453.056	Bod. Schenk, vino	50.000.	404.533	Glez. Byass, jerez	500.
453.106	Bod. Schenk, vino	15.500.	404.554	Sandemán, jerez	315.
453.112	C. A. Egli, vino rosado	14.700.	404.555	Sandemán, jerez	765.
453.177	Bod. Schenk, vino	150.000.	404.557	M. García, vino gen.	10.000.
453.181	Teschendorff, vino Utiel	15.200.	404.653	W. Humbert, jerez	270.
453.189	C. A. Egli, vino rosado	17.000.	404.654	W. Humbert, jerez	225.
453.191	C. A. Egli, vino rosado	36.600.	404.655	W. Humbert, jerez	450.
453.192	C. A. Egli, vino rosado	29.500.	404.782	Diez Hno., jerez	72.
453.238	La Vn. Ibérica, vino	22.080.	453.114	Egli, vino gen.	1.500.
453.277	F. Selma Cerrillo, vino	40.700.	550.919	A. Bleda, vino	7.910.
453.298	La Vn. Ibérica, vino	14.610.	575.459	C. K. Krauel, Málaga	3.960.
453.303	Ferd Steiner, vino	68.100.	575.531	A. Barceló, Málaga	1.409.
453.306	La Vn. Ibérica, vino	16.800.	575.532	A. Barceló, Málaga	1.399.
453.348	Teschendorff, vino	34.200.	575.533	A. Barceló, Málaga	1.395.
453.388	Bod. Schenk, vino	100.000.	712.180	A. Ferrate, vino	2.608.
453.389	Bod. Schenk, vino	100.000.	712.376	J. B. Berger, vino	1.960.
453.290	Bod. Schenk, vino	100.000.	712.377	J. B. Berger, vino	1.900.
453.391	Bod. Schenk, vino	32.500.	712.781	J. B. Berger, vino	38.800.
501.139	F. Madrid, vino	15.050.	712.957	La Vinícola, vino	5.000.
501.201	F. Madrid, vino	32.800.	575.494	C. J. Krauel, vermut	60.
501.203	F. Madrid, vino	15.000.	404.321	P. Domecq, brandy	225.
575.506	Larios, vino Málaga	15.160.	404.830	Sánchez Romate, brandy	450.
711.983	Codorníu, vino espumoso	2.025.	A TERRITORIOS NO EXPRESADOS		
712.883	R. Mestre, vino	100.000.	404.890	P. Domecq, brandy	1.080.
712.934	J. Oliver, vino	22.200.			
712.956	La Vin. Ibérica, vino	5.000.			
713.336	La Vin. Ibérica, vino	5.654.			
713.355	J. Oliver, vino	222.800.			
713.356	J. Oliver, vino	28.150.			

¿Sabe usted que ...?

... se están solicitando por muchas zonas vinícolas de nuestro agro las denominaciones de origen para nuestros vinos al mismo tiempo que se van creando plantas embotelladoras en otras zonas?

Todo lo cual demuestra fehacientemente la inquietud de cosecheros viticultores e industriales por embotellar nuestros caldos, lo que es una clara señal de que hay un interés por conquistar el mercado ofreciendo el producto con un mínimo de garantía, pues una vez este producto se presenta clasificado bajo una denominación de origen las perspectivas serán alagüeñas en extremo, tanto para cosecheros, como para consumidores, que sabrán lo que pueden y quieren tomar.

El vino, una vez embotellado, impedirá la adulteración, y caso de haberla, será responsable la firma que figure en la etiqueta y la solicitud de denominación de origen, viene a ser una promoción, una llamada al consumidor español, para que incline su predilección por el buen vino de España.

* * *

... hay un premio de 100.000 pesetas para un artículo sobre el vino español?

Sí, con 100.000 pesetas está dotado el premio único de un concurso periodístico de artículos, cuya finalidad consiste en señalar la conveniencia de "UN VINO PARA UN PLATO", según manifestaciones hechas por don Nicolás Castejón y Paz Pardo, delegado general del Comité de Vinos de España y canciller de la Chaine de Rôtisseurs. El señor Castejón se reunió con los informadores madrileños en la sede oficial de la Federación de Importadores de Bebidas Extranjeras, que aporta precisamente el 85 por 100 del importe de un premio cuyo objetivo consiste en la promoción del vino español dentro y fuera de España. Las bases del concurso se darán a conocer próximamente y los diez mejores artículos se publicarán en un libro en castellano, inglés y francés. (INFORMACIONES).

* * *

... los temibles pedriscos, que a veces arrasan las cosechas de pueblos enteros, pueden ser evitados gracias a un invento químico español?

Este invento consiste en el disparo de cohetes de batería desde lugares estratégicos, cuando se forma una tormenta, para que con el estampido, pueda provocarse la lluvia, antes de convertirse el agua en granizo. El cohete lleva una carga de ácido clorosulfórico, la cual, al estallar, crea en la atmósfera millones de núcleos de condensación, que hacen precipitar la lluvia.

Este sistema no tiene nada que ver con el ya conocido americano de la utilización de yoduro de plata. La principal diferencia consiste en que los cohetes ascienden a unos 1.200 metros, pudiendo actuar en cualquier temperatura y ocasión, mientras que el sistema americano solamente provoca la lluvia en determinados momentos. (MERCADO MUNDIAL).

* * *

... cada día que pasa, los ingenieros agrónomos norteamericanos dan mayor importancia al tema de la fertilización del campo?

En el empleo de fertilizantes se han notado importantes incrementos que van del 9,5 por 100 para los fosfatos, al 15 por 100 para los nitrogenados, que ha sido del 12 por 100. Especial mención merece el cada vez mayor empleo de abonos complejos, cuyos aumentos oscilan entre el 44 y el 65 por 100, lo que supone un franco progreso en las técnicas productivas empleadas.

