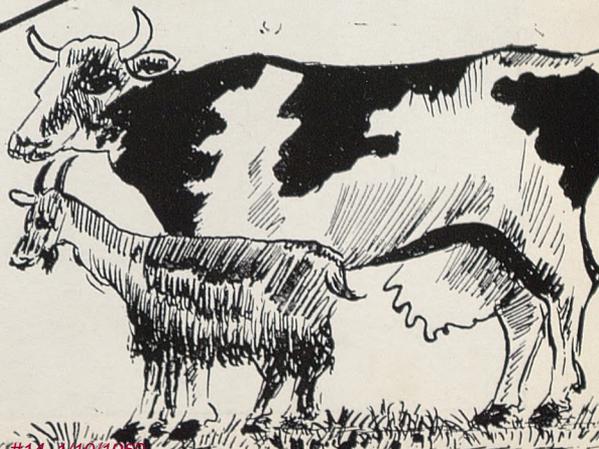
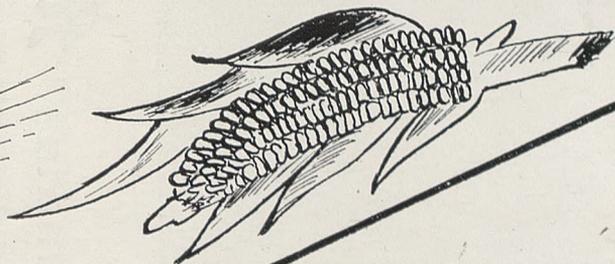


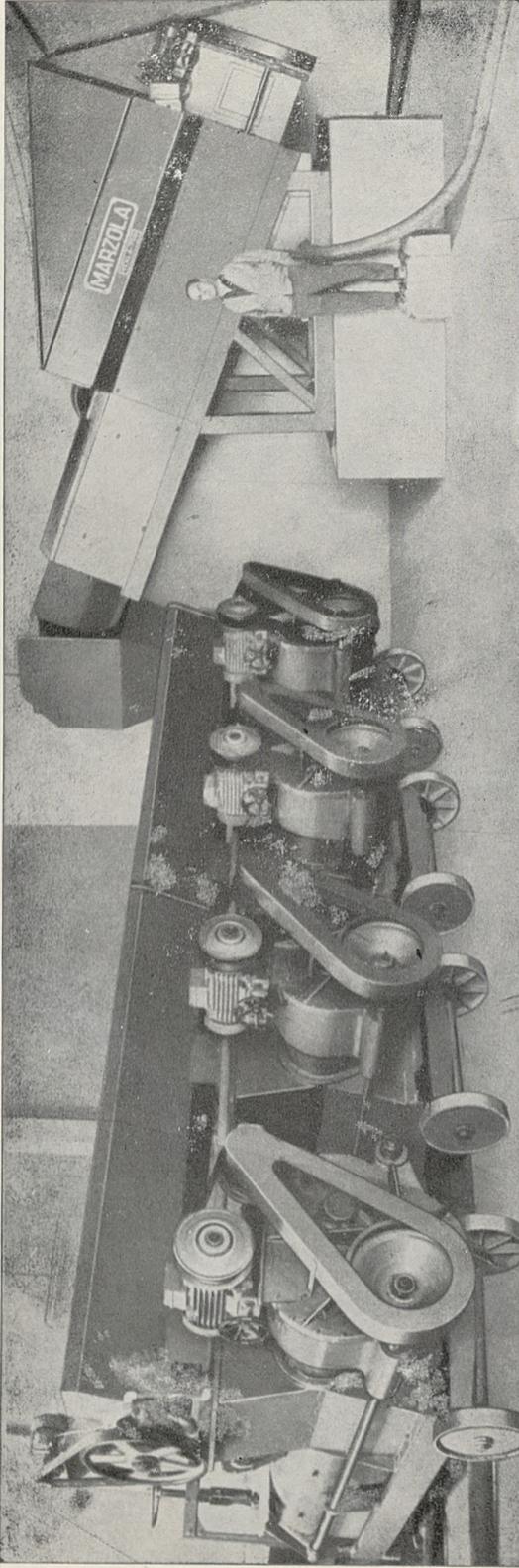
La Pámpana de Baco

1.º Octubre 1969

Núm. 14



PERONA



Equipos Automatas **Marzola**

“ AUTOPRENS ”

- Para elaboración de mostos blancos y rosados en régimen continuo.
- Para cualquier problema ¡CONSULTENOS! Siempre hay una solución **MARZOLA**

MARRODAN Y REZOLA, S. A.

LOGROÑO

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

MADRID - 14

Paseo del Prado, 40 - Teléfono 2 39 65 50

LA PÁMPANA DE BACO

REVISTA AGRO - VINÍCOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 14

Octubre, 1.^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

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

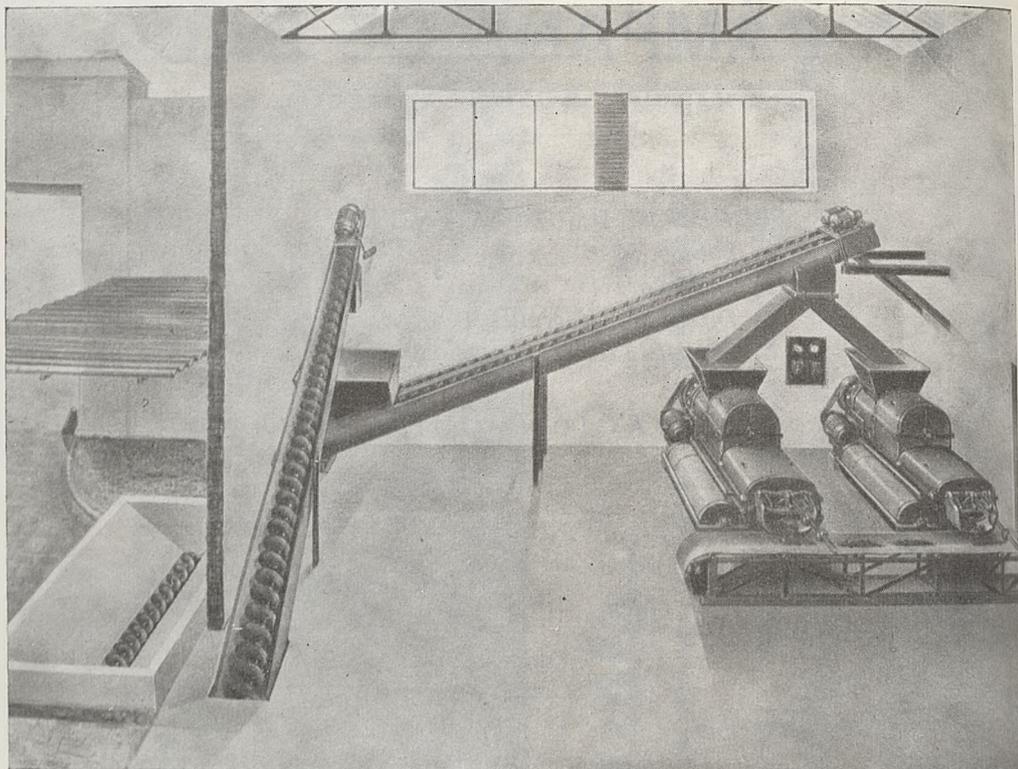
Portada de U. Perona

Ilustraciones del Ministerio de Agricultura

SUMARIO

	PAGINAS
Editorial	3
Cooperativismo	5
La vendimia	9
Sección ganadera	12
Degustación de vinos españoles	14
La evolución del agricultor	17
Nuestro Químico - Enólogo	18
Noticiario	20
Sucedió esta quincena	21
Mercado y servicios	22
Actualidad	24
¿Sabe usted que . . . ?	25
Nuestros pueblos (Ledaña)	26
Comercio exterior	28
U Circuito del vino	30
Fiesta de la poesía y de la vendimia	31
El vino	33
Mundo curioso	35
Mirando al firmamento	36
«Amigos de La Torre del Vino»	39
Romance de la vendimia y la moza	41
Que usted lo pase bien	43

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



Instalaciones automáticas con sin-fines desvinadores y

Prensas Continuas MORON

La PRENSA que se caracteriza por su gran producción y

BAJOS PRECIOS

FABRICANTE:

Juan Pons Orfila, S. L.

ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

EVARISTO CANO MORENO

Canalejas, 4 · Teléfono 61
SOCUELLAMOS (C. Real)

EDITORIAL

LA FORMACION EMPRESARIAL

Una de las más urgentes y delicadas tareas de la Organización Sindical está claramente orientada desde no hace mucho a la formación y transformación de los empresarios españoles, no sólo a nivel técnico, sino lo que es más importante a nivel humano. Se trata de formar hombres que desde los cuadros de mando de su Empresa sean más útiles, más aptos al momento que viven, más a tono con el ritmo y la hora de nuestros tiempos, más justos con ese concepto humano y social de la justicia cuando está impregnada de cristiana generosidad.

Buena parte de esta tarea descansa sobre ese recio pilar sindical que constituye la Vicesecretaría Nacional de Ordenación Económica. Ella se ha propuesto nada más y nada menos que una de las misiones más amplias, difíciles y delicadas de su historia: la formación de una nueva mentalidad empresarial.

LA EMPRESA COMO UNIDAD DE ARMONIA

La Empresa, si ha de cumplir su misión económica y social —ya sabemos que sin sentido social todo lo demás es antisentido económico— debe ser concebida como un todo orgánico donde se suman y confluyen las energías y los esfuerzos de los tres elementos que intervienen en el proceso de la producción, ésto es capital, técnica y trabajo. Cada uno perfectamente diferenciado en su función específica, pero los tres dentro de un mismo plano de comunes anhelos, dentro de una misma órbita de solidaridad y de armonía.

En ese aspecto había que formar al empresario a tenor del nuevo signo de la época, infundiéndole una clara conciencia de sus derechos, de sus deberes, de sus obligaciones. Esto suponía frente al antiguo concepto clasista de bienes, una revolución total. La Empresa tenía y debía cumplir una función social. No era pues una unidad económica absoluta, apta para la producción de bienes únicamente. Se le asignaban nuevos horizontes, nuevos márgenes de orientación y de solidaridad, entraba de lleno en la órbita de nuestro tiempo donde el sentido de lo social está presente en cada acto y en cada momento de nuestra vida: lo preside todo.

TEORIA DE LA PARTICIPACION

Concebida la Empresa como suma de comunes esfuerzos en el proceso de la producción es natural que la idea de la justicia distributiva se vaya imponiendo como una consecuencia lógica de esa armonía que debe presidir todas las relaciones del conjunto capital, técnica, trabajo.

El capital con su función de riesgo, con su visión del mañana, con su justa idea de ganancia, con su aportación dineraria; la técnica con su misión rectora; el trabajo con el esfuerzo humano, vivo y continuo de cada día y de cada hora traducido en sudor, en riesgos, en jornales... No sería justo que la balanza de los beneficios se volcase sólo hacia uno de los sectores; respetando lo que ha de ser beneficio legítimo de la empresa, al trabajador, al obrero que con su esfuerzo ha hecho posible la ganancia le corresponde una determinada implicación en la misma. He aquí en esquema el fundamento de la participación.

CATEDRA DE CADA DIA

Fiel a este propósito de formar empresarios en la doble vertiente de la técnica y de la conciencia social, la Organización Sindical no conoce tregua. Ahora mismo, en el Sindicato Nacional de Industrias Químicas se están celebrando unas Jornadas Empresariales para las industrias del Frío. Hace poco hubo otras análogas en Metal. Están aún recientes las Jornadas Empresariales del Centro de Estudios Sindicales. No se descansa en la tarea. Y así debe ser para que la obra germine y dé su fruto. Para que no se pierda la continuidad de ese esfuerzo velan hoy lo mejor de nuestros cuadros sindicales.

Por Francisco GOMEZ TRAVECEDO

* Haga su anuncio a través de «LA PAMPANA DE BACO» y comprobará su acierto y eficacia en todas las zonas agro-vinícolas de España.

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

COOPERATIVISMO



LAS LIQUIDACIONES EN LAS BODEGAS COOPERATIVAS

En el pasado número de nuestra revista, hacíamos o pretendíamos hacer un rápido balance de la campaña vitivinícola que terminó el pasado día treinta y uno de agosto, y en el cual muy a pesar nuestro tuvimos que dar a conocer unos resultados francamente desalentadores, en cuanto a hechos o situaciones económicas se refiere y que indudablemente han repercutido de manera directa en la vida de muchas Bodegas Cooperativas e incluso de otras no Cooperativas, aún cuando sea esa una cuestión que no afecta a la esencia de nuestros comentarios, y es por ésto, por lo que apenas si lo tenemos en cuenta, sin que ello no quiera decir que no sean de la misma entidad.

