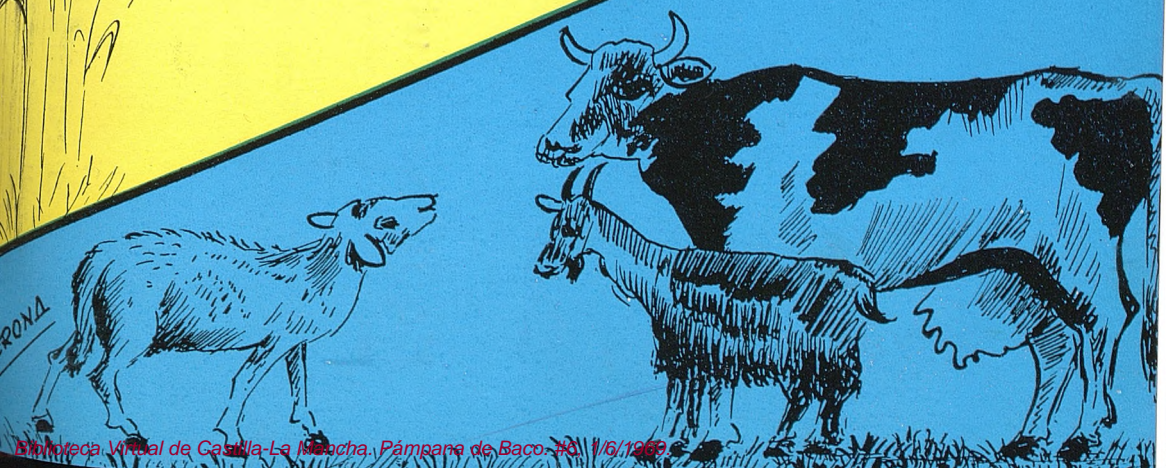
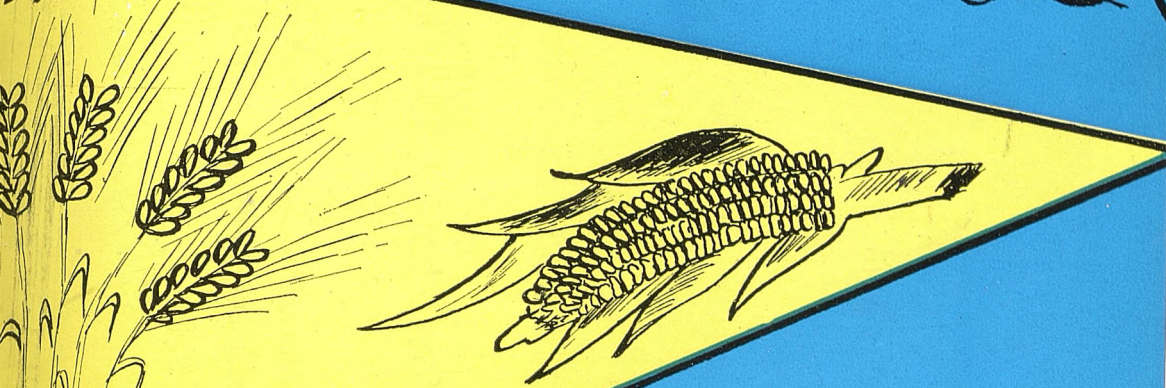
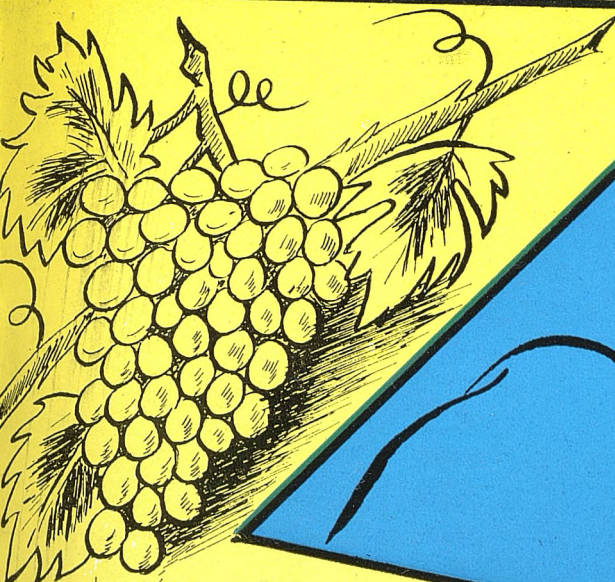
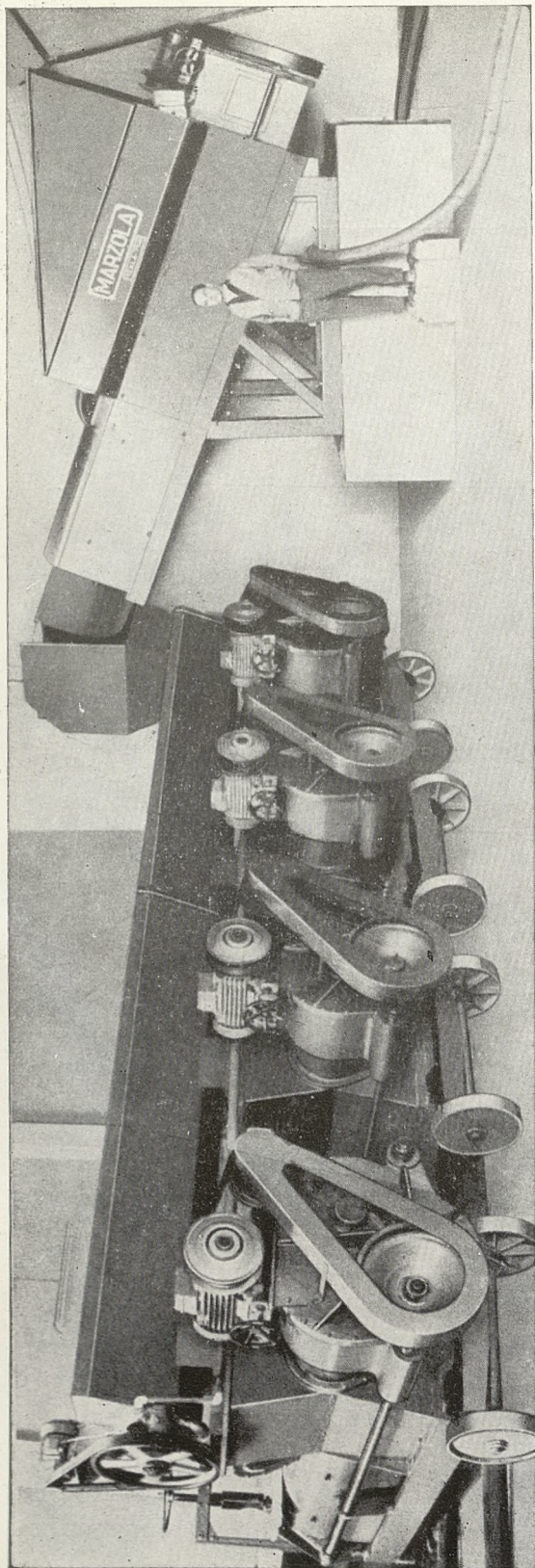


La Pámpana de Baco

1 Junio 1969

Núm. 6





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 LODINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 6

Junio, 1^a quincena 1969

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTORES:

Manuel Sáez Zafra

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 V. Perona

Ilustraciones del Ministerio de Agricultura

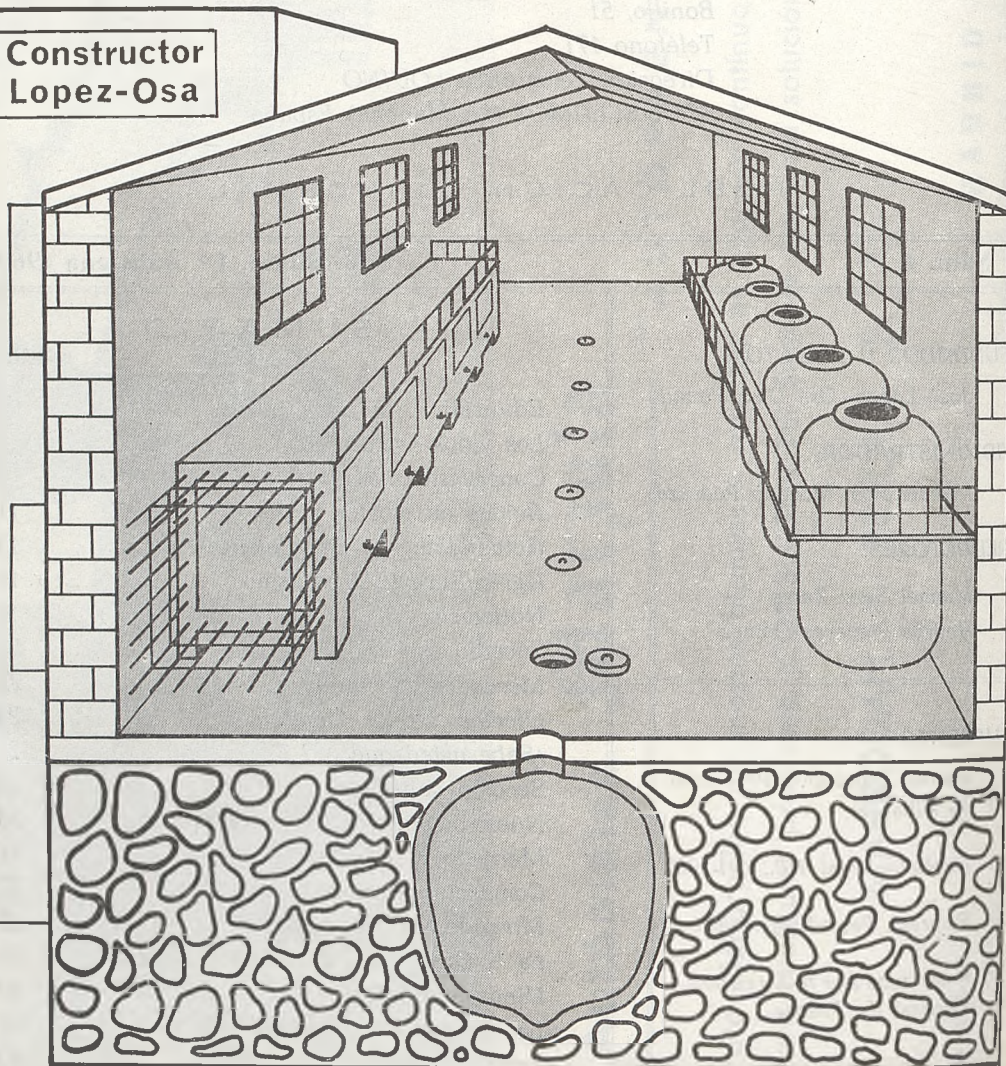
SUMARIO

	PÁG
Editorial	3
Los vinos españoles.	5
Cooperativismo	7
Acidos en mostos y vinos.	11
Actualidad: «La Daimieleña»	13
Agricultura y Urbanismo	16
Noticiario.	19
Sucedió esta quincena.	21
Mercados de vino	22
Ofertas - VINO - Demandas	24
¿Sabe usted que . . ?	25
Sección ganadera	26
Nuestros pueblos (Herencia)	28
Mercado y servicios	31
Comercio exterior	32
Mirando al Firmamento	35
La II Gran Gala del Vino y la Moda	36
Vinos españoles.	38
La higuera de «El Rasillo»	39
Todo es noticia	40
La poesía y el vino.	41
Mantenga limpia su finca.	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

Es difícil elogiar el vino, sin repetir lo que plumas inmortales han dejado publicado en libros de texto, diarios, revistas técnicas, etc., pero en esta ocasión, —siendo breves— vamos a hablar de esos hombres “cuyos nombres no recordamos” y que son conocidos unos y otros no, los cuales con su labor y constancia han conseguido observando cuidadosamente los diferentes caldos un año y otro, multiplicar la distinta flor que hace el vino y que tanto cuenta en su aroma y atrae nuestro paladar; luego nosotros nos hemos cuidado de anunciar preponderadamente en nuestros embotellados, 50 años, 100 años de crianza, porque era la manera de volcar sobre nuestro comercio al consumidor, pero en realidad, esos hombres silenciosos, embebidos en sus ilusiones, fueron los que fomentaron con sus trabajos y sacrificios —entre bastidores—, lo que hoy nosotros llamamos comercio, o lo que es igual: negocio.

Para que un vino llegue a tener ese fino y delicado aroma, paladar y solera, y esto lo saben muy bien los técnicos en estas materias, hace falta mucha selección, muchos cuidados y vigilancia, pues frecuentemente podemos observar en publicidad y anuncios de T. V. que mucha propaganda sobre el vino muestra a sus bodegueros visitando diariamente y bota por bota la bodega, esto es lo que pasado un tiempo hace que una flor se multiplique, y podamos transmitir de una cosecha a otra cosecha, olor y sabor, porque sin ello sería imposible.

Hablar de esto en Andalucía, por ejemplo, no tendría importancia alguna, pues es conversación diaria, “el vino nuestro de cada día” que dirían los andaluces, pero en otras es dar a conocer lo que prácticamente se desconoce, pues me consta haber estado en bodegas, haber visto tinajas con flor y preguntarme el dueño “que si era mala esa nata”, ya que normalmente no suelo verla en todos sus envases ni todos los años.

