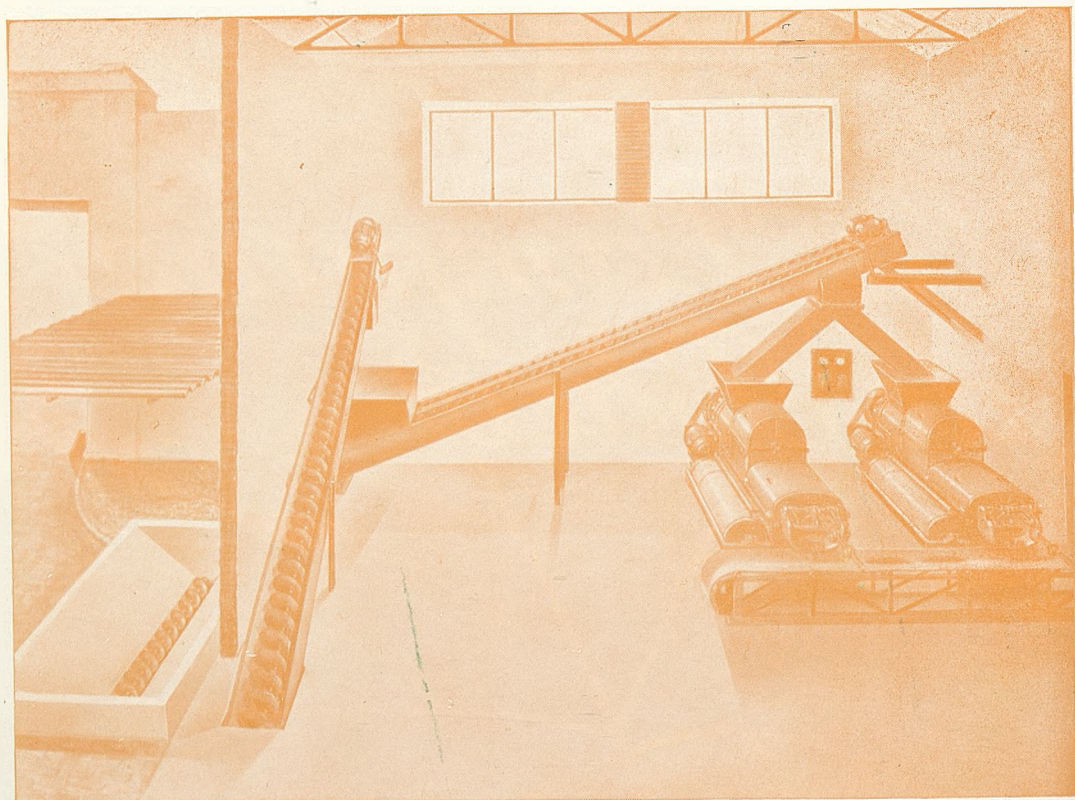


La Pámpana de Baco

15 AGOSTO 1970

N.º 35 PTAS.
' 12





INSTALACIONES AUTOMATICAS CON:

Prensas Continuas MORON

LA PRENSA QUE SE CARACTERIZA POR SU GRAN PRODUCCION (EN CUALQUIER TIPO DE PENSADO) 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. 35

Agosto, 2.^a quincena 1970

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López - Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

Andrés Piqueras Gómez

IMPRENTA:

Excma. Diputación Provincial
de Albacete
Depósito Legal AB. 11-1-1969
Empresa Periodística núm. 524
Autorizada por la Dirección
General de Prensa