Pués bien, si en aquellas fechas glosábamos a modo de balance los acontecimientos más importantes acaecidos durante la campaña, por este mes de septiembre, que a la hora de aparecer la revista se nos habrá ido ya de las manos, hay en todas las Bodegas Cooperativas una febril actividad, cara a dos importantes situaciones que se les vienen encima; por un lado la liquidación y pago de la uva aportada por los socios durante la pasada campaña y de otro la preparación e incluso el comienzo mismo de la vendimia; de ambas situaciones vamos a fijar nuestra atención en la primera de ellas, dado que es la que de momento más nos preocupa; tanto nos preocupa que de la liquidación y el precio que se abone a los socios por su kilo de uva; la ventaja o desventaja que encuentren comparado con los abonados en la plaza por término medio, será un fuerte condicionante para la entrega de uva, de la totalidad o de parte en la inminente vendimia; contra ésto se nos podrá decir que es una barbaridad en pura teoría coope-

rativa, puesto que el socio tiene la obligación ineludible de entregar todos sus productos en la entidad a que pertenece, pero aquí hablamos de la realidad de cada día, de la que se vive en este y en aquel lugar, y ésta es la que nos dice que cuando las uvas se han cobrado caras el año anterior, al siguiente a llenar la Bodega y cuando ocurre lo contrario, muy bajo ha de pagar el comercio para que no reciba parte de cosecha propiedad de asociados a aquella cooperativa. Todo esto dicho, se entiende, muy ligeramente, sin profundizar en esta ocasión y sin entrar tampoco a opinar por nuestra parte, en la forma de cortar estas anomalías, todo ello que por lo que de verdad nos interesa hoy, repetimos, son las liquidaciones, y a ellas vamos sin más preámbulos; nos interesan en dos importantes aspectos:

- 1.ª—En la fecha de su realización.
- 2.ª—En la forma de tal realización.

En cuanto a la fecha de realización de las liquidaciones de la uva hay, como en todos los aspectos del quehacer humano, diversas teorías, de las cuales la más predominante y creemos que al mismo tiempo la más acertada es la de practicar las liquidaciones y pago de uva a asociados durante los meses de agosto o a lo más tardar en septiembre; ésto no quiere decir que las pequeñas bodegas puedan liquidar incluso antes de estas fechas sin perjuicio de que sus cierres contables coincidan con la duración del año agrícola, es decir desde el 1.º de septiembre al 31 de agosto del año siguiente. Decimos más arriba que como es lógico siempre hay disparidad de criterios, pe-

PEDRO MOLINA FERNANDEZ

FABRICANTE DE RESIDUOS VINICOS

ELABORACION DE VINOS EN VARIAS PLAZAS DE LA MANCHA

TELEFONOS

Particular y oficinas: 246

Oficinas y fábrica: 297

Bodega de elaboración: 303



DIRECCION

Apartado de Correos, 46

C/ Echegaray, 13

Socuéllamos (La Mancha)

**RUEGA OFERTAS
DE VENTA A.....**

Bodegas Cooperativas

Exportadores, elaboradores de vino

Cosecheros de vino

Agentes Comerciales

DE

Heces o lias de palanca y continua, como prensadas

VINOS tintos y blancos

**Escriban o llamen por teléfono, en todo momento le interesa las
ofertas que le hagan**

Se dispone de bombas especiales y camiones para su transporte

ro nosotros por nuestra parte nos apuntamos a la práctica de liquidación, cuando más tardar dentro de estos meses, puesto que mediante este sistema el socio deposita mucha más confianza en la Cooperativa, ya que se cumple aquello de que *antes de entrar uva nueva en la Bodega tenga siempre cobrada la anterior*, principio infalible para no complicar las sencillas cuentas del agricultor, con arrastres de años anteriores, y además por otra cosa no menos importante, que siempre está bailando en su mente "que al menos si la Cooperativa falla, si el dinero desaparece por cualquier misteriosa circunstancia, siempre perderá una sola cosecha"; ésto, por paradójico que parezca, es una realidad como un templo. Contra esta liquidación, están los que opinan que no debe hacerse nada hasta que no se tenga vendido la totalidad del vino, pero ésto, en las grandes Cooperativas, para un año que sucede, la mayoría nó, e incluso se juntan en la Bodega vinos de dos o tres cosechas, como ha ocurrido éste mismo en muchas que conocemos; la táctica ideal por tanto, según nuestro modesto criterio, es practicar siempre cuando más tardar a la fecha de cierre del ejercicio económico y en tal ocasión si quedaran existencias de vinos, se valoran al precio de mercado en aquel momento, tendiendo siempre un poco a "la baja" para "no pillarse los dedos" y para que en las bodegas en crecimiento se apliquen los beneficios propios de cada ejercicio al grupo de socios integrantes al mismo, puesto que si al siguiente su cifra aumenta, ya les haremos responsables o partícipes de pérdida o ganancia, según lo que pudiera suceder después; resumiendo, sobre ésto hay soluciones para todos los gustos, pero lo que sí podemos afirmar con toda seguridad es que además de ser la fórmula más extendida, es indudablemente la de mejores resultados y la que practican las bodegas que mejor funcionan.

La otra cara de la cuestión, que aún a pesar de haberla situado en segundo lugar, no es por ello menos importante, es la forma de llevar a cabo esa liquidación extracontable, que nos lleve al apetecido resultado de conocer a cómo nos ha resultado el kilogramo de uva; y decimos extracontable, porque la contable no admite gran variedad de formas, porque la extra, suele ser la que con más frecuencia se

realiza, entre otras cosas porque la contabilidad suele estar —donde está— dos o tres años atrasada y entonces no hay más remedio que realizar la extra. Esto de que la contabilidad está atrasada lo decimos sin que se enteren los señores Inspectores de Hacienda, porque ellos sí que saben que una de las causas de la pérdida de exenciones en las Cooperativas protegidas, según el nuevo Estatuto Fiscal, es la de no tener la Contabilidad al día; y eso a pesar de que esas cooperativas no lo sepan o no lo tengan en cuenta. Bien, pues dicho todo ésto, concretaremos que tales liquidaciones tiene una fórmula sencillísima de hacer, adaptada además al bajo nivel de conocimiento de la masa de socios, para los que los Balances es poco menos que "chino"; se trata de un breve estado de ingresos y gastos, cuanto más detallados mucho mejor, que eso si lo entiende el agricultor; por un lado la suma total de ingresos integrada por las ventas realizadas y cobradas de vino; por la valoración de las existencias— si las hubiere— y por el valor del vino consumido por los propios socios; además del valor de los sub-productos (orujos, heces y caldos), de cuya suma total se restan los gastos de elaboración y los de administración, detallados por partidas, entre las que no deben faltar las demás amortizaciones o desgastes de maquinaria, utillaje, edificios, etc., y la cantidad líquida restante a repartir equitativamente entre los kilos de uva o entre los grados absolutos entregados en bodega por los asociados; así de sencillo, con una resta y una división queda hecha la liquidación, harlo complicada de una Bodega Cooperativa. Naturalmente que no se nos ha olvidado la provisión de que habla la Ley de Cooperación para Fondos Sociales que hay mil maneras de cubrirlas en su mínima expresión—como suele hacerse— ni tampoco de las Aportaciones a Capital Retenido, pero éstas habrán de hacerse descontándolas de ese precio neto y abonando sus importes en las respectivas cuentas de cada socio, con expedición de los títulos que lo acrediten.

Hay, como al principio hemos dicho, otras muchas formas de realizar las liquidaciones, pero como el tema es muy largo, lo seguiremos comentando en próximos artículos.

M. de Roba Fuerte

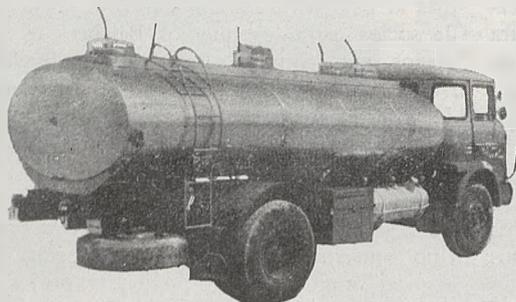
José M.^a Ruiz Romero

Agente Comercial Colegiado núm. 674

Carril de San Diego, 23 - Teléf. 36 0 5 27
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

VINOS
ALCOHOLES
VASIJAS

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



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)

BODEGAS

LOBAICA, S. L.

✧ ELABORACION
Y

✧ EXPORTACION DE VINOS

Carretera de Las Mesas, 31
Teléfono 533
SOCUELLAMOS



Carretera San Clemente, 10
Teléfono 108
VILLARROBLEDO

La Vendimia

Hay fecha que parecen imponer los temas a tratar; hablar de la vendimia en septiembre, es casi obligatorio. Es esta una función que se realiza en todo lo largo y lo ancho de nuestra geografía casi simultáneamente, salvando breves fechas impuestas por los factores climáticos de cada región, que originan una madurez más rápida o tardía del dorado fruto. Otro tanto ocurre con los países vecinos que bordean el Mediterráneo. Francia se ve obligada a "importar" vendimiadores para recolectar rápidamente los frutos de sus extensos viñedos, y tanto más, cuanto que las uvas recogidas en días sucesivos de un mismo viñedo por tener distintos grados de madurez puede incluso afectar el sabor y el "bouquet" de los mismos vinos. Así pues, gran número de vendimiadores profesionales se trasladan durante este mes a las distintas regiones españolas que necesitan esta urgente mano de obra; y pasan asimismo al país vecino, creo que son ya unos cuarenta mil los que han cruzado la frontera en lo que va de mes. Y es que, es curioso constatar que a pesar de la creciente mecanización del campo y de los verdaderos ingenios que se aplican a las recolecciones, (para coger las aceitunas hay ensayos asombrosos a base de ultrasonido; los mismos tomates ya hay máquinas

que los recogen, etc.), para recolectar las uvas parece no haber nada; a de recogerse el sabroso y delicado racimo sencillamente a mano. Y es ésto la mano del hombre lo que parece ser más costoso de encontrar cada día, y ha de preverse con cierta antelación el poder disponer de ella en el momento preciso ya que, en muy breves días, se producen en extensas regiones simultáneamente la recogida, acarreo y prensado de la uva, con la consiguiente necesidad de personal. A Cataluña llegan gran número de vendimiadores a la extensa región del Priorato, suben vendimiando ya por las regiones del sur y este, normalmente más tempranas, y constituyen un espectáculo colorista; a veces si el tiempo lo permite duermen en las mismas lindes de la viña. Por cierto que el verbo vendimiar, que en castellano no le conozco ningún sinónimo, tiene en catalán tres curiosas versiones usadas indistintamente con el mismo significado: varemar, veremar y vremar.

Con la vendimia, vemos en pocos días cambiar el aspecto de los viñedos, que quedan como desnudos al quitarles las uvas tintas o doradas.

Cooperativa Alcohólica Interprovincial

Fabricantes de Alcoholes rectificadas de
residuos extra-neutros.

Alcoholes rectificadas de vinos.

Pepita de uva.

*Tartratos de cal y demás productos derivados del
aprovechamiento integral de los sub-productos de la vinificación.*

Apartado 68

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 285

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vinicos

TRAV. SANTA ANA. 23

Horcajo de Santiago
(CUENCA)

TELEFONOS 23 y 58

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

Fuente de Pedro Naharro

Bodegas de Elaboraciones
Teléfonos: 6, 14 y 17

Oro viejo es ya la vid,
que bordea los caminos
sosteniendo su raíz,
apoyada en los sarmientos
torturados y resecos,
que ya dieron la abundancia
de sus jugos y sus savias,
en vinos dulces y secos...

... y las cepas que antes llamaron nuestra atención, primero con su verdor, y luego con su

dorado fruto ya no retiene nuestro interés, éste se centra ahora, en las transformaciones que está sufriendo en mosto en los lagares y cubas, y que en breve se convertirán en los sabrosos caldos que vivificarán nuestros cuerpos alegrando los espíritus al presidir nuestras mesas.

Alvaro Roger

Manuel Escobedo

CONCESIONARIO DE
HISPANO OLIVETTI

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

Generalísimo, 23

CIUDAD REAL

Teléfono 21 24 37

Es incalculable la cantidad de lectores que pueden ver el anuncio de sus productos en nuestra revista;
* cientos de miles, millones tal vez ...

«La Voz de la Mancha» - Emisora Sindical.

La Emisora de las cuatro provincias manchegas.

Socuéllamos

Enfermedades infecciosas

(Continuación)

Como está al día la cría del ternero para carne, debido al mayor consumo y al mayor crecimiento de la humanidad; a parte del turismo, cada día más numeroso y a las exigencias modernas; se ha despertado el entusiasmo, sobre todo monetario, de criar terneros en casi todas las casas; unas familias en gran escala, otras, la mayoría, en pequeño, y hasta las hay que crían un solo ternero, que compran como en broma para ver que tal resulta; criándolo como Dios le da a entender.