* * *

... la muchacha que domina alguna especialidad agrícola no tendrá dificultades para encontrar empleo en la rama de la agricultura?

Y es que este gran sector de la economía, necesita también cada vez más mujeres jóvenes cuyos conocimientos, lejos de limitarse a ciertas especializaciones abarquen muy diversos aspectos de la agricultura moderna, complementados con una capacitación adecuada para ejecutar trabajos administrativos y quehaceres domésticos.

Aportaciones científicas a la investigación enológica en España en su aspecto Biológico.

Baldomero Iñigo Leal, Doctor en Farmacia, Investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, contestó a unas preguntas de nuestro colaborador Angel Sánchez Arenas.

La personalidad del Doctor Iñigo es ya muy conocida en las revistas vitivinícolas y agrícolas de nuestro país, en las cuales ha publicado numerosos trabajos; por otra parte en la Cátedra de Química Orgánica de la Facultad de Ciencias de Madrid se me informó de sus trabajos en los últimos tiempos, por lo que no dudé en que nos informase sobre temas de tanto interés para nosotros.

—Por favor, Dr. Iñigo, ¿Cuenta España con medios suficientes para realizar investigaciones enológicas propias?

Sí, lo cuenta, hay ya una gran labor realizada en nuestro país; en principio, científicos españoles debían formarse en Burdeos (Francia), y en Perugia (Italia). Casi simultáneamente a la creación del Consejo en los años cuarenta, la Sección de Fermentaciones abordó los problemas del vino, habiéndose llegado en la actualidad, dada su importancia, a dedicarle el 80 por 100 del esfuerzo investigador de la Sección.

—Entonces, ¿Deben haberse encontrado hallazgos interesantes?

En efecto. La técnica del vino venía impuesta por las casas comerciales, pero sólo en cuanto a maquinaria. Del aspecto biológico

no se sabía nada; todo se hacía de una manera espontánea. Hace unos quince años planteamos un programa de estudios sistemáticos de análisis microbiológico de los mostos producidos en diferentes regiones de España. Llegamos a la conclusión de que hay bacterias que pueden atacar al azúcar del mosto, siendo un perjuicio que convivan con las levaduras. Observé personalmente que hay levaduras que comienzan la fermentación, otras que la continúan y otras que la terminan, habiendo encontrado veintisiete tipos de levaduras diferentes. Se empieza a ver la importancia de seleccionar las levaduras.

—Entonces, muchas deficiencias de los vinos se deben a una falta de selección de levaduras por la naturaleza ¿No es así?

Claro está, pues por ejemplo la levadura *Kloeckera* produce efecto negativo sobre la levadura *Saccharomyces*, con la consiguiente pérdida de grado alcohólico. La levadura *Saccharomyces* se consideraba la única transformadora de mosto en vino, y no era así, sino que era la más resistente al gas sulfuroso, y como el gas sulfuroso aniquilaba las demás levaduras, parecía ser ésta la única clase de levaduras que existían; por otra parte los bodegueros quemaban el azufre para producir

el gas sulfuroso sin saber por qué, y ésto retrasó mucho la investigación vinícola-biológica en España.

—¿Podríamos, pues, elaborar casi a nuestro antojo las condiciones del vino que nos interesase, con tal de adicionar al vino las levaduras cultivadas en un laboratorio, que faltasen en la piel de la uva que origina ese vino?

No, no podríamos en principio, pues, por ejemplo no es igual un *Saccharomyces* de Rioja que otro de Córdoba; habría que adicionar en concreto la levadura precisa para la región considerada; éste es el concepto de "levadura local seleccionada", que introduje en mis trabajos.

—Concretamente, Doctor Iñigo, cuando un vino tiene ese sabor agrio de fruta verde ¿A qué se debe?

Sobre ésto le puedo contestar con toda certeza, pues tengo varios trabajos publicados sobre el tema. Normalmente en el mosto existe el ácido tartárico, y en menor proporción el ácido cítrico y el ácido málico, pero en épocas lluviosas y húmedas, anormales en climas secos, así como en regiones húmedas, puede haber más cantidad de ácido málico que el preciso. A este exceso de ácido málico es a lo que se debe el sabor excesivamente punzante y agrio del vino que lo contiene. Entonces estos vinos deberían sufrir una desacidificación de esta fracción de ácido málico para que ya su sabor fuera el normal. Nuestros hallazgos han sido precisamente observar que existen ciertas bacterias que al desarrollar en el vino consumen este ácido málico transformándolo en ácido láctico, ácido este último, que ya no tiene ese sabor agrio sino que contribuye al aterciopelado del sabor y por lo tanto a ennoblecer su calidad.

—Dada la importancia de los ácidos en el vino, ¿podría decirnos si existe alguno más que recientemente hayan detectado en él?

Sí, así es; se trata del ácido B-hidroxibutírico, que existe en concentraciones muy pequeñas, por lo que era indetectable, pero adicionando cultivos puros de levaduras de diferentes especies que metabolizando los otros ácidos normales del vino nos dejan éste intacto ya pudimos lograr en el vino concentraciones suficientes de él, que nos permitieron su aislamiento y caracterización.

—¿Podría ocurrir que tras las investigaciones realizadas por ustedes se encontrasen nuevas especies de microorganismos no estudiadas en Biología hasta ahora?

Podría ocurrir, y de hecho ya ha ocurrido, pues nos cupió la satisfacción de descubrir el *Saccharomyces Monturiense*.

—Vemos pues, que debe haber muchísimos estudios realizados por usted y su grupo de trabajo, por lo cual le pedimos que nos informe cuando obtengan nuevos hallazgos sobre Enología.

