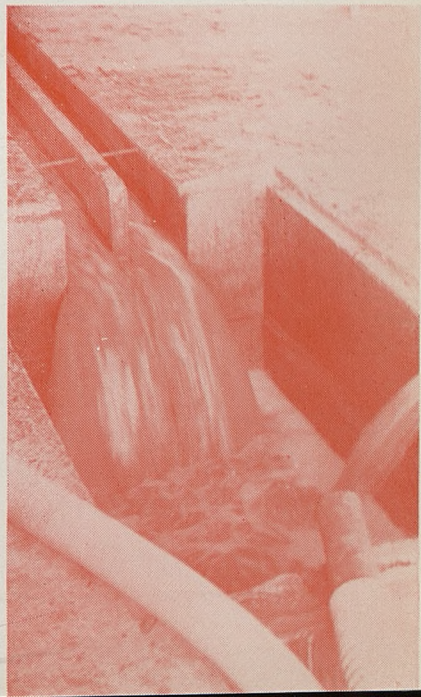
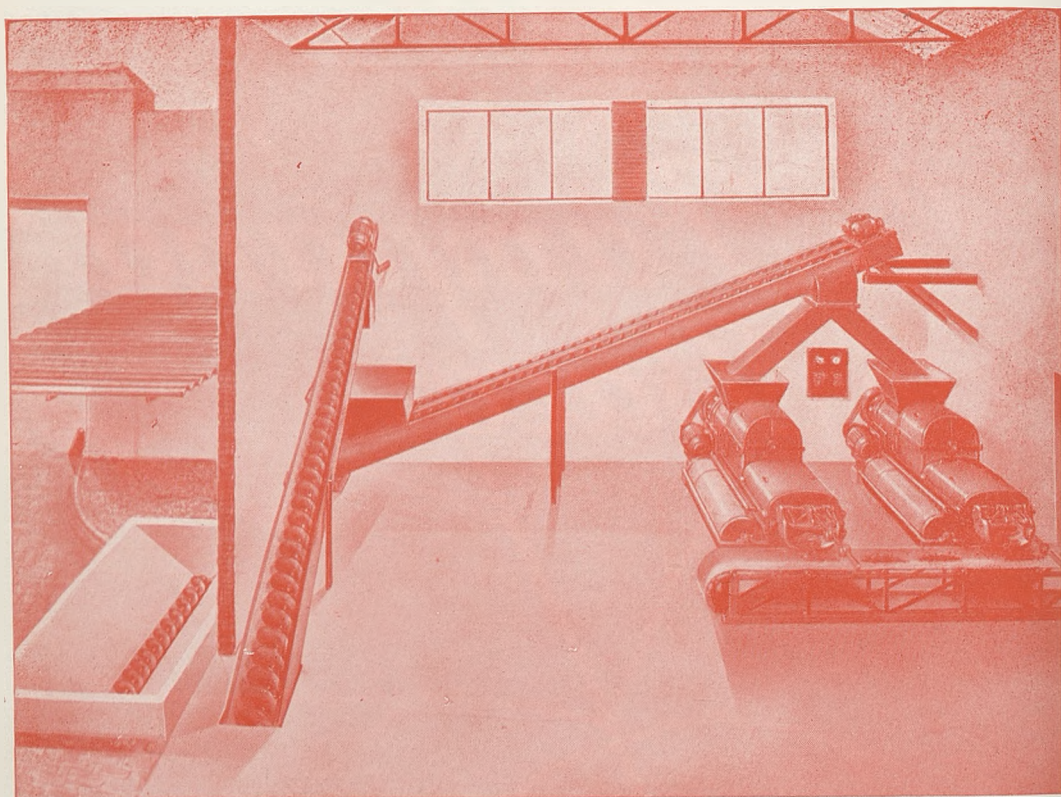


La Pámpana de Baco

15 JULIO DE 1970
N.º 33 PTAS.
12





INSTALACIONES AUTOMATICAS CON:

Prensas Continuas MORON

LA PRESNA QUE SE CARACTERIZA POR SU GRAN PRODUCCION (EN CUALQUIER TIPO DE PRENSADO) Y

BAJOS PRECIOS

FABRICANTE:

Juan Pons Orfila, S. L.

ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

EVARISTO CANO MORENO

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

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 33

Julio, 2.^a quincena 1970

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

Andrés Piqueras Gómez

IMPRENTA:

Excm. Diputación Provincial
de Albacete

Depósito Legal AB. 11-1-1969

Empresa Periodística núm. 524

Autorizada por la Dirección
General de Prensa

Portada: ALARCON

Foto: Manantial de vino

SUSCRIPCION

Semestre . . . 150 pesetas

Año . . . 280 "

Año . . . 350 " para el extranjero

Páginas

	Editorial	3
	Conferencia Internacional de la PASA.	5
	Situación del campo	5
O	Uso de insecticidas.	7
-	Visita de autoridades vinícolas del M. C	9
	Promocionemos la naranja	12
℞	Los nemátodos, parásitos de la vid	14
∧	II Concurso para el cultivo del viñedo	17
	Alcoholes	18
M	Sucedió esta quincena	19
	Mercados de vino	20
U	Noticias	22
	¿Sabe usted que...?.	23
U	Nuestros pueblos (Requena)	24
	Las fiestas de Madrid.	27
	Mercado y servicios.	28
	Mirando al firmamento	30
	La abuelita de la calceta	31
	Mundo curioso	33
	El apocalipsis del pueblo rural	34
	DI Circuito del Vino	36
	La poesía y el vino.	37
	Que usted lo pase bien	39

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

La cosecha

UNA REVISTA VIVA, ESCRITA POR LOS LABRADORES
Y GANADEROS ESPAÑOLES PARA LOS LABRADORES
Y GANADEROS ESPAÑOLES

Todos los TEMAS del campo

la bolsa de la propiedad
el algodón
la avicultura
los abonos
el cereal
la ganadería
el olivar
la fruticultura
la floricultura
la horticultura
la apicultura
la tierra y su cultivo

Todos los PROBLEMAS del campo

los agrios y los zumos
el comercio avícola
las nuevas plantas
las industrias agrícolas
las ferias de muestras
la mecanización
el riego y los regadíos
las viñas y los vinos
el pan y la molinería
las estructuras del porvenir
el tabaco y la remolacha
consultorio jurídico

Todos los temas en LA COSECHA, decena tras decena

UNA REVISTA QUE VALE

¡UN SOLO DURO!

¿Qué puede usted comprar hoy por un duro, un solo duro?

¿Qué espera usted para suscribirse a *La cosecha*?

Suscríbese a LA COSECHA pagando anualmente contra reembolso
de 200 ptas. - (36 ejemplares decenales y un número-almanaque anual)

NOS LO AGRADECERA

EDITORIAL

La pequeña empresa en el negocio de vinos, es abundante, son muchos los cosecheros que abandonan el campo para instalarse como comerciantes-exportadores o bien se instalan en una gran ciudad poniendo un almacén de vinos al por mayor o detall. Estos hombres, que desde los medios rurales se lanzan a la aventura de una industria del tipo que sea, entre las citadas, aparte de su fe, voluntad y pequeña economía, se encuentran, en la mayoría de los casos, desprovistos de una adecuada preparación, faltos de experiencia y entre otras cosas, carentes de estudios de la competencia y mercados.

Cuando se han enfrascado de lleno en el negocio y ya no tiene remedio, los más conformistas suelen sentar su bandera y enraizarse, sin más aspiraciones. Y los más ambiciosos, después de quemar todas sus naves, cambian de medio de vida emprendiendo otro negocio aunque sea fuera de este sector.

Yo desde estas páginas, con la suficiente experiencia por haber visto numerosos ejemplos he comprobado que este negocio se mueve bajo unos aires viciados, muy normales en épocas anteriores, cuando sólo hacían falta hombres decididos para acometer empresas, fueran del tipo que fueran, pues siempre resultaban si se ponía corazón y ganas de trabajar, pero en la actualidad, bajo el signo de la economía y de la numerosa competencia, creo que es imprescindible la asociación y el estudio sereno de este negocio sino se conoce a fondo, antes de emprenderlo, pues soy de los convencidos de que este sector, si quiere adquirir desarrollo y elevarse, está llamado a unirse en grupos y aparte de que el corazón intervenga en el juego usar también la cabeza y muy cuerdamente por cierto.

Si relacionáramos las firmas que unidas y guiadas por estos auspicios están triunfando, nos faltaría papel, por el contrario, si tuviéramos que enumerar las firmas individuales que han triunfado, tendríamos suficiente con muy pocas líneas.

Los tiempos y circunstancias han cambiado, mediando una distancia considerable, más que de tiempo, de mentalidad, de 50 años a estos días, las exigencias de la vida actual son muchas, el nivel de vida más elevado, sí, pero con más pretensiones por parte de todos, y un hombre, si no tiene voluntad de hierro, inteligencia y una buena dosis de suerte,

termina por flaquear sintiendo sobre sí el peso de la familia, estudios de los hijos, relaciones sociales, etc.... Todo ello, aparte del negocio, acaba por agotarle, quemándose en el tráfigo de la gran ciudad, porque para este hombre, las fiestas, las vacaciones, sólo significan más ingresos, más trabajo y preocupaciones por salir adelante.

Por tanto, no es más consciente ampliar negocios en vez de crearlos, uniéndose en sociedad, y compartiendo así las preocupaciones que en vez de ser para uno solo se mitigan entre todos, y aquí recurrimos al refrán «ven más cuatro ojos que dos»... ¿No es esto cierto? Pues si lo es, no pensemos en quiméricos negocios y fortalezcamos el que poseemos actuando en grupo y obteniendo así beneficios para todos.

Lo expuesto no es censurar a los comerciantes individuales, es un consejo para que los negocios prosperen a tono con las exigencias actuales y con ciertas garantías de éxito al mismo tiempo que conseguimos una vida más tranquila.

José López-Osa Díaz-Pintado

U.T.E.C.O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS.
PEPITA DE UVA.



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

Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

ESPAÑA... BODEGA DE EUROPA

Conferencia Internacional de la PASA

(SIS).—La Conferencia Internacional de la Pasa, organismo mundial integrado en la F.A.O., que comenzó su reunión anual en Madrid el pasado día 15 de junio ha terminado sus deliberaciones. Han asistido representantes de España, Australia, Grecia, Turquía, Irán Sudáfrica y Estados Unidos, y actuó como Presidente Mr. A. Setrakian (USA). La sesión de apertura estuvo presidida por el director general de Comercio Exterior, don Alvaro Reingifo, y la clausura por el presidente del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, don Antonio González Sáez.

En la citada conferencia mundial han sido tratados todos los temas de la producción mundial y los «Stocks» invendidos de cosechas anteriores. Durante tres días han sido discutidos a fondo los problemas planteados por las variedades

de sultanas y se ha dado forma al nuevo sistema de control dentro del convenio. Todos estos problemas más otros nuevos, están sujetos a la posterior reunión del 9 al 13 de noviembre que serán tratados por el comité ejecutivo en Ciudad de El Cabo (Sudáfrica).

El comité técnico sigue trabajando para la redacción de una carta internacional. Este comité se reunirá el 12 de octubre en Heraklión, Creta (Grecia).

Las naciones firmantes del convenio especial de sultanas —Austria, Grecia y Turquía— han visto con gran satisfacción la incorporación de Sudáfrica como nuevo miembro de pleno derecho. Ello significa un nuevo escalón en el progreso efectivo del convenio.

La próxima conferencia tendrá lugar en Londres del 7 al 11 de junio de 1971.

Situación del campo

BURGOS, (SIS).—Según informe que se reciben de las Hermandades Sindicales de Labradores y Ganaderos de las distintas comarcas, la situación del campo burgalés ha mejorado en relación con las inquietantes perspectivas que se ofrecían en el mes de mayo. No obstante y debido a las adversas circunstancias climatológicas, principalmente las sequías y heladas que afectaron considerablemente a todos los cultivos, las cosechas que se preveen son sensible-

mente inferiores a las obtenidas en los últimos años.

Sobre la remolacha existen datos más precisos. La sementera de este año alcanza un incremento sobre la del pasado que puede llegar hasta un 20 por 100. Sin embargo, del total sembrado se calcula una pérdida absoluta del 15 por 100 y del 85 por 100 restante se estima que un 30 por 100 sufre graves deficiencias.

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

CARRETERA SOLANA, 6 - TELEFONO 128

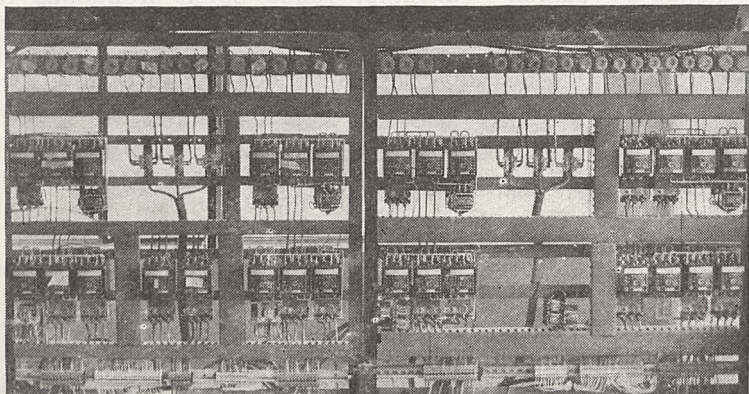
M A N Z A N A R E S

PRODUCTOS ENOLOGICOS — MATERIAL DE BODEGA

CONSEJO: Los vinos nuevos ante la mala calidad del fruto, manifiestan mucha oxidación, póngalos en prueba, al ponerse rojos diremos la forma de su corrección. Quedamos a sus órdenes.