Pues bien, daré unas ligeras nociones, por si pueden valer de algo; pero no de la cría del hijo de la vaca, sino de sus enfermedades más corrientes; pues Veterinarios hay a montones que saben mucho más que yo y que pueden ser llamados para orientarles y dirigirles sus explotaciones zoonfantes; para que los críen mejor, con menos dinero, más gordos y más sanos, con lo que saldrán ganando.

Hablaré de la diarrea o disentería de los recién nacidos, que es la más frecuente, producida por las bacterias coli y aerógenas, que son muy patógenas en el recién nacido, por faltarles la secreción glandular y el moco intestinal, al debilitarse por el frío, mala alimentación, como darles la leche cocida y de mala forma. Bueno, esta enfermedad la adquiere el terne-

ro por el intestino, por la herida del ombligo o por transmisión de la matriz de la madre; la puede adquirir al nacer o a los ocho días del nacimiento y aún más tarde.

Lo más notable en este mal es la diarrea, al principio amarillenta y luego blanca y más líquida, llegando a tener sangre y con olor ácido y fétido. Si no se les trata, suelen morir la mayoría y aún con tratamiento; además los que se salven, quedan raquíticos por mucho tiempo y tienen que pasar dos o tres meses para que se les vea reponer.

Otra enfermedad del ternero, que podemos considerar más grave aún, es la enteritis infecciosa, ya que se transmite al hombre y a otros animales. El contagio se hace por la vía digestiva, mas bien por el intestino. Al hombre se transmite al consumir las carnes enfermas; ya que llevan una salmonella, que es muy patógena.

Esta enfermedad se suele presentar en el ternero, desde la segunda semana de nacer hasta los dos meses y al principio es un poco confusa. Se nota lagrimeo, debilidad, están acostados frecuentemente y con bastante fiebre; al principio tienen estreñimiento que más tarde se cambia por diarrea pastosa, amarillenta unas

de los terneros

Por *Angel Carrascal (Veterinario)*

veces y otras es más clara y hasta puede ser sanguinolenta; presentan también, disnea o respiración forzosa, con tos y hasta trastornos cardíacos.

Cuando el mal se agrava, tienen ataques cerebrales con raros movimientos; se chocan contra pesebres y paredes, llegando a presentar convulsiones. Otra síntoma muy de tener en cuenta en la gravedad, es la cojera, debida a la artritis que se les presenta de los carpos y de los tarsos. La infección dura de una a dos semanas o algo más y termina con la muerte o la curación. A veces reviste una enfermedad tan grande que mueren en unas horas.

El tratamiento es un tanto complicado y difícil. Lo mejor es prevenir con limpieza exagerada del establo, dejar que se desprenda sólo el cordón umbilical, sin que intervenga el

hombre sino un técnico y en casos excepcionales se cortará el cordón con instrumentos estériles y sin hacer ligadura dándole unos toques de tres a cinco días a razón de uno diario, con tintura de yodo. Deben tener mucha limpieza de la cuadra y de las ubres de la madre.

Se hacía antes un tratamiento con sangre y suero de la madre que es de resultado bastante dudoso. Se usan varios tratamientos sintomáticos aparte y como más moderno y eficaz de los antibióticos con sulfonamidas.

Es muy importante, como profiláctica, la elección de buenos padres, teniendo en cuenta las propiedades hereditarias y las condiciones higiénicas. Cuidar la alimentación y limpieza de las madres durante la preñez y después del parto, exagerando la limpieza al máximo.

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

Degustación de vinos

Ginebra, la melancólica y sosegada patria de Calvino ha vuelto a ser noticia. Sin el rango y la magnitud de la reciente visita pontificia es indudable que en plano más modesto, la capital de la Reforma, ha saltado de nuevo a los teletipos esta vez para acoger una información que supone un acontecimiento para los cosecheros españoles. En Ginebra, el Sindicato Nacional de la Vid ha organizado una degustación de vinos de nuestro país, preferentemente vinos de mesa y ha sido un éxito rotundo; un triunfo diplomático, político y comercial a la vez, un estupendo impacto que ha superado los más optimistas cálculos del Sindicato y de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen que juntamente con los Ministerios de Comercio y Agricultura habían organizado la fabulosa demostración.

UN HOTEL POR ESCENARIO

El marco escogido para la degustación ha sido el suntuoso alojamiento de un Hotel ginebrino. Allí sobre grandes mesas, frente a terrazas que daban vista a lagos maravillosos se ha instalado la más soberbia demostración que viera nunca la intelectual ciudad de las Conferencias internacionales.

Había vinos de todas las regiones, de todos los tipos, de todos los colores, de todas las marcas. Vinos blancos, tintos, claros, oscuros, ligeros, pastosos, dulces, rosados, generosos...

Vinos de alta graduación —recios vinos de

La Mancha o del Priorato—, suaves vinos de color ámbar, con olor y sabor a flores y a mariscos, como la “manzanilla” fina de Sanlúcar; suaves vinos de Málaga, deliciosos al paladar más exigente, delicados néctares; sensacionales tipos de “jerez”. Esto y mucho más fue lo que los ginebrinos tuvieron ocasión de ver y de probar en aquella degustación espléndida que llevaba además de la bondad del vino, la gentileza y la cordialidad de España.

GEOGRAFIA DE LOS VIÑEDOS

En la degustación de Ginebra, no todo se quedó en probar vinos.

El vino es parte de la cátedra ocasional que se proponía impartir una enseñanza: la geografía de nuestros viñedos; el mapa y la calidad de nuestras uvas y de nuestros vinos.

Por lo pronto, Ginebra, descubrió absorta la trilogía de nuestros caldos, su concreta especificación en tres regiones características, La Mancha, el sector de los vinos de Cataluña y los vinos de Andalucía.

Sobre cada una de estas zonas vinícolas, los paneles, los folletos y las diapositivas, explicaban en tres idiomas, uno de ellos, por supuesto el francés.

Cataluña con sus vinos del Priorato y de Tarragona, vinos de catorce a diecisiete grados; vinos famosos por sus cualidades digestivas y

españoles en Ginebra

estimados en el extranjero como vinos de postre.

Vinos de Castilla, elogiados ya por Miguel de Cervantes, en su libro inmortal; vinos de La Mancha y de Valdepeñas, donde están las más grandes bodegas de Europa: 400.000 hectáreas de viñedo dan idea de la producción de esta extensa zona de vinos españoles.

Vinos de Andalucía, —dejando a un lado el "jerez", el "sherry" de las exportaciones; vinos que nada tienen que envidiar a los mejores del mundo; vinos de Sevilla, de Còmpeta, de Málaga, de Córdoba; ilustres vinos de Montilla de Moriles que ya elogiaba el romano Columela en sus tratados de agronomía; vinos de cantara Núñez de Arce con los más finos y ardientes de sus versos...

EXITO COMERCIAL

A Ginebra se ha ido a enseñar vinos, a interesar a las firmas importadoras en la calidad de nuestros caldos, a llamar su atención en la importancia del embotellado. A Suiza se venían exportando vinos a granel, a partir de ahora se harán grandes pedidos de embotellado.

Se ha conseguido, el triunfo de la calidad

y esto ha sido posible porque el Sindicato Nacional de la Vid ha puesto en el empeño lo mejor de su estilo y de su esfuerzo, y en todo momento, el ímpetu y el entusiasmo de quien tremola una bandera.

Francisco GOMEZ TRAVECEDO



ELABORE CORRECTAMENTE
en la próxima vendimia
empleando

LEVADURAS
VINICAS ACTIVAS
SELECCIONADAS

JOSE EZQUERRA

Puerta Nueva, 16

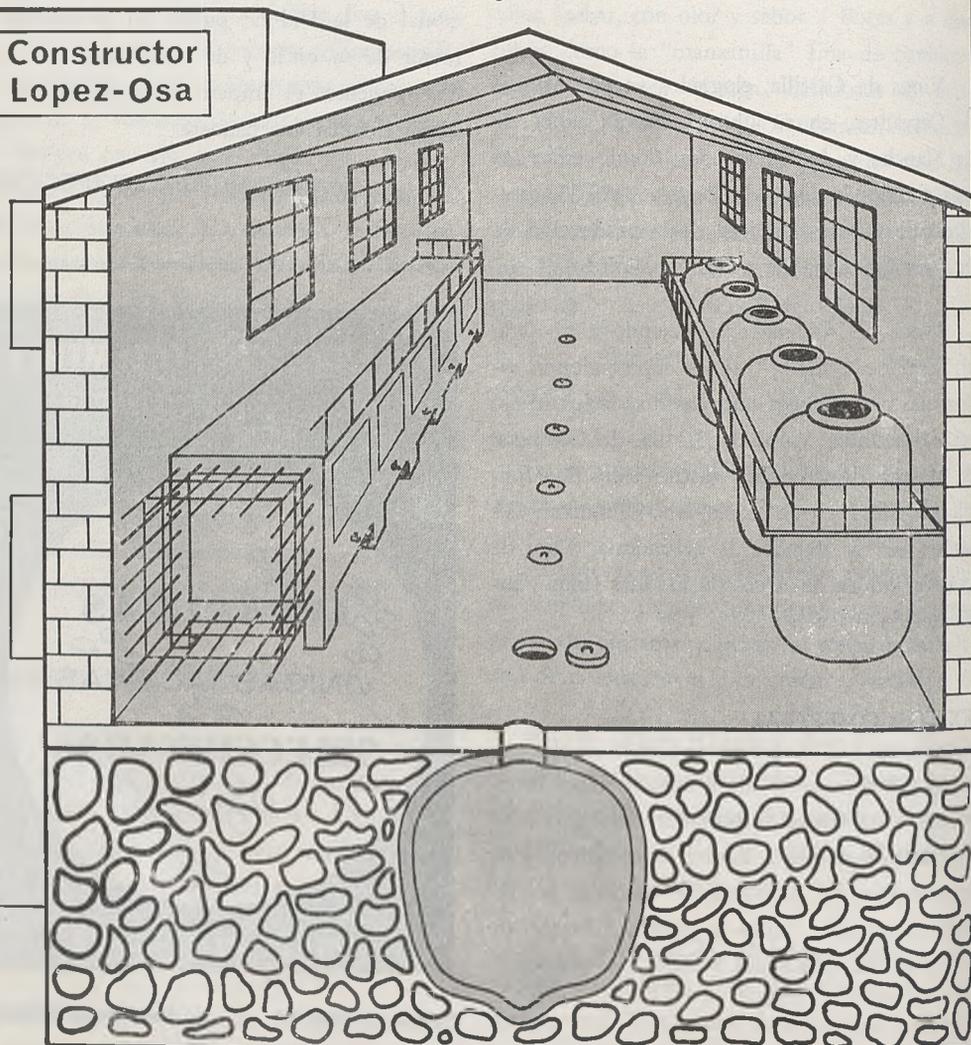
Teléfono 2 19 85 96

BARCELONA - 3

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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

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

La evolución del agricultor

Es básico pensar que ha llegado el momento de que muchos de los que sirven a la agricultura han de desterrar definitivamente la idea que tienen del agricultor y de la forma de satisfacer sus necesidades.

Se ha de acostumbrar a ver al moderno agricultor como a un hombre de negocios, lo mismo que a un fabricante, a un concesionario o a un empresario de cualquier otra industria.

El nuevo empresario agricultor, que es la fuerza dinámica que mueve la agricultura, va siendo cada vez más experto en las prácticas de negocios más normales, igual que un empresario de cualquier otra industria.

Ahora bien, el hecho de que el moderno agricultor sea un auténtico empresario, no quiere decir que se esté perdiendo la explotación

agrícola familiar. No significa que las explotaciones agrícolas se estén fusionando en grandes sociedades anónimas.

Lo que sí es cierto es que los agricultores más capaces e inteligentes se están esforzando, dentro del grupo familiar, por perfeccionar la práctica de su negocio agrícola para ponerse al día.

Ello induce al cambio de característica de la explotación familiar. Es solamente el agricultor incapaz, por lo limitado de sus recursos o por falta de preparación para convertirse en empresario de su explotación agrícola, el que acaba por abandonarla.

Del mismo modo la abandonan otros que quieren dedicarse a algún ramo que no sea el de la agricultura.

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

NUESTRO QUÍMICO-ENÓLOGO

Creamos esta Sección para corresponder en adelante a las preguntas que deseen formularnos sobre la elaboración y cuidado de nuestros vinos. Esto se nos ha ocurrido a raíz de las preguntas que nos hace D. V. I., de la provincia de Badajoz. Así pues, todas las consultas que se reciban en este aspecto serán contestadas en el futuro con el máximo interés haciendo constar para su identificación por los interesados sólo las iniciales de los mismos en las contestaciones.

El señor D. V. I., nos dice:

— ¿Qué debo hacer a fin de dejar mi bodega en perfectas condiciones para una buena elaboración?