Sí, es cierto que hay flor mala, que aumenta la acidez volátil, pero este es el momento de actuar, y si es buena, dejarla, cuidarla para que se multiplique, y de esta forma conseguir en la bodega una calidad uniforme y selecta.

Pero, aquí tropezamos, como siempre; leer en España, por desgracia para todos es perder el tiempo, salvo raras excepciones. Los agricultores —en plural— sólo se preocupan de la cosecha y menos de la elaboración, por ignorancia o desidia, sin caer en la cuenta de que son ellos los perfectos despreciadores de su propia economía.

Informaciones Totelo

ESTADÍSTICAS E INFORMES SOBRE
TRAFICO COMERCIAL DE PUERTOS
ORGANIZACION CENTRALIZADORA DE
INFORMACIONES MUTUAS FUNDADA EN 1926

DIR. TELEG. «INFORMATELO» - APARTADO 215 TELEF. 214182 - AVDA. GENERALISIMO., 17 · MALAGA

Sección GENERAL DE EXPORTACION

1. Boletín semanal con datos similares a los manifiestos.

2. Suplemento mensual, clasificando por producto, nombre de receptores y kilos de cuantas partidas incluidas en los boletines semanales se pudo conocer tal dato.

Precio, pesetas 500 mensuales. Pago anual.

Sección GENERAL DE IMPORTACION

1. Boletín semanal con datos similares a los manifiestos.

2. Suplemento mensual con nombres de exportadores, receptores y kilos de cuantas partidas incluidas en los boletines semanales se pudo conocer tales antecedentes.

Precio, Ptas. 500 mensuales. Pago anual.

(Ambas secciones: 725 mensuales. Pago anual).

Sección VARIOS

Información específica, de frecuencia semanal, y Suplemento mensual con amplio detalle sobre las exportaciones de:

Grupo 1.—Aceite de oliva.

Grupo 2.—Aceitunas.

Grupo 3.—Corcho.

Grupo 4.—Conservas de pescados.

Grupo 5.—Vinos, coñacs y licores.

Precio, Ptas. 500 mensuales cada grupo. Pago anual.

Sección ESPECIAL

1. Nombre de receptores de partidas incluidas en nuestros Boletines semanales de exportación año actual.

Ptas. 100 por partida.

2. Nombres de receptores de partidas anónimas de nuestros Boletines semanales de importación año actual.

Ptas. 100 por partida.

3. Listas por productos, clasificando por países, nombres y domicilios de comerciantes extranjeros, *compradores efectivos* de productos españoles cubriendo el período 1958 hasta dos años anterior al actual.

Ptas. 15 por comerciante con un mínimo de percepción de 500 Ptas. y un máximo de 1.000 por cada producto.

4. Toda información que no se deje expresada y que corresponda a nuestra especialidad.

Sección PUBLICIDAD

	ANUAL
Una página	18.000 Ptas.
1/2 página	10.000 Ptas.
1/4 página	8.400 Ptas.
1/8 página	6.000 Ptas.

La cancelación deberá comunicarse con un TRIMESTRE de antelación a la caducidad.

ANUARIO-ESTADISTICO (en estudio)

Se publicaría cada 3 años, incluyendo dentro del mismo, por orden alfabético los nombres de los comerciantes habilitados para las exportaciones e importaciones de España.

CATALOGO ANUAL DE IMPORTADORES EFECTIVOS DE PRODUCTOS DE ESPAÑA

Está representado por una Memoria progresiva de los suplementos de exportación con un 40% aproximadamente de fichas inéditas.

Se clasifica por países, y dentro de éstos, por nombres de comerciantes que durante el período que cubra dicha publicación, compraron en nuestro país, todos ellos con sus domicilios y expresión de los productos importados.

Precio: Ptas. 1.500 por ejemplar.

Los vinos españoles

Por Julio ESCOBAR

No creo que exista en Europa un país más surtido y amplio en su geografía vinícola que España; ni siquiera Francia, que sólo nos gana en dos aspectos importantísimos: en el técnico —la química— y en el comercial —la propaganda—. Por lo demás, los vinos españoles pueden presentarse la botella muy en alto, donde haya que contender con los de primera calidad y alcurnia.

Cuando en cualquier comarca o ciudad de nuestro país va a parar el mosto a buenas manos, es decir, a manos doctas, el vino sale victorioso, rico y prepotente. Ahí están para muestra los caldos de las Riojas —la Alta y la Baja—, los catalanes del Priorato y de las tierras tarraconenses, los aragoneses de Cariñena, los de alicantinos predios, los Vega Sicilia castellanos, los manchegos que viajan a Andalucía y tienen luego su trono en Jerez, y los andaluces de Sanlúcar, Chiclana, Montilla y Málaga; algunos navarros...

Pero disponemos de vinos que se quedan en casa, a verlas venir bastantes de ellos en su propio pueblo, no por falta de clase, si acaso, por falta de cantidad en su independencia localista y, sobre todo, por ausencia total de la química y la técnica vinícolas en su formación, y un desprecio absoluto, muy español, de no sacar el paño del arca para venderle; en este caso, el vino de la cuba, a fin de darle aire y movilidad mercantiles.

En muchas ocasiones, hemos descendido a una bodega en cualquier pueblo de Castilla —en bastantes lugares castellanos las bodegas están bajo tierra— enfrentándonos con las cubas de madera de roble, porque hasta ahora,

son numerosos los labradores castellanos que no han cometido la torpeza de encerrar el vino en sepulcros de barro cocido y hasta de cemento, como, lamentablemente, ocurre en ciertos sitios. Paladeamos diversos mostos. Comprobamos que les hay excelentes. Pero ¿para qué sirven? Hay cosechas que cubren tan sólo el consumo familiar. Otras, desbordando esta insignificancia, trasiegan cántaras que se van a para a las tabernas. Algunas consiguen desbordar sus términos municipales y hasta provinciales. Pero de ahí no pasan. Si estos vinateros valorasen los resultados halagüeños de un sistema de cooperativismo y asociación, sus vinos dejarían de ser de los de andar por casa, y podrían, dignamente, salir al exterior.

Castilla extrae vinos magníficos de los majuelos de sus recodos: los abulenses, cebrereños; los burgaleses y vallisoletanos, ribereños desde Aranda a Tudela de Duero; los también vallisoletanos de Cigales y Cabezón, al norte, y los de La Nava del Rey, La Seca y Rueda, al mediodía; los zamoranos de Toro y de la llamada tierra del vino... Pero son caldos que a lo más que alargan su viaje es a las ciudades gallegas asturianas, cántabras y vascas, porque al pasar los puertos guarrameños se marean como delicadas y melindrosas damiselas novecentistas, seguramente por exceso de pureza y timidez en ambos casos.

No es esta riqueza española de sus vinos la más desdeñable para salir al palenque europeo del Mercado Común, y resulta una clara baza a ganar si nos preparamos adecuadamente para ello. Con arte y maña; es decir, con técnica y publicidad, todo sería vender y cantar.



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

S

I ESTA VD.

i

INTERESADO POR NUESTRO ASESORAMIENTO

g

RATUITO Y NUESTRAS ESPECIALIDADES,

e

ENVÍENOS ESTA HOJA CON SU

n

OMBRE Y DIRECCION COMPLETA

a

FIN DE SER INMEDIATAMENTE ATENDIDO.

Nombre:

Dirección:

Población:

Teléfono:



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

COOPERATIVISMO

EL NUEVO ESTATUTO FISCAL

A través de los seis números hasta ahora publicados por nuestra revista hemos incidido en casi todos ellos, en mayor o menor manera, en el palpitante problema que hasta ahora ha supuesto para todas las Cooperativas en general la incógnita en cuanto al contenido como en la publicación del comentado Estatuto Fiscal. En tal sentido abogábamos en el último número por la rápida aparición de este texto legal, dado que la confusión se había adueñado de gran número de entidades y que por otra parte esta desorientación estaba causando graves perjuicios a otras muchas y para lo cual referíamos el caso del distinto criterio en cuanto a una misma liquidación dentro de una misma provincia, sobre un caso aparentemente sujeto al impuesto de Actos Jurídicos Documentados.—Pero definitivamente y después del mucho tiempo transcurrido cuando estaba en prensa el número anterior y por tanto nuestro comenatrio, apareció el Estatuto Fiscal en el *B. O. del E.* del día 13 de mayo, número 114; en conjunto con una sistemática en la exposición prácticamente igual a la antigua Ley de 9 de abril de 1954, que tantos quebraderos de cabeza ha proporcionado, pero justo es consignarlo con bastantes mejoras en cuanto a su redacción técnica, precisando muchos aspectos que en la anterior estaban un tanto oscuros y dejándonos prácticamente con las mismas exenciones salvo la reforma incluida dentro del impuesto de sociedades donde se inc'uye una cláusula en la cual se establece que gozarán de exención total las Cooperativas protegidas durante un período de diez años, a partir de la fecha de su fundación y del 50 por 100 del importe con carácter permanente; todo ello dando por lógico la tributación del famoso

Tráfico de Empresas puesto que ya decíamos que las notables diferencias de criterios adoptados por las Cooperativas ante tal impuesto nos hacía suponer dos cosas, de un lado una aceptación o reconocimiento tácito de la obligación de pago por este concepto y por otro, el peligro que existía en la posibilidad de darle carácter retroactivo a tal obligación, cuestión que se mantiene en el texto de la Ley, pero que naturalmente está sujeta a muchas interpretaciones y por consiguiente es prematuro hablar hasta tanto no salgan las disposiciones aclaratorias que se anuncian.

Pero para seguir un cierto orden en la exposición y comentario de la nueva disposición, la cual se dice que se aplicará con todo rigor y nos tememos que así será, habrá que tener muy en cuenta en primer lugar la nueva definición dada a las Cooperativas del Campo en el artículo 6, en la cual se establecen interesantes novedades de las que hemos de destacar, a nuestro juicio dos de ellas:

1.ª La elevación del tipo en la contribución rústica y pecuaria de los asociados a la Entidad, queda fijada en ciento veinticinco mil pesetas de riqueza imponible, mejorando la base antigua que estaba en treinta mil pesetas, de acuerdo al propio tiempo con las reformas fiscales generales practicadas en este transcurso de tiempo.

2.ª La determinación de que esa riqueza imponible se referirá exclusivamente a la que cada asociado tenga establecida por las fincas de su propiedad, sitas dentro del ámbito geográfico donde extienda su actividad la Cooperativa, con independencia de otras que pudiera tener en otros lugares.



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*

Estos dos puntos los consideramos de fundamental importancia, el primero porque aun cuando supone una simple actualización y mantenimiento del mismo criterio orientador de la anterior Ley, se hacía imprescindible dado que al socaire de esta falta de revisión, y concretamente en el transcurso de tiempo que ha mediado entre la revisión general de las riquezas imponibles y su elevación y la publicación de este Estatuto, se han solicitado por la inspección de determinados impuestos relaciones de los líquidos imponibles de sus socios a muchas Cooperativas, que naturalmente con aquella elevación los tenían más que sobrepasados, creando situaciones peligrosas a que tantas veces hemos aludido y que suponemos que ahora quedarán eliminadas, conociendo cada uno hasta donde llegan sus derechos y obligaciones; pero es que además y por lo que a este artículo le pueda afectar, se establece también la elevación progresiva de estos máximos, caso de que hubiere reforma o elevación con carácter general.

En cuanto al punto segundo lo consideramos también de fundamental importancia, dado que en la anterior Ley no se aclaraba este extremo y por consiguiente limitaba en gran medida la posibilidad de asociación de muchos agricultores que no llegando a las treinta mil pesetas de riqueza imponible en la localidad

donde actuaba la Cooperativa si los rebasaban por la posesión de otras fincas en lugares distintos, y aun cuando la realidad ha sido que abundan los socios que se encuentran en estos casos, también lo es que era y ha sido durante mucho tiempo, un caso más de indeterminación que ha puesto al descubierto al carácter de protegidas fiscalmente, a muchas cooperativas.

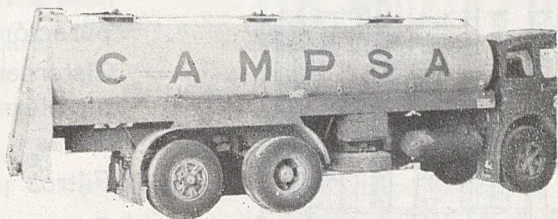
Conviene recalcar mucho este aspecto, y concretamente la limitación de las riquezas imponibles, dado que ya hemos dicho antes que a juzgar por los rumores, en contra de esa creencia general de todo el sector, sobre una inmunidad fiscal de las Cooperativas, repetimos que hay verdadero interés por parte de Hacienda en llevar hasta sus últimas consecuencias la aplicación de la nueva Ley, haciéndolo con extremo rigor, por cuya razón es conveniente observar y librarse de la mejor forma de las sanciones derivadas del incumplimiento de las cantidades máximas de riqueza imponible, dado que aun cuando se mantienen las excepciones del 5 por 100 en cuanto al número de socios que superen tales cantidades y que así mismo no sea la suma total de sus riquezas superior al 25 por 100 del total, es lo cierto que conocemos un buen número de casos de cooperativas que no cumplen tampoco estos requisitos.

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)

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

INDUSTRIA DEL PLASTICO

¡COBOPLA!

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

Sacos de gran contenido.