Francisco CUCHILLO Martínez

INSTALADOR ELECTRICISTA AUTORIZADO OFICIALMENTE PARA LAS PROVINCIAS DE ALBACETE Y CUENCA CON EL NUM. 93 - CARNET DE EMPRESA INSTALADORA NACIONAL NUM. 4.120.



Instalaciones
Eléctricas
Industriales



Lineas de alta y baja
tensión

Centros de
transformación

Realización de estudios y
proyectos eléctricos

ESPECIALIDAD EN INSTALACIONES AUTOMATICAS

Talleres: Pi y Margall, 14

LA RODA

Oficinas: Alfredo Atienza, 36

Tartárico Español, S. A.

TUSET, 10
BARCELONA - 6

Representante de la casa GINO BUZZI de NOVELLARA (Italia)

Maquinaria e Instalaciones completas para el secado y la separación de la GRANILLA de UVA, y demás productos agrícolas.

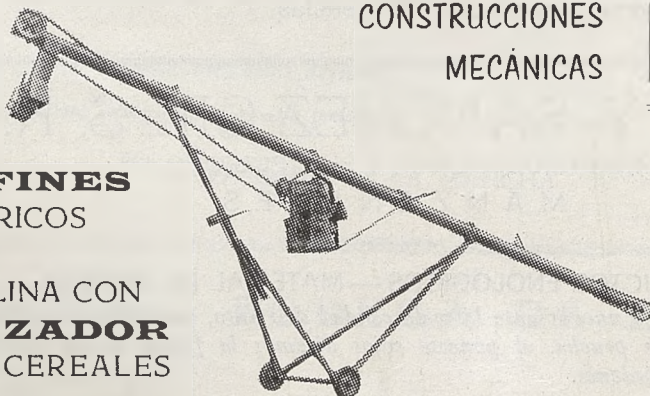
Agente en Socuéllamos (La Mancha), BUSTOS, S. A. - Paseo Mártires, 5

CONSTRUCCIONES
MECÁNICAS

MARTINEZ



SINFINES
ELECTRICOS
Y DE
GASOLINA CON
LANZADOR
PARA CEREALES



Carretera de Madrid, 80
Teléfono 22 09 34

ALBACETE

Uso de insecticidas en los alojamientos ganaderos

LAS MOSCAS

(CONTINUACIÓN)

Con respecto a la aplicación de insecticidas, para exterminar las moscas adultas en los alojamientos del ganado, hay que tener en cuenta las siguientes observaciones:

Son muchos los insecticidas que pueden utilizarse para combatir las moscas; los más empleados son el DDT, el HCH, el lindano, el malati6n, el fenti6n (Iebaycid), el diclorvos (vapon), el dibrom, el bromof6s, el triclorf6n (dipterex) y el diazin6n.

Cuando empez6 a emplearse el DDT, este insecticida result6 muy eficaz, pero despu6s han aparecido familias de moscas a las que no les afecta mucho porque se han habituado a sus efectos. Este fen6meno de resistencia se presenta m6s dif6cilmente cuando se emplea el malati6n u otros insecticidas fosforados.

Todos estos insecticidas vienen preparados en formas diversas.

Unas veces se presentan como productos l6quidos, con los cuales se pulverizan las paredes y los techos de las dependencias ganaderas. El residuo que queda en las superficies pulverizadas, puede ser eficaz durante varias semanas, y las moscas mueren al cabo de un rato de haberse posado sobre las paredes.

El blanqueo de paredes con pinturas insecticidas es otro de los m6todos adecuados para combatir las moscas; esta clase de pinturas se encuentra en las droguer6as. Los insecticidas que se

aplican en pulverizaci6n o mezclados con pinturas deben emplearse a las dosis que se indican en los envases y prospectos correspondientes. En general, no es aconsejable mezclar los insecticidas con lechada de cal porque esta sustancia reduce o anula su eficacia; es preferible encalar las paredes y, al cabo de unos d6as, pulverizar encima el insecticida. De todas formas, conviene tener en cuenta que en sitios donde se produce mucho polvo y 6ste se deposita en las paredes —gallineros, por ejemplo— el pintar o pulverizar las paredes con insecticida no resulta muy eficaz ni duradero, porque el polvo que se acumula hace de aislante.

AUTORRALBA

TALLERES DE CHAPA Y PINTURA

SERVICIO DE GRUA

Carretera Madrid-Alicante, s. n. - Tel6fono 240
LAS PEDROÑERAS (Cuenca)

Durante los 6ltimos a6os se ha generalizado el uso de tiras impregnadas de insecticidas que se cuelgan del techo y mantienen su efecto exterminador de moscas y otros insectos durante cuatro o seis meses. Estas tiras suelen ser muy eficaces porque las moscas tienen tendencia a posarse en los objetos colgantes. La colocaci6n de estas tiras debe hacerse siguiendo las instrucciones que figuran en los envases que las contienen.

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

TRAV. SANTA ANA. 23

Horcajo de Santiago

TELEFONOS 23 y 58

(CUENCA)

Viticultores, elaboradores y cooperativas vinícolas. 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.

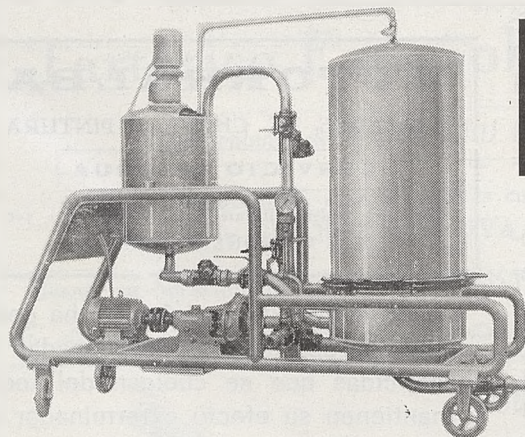
SUCURSALES EN LA PROVINCIA DE CUENCA

Tarancón

Fábrica de Alcohol
Teléfono 205

Fuente de Pedro Naharro

Bodegas de Elaboraciones
Teléfonos: 6, 14 y 17



SUPER FILTROS ZENITRAM

Construidos en acero inoxidable
Filtran a pleno brillo
Vinos Vinagres Licores

Modelo	Caudal Hl/h.	Filtración Hl.
8	8	80
15	15	150

C. MECANICAS MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Teléf. 22 09 34



Construcciones Metálicas

Avda. Alcázar, 2 - Telfs. 28 y 257

HERENCIA (G. Real)

La máxima autoridad vinícola del Mercado Común visitará Murcia y Jumilla, en septiembre



Pierre Bertin, Jefe de la División de Vinos del M. C. dará una conferencia y le será impuesta la «solera de oro»



El mismo galardón le fue entregado en Bruselas al embajador Ullastres por los cosecheros de vinos jumillanos



El Consejo Regulador del vino de Jumilla, dispuesto a aprovechar las nuevas ventajas arancelarias para abrirse mercados en los «Seis»

A su regreso de Copenhague, la misión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla, que acudió a la capital danesa con motivo de la presentación y degustación de vinos preparada por el Ministerio de Comercio, hizo escala en Bruselas. Don Juan Bernal López, don Juan Cárceles Herretero y don Antonio Bleda García —secretario, tesorero y vocal, respectivamente, del Consejo—, visitaron el pasado día 5 de junio en la capital belga al embajador español ante las Comunidades Europeas, don Alberto Ullastres, para hacerle patente el agradecimiento de los cosecheros de vinos jumillanos por las ventajas obtenidas del Mercado Común y entregarle la «solera de oro», galardón instituido por el Consejo para premiar

a las personas que se hayan destacado en la promoción de sus vinos y otorgada, por primera vez, al embajador español. Consiste la solera de oro en un colgante de solapa del que pende una cadenita con medio tonel, todo ello de metal precioso.

Hace sólo unos días, en la Delegación de Comercio de Murcia, el Consejo reunió a los informadores de prensa y radio para dar cuenta de su viaje de promoción por los países escandinavos y del Benelux. Asistieron a la rueda de prensa el ingeniero don José Luis García García, presidente del Consejo; don Juan Bernal, secretario; don Juan Cárceles, técnico, en representación del Ministerio de Agricultura; y don Antonio

Lena, en representación del sector vitícola. Informaron acerca de las laboriosas gestiones llevadas a cabo por el señor Ullastres y su equipo técnico en pro de nuestros vinos, que, dentro las negociaciones efectuadas con el Mercado Común no han sido, precisamente, las más sencillas.

Las ventajas conseguidas, como ya difundieron los medios informativos, consisten en la posibilidad de exportar 600.000 litros de vino embotellados con una rebaja arancelaria del 30 por 100; o sea, un millón de botellas al año, manteniéndose la libertad para los no embotellados. Este contingente servirá para ir dando a conocer nuestros caldos y abrirles nuevos mercados. El avance es tanto más considerable si se compara la cifra con lo vendido hasta ahora a los países del Mercado Común: 120.000 litros embotellados en 1968 y 315.000 en 1969.

El Consejo Regulador jumillano es uno de los de más reciente creación, lo que le ha servido para aprovechar las experiencias de los demás y prever las contingencias que luego han ido surgiendo a la hora de nuestra proyección hacia Europa. Mientras que otros vinos españoles, ya famosos, han debido cambiar su reglamentación para adaptarse a las nuevas circunstancias, el reglamento de este Consejo, en el que se integran

28 firmas, no ha precisado ninguna modificación.

La degustación de vinos de Jumilla en Copenhague se realizó el día 4. Habían sido invitados unos 400 importadores y los caldos jumillanos causaron sensación, ya que su mayor preocupación estaba en comprobar que se trataba de vinos naturales, no manipulados. Y es que Jumilla, por el cuerpo de sus mostos, permite conseguir una gran variedad de tipos, que se adaptan a los gustos de los países de la Comunidad mejor que otros vinos ya prestigiados.

Jumilla, un vino con futuro

Las instalaciones de Jumilla están a la altura de las mejores del mundo. Se ha conseguido que se vayan haciendo unas crianzas, llegar a unos vinos tipificados y mantenerlos. La zona productora de Jumilla abarca un área de 2.500 kilómetros cuadrados de características análogas. El conocimiento de cada parcela permite, dentro de la posible gama de calidades, conseguir los resultados buscados en cuanto a color y graduación.

Ahora, lo que falta es la promoción y apertura de mercados. En 1961 fue aprobado el Consejo Regulador de los Vinos de Jumilla y comenzaron las gestiones para ello, si bien no se pensaba entonces

Francisco Sagraera, S. Ltda.

PALAFRUGELL (GERONA)

TELEFONO 30 06 62

TAPONES DE CORCHO

ces en el Mercado Común. Hace ahora dos años, el Ministerio de Agricultura hizo un detallado estudio sobre todas y cada una de las características de los vinos de Jumilla, que ha sido definitivo frente al Mercado Común.

Se han establecido ya oficinas comerciales en casi todos los países, que desarrollarán la normativa que se le imponga al Consejo y se encargarán de señalar a los distribuidores más solventes e idóneos para cada país. Se ha acudido, también, a varias ferias de América y Europa, entre ellas la Semana Verde de Berlín, y Suiza y los países de la Comunidad han reconocido los vinos de Jumilla, lo que deja las manos libres para actuar en ellos. Se estudia —prácticamente está en marcha— organizar degustaciones en Londres y Francfort. Para octubre, está previsto concurrir a Austria bajo los auspicios del Ministerio de Comercio.

Desde otro punto de vista, todo está planificado para la promoción del vino en la propia Jumilla: el primer objetivo es que los de la propia tierra degusten el vino, conozcan las instalaciones y sepan, directamente, de la realidad de los caldos jumillanos. Pero, como advierte el Consejo, no se está sino en los comienzos, y los medios de que se dispone para promoverlos son limitados.

Una personalidad vinícola visitará

Murcia

En septiembre visitará Murcia la máxima autoridad de la Comunidad Europea en materia de vinos: Pierre Bertin, jefe de la División de Vinos del Mercado Común, que ha sido el autor de las actuales reglamentaciones de vino de los «Seis». Fue invitado por la misión de Jumilla que visitó Bruselas, y el pasado día 15 aceptó la invitación, pendiente sólo de confirmación oficial. Durante su estancia pronunciará una conferencia sobre el interesante tema «Política comunitaria de vinos y medidas a adoptar».

Su visita permitirá a los viticultores, antes de iniciarse la próxima campaña, conocer los tipos de vino que van a interesar más en cada mercado. Y está previsto que conozca los cultivos, elaboración y crianza del vino Jumilla. Finalmente, diremos que al señor Bertin le será impuesta la misma condecoración que ha inaugurado el embajador Ullastres: la solera de oro, que a juzgar por la ilustre personalidad de ambos galardonados va camino de convertirse en el «oscar» del vino jumillano.

Antonio M. GARCIA RAYMUNDO

(Corresponsal de Murcia)

AGENCIA DE TRANSPORTES **FERNANDEZ**

Central Villarrobledo: Doctor Cabrera, 7 - Teléf. 498

SERVICIO DIARIO CON VALENCIA

Peris y Valero, 53

Teléfonos 77 69 07 y 77 69 09

Albacete - La Roda - Socuéllamos - Tomelloso

Manzanares - Villacañas - Quintanar de la Orden

Mota del Cuervo - Las Pedroñeras - El Provençio

Alcázar de San Juan - Campo de Criptana

Promocionemos la Naranja

Por José SANZ y DIAZ

No hace mucho que el ministro de Agricultura, señor Allende, tan interesado y conocedor de los problemas del campo, nos dijo en unas declaraciones que la crisis de la naranja es cierta, apuntando medidas para la resolución de la misma. En el mundo entero se consumen naranjas y jugos de naranjas en todo momento, pues en un viaje reciente por las Islas Británicas y los Estados Unidos, comprobamos una vez más que lo primero que te ponen en el desayuno es un gran vaso de jugo de naranja y en los postres de los buenos hoteles siempre disponen de esta fruta exquisita.