Primeramente hacer un aseo perfecto del LAGAR, BODEGA, ENVASES, MAQUINARIA, MANGUERA DE TRASIEGO, en fin desinfectar concienzudamente todo objeto que haya de tener contacto con el mosto. Tras haber realizado esta limpieza general hasta dejar la bodega "como el quirófano de un sanatorio antes de realizar una delicada operación", mezclar agua con anhídrido sulfuroso en proporción del 1 por 100 y volver a hacer lo propio en el local y utensilios citados. Una vez realizadas estas operaciones ya tenemos la bodega en disposición de llevar uva, triturlarla y bombear a los conos.

— Me han hablado de que debo quemar azufre en los conos donde ha de fermentar el mosto. ¿Debo emplearlo? ¿Cuánto y cómo?

Considero que disponiendo de anhídrido y usando éste en la limpieza y adición al mosto durante la fermentación, huelga el azufre, toda vez que ambos productos cumplen la misma finalidad.

— ¿Debo llenar de una vez los depósitos y tinajas? ¿Cuánto anhídrido debo poner?

A mi juicio se debe llenar la tinaja o depósito en cuatro veces, primero CASI una mitad, y las tres restantes paulatinamente, antes de que el mosto en fermentación adquiera una graduación inferior a 7 grados baumé. En cuanto al anhídrido, se debe usar con prudencia, poniendo 150 gramos por cada 1.000 litros de mosto, procurando hacerlo en cinco veces, la primera, al echar el mosto a la tinaja una tercera parte, y las veces sucesivas en igual proporción antes de que el mosto llegue a los 4 grados baumé con una temperatura de 15 grados.

Quiero aprovechar esta pregunta para sa-

car a colación una prueba realizada por mí: En una ocasión hice mosto azufrado, y para dejarlo totalmente parado ponía 1.500 gramos de anhídrido por cada 1.000 litros, pasados unos días, pensé hacer vino el mosto ya azufrado y cada tinaja de éste la fuí repartiendo en tres, terminando de llenar las mismas con mosto fresco, observando con gran sorpresa que todas fermentaron, aunque un poco más tarde, pero sin tumultuosidad, llegando a quedar totalmente a cero, exento de sabor al producto.

Con lo que quiero demostrar que el anhídrido es inofensivo cuando se inyecta al principio, después hay que tener mucho cuidado para evitarnos dificultades posteriores, teniendo

muy en cuenta que en las dos últimas inyecciones de anhídrido por el escaso grado baumé que le va quedando al mosto hay que observar la temperatura, pues si ésta es baja y de escasa fermentación hay que suspender las dos últimas o la última de las adicciones de anhídrido con el fin de no paralizarla.

— ¿Y si el mosto toma altas temperaturas. ¿Qué debo hacer?

Entre las diferentes medidas, la de resultados más rápidos es la del trasiego, si está muy caliente, poner anhídrido si adquiere una temperatura elevada, pero no alarmante o ponerle mosto fresco si todavía queda hueco en la tinaja.

La mejor propaganda 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.

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909

VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS

C/da. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfs. 251 54 03 - 252 50 76

Más de dos millones de oyentes conocerán sus productos.

Anúnciese en "La Voz de la Mancha" - Emisora Sindical.

Socuéllamos.

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

NOTICIARIO

I Concurso-Demostración Internacional de Mecanización del Cultivo del Viñedo

Organizado por la Dirección General de Agricultura, se celebró en la finca "Casa del Blanco", de Manzanares (C. Real), durante los días 20 y 21 de septiembre, la demostración de maquinaria y aperos, especialmente para el cultivo del viñedo.

* * *

Fueron presentadas 114 clases de máquinas de firmas nacionales y extranjeras, destacando por su novedad, la descaballadora, motoazada, trituradora de sarmientos, despedregadora, palas cargadoras, envases para fruta y máquina vendimiadora, etc.

* * *

Durante estos días se efectuaron numerosas pruebas de toda clase de máquinas, dejando ampliamente demostrado el gran avance de la técnica en el cultivo del viñedo, que deseamos ver totalmente mecanizado en un futuro no muy lejano.

* * *

Comprobamos la masiva concurrencia de todas las zonas españolas, especialmente de las dedicadas al cultivo de la vid, pues como todos sabemos existe un serio problema en cuanto a la recolección, por ser trabajo de temporada que no admite demora.

* * *

Aunque la máquina vendimiadora presentada no satisface totalmente el menester que ha de cumplir pues si da resultado en el emparrado no lo hace igualmente en nuestros viñedos deseamos se llegue a perfeccionar hasta demostrar su utilidad en la práctica.

* * *

La máquina de ensarmentar, que es otro de los principales problemas que surgen al viticultor, dejó prácticamente demostrados sus buenos resultados, teniendo en cuenta que la demostración se efectuó en sarmientos secos y no verdes como realmente hay que hacer estas faenas.

* * *

Las demás máquinas tienen una buena aplicación en sus distintos menesteres agrícolas, pero nosotros creemos necesario que, por parte del agricultor se vayan preparando las parcelas, dejando amplios padrones para un buen desenvolvimiento de la máquina y mayor seguridad de las plantaciones, ante esta etapa que nos presenta el problema de las grandes máquinas en nuestros campos no preparados para recibirlas sin ser dañados.

Sucedió esta quincena

El mercado continúa en calma, los precios se mantienen bailando suavemente con las 39/40 pesetas, siendo esta la fecha en que el mercado cede sus cotizaciones, en parte, al vino nuevo, que aunque encontrándose todavía en las cepas comienza ya a hacer pinitos con operaciones más o menos aventuradas, los precios no guardan norma, pero los posibles vendedores solicitan las 37/38 pesetas.

Sobre el día 25 de septiembre pasado se ha iniciado la vendimia en la zona de la Mancha, sin mucho grado en ciertos sitios, pero procurando recoger el fruto antes que la podedumbre acabe con él, sobre todo en parajes húmedos, barrancos y hondonadas. El día 1.º de octubre ya estarán casi todas las bodegas abiertas para toda clase de uva.

Esta revista, con carácter especial, y siempre a la disposición de nuestros miles de suscriptores, incluiremos una hoja sin numerar donde se dan a conocer los precios de todas las localidades manchegas, que los tengan establecidos en sus abiertas bodegas, el día 30-9-1969.

A continuación indicamos el porcentaje de cosecha en cada zona, sobre todo de aquellas que tienen una importante producción, toda vez que en España se cultiva la vid en mayor o menor extensión a todo lo largo y ancho de su geografía.

BARCELONA, TARRAGONA Y GERONA (Cataluña).—Cosecha normal.

CACERES Y BADAJOZ (Extremadura).—Normal, alguna zona mejorada.

MURCIA, ALICANTE, CASTELLON Y VALENCIA (Levante).—Normal, alguna zona algo inferior.

CORDOBA, CADIZ Y HUELVA (Andalucía).—10 por 100 superior a la cosecha normal.

LEON, VALLADOLID, SALAMANCA Y BURGOS (Castilla).—20 por 100 inferior.

ZARAGOZA, LOGROÑO Y NAVARRA.—Normales, excepto Logroño un 15 por 100 inferior.

ALBACETE, CUENCA, TOLEDO Y CIUDAD REAL (La Mancha).—Normal, excepto Ciudad Real con un 15 por 100 inferior.

En cuanto a grado, no parece que diferirá del normal en las zonas más importantes, pues estos últimos días de mes han sido propicios para la maduración del fruto.

M E R C A D O

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ORIGEN	Blanco Rama
ALAVA	Pesetas	Pesetas		Pesetas
Elciego		55	Horcajo de Santiago	40
ALBACETE			Ledaña	
Almansa(2)	46	(4) 47	Las Pedroñeras	40
La Roda	39	39	Minglanilla	42
Ontur		(1) 48	San Clemente	40
Villamalea	39	37	GERONA	
Villarrobledo	38'50	(4) 42	Espolla	
Tarazona de la Mancha ...		40	Figueras	(1)
ALICANTE			Pont de Molins	
Gata de Gorgos			Zona de Ampurdán	
Ibi	43'5		HUELVA	
Jávea			Bollullos Par del C.	40
Villena	41	41	Rociana del Condado	39'50
Monovar		42'50	Palma del Condado	40'75
BADAJOS			Almonte	40'50
Almendralejo	42		ISLAS BALEARES	
Castuera	42		Felanitx	43
Los Santos de Maimona ...	42		LEON	
Villaf. de los Barros	40		Ponferrada	(6) 6
BARCELONA			Villamañán	
Artés			Villafranca del Bierzo	51
Manresa	46		LOGROÑO	
Villaf. del Panadés	44	42	Rincón del Soto	
Villanueva y Geltrú	47		Alfaro	
CADIZ			Manjarres	(1)
Jerez de la Frontera	48		Alcanadre	(1)
Sanlúcar de Barrameda ... (6)	16/18		Arnedo	(4)
CIUDAD REAL			Autol	(6)
Alcázar de S. Juan	40		Cenicero	25
Arg. de Alba	38		El Villar de Arnedo	
Campo de Criptana	39	39	MURCIA	
Calzada de Calatrava	39		Jumilla	
Daimiel	40	40	Yecla	
Manzanares	41		NAVARRA	
Pedro Muñoz	38		Ablitas	
Socuéllamos	39		Cintruénigo	(1) 46
Tomelloso	37	38	Fitero	
Valdepeñas	42		Falces	(6) 7
CUENCA			La Rua (Orense)	(6) 7
Belmonte			SALAMANCA	
El Provencio		40	Villarino de los Aires ...	
Fuente de Pedro Naharro... 39	39		SEVILLA	
Iniesta	(3) 40	37	Pilas	(6) 7'30
Las Mesas	39		TARRAGONA	
Mota del Cuervo	40		Falset	

DE VINO

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ALCOHOLES
Bajo Priorato	Pesetas	Peseta	DESTILADOS DE VINOS
Montblanc	46	44	Pesetas
Perelló(6)	7'50	7'50	Almansa
Barberó			Pedro Muñoz
Vendrell	46	46	Socuéllamos
TOLEDO			Tomelloso
Madridejos	44		Villafranca del Panadés ...
Portillo		(4) 41	RECTIFICADOS DE VINO
Quintanar de la Orden	38'50		Almansa
Gálvez	42		Cheste
Dosbarrios	43		Pedro Muñoz
Sonseca		45	Socuéllamos
Villa de Don Fadrique ...	39		Tomelloso
Puebla de Almuradiel	39		Utiel
Villacañas	39'50		Villafranca del Panadés ...
Venta del Moro		36	RECTIFICADOS DE RESIDUOS
VALENCIA			Horcajo de Santiago
Pedralba	41	40	Cheste
Liria	45	52	La Roda
Utiel	39'50	(3) 35'50	Socuéllamos
Turis	(2) 42		Utiel
Cheste	41		Tomelloso
VALLADOLID			Sanlúcar de Barrameda
Pozaldez	50		Villamañán
ZARAGOZA		46	HOLANDAS - 65 °
Calatorao		45	Aldea del Rey
Ateca		40	Socuéllamos
Calatayud	44	43	Tomelloso
Ricla	47	44	Vendrell
Cariñena		45	MISTELAS - 15×9
			Almansa
			Tomelloso
			Socuéllamos
			Gata de Gorgos
			Pedralba
			Cheste
			Quintanar de la Orden ...
			Campo de Criptana

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

El F.O.R.P.P.A. parece ser que también absorbe la Comisión interministerial del alcohol, por tanto agrupados estos dos organismos demuestra que el sector vinícola del país en el futuro dependerá del F.O.R.P.P.A.

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

ACTUALIDAD

ALBACETE CREA SU PROPIO POLO DE DESARROLLO

Se invertirán más de 600 millones de pesetas.

El complejo industrial dará trabajo a 20.000 personas.

Junto a los Polos de Desarrollo creados por la Administración en aquellas regiones que se considera son más necesarios, algunas provincias españolas han iniciado por su cuenta, si bien contando con la necesaria ayuda estatal, su propio Polo de Desarrollo. Tal es el caso de Albacete.

La Agrupación Sindical de Propietarios y Urbanizadores, integrada por quienes cedieron sus parcelas, debidamente valoradas, y por quienes ofrecieron su dinero, ha llevado a cabo la financiación casi total del complejo industrial en el que se invertirán 600 millones, de los cuales el 70 por 100 es aportado por dicha Agrupación, el 20 por 100 por el Ministerio de la Vivienda y el 10 por 100 restante por el Ayuntamiento de la ciudad.

La zona de urbanización industrial de Albacete tiene una extensión de más de 600.000 metros cuadrados y hay una perspectiva de 20.000 puestos de trabajo en las industrias que han de asentarse, con especial atención a las industrias derivadas de la agricultura y la ganadería, ya que Albacete es una provincia fundamentalmente agropecuaria. No se excluye las de todo tipo. Así se instalarán fábricas de conservas cárnicas y vegetales, curtición de pieles, fabricación de queso manchego, vinos, de maquinaria agrícola y de transporte, metalurgia, etc.