Láminas y lonas para la industria y agricultura

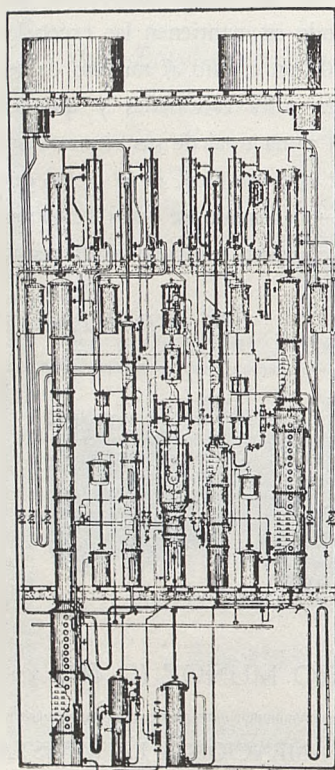
OFICINAS: Hernando de Perona, 8

FABRICA: Pi y Margall, s/n.

Teléfs. 196 y 406 - Apartado 62

LA RODA DE LA MANCHA

(ALBACETE)



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

Ácidos en mostos y vinos

Por Carlos Eslava MURUZABAL
(Enólogo)

El mosto y el vino son fundamentalmente ácidos, la acidez de los primeros varía entre los 3 y 9 gms. por litro, según el estado de madurez de los frutos, debido a la climatología, expresados en ácido tartárico. En los vinos varía normalmente entre 4 y 8 g/l.

En el mosto, los ácidos principales son tres: Tartárico, Málico y Cítrico. La concentración de acidez total aumenta algo en el vino debido a la fermentación, pues ésta, da lugar a otros nuevos ácidos como el Acético, Láctico y Sucínico. La acidez en los vinos influye en el sabor, en el olor y en el color (sobre todo en los tintos). Generalmente a más acidez, poseen más resistencia microbiana.

La acidez total es interesante en los mostos, por:

1.º La fermentaciones se desarrollan me-

yor en medio ácido y si el mosto no llegase a 5 g/l. como mínimo en tartárico, se debe corregir la acidez.

2.º Una buena acidez facilita el despojo y aclaro natural de los vinos.

3.º La acidez es un arma eficaz contra las enfermedades bacterianas.

4.º El tono de los vinos de acidez elevada, ya que la materia colorante a PH bajo, tiene una coloración más intensa.

5.º Tiene importancia organoléptica ya que aparte del color aviva el sabor-olor, dando frescura a los caldos.

De los ácidos citados en el mosto, el Tartárico se pierde considerablemente debido a la precipitación de los bitartratos durante la fermentación en presencia del alcohol; después de la fermentación por enfriamiento progresi-

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

vo del vino. Existe posteriormente una tercera precipitación; pero esta vez de una sal neutra —Tartrato de cal— la cual es muy lenta.

Existen además un grupo de bacterias que son capaces de atacar al ácido Tartárico produciendo ácido Láctico y dan lugar a la enfermedad de la "Vuelta".

Está autorizada su utilización en vendimias, y es necesario usarle siempre que la acidez del mosto sea baja. Si se utiliza sin moderación da dureza al vino, por eso en los vinos finos es preciso usarlo con tiento, ya sean blancos o tintos. No obstante, para que haya una buena fermentación, el mosto debe tener un mínimo de 5 a 5,50 g/l. en la cual el tartárico será la mayor parte.

La sal ácida del ácido tartárico (Bitartrato de Potasa) debe ser estabilizada en los embotellados para tener la garantía y evitar las precipitaciones de este carácter; ésto se consigue mediante un tratamiento por frío a una temperatura igual a la mitad del grado alcohólico menos uno, pero bajo cero. Con ello se elimina también la materia colorante en estado coloidal que precipita en forma algodonosa; pero mientras que el vino así tratado queda prácticamente inmune a una posterior precipitación de bitartratos, no ocurre igual con la materia colorante, pues el proceso de precipitación aunque muy disimulado continúa, pudiendo utilizarse como estabilizador la goma arábiga.

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

DOMINGO CAMPILLO

AGENTE COMERCIAL

VINOS, ALCOHOLES
Y DERIVADOS

APARTADO 56 - TELEF. 19

SOCUELLAMOS - LA MANCHA

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

Comentarios sobre la Cooperativa del Campo «LA DAIMIELEÑA»

Dados los comentarios que han corrido de un lado para otro sobre esta Cooperativa, queremos salir al paso de cuantos rumores sin fundamento y autenticidad han llegado a desbordar a esta Entidad, hoy por hoy, merecedora de elogios y distinciones, habiéndose hecho acreedora a éstos mediante el largo y difícil camino recorrido desde su fundación.

La Daimieleña fue fundada en el año 1948, concretamente el día primero de marzo. Hasta el año 1954, en que adquirió de Bodegas Bilbaínas, S. A., las instalaciones que dicha sociedad tenía en Daimiel, estuvo año tras año pagando alquileres para el envase de sus caldos; desde esta fecha hasta nuestros días, han transcurrido quince largos años que han servido a esta Cooperativa ejemplar para transformar lo que era una bodega de poca capacidad y espacio en un emporio de riqueza, sobre todo vitivinícola, con 50.000.000 de litros de envase, naves nuevas que ocupan 50.000 metros cuadrados de terreno, donde, aparte de la

bodega tiene: una almazara de aceite, deshidratadora de alfalfa, grandes depósitos para almacenamiento de alcohol, planta de frío (la mayor de España), con capacidad para 32.000 litros diarios, alcoholera del grupo VINOGRAR, almacenes de maquinaria y semillas, almacenes de abonos, etc., en fin, un gran complejo Cooperativo, conseguido, gracias al trabajo y esfuerzo de uno de nuestros más preclaros pueblos manchegos.

Aparte de lo expuesto se creó la Caja Rural Local "LA DAIMIELEÑA" y el anteriormente citado Grupo VINOGRAR, con plantas hoy, en Alcalá de Guadaíra, Sevilla, Santander y El Ferrol del Caudillo (La Coruña).

En la actualidad se calcula que tienen hecha una inversión total de más de 200.000.000 de pesetas, y a todo esto hay que añadir el edificio ocupado por las oficinas de la anteriormente citada Caja Rural, y dos magníficos

pisos ocupados por el "Club Clavileño", con toda clase de instalaciones al servicio de la cultura y esparcimiento de los socios, funcionarios y obreros con sus respectivas familias, pertenecientes a esta Entidad.

Esta Cooperativa, como cualquier otra —y hablamos en plural—, no ha tenido tiempo para consolidar todas estas inversiones, pues aunque empezó con 19 socios y hoy cuenta con 1.350, entre sus distintas secciones, solamente descuenta a éstos para amortización de capital, cantidades ínfimas, al igual que vienen haciendo el resto de las Cooperativas de España.

Entonces tenemos justificado no el comentario, sino el débito. Debe, claro que debe, al igual que todas las Cooperativas, más o menos, pero son deudas a plazos largos, pues las que tenía a corto plazo son las que han provocado esta mala película que algunos pesimistas han llegado a ver, colocando a esta Entidad al borde de la quiebra, cuando en realidad tras las comprobaciones previas, vemos con sorpresa que tiene que hacer frente solamente a 60 millones de pesetas a corto plazo. Cantidad ésta, que La Daimieleña espera cancelar con los 18 millones que le deben las Cooperativas VINOGRAR, con unos préstamos que espera recibir del Instituto Nacional de Colonización, más la amortización y reservas de los socios de la Cooperativa, todo lo cual demuestra que este rumor ha sido una falsa alarma sin base ni fundamento alguno, pues está bien claro, que si la deuda es inferior a 70 millones de pese-

tas, queda ampliamente demostrado que si su capital asciende en la actualidad a 200 millones, ha conseguido amortizar en el lapso de tiempo de 20 años, desde su fundación, 130 millones de pesetas de lo invertido en inmuebles.

Ahora razonemos, ¿quién desconoce que las cooperativas, actualmente, y sobre todo aquéllas que han realizado ampliaciones, tienen deudas contraídas de más o menos importancia? ¡Nadie! Porque sabemos que si estuvieran totalmente amortizadas, tendrían que haber hecho a los socios descuentos del 0'50 pesetas por kilo de uva y año, cuando se les ha hecho de 0'15 hasta 0'22 pesetas por kilo y no todos los años, debiendo tener en cuenta que estos 3/4 años últimos, tanto La Daimieleña, como cualquier otra de las grandes cooperativas, han pasado de 100/200 socios a más de 1.000, luego, ¿cómo estos socios van a amortizar en tan corto espacio de tiempo todo lo hecho? ¡Imposible! Entonces tenemos que admitir las cosas tal y como son, pues no hay duda que saldrán adelante.

La nueva Rectora formada hoy por:

Presidente: Don Francisco Lozano García.

Vicepresidente: Don José González de la Aleja Fernández.

Tesorero: Don Antonio Simal Blanco.

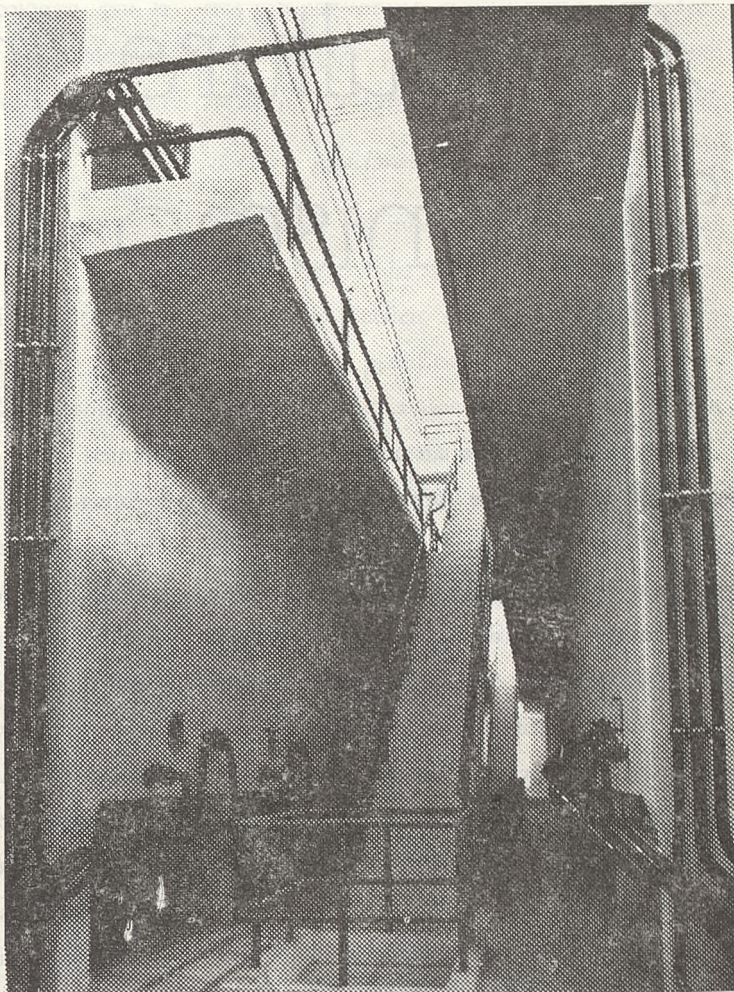
Secretario: Don Manuel-Antonio Cejudo Fernández-Espartero,

y seis vocales de las distintas secciones de Vinos, Aceites, Cereales, Ganadería, Suministros

y Servicios, quieren a través de las páginas de LA PAMPANA DE BACO des- pedir al saliente presidente señor Ibáñez Jerez y Junta Rectora en general, hacien- do público su entusiasmo por continuar la labor por ellos encauzada, manteniendo en su más alto pedestal la Co- operativa más importante y organizada de Europa.

Desde que esta Coepe- rativa, por deseo expreso del Ministerio de Comercio, des- plazó a Hispano-América en misión oficial y represen- tando a Lá Mancha, algunos miembros de su organiza- ción, y como es natural, con gastos a cargo de dicho Mi- nisterio, vienen exportando el estupendo vino "CLAVI- LEÑO" a distintos países de Europa y América, ha- biéndonos mostrado su pre- sidente señor Lozano Gar- cía, las licencias de exporta-

ción a Nueva York, Miami, Chicago, Los An- geles, Santo Domingo, Panamá, Puerto Rico, Venezuela, Paraguay, Alemania, Irlanda y Di- namarca, lo que demuestra que su caminar es seguro y con vistas a la conquista de una fama y un prestigio de sus vinos, que le garanticen la existencia; porque un día no muy lejano,



Una vista de la nave "Canarias" de la Cooperativa "LA DAIMIELEÑA"

las Cooperativas serán unas industrias más, con los mismos inconvenientes y problemas que cualquiera otras.

Ahora podemos ver claro y saber con toda realidad, como es LA DAIMIELEÑA, al igual que su situación económica.

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

Agricultura y Urbanismo

Conceptos que parecían antagónicos resultan hoy perfectamente compatibles y no tan sólo porque puedan aparecer involucrados en el fenómeno de la especulación del suelo, sino por consideraciones de signo fundamentalmente económico que establece estudios diferenciados y comparativos entre la explotación rentable del valor agrícola de los terrenos y su capacidad de transformación en base de áreas edificables.