La fama de Valencia y sus naranjas es ya legendaria en todo el mundo, como nos repiten los slogans de propaganda, siendo fiel reflejo de la verdad. Ahora la Feria Muestrario Internacional nos vuelve a llamar a todos la atención, con ocasión de la II Semana Internacional de la Naranja, ofreciendo su hospitalidad —tras de la acogida fabulosa tributada con gratitud a S. E. el Jefe del Estado— y la posibilidad de que los sectores interesados en la producción, promoción, comercio e industrialización de los cítricos puedan darse cita en la capital mundial de la naranja. Así tendrán ocasión de participar en el certa-

men Monográfico que se celebrará en el recinto de la Feria aludida, que tendrá lugar en Valencia del 26 de septiembre al 4 de octubre de este año de 1970.

El éxito de la anterior hace preveer el de la próxima, animando a los organizadores a continuar este certamen promocional, en la seguridad de que contarán con la colaboración de todos los sectores interesados. Todas las actividades agrícolas, comerciales e industriales, relacionadas directa o indirectamente con los frutos cítricos, tendrán amplia cabida en este gran certamen Monográfico.

Por su interés y el natural deseo de tener bien informados a nuestros lectores, hemos pedido a la Secretaría organizadora relación de las materias que van a ser objeto de esa II Semana Internacional de la Naranja. Me contestan amablemente, que se dividirá en tres grandes sectores principalmente: Agricultura, Comercio e Industria.

En Agricultura se tratará de maquinaria para trabajos de cultivo y preparación del terreno, así como para la pulverización y espolvoreo; de los plántones de todas las variedades comerciales de frutas cítricas; de los abonos de todas clases; de los riegos; herbicidas,

insecticidas contra las plagas y enfermedades de los cítricos; de los artículos para la recolección del fruto, poda y otros trabajos; de los elementos y sistemas para la protección contra las heladas.

En Comercio, de los transportes del campo al almacén e interiores en los centros de trabajo, paletización, etc.; del tratamiento embellecedor por abrillantamiento, marcado del fruto, manipulado y calibrado; de la estandarización de envases, madera, cartón y otros tipos; mecanización de los almacenes de confección de los mismos; de los sistemas de transporte por vía terrestre y marítima, incluso aérea; conservación en frigoríficos del fruto fresco y atmósfera controlada; de las variedades de frutas cítricas y prestación, tanto a efectos de distribución como a la venta al público.

En Industria, se referirán a los zumos, concentrados, aceites esenciales, conservas de cítricos y demás productos derivados; maquinaria industrial, envases, cadena de frío, conservación de zumos y congelación.

Pero es que además de estos sectores, dada su importancia y características aplicables a todos ellos, habrá una sección especial de propaganda, promoción de ventas, estudio de mercados, artes gráficas, publicaciones, actividades varias relacionadas con citricultura, así como de información general.

Con ocasión de esta importante II Semana se celebrarán en su seno importantes reuniones naranjeras de carácter profesional, así como conferencias y coloquios sobre los principales problemas de la economía citrícola.

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

SENSACIONALES COTIZACIONES de las más variadas y bien presentada gama de productos a **GRANEL** y **EMBOTELLADOS**

Anisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc. etc. Quinaños
Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO :: CORDIALIDAD :: DINAMISMO :: INSTALACION MODELO

Consulte a «**EL DORADO**» Apartado 7, Telf. 103 :: **QUINTANAR (Toledo)**

AGRADECEREMOS SU VISITA

Solicitamos agentes formales

AGRO - BALLESTA "FRIAS" VILLARROBLEDO

ESPECIALIDAD EN BALLESTAS FLEXIBLES

(ALBACETE)

En cualquier punto de España hallarás vino famoso, tinto, blanco, buen clarete, rosado como el fresón con grado superlativo y un gusto majestoso, que se filtra dentro del cuerpo por lo mismo que una emoción.

Alfredo Guillén Olivé

Los NEMÁTODOS

Se conocen varios miles de especies de nemátodos, que difieren en su forma, hábitos y habitat. Muchos de ellos son parásitos de animales o del hombre. Otros viven en aguas frescas, lagos, ríos y aun en las aguas saladas de los océanos. Los hay que prosperan en muy diferentes condiciones de clima, pero la gran mayoría de las especies conocidas viven en el suelo, donde pueden ser totalmente inofensivas para las plantas o aun útiles para ellas, o bien ser enormemente dañinas a las especies vegetales cultivadas.

Estos pequeños seres forman, desde el punto de vista de su parasitismo, un grupo totalmente distinto, ya que formando parte ellos mismos del reino animal, los efectos de su ataque se han considerado como una enfermedad verdadera, perteneciendo su estudio, por lo tanto, al campo de la fitopatología. Aunque morfológicamente son semejantes a otros grupos animales, como lombrices y larvas de insectos, taxonómicamente no tienen relación alguna. Y no obstante ser varios miles de veces más grandes que las bacterias, son lo suficientemente pequeños para que no puedan ser vistos a ojo desnudo. De ahí que su ataque a los cultivos pase generalmente desapercibido para el agricultor no especializado en la observación de los síntomas de la enfermedad.

Las numerosas especies de nemátodos que parasitan la vid tienen diferentes formas de atacar y, en la gran mayoría de los casos, poseen además de esta planta una amplia gama de huéspedes. lo que dificulta enormemente su control.

En general existen dos grandes grupos de nemátodos desde el punto de vista de su forma de ataque: los endo-

Armando VIEIRA

Ingeniero Agrónomo-Enólogo de Chile

parásitos, o sea aquellos que viven parte de su ciclo evolutivo dentro de la planta huésped y los ectoparásitos que se encuentran libres en el suelo, por donde deambulan buscando raíces de que alimentarse.

Los nemátodos más conocidos como parásitos subterráneos, son los del género *Meloidogyne*, ya que son los más fáciles de observar por sus efectos en la raíz. Provocan en ella la formación de gruesas nudosidades, de donde viene su nombre de nemátodos del nudo de la raíz (root knot nematodes).

Estos nemátodos presentan un marcado diformismo sexual. En sus primeros estados, ambos, macho y hembra, son confundibles, teniendo típica forma agusanada y de muy pequeño tamaño. La hembra comienza a diferenciarse, haciéndose más corta y gruesa y, una vez fecundada, se establece hundiéndose su cabeza en los tejidos de la raíz. A medida que en su interior se van desarrollando los huevos, engruesa progresivamente hasta tomar forma de pera. El macho, que se mantiene más pequeño conserva su forma de vermes. Tiene un papel muy secundario en el parasitismo, ya que incluso la hembra puede ovopositar partenogenéticamente (sin necesidad de ser fecundada).

La raíz responde al estímulo de las picaduras de la hembra, que posiblemente en este acto inyecta algún tipo de sustancias irritantes, con una proliferación celular de tipo cicatrizal que la recubre a fin de aislarla. El parásito ovoposita en una masa gelatinosa o matriz,

PARÁSITOS DE LA VID

a medida que sus huevos van alcanzando la madurez. Los primeros estados larvarios suelen producirse dentro de los mismos huevos. Una vez que la presión de estos organismos es muy grande, se rompen los tejidos cicatrizales de la raíz y estas larvas se «desparraman» por el suelo que la rodea. Cuando el ataque es intenso, muchas de estas lesiones pueden encontrarse muy próximas, de modo que aparecen verdaderos chancros en el sistema radicular.

Dado que las larvas no pueden alimentarse sino de tejidos vivos, mientras deambulan libremente en el suelo, prácticamente no crecen, pero pueden sobrevivir sin alimentación durante meses. El movimiento en el suelo lo hacen, especialmente, en la película de agua que rodea las partículas terrosas y ocasionalmente se ubican cerca del punto de crecimiento de las raíces finas de las que se alimentan, actuando tal como si se tratara de ectoparásitos, o bien se establecen definitivamente en ellas. La mayoría de las larvas que se encuentran en las raíces más vigorosas son hembras, que son capaces de producir entre 500 y 1.000 huevos cada una.

Estos parásitos son exclusivamente de hábitos subterráneos, por lo que el clima tiene en ellos una importancia directa menor. Por ello no se producen estados invernales propiamente tales, sino más bien decaimiento general de las actividades durante la época fría, pero este fenómeno no es influido tanto por la temperatura, sino más bien por la disminución de las fuentes de alimentación durante el período de receso vegetativo de la vid, En pleno verano, y en regiones calurosas, la intensidad de los daños es mucho mayor que en regiones frías.

Los nemátodos del género *Pratylenchus*, también endoparásitos, representan posiblemente la forma más simplificada de este tipo de parásitos. Larvas, hembras y machos penetran completamente dentro del tejido de la raíz y los huevos van siendo depositados a medida que las hembras se trasladan por el interior de estos órganos, buscando nuevas áreas para su alimentación. En cualquier estado, es decir tanto en sus formas larvarias como adultas, pueden abandonar una determinada raíz y trasladarse por el suelo en busca de otra, a la que penetran. Ello, sin embargo no siempre es necesario y muchos individuos pasan toda su vida dentro de la raíz en que nacieron. Esta actividad resulta en zonas necróticas, en cuyos bordes es posible observar por medio del microscopio, algunos individuos alimentándose del tejido aún vivo.

La especie más común es el «*Pratylenchus vulnus*» Allen y Jensen, llamado también «nemátodo lesionador», por las características de su ataque.

Los nemátodos del género *Tylenchus*, otro grupo de endoparásitos, presentan también un fuerte dimorfismo sexual. La especie «*Tylenchus semipenetrans*» es un parásito típico de los citrus a los que le provocan daños de consideración. Como parásito de la vid ha sido también observado, aunque con menor frecuencia que los anteriores. Sólo las hembras actúan como endoparásitos, ya que los machos se alimentan de las raíces más finas y desde fuera del tejido parasitado. En el estado larvario, las hembras también se alimentan sólo del tejido cortical, incrustando su cabeza en tejido más profundo solamente al alcanzar su estado preadulto. Una vez establecida en esa posición, se recubren de una

masa gelatinosa y aumentan considerablemente su grosor, ovopositando a medida que sus huevos van madurando.

Además de los géneros que se han mencionado, existen un elevado número de especies que parasitan a la vid sin penetrar al tejido de la raíz propiamente tal, es decir, actuando como ectoparásitos. Este hecho hace que tales nemátodos sean muchos más difíciles de detectar, siendo necesario para ello recurrir a extracciones de laboratorios muy especializados. Aun cuando los síntomas del ataque de nemátodos a la vid sean bien conocidos (atrofia de las raíces, pérdida de los sistemas radiculares terciarios y cuaternarios, lesiones, hipertrofias e hiperplasias, debilitamiento general de las plantas etc.) pueden, en muchos casos, ser atribuidos a otros factores tanto parasitarios como nutritivos, lo cual por supuesto complica considerablemente el diagnóstico.

Entre los géneros de nemátodos ectoparásitos podemos mencionar, como causantes de problemas a la viticultura, a los siguientes: *Criconemoides*, *Paratylenchus*, *Helicotylenchus*, *Pratylencoides* y especialmente *Xiphinema*. La intensidad del ataque de este grupo de nemátodos varía en alto grado según las condiciones del suelo, la población, etc. En viveros, en los que encuentran el suelo abundantemente provisto de raíces nuevas, pueden autofomentarse de modo que la población puede crecer rápidamente. En viñas adultas que han sido recientemente infectadas, los daños son menores porque las poblaciones generalmente se mantienen bajas.

En general todos los nemátodos, cualquiera que sea su especie, producen debilitamiento general de la planta y síntomas externos semejantes a cualquier otra afección radicular. Raramente las plantas mueren, de manera que el viticultor generalmente confunde esta sintomatología con problemas nutritivos derivados de falta de elementos en el suelo, procediendo entonces a fuertes

fertilizaciones, con resultados casi siempre nulos.

Una especie del género *Xiphinema*, el *Xiphinema index* Thorne y Allen, es fuera de su acción directa como parásito, de gran gravedad por ser vector de por lo menos tres enfermedades de virus, que trasmite desde plantas enfermas a las sanas. De este problema específico hablaremos en un próximo artículo, al tratar sobre las enfermedades virosas de la vid.

El control de nemátodos se ha intentado a través de varias vías: aplicación de nemacidas al suelo y uso de portainjertos resistentes. El primer método presenta tres grandes inconvenientes frente a los nemátodos endoparásitos es muy poco efectivo, dado que éstos se encuentran dentro del tejido de la raíz; los fumigantes que podrían usarse son en general fitotóxicos, de manera que en viñedos establecidos es arriesgado su uso, y por último, los tratamientos son muy caros. Últimamente se han estado desarrollando nemacidas que pueden ser aplicados en emulsión acuosa, de manera que penetren hacia la rizósfera requiriéndose para ello riegos por anegamiento con pretiles. Los daños a la raíz de la vid son menores si los hay, y aparentemente es un método práctico para el control de nemátodos ectoparásitos.

Por otra parte, el uso de portainjertos resistentes hasta el momento, está limitado a los nemátodos del género *Meloidogyne*. Algunas especies de híbridos americanos han resultado muy efectivos en este sentido, comenzando ya a ser usados en nuestro país. Especialmente promisorias son dos especies de *Vitis* Champini, denominados «Salt Creek» y «Dogridge» y un híbrido de *Solonis* x *Otelo*, conocido como «1613». Presentan un grado de resistencia muy alto a estos parásitos y tienen muy buena afinidad con la vid europea. No se han encontrado variedades o especies que resistan el parasitismo de otras especies de nemátodos.