Portada: ALARCON

SUSCRIPCION

Semestre . . . 150 pesetas
Año . . . 280 "
Año . . . 350 " para el extranjero

Páginas

	Editorial	3
	VI Circuito del Vino	5
	Bien preparadas, tierras pobres valen más	7
O	El vino por el ciclismo	9
	Los incendios forestales	10
	39 billones de liras	13
R	Los vinos españoles y los quesos franceses	14
	Nota de la C A T	17
A	Noticiario	18
	Sucedió esta quincena	19
M	Mercados de vino	20
	Actualidad	22
	¿Sabe usted que...?.	23
U	600.000 ptas. de la «Fundación March»	24
	Disposiciones oficiales.	26
	Ha muerto Luis Mariano	27
	Mercado y servicios	28
	Mirando al firmamento	30
	Mundo curioso	32
	Utilización de la madera de álamo	33
	La poesía y el vino	35
	Mozos viejos y viudos. Viudas y solteronas.	37
	Que usted lo pase bien	39

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

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)

EDITORIAL

Nuestro campo, nuestras producciones agrícolas —tradicionalmente de muy bajo rendimiento en especies de gran consumo—, han constituido gran preocupación por parte de españoles de privilegiada mente y larga vista dirigida al porvenir. Tenemos el ejemplo de Jovellanos, que no era precisamente agricultor. Nacido en Gijón, los problemas agrícolas no constituyeron problema esencial en Asturias, donde más preocupaban la ganadería, el comercio y la pesca, y años más tarde, la minería. Sin embargo, Jovellanos redactó un proyecto de reforma agraria, que en proyecto se quedó. Más adelante, en nuestro siglo ya, retumbó la voz poderosa de alguien que sí vivía en sus carnes el problema agrícola. El pueblo le conoció por «El León de Graus», porque en esta localidad oscense se crió y vivió Joaquín Costa, que había nacido en la cercana tierra de Monzón.

Joaquín Costa vivió para intentar salvar el campo español y, por consiguiente, redimir al campesino. Su intento de reducir la importancia del polígono gijonés, quizá se pueda afirmar que Joaquín Costa fue el adelantado del agro español.

Jovellanos abarcó mucho más, fue un intelectual muy por encima de Joaquín Costa; redactó su proyecto de reforma agraria, realizó grandes estudios jurídicos y humanísticos sobre diversas materias, desecó marismas en su tierra natal y hasta actuó como ingeniero al proyectar la actual carretera que une a Gijón con Oviedo. Joaquín Costa fue más político y centró sus esfuerzos en la reforma del agro español.

En esta hora en que España acomete obras de auténtico carácter colosal para revalorizar el campo y redimir al campesino, sería injusto marginar a quienes hace ya muchos años previeron las realizaciones ahora en vigor. El problema del agro español radica, de manera primaria, en el agua, en la existencia del agua. España recibe de los cielos agua suficiente para atender todas nuestras necesidades, incluso las agrarias, pero nuestra geografía es endiabladamente enrevesada. La proximidad de las cordilleras a las costas hace que los ríos tengan poca longitud y vayan muy pronto al mar. La distribución de nuestras cuencas, de manera natural, es lo más inapropiada. Sobre todo, en el Cantábrico.

Tenemos ríos de relativo largo recorrido, que recogen aguas abundantes de valles y afluentes, pero también la Cordillera Central divide impla-

cablemente las cuencas. Puede ir al Duero desbordado y de sus aguas no se beneficiarán las resecaas tierras del Sur.

Pero a esto se le pone fin. La solución natural es sustituida por la artificial. El trasvase. Porque no podemos limitarnos a aspirar, a sostener los actuales regadíos o incrementarlos de manera tímida, sino que es preciso que los planes estén a la altura de los tiempos, que es la era colosalista. Para ponernos a nivel, los planteamientos que hagamos han de ser también colosales.

Obra colosal es la del trasvase Tajo-Segura. El Tajo es río difícil. Su mismo nombre lo indica« Río de corrientes rápidas, de los que antiguamente se decía ayudaban poco a la agricultura. El Tajo, como el Duero, se iba a Portugal con grandes caudales de agua. Caudales que pueden ser mejor aprovechados en nuestro territorio sin causar perjuicio a nadie. Se trata, simplemente, de que sea vertida menos agua dulce en el mar.

La ciencia moderna permite la realización de prodigios. Campoamor se asombraba en su tiempo en su famoso viaje en tren-expresso.