Es indudable que la potenciación del campo por intensificación y racionalización de los cultivos y de la ganadería aparece acompañada de un nuevo criterio sobre la extensión y acondicionamiento del terreno agrícola. Domina ya de un modo claro el concepto de la explotación económica con un sentido empresarial totalmente distinto del antiguo, que ligaba el predio agrícola al patrimonio de la vida familiar. Las nuevas tendencias en el campo hacen que las unidades o complejos de actividad agropecuaria vayan enfocándose cada vez más como una factoría, tanto en el planteamiento es-

tructural como en los medios de trabajo y en la comercialización de los productos; la mecanización permite la separación y cuidado de grandes extensiones con reducción de mano de obra y un aumento notable en el rendimiento unitario y total de las fincas. Ello traerá consigo la evolución de las viejas formas de agrupación y la desaparición paulatina de los minifundios y como consecuencia inmediata la reducción progresiva de la población rural que por imperativos vitales tiene que dirigirse a los centros urbanos. Este proceso, de signo universal y que produce gran alarma entre los sociólogos y economistas están siendo ya considerados como un fenómeno irreversible que debe ser reglado y canalizado adecuadamente a través de una orientación rural.

El atractivo que los grandes núcleos urbanos ejercen sobre la población rural se centra en dos motivos esenciales: uno, de orden vital, por el afán legítimo de sus habitantes de lograr una mejor retribución de su trabajo o de resolver una situación de paro total o estacio-

nario; el otro, de carácter psicológico, por la tendencia humana natural y creciente de buscar un grado mayor de comodidad, una mayor independencia social y un marco más completo y variado para la satisfacción de las actividades extralaborales.

Estas son las razones auténticas y desde luego respetables; pero es muy peligroso caer en los espejismos que presentan las aglomeraciones urbanas. En éstas resulta cada vez más compleja la vida, más difícil encontrar alojamiento, más reducido el tiempo que puede dedicarse al descanso o al esparcimiento, más costosas la manutenciones y la enseñanza. La dispersión de los nuevos sectores habitables y su distancia a los lugares de trabajo y de expansión, la excesiva densidad de casi todas las zonas construidas, la sofocante congestión de tráfico, la escasez de espacio libres son factores que aparte de hacer molesta la vida en la gran ciudad, han obligado a evolucionar el carácter de su población, que presenta cada vez más ostensiblemente, síntomas de hosquedad y aun de hostilidad en el trato social.

Se habla ya en todo el mundo de la crisis de la ciudad, de frustraciones o decepciones. Se apuntan incluso ya, en ciertos casos, síntomas claros de procesos regresivos. Los grandes cen-

tros urbanos encajan con dificultad el excedente humano que procede del agro, al que cuesta también la adaptación. El éxodo es peligroso.

¿Existen soluciones para este problema?

Aunque es innegable la complejidad del fenómeno no cabe duda de que existen soluciones que pueden ser definitivas. Arrancan todas de una planificación total, de una ordenación urbanística que integre en un estudio profundo la estructura socio-económica del país con la base geográfica y física; es indispensable la planificación de grandes áreas, el estudio de planes comarcales y regionales que basados en una exhaustiva determinación de todos los factores de riqueza natural, conjuguen los condicionantes de índole topográfica, climática y de infraestructuras existentes con las posibilidades de desarrollo económico y social, establecidas en forma de previsión a largo plazo.

De esta ordenación total, realizada incluso a escala nacional, tiene que desprenderse la localización adecuada de las áreas necesarias y convenientes para cada una de las actividades laborales, proporcionando, como consecuencia, una redistribución demográfica más idónea. La cuestión sumamente compleja ocupa lugar preponderante en la problemática de todos los países.

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*).

Se apuntan soluciones muy diversas, dada la variedad de las condiciones que presenta cada enclave geográfico y la influencia de grandes cadenas de producción y comercialización, de rango supranacional. Lo que parece indudable y se presenta ante el futuro como un denominador común a todo el mundo en el aumento en la dimensión e intensidad de las explotaciones agrícolas, consecuencia de la mecanización y los avances de la biología y de la técnica aplicada. Irá desapareciendo el pequeño fondo progresivamente en el número de grandes factorías agropecuarias, organizadas con las redes nacionales e internacionales de transporte, conservación y distribución.

La repercusión en la estructura poblacional del agro que ya se acusa en nuestra patria desde hace algunos años, ha de ser definitiva en breve plazo y por ello se hace más urgente el planteamiento integral y el estudio racional de las posibilidades de transformación e industrialización de los productos.

La población rural no deberá estar ya localizada al pie del huerto, el pasto o la besana, lo que ha llegado a producir una dispersión antieconómica de la mayoría de los pueblos. Bastará un menor número de núcleos urbanos situados en los puntos más adecuados de la comarca y con ello se logrará una disminución de servicios de comunicación y abastecimientos. Estos asentimientos, que podríamos bautizar con el nombre provisional de "ciudades agrícolas", y que, naturalmente, puede coincidir en muchos casos con poblaciones existentes, adquirirán un auge demográfico notable y podrán equiparse urbanísticamente de un modo satisfactorio para todos sus habitantes. Con ello se lograrán el grado de habitabilidad y las posibilidades de esparcimiento que pueden hacer olvidar el tradicional anhelo de "alcanzar la capital".

(PHILIPS)

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 LOS ANUNCIANTES, ROGAMOS HAGAN MENCION A LA REVISTA

NOTICIARIO

Clausura de un curso formativo para mujeres trabajadoras campesinas.

MADRID, 14 (SIS).—El Secretario general de la Organización Sindical, don Arturo Espinosa Poveda, presidió, en la sede central de los Sindicatos, la clausura de un curso de formación social y sindical para mujeres trabajadoras campesinas, cuyas tareas se desarrollaron en la Residencia Sindical "Manuel Mateo" de El Escorial, y en el que participaron sesenta alumnas procedentes de veintiocho provincias españolas.

Le acompañaron en la presidencia el titular de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, don Luis Mombiedro de la Torre; el secretario de la misma, don Emilio Antón Crespo; el presidente de la Sección Central de Trabajadores del Campo, don Jesús Lample Operé; la Regidora Central de Trabajo de la Sección Femenina, señorita Mónica Plaza; el secretario de Asuntos Agrarios de la vice secretaría nacional de Ordenación Social, don Angel López de Fez; el inspector de la Hermandad, don Urbano Zarco Castellanos; el procurador en Cortes de representación social campesina, don Francisco Megolla y el jefe del departamento de Formación y Acción Social de la vicesecretaría, don José Calatrava.

En primer lugar, la alumna señorita Amparo Pascual Aracil, de Zaragoza, en nombre de las cursillistas, agradeció a la Organización Sindical la gran tarea formativa que lleva a cabo cerca del mundo del trabajo con estos cursos, que brindan la oportunidad de prepararse y adquirir conocimientos útiles para poder desempeñar con eficacia cargos representativos

sindicales y aseguró que las enseñanzas recibidas les servirán de estímulo para luchar con afán por la buena marcha de nuestros pueblos.

Intervino después el señor Calatrava quien afirmó que con estos cursos se procura despertar en los trabajadores, ya sean hombres o mujeres, una auténtica conciencia social, movilizándolo su preocupación por el quehacer sindical y reforzando su fe en la unidad y su confianza en el proceso asociativo y agradeció, por último, la inestimable colaboración prestada, al que se clausuraba, por la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos y por la Sección Femenina.

Cerró el acto el señor Espinosa Poveda, que entre otras cosas puso de relieve cómo en el campo han cambiado, en los últimos tiempos, las técnicas y sistemas de cultivo y que, al mismo tiempo que se impulsa el proceso tecnológico y el desarrollo económico, hay que conseguir el desarrollo social y humano, para conseguir que se asiente en él una sociedad más libre, más justa y más generosa.

Concluyó felicitando a las cursillistas por su aplicación a los organizadores de estos cursos por la eficaz tarea que están llevando a cabo y a la Sección Femenina por su provechosa colaboración.

Espinosa Poveda clausura un curso de veedores cooperativos.

MADRID, 14 (SIS).—El Secretario General de la Organización Sindical, don Arturo Espinosa Poveda, ha clausurado en la Casa Sindical un curso de especialización de veedores

cooperativos, al que han asistido alumnos procedentes de todas las provincias. Acompañaban al señor Espinosa Poveda, el Vicesecretario Nacional de Obran Sindicales, don Rodolfo Argamentería; el Director del Instituto de Estudios Sindicales, Sociales y Cooperativos, don Adolfo Muñoz Alonso; el Jefe Nacional de la Obra Sindical de Cooperación, don Isaías Monforte; el Jefe Nacional de la Obra de Colonización, don Manuel Garro Quiroga, y otros dirigentes centrales sindicales.

Después de unas breves palabras del profesor Muñoz Alonso en las que resaltó la acción del curso tendente a especializar a quienes deben proteger, vigilar e inspeccionar a las cooperativas, uno de los servicios más puros de la Organización Sindical, el señor Espinosa Poveda dirigió unas palabras en las que expresó su satisfacción por los resultados del curso, un paso más para el perfeccionamiento de las estructuras cooperativas, cuyo auge es cada día mayor y necesita de más asesoramiento técnico, misión que corresponde a los nuevos veedores, la cual exige vocación junto a la formación que se ha pretendido.

Señaló la extensión del movimiento cooperativo en España desde que la Organización Sindical lo protege y ampara y hace historia de la ejecutoria de los Sindicatos para estimularlo partiendo de las entidades existentes hasta llegar al momento actual. De ahí que se requiera un bagaje y experiencia para que la gestión del veedor sea útil a la cooperación ac-

tual, cuya importancia en la promoción social y económica destaca.

“Queremos tener más que un número grande de cooperativas, que éstas sean de calidad” —dijo el señor Espinosa Poveda— y recordó cómo José Antonio dio la pauta de la acción única del cooperativismo y el sindicato. Con esta fórmula —agregó—, hemos logrado resultados extraordinarios y, a manera de ejemplo, citó, que en muchas poblaciones españolas, un tercio de la población vive en hogares cooperativos, las cuales gozan de una protección singular del Ministerio de la Vivienda.

El Secretario General de Sindicatos se refirió después a la necesaria actualización de la Ley de Cooperación, que debe ser subsidiaria de la Ley Sindical, como parte del desarrollo de la misma, “pues no comprendemos —añadió— que ambas vayan separadas”.

Finalmente se refirió al destacado lugar logrado por la acción cooperativa estimulada por la Organización Sindical, en el desarrollo económico y social del país y manifestó que en un perfeccionamiento de la cooperación como se desea, ésta puede industrializar hasta el 50 por ciento de muchos de los productos, especialmente agrarios, sin causar extorsión a la empresa, a la cual también puede servir como vehículo de promoción. Abogó por el solicitado Banco Sindical y Cooperativo y felicitó a cuantos han puesto su contribución en la realización de este curso.

SIS

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

Socuéllamos

Sucedió esta quincena

El Diario "LANZA", de Ciudad Real, en fecha 22 de mayo, apunta, según información de CIFRA, que de seguir así, este año tendremos una gran cosecha, y continúa su información diciendo las condiciones en que se encuentran las distintas zonas productoras vinícolas.

Nosotros por nuestra parte sostenemos nuestra opinión señalada en el número anterior, y la asentamos en la base de que el vino se encuentra pasando una pequeña crisis, sin que los precios tengan movimiento considerable, pues si hace un mes el vino blanco se vendía a 44 pesetas, actualmente no hay quien venda por menos de 43; luego si miramos a través de nuestros corresponsales, el mercado en general de Rioja, Cataluña, Levante, Extremadura, Manchuela, etc., obtenemos el mismo síntoma, paralización, pues los tintos son los únicos que a causa de haberse hecho éste año gran cantidad de mucho color, se encuentran, no bajos de precio, sino con una cierta escasez de interesados por él.

En cuanto a la cosecha, debemos dejar ésto bien claro; todavía es prematuro apuntar si será grande, pequeña o normal, ya que de todos es sabido que hay algunas zonas donde ha habido pedriscos, en otras heladas y otras están combatiendo el mildiu; en las más importantes, entre las que se encuentra La Mancha, todavía existen pulgares en las cepas sin haber brotado, por tanto, ¿quién puede predecir la cosecha? ¡Nadie!, de no ser algún aventurado para ver si acierta.

Nosotros creemos más en el señor Medina, —"el hombre del tiempo"— que en indocumentados, y por tanto, este primero apunta que, tendremos posiblemente, varios años sin que la primavera tenga el clima y condiciones atmosféricas que veníamos disfrutando en La Mancha, donde por el frío, es la última zona vinícola de España en la que el campo se encuentra verde, y así nos tendrá hasta finalizada la primera quincena de junio, pendientes del campo, mirando día a día qué nueva sorpresa nos mostrará el cielo.

Y para finalizar esta información, diremos, que si después del largo letargo que viene atravesando el vino desde últimos de marzo, no ha conseguido descender éste de precio, ¿qué puede pasar en el futuro? Pues que en cualquier momento, el mercado, con la menor demanda, se anime. Hay tenemos el dicho: "*El que da primero da dos veces*", pues bien, puede pasar, que al final de la campaña no se encuentre vino y digamos... ¿dónde está todo el que había en mayo?, cuando sabemos todos que en momentos como el actual la cantidad se multiplica y, cuando el mercado se encuentra animado, se reduce ostensiblemente.

Otendiendo los deseos de nuestros suscriptores, para el próximo mes de septiembre publicaremos un número extraordinario de gran interés para la próxima campaña.