Con mucho gusto lo haré, pues el terreno está siendo muy fecundo, habiéndose obtenido hasta ahora doce tesis doctorales sobre este tema.

—Considera usted entonces que sería útil la formación de especialistas en la elaboración de vinos.

Es necesario la formación de enólogos a nivel universitario, teóricos y prácticos, pues la ciencia debe juntar ambos conceptos. Es preciso también una continuidad en la investigación.

Así lo creemos nosotros también, pues supondría un retroceso que no se prestase ayuda a la investigación enológica en España.

Damos las gracias al Doctor Iñigo por la gentileza que tuvo, al ponernos al corriente de experiencias tan interesantes; y nos gustaría publicar, en otras ocasiones sucesivas, estudios suyos sobre diversos puntos relativos a Enología.

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

El oídio de la vid y su tratamiento

El oídio es conocido por los agricultores con diversos nombres, según las regiones o comarcas tales como ceniza, cenicilla, malura vella, sendreta, etc.

Esta enfermedad ataca a las cepas desde la floración y cuajado de frutos hasta que los granos cambian de color, es decir, hasta el envero. Todas las partes verdes de la cepa pueden ser atacadas por el oídio, pero especialmente los brotes tiernos, las hojas y los racimos son los órganos más perjudicados por la enfermedad.

CAUSA DE LA ENFERMEDAD:

El oídio es producido por un hongo pequeño, invisible a simple vista, que se desarrolla sobre las hojas y otras partes verdes de la planta.

Llega a las hojas, a los brotes o a los racimos en forma de una espora o semilla pequeña arrastrada por el viento. Se empieza a desarrollar en la superficie de estas partes de

las cepas y mete en ellas una especie de raicillas por las que se alimenta a costa de las plantas. Por último, produce ese polvillo o pelusilla gris-blanquecina en el que hay muchas más semillas del hongo, con las que se extiende la enfermedad.

DAÑOS:

Varían según la intensidad del ataque y época de presentación del mismo. Si la enfermedad se ha presentado pronto y se ha extendido por toda la viña son los siguientes:

—Gran parte de la cosecha se pierde por completo.

—La cosecha que queda, si es de uva de mesa, no puede comercializarse y venderse como tal por el mal aspecto, y si está destinada a vinificación, produce vinos de mala calidad.

—El vigor de las cepas queda debilitado, y por lo tanto, se reduce el volumen de las cosechas de los años siguientes.



CONDICIONES QUE FAVORECEN EL TRATAMIENTO: ATAQUE DEL OÍDIO A LA VIÑA:

La variedad de la vid.

Algunas variedades de uvas son más fácilmente atacadas por el oídio que otras.

La humedad.

El hongo del oídio no necesita mucha humedad para propagarse ni desarrollarse; le basta ese ambiente húmedo que se nota en el campo en muchas madrugadas, en las que incluso no hay ni rocíos.

La temperatura.

Esta es la circunstancia que más influye en los ataques del oídio. Puede empezar cuando durante el día hay 15 grados y por la noche no desciende mucho. Pero todavía lo hace mucho más rápidamente cuando el termómetro marca de 20 a 25 grados centígrados. En cambio a partir de 35 grados el exceso de calor le perjudica y dificulta sus ataques.

Para combatir eficazmente el oídio de la vid es necesario:

- Emplear productos adecuados.
- Aplicar correctamente esos productos.
- Realizar los tratamientos con oportunidad.

Los productos químicos adecuados para combatir el oídio de la vid son, entre otros, el azufre, los polisulfuros de calcio o mezcla sulfocálcica y el permanganato potásico.

El azufre es el más antiguo de los fungicidas usados para combatir el oídio. Tiene acción preventiva y curativa.

La aplicación de azufre a los viñedos tiene muchas ventajas y pocos inconvenientes.

Entre las primeras están:

Dar color verde más intenso a las partes tiernas.

Favorecer el cuajado de los racimos.

El inconveniente mayor es que si se aplica en gran cantidad pocos días antes de vendimiar, puede dar mal sabor a los vinos.

El permanganato potásico es otro de los productos activos contra el oídio. Sus efectos son rapidísimos; destruye el hongo enseguida; pero su acción es muy corta y a las pocas horas de haber sido tratada una viña con permanganato queda prácticamente sin ninguna protección contra los nuevos ataques del oídio que puedan presentarse.

EPOCA DE TRATAMIENTO:

Conviene realizar tres tratamientos fundamentales en cada una de las siguientes épocas:

—Cuando los brotes tienen unos 10 centímetros.

—Durante la floración de las cepas, o sea, al cerner la uva.

—Poco antes del envero o cambio de color de las uvas.

Como norma general puede servir esta recomendación, pero la experiencia ha demostrado que en comarcas donde la viña es propensa a padecer ataques de oídio son necesarios más tratamientos. A veces hasta seis o más si las condiciones climatológicas —lluvias, tormentas, etc.— anulan los efectos del tratamiento después de realizado.

Aparte de efectuar los tratamientos recomendados ordinariamente es necesario, pues, vigilar las cepas y tan pronto como se presente el más ligero ataque realizar un nuevo tratamiento.

fernando fortún páramo

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

Vinos - Alcoholes y derivados

Dignatelli, 26, pral. I - Tel. 23 12 29

ZARAGOZA

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

AL DIRIGIRSE A NUESTROS ANUNCIANTES,

ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA.



MANZANARES

La población de Manzanares, se extiende en la llanura con una fisonomía particular para el viajero que llegue en cualquier dirección, pues la airosa torre de su Iglesia Parroquial, es visible a una considerable distancia.