II Concurso-Demostración Internacional de Mecanización del Cultivo del Viñedo, convocado por la Dirección General de Agricultura

La creciente escasez de la mano de obra disponible para la realización de las labores de cultivo entre líneas y los trabajos de poda y recolección del viñedo, así como diversas razones técnicas, aconsejan proseguir impulsando la adecuada mecanización o modificación de estas operaciones.

A este respecto, esta Dirección General de Agricultura, siguiendo la iniciativa tomada en el año anterior, y contando con la colaboración de la Excm. Diputación Provincial de Ciudad Real, el Excmo. Ayuntamiento de Manzanares, el Servicio de Extensión Agraria y los Consejos Reguladores de Denominación de Origen, y coincidiendo con la X Feria Provincial del Campo de Manzanares, ha resuelto convocar el II Concurso-demostración Internacional de Mecanización del Cultivo del Viñedo, que permita comprobar y exhibir ante los agricultores el comportamiento de cuantas máquinas, aparatos o utensilios, fabricados o ideados para ejecutar o, al menos, facilitar las indicadas labores y trabajos con vistas a una futura aplicación generalizada de aquéllos y de los sistemas de trabajo que resulten más idóneos en España.

Las bases que regirán este concurso-demostración son las siguientes:

1.^a Podrán participar todos los fabricantes o inventores de prototipos, nacionales y extranjeros, por sí mismos o a través de sus representantes debidamente autorizados.

2.^a Podrán presentar cualquier clase de máquinas, aparatos o utensilios, tanto comercializados como prototipos o experimentales, que sean susceptibles de realizar o facilitar en el campo las labores de implantación y protección del cultivo, cultivo entre líneas y transporte y, muy especialmente, las faenas de poda y recolección del viñedo.

3.^a El concurso consistirá en una serie de pruebas técnicas de calificación, seguidas de una prueba pública de exhibición, en las que la maquinaria inscrita realizará prácticamente las operaciones para las que esté fabricada. Las pruebas técnicas de calificación en el concurso tendrán lugar en las fechas comprendidas

entre el 6 y el 12 de septiembre próximo en Manzanares, provincia de Ciudad Real (España), para lo cual los participantes deberán situar inicialmente el material que deseen presentar en la finca del término municipal de Manzanares y fecha exacta, que se dará a conocer a los concursantes con la antelación suficiente. La demostración pública tendrá lugar el día 12 de septiembre próximo en la misma finca donde se realizarán las pruebas técnicas de calificación del referido concurso.

4.^a En la demostración pública podrán participar, además de las máquinas seleccionadas previamente para su inclusión en el concurso, cualquier máquina inscrita, aunque no hubiera sido seleccionada por no reunir condiciones de efectiva novedad o aportación de ideas interesantes a juicio del Comité Organizador de esta Dirección General. Dicha selección será previa a la celebración de las pruebas técnicas de calificación efectuadas en el campo, por lo que resulta imprescindible que los concursantes acompañen suficiente documentación técnica descriptiva de las máquinas al impreso de inscripción oficial.

5.^a Será a cargo de los concursantes todos los gastos de importación —en su caso—, transporte, seguro y funcionamiento del material que presente, así como la aportación de los técnicos y mecánicos especializados que para su puesta a punto y manejo se precisen y la de los tractores y máquinas necesarios para su accionamiento.

Ello no obstante, esta Dirección General tratará de facilitar a los concursantes que lo soliciten la prestación de dichos tractores, siempre que se trate de modelos usuales en España.

6.^a El concurso queda inicialmente dotado con un millón quinientas mil pesetas (pesetas 1.500.000) para su total o parcial distribución en metálico como premios, recompensas o subvenciones entre aquellas máquinas, aparatos y utensilios que, a propuesta de la Comisión Calificadora que designe este Centro Directivo, reúna las condiciones más interesantes para su utilización en viticultura. A este respecto, la

Comisión Calificadora resolverá de acuerdo con la perfección del trabajo realizado por las máquinas y elementos presentados y fundamentalmente por la novedad que éstas presenten o las nuevas ideas que aporten a la mecanización de la viticultura española. Las decisiones de la Comisión Calificadora y la subsiguiente resolución de esta Dirección General de Agricultura serán inapelables.

7.ª Los fabricantes y representantes en principio interesados en participar en el concurso deberán dirigirse urgentemente por escrito a esta Dirección General de Agricultura, Sección de Ordenación y Control de Medios de Producción Agrícola, paseo Infanta Isabel, 1, Madrid-7, solicitando de la misma la correspondiente información complementaria y el impreso de inscripción oficial, que, una vez cumplimentado íntegramente, deberá ser recibido en este Centro Directivo antes del día 26 de julio de 1970.

8.ª El material que haya de ser importado al único fin del concurso podrá acogerse al régimen de importación temporal, especificado

para los casos destinados al "exclusivo objeto de realizar en España determinadas pruebas, demostraciones y otras operaciones no lucrativas" en el párrafo del punto 22 de la disposición cuarta del Arancel de Aduanas. Bajo este régimen, y cuando se trate de elementos mecánicos, sólo podrá importarse una unidad de cada modo.

A este respecto, los requisitos exigidos para la importación temporal serán señalados por la Dirección General de Aduanas (calle de Guzmán el Bueno, número 125, Madrid), del Ministerio de Hacienda, a la que los interesados deberán dirigirse directamente.

9.ª La interpretación de las bases de este concurso corresponde exclusivamente a esta Dirección General de Agricultura y todo concursante, por el hecho de presentarse, acepta totalmente dichas bases y la referida interpretación.

Madrid 16 de junio de 1970.—El Director general, Jaime Ností Nava.

(B. O. E. 1-7-1970)

ALCOHOLES

Finalizado mayo del año actual contaba nuestro país con las existencias de alcohol siguientes:

	Hltros.
DESTILADO DE VINO	39.005
RECTIFICADO DE VINO	19.030
RECTIFICADO DE RESIDUOS	47.850
HOLANDAS	27.325

La Comisión de Compras de Excedentes de Vino se encontraba sin existencias el día primero de junio pasado.

Las salidas a consumo en mayo fueron las siguientes:

	Hltros.
DESTILADO DE VINO	22.180
RECTIFICADO DE VINO	8.900
RECTIFICADO DE RESIDUOS	12.100
HOLANDAS	12.825

Las fábricas de alcohol que venían produciendo 1.500 litros cada 24 horas son escasas en la actualidad, pues las

nuevas instalaciones y modificaciones realizadas en estas industrias han hecho posible una producción de más de 5.000 litros en el 50 por 100 de las fábricas y casi otro 50 por 100 doblan esta cantidad, produciendo sobre los 10.000 litros, existiendo algunas que sobrepasan los 24.000 litros diarios.

En mayo pasado se han fabricado 10.000 hectolitros más de alcohol de las diferentes clases que en igual mes del año 1969, habiéndose consumido 22.500 hectolitros más en el mismo tiempo y fechas, lo que viene a demostrar que el consumo de licores en España ha aumentado considerablemente, ya que según estos datos en el lapso de un año el consumo de alcohol ha experimentado un aumento del 20 por 100 aproximadamente, pues en este período la exportación ha sido la misma y por tanto no debemos pensar que sea por este motivo.

Sucedió esta quincena

Quince días más, el caluroso mes de julio nos agobia un día y otro, pero parece ser que es el mes que nos ha calentado un poco los ánimos y los vinos han alcanzado, casi en todas las zonas el precio de 36 pesetas, 37 en las menos, aún falta de comerciantes por el verano reina una alegría que no habíamos tenido en toda la campaña.

Los alcoholes en su mejor momento, pues el día 6 del mes actual se ofertó a la Comisión, en la subasta que tenía anunciada al precio máximo de 42,50 y por un total de 50.000 hectolitros, llegando las ofertas hasta aproximadamente los 59.000, o sea, que cuando se decía que no había alcohol, a la vista de un precio más en consonancia con las exigencias presentes, se ha cubierto y hasta se ha excedido lo previsto, de ahí se desprende la razón que teníamos en nuestras anteriores informaciones. Habiendo sido las ofertas de 41'40, 41'95, 42'20, 42'45 y las más cuantiosas a 42'50 pesetas litro.

Si comparamos los que tengan que entregar su alcohol al precio de 41'40 con los que lo hagan a 42'50, *algunos* no saldrán muy gananciosos ya que la cantidad rebasada de los 50.000 hectolitros, repartida proporcionalmente entre todos los ofertantes hubiera sido mínima y comercializada en el mercado no supondría mucha diferencia, máxime si no tienen todo el alcohol fabricado y se ven obliga-

dos a adquirir vino para cumplir con sus propuestas, esto creemos les supondría ponerse en apreturas. De todas formas estemos satisfechos por haber demostrado a los Organismos oficiales que podemos cubrir en todo momento las necesidades del país, sin necesidad de importar o tomar otra medida que perjudicaría al sector Vid.

Ya se viene hablando de precio de garantía para la próxima campaña, en estos días el Consejo del F.O.R.P.P.A., está pendiente de resolver, para pasar la propuesta al Consejo de Ministros. Si la información que ha llegado hasta nosotros, la cual puede decirse son sólo comentarios que ponemos en duda, el precio nos parece un poco bajo, pero de todas formas que la suerte nos acompañe. Cuando tengamos información veraz sobre este punto, daremos a conocer de una forma definitiva el precio de garantía.

Asimismo, el Boletín de las Cortes Españolas del día 1 de julio actual, en su número 1.107, transcribe el acuerdo entre España y la Comunidad Económica Europea, que por su extensión, 140 páginas, no transcribimos, los interesados pueden solicitarlo a SUCESORES DE RIVADENEIRA, S.A.—O. Redondo, 26. MADRID, su precio de 6 pesetas, con gastos puede suponer unas 10 pesetas, creemos es interesante estar informados de todo, al menos, de lo que más nos concierne, que no se diga que los españoles leemos poco.

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909

VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS

Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfs. 251 54 03 - 252 50 76

SOCUELLAMOS ... LAGAR DE ESPAÑA

M E R C A D O

ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Tinto y Clarete Pesetas	ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Tinto y Clarete Pesetas
La Mancha			MURCIA		
CIUDAD REAL			Jumilla		41
Alcázar de S. Juan	35'50	36	Yecla		44
Arg. de Alba	37		VALENCIA		
Campo de Criptana	37	38	Venta del Moro	(3) 37	37
Calzada de Calatrava	38		Pedralba	40	47
Daimiel	36	(4) 36	Liria	38	41
Manzanares	37'50		Utiel - Requena	(3) 36	38
Pedro Muñoz	36		Turis	38	
Socuéllamos	36'50	37	Cheste	37'50	
Tomelloso	36	37	V. del Arzobispo	37	38
Valdepeñas	38'50	44	Cataluña		
ALBACETE			GERONA		
Almansa	37	36'50	Espolla		
La Roda	37	37	Figuera	(1) 43	42'50
Ontur	37	(1) 44	Pont de Molins	(1) 43	42'50
Villamalea		35	Zona de Ampurdán		43
Villarrobledo	37	38	BARCELONA		
Tarazona de la Mancha ...		35	Artés		
CUENCA			Manresa	39	39
Belmonte		36	Villaf. del Panadés	42	38
El Provencio	36'50	37	Villanueva y Geltrú	40	
San Clemente	37	36	TARRAGONA		
Fuente de Pedro Naharro...	36'50	37	Falset		47
Iniesta	37	40	Bajo Priorato		37
Minglanilla	37	37	Montblanc	37'75	37'75
Mota del Cuervo	36'50		Perelló	37'25	37'75
Ledaña		(1) 35'50	Barberá	36	36
TOLEDO			Vendrell	38'50	39
Madridejos	37		Andalucía		
Portillo	(4) 39	(4) 40	HUELVA		
Quintanar de la Orden	36	36	Bollullos Par del C.	34	45
Gálvez	37	37	Rociana del Condado	34	
Dosbarrios	(2) 39	36	Palma del Condado	34	
Sonseca	37	40	Almonte	33'75	
Villa de Don Fadrique ...	35'50		CADIZ		
Puebla de Almuradiel	35'50		Jerez de la Frontera		
Villacañas	35'50		Sanlúcar de Barrameda ...	Lit. 16/18	
Levante			SEVILLA		
ALICANTE			Pilas	35	
Ibi	43'50		Extremadura		
Jávea			BADAJOS		
Villena	37	41	Almendralejo	35	
Monóvar		40	Castuera	34'50	
			Los Santos de Maimona ...	36'50	
			Villaf. de los Barros	36	

DE VINO

ORIGEN	Blanco y Rosado Pesetas	Tinto y Clarete Pesetas	ALCOHOLES
Rioja - Navarra - Aragón			
ALAVA			DESTILADOS DE VINOS
Elciego		Cant. 150	Pesetas
LOGROÑO			Almansa
Rincón del Soto	Litro 11	Lit. 10	Campo de Criptana
Alfaro	(1) 58	58	Socuéllamos
Manjarres	(1) 42	40	Tomelloso
Alcanadre		50	Villarrobledo
Arnedo		49	RECTIFICADOS DE VINO
Autol		48	Socuéllamos
Cenicero		62	Villarrobledo
El Villar de Arnedo		48	Tomelloso
NAVARRA			Utiel - Requena
Ablitas			Villafranca del Panadés ...
Cintruéñigo		(1) 47	RECTIFICADOS DE RESIDUOS
Fitero			Horcajo de Santiago
Falces	Lit. 7	Lit. 5	Campo Criptana
ZARAGOZA			La Roda
Calatorao		(1) 46	V. del Arzobispo
Ateca		(1) 40	Utiel - Requena
Calatayud		41	Bollullos del Condado
Ricla	47	44	Tomelloso
Cariñena		46'50	Villarrobledo
Centro			Monóvar
VALLADOLID			HOLANDAS - 65 °
Pozaldez	50		Tomelloso
SALAMANCA			Vendrell
Villarino de los Aires ...	38	39	Villarrobledo
LEON			MISTELAS - 15X9
Ponferrada	Lit. 6'50	(4) 43	Almansa
Villamañán		44	Tomelloso
Villafranca del Bierzo	55	43	Villarrobledo
ISLAS BALEARES			V. del Arzobispo
Felanitx	(3) 41	41	Gata de Gorgos
GALICIA			Cheste
La Rua (Orense)	Lit. 8'50	8'50 Lit.	Quintanar de la Orden ...
			Campo de Criptana
			Pedralba
			Venta del Moro

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

Anticipamos que el precio que regule la próxima campaña puede ser entre 36/38 pesetas hectogrado, lo que confirmaremos en cuanto conozcamos la resolución del Consejo de Ministros.