MERCADOS

ORIGEN	Blanco Rama	Tinto Rama	ORIGEN	Blanco Rama
	Pesetas	Pesetas		Pesetas
ALAVA				
Elciego		55	Horcajo de Santiago	43
ALBACETE			Ledaña	42'50
Almansa	47	48 Filt.	Las Pedroñeras	43'25
La Roda	44	43	Minglanilla	43
Ontur		48	San Clemente	44
Villamalea		42	GERONA	
Villarrobledo	43'25	43	Zona de Ampurdán	47'50
ALICANTE			Espolla	47
Gata de Gorgos	45'50		Figueras	47'50
Ibí	45'25		Pont de Molins	47'25
Jávea	45		HUELVA	
Villena	46		Bollullos par del C.	42'50
BADAJOS			Rociana del Condado	42
Almendralejo	43		ISLAS BALEARES	
Castuera	42'50		Felanitx	
Los Santos de Maimona .	42'75		LEON	
Villaf. de los Barros	42'50		Ponferrada	
BARCELONA			Villamañán	
Artés	47		Villafranca del Bierzo ...	
Manresa	47'25		LOGROÑO	
Villafranca del Panadés ...	47'50	45'50	Rincón del Soto	
Villanueva y Geltrú	47		Alfaro	
CADIZ			Manjarres	
Jerez de la Frontera	48		Alcanadre	
La Línea	47		Arnedo	52
Sanlúcar de Barrameda	16/18 L.		Autol	52
CIUDAD REAL			Cenicero	
Alcázar de S. Juan	44		El Villar de Arnedo	8'50 Lit.
Aldea del Rey	43		MALAGA	
Arg. de Alba	43'50		Cuevas Bajas	
Campo de Criptana	43'75		NAVARRA	
Calzada de Calatrava	44		Ab'itas	
Daimiel	44		Cintruénigo	
Manzanares	44'25		Fitero	
Pedro Muñoz	43'25		Falces	48'50
Socuéllamos	43'50	44	La Rua (Orense)	53
Tomelloso	43	43	SALAMANCA	
Valdepeñas	44'25	45	Villarino de los Aires	
CORDOBA			SEVILLA	
Moriles			Pilas	43
CUENCA			TARRAGONA	
Bel'monte	43		Falset	
El Provencio	43'50		Bajo Priorato	
Fuente de Pedro Naharro .	43	43	Montblanc	
Iniesta	42/42'50	40'50	Perelló	7'50 Lit.

DE VINO

ORIGEN	Blanco	Tinto
	Rama	Rama
	Pesetas	Pesetas
Barberó	49	46
Vendrell	47	
TOLEDO		
Madridejos	44	
Portillo	44	
Quintanar de la Orden	42'50	
Gálvez	43	
Dosbarrios	44	
Sonseca	45	45
VALENCIA		
Pedralba	45	45
Liria	46	46
Utiel	44'25	42'50
Turis	44	
Cheste	44	
VALLADOLID		
Poza'dez	43'50	
ZARAGOZA		
Calatorao		44'50
Ateca		48
Calatayud (Clarete)	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	35
Utiel	40
Villafranca del Panadés ...	38

RECTIFICADOS DE RESIDUOS

Horcajo de Santiago	34
Cheste	33
La Roda	35
Socuéllamos	35
Utiel	34'50
Tomelloso	34
Sanlúcar de Barrameda	35
Villamañán	34'50

HOLANDAS - 65°

Aldea del Rey	34
Socuéllamos	35
Tomelloso	34
Vendrell	32

MISTELAS - 15x9

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

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.

* * *

Resumen de correspondencias.

Se nota en estos últimos días, animación por los vinos blancos. El tinto continúa estable, y, al parecer, el mercado en general, tiende a mejorar, aunque lentamente, incluso en la zona de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), aunque muy precipitadamente, se comenta algo el precio de las uvas.

El clima en estos días en la zona de La Mancha, es muy irregular, haciendo su aparición el rocío, lo que de continuar el tiempo de este modo, se podían ver afectadas las vides por el mildiú.

OFERTAS - VINO - DEMANDAS

En la Administración de nuestra Revista, se están recibiendo continuamente cartas y llamadas telefónicas sobre esta Sección. El objeto de casi todas ellas es de aliento y felicitación para la misma, pero hay algunas, concretamente de Agentes Comerciales, que ven en esta iniciativa algo así, como una anulación de sus facultades comerciales.

Ante ello queremos dejar claro que esta Sección les puede servir de ayuda, indicándoles las zonas o viñas, que desean o hacen ofertas, y para aquéllos que sean de origen, podrán solicitar colaboración entre compañeros de destino.

De esta manera, contribuiremos más a que nuestros suscriptores, Agentes Comerciales, tengan a través de nuestras páginas, un máximo de contacto comercial, que sólo puede repercutir en su propio beneficio.

Queremos repetir que los anuncios en esta Sección, SON GRATUITOS PARA LOS SUSCRIPTORES, siempre que sean tal y como los insertamos a continuación:

* * *

Ref. 1/6 Dispongo para la venta, de 400 000 litros de vino en rama, sobre camión puesto en Socuéllamos o destino, retirada y precio a convenir. Informes en esta Revista.

* * *

Ref. 2/6 Compramos vino blanco en rama 11/12 grados de alcohol, pálido y bien constituido Alcohol vínico desmetilizado. Razón: Corvinal, calle Bello, 5 Valencia - 11.

* * *

Ref 3/6 Deseo relaciones comerciales con Agentes dedicados al ramo del vino y sus derivados, para trabajar en colaboración. Interesados, dirigirse a: DOMINGO CAMPILLO, Agente Comercial. Apartado 56, Teléfono 19 Socuéllamos (Ciudad Real).

* * *

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

¿Sabe usted que ...?

... en la Escuela de Capacitación del Sindicato Nacional de la Vid instalada en los terrenos de la Casas del Campo se vienen celebrando en régimen intensivo una serie de cursillos para la perfecta formación de alumnos que acuden desde todas las provincias españolas.

Se iniciaron con el de maestros destiladores, y en la actualidad se continúa con las convocatorias de cursos para acetificadores, análisis de vinos, injerto y poda y licoristas. Los Cursillos tienen una duración de 20 días.

* * *

... el Museo del Vino de Villafranca del Panadés fundado en 1945 es hoy uno de los más completos de Europa. El Museo del Vino es la sección principal del Museo de Villafranca y su importancia en calidad y cantidad es tal que supera a todas las demás secciones juntas.

Además de las actividades de acopo, estudio, selección y clasificación del material, el Museo organiza periódicamente concursos de vinos y acoge las actividades de los amigos de la viña y del vino.

* * *

... muy pronto se va a celebrar una importante campaña de promoción de los vinos españoles en Suiza, y existe el proyecto de organizar una exposición a base de calidad para que sean degustados nuestros ca'dos en dicha nación, teniendo en cuenta la preferencia de la demanda helvética.

* * *

... Recientemente se ha celebrado una reunión de cosecheros e industriales vitivinícolas de la comarca manchega, para tratar sobre los problemas que afectan al sector vitivinícola. Esta reunión fue presidida por don Pío Miguel Irurzun, Presidente del Sindicato Nacional de la Vid.

* * *

... que los vinos y la hostelería son el complemento del turismo español, con la idea de promocionar la afición a los vinos en los profesionales de la Hostelería, el Sindicato provincial de Hostelería de Madrid, a través de la Cofradía de Santa Marta, organizó una excursión por tierras portuguesas y españolas, visitando especialmente los lugares y zonas más caracterizados por la profusión y exquisita elaboración de sus vinos.

* * *

... el Ministerio de Agricultura ha convocado como en años anteriores, y entre otros importantes premios que tienen el objeto de promocionar la investigación agraria, un premio nacional de Prensa Agrícola, dotado con 25.000 pesetas, que se otorgará al autor que presente mejores artículos y que hayan sido publicados en la prensa diaria, revistas de información general o difundidos por radio o televisión sobre agricultura, montes, ganadería o industrias derivadas, en cualquiera de sus aspectos, durante el tiempo comprendido entre el 1 de marzo de 1969 al 1 de marzo de 1970.

* * *

... en el Reino Unido se ha puesto a la venta un fumigador de cosechas economizador de mano de obra, que, aunque mecánico, tiene la misma precisión que uno manual. El operario gira la única rueda en contacto con el suelo la cual es propulsada por un motor Villiers de cuatro tiempos y 77 c.c. éste impulsa también la bomba de aspersión, que sólo funcionará cuando la rueda se mueva hacia adelante. Alternativamente, la máquina puede emplearse con un fumigador de lanza en posición estática. En lugar de un depósito químico integral que necesita ser llenado, esta máquina denominada "Fordham Herbon", utiliza el bidón en que se suministra el producto químico. Un empalme de bayoneta conecta instantáneamente el líquido con la bomba.

LA VACA

Por Angel Carrascal (Veterinario)

DERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA SECCION GANADERA

A partir de este número, vamos a ocuparnos de informar a ustedes, de la vida, características, rendimiento, enfermedades, etc., de la vaca.

Pertenece al tipo vertebrado, clase mamífero, orden artiodáctilos, familia bóvidos, subfamilia bovinos, género bos y especie bos taurus. Son ruminantes, se enodonta por tener dientes en forma de media luna y cavicornios, por tener estuche córneo con soportes óseos, además es unguulado como el cerdo, o sea, tiene dos dedos.

La familia bóvido se divide en tres subfamilias: antilopinos caprinos y bovinos. Los bovinos tienen hocico ancho, grueso, húmedo, cuello corto y grueso con papada, que es un pliegue de la piel que recorre la parte inferior del cuello.

No tiene dientes en la mandíbula superior, posee ocho incisivos en la inferior, tampoco tiene colmillos.

Se encontraron en la antigüedad formas fósiles, que abundan más en el viejo mundo que en el nuevo. La forma más antigua fue el Geloco que no tenía incisivos en la mandíbula superior. De éste, pasamos al Uro primitivo que tuvo dos formas, una antes del Diluvio y otra después, que ya definen al toro tal como es ahora. De esta forma se derivan todas las razas de bovinos y vacunos.

Para clasificar las razas se usó el peso, el perfil y las proporciones y más aún el color, que es fijo, y las formas de los cuernos. Hoy se clasifican más por su actitud, y así decimos: para producir carne, trabajo o leche. Nuestras necesidades alimenticias en el mundo, por exceso de población y por una mejor alimentación, hacen que nos fijemos más en el carácter-peso de estos animales. El peso medio oscila entre 500 a 650 kilos; el máximo puede llegar a 1.500 y el mínimo unos 300 kilos. Para carne elegimos animales largos, sin que tenga que ver la altura, por lo que interesa que tengan patas cortas y un cuerpo robusto, o sea, que lo bonito es que sea feo. Las razas de carne tienen perfiles entrantes y convexos; está aumentada la zona que da carne de primera categoría y disminuida en las de segunda y tercera. La piel modelo de vacuno para carne es la raza Durham de procedencia inglesa, mejoradísima por los americanos; tenemos también la Aberdeen-Angus, la Red-Polled, la Gallo-vay, la Hereford, la Charolesa y otras.

En la producción de trabajo existen muchas razas que están especializadas para este fin, y otras que eran actitud mixta. Hoy con la mecanización, se puede decir que han desaparecido.

Otra actitud de estos animales es la producción de leche

con razas especializadas, que tienen un perfil cóncavo, casi siempre; son alargadas, con peso medio, frente hundida y cabeza alargada. Como representante de todas ellas tenemos la Holandesa; hay también la Suiza, la Danesa, la Jarsey y otras.

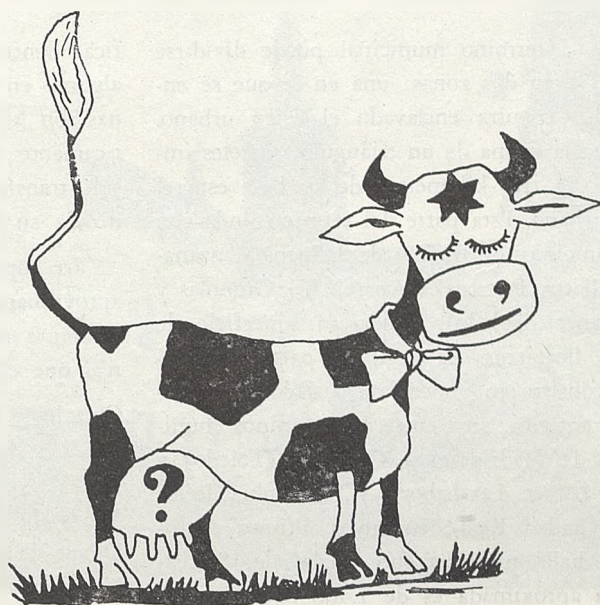
En España, la más conocida y explotada es la raza Holandesa, que abastece de leche las grandes ciudades. En los últimos años se han realizado numerosas importaciones de esta raza, y ya se cuidan y mejoran aquí, sustituyendo nuestras razas españolas, ya que los muchos cruces con razas del Norte, Centro, Levante y Sur, no han dado grandes resultados.