Hoy, hasta los técnicos quedan en pasmo. Un determinado caudal del Tajo irá al Segura, merced a quizá la obra de carácter hidráulico más asombrosa que se realiza en Europa. Murcia goza del calificativo de «Huerta de España». Con la aportación de las castellanas aguas del Tajo, Murcia verá engrandecerse su calificativo, que será el de «Huerta de Europa».

Todo el complejo de obras del trasvase Tajo-Segura está en marcha. Más de tres mil millones de pesetas supone el trabajo adjudicado sólo en el pasado año. Nuestros anhelos se centran en la fecha, nada lejana, en la que las aguas de Castilla se confundan con las del Sur y año tras año devuelvan multiplicadas las cantidades invertidas en la realización de tan colosal obra que haría rugir de alegría al «León de Graus».

ULTIMA DECENA DE AGOSTO



La XXIII Fiesta de la Vendimia de Requena (Valencia), invita a todos los españoles y extranjeros que deseen visitarles a las fiestas que para exaltar a la VIÑA y al VINO celebra la ciudad de Requena

VI Circuito del Vino

UN ACTO DE EXALTACION DEL VINO ESPAÑOL PRECEDERA AL CIRCUITO DEL VINO

La Peña Ciclista Valdepeñera pretende que desde este año, su Circuito del Vino sea ya la Carrera del Vino Español, aunque limitada a una sola etapa. Para ello ha solicitado la colaboración de todos los industriales del ramo y, en especial, la de los Consejos Reguladores de las distintas Denominaciones de Origen como copatrocinadoras del Premio «Vino Español», que en dicha carrera se concederá, y donantes de los obsequios vinícolas que recibirán cuantos corredores intervengan en la competición.

Para corresponder de alguna forma a la colaboración que prestan las diferentes regiones vinícolas, la Peña Valdepeñera celebrará el lunes 7 de septiembre un Acto de Exaltación del Vino Español como prólogo a la presentación y desfile de corredores participantes, que tendrá lugar en el Estadio Deportivo «José-Antonio Elola» de Valdepeñas. En dicho acto se difundirán las virtudes y características esenciales de cada uno de los vinos, y los asistentes al mismo tendrán ocasión de degustar gratuitamente sus caldos preferidos.

Como colofón, las bicicletas de todos los corredores serán rociadas generosamente con vinos de todas las procedencias para que, en su discurrir por todas las rutas del mundo, lleven al aire de otras latitudes el aroma del vino español.