Rápidamente llama la atención la insistente repetición del cultivo de la vid. Son 11.500 hectáreas las dedicadas a este cultivo en el término municipal, no teniendo en cuenta, naturalmente, las fincas de otros términos cu-

ya producción va a parar a bodegas manzanaresas por ser de esta naturaleza sus propietarios. A cereales, Manzanares, dedica 16.027 hectáreas, correspondiendo 1.158 hectáreas a olivar. El término tiene una extensión de 49.670 hectáreas en las que se incluyen 671 de caminos.

Su situación dentro de las principales vías de comunicación, dio siempre un acentuado carácter comercial a esta importante ciudad.

NUESTROS PUEBLOS

Está en la confluencia de la carretera radial IV Madrid-Cádiz, con la de Badajoz-Valencia. También el ferrocarril en su línea Madrid-Sevilla, de la que parte el ramal a Ciudad Real, aportando así un excelente servicio de comunicación.

La Villa de Manzanares, de la Orden de Calatrava, se comenzó a poblar en 1.229, ya contaba con 200 casas en 1.352. Actualmente ha descendido su población, como consecuencia de la emigración, y cuenta, según la última estadística con 17.729 habitantes.

La industria vinícola en esta población, como en todas las manchegas ha sufrido una radical transformación. De las 254 bodegas existentes en 1950, de las que más de 50 se dedicaban a la exportación de vinos, con un comercio activísimo que empleaba a un elevado número de personas, se ha pasado a la presente concentración de esta multitud de elaboradores y comerciantes en unas pocas firmas comerciales, y la enorme Cooperativa de Nuestro Padre Jesús del Perdón.

La fundación de esta cooperativa, data del año 1954, con 130 socios. Ahora cuenta con más de 800. Entonces se elaboraron 1.800.000 litros de vino. Su modernísima bodega que se inauguró el pasado año, tiene una capacidad de elaboración de 20 millones de litros. Tiene descargaderos de uva simultáneos para 70 vehículos. Tritura 150.000 kilos de uva por ho-

ra, realizándose la distribución y trasiego de mostos automáticamente, mediante mandos eléctricos controlados desde el cuadro. Igualmente cuenta con instalaciones para destilación de los residuos vínicos. Todo este complejo está ubicado en el Polígono de Descongestión de Madrid.

Hay que destacar que son varias las industrias que han adquirido terrenos en dicho Polígono, ya urbanizado magníficamente, para montar instalaciones de aprovechamiento de subproductos de la agricultura, además de la ampliación de la existente de construcciones agromecánicas.

La producción vinica de Manzanares se centra casi exclusivamente en los vinos pálidos. Es conocida en todas partes la excelente calidad del pálido Manzanares. Este vino resulta muy agradable, por su delicado aroma y suave paladar, a pesar de que su graduación suele sobrepasar generalmente los 13'50 grados. La uva tinta se cultiva muy poco, por lo que existe muy escasa producción de vinos de esta especie. La producción de alcoholes rectificadas es muy apreciada por su calidad, así como la de licores.

Manzanares, con todas las poblaciones limítrofes, está abocada a un espléndido porvenir, gracias a las industrias que una vez se pongan en funcionamiento en el Polígono, han de encauzar la producción agrícola de la pro-

Si desea tener depositada su correspondencia y guardada el tiempo que usted se encuentre de viaje, suscríbase a un apartado, son muchas las personas que se benefician de este privilegio; hágalo también usted. (*Correos informa*).

vincia por nuevos derroteros. Ya se ha dado un gran paso con la mecanización en gran parte, de la agricultura. Sin embargo, está por hacer la reforma radical de los sistemas de comercialización de los productos del campo, que es inaplazable.

Para el final, dejamos la manifestación anual que en esta ciudad manchega se celebra, pero en la que toma parte toda la provincia. Se trata de la Feria Provincial del Campo. La muestra se realiza en las instalaciones verdaderamente extraordinarias que posee el Ayuntamiento. Durante la misma, se realizan demostraciones de todo tipo. Para la edición del presente año, que se realizará del 14 al 21 de septiembre, el Ministerio de Agricultura, está organizando una demostración internacional de

maquinaria vitícola. La noticia más sensacional al respecto, es la presentación de una máquina para vendimiar. Todos esperamos impacientes el resultado. Parece ser que el país fabricante del maravilloso ingenio está casi ausente del cultivo de la vid. Veremos sin duda, máquinas francesas, italianas, alemanas, inglesas y norteamericanas. Todo para la mayor productividad de nuestras vides.

Y esto es a grandes rasgos, cuanto ofrece Manzanares, un bello pueblo manchego, remozado siempre con la gracia de sus mozas, y la cordialidad de sus gentes, que nos invitan siempre a volver a visitarles con la seguridad de una grata acogida en todo momento.

TORRES-LAFON

La mejor prapaganda que se puede hacer de un artículo es consumirlo. Si bebemos vino nos ayudamos y ayudamos a seis millones de españoles que dependen de nuestros viñedos.

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

CARRETERA SOLANA, 6 - TELEFONO 128

M A N Z A N A R E S

PRODUCTOS ENOLÓGICOS * MATERIAL DE BODEGA

¡MEDIO SIGLO AL SERVICIO DEL VINICULTOR!

SE NECESITA REPRESENTANTES EN CIERTAS PLAZAS

«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.

La Emisora de las cuatro provincias manchegas.