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

CASI 900 TIPOS DE VINO, PRESENTADOS EN LA FERIA VINICOLA AUSTRIACA

Se ha celebrado en Krems, ciudad situada a orillas del Danubio, en la Baja Austria, la feria vinícola austríaca, que tuvo lugar del 30 de mayo al 7 de junio pasados y a la que concurrieron 448 expositores en representación de todas las regiones del país, con 897 tipos de vino. Se efectuaron numerosas operaciones comerciales con vinos blancos y tintos, vermouths, vinos espumosos, diversas selecciones particulares y varios tipos de coñacs.

La cosecha de 1969 se ha considerado por los viticultores austríacos como una de las mejores del siglo, gracias a las condiciones climatológicas excepcionalmente favorables que caracterizaron el pasado otoño.

MAS DE 600 PORRONES FIGURAN EN UNA EXPOSICION, EN SALOU

En el pueblo tarraconense de Salou se ha montado una exposición de porrones, integrada por más de 600 ejemplares, para que los turistas puedan beber en ellos o llevárselos como recuerdo. Algunas de las piezas expuestas son de gran valor artístico, destacando entre ellas las presentadas por Pons Cirac, uno de los artífices que mejor trabajan el vidrio en el mundo.

El porrón —originario del monasterio de Poblet, desde donde se extendió, hace siglos, a las tierras de la Corona de Aragón y a otras provincias españolas— está en auge. Recientemente se exportaron más de 50.000 porrones a los Estados Unidos. Nota, digamos internacional, de la exposición, es una fotografía de la reina Fabiola ante un porrón que decora una de las estancias de su palacio. Un detalle que no podía faltar: las bodegas cooperativas y los cosecheros de vinos ofrecen degustaciones de los caldos tarraconenses a quienes visitan la exposición, que ya quisiera poder mostrar Perico Chicote en su famoso museo.

LOS PARTICIPANTES EN EL CURSO DE ESPECIALIZACION SUPERIOR DE VITICULTURA Y ENOLOGIA VISITARON JEREZ DE LA FRONTERA

Visitaron Jerez de la Frontera los componentes del curso de especialización superior de Viticultura y Enología para postgraduados, organizado por el Instituto Nacional de Investigación Agronómica y la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Durante su estancia recorrieron detenidamente diferentes viñas y bodegas, para conocer detalladamente las diversas facetas de la viticultura de la zona.

En la Estación de Viticultura de Jerez asistieron a una serie de conferencias de especialistas en la materia. Don Antonio Barbadillo y García de Velasco, director del centro y presidente del Consejo Regulador de la denominación de origen Jerez-Xeres-Sherry, disertó sobre "El vino de Jerez, producto de calidad. El Consejo Regulador". En las conferencias fueron explicados todos los aspectos vitícolas y enológicos del proceso de los vinos jerezanos por don Isidro García del Barrio, don Alberto García Gil de Bernabé, don César Pemán Medina, don Eduardo Freyre Nieto, don Justo Casas Lucas y don Javier Fernández de Bobadilla.

Por A. M. GARCIA RAYMUNDO

¿Sabe usted que ...?

...Cuando César invadió la Galia probó sus vinos y no le agradaron; porque en verdad eran inferiores a los romanos. Pero los galos se pusieron a estudiar la ciencia vitivinícola de sus invasores y pronto entablaron abierta competencia con ellos. De entrada inventaron los toneles, «esas grandes vasijas de madera circundadas de fierro», que describe Plinio. Cuando estos vinos invadieron los mercados de la metrópoli —una invasión por otra—, el Emperador Domiciano mandó arrasas las viñas a Galia; orden criminal que fue parcialmente cumplida. Ya en la época de Juliano, toda Lutecia (París) era un viñedo floreciente, incluidos los suelos que hoy llamamos Montmartre y el Jardín de Luxemburgo. Los galos alcanzaron a adoptar a Baco como su dios del vino, consagrándole un templo en la rue St. Jacques; y cuando en su reemplazo se levantó una iglesia cristiana, el pueblo le adjudicó el sobrenombre de «Saint Baco», que perduró por largos años.

zo y Diego Flores de León. El último, ubicado en la hacienda de «Catantoa». Linares, tenía 60.000 plantas, y es la viña de mayor extensión que se conoce en la primera mitad del siglo XVII. Más tarde, la invasión de 1655 arruinó también estos valiosos terrenos vitivinícolas.

La adición de fluoruro sódico a los vinos como antifermamento para evitar fermentaciones anormales, es una operación común en muchos países. Las leyes sanitarias limitan la proporción de fluor a cifras que no puedan ser perjudiciales. En España el límite es de 2,5 mg. por litro. Sin embargo, son muchas las muestras de vino a las que fraudulentamente se les añaden cantidades superiores. Así, en Norteamérica encuentran muestras que contienen de 2,8 a 28,6 mg. por litro. Fallenberg encuentra cifras de 6,3 mg. por litro en un vino suizo. En suma, la adición fraudulenta de fluoruro sódico al vino como antifermamento puede llevarse a cabo en ciertos ambientes en proporción muy elevada. En este caso aparecen las fluorosis vínicas.

...En Chile el desarrollo de las viñas pasó por grandes vicisitudes en los años 1600-1630, dice Francisco Encina en su Historia General. Con la pérdida de las siete ciudades, en manos de los indios, desaparecieron todas las viñas plantadas por los españoles en los lugares abrigados al sur del Bío-Bío. Los indios cesaron de podarlas; pero cogían sus frutos para convertirlos en chicha.

En cambio, tomaron gran auge los viñedos en la zona comprendida entre el río Bío-Bío y el Lontué, especialmente en la región de Cauquenes y Mataquito.

Los plantíos más extensos eran los de Cristóbal de Amaya, Domingo de Loren-

La situación del comercio de vinos durante la Colonia chilena y argentina adolecía de un factor en común: el arbitrio de precios por parte del Cabildo. Era una época en que se desalentaba al productor con impuestos y trabas: «La vida colonial era de una maravillosa simplicidad, pero era el torpe sistema del intervencionismo estatal quien se la complicaba al colono, al productor y a la propia administración», escribe un cronista de la época.

El Cabildo subía y bajaba los precios desconociendo las leyes económicas y naturales.

NUESTROS PUEBLOS



La superficie total del término municipal de Requena asciende a 81.553 hectáreas, de las cuales se dedican al cultivo de la vid unas 35.368.

El contenido en vides por hectárea, es en la actualidad de unas 1.600; resultando como consecuencia de ello una plantación aproximada de 56.580.000 vides.

La producción media por vid se calcula en unos 3 kilos de uva.

La producción de vino da un porcentaje de 78 por 100 de la uva.

Del total de vides existentes en el término municipal, corresponde el 93 por 100 a la variedad Bobal negro, destinado a vinificación; el 5 por 100 a la variedad Tardana, destinado a consumo de mesa y un 2 por 100 de la variedad Roseti y otros con destino a mesa.

La recolección se efectúa en el mes de octubre para la variedad Bobal y en noviembre-diciembre para las otras variedades.

La uva recolectada pasa en su mayor parte a ser elaborada en grandes Cooperativas Vinícolas, existiendo en el término unas 18 Cooperativas. Existe además una Cooperativa Embotelladora de vinos, una Fábrica de zumos de uva y varias Fábricas de Alcohol Vínico.

Las clases de vino que se obtienen son el tipo Clarete, que da 11 a 12 grados, y el tinto y rosado con una graduación de 10 a 11'50.

El destino de estos vinos es fundamentalmente su exportación a otros países europeos y las uvas de mesa se destinan al Mercado Nacional.

REQUENA, Censo Población — 31-10-60

	Hecho	Derecho
Requena . . .	8.334	8.578
Aldeas . . .	10 599	10.753
Total	18.933	19.331

7.061 edificios y 6.661 viviendas.

45 aldeas y caseríos.

Vías de comunicación: Carretera Madrid-Valencia, a 68 kilómetros de Valencia.

Ferrocarril de Valencia a Madrid por Cuenca.

Requena eminentemente agrícola: Actualmente empieza a industrializarse, con una fábrica de cueros, secado de pescado, obtención de alcohol vínico, pantalones «Lois» y cerámica.

* * *

VARIETADES DE UVAS.—Aunque enclavada en la región mediterránea, la Zona de Requena tiene un clima continental, de largo y riguroso invierno y verano corto. Su altitud media de más de 600 metros y su clima, determinan que el 95 por 100 de sus viñedos se dediquen a Bobal y el resto a Marisancho, Planta nova, Royal, Garnacha y otras, todas para vinificación, excepto la Planta Nova que en años muy favorables, goza de alguna aceptación para mesa.

REQUENA

(VALENCIA)

VARIETADES DE VINOS.—Consecuentemente, los vinos de la Zona son de color, distinguiéndose en general dos gamas, Rosados y Tintos.

Rosados.—Densidad 990. Intensidad colorante 7/8. Alcohol 12 grados. Acidez total en tartárico 6 grs. Extracto seco 20 grs. por litro.

Vinos secos, suaves, afrutados y de tonalidades que varían del cereza pálido al obscuro.

Muy indicados para mesa en consumo directo, acompañando caza, aves, pescados, zarzuelas, menestras y ensaladas.

Platos típicos de la Zona propios para este vino: Arroz caldoso con «bajocas y güeña» (embutidos suigéneris de cerdo). Longanizas fritas en el vino. Morcillas de cebolla y manteca de cerdo.

Tintos.—Densidad 997. Intensidad colorante 50/70. Alcohol 11 grados. Acidez total en tartárico 7 grs. Extracto seco 25/30 grs. por litro.

Vinos secos, diversamente astringentes (riqueza en tanino) y tonalidades que varían en intensidad y grana desde el corriente al doble pasta.

El tinto corriente, variedad de uso directo así como el llamado «tipo montaña», intermedio entre el rosado y el tinto, es de suave paladar y buen bouquet, excelente vino de mesa para acompañar carnes, asados, paella, arroces, secos y para preparar las cada vez más celebradas «sangrías».

Platos típicos de la Zona propios de este vino: Ajo arriero, a base de patata cocida deshecha, huevo crudo, aceite,

ajo y bacalao. Arroz seco en cazuela con tropezones de cerdo. Morteruelo, especie basta de foie-gras de cerdo y Gazpachos (que no emparentan en nada con el gazpacho andaluz), plato con torta de harina sin levadura y caza o aves.

El tinto doble pasta, fermentado y macerado con varias capas de «casca» es vino para coupages y exportación.

ELABORACION Y COMERCIALIZACION.—Más de un 80 por 100 de la total producción se elabora en Bodegas Cooperativas que disponen de excelentes instalaciones en constante línea de ampliación y perfeccionamiento.

La comercialización en plan de embotellado y engarrafado, se ha acometido ya, con acierto y éxito iniciales, por algunas de estas Asociaciones.

ANECDOTAS.—Una buena anécdota proviene de los tiempos lejanos en que llegaban compradores franceses provistos de catavinos de plata, a quienes se ofrecía «vino de Requena y sin yeso» (sabido es que la prohibida práctica de adicinar yeso al vino tinto estimula su coloración y brillantez) y desde entonces, cuando a los requenenses se nos



pregunta en lugares extraños de donde somos, contestamos, por supuesto, de Requena, pero simultáneamente pensamos que no «traemos yeso», como nuestro buen vino y nos satisface que alguien nos lo dijo así.

Nuestros vinos típicos son rosados y tintos (Blancos apenas se elaboran con algunas pequeñas partidas de la variedad Pedro Ximénez y con algunas partidas algo mayores de la variedad Planta Nova excedente de su consumo frutal), de fuerte y viva coloración (son notables los vinos tintos doble pasta también conocidos por sangre de toro), de sabor afrutado muy agradable, alta acidez total y graduación alcohólica media situada en los doce grados, procedente, en su inmensa mayor parte, de uvas de la variedad Bobal aunque comienza a extenderse, todavía en pequeñas dosis, la edición en la elaboración de uva de la variedad Garnacha.

Particularmente en los años de climatología favorable y maduración normal del fruto de la vid, nuestros vinos rosados y tintos son excelentes vinos de mesa porque en ellos concurre la múltiple circunstancia de su bello colorido, la gratitud de su sabor, su moderada graduación alcohólica que permite al gastrónomo libar cuanto apetezca sin temor a embriagarse (dentro, claro está, de

ciertos límites), su tangibilidad al paladar (se suele decir que «se nota por donde pasa» nuestro vino) fruto de su notable extracto seco y de elevada acidez total. Tales vinos, bien elaborados y filtrados aún sin haber sido criados, si llegan a la mesa del consumidor como los obtiene el cosechero, satisfacen al más exigente paladar.

Las reiteradas experiencias de la Estación Enológica de Requena y nuestra propia experiencia demuestran que nuestros vinos de Bobal, que generalmente no soportan bien una crianza en madera demasiado prolongada, debidamente adicionados con una mediana cantidad de vino procedente de Garnacha y pequeñas cantidades de vinos procedentes de Cencibel o Tempranillo, dan, con el transcurso de tres años en roble, un vino de primerísima calidad a la altura de los vinos españoles de mayor precio, dentro de sus características típicas (tipo Rioja, por ejemplo). Las recientes experiencias a escala semi-industrial sobre tratamiento de nuestros vinos por el frío, antes de su último filtrado y embotellado, demuestran hasta qué extremo los vinos de esta Zona pueden permitirse sin demérito aspiraciones que no se han tenido en otras épocas.