NOTICIAS SOBRE EL WHISKY EN ESPAÑA

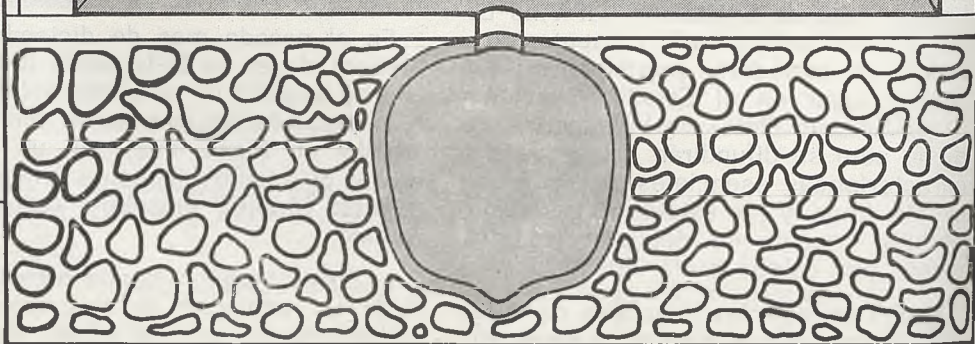
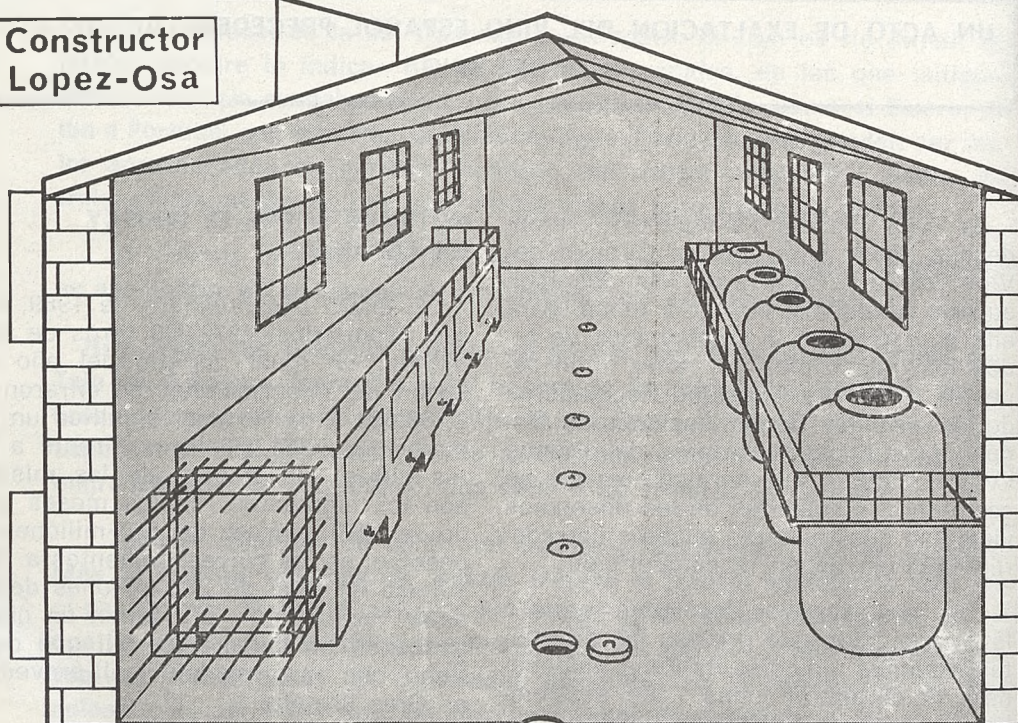
De enero a septiembre de 1969, fueron importados 5.972.000 litros de esta bebida; en igual período del año anterior, las importaciones se cifraron en 2.408.000 litros lo cual significa un aumento de 3.564.000 litros. Frente a estas cifras, los valores de las mismas son los siguientes: en los meses citados de 1969, alcanzó los 557 millones de pesetas, en los correspondientes a 1968 supuso un total de 232 millones de pesetas; se observa, por tanto, un cierto descenso en los precios. Ni qué decir tiene que nuestro principal proveedor es Gran Bretaña.

En el pasado mes de diciembre fue presentado en la Delegación de Industria de Segovia un proyecto encaminado a la creación de una nueva fábrica de whisky en Riaza, que, con un capital inicial de ciento cincuenta millones de pesetas, crearía cincuenta puestos de trabajo.

La firma Sener, y según proyecto, intenta la instalación de otra fábrica de whisky en Barajas de Melo, provincia de Cuenca, para la conocida casa Hiram Walker, de España. Ya han sido entregadas, con tal fin, parte de las máquinas, que han sido realizadas en los Talleres Lorenzo, de Vigo.

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

BIEN PREPARADAS,

tierras pobres valen más que las ricas abandonadas

En el Consejo de Ministros de finales de junio, celebrado en Barcelona, fue aprobado un decreto en cuya virtud queda modificado otro de 17 de agosto de 1949, dictando normas para la vigilancia de la composición y pureza de los abonos.

Merece un comentario esta preocupación. Nuestro país, en busca de mayor desarrollo agrícola empieza a consumir fertilizantes inorgánicos, de los que elevan sensacionalmente las cosechas si previamente fueron seleccionadas las semillas, a poco que la meteorología ayude al campesino.