La raza Holandesa Española es de tipo eumétrico, perfil cóncavo, de proporciones equilibradas y de gran aptitud lechera. Tiene cabeza alargada, frente hundida, ojos grandes y vivos, hocico ensanchado, cuernos hacia adelante en forma de corona o gancho corto, de color amarillento con las puntas negras, cuello medio, dorso recto, ubre amplia, sin ser colgante, algo extendida hacia el vientre, piel fina y suave al tacto, con pelo corto y sentado. El color es berrendo en negro (b'anca y negra), con el tercio anterior negro, franja blanca por detrás de la espalda, negros los costillares y el dorso, otra franja blanca en los riñones y parte de la grupa, negra en los muslos y parte de

las piernas. El blanco y el negro tienen que ser puros. Las axilas, vientre, bragadas, terminación de extremidades y cola deben ser blancos. También tendrá un lucero triangular en la frente.

Esta raza debe, para ser rentable, alcanzar una producción de 5.000 a 7.000 kilos de leche al año con un 3 a 3'50 por ciento de grasa. El rendimiento en carne de los animales cebados, oscila alrededor del 60 por 100.

En España, tenemos dentro de esta especie, la raza de Lidia, que tiene como principal aptitud, aparte de la carne, la acometividad, que bien conocemos a través de nuestra Fiesta Nacional.



Transportes

“Quico”



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



Teléf. 234

SOCUELLAMOS (La Mancha)

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

HERENCIA

El término municipal puede dividirse en dos zonas: una en la que se encuentra enclavado el casco urbano. Presenta la forma de un triángulo isósceles imperfecto, a tres kilómetros de su base está el casco urbano. Esta parte del término linda con los Municipios de Alcázar de S. Juan, Manzanares, Villarta, Puerto Lápice (C. R.) Camuñas y Villafranca (Toledo), siendo su superficie de 21.400 hectáreas. La segunda parte del término consiste en un enclave aislado totalmente del anterior, sito entre los términos municipales de Madridejos y Camuñas (Toledo) y Puerto Lápice, Las Labores y Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), en cuyos últimos términos se halla prácticamente enclavado. Su extensión aproximada es de 1.400 hectáreas.

Herencia está situada en las últimas estribaciones de los Montes de Toledo. Al este y en las proximidades de su población se eleva la Sierra de la Horca, en cuya cima se perfilan todavía cuatro molinos de viento. En dirección este-suroeste surge la sierra de San Cristóbal y al este la Sierra del Navajo, donde se perfilan y quedan restos de otros tres molinos. Como norma general el término es esencialmente llano y las elevaciones antes citadas son de escasa entidad. No así el enclave, sito prácticamente entre montañas. Bañan su término municipal el río Gigüela, que se une a los de Zancara y Guadiana, a unos 5 kilómetros de distancia de la villa.

La superficie urbana es aproximadamente de 78 hectáreas. Son escasos los solares sin edi-

ficar dentro del casco urbano, si bien existen algunos en las zonas perriféricas. Las vías urbanas son 54. De ellas están pavimentadas prácticamente la totalidad. Todas las aceras han sido transformadas y al propio tiempo modernizada su iluminación.

La superficie cultivada o susceptible de aprovechamiento, según sus características es la siguiente conforme a un nuevo reajuste más real que el antiguo:

Cereales y cultivo de huerta	200 Has.
Cereales de secano	3.256 Has.
Eras de pan trillar	—
Viñas de secano	10.520 Has.
Olivar de secano	3.000 Has.
Viñedo asociado con olivo	1.230 Has.
Alameda	—
Monte alto encinar	400 Has.
Cereales con encinas	400 Has.
Erial a pastos	3.000 Has.
Yermos	700 Has.
TOTAL SUPERFICIE	21.700 Has.

La población es típicamente manchega y castellana, participando de sus vicios y virtudes, sobria en sus costumbres, trabajadora, poco amante de formalismos, eminentemente tradicional y conservadora. La mujer es esencialmente hogareña. Tiene su propio fo'k'lore, que cultiva con cariño y se transmite de padres a hijos, siendo su música preferida la "manchega" y "el fandango".

Los datos estadísticos se refieren a los años 1950, 1960, 1965 y 1967; los nacimientos y defunciones están tomados del Registro Civil:



	HABITANTES	NACIMIENTOS	DEFUNCIONES
Año 1950	10 000	215	121
» 1960	8 709	225	84
» 1965	8.042 de H. y 8.106 de D.	217	93
» 1967		127	62

Los movimientos migratorios de la población pueden ser hacia adentro o hacia fuera; conforme a los datos examinados, Herencia tiende, a partir de 1950 a disminuir, si bien su crecimiento vegetativo es alto, según revelan los índices de natalidad y mortalidad.

La población se encuentra enclavada en la parte norte del término municipal, distando 72 kilómetros de la capital de la provincia, 12 de Puerto Lápice y de la C. N. de Madrid a

Cádiz y 13 de Alcázar de San Juan.

El casco urbano y núcleo principal de población tiene aproximadamente 1.417 viviendas y 361 edificios destinados a otros usos, datos estos tomados en el año 1950 y que dan un total de 2.373 construcciones. Estos datos, a pesar de su antigüedad han tenido muy escasa variación.

Herencia es un pueblo de economía esencialmente agrícola. Entre sus cultivos destacan

por orden de importancia el viñedo, el viñedo-olivar y el cereal seco. Extraordinaria importancia y volumen está adquiriendo el cultivo de huerta, bajo el sistema de huertos familiares.

Las cosechas aproximadas de los principales cultivos pueden quedar fijadas en la siguiente forma:

AÑO 1967

Uva	23.000.000 Kgs.
Vino elaborado	1.000.000 arrobas
Aceituna (no se recolectó)	
Su producción anual puede ...	
calcularse en	900.000 Kgs.
Productos de huerta	100.000 Kgs.
Cereales	3.256.000 Kgs.

Es Herencia un pueblo eminentemente religioso, acontecimientos recientísimos como la Santa Misión predicada por los Padres Redentoristas y la asistencia a Cursillos de Cristianidad y ejercicios mantienen viva la llama de la fe.

Las solemnidades y funciones religiosas tradicionales están íntimamente ligadas a las fiestas populares, que se celebran los días 14, 15 y 16 de agosto, por concesión del Rey don Fernando VII, dada el 20 de julio de 1825. Pos-

teriormente se trasladaron a los días 23, 24 y 25 de septiembre para hacerlas coincidir con las fiestas de la Merced. La coincidencia con la vendimia y las dificultades laborales determinaron su traslado a agosto, su fecha tradicional. En el año 1967, y tras insistentes peticiones ejercidas sobre el Ayuntamiento, se acordó trasladarlas nuevamente a los días 23, 24 y 25 de septiembre.

El programa cultural y la enseñanza constituye uno de los grandes objetivos de la actividad Corporativa, al que se ha dedicado especialísima atención, tratando de elevar en lo posible el índice cultural, ciertamente bajísimo. En la actualidad existen veinte escuelas, estando en construcción un grupo escolar de ocho aulas. El Censo escolar comprendido entre los 4 y los 14 años es de 1.558 niños, y el número total de escuelas veintiocho.

Esta es a grandes rasgos la villa de Herencia, como explicación diremos que todos estos datos están sacados de una reciente MEMORIA, la primera, editada por el Ayuntamiento de Herencia el año 1968, y redactada por Secretaría, a la cual agradecemos el envío de la misma que nos ha servido de base para la confección más exacta de las características de otro bello pueblo manchego.

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)

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 estado en que se encuentre; se lo cambia por otro vehículo usado, reconstruido o por nuevo. Con-

sútele 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).

AGUILERA



GESTION DE COBROS MOROSOS
Y RELACIONES PUBLICAS



Montera, 26, 2.º - centro, dcha.

Teléfono 2 22 51 44

M A D R I D

Comercio Exterior

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
A CAMERUN			A NIGER (REP.)		
453.045	J. Hernández, vino	650.	453.051	J. A. Mompó, vino	20.000.
453.046	J. Hernández, vino	450.	453.053	J. A. Mompó, vino	14.000.
453.047	J. Hernández, vino	6.500.	453.185	J. A. Mompó, vino	12.000.
A CONGO (LEOPOLDVILLE)			A UNION ADUANERA ECUATORIAL		
404.628	P. Domecq, vino	135.	453.026	V. Gandía, vino	8.500.
404.629	P. Domecq, vino	180.	453.049	J. A. Mompó, vino	14.140.
404.630	P. Domecq, vino	225.	453.050	J. A. Mompó, vino	5.860.
A SOMALIA FRANCESA			453.052	J. A. Mompó, vino	3.000.
453.267	Bod. Schenk, vino	16.000.	453.184	J. A. Mompó, vino	6.000.
453.268	Bod. Schenk, vino	1.000.	453.188	J. A. Mompó, vino	210.800.
A COSTA MAFIL			453.289	J. Hernández, vino	20.000.
453.027	V. Gandía, vino	7.000.	712.418	R. Mestre, vino	5.000.
453.028	V. Gandía, vino	5.000.	A SENEGAL		
453.029	V. Gandía, vino	5.000.	404.888	E. Lastau, vino jerez	135.
453.187	J. A. Mompó, vino	6.000.	453.396	J. A. Mompó, vino	1.380.
453.305	V. Gandía, vino	9.000.	453.397	J. A. Mompó, vino	3.620.
A KENIA			A REINO UNIDO		
404.531	González Byass, vino	1.250.	353.241	Vin. Norte Esp., vino Rioja	225.
404.589	Marqués del Mérito, vino	2.000.	353.242	Vin. Norte E., vino Rioja	2.106.
712.958	La Vin. Ibérica, vino	6.806.	353.252	Age Bod. Unidas, vino	1.800.
A LIBERIA			353.275	Bod. Bilbaínas, vino Rioja	1.041.
404.656	Williams Humbert, vino	720.	353.276	Bod. Bilbaínas, vino Rioja	8.092.
712.348	Dalmau Hnos., vino	450.	403.913	M. Fernández, jerez	8.000.
A LIBIA			403.914	Garvey, jerez	2.500.
404.867	González Byass, vino	225.	403.915	Garvey, jerez	15.000.
404.323	P. Domecq, brandy	297.	403.917	A. R. Valdespino, jerez	1.500.
A REP. MALGACHE			403.934	Z. Ruiz, jerez	250.
453.251	V. Gandía, vino	4.240.	403.941	Bod. F. Ruiz, jerez	1.000.
453.252	V. Gandía, vino	2.925.	403.942	Bod. F. Ruiz, jerez	125.
453.253	V. Gandía, vino	3.480.	403.871	T. Rivero, jerez	492.
A MALI			403.972	T. Rivero, jerez	2.000.
453.351	Bod. Schenk, vino	12.000.	403.974	T. Rivero, jerez	2.000.
			403.982	M. Fernández, jerez	10.000.
			403.996	González Byass, jerez	90.
			403.997	González Byass, jerez	173.000.
			403.998	González Byass, jerez	56.000.
			404.006	Williams Humbert, jerez	1.000.
			404.017	Williams Humbert, jerez	2.500.
			404.018	Williams Humbert, jerez	750.
			404.022	Sandemán Hnos., jerez	55.250.

Número licencia	EXPORTADOR	Kilos	Número licencia	EXPORTADOR	Kilos
404.023	Sandemán Hnos., jerez	32.000.	550.847	G. ^a Carrión, vino	31.530.
404.028	L. Caballero, jerez	42.500.	575.440	López Hnos., vino Mál.	21.260.
404.029	Wisdon Warter, jerez	500	711.525	R. Mestre, vino	63.000.
404.031	Wisdon Warter, jerez	250.	711.566	B. Berger, vino	15.000.
404.039	M. M. Gómez, jerez	7.500.	711.747	J. Oliver, vino	15.240.
404.040	M. M. Gómez, jerez	6.000.			
404.075	Duff Gordon, jerez	2.000.	A ESTADOS UNIDOS		
404.076	Duff Gordon, jerez	250.	7.950	Cruzares, vino	900.
404.093	González Byass, jerez	90.000.	302.244	Gómez Cruzado, rioja	6.120.
404.095	González Byass, jerez	7.750.	403.940	Williams Humbert, jerez	450.
404.099	González Byass, jerez	2.500.	403.969	T. Rivero, jerez	225.
404.100	González Byass, jerez	1.750.	403.970	T. Rivero, jerez	450.
404.101	González Byass, jerez	40.000.	403.979	T. Rivero, jerez	459.
404.120	Mackenzie, jerez	250.	403.980	T. Rivero, jerez	3.600.
404.136	Díez Hnos., jerez	7.500.	406.011	Williams Humbert, jerez	2.340.
404.161	P. Domecq, jerez	25.500.	404.037	Lacave, jerez	900.
404.166	A. R. Valdespino, jerez	21.500.	404.038	Lacave, jerez	675.
404.180	Bod. Marqués del M., jerez	250	404.070	P. Domecq, sherry	495.
404.181	Bod. Marqués del M., jerez	500.	404.071	P. Domecq, vinos	10.000.
404.194	A. Parra, jerez	96.	404.177	L. Caballero, jerez	7.500.
404.202	Williams Humbert, jerez	450.	404.195	Williams Humbert, jerez	2.592.
710.681	Dalmáu Hnos., vino	7.500.	404.200	Williams Humbert, jerez	765.
710.682	Dalmáu Hnos., vino	2.500.	452.825	A. y J. Garrigós, vino	4.500.
710.782	J. López, vino Tarrag.	50.850.	452.891	J. Hernández, vino	455.
710.844	Bodegas Salvat, vino	1.050.	452.893	J. Hernández, vino	225.
710.906	Dalmáu Hnos., vino	25.000.	452.902	J. Hernández, vino	4.500.
711.429	Bod. Sa'vat., vino	12.000.	452.903	J. Hernández, vino	480.
404.014	Williams Humbert, licor	500.	452.904	J. Hernández, vino	2.300.
404.015	Williams Humbert, licor	21.250.	452.905	J. Hernández, vino	1.125.
404.016	Williams H., botas licor	12.500.	574.439	López Hnos., vino Málaga	2.250.
			626.198	Bod. Gallegas, vino	6.525.
A SUIZA			710.785	De Muller, vino	933.
353.204	Bod. Franco Esp., vino	108.	710.789	De Muller, vino	1.350.
353.270	Savín, vino	15.100.	710.790	De Muller, vino Tarrag.	4.513.
353.272	Savín, vino	37.810.	710.865	M. Torres, vino	4.690.
353.273	Savín, vino	20.570.	711.363	M. Torres, vino	3.708.
353.326	Age. Bod., vino Rioja	20.000.	711.364	M. Torres, vino	3.177.
353.327	Age. Bod., vino Rioja	16.000.	711.365	M. Torres, vino	1.422.
353.329	Age. Bod., vino	15.480.	7.940	C. Riera, sidra	2.592.
353.380	Savín, vino	15.000.	8.174	Ind. Cima, sidra	4.440.
353.434	Age. Bod., vino	15.610.	404.043	Palomino Vergara, brandy	315.
353.435	Age. Bod., vino Rioja	15.400.	404.057	P. Domecq, brandy	29.978.
403.967	T. Rivero, jerez	900.	A ALEMANIA		
452.821	Teschendorff, vino	13.110.	8.479	Cepesa, vino	270.
452.822	Teschendorff, vino	15.130.	302.638	Arrien Elorriaga, vino	20.700.
452.927	Teschendorff, vino	59.100.	302.738	Ardau, vino	20.700.
452.928	Teschendorff, vino	95.000.	353.457	Savín, vino	50.000.
501.105	M. Hernández, vino	15.070.	353.508	Savín, vino	13.000.
501.106	J. G. ^a Poveda, Jumilla	15.300.			