NOTA IMPORTANTE

Socuéllamos, eminentemente agrícola y que por circunstancias adversas venía hace años quedándose sin comercio de vino, actualmente empieza de nuevo a resurgir con nuevas firmas de ámbito e importancia nacional.

Las firmas ADOLFO FERNANDEZ y GARVEY, S. A., de Socuéllamos y Jerez de la Frontera, respectivamente, después de amplias negociaciones se han asociado pasando la fábrica de alcohol y rectificadores de Socuéllamos a propiedad de Alcoholes y Vinos, S. A., razón social de la nueva firma.

Nosotros, desde aquí, les auguramos grandes y beneficiosos negocios, que al final redundará en beneficio de la viticultura española.

LA MANCHA

Presidida por el presidente adjunto del Consejo Económico Sindical Interprovincial de La Mancha, se reunió en la Delegación de Sindicatos de Toledo la Comisión Ejecutiva de dicho Consejo Económico Interprovincial. Acompañaba al presidente adjunto el Jefe del Gabinete Técnico del Consejo Económico Sindical Nacional, asistiendo a la reunión los miembros de la Comisión, constituida por los presidentes, presidentes adjuntos y secretarios generales de los Consejos Económicos Sindicales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, así como el secretario ejecutivo del Consejo Interprovincial.

Después de las palabras del presidente del Consejo Económico Sindical de Toledo y del presidente adjunto del Consejo Interprovincial, se dio lectura al acta de la sesión anterior, informando al secretario ejecutivo del Consejo de las actividades últimamente desarrolladas.

Acto seguido se procedió a la entrega de nombramientos de las personas que han sido designadas ponentes de las distintas Comisiones del Consejo, que asistieron a la reunión. Por último, se trataron diversos temas concernientes con la inmediata puesta en marcha de los trabajos que desarrollará este Consejo Económico Interprovincial.

¿Sabe usted que ...?

España ocupa el tercer lugar en el mundo en cuanto productor vinícola y el quinto como consumidor de vinos, según el Boletín Informativo de la F.A.O., organismo especializado de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Nuestro país es superado en producción por Italia y Francia. España produce anualmente veintitrés millones de hectolitros de vino. A continuación, y por orden de importancia productiva, siguen la Unión Soviética y los Estados Unidos.

En cuanto al consumo, nos anteceden Francia, Italia, Portugal y Argentina. Esto no quiere decir, ni mucho menos, que el español sea abstemio de vino. El consumo por habitante y año es de 58 litros.

* * *

En Llerena (Badajoz), se ha celebrado el pleno del Consejo Económico Sindical Intercomarcal de Llerena-Azuaga-Fuente de Cantos. Los actos estuvieron presididos por el gobernador civil y presidente del Consejo Económico Sindical Provincial, a quien acompañaban el presidente adjunto y secretario general de dicho Consejo, así como las primeras autoridades y jerarquías sindicales de la zona; con asistencia de los miembros y vocales del Consejo.

Después de las reuniones de las cinco Ponencias, cuyos estudios se refieren a población y problemas sociales: agricultura, forestal, minería e industria y desarrollo urbano, enseñanza, vivienda, comunicaciones y turismo; se celebró el Pleno del Consejo en el que se aprobaron las conclusiones de dichas Ponencias.

* * *

En la Delegación Comarcal de Sindicatos de Alcázar de San Juan (C. Real), se ha celebrado el acto de constitución del Consejo Económico Sindical de Alcázar de San Juan y su zona de influencia. El acto fue presidido por las primeras autoridades y jerarquías sindicales de la provincia y de la comarca, asistiendo los miembros integrantes del Consejo.

* * *

Se ha constituido el Consejo Económico Sindical de la Zona Norte de la Provincia de

Lugo, en la localidad de Mondoñedo. En la reunión constitutiva se acordaron, entre otros asuntos, las Ponencias y Comisiones que se en cargarán de los estudios de la Zona, que abarca las comarcas de Vivero, Mondoñedo y Ribadeo.

* * *

En Cabezón de la Sal (Santander), se han desarrollado las reuniones del II Pleno del Consejo Económico Sindical Comarcal de Cabuérniga. Después de las reuniones de las Comisiones de Trabajo de las Ponencias de Agricultura, Ganadería y Montes, Industria y Vivienda, Turismo, Comunicaciones y Servicios de Enseñanza, se celebró el Pleno del Consejo, presidido por el gobernador civil y presidente del Consejo Económico Provincial Sindical.

* * *

A 7.834.000.000.000. de pesetas ascendía la riqueza de España en 1965, referida a los sectores de agricultura, pesca, vivienda, transportes, comunicaciones e industria, según el reciente, concienzudo y difícil estudio realizado por el Centro de Investigación sobre Inversión, Capital y Riqueza de España.

Según este inventario de la riqueza de España, Barcelona figura a la cabeza de las provincias en cuanto a riqueza nacional, seguida de Madrid, Valencia, Oviedo, Vizcaya y Sevilla, se trata de un trabajo necesariamente incompleto, puesto que es el primero de semejante índole que se realiza en el país y que, al ser dado a conocer, ya está un tanto anticuado, toda vez que cuatro años representa un tiempo muy apreciable en un país que evoluciona rápidamente, en virtud de sus Planes Nacionales de Desarrollo Económico y Social; no obstante, resulta interesante puesto que sirve de orientación sobre el inventario de la riqueza de España. Por ello, puede afirmarse que el estudio realizado cumple los objetivos propuestos: contribuir al avance de la ciencia económica española; ofrecer un acervo de informaciones que puedan orientar la política económica.

LEDAÑA

Ledaña, como los demás pueblos de la manchuela, basa su economía en los cereales y viña, cuya producción puede calcularse en: 600 Tm. de trigo, 300 Tm. de cebada, 9.000 Tm. de uva; recolectándose además una cantidad muy considerable de leguminosas y azafrán, siguiendo en menor importancia, el olivo y almendro.

Se encuentra enclavada al sureste de Cuenca, su capital, y al norte de Albacete, el término municipal linda con el de Iniesta, Navas de Jorquera, Cenizate, Villamalea y Villagarcía del Llano, principalmente; estando situada a 45 kilómetros de Albacete y 110 de Cuenca, motivo por el que sus comunicaciones las centra, mayormente, con la primera de las dos citadas.

Su población es de unos 3.000 habitantes, si bien este número fue superado en la década de 1950 a 1960, aunque últimamente se ha estacionado la emigración, pudiendo afirmar que ahora no existe; el casco urbano consta de 35 extensas calles.

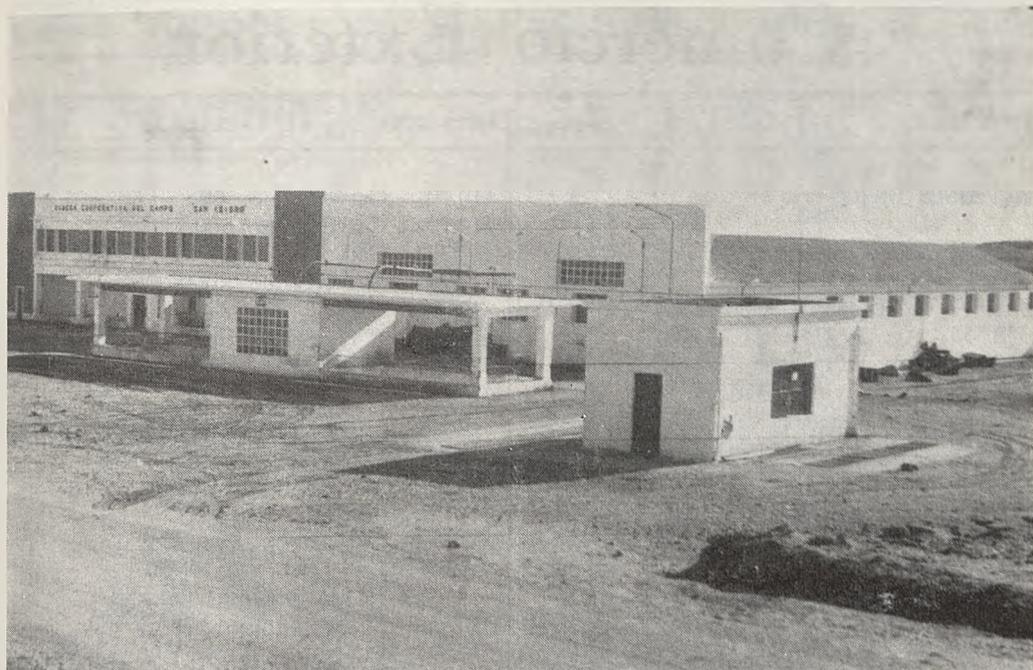
Del origen del nombre de la localidad, no se tienen datos concretos, existiendo la creencia de que fue declarada villa, durante el reinado de Felipe II.

En cuanto a sus realizaciones en los últimos treinta años, en consonancia con sus posibilidades, podemos afirmar que se ha llevado a cabo todo lo necesario para la población, consiguiéndose la construcción de un grupo de enseñanza que consta de 12 escuelas, así como las correspondientes viviendas para maestros; un silo para cereales, instalación de red de aguas potables y saneamiento, campo de deportes, fábricas de Alcohol y Harinas, Almazara, mejora y restauración de la Casa Consistorial, así como de la Iglesia Parroquial, asfalto en las carreteras que circundan el pueblo, etc.

REALIZACIONES SINDICALES.—Mención aparte merece la construcción de la Bodega Cooperativa, con capacidad de envase superior a las 400.000 arrobas, ascendiendo a más de 20.000.000 de pesetas el valor de los edificios e instalaciones propiedad de dicha entidad. Esta Cooperativa, que fue aprobada con fecha 9 de febrero de 1946, por el Ministerio de Trabajo, con el número 1.867; cuenta con 601 asociados y elabora vinos de excelente calidad de las clases, tintos, claretos y blancos con graduaciones de 13 a 14°, bajo la denominación de origen "Manchuela".

Existen además dos Grupos Sindicales de

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



Colonización para compra y explotación en común, de fincas rústicas.

La mecanización de su campo ha alcanzado el grado máximo, pues existen más de 250 tractores, así como cerca de 10 cosechadoras, por lo que se prevé un aumento considerable de la producción mencionada al principio.

Del 14 al 18 de agosto, se celebran anualmente las fiestas patronales en honor a San Roque, con infinidad de atracciones y festejos, destacando sus corridas de toros, en las que participan aficionados locales.

Los servicios de banca, se encuentran atendidos por la Caja Rural Local y la Caja Provincial de Ahorros, prestando ambas entidades una ayuda muy considerable para la agricultura, financiando la compra de maquinaria y fincas por los agricultores.

Por último merece destacarse la atención y amabilidad con que se atienden los que vienen de fuera, pudiendo afirmar que en este pueblo no se pronuncia la palabra "forastero".