Joaquín Pérez-Salas y Lamo de Espinosa

Viñas y Vinos de España

Por ALEJO

Un volumen de 248 págs. con 50 mapas provinciales Ptas. 225

Por primera vez en España, se publican, en este libro, mapas provinciales con la distribución del viñedo en los pueblos de la nación

Es una obra amena que después de una ojeada de conjunto, contiene para cada provincia:

- * Datos agronómicos del viñedo y del medio en que se cría.
- * Descripciones de vides y experiencias personales
- * Recuerdos de viaje y paisaje.
- * Citas literarias vinícolas
- * Lo suficiente para entretenerse diez minutos.

PEDIDOS A:

LIBRERIA MUNDI-PRENSA

Castelló, 37 - MADRID (1) - Apartado 1.223
Teléfonos 2 7 5 4 6 5 5 - 2 7 6 0 2 5 3

LAS FIESTAS DE MADRID

Todos los pueblos tienen su mes simbólico en el año. Cada ciudad se prepara durante once meses a festejar como se merece la fiesta patronal. Entonces salen a relucir con todo su esplendor aquellos sacrificios y esfuerzos que ha representado tan laborioso festejo. Porque cualquier fiesta de la más escondida aldea se hace grande y vistosa en relación con la capacidad de sus habitantes, en una igualdad proporcional sorprendente.

Pero yo no voy a relatar ahora los Carnavales de Río, por ejemplo, debido a infinitas razones, puede valer por todas una que, supongo, les convencerá, es que no lo conozco. No he tenido aún oportunidad de encontrarme allí durante dichas fiestas. Bueno, en realidad no he tenido oportunidad de encontrarme en Río en esa fecha ni en ninguna otra. En conclusión, no conozco Río de Janeiro.

Pero no vamos a amilanarnos ante tal pequeñez. ¿Cuántos nativos de aquella bendita ciudad no conocen nuestras Fallas de Valencia?, y sería muy discutible comparar la belleza de una y otra algarabía.

Sin embargo me atrevería a asegurar que muy pocas ciudades pueden destronar a Madrid en su mes de fiestas, mes que, hinchado de ellas, ha explotado extendiéndose a más de los treinta y un días de su privilegiado mayo.

Y en este mes precisamente Madrid abre las puertas de sus plazas de toros y por ellas, como el aire por la rendija de la ventana, se inundan sus graderíos de bullicios "isidros" (si es que han superado la prueba de la taquilla) gozosos y desbordantes de entusiasmo.

Los toreros saben que la "feria isidri!" es la llave de la temporada y aquí hechan toda la carne en el asador (los que la tienen, claro) con el mejor deseo de agradar.

Sin interrupción se abre al público la feria más colorista y perfumada que se pudiera soñar, la Feria de la Flor y de la Planta.

Bien es verdad que nuestro Retiro no reviste su mayor esplendor por causas de abandono aún desconocidas, pero sirve de adecuado marco a esta exposición y hasta parece que, envidioso, reverdece un poco.

Sin tregua ni descanso se nos suele obsesionar con la demostración sindical de danzas regionales que preside el Generalísimo Franco. Belleza plástica del más depurado folklore español.

La Feria del Campo, que se ha hecho mayor de edad y ahora es internacional, se remoja cada vez más y nos ofrece sus delicias regionales rociadas con un polvillo seco y pegajoso que suele desaparecer cuando llueve. La única dificultad que encontramos entonces es que se hace intransitable por el barro, pero... ¿y cuando brilla el sol y no hay polvo...?

Podríamos continuar enumerando festejos en honrosa competición de originalidad y belleza, podríamos hablar hasta de la verbena de San Isidro, casi olvidada en el tiempo, o la peregrinación a su ermita, más olvidada aún, o, si quieren, del Desfile de la Victoria, pero vamos a terminar diciendo —con perdón— que un día de este bendito mes, en una castiza calle de la "Villa" nació un servidor de ustedes. ¿Que por qué lo digo? ¡Porque es verdad

TOLOMBUS

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66

MADRID - 13

Tels.

{ Oficinas: 2 47 19 20
2 47 19 21
2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142

MERCADO Y SERVICIOS

Esta sección es gratuita para todos los suscriptores, siempre que se trate de COMPRA-VENTA de TRACTORES, MAQUINARIA USADA, FINCAS, VIÑEDOS, solicitud u ofrecimiento de PUESTOS DE TRABAJO.

En los anuncios que intervenga la revista, al escribir los interesados, manden con la carta DOS SELLOS DE DOS PESETAS.

(7) Disponemos de BOCOYES de 625 litros, BOCOYES de 400 L. CISTERNA DE LONA de 13.000 L. PRENSA ELECTRICA TRES VELOCIDADES, material usado que vende BODEGAS RIVERO. C/ Royo, 33 - Tel. 93 ARNEDO (Logroño).

* * *

(8) Se vende TURBO-ESTRUJADORA de MARRODAN Y REZOLA, estado, como nueva, por ampliación de instalaciones.

Alternador de 25 C.W.A., marca INDAR. Razón: Apartado 68, La Roda (A!bacete).

* * *

(9) Se vende CONTINUA "MORON", número 2, usada, con dos camisas, con o sin motor eléctrico, o bien se cambia por otra igual del número 1.

Se compra BASCULA de 30 a 40.000 kilos, usada.

Compro remolque usado de 6.000 kilos en adelante.

EUGENIO MOLINA PEREZ.—C/ Alcázar, 27 - Tel. 319 SOCUELLAMOS (C. Real).

* * *

(12) Cisterna usada en perfecto estado. Construida con chapa de acero inoxidable, trabajando muy poco tiempo, se vende de ocasión. Dirigirse a Talleres DACAR, S. L., calle BENIGANIM, 7 - GRAO - VALENCIA.

* * *

(16) "Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 8. SAN FELIU DE GUIXOLS (Gerona)".

(18) Calderines destilación orujos vnicos, acero inoxidable, seminuevos, ocasión.

Calderines, destilación orujos vnicos COBRE, seminuevos-ocasión.

FABRICA ALCOHOLERA.—De residuos vnicos radicada en provincia de Valencia, máxima zona vinícola. Vendemos ocasión 6.000 metros cuadrados con maquinaria.

Interesados dirigirse: Talleres Dacar, S. L. Beniganim, 7.—Grao-Valencia-11.

* * *

(19) Se vende en estado de nueva, por haber unificado maquinaria, Prensa Horizontal para uvas, marca "Leona" 30 Hl. Semi automática y cargador automático, todo con sus motores eléctricos. Precio 35 por 100 descuento del precio compra año 1967. Facilidades pago. Bodegas Montero. Almendralejo.

* * *

(20) 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).

* * *

(21) Se vende prensa continua MORON del número 0, en perfecto estado, Extractor de humos con motor eléctrico de 3 C. V. ¡OCA-SION!

Compramos conos de roble. Apartado, 2 de SOCUELLAMOS (C. REAL).

(22) Vendo dos básculas usadas. Una de 20.000 y otra de 25.000 kilos. Ambas muy buenas. Para detalles dirigirse a: Sebastián Romero Rodríguez. Ag. Comercial. Santa Ana, 54. Teléfono 263. Madrudejos (Toledo).

* * *

(23) Compro: Grandes conos y cubas roble usados. Vendo, para exportación, 60 bocoyes transporte castaño, en perfectas condiciones, de uso inmediato a 700 pesetas unidad.—Cubría "EL NAVARRO". San Vicente de la Son Sierra (Rioja).

* * *

(24) Vendo transportadores uva u orujo en chapa de hierro en espiral, de 35 cm. diámetro, rosca a un solo sentido, con sus correspondientes cajas de accionamiento a vis-sinfin. Un trozo de siete metros longitud con motor eléctrico de 4 HP. Tres trozos de seis metros longitud con motor de 7,5 HP. Un trozo elevador de seis metros, sobre canal de chapa de hierro para trabajar con inclinación de 40°, motor de 5,5 HP. Veintitrés metros de tubería chapa de hierro de 125 mm. diámetro, en varios tramos, especial para conducción de uva estrujada. Todo ello habiendo trabajado sólo una temporada. PEDRO ANGOSTO MADRID. Apartado, 45. VILLARROBLEDO (Albacete).

* * *

(25) Se venden dos cisternas ferrocarril, en perfecto estado de funcionamiento, de 18.500 litros de capacidad.—Razón esta Revista.

* * *

(26) SE VENDE 33 cubas de roble y tafalla con una capacidad de siete a dieciséis mil litros cada envase. Ver en Medina del Campo bodega de 6 metros profundidad. C. SANZ, Apartado 17, MEDINA DEL CAMPO (Valladolid).

* * *

(27) VINAGRE puro vino. Calidad. Precio y condiciones interesantes. Cisterna de 5.000 li-

tros domicilio comprador. Escriba APARTADO 437. JEREZ. NECESITAMOS AGENTES.

Si quieren vender o comprar vinos y alcoholes, mostos azufrados y mistelas, vinos de fábrica, flemas, orujos, lías, etc., consulten a VICENTE MONTAÑES. Agente comercial. Tel. 51.02.60. TOMELLOSO (C. Real).

JOSE MARIA PASTOR GRAN, Agente Comercial Colegiado, VINOS, ALCOHOLES Y SUS DERIVADOS, Luis Martí, 15, MONOVAR (Alicante).

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADORES para granilla y tártaros de cal. SEPARADORAS para granilla del orujo. DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable. HECES, columnas de destilación. TARTAROS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta Revista o Talleres DACAR, S. L., calle Beniganim, 7.—Grao (Valencia).



COMPRA-VENTA, fincas rústicas y urbanas. PEDRO ROSES DELGADO, Calle Don Juan de Austria, 11.—Teléfono 378 - SOCUELLAMOS (C. Real).

¿Usted quiere ser Amigo de LA TORRE DEL VINO? Escriba una carta al señor Alcalde de Socuéllamos indicando su deseo y mande 111 pesetas a la central del BANCO EXTERIOR DE ESPAÑA, en Madrid, a la cuenta abierta al efecto.

JOSE IGLESIAS TERRIZA, Agente Comercial Colegiado, vasijas, vinos y alcoholes. Dos de Mayo, 17. Tel. 254. BOLLULLOS DEL CONDADO (Huelva).

¡COOPERATIVAS! ¡VITICULTORES! ¡AGRICULTORES! Vendan y compren a través de esta revista. En el mundo triunfan los hombres de iniciativa.

Mirando al Firmamento

DIA		
16. Jueves	4'30 a 7'23	Cuarto creciente
17. Viernes	4'31 a 7'22	"
18. Sábado	4'32 a 7'21	Luna Llena
19. Domingo	4'33 a 7'21	"
20. Lunes	4'34 a 7'20	"
21. Martes	4'35 a 7'19	"
22. Miércoles	4'36 a 7'18	"
23. Jueves	4'37 a 7'17	"
24. Viernes	4'37 a 7'17	"
25. Sábado	4'38 a 7'16	Cuarto menguante
26. Domingo	4'39 a 7'15	"
27. Lunes	4'40 a 7'14	"
28. Martes	4'41 a 7'14	"
29. Miércoles	4'42 a 7'12	"
30. Jueves	4'43 a 7'11	"
31. Viernes	4'44 a 7'10	"



16-7-1817. Sale de Sevilla para Sanlúcar de Barrameda, en su primer viaje, el primer barco de vapor que hizo servicio regular de pasajeros en mares españoles; se llamaba "Real Fernando".

17-7-1834. En este día, uno de los peores de la epidemia colérica (V. la anterior), muere, aparentemente, un pobre hombre, propietario en las afueras de Madrid de un aparato de caballitos de madera, que al "resucitar" fue bautizado con el apodo de "el Tío Vivo", dando ese nombre luego a aquel aparato y a todos los de su especie.

18-7-1837. Luis Candelas es preso en la posada de Alcarazén, cerca de Olmedo (Valladolid).

19-7-1561. Autor tan documentado como Jordana de Pozas fija exactamente en esta fecha el traslado de la Corte a Madrid. Otros historiadores se han limitado a indicar que fue en el año citado y en un período que oscila entre abril y julio.

20-7-1500. Muere el hijo que había dejado la reina Isabel de Portugal, hija de Isabel la Católica, y así desviase definitivamente la sucesión española en su auténtico rumbo histórico, ya que ese hijo estaba destinado a heredar las coronas de Castilla, Aragón y Portugal.

21-7-365. Violento terremoto en las provincias granadinas, cuya noticia transmiten Amiano Marcelino y Oroci, y que refiere en su "Historia de Granada" Miguel Lafuente Alcántara.

22-7-1529. En la Co'legiata de San Salvador, de Sevilla, predica su primer sermón el futuro beato Juan de Avila, de quien alguien afirmó fue el hombre que más se asemejó a Jesucristo.

23-7-1757. Muere en Madrid el italiano Domingo Scarlatti, uno de los más deliciosos compositores que ha existido. Sus brillantes sonatas para clavicordio se nos ofrecen hoy tan frescas y lozanas como el día en que fueron compuestas.

247-1534. Damián Forment da por terminada su obra del retablo mayor de la catedral de Huesca.

25-7-1681. El arzobispo Diego de Castrillo pone la primera piedra del templo del Pilar de Zaragoza.

26-7-1591. En la madrugada de este día, primera salida de Don Quijote de la Mancha. Caminó por el famoso campo de Montiel y

al anochecer llegó a la venta que imaginó castillo donde cenó bacalao por ser viernes, y pasó la noche velando las armas.