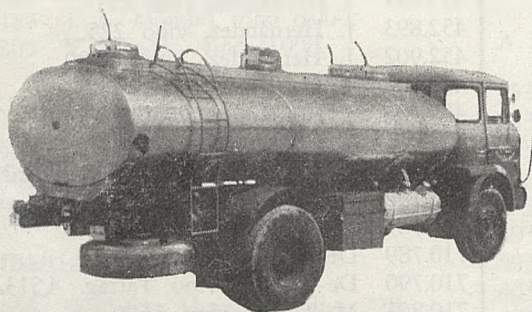
SANTIAGO

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



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

M A D R I D



TALLERES 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)

José M.^a Ruiz Romero




Agente Comercial Colegiado núm. 674

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

VINOS
ALCOHOLES
VASIJAS

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

Mirando al Firmamento

DIA			
1. Domingo	4'47 a 19'38	Llena	1905. "A. B. C.", el semanario madrileño entonces, comienza a publicarse diariamente.
2. Lunes	4'46 a 19'40	"	1577. Comienza Santa Teresa de Jesús a escribir las "Moradas".
3. Martes	4'46 a 19'40	"	1963. Fallece Juan XXIII, llamado "el Papa bueno".
4. Miércoles	4'45 a 19'41	"	1878. Tratado de Inglaterra con Turquía por el que la primera obtiene el derecho de ocupar la isla de Chipre.
5. Jueves	4'45 a 19'42	"	1623. Rendición de Breda, inmortalizada por Velázquez en "el cuadro de las lanzas".
6. Viernes	4'44 a 19'43	"	1918. Inauguración de la Monumental de Sevilla: Gallito, Posada y Fortuna, toros de Juan Contreras.
7. Sábado	4'43 a 19'43	Cuarto menguante	1934. Pío Baroja es elegido, por la casi totalidad de los académicos, para ocupar un sillón vacante en la Academia Española.
8. Domingo	4'44 a 19'43	"	1873. En Monóvar (Alicante) nace "Azorín".
9. Lunes	4'44 a 19'44	"	68. Muere Nerón.
10. Martes	4'44 a 19'44	"	1934. A Victoriano de la Serna, toreado en Algeciras, le conceden cuatro orejas, dos rabos y la pata de un toro.
11. Miércoles	4'44 a 19'45	"	1964. Muere Federico García Sanchis ligado íntimamente a "El Toboso".
12. Jueves	4'44 a 19'45	"	1872. Inauguración del primer ferrocarril en el Japón.
13. Viernes	4'44 a 19'45	"	1920. Se fija de real orden el precio de los periódicos diarios en toda España: 10 céntimos. Esta disposición dio lugar a muchas disputas e incluso a un duelo entre los directores de "El Liberal" y "El Sol".
14. Sábado	4'44 a 19'46	Luna nueva	1930. La selección checoslovaca de fútbol vence a la española en Praga por 2 tantos a 0.
15. Domingo	4'44 a 19'46	"	1515. Fernando "el Católico" declara la anexión de Navarra.

La II Gran Gala del

De nuevo, los más famosos caldos nacionales y las mejores creaciones de los modistos españoles aunaron su calidad y belleza.

Pocos países pueden ofrecer un muestrario y una gama de caldos tan variada como la española. La geografía del vino no tiene límites en la Península y citar, uno a uno, los distintos tipos o clases entre el inmenso puente gallego al andaluz o desde el catalán al manchego, sería una tarea que nos ocuparía un gran espacio. El sol español dora y cría, unas veces reposada y otras arrebatadoramente, las uvas de nuestros campos, y con tan múltiple variedad podemos ufarnos de tener en la gran bodega nacional las mejores y más solicitadas calidades con renombre internacional ampliamente consolidado. Bástenos anotar un dato referido a nuestra producción, que sobrepasa los 264 millones de litros, lo cual ya es una buena melopea.

Pero el vino, se resiente. Este producto nacional que hace aflorar riqueza a nuestras arcas, unas veces por el consumo interior y otras por las divisas que proporciona, es necesario protegerlo, promocionarlo, volver a hacerlo popular y lograr que sea en todos los hogares, el complemento de otros tiempos, anteriores a la

introducción de bebidas exóticas, especialmente.

Con este propósito, se ha celebrado en Madrid, la II Gran Gala del Vino y la Moda, una jornada en la que se dieron cita, —en fiesta singular que se desarrolló en los universales jardines del parque del Buen Retiro, en los de “Don Cecilio Rodríguez”, convertidos, por una noche en una gigantesca exposición— los más famosos caldos y las mejores creaciones de los modistos hispanos.

Esta Gran Gala, organizada por el Sindicato Nacional de la Vid, presentó a todos los Consejos Reguladores, y junto a la fiesta, como el mejor cartel propagandístico de nuestros vinos, la vestimenta femenina y masculina inspirada en los pintores más famosos: Tiziano, Murillo, Zurbarán, Veronés, Goya y Velázquez que recogieron en obras maestras el color del vino de España.

Los 20 Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen tuvieron a disposición de los asistentes, los vinos más selectos, incluso los menos conocidos del paladar español, para degustarlos y saborearlos entre la musicalidad del agua y las flores de los jardines madrileños, que servían de pasarela

Vino y de la Moda

singular al desfile masculino y femenino, por los que se exhibían, entre unos y otras, cerca de medio centenar de modelos inspirados en colores y tonos de luz de los pintores señalados.

La Gala coincidió con la llegada de un grupo de industriales norteamericanos y canadienses que llegaron a nuestro país para establecer contactos comerciales con los cosecheros españoles.

Presidieron esta Gala el Ministro de Agricultura, don Adolfo Díaz-Ambrona, con las esposas del Ministro Secretario General del Movimiento, doña Ana María R. Sedano de Solís, y del Secretario General de Sindicatos, D.ª Carmen Sánchez Va'delomar de Espinosa. También estuvieron en la mesa presidencial, entre otras personalidades, el Presidente del Consejo Nacional de Empresarios, don Luis Galdós; el Director General de Capacitación Agraria, don José Poveda Murcia; el Gobernador Civil de Madrid, don José Manuel Pardo de Santallana; primer Teniente de Alcalde, don Jesús

Suevos, Presidente del FORPPA, don Licinio de la Fuente y el del Sindicato de la Vid, don Pío Miguel Irurzún.

El salón donde tuvo lugar el Festival, presentaba un brillante aspecto. Actuaron los profesionales de Televisión Española, Alfredo Amestoy, que presentó la Gala, acompañado de Maruja Callaved, Pilar Cañada y Rafael Peña.

Finalmente, fueron presentadas las Reinas del Vino Blanco, señoritas María de la Sierra Solís Sedano, hija del Ministro Secretario General del Movimiento, y del Vino Tinto, María de los Angeles Latorre, hija del Subsecretario de Hacienda, ataviadas con trajes regionales que contrastaron con la etiqueta de rigor de los asistentes a la Gala.

El Ayuntamiento de Madrid es el primer colaborador del festival, con la cesión de la gran plataforma de los jardines de "Don Cecilio Rodríguez".

(Agencia SIS)

Por qué nos quejamos del vino si no lo bebemos, si España es productora también debe ser consumidora. Bebiendo vino predicaremos con el ejemplo.

Vinos españoles

Por Carmen ESPAÑOL

¡Vinos español'es mundialmente conocidos, solera y representantes dignos de nuestra Patria! Estos vinos han recorrido miles y miles de kilómetros y, siendo de muy variadas características, son conocidos en sus múltiples calidades por todo el universo, según el gusto y paladar de cada país que lo importa.

Su variedad de bouquet, de grado, color es tan dispar como lo es la diversidad de usos y costumbres, de personalidad de los diferentes pobladores de nuestra patria a través de su Historia.

Como es sabido, los primeros pobladores que cultivaron la viña en España fueron los cartagineses que lo hicieron en nuestro país del mismo modo que lo hicieron mucho antes en su propia Patria.

Según explican Plinio y Marcial, en Roma, la Imperial, gozaban de fama vinos de varias regiones españolas. Una vez finalizada la Reconquista del territorio, después de la invasión de los árabes, gozaban también de una gran aceptación cuando nació el arte de saber gustar y entender de vinos en un ambiente donde imperaba una fina sensibilidad cultural.

Los vinos españoles difieren entre sí según la misma variedad del suelo y del clima de los lugares donde se cultivan. Son famosos

desde el siglo XV los vinos gallegos, de Asturias, de Castilla la Vieja, de Madrid, de Toledo.

La casa de Austria tenía marcada preferencia por los de Calatrava, Va'depeñas y La Mancha.

Los aragoneses se hicieron famosos en el siglo XVI; de lo región bética los tan reputados de Rota, Jerez, Montilla y Málaga.

El litoral mediterráneo es, de todas las regiones vinícolas, la más antigua de las que se han dedicado al cultivo de la viña. Y fue en el siglo XVIII que se incrementó el cultivo, elaborándose enormes cantidades que se exportaron a las Indias.

Fueron importantes, ya en el siglo XVII las regiones alicantina, valenciana, Requena y Utiel; luego Tarragona con su famoso Priorato y finalmente Barcelona con su tan rico Penedés y Gerona con la región ampurdanesa.

Después de que el viñedo hubo sufrido la plaga de la filoxera, ese terrible azote de la uva, en el siglo XIX se tuvieron que repetir las plantaciones de viñedos en los campos totalmente arrasados por aquella enfermedad, y fue por aquel entonces cuando los vinos de la Rioja adquirieron su renombre que los ha hecho

famosos fuera y dentro de nuestros territorios.

En la actualidad el cultivo del viñedo se ha ido mecanizando con el fin de disminuir el coste de tan solicitado líquido, exigiendo así su elaboración menos mano de obra y, al propio tiempo, haciendo su proceso más rápido, con más perfección que cuando todo se realizaba manualmente.

El progreso ha hecho hincapié también en la producción y elaboración de los vinos espa-

ñoles, estos vinos que son nuestra carta de presentación al pasar la frontera, donde han adquirido justa fama y renombre universal.

Vinos españoles, mundialmente, conocidos, solera y representación de nuestra Patria, repito como en el encabezamiento de este pequeño trabajo!

¡ESPAÑA!... *Bodega de Europa.*

La Higuera de «El Rasillo»

Sino y signo de la tierra.

En «El Rasillo», segunda pedriza de Piedrola yendo desde el lugar, hay una higuera.

En Piedrola ya no quedan árboles de los antiguos y de los que yo he puesto no hay ni rastro. Sólo esta higuera heroica, que crece entre riscos desnudos resiste obstinadamente las bárbaras acometidas del clima, de los animales y de los hombres. Es una higuera silvestre que hecha ramas sin cuento por entre las piedras de la pedriza y que se inclinan hacia el barranco abatidas por el peso del abundante fruto. Es una higuera solitaria que, mordida por los animales, mutilada continuamente por los hombres, tronchada por los aires en sus brazos más vigorosos, se obstina en permanecer, crece sin cesar y, cuando al caer de la tarde la véis inclinada hacia el abismo, reverenciando al sol poniente, pensáis que no amanecerá, y al verla por la mañana consideráis milagrosa su existencia, como si estuviera allí por superior designio para que se amanse la cerrilidad y se vea y comprenda el provecho que podrían tener aquellos cerros de piedras, y la

rusticidad que hace falta para sostenerse en este sue'lo, donde forzosamente las plantas, toda clase de plantas, han de ser pocas y escualidas, por mucho que sea su potencial biológico, como en el caso de la higuera de «El Rasillo», porque todo se concitará para anular su pujanza e impedir su floración pues las escasas de vigor ni aun sostenerse pueden.