Cabe decir, también, que el agricultor español, que empieza a saberlo todo —y cada vez lo hace mejor— está convencido de que tendrá que gastar más en abonos —acaso, doble o triple que ahora— para que con arreglo a las técnicas en vigencia obtenga recolecciones jamás logradas, ni casi soñadas.

En otro tiempo, el hombre del campo solía ser víctima apetitosa para una docena de sinvergüenzas dedicados a vender abonos «extraordinarios» a precios fantásticos. En 1950 atendimos la visita de un novísimo vendedor de fertilizantes, vecino y excelente persona. Se había matriculado como representante y llevaba una muestra de abono que lo mismo servía para «animar» una remolacha recién entresacada que para mezclar con el pienso de las gallinas. Nos señaló un plazo perentorio de venta por

que su «casa» trataba de servir satisfactoriamente. Horas más tarde, entregábamos la muestra en el laboratorio de un químico amigo. Un par de días más tarde nos llamó éste por teléfono diciendo así:

—Lo que trajiste es arena con un dos por ciento de conchilla de ostras y cierto olor a pescado. ¡No lo compres! Se trata de un timo.

Aquello sucedía y parece que ya no sucede, aunque de vez en cuando, sobre todo en los abonos nitrogenados complejos, algún revendedor con aire fabril abuse de la bondad del público. Es posible que algunos lados acarreen los polvos actuales, pero sería excelente vigilar hasta el colmo que no crear preocupaciones al labrador, que bastantes tiene encima en las prisas de estos días. Y al que se encucie en fraudes que caiga para toda la vida, castigado ejemplarmente.

Los campesinos se encuentran satisfechos del empleo de buenos fertilizantes y como cada ejercicio cierran su negocio atractivamente —se exceptúan los años de meteorología adversa— opinan que una tierra mala vale más que una buena si aquella se encuentra bien abonada. Cuando se conoce el valor de las tierras en las Jefaturas Agronómicas recomiendan los abonos precisos. Naturalmente, hay que analizar los suelos de que se trate y de ello tam-

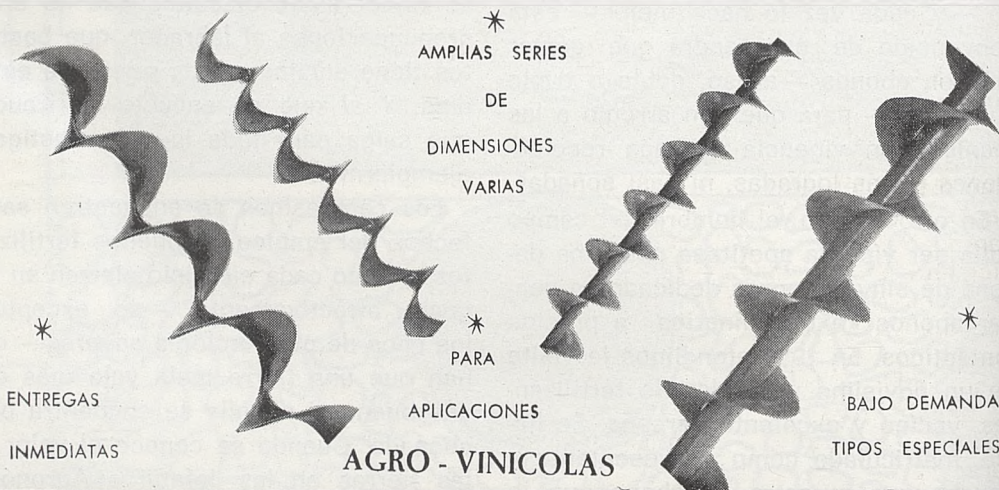
(Pasa a la pág. 31)



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

HELICOIDES SIN-FIN

FABRICADAS EN ESPAÑA, POR LAMINACION CONTINUA EN FRIO



*
 AMPLIAS SERIES
 DE
 DIMENSIONES
 VARIAS

*
 ENTREGAS
 INMEDIATAS

*
 PARA

APLICACIONES

AGRO - VINICOLAS

*
 BAJO DEMANDA
 TIPOS ESPECIALES

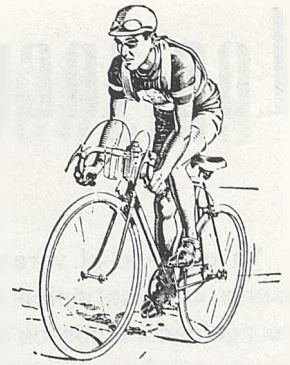
FOUNDRY EQUIPMENT COMERCIAL ESPAÑOLA, S. A.