Socuéllamos

EL CERDO

Por Angel Carrascal (Veterinario)

NADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

ENFERMEDADES DEL CERDO

(Conclusión)

Voy a hablar de una enfermedad del cerdo, parecida a la anterior del número 4; se trata de la Peste Porcina Africana, que entró hace unos años en nuestra Patria, se puso de moda y aún sigue, aunque con menos intensidad. Para ser "Ye-yes", hoy la llamaríamos

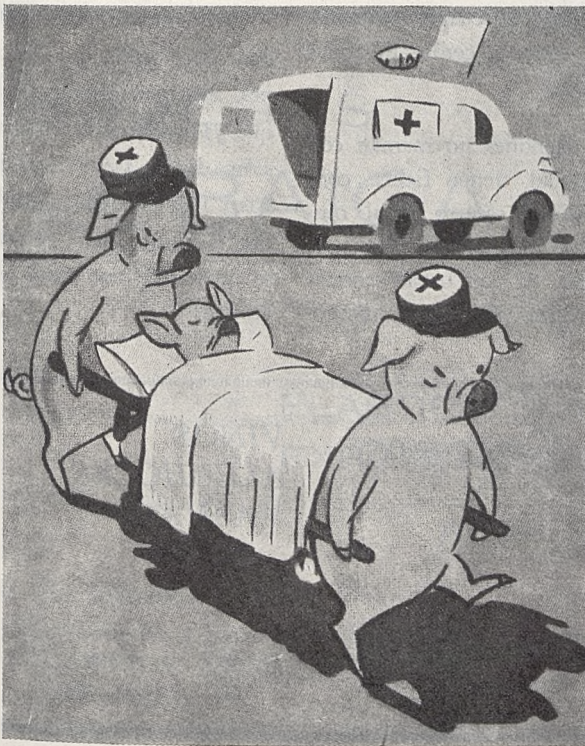
minipeste, puesto que es muy corta, muy extendida y que aún sigue de moda. Es más corta porque evoluciona en forma aguda, sino siempre, casi siempre.

Es una enfermedad contagiosa e infecciosa del cerdo que

produce una elevada mortandad, es producida por ultravirus y se manifiesta con fiebre, vómitos, diarrea y parálisis. Ya dije en la peste porcina, que todos los virus de varias naciones eran iguales a excepción del africano, que tiene un carácter inmunizante distinto. Apareció en Africa, se extendió a nuestro, entonces protectorado de Marruecos y de aquí, pasó, con gran facilidad a España.

El virus africano resiste menos el calor que el americano y el europeo. El virus y suero europeo no curan ni mejoran al cerdo enfermo de peste africana y lo mismo pasa en el caso contrario.

La infección se produce con más frecuencia, por los alimentos y bebidas contaminadas con materias virulentas. También la orina, la sangre y residuos de otros animales al caer en las camas o alojamientos del ganado; así como en los medios de transporte. El jabalí transmite



el virus, ya que esta enfermedad en dicho animal, apenas se manifiesta.

Realmente hay una sola forma de esta enfermedad, la aguda, con una incubación muy corta, notándose primero la fiebre muy alta, con falta de apetito, tristeza, vómitos, rechimiento de dientes, mucha sed y taquicardia; enrojecimiento de la piel, secreción nasal abundante; en los ojos tienen pus, más tarde tosen y aparece bronquitis. Tienen además parálisis del tercio posterior, gastroenteritis aguda con vómitos, hasta de sangre y mueren en la mayoría de los casos.

Como curativos hay sueros y vacunas; pero se han empleado con muy pocos resultados; ya que la inmunidad es poco duradera. Además como los enfermos mueren con bastante rapidez, apenas da tiempo de

aplicarles el suero u otros medicamentos.

Otra enfermedad infecciosa y contagiosa, es la Influenza o Gripe de los lechones, que se presenta más en otoño e invierno, producida por un ultravirus y caracterizada por trastornos generales con tos y bronconeumonía catarral, terminando con la muerte. En España se presenta en invierno, en regiones de cría extensiva, ocasionando muchas pérdidas.

Aparece en los lechones de dos a cuatro semanas y se la llama Gripe por el parecido que tiene con la Gripe humana. Puede atacar a cerdos de todas las edades.

Los lechones no maman con normalidad, tienen fiebre, conjuntivitis y catarro nasal mucoso con pus; adelgazan y le aparecen en las orejas costras secas rojizas. Más tarde, aparece

una tos dolorosa y seca, que dura mucho tiempo y es lo que más caracteriza a esta enfermedad; tienen fatiga y separan mucho las extremidades anteriores para respirar mejor. Aunque algunos pueden curar, sufren gran retraso en su desarrollo.

El tratamiento eficaz no existe, y sólo la higiene y buena ventilación pueden evitar el contagio; así como las vitaminas A y D y el aislamiento de las madres antes de parir y después, hasta el destete.

Hay muchas más enfermedades del cerdo, que son comunes a otros animales y de las que ya hablaremos en otra ocasión; dando fin a estas pequeñas y mal hilvanadas charlas sobre el cerdo; para empezar en la próxima, con otra especie animal.

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

MUNDO CURIOSO

Don Calixto Rodríguez Gutiérrez, natural de Santovenia de Esla (Zamora), nos informa de sus sensacionales descubrimientos, los cuales, según él, le han llevado a desentrañar el secreto de la calidad y la cantidad en todas las plantas, especialmente la VID.

A continuación transcribimos varias de sus ideas extractadas; dice don Calixto:

"... ¿Es cierto, que cuando el hombre adquiere grandes o pequeños éxitos al desarrollar sus actividades, da, de su capacidad prueba exacta? Pues bien, cuando la Humanidad quiera; puesto que se trata de todas las plantas que existen en la tierra, —se cultiven o no—, daré muchos consejos e infinidad de ejemplos, demostrando en todos los casos las tan considerables pérdidas que hubo todos los años en las cosechas de todas las plantas, y los gastos y trabajos que innecesariamente se hicieron en el cultivo de las mismas".