Eso es lo que pide y lo que da el terreno y así es como se vive en él. Si algo se desarrolla lo ha de hacer contra viento y marea y pobremente, por confabulación entrañable de todas las dificultades posibles.

Rafael Mazuecos.

REFRANERO

- Al catarro, dale con el jarro.
- Con melón y peras, vino bebas.
- Al pie de la cama, ni vino ni agua.
- Si por beber no he de ver, ¡adiós luz!
- Al vizcaíno no le des agua, sino vino.

TODO ES NOTICIA

Los trabajadores de la IV Asamblea de Cámaras de Comercio del sudoeste de Francia y noroeste de España, han celebrado en Tarrasa y Sabadell sus sesiones de trabajo. El Ministro de Justicia impuso la Gran Cruz de San Raimundo de Peñafort al Presidente de la Audiencia Territorial de Barcelona en la sesión inaugural.

* * *

Ciento cuarenta y cuatro entidades componen la Unión Territorial de Cooperativas del Campo de Zaragoza, que ha festejado sus Bodas de Plata con una asamblea extraordinaria a la que han asistido más de mil agricultores.

En el transcurso de la asamblea, presidida por el Gobernador Civil, señor González Sama, le fue impuesta la Medalla de Plata de la Cooperación Agraria a don Fernando Maestro, Presidente de dicha Unión Territorial, quien por su parte hizo entrega de la tercera "Bota de Oro", de la entidad al Jefe Nacional de la Obra Sindical de Cooperación señor Monforte.

* * *

Dos mil hectáreas de regadío se beneficiarán de las obras hidráulicas que en las zonas de la Marjalería, Almazora y Benicasim se realizarán en un futuro inmediato en la provincia de Castellón de la Plana. El importe de las obras para la mejora de los riegos de las

anteditas zonas, se eleva a 209 millones de pesetas, que en su 60 por 100 serán aportadas por las Corporaciones, y el resto por el Estado.

* * *

Las exportaciones de España hacia el Reino Unido, según datos publicados recientemente por el Ministerio de Comercio británico, se elevaron a 4.145'85 millones de pesetas, durante los dos primeros meses del presente año, en comparación con 4.029'30 millones de pesetas durante el mismo período del año pasado.

* * *

"Que un español haya llegado a la Presidencia de un organismo de área mundial tan importante como la Federación Lanera Internacional, es un homenaje a España, que con firmeza y buen hacer ha sabido abrirse paso, acrecentar su prestigio y sobreponerse brillantemente a los efectos de aquel ostracismo, sin sentido, a que algunos intentaron condenar a nuestra Patria", ha manifestado el nuevo Presidente de tal federación, Miguel Vives Jenny Planas, primer español que ocupa tal cargo.

En la federación están integrados 25 países. Fue fundada en 1928 y tiene su sede en Bradford (Gran Bretaña). España ingresó en tal organismo en 1931, y activó su integración a partir de 1946, momento en que nuestro país no pertenecía a ningún organismo internacional.

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 Poesía y el Vino

COMO EN LAS UVAS MADURAS

*Como afortunados granos
de vides privilegiadas,
son los grandes ojos garzos
del rostro de mi serrana.*

*Color de uva madura
hay dentro de tu mirada
de transparencias tan puras,
que cambian, si estás airada,
o, con pintitas doradas,
rien, si el alma solazas.*

*Al mirarme tú, parece
que mi pecho el cielo alcanza,
y hay algo que en mí se crece,
animado en la promesa
que en el destello esmeralda
de tu mirada me ofreces.*

*Y, cuando amorosa aguardas,
tu pupila es la que expresa,
del amor las dulces galas
y del cariño ternura.*

*Para indicar la sorpresa,
los ocreos y los marrones
se cambian en tonos gualdas,
aumentando tu hermosura.*

*Pero si en ellos se asoman
grisáceos nubarrones,*

*en mi alma ya no hay luna
ni en mi pecho ruiseñores.*

*Mas retornada la calma
tras tormenta borrascosa,
con belleza subyugada,
te me muestras más hermosa,
y en tus ojos hay dulzura
como en las uvas maduras.*

ALVARO ROGER.

JUNIO

(Verano)

*Junio ardiente caminante
que nos muestras tu cebada,
tu ventura nacarada
y la tormenta tonante.*

*Junio de oro desbordante,
el de la luz delicada,
el de la mies ya dorada,
y el ensueño deslumbrante.*

*Junio de arroz y de breva,
del río con agua nueva,
del pinar y la pereza.*

*Junio de la polvoreda,
el de celajes de seda
recamados de belleza.*

ALFREDO GUILLÉN OLIVE

fernando fortún Páramo

Vinos - Alcoholes y derivados

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

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

ZARAGOZA

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

MANTENGA LIMPIA SU FINCA

Usted habrá leído y oído en la prensa, en la radio y en la televisión, la frase "Mantenga limpio el campo". Es una petición que se nos hace o todos los españoles: los que viven en ciudades y los que viven en el campo.

Para la gente de las ciudades el campo es un lugar de esparcimiento y es agradable que esté limpio, pero para usted mantener limpia su finca es mucho más importante, porque es donde vive y trabaja.

Tener el campo limpio es para usted tan importante como lo es para la gente de ciudad tener limpia la fábrica, la oficina y las calles.

Mucha gente se sorprende ante la idea de pedir limpieza en el campo. Ven muy lógico el coger un papelote del suelo de su casa; comprenden también que es necesario barrer las calles de las poblaciones; pero se ríen si se les pide que recojan un papel, un resto abandonado, etc., si están en el campo.

¿Qué es suciedad en el campo? Suciedad es todo aquello que estorba, que no está en su sitio y que, normalmente, es un desperdicio, es decir, algo con muy escaso valor y que se abandona; suciedad en el campo es una hojalata, una tabla, una herramienta inservible restos de comida, un papel abandonado. *No es suciedad en el campo el barro ni el estiércol.*

Usted debe tener en su finca un lugar para depositar los diversos desechos.

Los restos de sustancias que se descomponen deben ir al estercolero, o ser enterrados. Esto contribuirá a la sanidad del lugar, y evi-

tará moscas y otros animales molestos y que pueden transmitir enfermedades.

Los trozos metálicos de herramientas, recipientes, etc., que muchas veces están abandonados por dondequiera, y que pueden ser origen de innumerables contratiempos y pequeños accidentes, debe usted amontonarlos en un sitio destinado para ello, y se podrán vender como chatarra.

Las maderas que no interese conservar para su posible aprovechamiento en pequeñas obras y reparaciones, es decir, los trozos de troncos, tablas, etc., se deben poner en un lugar protegido de la lluvia para usarlos como leña.

Haga un hoyo y vaya enterrando en él todo lo que no tenga ningún aprovechamiento.

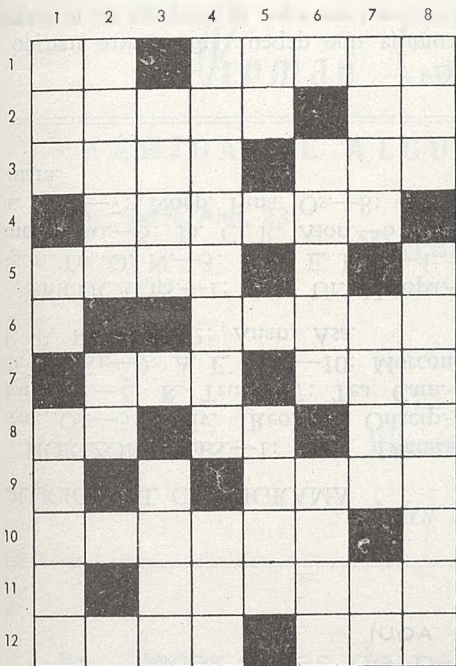
De este modo contribuirá usted a poner el máximo orden en su finca. El desorden es un enemigo temible que acecha continuamente y que sin darnos cuenta toma posesión de nuestra casa. Por ello, es preciso declararle la guerra sin cuartel.

De lo contrario, no tardará en tener desperdigadas las herramientas, sucios y desordenados los sacos, desportilladas las paredes y descuidados aperos y máquinas. Este desorden material es siempre indicio de una falta de organización que tiene malas consecuencias en la agricultura moderna.

Como ve usted, la frase "Mantenga limpio el campo", con la que se está pretendiendo corregir a los excursionistas mal educados que ensucian el campo, es también motivo de reflexiones muy útiles para los agricultores.

Servicio Extensión Agraria.

Que usted lo pase bien ...



CRUCIGRAMA

HORIZONTALES.—1: Contracción. Toque militar.—2: Jarana. ¡Fuera!.—3: Al revés, ciudad gallega. Culpado.—4: Al revés, remiendo que se echa al zapato.—5: Emplean.—6: Mentira, patraña.—7: Astilla de madera resinosa. Hijo de Noé.—8: Matrícula de coche. Nota musical. Conjunción copulativa que denota negación.—9: Envuelven.—10: Botija.—11: Odio antiguo.—12: Al revés, abuela. Agarradero.

VERTICALES.—1: Se usa como condimento. Cuna de Abraham. Terrible lacra de la sociedad.—2: Masas permanentes de agua. Pronombre.—3: Al revés, color. Al revés, interjección arrieril.—4: Mandil. Soberano.—5: Amanate de Júpiter. Ala de ave, quitadas las plumas.—6: Al revés, zurcir a fuerza de puntadas grandes y encogiendo la tela. Peruano.—7: Al revés, obrero. Ovillo de cierta materia textil. Pronombre.—8: Tuesto. Andará.

FILOSOFANDO:

El hombre se cree siempre ser más de lo que es, y se estima en menos de lo que vale.

* * *

Sólo sabe seguro que no está loco el que ha pasado una temporada en un manicomio porque al salir le dan un certificado que lo dice.

* * *

Nos aburrimos porque nos divertimos demasiado.

NIÑO PRECOZ

¡Cuidado, nene, que viene un pabú!

¡Qué pabú ni qué estupideces, papá!. Es un "Seat 124" de 12 caballos.

* * *

Oye, Manolín, si tú tienes dos duros y te doy yo otros dos, ¿cuántos tendrás?

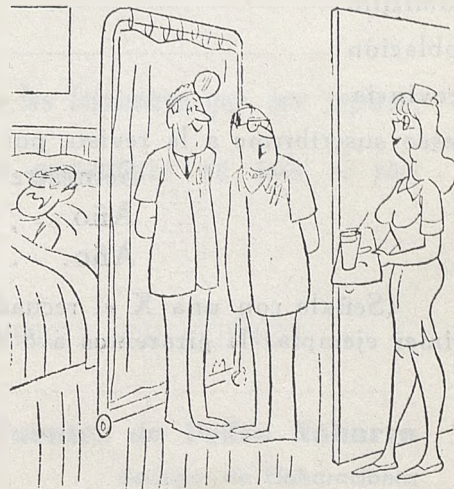
—¡Cuatro!

Y si te pide dos tu padre, ¿cuántos te quedan?

—¡Cuatro!

No, hombre; fíjate bien...

—¡Que sí señor, cuatro! ¡Que yo no doy un duro ni a mi padre!



—Sólo un milagro puede salvarle... ; Ahí está!

HUMOR VIEJO

¿Usted no se equivocó nunca, doctor?

—Sí. Una vez curé a un millonario en cuatro días.

ANECDOTA

Durante un acalorado debate, Stephen Douglas, adversario de Abraham Lincoln, llamó a éste "hombre de dos caras".

—Dejo éso a la consideración de nuestro auditorio —replicó Lincoln—. ¿Creen ustedes señores, que si yo tuviera otra cara andaría con ésta?

El célebre Presidente de los Estados Unidos fue uno de los hombres famosos verdaderamente feos.

CURIOSO

En Noruega existe la curiosa costumbre de regalar a los novios que van a casarse, unas

cucharas de palo unidas por una cadena y hecho todo de una pieza de madera artísticamente trabajada.

El día de la boda los recién casados deben comer un plato característico usando dichas cucharas que para ellos es símbolo de la unidad y armonía que deben reinar entre marido y mujer.

HORIZONTALES.—1: AL Diana.—2: Jaleo. Os.—3: Ogriv. Reo.—4: Onácip.—5: Usan. S.C.—6: R. Trufa.—7: Tea. Cam.—8: Hu. La. Ni.—9: A. E. Lian.—10: Morcom. A. 11: P. Rancor.—12: Anan. Asa.

VERTICALES.—1: Ajo. Ur. Hampa.—2: Lagos. Tu. O. N.—3: Lina. E. Erra.—4: De- vantal. Can.—5: Io. C. R. Alon.—6: A. Ri- suc. Inca.—7: Noep. Fana. Os.—8: Aso. Ca- minara.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA

CORTESE POR AQUI

BOLETIN DE SUSCRIPCION

D.

Domicilio n^o piso

Población Distrito Postal

Provincia

Deseo suscribirme a la revista por el tiempo de

Semestre 150'00 pesetas.

Año . . 280'00 »

Año. . . 350'00 » para el extranjero

(Señale con una X 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 vintcolas

Antes de vender vuestros residuos: Consultarme

- ▶ Heces o lias 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