27-7-1506. Muere en Valencia Pedro Compte, autor de la construcción de La Lonja valenciana. Y al terminarla de construir, fue tan grande la satisfacción de los Jurados de la ciudad, que le otorgaron el nombramiento de alcaide perpetuo de La Lonja, con una prebenda anual de 30 libras valencianas.

28-7-1529. "A las cinco de la mañana, partió S. M. de la plaza de esta ciudad (Barcelona) con una armada de treinta y cuatro galeras y sesenta y tres naves de las caules había muchas de gran porte". Es Carlos I, camino

de Italia, a fin de que el papa Clemente VII le consagrara como soberano del mundo.

29-7-1816. Real decreto que establece oficialmente en España los médicos directores de Baños y Aguas minero-medicinales.

30-7-1873. Las fragatas "Victoria y "Almansa", en poder de los cantonales y bajo las órdenes del general Contreras, bombardean Almería.

31-7-1556. En la casa de la Compañía en Roma, "sin descomponer su figura con aspavientos, escenas patéticas, quejumbres y sollemnes ademanes" (Salavería), fallece Ignacio de Loyola.

La abuelita de la calceta

Hace tiempo que dejó de verse esta silueta típica en las puertas, en las esquinas soleadas y en los rincones abrigados de nuestras calles.

En el grupo de mujeres que cosían, hacían encaje de bolillos y hablaban incesantemente, había una vieja un poco apartada, silenciosa, muy tiesa, que hacía calceta o punto de media, indiferente a cuanto sucedía a su alrededor, con su pañoleta al cuello y el moño de pica-
porte, reducido por la calvicie senil pero erguido, empingorotado, dando a la abuela cierto aire rechinante; la boca sumida, sin dientes y las manos sarmentosas manejando las largas agujas metálicas que había en todas las casas y el husillo que se metía en la cintura, entre las cintas de las sayas, para apoyar la aguja que iba dando la vuelta, al tiempo que se rascaba los cascos por debajo del moño con la que cambiaba.

Nuestros hombres ofrecían su pie desnudo a la asperidad de los peales, pero la pierna quedaba bien protegida por la fuerte y bien tejida calceta que se sujetaba al pie por una abrazadera estrecha, a manera de estribo, del mismo punto y por arriba con largo y vistoso senojil que se aplicaba por debajo de la rodilla.

Recordando lo bien que sentaba esta prenda, se explica la atención que ponía en su tejido la abuelilla, para crecer y menguar exactamente en el sitio exigido por la pierna para no alterar su forma natural. La vieja se embebía tanto en la labor, que iba sumiendo la boca poco a poco hasta dar con la nariz en la barbilla, convirtiendo su cara en un garabato de forja castellana.

Rafael Mazuecos

Cooperativa local del Campo
STMO. CRISTO DE LA VEGA

R. E. NUM. 4.227 :: EXPORTADOR NUM. 31.857

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELAS

VERMOUTH

ALCOHOLES

CONCENTRADOS

“COSAN”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

MUNDO CURIOSO

GRECIA IMPORTARA 10.000 TONELADAS DE ACEITE DE ESPAÑA

ATENAS.—Grecia importará 10.000 toneladas de aceite de oliva español, como medida de seguridad ante su baja cosecha del pasado año, según ha informado un portavoz del Ministerio griego de Comercio. La importación será reembolsada en aceite griego en los próximos dos años. La producción griega de 1969-70 fue de 150.000 toneladas, poco más de su cifra de consumo anual, que es de 145.000 toneladas. El citado Ministerio convocó el día 23 de marzo último un concurso para la compra de 10.000 toneladas de aceite, pero aunque recibió nuevas ofertas, el concurso fue cancelado.

FUERTE INCREMENTO DE LAS RESERVAS MONETARIAS ESPAÑOLAS

MADRID.—Las reservas españolas en divisas aumentaron en el pasado mes de abril en 28,2 millones de dólares, cifra aún más satisfactoria si se la compara con los 83 millones de déficit en el mismo mes del año anterior.

El saldo de las reservas españolas era a finales del mes de abril de 1.002 millones de dólares, incluyendo los 42 millones en Derechos Especiales de Giro asignados a España en enero último por el F. M. I. Sin tomar en cuenta dicha cantidad, el aumento de las reservas monetarias en los cuatro primeros meses de este año fue, según fuentes autorizadas, de 73,7 millones de dólares, frente a una pérdida de 158 millones en el mismo período del año pasado.

PRECIO DEL CACAO BRASILEÑO PARA ESPAÑA

SALVADOR, Bahía.—De conformidad con una decisión adoptada por el BCTC, deberá aplicarse un recargo un uno por ciento al precio del cacao enviado a España, cuando el destino original de las exportaciones de dicho producto fuesen otros países de Europa Occidental o los Estados Unidos.

RECORD DE EXPORTACION DE AGRIOS ESPAÑOLES

MADRID.—Desde que se inició la campaña 1969-70, el total de las exportaciones de frutos cítricos españoles asciende a toneladas 1.344.701.

Esta cifra, lograda cuando aun faltan algunas semanas de exportación, es la mayor obtenida en la historia de la comercialización citrícola española. El récord anterior se registró en la temporada 1963-1964, con un total de 1.330.681 toneladas.

Las previsiones efectuadas permiten asegurar que se rebasará ampliamente la cifra de 1.400.000 toneladas cuando finalice la presente campaña.

UN EXPLOSIVO MAS POTENTE QUE LA DINAMITA

En 1956, el doctor Melvin A. Cook, de Salt Lake City (Estados Unidos), descubrió un compuesto a base de aluminio y nitrato de amonium que bautizó con el nombre de "Slurry" (término inglés que significa mezcla pastosa). Se trata de un explosivo más manejable y mucho más potente que la tradicional dinamita. Ahora ha sido presentado a numerosas personalidades civiles y militares suizas en Melinken. Con 5,500 kilos de "Slurry" se convirtió en escombros una pared de catorce metros de altura y once de longitud.

El apocalipsis de

Nació con un hombre, que quizás buscaba donde esconderse porque había robado o matado, o también éste podía ser un filósofo que buscaba la paz, esto sólo Dios lo sabe. Lo cierto es que llegó a aquel lugar, sólo traía un bulto hecho de piel de animal, en el que había algunos alimentos, primero oteó el horizonte, después exploró aquellas tierras de nadie, más tarde construyó una choza con palos y ramaje de los árboles. Poco a poco fue construyendo con piedras y barro unos gruesos muros que se transformaron en una casa, para desaparecer y volver al cabo de un mes trayendo a una mujer a la que llamaba esposa, con el transcurrir del tiempo tuvieron hijos y fueron llegando nuevas gentes, que de una manera parecida a este primero se establecieron en este lugar, que luego después llamaron pueblo. Cierta día se reunieron todos los vecinos y construyeron una Iglesia, y más tarde una escuela. Una vez llegó un poeta y dedicó una poesía a aquel pueblo, cuyas gentes sencillas y laboriosas atraían a todos los que le visitaban.

Los hombres se levantaban con el Sol, marchaban al campo, cultivaban las tierras y extraían la riqueza que aquel Sol y aquel campo producían. Las muje-

res cuidaban los niños, ayudaban en la recolección a los hombres, iban a por agua al río y criaban flores. Los niños acudían a la escuela y jugaban en las calles; en ellos se formaba el hombre que amaría a la naturaleza, a los animales y a los hombres, y con todo ello, a Dios. Por las noches, los mozos organizaban rondas para cantar a sus doncellas. Los ancianos miraban con esperanza a aquella juventud y a aquel pueblo que ellos habían creado. Así transcurrieron muchos años. Su tragedia empezó cuando la ambición, en forma de sabrosa manzana, se presentó a los hombres haciéndoles ver un paraíso. Estos mordieron el fruto y sintieron miedo; comenzaron a huir a las ciudades, refugiándose en fábricas con negras chimeneas. Un día llegó un forastero con una flauta bajo el brazo, que empezó a lanzar suaves trinos, en el centro de la plaza. Los habitantes del pueblo al oír esta deliciosa música marcharon todos a la plaza. Entonces el desconocido empezó con un largo discurso en el que, entre otras cosas, al final, dijo:

...Aunque economistas, políticos y sociólogos creyeran que era demasiada la gente que trabajaba en el campo, y que era necesario el éxodo rural, que ellos

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 - Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(ALBACETE)

un pueblo rural

no le hiciesen caso, que no buscasen la riqueza en las ciudades, porque había mucha más en los pueblos y que ésta estaba aún sin explotar. Al pronunciar esta última palabra todos los hombres, mujeres y niños se abalanzaron sobre él, lo pisotearon y abofetearon. A la mañana siguiente el forastero amaneció ahorcado en un árbol de las afueras.

Los hombres ya no podían detenerse, el pueblo era demasiado pequeño para sus mentes tan ambiciosas, ya nadie quería acordarse ni siquiera de su nombre. De que lo recordaban en las ciudades era a través del clásico paleta, al que le atribuían un sin fin de hechos, para su diversión y distracción, no faltando tampoco la mujer con olor en la respiración a cebolla y ajos.

Esto hacía que el pueblo cada vez se sintiese más triste, más solo. El pecado de sus habitantes era demasiado grande para ser perdonado. Su destrucción fue en una noche de tormenta, la tierra empezó a temblar, se oyó un ruido espantoso procedente de las entrañas del cosmos, las casas chocaban unas contra otras, las piedras saltaban a muchos metros de distancia. Se escuchaban gritos de niños, de mujeres y de ancianos,

además de chillidos de brujas, después las tinieblas desaparecieron para dejar paso a la lluvia de fuego y azufre. A la mañana siguiente el cielo amaneció cubierto de rojo, en el que con letras negras había un letrero comunicando como había ocurrido la destrucción del pueblo y otro, en el que se anunciaba un fin mucho más horrible para las ciudades.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

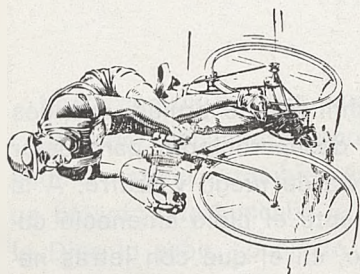
De la veracidad de esta historia, no creo que haya nadie que dude, aunque falte la fecha y nombre del Pueblo. Pero tanto uno como otro me ha sido imposible de hallar, lo que me hace pensar que esto puede ocurrir en cualquier época de tiempo, pasado, presente y futuro. En cuanto al nombre quizá sea el que a través de toda la historia he venido mencionando: PUEBLO, y que se halla en cualquier parte de nuestra península.

XULIAN PEREA

CONSTRUCCIÓN DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE * TUBERÍA

Talleres BELLO

Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)



NOTA DE VALDEPEÑAS

VI Circuito del Vino

Como en años anteriores, la Peña Ciclista Valdepeñera organiza para el 8 de septiembre próximo el VI CIRCUITO DEL VINO, carrera de carácter internacional en la que se disputará el IV Trofeo del Presidente del Sindicato Nacional de la Vid, colaborador de honor en esta prueba.

Se concederán más de SESENTA MIL PESETAS en premios, distribuidos entre las clasificaciones, general, individual, equipos, metas volantes, combatividad y desgracia.

Podrán participar en esta carrera todos los corredores Aficionados de primera y primera especial que lo deseen sin más que enviar su inscripción antes del mes de septiembre a la Entidad Organizadora.

En esta grande y simpática carrera se cuenta con los premios en especie no menos importantes que los que se otorgan en metálico y Trofeos, ya que todos los corredores clasificados obtienen botellas de vino de diferentes regiones españolas, aparte del botellín que como recuerdo regala la organización a todos los participantes y seguidores.

Y como todo es vino en la referida carrera, este año volverá a disputarse el "Premio VINO ESPAÑOL", instituido en 1969 y patrocinado por todas las firmas vinícolas de España, mediante una aportación simbólica de todas ellas, en solidaridad con los fines de promoción vinícola y deportiva que persigue la Peña Ciclista Valdepeñera.

El fondo total del premio "VINO ESPAÑOL", será adjudicado a la clasificación general por equipos, reservándose para el primer conjunto clasificado un premio de 5.000 pesetas y el II Trofeo Hermanos Pinel, creado en nombre de tan destacados promotores del ciclismo castellano.

Como ya es habitual, el Director de Carrera será una figura famosa del deporte ciclista, que en breve fecha se dará a conocer.

Laboratorios Diesel LAGUA

REPARACIÓN DE BOMBAS INYECTORAS

Avda. Reyes Católicos, 21 - Teléf. 442

VILLARROBLEDO

(ALBACETE)

La Poesía y el Vino

LA MANCHA

La Mancha, solar hispano
engarzada en oro fino,
la del amor, el buen vino
y el corazón en la mano.

La que tiene a sus mujeres
forjadas al sol y al viento
y cumplen el mandamiento
celosas de sus deberes.

La que guarda su leyenda
de Princesas y Sultanas;
la que a su Virgen ofrenda
las oraciones tempranas.

La cuna de don Quijote
que soñó en su Dulcinea...
por ella fue a la pelea
más ciego que Lanzarote.

Pero Cervantes le dio
brazo firme y dura lanza
que estremeció a Sancho Panza
y al Universo asombró.

La Mancha, llena de historia,
la de los huercos molinos,
la de los pandos caminos
cargados de ejecutoria.

La que al Guadiana se mira ...
y en las lagunas de plata
del Ruidera, se retrata
la luna cuando suspira.

La de la yunta y la esteva,
la del prado floreciente...
y la del mozo creyente
que airoso su frente lleva.

El mozo que en sudor baña
la brava y fecunda tierra
y de su centro destierra
el emigrar de su España.