"... Como yo estoy en la creencia —sigue

don Calixto— de que la VID es la planta más importante entre todas las creadas, por ser la que más derivados tiene y la que más estudios necesita para llegar a cultivarla con toda exactitud, será también siempre las que pondré en mis ejemplos".

Como quiera que don Calixto, "AUTOR DE LOS METODOS O FORMULAS PARA DAR Y QUITAR CANTIDAD Y CALIDAD A LAS PLANTAS...", se extiende mucho en sus explicaciones, y nosotros no disponemos de más espacio, indicamos a los lectores interesados en sus "curiosos estudios", que todo aquél que intente comprar estos métodos o fórmulas para el exacto cultivo particular de cualquier planta, deberán dirigirse a su domicilio (arriba indicado), y que todas las preguntas serán por escrito e igualmente contestadas.

!Pues a recibir muchas cartas, don Calixto!

BODEGAS

LOBAICA, S. L.

- * ELABORACION Y
- * EXPORTACION DE VINOS

Carretera de Las Mesas, 31
Teléfono 533
SOCUELLAMOS

Carretera San Clemente, 10
Teléfono 108
VILLARROBLEDO

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.

* * *

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

* * *

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 esta-

do 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 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.

* * *

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

Transportes «SUSI»

Cisternas de acero inoxidable

Teléfono 420

SOCUELLAMOS (C. Real)

¡Gna ... Ben ... «AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO»

¡ESPAÑA! ... Bodega de Europa.

La bebida más sana: EL VINO

Por Carmen ESPAÑOL

El vino tomado con moderación, durante las comidas, es la bebida más sana y reconfortante. Estimula el apetito, da fuerzas, sirve de refresco durante el caluroso verano, nos calienta durante los días gélidos del invierno, y ¿cómo no?, desata las lenguas convirtiendo en orador al más callado de los comensales, como un diablillo travieso que le aguza el ingenio, inspiándole frases ocurrentes, oportunas, que le convierten en una persona agradable, simpática.

Hablar del vino no es nada nuevo, pues todos conocemos sus cualidades, su origen de la uva y cuantas elaboraciones precisa hasta convertirse en tan preciado líquido, pero es asimismo tema para controversias ya que, como todo, tiene sus partidarios y sus detractores. Pero, eso sí, en lo que todos coinciden, es que abre las ganas de comer, anima el espíritu más decaído, posee, en fin, innumerables propiedades que le hacen ser merecedor de ser apreciado en todo su valor.

“El agua aclara los sentidos”, dicen muchos, pero también añaden: “cría ranas”. El vino, él, en cambio, ¡a pesar de sus detractores partidarios acérrimos del agua clara! es indispensable en un ambiente que deseamos sea acogedor para el invitado, saludable y alegre.

Un vaso de vino en una mesa bien dispuesta es una nota de color simpática, preludio de un ágape selecto.

Hemos de recordar que es reconfortante, de alimento por su gran riqueza en azúcar, posee un valor digestivo reconocido y ayuda a confortar el ánimo decaído en los momentos cruciales de la existencia.

Después de una comida, por sencilla que sea, pero amenizada con un poco de vino, el horizonte parece despejarse, vemos el porvenir con más confianza, los escollos parecen menguarse como copos de nieve, y nos sentimos con fuerzas suficientes para proseguir la lucha, vencer los obstáculos que surgen en nuestra labor diaria, ¡en fin, que el vino es una bebida noble y necesaria para nuestro organismo!

Además de sus propiedades de tipo estimulante y digestivo, el vino ayuda a la confección de exquisitos manjares, debiendo ir estos últimos acompañados del mismo vino que ha sido utilizado en su elaboración.

El pescado requiere un vino claro. La carne, en cambio, precisa ser acompañada de vino tinto.

En nuestra Patria, tan privilegiada en muchos aspectos, tenemos la suerte de que es productora de una gran variedad de vinos, lo que lo hace asequible, incluso para los económicamente débiles.

En cierta ocasión leí una frase de Pedro II de Aragón, señalando las cuatro cosas que más le gustaban en la vida:

“Cuatro cosas viejas...

Amigos viejos para conversar.

Libros viejos para aprender.

Leña vieja para calentarme.

Y vino viejo para beber”.

Por consiguiente, compartiendo la sabiduría de estas palabras, diremos que el vino es una de las cosas que hacen de la vida algo agradable, saboreándolo durante nuestras comidas como complemento indispensable y confortador.

El amor a la tierra

CUENTO *por* Andrés PIQUERAS.

El pueblo era pequeño, pero a Manolillo, un chaval de 13 años le parecía maravilloso y hasta grande, tal vez fuera por los escasos vecinos que iban quedando, ya que todo el mundo quería salir a trabajar fuera, huyendo del duro trabajo de la tierra hacia empleos más ventajosos y remuneradores.

Todos los jóvenes deseaban salir del pueblo cuanto antes, pero Manolillo, a pesar de sus pocos años decía que prefería seguir allí, que le gustaba el campo y el olor de la tierra en primavera, que no cambiaba la vista de su verde valle por todas las brillantes luces de la ciudad.

A Manolillo le gustaba jugar y corretear por las callejas, entre las viejas casas, lanzándose en singular carrera hasta llegar a la cantarina fuente para beber con avidez su agua pura y vivificadora, mientras percibía la fresca humedad del lugar.

El chico no comprendía como su padre quería que se fueran todas a la ciudad. Con frecuencia le oía decir que allí podría ir al colegio y estudiar una pequeña carrera, en tanto él ganaba más trabajando en la empresa de don Antonio, con lo cual podría sobrellevar sus estudios acogiéndose a la ayuda que el Estado proporcionaba.