Pedro Cebrián

JOSE IZQUIERDO CAMACHO

CID CAMPEADOR, 8 - TELEFS. 654 y 655

MANZANARES

Productos químicos enológicos - Material para bodegas

Se necesita Representante para las provincias de

TOLEDO - ALBACETE - CUENCA

Comercio Exterior

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
A PAISES BAJOS					
305.875	Rojas, vino	12.225.	410.791	Garvey, vino	500.
305.876	Rojas, vino	600.	410.792	Garvey, vino	500.
358.457	B. Lagunilla, vino	1.800.	410.793	Garvey, vino	6.875.
358.555	Age B. U., vino	15.000.	410.794	Garvey, vino	1.000.
358.556	Age B. U., vino	20.000.	410.813	Garvey, vino	250.
358.627	Rojas, vino	1.350.	410.829	J. Pemartín, vino	500.
410.353	P. y Vergara, vino	2.772	410.831	J. Pemartín, vino	72.
410.354	P. y Vergara, vino	98	410.834	R. Reig, vino	500.
410.356	P. y Vergara, vino	9.950.	410.835	D. N. Pozo, vino	5.000
410.358	L. Caballero, vino	10.000.	410.837	G. Byass, vino	225.
410.367	M. Guerrero, vino	3.000	410.838	G. Byass, vino	630.
410.379	C. V. del Sur, vino	1.500.	410.860.	Lacave, vino,	1.000.
410.394	J. Pemartín, vino	2.454	410.870	Díez Hnos., vino	250.
410.415	Carbonell, vino	45.335	410.899	E. Lustau, vino	4.000.
410.468	P. Domecq, vino	24.000	410.911	W. y Humbert, vino	270.
410.480	T. Rivero H., vino	244	410.912	W. y Humbert, vino	2.700.
410.481	T. Rivero H., vino	2.973.	410.959	Sandeman Hnos., vino	12.500.
410.491	E. Lustau, vino	2.500.	410.972	M. de la Calle, vino	2.000.
410.539	Sandeman Hnos., vino	100.00	410.975	B. M. Mérito, vino	2.500.
410.552	Lacave, vino	6.125.	410.977	B. M. Mérito, vino	11.500.
410.554	Lacave, vino	500.	410.991	G. Byass, vino	1.350.
410.555	W. y Warter L., vino	240.	410.992	G. Byass, vino	54.
410.556	Alvear, vino	4.890.	411.037	M. Misa, vino	995.
410.561	Montalbero, vino	20.060	411.038	M. Misa, vino	900.
410.567	Díez Hnos., vino	16.500.	A REINO UNIDO		
410.574	M. Fernández, vino	1.000.	19.308	G. Sánchez G., vino	480.
410.611	H. M. Real Tesoro, vino	4.000.	19.903	Bod. M. Murríbia, vino	900.
410.618	M. Misa, vino	5.018.	21.034	R. y Berger, vino	1.500.
410.622	Sandeman Hnos., vino	540	21.035	R. y Berger, vino	800.
410.637	P. y Vergara, vino	5.100.	21.036	R. y Berger, vino	17.000.
417.638	P. y Vergara, vino	11.730	305.471	Bod. Palacio, vino	1.120.
410.644	Pérez B., vino	19.930.	305.508	Bod. Bilbaínas, vino	12,742.
410.655	F. A. de Terry, vino	4.050.	305.631	Bod. Gómez, C., v. Rioja	1.098
410.656	F. A. de Terry, sherry	10.000.	305.692	Bod. Bilbaínas, v. Rioja	32.019.
410.657	F. A. de Terry, cherry	450.	305.829	Bod. Bilbaínas, v. Rioja	2.339.
410.671	P. Domecq, vino	225.	305.830	Bod. Bilbaínas, vino	768.
410.672	P. Domecq, vino	270.	305.831	Bod. Balbaínas, vino	776.
410.673	P. Domecq, vino	540.	358.279	C. V. Navarra, vino	1.873.
410.697	J. Pemartín, vino	39.870.	358.451	Age. Bod. Unidas, vino	39.200.
410.706	G. Byass, vino	20.000.	358.452	Age Bod. Unidas, vino	34.300.
410.478	M. Gil, vino	1.500.	358.487	Vinos Her. M. Riscal, vino	630.
410.788	Garvey, vino	1.000.	358.614	Savin, vino	135.
410.789	Garvey, vino	312.	358.800	Age Bod. Unidas, vino	14.800.
410.790	Garvey, vino	19.940.	410.309	Bod. F. Ruiz, vino	2.000.

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
410.361	M. M. Gómez, vino	1.000	410.781	Díez Hnos, vino	1.250
410.362	G. Byass, vino	117.000	410.800	Garvey, vino	15.000
410.364	Bertola, vino	75.000	410.801	Garvey, vino	2.660
410.366	Montialbero, vino	814	410.802	Garvey, vino	4.500
410.368	Díez Hnos, vino	500	410.803	Garvey, vino	5.000
410.375	Carbonell Cía. Córd, vino	1.536	410.804	Garvey, vino	750
410.376	Carbonell Cía. Córd, vino	1.536	410.805	Garvey, vino	5.000
410.377	Carbonell Cía. Córd, vino	4.905	410.806	Garvey, vino	6.500
410.380	Cía. V. del Sur, vino	500	410.807	Garvey, vino	500
410.390	P. Domecq, vino	75.000	410.808	Garvey, vino	6.000
410.391	P. Domecq, vino	31.250	410.809	Garvey, vino	750
410.395	D. Narváez P, vino	180	410.812	Garvey, vino	1.000
410.396	D. Narváez P, vino Jerez	2.500	410.814	A. R. Valdespino, vino	1.750
410.418	W. y Humbert, vino	75.000	410.815	A. R. Valdespino, vino	12.500
410.420	W. y Humbert, vinos	720	410.816	A. R. Valdespino, vino	250
410.421	W. y Humbert, vinos	82.801	410.821	A. R. Valdespino, vino	25.000
410.422	W. y Humbert, vino	10.000	410.828	J. Permartín, vino	405
410.447	Bod. M. Mérito, vino	72.000	410.850	Hdos. M. R. Tesoro, vino	4.000
410.466	Mackenzie, vino	3.750	410.853	Bod. F. Ruiz, vino	2.500
410.484	T. Rivero, vino	2.499	410.871	Díez Hnos, vino	625
410.492	M. A. de la Riva, vino	1.000	410.872	Díez Hnos, vino	2.500
410.532	W. y Humbert, vinos	4.500	410.873	Díez Hnos, vino	20.000
410.533	W. y Humbert, vinos	500	410.876	G. Byass, vino	350
410.541	Sandemán Hnos, vino	28.000	410.877	G. Byass, vino	500
410.542	Sandemán Hnos, vino	24.000	410.896	P. Domecq, vino	315
410.543	Sandemán Hnos, vino	56.500	410.898	Garvey, vino	2.250
410.557	Alvear, vino	250	410.913	W. y Humbert, vinos	450
410.558	Alvear, Cajas cartón,	180	410.914	W. y Humbert, vino	250
410.559	Alvear, vino	1.500	410.923	Hij. R. Pérez M. manz,	900
410.560	Montialbero, vino	2.000	410.924	L. Caballero, vino	250
410.562	Montialbero, vino	1.000	410.944	Díez Hnos, vino Jerez	2.421
410.565	Díez Hnos, vino	2.000	410.945	Díez Hnos, vino Jerez	7.000
410.566	Díez Hnos, vino	2.000	410.960	Sandemán H, vino Jerez	2.000
410.579	Bod. Sancho, scherry	500	411.010	C. y J. Terry, vino	1.000
410.588	Z. Ruiz Mateos, vino	250	411.016	Duff Godrón, vino	2.500
410.586	Z. Ruiz Mateos, vino	250	411.017	Duff Gordón, vino	750
410.610	Hdos. R. Tesoro, vino	2.500	411.018	Duff Gordon, vino Jerez,	12.625
410.617	M. Misa, vino	250	411.021	F. A. Terry, sherry,	60.000
410.628	Cuvillo, vino	15.000	411.039	Cuvillo, vino Jerez,	750
410.701	A. Villarán R, botas,	5.200	411.040	Cuvillo, vino Jerez	3.625
410.703	G. Byass, vino	3.250	456.271	C. Augusto E, vino	6.500
410.714	Z. Ruiz M, vino	500	456.272	C. Augusto E, vino	1.500
410.715	Z. Ruiz M, vino	125	456.273	C. Augusto E, vino	1.500
410.716	Z. Ruiz M, vino	250	456.461	J. A. Mompó, vino	9.844
410.729	W. y Humbert, vinos	5.375	726.464	Amigo Hnos, vino	221.130
410.740	W. y Warter, vino	500	726.485	Amigo Hnos, vino	12.900
410.744	Lacave, vinos	250	726.486	Amigo Hnos, vino	4.938
410.778	Díez Hnos, vino	14.000	726.721	La Vinícola Ib, vino	23.000
410.779	Díez Hnos, vino	5.000	726.823	Cavas Ampurdán, vino	360
410.780	Díez Hnos, vino	1.500			



V Circuito del Vino

Con rotundo éxito se ha celebrado en Valdepeñas el V CIRCUITO DEL VINO, con el itinerario siguiente: Valdepeñas, La Solana, Membrilla, Manzanares (meta volante), Daimiel (meta volante), Torralba de Calatrava, Carrión de Calatrava, Ciudad Real (meta volante), Miguelturra, Pozuelo de Calatrava, Almagro (meta volante), Moral de Calatrava, Valdepeñas (meta volante), desviación de Valdepeñas, Puente de San Miguel, Valdepeñas (meta en el bar "La Peña), con 175 kilómetros aproximadamente.

Los premios fueron entregados en una típica bodega por las primeras autoridades provinciales y locales en unión de la Reina de la Poesía y de la Vendimia.

Los trofeos fueron conseguidos así:

Vencedor absoluto: Juan Francisco Bartolomé, del equipo "Refrescos Frías", al que se hizo entrega del Trofeo Presidente del Sindicato Nacional de la Vid.

Equipo vencedor: WERNER, con el trofeo Hermanos Pinel.

METAS VOLANTES: Juan Francisco Bartolomé, con el trofeo RADIANT.

COMBATIVIDAD: José Sabater, con trofeo Revista "Sprint".

DESGRACIA: Juan Carlos Pérez.

PRIMER CORREDOR DE LA PROVINCIA: Manuel Quintanar, con trofeo Delegado Provincial de Deportes.

Participaron 40 corredores aficionados de primera y primera especial.

El total en metálico de los premios ascendió a unas 60.000 pesetas, aparte de otros premios especiales otorgados por casas comerciales.

Finalizado el acto de entrega de premios se celebró una comida de clásico ambiente manchego, ofrecida por los directivos de la Peña Ciclista Valdepeñera en unión de su esforzado Presidente, don Antonio Brotons Sánchez Ballesteros.

La idea de los organizadores, al promover esta simpática prueba ciclista es aprovechar el impacto del deporte para exaltar la presencia del vino español a través de todos los lugares de la ruta, habiéndose intentado este año realizar un recorrido nacional por las zonas de LA MANCHA, MORILES-MONTILLA y VALDEPEÑAS, pero dificultades de orden económico hicieron imposible este interesante proyecto que sólo pretende hacer del Circuito una plataforma y escaparate de todos nuestros caldos, recordando a propios y extraños las excelencias de cada uno de nuestros estupendos vinos hasta hacer sentir la necesidad de posponerlos a otras bebidas.

FIESTA de la POESIA y de la VENDIMIA en

VALDEPENAS

Se celebró en Valdepeñas la Fiesta de la Poesía y de la Vendimia con un gran acto literario en el maravilloso marco del Teatro-Cine Parque magníficamente adornado y con un lleno total de su amplio local.

Presidido por la Reina de la Vendimia y su Corte, acompañada otros grupos de bellas jóvenes de Manzanares y Daimiel dio comienzo el acto con la lectura del acta de adjudicación de premios del concurso literario convocado

que seleccionó el Jurado compuesto por el Delegado de Cultura don José García Rodríguez en calidad de Presidente, y como vocales, el Rvdo. don Angel Casas del Río, señoritas Angela Madrid Medina y María Dolores Ruiz-Poveda Galán, don Adolfo Megía Rodero y don Felipe Ciudad Rodríguez.

Continuó el acto con la lectura por sus autores de las poesías premiadas; "Tiempo concreto", de don Ramón Gallar Pérez, de Ma-

drid, galardonado con el premio Bernado de Balbuena. "Las llaves de la aldea", de don José Tolosa de Cariñena, de Alfajar (Valencia), al que fue adjudicado el premio Juan Alcaide. Y "Canción y sollozos ante el primer brote", premio Ana de Castro, otorgado al poeta local, don Antonio Ruiz Lopez de Lerma. Todos los poetas premiados dedicaron a la Reina de la Vendimia y su corte sentidos versos de exaltación a la belleza y juventud de la mujer manchega.

Seguidamente, por don Felipe Ciudad se efectuó la presentación del Mantenedor, don Emilio Ruiz Parra, valdepeñero residente en Córdoba, de quien hizo una espontánea glosa.

La disertación de don Emilio Ruiz Parra fue en verdad fluida y gentil para con las bellas jóvenes que presidían el acto, para Valdepeñas y sobre todo para el vino del que hizo una lírica y sencilla loa con segura precisión y claros conceptos. EL VINO, decía... "da vivacidad, elocuencia y alegría". "Noé... labró la tierra y plantó una viña". "En la alforja del arriero pan y vino es lo primero". "Nada po-

drán contra el vino las puertas del infierno de los cócteles y las bebidas exóticas". "Hay que tener respeto al VINO..." "En la Mancha nace el VINO VARON de España..." "Los vendimiadores despiertan con el campo manchego..." "Valdepeñas es una bodega viva..."— y con serenas palabras unas veces suyas, otras cogidas al azar de aquí o de allí, terminó su glosa entre una verdadera salva de aplausos con lo que se dio por terminado tan hermoso acto

AMPIGO



**BOMBAS
PROSPER**
S.L.
MAQUINARIA
VINICOLA

TEL. 230610-VALENCIA-11

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

CARRETERA SOLANA, 6 — TELEFONO 128

MANZANARES

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

SE NECESITA REPRESENTANTES EN CIERTAS PLAZAS

¡AGRICULTOR! ¡VITICULTOR!

Abra un escaparate de sus productos anunciándose en nuestra Revista.
„LA PAMPANA DE BACO” le ofrece una publicidad nacional.

EL VINO

Según la leyenda, Gerión, monstruo de tres cabezas, lo introdujo en España.

Pájaro alado, de milenios de años, en misión avizora sobre cultivos de vid que, cual dios mitológico, nos trae el regalo de su meticolosa información.

Desde la más remota antigüedad este pájaro singular ya volaba sobre las zonas en las que los judíos atribuían a Noé la paternidad del vino, los griegos a Baco y los latinos a Saturno.