INDUEQUIPO

GRAL. GODED. 21-MADRID-4
 TELEFONOS 419.73.31
 419.74.32

El Vino por el Ciclismo

Escribe: José GONZALEZ LARA



Para el Club Ciclista Criptanense

Pero esto de ir a la rueda por los caminos de la Mancha, esa universal tierra, que la aceleran los hidalgos y la paran los escuderos, tiene hoy, en tiempos de mutaciones, de zozobras políticas, de nerviosismo socioeconómico, una importancia singular, porque, sin temer a los polvorientos caminos, muy escasos ya en nuestra geografía y otras causas y elementos, que resecan el esfuerzo, nos sentimos todos los años obligados a emprender la salida, como si un dios deportivo nos exigiese este mandato.

Y es que el tinglado inventado de una vuelta ciclista «por las Rutas del Vino», lo requiere. Se trata de buscarle la semejanza o de ponerle en rueda al vino o también de poner en moda la andadura, pero lo cierto es, que aquí ya van aparejados sobre el artilugio de una bicicleta, el hombre, la tierra y el vino en plena armonía y conformidad, hacia una meta segura y a veces desconocida. Aquí puede darse la confusión y no saber cuál es la realidad. Es milagrera la tierra y casi mitológica el hombre, por ello se da la más inverosímil aventura.

El ciclismo, a mi entender, que no es mucho, tiene esa cierta variedad de cambiantes y los alarga físicamente, como si fueran figuras de un Greco, habitado para un siglo de rivalidades de-

portivas. El ciclismo es un deporte noble donde siempre se vence. Nunca la derrota se asoma a la cara de los que caminan sobre la bicicleta, porque si no ganan el trofeo numerado o la prenda de malla de color de limón o de acietuna, ganan en valor, por la bravura, en virtud por la constancia y en amor por el esfuerzo y la abnegación. Los hombres del ciclismo, son titanes casi mitológicos y así se les devociona por el pueblo. Los Merck, los Manzaneque, los Pulidor, etc., tienen su devocionario para que las gentes sencillas le recen en la gesta endiablada de las ascensiones a la montaña o en la batalla de las bajadas a los llanos y es que Dios también se sirve de los héroes humanizados, para enseñarle a los hombres su obra predilecta.

Nada más ha cuajado y en poco tiempo la vuelta ciclista «por las Rutas del Vino», y ya está el vino queriendo hacerse llegar el primero a la meta, por la urgente necesidad de su triunfo. Está sobre todo, que nos sirva para mucho, porque a estas tierras, que no son de ceniza, ni de cigarrales, ni de piedra dura en que se esconden metales, les brota el vino, como el agua y a este milagro hay que darle «repiqueo», que no todas en el parto, se sienten con mayor alegría e importancia.

De LANZA

Los incendios forestales, sus

Va pasando el verano, y el calor, por cierto con una violencia extremadamente agobiadora nos ha hecho y nos hace pasar aún los asfixiantes efectos de la canícula. Gozamos ya de ese calor que procede de un sol esplendente que atraviesa un cielo nítido, que calienta los cuerpos y agosta los campos. Estamos en plena época de incendios forestales.

Triste paradoja: en un 50 por 100, las causas de los fuegos en los bosques son originados por los mismos que buscan el amparo del para huir del calor. Es el colmo de la ingratitud el que quienes reciben los beneficios destruyan a su benefactor. Y también puede ser el hecho de la imbecilidad, por cuanto que eliminan la posibilidad de que el bosque puedan volver a darles cobijo.