Pero no, Manolillo no deseaba vivir en la ciudad; él decía, que para trabajar en el campo, que era lo que deseaba hacer cuando tuviera edad suficiente, no necesitaba de ninguna carrera, que con ir a la escuela de don Ramón y aprender para valerse era bastante. No, Ma-

nolillo no comprendía las buenas intenciones de su padre.

Al fin, un día se marcharon todos a la ciudad, él ya estuvo una vez con sus padres, cuando su operación de amígdalas y aquéllo no le gustó, como tampoco le gustaba ahora la reducida vivienda que habían proporcionado a su padre como conserje de la fábrica, ni el humo, y los mil ruidos que venían de todas partes. Allí, aunque se fijaba muchas veces, nunca conseguía oír el trino de un pajarillo, ni ver el azul purísimo del cielo.

Así las cosas, fue al colegio y se aplicó en el estudio, siempre con la idea de volver al pueblo, llegando por fin a obtener la carrera de Magisterio. Cumplió su servicio militar y un buen día le destinaron como Maestro en un pueblecito de Castilla, muy pequeño también, pero él fue feliz y allí encontró lo que desde su niñez tanto había deseado, volvió a escuchar el canto de los pajarillos y respirar el aire puro que le traía olor a tierra mojada ensanchándose su espíritu ante el abierto espacio de la maravillosa tierra que tanto amaba.

Y allí encontró el amor y vivió feliz, enseñando a otros niños, —futuros hombres—, a amar a la madre tierra, enseñándoles la sencilla lección que él había recibido de la vida.

Les decía: No hay que cerrar los ojos al progreso, pues el progreso es trabajo y continuación de la obra de Dios, pero ¡cuidado! ¡Mucho cuidado! no lleguéis a convertirnos en hombres robot, olvidándoos de la tierra que es como olvidar a Dios.

La Poesía y el Vino

VINO

*Puentes de yedra. Arroyos largos
como brazos. Sol amarillo
entre las ramas despojadas
!Qué mundos nuevos pinta el vino!*

*Deja su sangre en los toneles,
en nuestro pecho hunde su pico.
Con ramas y hojas de otoño,
en las frentes hace su nido.*

*Si bebemos su roja música,
su caliente, su denso río,
bajo los pies vibra la selva
con tambores de sacrificio.*

*Nace en nosotros una fuerte
pasión de seres primitivos
y todo es viento, vida: fuego
en que ardemos sin consumirnos.*

*Alegría, tu rosa roja
nos inunda de ocasos tibios.
Y cuando ya te desvaneces
!qué solitarios nos sentimos!*

*!Qué despertar a la tristeza
sin engañosos espejismos!
Y nos reímos de nosotros,
pero no nos arrepentimos.*

JOSÉ HIERRO

de POESIA DEL MOMENTO.

DE LA VIDA

Coplas elegíacas

*!Ay del que llega sediento
a ver el agua correr,
y dice: "La sed que siento
no me la calma el beber"!*

*!Ay de quien bebe, y saciada
la sed desprecia la vida:
moneda al tabur prestada,
que sea al azar rendida!*

*Del iluso que suspira
bajo el orden soberano,
y del que sueña la lira
pitagórica en su mano.*

*! Ay del noble peregrino
que se para a meditar,
después de largo camino,
en el horror de llegar!*

*!Ay de la melancolía
que llorando se consuela,
y de la melomanía
de un corazón de zarzuela!*

*!Ay de nuestro ruiseñor
si en una noche serena
se cura del mal de amor,
que llora y canta sin pena!*

*!De los jardines secretos,
de los pensiles soñados
y de los sueños poblados
de propósitos discretos!*




*!Ay del galán sin fortuna
que ronda a la Luna bella;
de cuantos caen de la Luna,
de cuantos se marchan a ella;*

*!De quién el fruto prendido
en la rama no alcanzó;
de quien el fruto ha mordido
y el gusto amargo probó!*

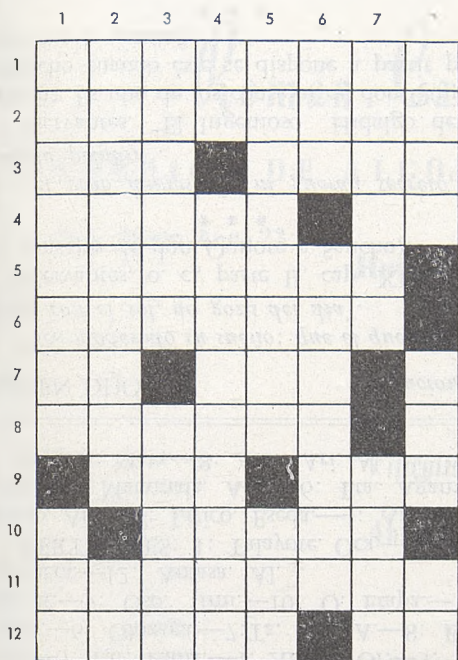
*!Y de nuestro amor primero
y de su fe mal pagada,
y también del verdadero
amante de nuestra amada!*

ANTONIO MACHADO
de CANCIONES.