También desde muy antiguo se pudo comprobar que en la India se cultivaba la vid, así como en China, donde fue introducida por Yu hacia los años 2.000 antes de J. C.

En Persia la vid fue considerada como el símbolo del poder.

En Francia se conoció hacia el siglo V antes de J. C., pero fue Carlomagno, emperador de Occidente, quien le dio mayor impulso.

Los romanos extendieron este cultivo por toda Europa.

En España fue introducido, según la leyenda, por Gerión, monstruo de tres cabezas; pero el caso es que debido al clima y a las condiciones especiales del suelo, pronto arraigó su cultivo, de suerte que ya en tiempos de los romanos gozaban de gran prestigio los vinos de la Bética y Tarraconense.

¿QUE ES EL VINO?

Sabemos que es un licor alcohólico que se hace del zumo exprimido de las uvas y cocido

naturalmente por la fermentación. Es de composición muy variable, pues contiene unos diez alcoholes diferentes, veinticinco ácidos libres o combinados y unos doce éteres.

El elemento más importante del vino es el alcohol que, en los más corrientes, alcanza de 8 a 10 grados.

Las graduaciones inferiores corresponden a vinos sin consistencia y que deben consumirse pronto para evitar su picadura.

La mayor riqueza en alcohol alcanza los 17 y los 18 grados —en algunos vinos del Ampurdán, entre los españoles— y se logra mediante el empleo de levaduras seleccionadas. Es imposible rebesar esta riqueza en alcohol, pues él mismo actúa de antiséptico, paralizando la acción de la levadura.

Otro factor importante en los vinos es la acidez, determinada por el conjunto de los ácidos tártrico, málico, succínico y tánico como ácidos fijos, y el carbónico y el acético como ácidos volátiles.

La acidez total favorece la conservación de los vinos y, por el contrario, un aumento progresivo en la acidez volátil indica enfermedad de los mismos.

Un buen vino debe tener una acidez total, expresada en ácido sulfúrico, de 4 a 6 gramos por litro.

El perfume está formado por sustancias

volátiles desarrolladas durante la fermentación y, posteriormente, en un proceso lento de formación de éteres.

El tanino confiere al vino sabor áspero, a la vez que actúa como materia colorante; procede del hollejo, del escobajo y de la granuja, de donde se disuelve durante el proceso de fermentación a medida que la glucosa se transforma en alcohol.

VINOS DE ESPAÑA

Siendo España una nación esencialmente vitícola, produce un sinnúmero de acreditados vinos de calidad, dentro de los cuales descuellan como más importantes:

Alella, blanco semidulce, de 12-13 grados de alcohol; Alicante, tinto negro o clarete que se obtiene de las cepas garnacha, macabeo y jaén; Cariñena, tinto y espuma roja de 15-16 grados de alcohol; Huelva, vinos blancos de pasto y añejados; Jerez seco, que en Jerez de la Frontera se encabeza con alcohol vínico de 90-95 grados hasta que marque de 16 a 17 grados de alcohol y se conserva en hileras de botas que contienen las soleras; Málaga, de color oscuro, sabor dulce, muy pastoso y aromático, durante su elaboración se le añade yeso y un 5 por 100 de alcohol de encabezamiento

y se completa el proceso agregándole mosto encabezado con alcohol o arropo; Mancha y Manzanares, vinos corrientes blancos; Manzanilla de Sanlúcar, vino licoroso seco que también se enyesa en la vendimia y alcanza una fuerza alcohólica de 16 a 17 grados; Montilla y Moriles, licorosos secos de la provincia de Córdoba, de elaboración parecida a la Manzanilla y al Jerez; Moscatel y Malvasía, dulces y muy aromáticos, propios de zonas cálidas y secas obtenidos por las variedades de uva del mismo nombre; Noblejas, vino tinto clarete; Panadés, corrientes de mesa, de 10 a 13 grados, muy propios para la champanización; Priorato y Ampurdán, tintos procedentes de las variedades garnacha y cariñena que alcanzan una fuerza alcohólica de 15 a 20 grados, son secos y añejan fácilmente y con ellos se elaboran excelentes mistelas; Rioja, excelente vino de mesa, de color cereza o pardo...

Magnífico plantel este de las clases de vinos producidos en España donde la exigencia y el paladar más refinados encuentran el ideal apropiado para su consumo.

Espléndida bodega la nuestra que constantemente, lanza su chorro de la abundancia convirtiendo el preciado líquido en galeote de optimistas pensamientos al tiempo que vivifica y reanima al ya enérgico e invicto carácter español.

DOMINGO CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

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

MUNDO CURIOSO

A los ingleses también les gusta el vino

Se dice que el inglés no cambia nunca, o si lo hace alguna vez han de haber transcurrido cuando menos 500 años. Es un pueblo ejemplarmente tradicional.

Al inglés, en cuanto a bebidas, siempre lo hemos relacionado con la cerveza, lo mismo que al norteamericano con el whisky o la cola, al francés con el champaña y al ruso con el vodka.

La Gran Bretaña siempre ha sido una nación de bebedores de cerveza, y ésta puede decirse que sigue siendo la bebida nacional. Pero parece que las costumbres van cambiando, y ahora es el vino el que está resquebrajando tan viejo hábito. Hasta mediados de los años cincuenta se asociaba el beber vino con las clases altas, pero en aquella época empezaron a tomarlo también otras muchas personas. Fue aumentando su popularidad y se pudo ver cómo gente de la clase media, que hasta entonces solía beber agua o cerveza con las comidas, compraba una botella de vino francés o español de vez en cuando y sobre todo si se tenía invitados.

Hay dos razones que explican el cambio: en primer lugar, el aumento del nivel de vida; en segundo lugar, los viajes al extranjero, sobre todo a Europa. En los últimos siete años se ha duplicado casi la cantidad de vino bebido en la Gran Bretaña. En 1968 se importaron 800 millones de litros y el mercado británico es ahora muy importante en el mundo.

Baste decir que en el reciente presupuesto británico se han aumentado los impuestos sobre los vinos importados y no es de extrañar

que la noticia haya sembrado cierto descontento entre los vinateros. El aumento ha sido de unas 9 pesetas por botella y es el mismo para todas las clases de vino. Pero, en realidad, no parece haber preocupado mucho esta medida, ya que el consumo de vino sigue en línea ascendente y se supone que continuará a pesar de los impuestos.

El vino que importa la Gran Bretaña procede de numerosos países. El principal abastecedor en la actualidad es España (buena perspectiva para los viticultores españoles), siguiéndole Francia, Chipre, Africa del Sur, Alemania occidental y Australia. En la elección suele influir el precio más que la calidad. Los de mayor demanda son el vino tinto y el clarete, y también son populares los vinos blancos alemanes. El champán también se vende mucho y es más barato en Inglaterra que en la propia Francia. La Gran Bretaña es el país que más champaña compra a la nación francesa.

Pero los vinos que más se compran son los de mesa de precio económico, sobre todo los españoles, franceses, portugueses, alemanes y marroquíes. Es un hecho que el beber vino se ha convertido en una costumbre que no es fácil que desaparezca ya.

Ya lo dijo 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”.

Mirando al Firmamento

DIA			su matrimonio con Felipe II. (V. 24 de enero y 12 de noviembre).
1. Miércoles	6'11 a 17'58	Luna Llena	4-10-1607. Nace en Toledo, Francisco de Rojas Zorrilla, uno de nuestros seis grandes dramáticos del Siglo de Oro que la crítica moderna ha clasificado en el primer orden.
2. Jueves	6'12 a 17'56	"	5-10-1887. En el teatro Variedades, de Madrid, estrénase "Chateau Margaux", zarzuelita de Jackson Veyan y el maestro Fernández Caballero, que hizo las dilicias de una generación.
3. Viernes	6'14 a 17'54	Cuarto menguante	6-10-1803. Real orden por la que Carlos IV acepta la oferta que le hizo Goya "de la obra de sus caprichos compuesta de ocho láminas de Bronce, grabadas por su mano al agua fuerte".
4. Sábado	6'14 a 17'53	"	7-10-1856. Se crea en Madrid la Escuela Superior de Diplomática.
5. Domingo	6'15 a 17'51	"	8-10-1870. Nacen en San Fernando (Cádiz) el marino de guerra Juan Cervera y Valderrama, de brillante actuación en paz y en guerra (más de cincuenta años de servicios efectivos, de ellos veintisiete embarcado). Al adherirse al Movimiento del 18 de julio, el Generalísimo Franco le designó para la Jefatura del Estado Mayor de la armada, y en 15 de mayo de 1939 le nombró almirante.
6. Lunes	6'16 a 17'50	"	9-10-1844. Con la espléndida iluminación de la antigua Glorieta, inaugurárase en Valencia el alumbrado por gas.
7. Martes	6'17 a 17'48	"	10-10-1846. En el Palacio Real de Madrid celébrase la boda de Isabel II con su primo Francisco de Asís María Fernando. En marzo de 1870 separándose amistosamente ambos consortes. Minutos después de dar el Pa-
8. Miércoles	6'18 a 17'47	"	
9. Jueves	6'19 a 17'45	"	
10. Viernes	6'20 a 17'43	"	
11. Sábado	6'21 a 17'42	Luna Nueva	
12. Domingo	6'22 a 17'41	"	
13. Lunes	6'23 a 17'39	"	
14. Martes	6'24 a 17'37	"	
15. Miércoles	6'25 a 17'36	"	



1-10-2015 a J. C. Fecha en que comienza la Era de Abraham, que parte de la vocación de este patriarca, padre de Isaac, tronco de la raza hebrea y una de las figuras más imponentes de la Biblia.

2-10-1841. Nace en Buenos Aires José C. Paz, abogado, diplomático y periodista, que en 1869 fundó "La Prensa", diario bonaerense que alcanzó gran popularidad en la Argentina y prestigio en los demás países de habla española; hoy sigue publicándose.

3-10-1570. Desembarca en Santander la princesa Ana María de Austria, para confirmar

triarca la bendición nupcial a Sus Majestades, la hermana de la Reina, la infanta Luisa Fernanda, quedaba unida al duque Antonio de Montpensier.

11-10-1756. Ante el conde de Campomanes juran su cargo los doce primeros carteros que se nombraron para el reparto de la correspondencia en Madrid.

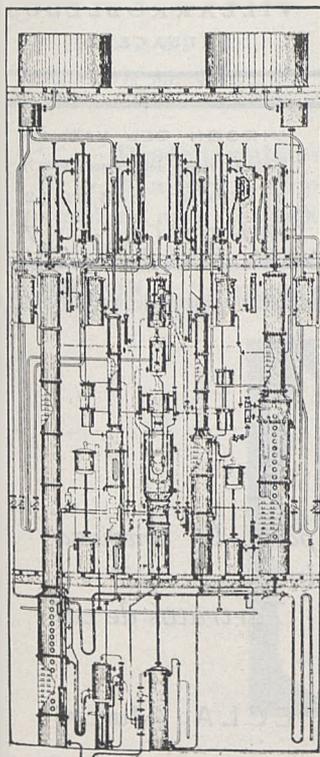
12-10-1930. Ricardo Zamora, el guardameta del Real Madrid, en un partido frente al Athletic Club, se lanza a los pies de un delan-

tero contrario para evitar un tanto y se fractura completamente el omoplato izquierdo.

13-10-1841. Queda insaturada la bandera de España con los colores rojo y gualda.

14-10-1651 Inundación de Murcia, causada por el Segura. Más de 600 casas derruidas y gran número de personas muertas.

15-10-1749. Por vez primera se suprime la pena de galeras en España, resolviéndose que a los que por sus delitos se les aplicase fuesen destinados a trabajar en las minas de Almadén (C. Real).



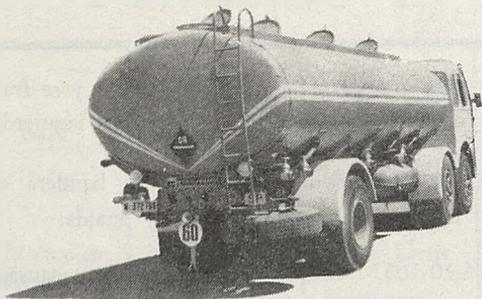
TALLERES DE CALDERERIA DE COBRE, HIERRO Y ACERO INOXIDABLE

Angel Carrazón Flores

(Sucesor de HIJO DE PASCUAL CARRAZON)

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

Rondilla Cruz Verde, 25 - Apartado Correos 44
Teléfonos: Oficinas 54 05 82. Particular 54 02 13
ALCAZAR DE SAN JUAN



CISTERNAS
CONSTRUIDAS EN PLASTICOS ARMADOS

CIR-PLAS

- * De 4.000 hasta 30.000 l. de capacidad.
- * Facilidad de adaptación a su vehículo.
- * Peso reducido, máxima carga útil.