Por eso con gran fervor
va al atajo sin resabios
que lleva puesto en los labios
la bendición del Señor.

Y ríe y labra cantando
la herencia de sus mayores ...
El seguirá cultivando
el surco de sus amores.

Que el manchego en su alegría
cuida el predio convencido,
que el terruño agradecido
le dará el pan cada día.

El pan bendito, amasado
por la mujer abnegada
que en besos de enamorada
entrega al esposo amado.

Esa mujer que consciente
predispuesta en su quehacer,
va al trabajo complaciente
viendo el día amanecer.

¡Que desde Sierra Morena
a los montes de Toledo,
por todas partes... un credo
aflora en su alma serena.

Esta es la Ciudad manchega
con sus albas soñadoras...
viendo a las vendimiadoras
y a los mozos en la siega.

La que en racimo en agraz,
siempre estrena un beso en flor...
y sólo piensa en la paz,
que es el himno del amor!

Antonio GANDIA

PADILLA Y CAMACHO

— CARROGERIAS Y CISTERNAS EN TODAS LAS CAPACIDADES —

Carretera de la Ossa, 7

- Teléf. 472

VILLARROBLEDO

(ALBACETE)

REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES. 7

TELEFONO 222 42 84

MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

Félix Frías Díaz-Carrasco

ELABORACION Y
EXPORTACION DE VINOS



Oficina y Bodega: Carretera de Las Mesas

Teléfono: 207 - Apartado: 63 - Telegráfica: "FRIASVIN"

SOCUELLAMOS (LA MANCHA)

Agencia de Transportes A. T. 2686

Transportes MARTINEZ y del AMO

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades
- * Cargas completas

En JAEN: Carretera Madrid, Km. 334

Teléfonos: 210487 210563 210564

En VILLARROBLEDO (Albacete):

Avda. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41

Teléfonos: 80 y 119



Que usted lo pase bien ...

SOLUCION AL CRUCIGRAMA N.º 32

HORIZONTALES.—1: Lid.—2: París.—3: Sotanas.—4: Muro. Anís.—5: Bidón. Rabos. 6: Oro. Ira.—7: Loros. Palos.—8: Sapa. Irás. 9: Saturas.—10: Serás.—11: Nos.

VERTICALES.—1: Bol.—2: Mitos.—3: Sudores.—4: Poro. Opas.—5: Latón. Sacén.—6: Ira. Uro.—7: Dinar. Piras.—8: Sana. Aras.—9: Sibilas.—10: Soros.—11: Sas.



—Si es un bikini puede pasar, pero si es ropa interior tendré que ponerle una multa...

SABER PEDIR

Aquel pobre hombre sabía decir las cosas. Andaba muy mal de dinero; tan mal que, como no podía estar peor, se dedicaba a la mendicidad. Y pedía de puerta en puerta. Y lo hacía con una rara habilidad. Véase, por ejemplo, cómo de un tiro mataba tres pájaros:

—Si pudieran darme algo que beber... Estoy muerto de hambre y no tengo ni siquiera un sitio para dormir...

EXCESO DE CORTESIA

En la cortesía también puede haber exageraciones, opina el padre Edward H. James, de la orden misionera Maryknoll, que actualmente se

encuentra en Rosana, Africa. "Si un sacerdote se encuentra entre una multitud aquí —escribe— siempre hay alguien que grite: ¡Hagan lugar para que pase el padre! O si el sacerdote se detiene a mirar a un grupo de chicos jugando al fútbol, no falta alguno que diga: ¡Que juegue también el padre! Pero la semana pasada me encontré con un grupo de hombres que habían atrapado una víbora momba, de más de tres metros de largo, y que tiene fama de ser la más venenosa de Africa. Uno dijo: ¡Dejen que el padre la mate!"—*The Josephinum Review*.

DEL DIARIO DE DAG HAMMARSKJOLD

No has hecho bastante, no habrás hecho nunca bastante mientras exista la posibilidad de que algo en ti pueda llegar a ser de valor.

Excluido de la habitación, no mires por el agujero de la cerradura. Hunde la puerta o aléjate.

Sólo merece el poder quien diariamente lo justifica.

EN EL CARRIL...

Aquel viejo comerciante bebía mucho. Su negocio era de productos alimenticios. Era lo que vendía. Pero casi todo el dinero que obtenía con ello lo empleaba en comprar vino. Y se ponía que daba pena. Y lo malo era que un dependiente que tenía en la tienda llevaba el mismo camino, quizá por eso de que todo se pega menos la hermosura.

El caso es que un lunes llamó el comerciante al dependiente y le dijo:

—Me han dicho que ayer tenías una botrachera fenomenal.

—Pues, veré...

—Que ibas por la plaza empujando un tonel... Por cierto, que no sé cómo no te vi.

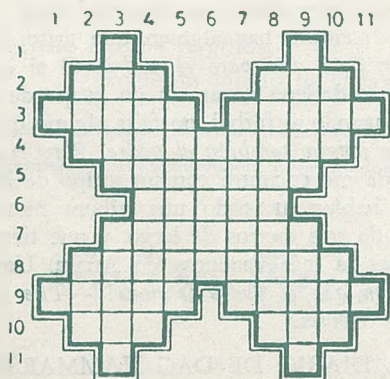
Es que usted estaba dentro del tonel.

PUNTUALIDAD

Courteline, que había sido funcionario, afirmaba:

—La puntualidad consiste en llegar todavía a tiempo para poder indignarse con el retraso de los demás.

CRUCIGRAMA N.º 33



HORIZONTALES.—1: Cifra romana. Consonante.—2: Yunque de platero. Semejante.—3: Hurtar. Alturas de terreno largas y poco elevadas.—4: Transformar una sustancia en sal.

5: Dícese de la traducción en que se respeta a la letra el original.—6: Trozos de cañón de plomo usados en una cañería.—7: Decisiones tomadas por un concilio de la Iglesia.—8: Repararemos el casco de una nave.—9: Apellido de un célebre filósofo francés (1839-1903). Pedazos de pan humedecidos en un líquido.—10: Alaba. Género de encajes de labor antigua.—11: Abreviatura de punto cardinal. Consonante.

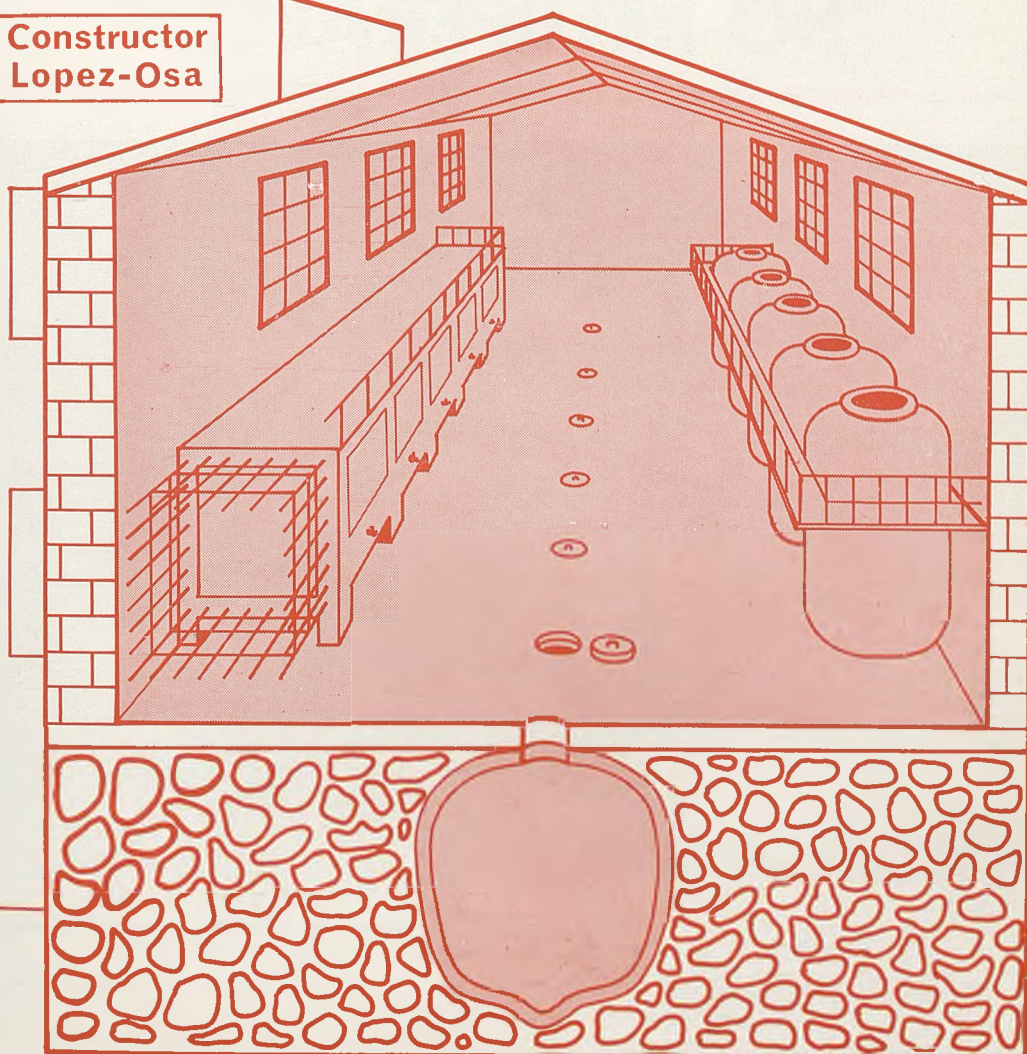
VERTICALES.—1: Consonante. Símbolo del fósforo.—2: Síntoma catarral. Oxido de calcio.—3: Ajustado, exacto. Queridos.—4: Planta que crece en las orillas de los ríos y se emplea en Medicina como astringente.—5: Vasos que usaban antiguamente los griegos para beber.—6: Filósofo griego, discípulo de Sócrates.—7: Mamíferos roedores que pasan el invierno adormecidos.—8: Hiciésemos sonar un instrumento músico.—9: Cada uno de los cabos de que se compone una soga. Estado morboso parecido al sueño.—10: Hogar. En sentido figurado, gracia.—11: Consonante repetida.

(La solución en el número siguiente)

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

Construcciones López-Osa

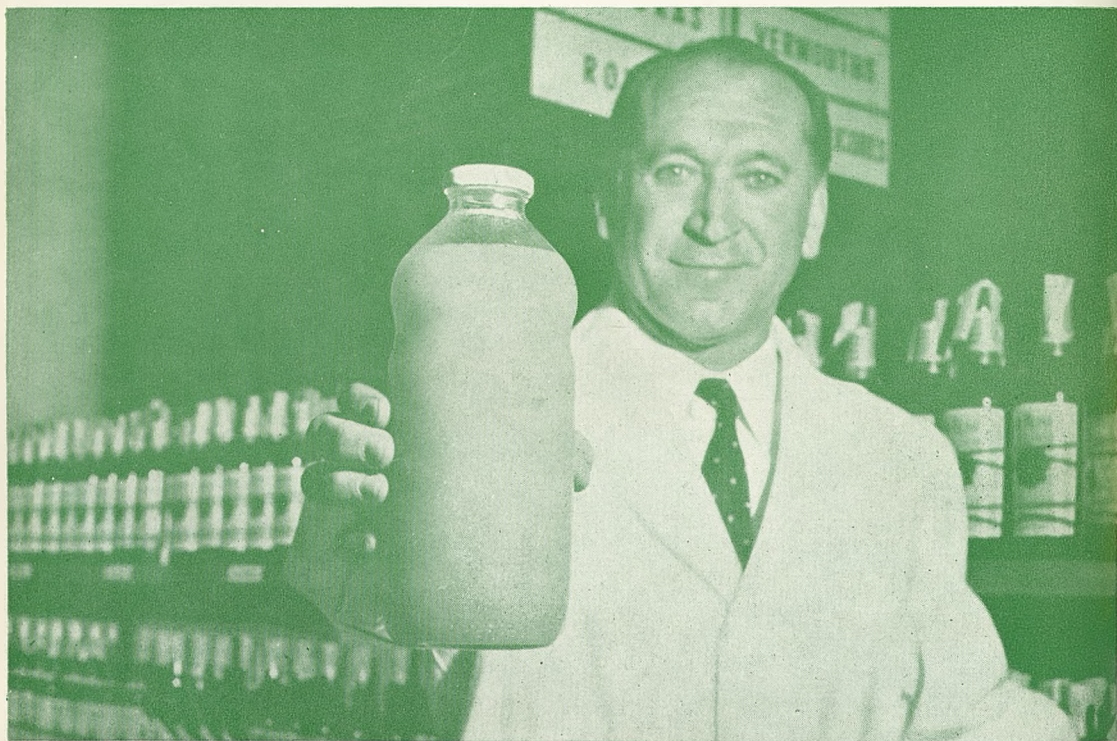
Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

venderá más con
BOTELLAS EXTRALIGERAS
de vidrio
"NO RECUPERABLES"



- Reducido peso: 300 grs. (un 50 % menos, aproximadamente, que el peso de una botella convencional).
- Disminución de los gastos de almacenaje y transporte.
- Facilidad de manejo y distribución.

Especialmente recomendadas para el envasado de:
ZUMOS NATURALES, ACEITES, AGUAS MINERALES, LECHE, VINOS.

SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.

Paseo de la Castellana, 86 - Teléfono 262 55 13 - MADRID (6)

Delegaciones en:

Barcelona (14): Galileo, 303-305. Tel. 32189 54. - Sevilla: Plaza Nueva, 19 y 20. Tel. 2114 84.
Gijón: Marqués de San Esteban, 17. Tel. 34 57 07. - Zaragoza: Carretera a Valencia (km. 8)
Apartado 408. Tels. 25 80 12-13-14.