Mirando al Firmamento

DIA			
16. Viernes	4'58 a 19'25	Luna nueva a las 8'26	1920. Muere Joselito en la plaza de Talavera de la Reina. Tenía 25 años.
17. Sábado	4'57 a 19'26	"	1927. Real decreto por el que se crea la Ciudad Universitaria.
18. Domingo	4'56 a 19'27	"	1909. Muere el compositor español Issac Albéniz.
19. Lunes	4'55 a 19'28	"	1931. Fallece el capitán general Aguilera.
20. Martes	4'54 a 19'29	"	1905. Tiene lugar la Coronación de la Virgen del Pilar.
21. Miércoles	4'53 a 19'30	"	1506. Muere en la miseria Cristóbal Colón.
22. Jueves	4'53 a 19'31	"	1901. Se descubre el escandaloso asunto de las "casadas de La Coruña", que se hallaban canónicamente y todo...
23. Viernes	4'52 a 19'31	"	1847. Luce por primera vez el gas en Madrid, iluminando la fachada del Palacio Real de la plaza de Oriente.
24. Sábado	4'51 a 19'32	Cuarto creciente	1634. Es la fecha de la última comedia de Lope de Vega, "Las bizarrías de Belisa"; con ella daba su adiós a la escena.
25. Domingo	4'50 a 19'33	"	1687. Muere Calderón de la Barca.
26. Lunes	4'50 a 19'34	"	1931. Se implanta en España el seguro de maternidad.
27. Martes	4'50 a 19'35	"	1934. En la primera jornada del Campeonato del Mundo de fútbol, España vence a Brasil, por 3 tantos a 1. El partido se celebró en Génova.
28. Miércoles	4'49 a 19'36	"	1830. Real Orden de Fernando VII por la que se crea la Escuela de Tauromaquia en Sevilla.
29. Jueves	4'48 a 19'36	"	1815. Fernando VII restablece la Compañía de Jesús; fue una de sus primeras medidas al ocupar el trono nuevamente.
30. Viernes	4'48 a 19'33	"	1588. Sale de Lisboa la "Armada Invencible", camino del desastre. Hará primero escala en La Coruña.
31. Sábado	4'47 a 19'38	Luna llena a las 13'18	1896. Grave cogida de Reverte en la Plaza de Toros de Madrid.

Que usted lo pase bien ...



CRUCIGRAMA

HORIZONTALES: 1: Arbol donde se coloca el señuelo.—2: Calles de jardín.—3: Cada uno de los dioses protectores de la casa u hogar entre los antiguos romanos. Al rev. eleven preces.—4: Hueco del cañón de un arma. Letras de oro.—5: Pájaro de la América tropical.—6: Apellido de un famoso político español, que fue Presidente del Consejo de 1843.—7: Interjección. Cada uno de los bordes más delgados del hígado.—8: Ayudante militar de campo.—9: Mamífero plantigrado. Letras de simio.—10: Ventana circular de algunas iglesias antiguas.—11: Labor que hace el encuadernador en la cabecera de un libro.—12: Prepara las cosas con anticipación para algún fin. Contracción.

VERTICALES: 1: Monumento megalítico de las Baleares, semejante a una torre de poca altura. Juego de azar.—2: Que tiene estrías. Antigua medida de capacidad alemana.—3: Dícese del teatro en que se representan obras

musicales. Carro de guerra entre los antiguos romanos.—4: Terminación de verbo. En sentido figurado objetos de arte mal terminados. 5: Lugar de la provincia de Gerona. Nombre de mujer.—6: Letra del alfabeto griego. Fuente consagrada a las Musas y a Apolo, cuyas aguas, al beberlas, tenían la virtud de inspirar a los poetas.—7: Pez marino acantopteriogio, que se adhiere a los objetos flotantes. Campo poblado de árboles frutales iguales.—8: Someter una carne al fuego. Al revés, pecado. Contracción.

HUMOR

No están los señores en casa.
!Es igual! Nosotros venimos nada más que a robar y nos vamos enseguida.

* * *

¿Así que usted es espía?
No conseguirá que le responda. En esta profesión somos todos muy prudentes.



—Se la he puesto justamente en el mismo sitio en que él me pellizcó...

FILOSOFIA

La mujer es uno de los pocos objetos que envejecen por falta de uso.

En este mundo se aburren sólo los que no saben soñar.

* * *

El amor es el único deporte que no se suspende por falta de luz.

CURIOSEANDO EN EL VINO

"El moscatel español se exporta a numerosos países de la cristiandad, para el sacrificio de la Santa Misa".

* * *

"En la mayoría de los restaurantes de Middle West (Estados Unidos) no tienen vino. Cuando lo tienen no conciben que usted lo quiera beber con la comida e insisten en preguntarle: "¿Para antes o después de la comida?". Con la comida allí se bebe café.

¿QUIEN DIJO...?

"Sea moderado tu sueño: que el que no madruga con el sol, no goza del día".

* * *

"El vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra".

* * *

"Que el vino hará olvidar las penas del amor".

(Del brindis de Jorge, en Marina, la famosa ópera de Arrieta, libro de Campodón).

amor".

"Que el vino hará olvidar las penas del

* * *

gobernar la insula.)

a Sancho cuando éste se dispone a partir para Mancha. Es uno de los consejos de don Quijote (Cervantes. "El Ingenioso Hidalgo de la cumple palabra".

"El vino demasiado ni guarda secreto, ni

* * *

los consejos de don Quijote a Sancho).

(Cervantes, o. c., parte II, cap. XLIII. De ninguna con el sol, no goza del día".

"Sea moderado su sueño: que el que no ma-

(Soluciones) ?QUIEN DIJO...?

- SOLUCION CRUCIGRAMA
- HORIZONTALES: 1: Talamera.—2: Acti- rates.—3: Lar. Tama.—4: Anima. Or.—5: Ya- camar.—6: Olozaga.—7: Ta. Ala. A.—8: Ede- can. R.—9: Oso. Imi.—10: O. Erapa.—11: Cadenera.—12: Amasa. Al.
- VERTICALES: 1: Talayote. Oca.—2: Aca- nado. Am.—3: Litico. Eseda.—4: Ar. Maza- cores.—5: Mataramala. Ana.—6: Eta. Aganipe. 7: Remora. Mara.—8: Asar. Art. Al.

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 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

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