SOLICITEN PRESUPUESTO SIN COMPROMISO A:

CIR-PLAS, S. A.

PLAZA PRIM, N.º 4 - TELEF. 30 56 97
REUS (Tarragona)

Riegos HOLZ, S. A. SAENGER, S. A.

ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
INSTALACIONES GARANTIZADAS

TUBOS EN P V C

(POLIVINILO RÍGIDO)
FRISOGRÓN * LAMIGRÓN * ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
Teléfono, 478

VILLARROBLEDO
(ALBACETE)

PLASTIFICADO - BARNIZADO - TROQUELADO

Auxiliar Gráfica **ROCA**

ESPECIALIDAD EN ETIQUETAS DE BOTELLAS

VIRGEN DEL VAL. 10
(Entrada Virgen del Fresno, núm. 1)

TELEFONO 245 02 12

MADRID - 17

Maximiliano Pastor Albert

AGENTE COMERCIAL

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

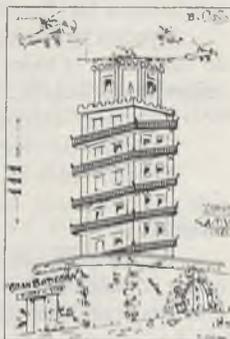
Juan Ortuño, 52 - Teléfono 248 - YECLA (MURCIA)

NOTICIARIO

Háganse ...

“Amigos de La Torre del Vino“

(y ... del Zumo de Uva)



Socuéllamos

LA MANCHA

(ESPAÑA)

La Torre del Vino ...
SOÑADA por OSELITO

La Torre del Vino ...
SOÑADA por E IGNA BEN y
recomendada al CONDE DON PEDRO

— Desde las almenas de esta Turística TORRE DEL VINO ... con sus 111 m. de altura ... tú podrás contemplar el mayor mar verdoso y “pampamoso” de más de 50.000.000 de cepas y ... el camino de EL TOBOSO.

(Y ... el SR. ALCALDE de Belméz ... también figurará en el PRIMER MILLON de “Amigos de LA TORRE DEL VINO“).



Mantenga limpia ESPAÑA
y ... juegue al «MUS»

“Con estas Turísticas «barajas»
nunca debe jugarse dinero ...
ni «cosa» que lo valga».

ESPAÑA ... BODEGA DE EUROPA
E. Igna Ben . .

Hágame también Amigo de ...
“LA CASA DE LA TROYA”

A los suscriptores

Dado que hemos recibido cartas de algunos suscriptores participando a esta Administración no haber recibido ejemplares que en su día se enviaron, hacemos pública esta nota para que todo el que observe esta irregularidad lo comunique urgentemente a fin de proceder al envío del número que le faltara recibir.

Estas causas son ajenas completamente a nuestra voluntad, toda vez que venimos recibiendo de Correos revistas devueltas sin fajín, y por no tener idea de su procedencia las dejamos pendientes hasta recibir noticias de los suscriptores.

Aprovechando esta nota, queremos hacer público igualmente, que dado el deseo de complacer a todos los suscriptores no dejen de comunicarnos todo lo que pueda redundar en beneficio de su información y periodicidad, tal como:

Cualquier anomalía que observen.

Cambios de residencia para el envío de ejemplares a donde proceda, etc.

Pueden tener la seguridad de que cualquier observación será siempre bien considerada y tomada con carácter constructivo, quedándoles muy agradecidos por su atención.

A partir de este número, y tratando como siempre de beneficiar a los suscriptores, la sección de esta revista **MERCADO Y SERVICIOS**, será completamente gratuita, para los que deseen hacer ofertas o demandas de maquinaria usada, solitud u ofrecimiento de puestos de trabajo, etc.

La Administración

A T E N C I O N

Para el próximo verano de 1970, se celebrará un sorteo en combinación con la Lotería Nacional, entre todos nuestros suscriptores, y cuyo premio consistirá en UN VIAJE PARA DOS PERSONAS a la capital española que se elija, con residencia en hoteles de 1.ª categoría.



Si Vd. ya es nuestro suscriptor, tiene la oportunidad de realizar un estupendo viaje gratis en compañía de su esposa, si no lo es, no pierda dicha oportunidad y suscribase rápidamente, pues aparte del viaje ésta revista le ofrece temas de sumo interés para su negocio y ratos de esparcimiento en algún momento libre.

ROMANCE DE LA VENDIMIA Y LA MOZA

Por Eladio CABAÑERO de su libro,
DESDE EL SOL Y LA ANCHURA

Despliega el campo sus agrimensuras
a todo límite. Está el cielo parado
escalado de alturas, está el aire
en sus cabellos dulces remansado
y no hay aves ni nubes voladoras.

Lo primero es la moza y el paisaje,
la luz de azules agrios y el rocío
hijo cristal junto a las vides de oro.

Lo primero las manos talladoras
tocando redondeces y racimos,
dedos que miman a la sangre dando
figuras sensuales a la gracia
y un aviso triunfal a la alegría.

La vendimia es un barco sorprendido
todos los años en el mismo puerto
cargado de tesoros y milagros
entre mares de luz y arenas rojas.

Brilla el pueblo en sus calles aldeanas
y las canciones se alzan por el viento
como en un pecho joven de romance.
La vendimia es un barco milagroso
que llega al puerto a desangrarse puro.

La moza está en la fiesta de los aires
aurorada de aromas campesinos,
tiene la cara con vitales rictus
dada a mirar las uvas y los pámpanos.

Qué confusión de lujos las hileras
de sarmientos triunfales, que arreboles
difuminando bíblicos contornos
allá por la deriva de las nubes.

Para el joyal del vino, lentamente
el oro se derrama en manantiales
en la uva solar, vidrializada,
terrestre y clara en corazón oculto.

La vendimia se encuentra con la moza
desde las navegadas lejanías,
se encuentra con sus manos talladoras
hecha redondas perlas sensuales
y se pierde en el vino, en el dulce,
en el terso destino de los pájaros
volando por las nubes remadoras.

Se descorre el incienso del reposo.

En el naufragio de la tarde suenan
las monedas del sol en el perfume
caído de la brisa. Lucha el ángel
vencido por las fuerzas del crepúsculo.
La sombra llega izando perfiles a la estrella.

La moza está cantando
la moza está soñando detenida
en las puertas de octubre, aurorando,
amapolando el rictus de su cara,
salida a la vendimia de los campos.

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

Socuéllamos

Limpieza y Saneamiento de Envases de Vino

Apartado 10

SOCUELLAMOS (C. Real)



Le saca el tártaro a sus tinajas o depósitos.

Le compra la mercancía obtenida.

Le repara los envases CON GARANTIA.



INTERESADOS. CONSULTAR SIN COMPROMISO

SANTIAGO

Compra-venta de pisos.

Locales comerciales.

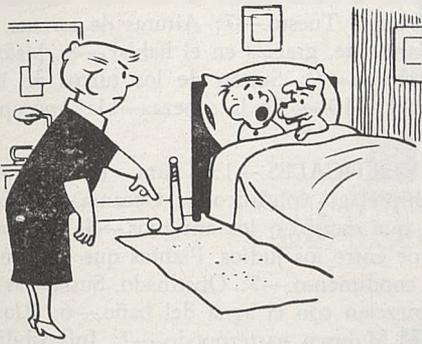
Solares y traspasos en Madrid.



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

M A D R I D

Que usted lo pase bien ...



—¿Pero, por qué mamá? ¡Tú bien que duermes con papá!

CHISPAS

—¡Oye, niño! Di a tu hermanita que acabo de llegar.

—¿Y quién es usted?

—El novio de su hermanita.

—¿Pero cuál: el de Madrid, el de Navacerrada o el de La Coruña?

* * *

Muchas comedias que debieron ser silbados, no lo son porque no es posible silbar y bostezar al mismo tiempo.

* * *

—¿Le gustan a usted los niños, don Telesforo?

—Sí, señora, mucho. Sobre todo cuando lloran desesperadamente...

—¿Y eso,

—Porque es cuando vienen sus papás y se los llevan...

* * *

No hay malas hierbas ni hombres malos: sólo hay malos cultivadores.

* * *

Cuando el hombre no se encuentra a sí mismo, no encuentra nada.

* * *

Una vez maldije el amor y me encontré de pronto dentro del matrimonio. Desde entonces sólo vivo de nostalgias.

* * *

Una vez preguntaron a don Miguel de Unamuno:

—¿Qué le parece a usted? ¿Son más felices los idiotas o los intelectuales?

—No sé —repuso Unamuno—. No he sido nunca idota.

BARBA SI Y BARBA NO

Hablan dos señores en el tren. Uno tiene barba y otro no. Y dice el que no tiene barba:

—Yo tenía una barba como la de usted, pero me di cuenta de que me hacía mala facha, y me la afeité...

—Pues a mí me ha pasado al revés. Yo tenía una cara como la de usted; un día me miré en el espejo, me horroricé y me dejé la barba.

SAL Y PIMIENTA

—¿Qué es un genio?

Respondió Chevalier a la pregunta:

—Es un hombre capaz de convencer a su mujer que un abrigo de piel de visón la envejece enormemente.

* * *

La adivinadora, después de mirar atentamente a su bola de cristal, se vuelve violentamente a su marido y le grita furiosa:

—Dime, sinvergüenza, ¿quién es esa chica alta y rubia con la que vas a salir el 15 de agosto del año que viene?

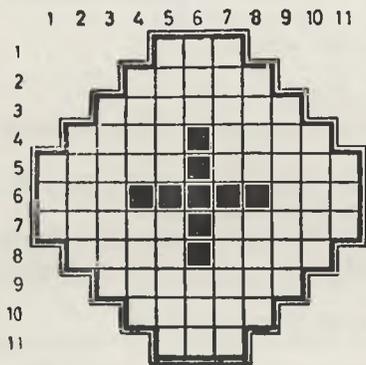
De improviso, inesperadamente, un individuo se encuentra con San Pedro a las puertas del Paraíso:

—¡Santo Cristo! —exolama—. ¿Qué he hecho para poder venir aquí?

—¿No te acuerdas?— le responde dulcemente el Santo—. Tu mujer te ha dicho: “Si me dejas conducir eres un ángel”, y ...

HORIZONTALES.—1: Instrumento musical de percusión argelino.—2: Aprisco cerrado para el ganado.—3: Río de Venezuela, afluente del Apure.—4: Ciudad de la Arabia antigua. Célebre obispo de Córdoba.—5: Vaso que sirve para la celebración de la misa. Extrañas.—6: Dueña. Tuesto.—7: Alturas de terreno. Familiarmente, gracias en el hablar.—8: Malogra. Marcharás.—9: Sultán de los turcos de 1403 a 1411.—10.— En la cabeza.—11: Apócope.

CRUCIGRAMA



VERTICALES.—1: Para blanquear.—2: Archipiélago volcánico de Oceanía.—3: Cañas con que escribían los antiguos.—4: Títulos de honor entre los judíos. Plantas que se usan como condimento.—5: Obstinado. Sustancias que se mezclan con el agua del baño.—6: Río italiano. Molusco gasterópodo.—7: Inflexibilidad. Fruto comestible.—8: Portuguesa. Labras.—9: Enfadaban, enojaban.—10: Vegetación en el desierto.—11: Exista.

(La solución al crucigrama en el número siguiente)

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, cuyo importe pagará contra reembolso)

..... de de 19

FIRMA,

**VENDERA
MAS
CON
BOTELLAS
"NO RECUPERABLES"
DE
VIDRIO**



Para
aceites
refres-
cos, cerve-
zas, vinos, etc.

Porque el vidrio:

- exhibe su contenido
- protege la salud
- conserva la calidad del producto.

LAS BOTELLAS "NO RECUPERABLES" TIENEN ESTAS VENTAJAS:

- reducen los gastos de manutención y almacenaje
- permiten una distribución más eficaz y menos costosa en todos los puntos de consumo
- proporcionan al envasador el modelo deseado por el mercado.

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

Distribuidora de:

VIDRIERA DE CASTILLA, S. A. - Fábrica en Azuqueca de Henares (Guadalaajara).
CIA. GENERAL DE VIDRIERIAS ESPAÑOLAS, S. A. - Fábricas en Jerez de la Frontera (Cádiz)
y en Gijón (Oviedo) (antes "Gijón Fabril", S. A.).
CRISTALERIAS DE ARAGON, S. A. - Fábrica en Zaragoza

Delegaciones en:

Barcelona (14) Galileo 303 - 305. Tel. 230 04 05
Sevilla: Plaza Nueva 19 y 20. Tel. 21 14 84
Gijón: Marques de San Esteban, 17. Tel. 34 57 07
Zaragoza. Crta. a Valencia (Km. 8) Apartado 408. Tels. 25 80 12-13-14

SOCOVI

VD. CRIA BUENOS CALDOS,

**pero...
atención!**

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

Gráficas

belkrom S/L

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