Desde la enseñanza primaria aprendemos lo que es el árbol. ¿Quién de niño no entonó las conmovedoras estrofas del Himno ingenuo y popular? «Cantamos al árbol que voy a plantar». De adultos, nos enseñan otra clase de cariño hacia el árbol; es decir, nos amplían

las enseñanzas sobre el árbol, pero en este segundo período nos encaminan más bien hacia el aspecto material. Sabemos, por consiguiente, que el árbol nos ofrece sombra y frescor, evita la erosión de los montes (ahí tenemos el trágico ejemplo de las sierras almerienses), lanza oxígeno de día y carbono de noche, alegra el paisaje, y su savia nos facilita resinas, caucho y otros variados productos. Premeditadamente matamos al árbol para obtener de él madera, pasta de papel. Es un ciclo de aprovechamiento integral de la riqueza del árbol, al que deliberadamente sacrificamos para obtener sus últimas riquezas. Pero la Ley es previsora y por cada árbol que se destruye exige sean plantados dos, para asegurar no sólo la existencia del bosque, sino para incrementarlo. Lo estúpidamente trágico es cuando cercenamos el ciclo de vida del árbol, con sus inmensos aprovechamientos, y los destruimos de manera integral, y no en una unidad, sino en centenares y miles de unidades, en bosques enteros, sin obtener beneficio alguno y eliminando de manera tajante la posibilidad de que en muchos años pueda recuperarse la situación anterior.

No puede hablarse, de manera amplia, de pirómanos, de incendiarios, porque las estadísticas, en este aspecto, ofrecen bajo porcentaje. De un 5 a un

AUTORRALBA

TALLERES DE CHAPA Y PINTURA

SERVICIO DE GRUA

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

Causas y sus consecuencias

10 por 100. No echemos culpas a la naturaleza, pues las destrucciones motivadas por rayos no rebasan el 5 por 100 del total. Mínima es la culpabilidad de los ferrocarriles, desde que el vapor ha sido sustituido por el gas-oil y la electricidad. Ahora, las chispas de las locomotoras apenas si nos dan un 1 por 100 de las causas de los incendios. Queda un porcentaje achacable a motivos desconocidos. Pero se conoce ese 50 por 100 comprobado de la negligencia de quienes transitan por los bosques o sus cercanías, del pitillo lanzado sin apagar, del fuego que calentó la comida y del que quedaron rescoldos.

La autoridad toma serias medidas previsoras, que siempre resultarán inútiles si no van acompañadas de la colaboración del ciudadano. Hay unas quinientas torres metálicas en nuestros bosques, estratégicamente situadas, que permiten abarcar grandes extensiones de terreno. Se dispone ampliamente de radio-teléfono y de otros sistemas muy modernos, lo mismo para la localización del fuego que para su extinción. Pero la mejor manera de eliminar el fuego forestal es evitar el que se produzca. Nada más triste que la tierra calcinada de lo que fue un bosque.

El Estado emplea muchos millones de pesetas en la repoblación forestal. La tarea es importantísima, de suma trans-

cendencia, y por ello se realiza con el dinero de todos los españoles. Por consiguiente, quien, por descuido, destruye la riqueza forestal atenta de manera muy directa contra el interés de todos los españoles. Esto, en el aspecto puramente material.

Porque el otro existe, el que a una materialidad, espiritualidad y poesía. En la materialidad quizá pueda figurar lo que el bosque significa como fuente de salud; en lo espiritual, el placentero descanso que el árbol facilita; y en lo poético, lo que supone el paisaje en sí.

Que quien vaya al bosque o transite por sus cercanías, en automóvil o en pie, piense en las tremendas consecuencias que puede acarrear un descuido suyo. Y medite que esas consecuencias pueden llegar a la tragedia, rozar lo criminal, porque con triste frecuencia el incendio en el bosque supone la pérdida de vidas humanas.

Por Marino Rubiera Loche

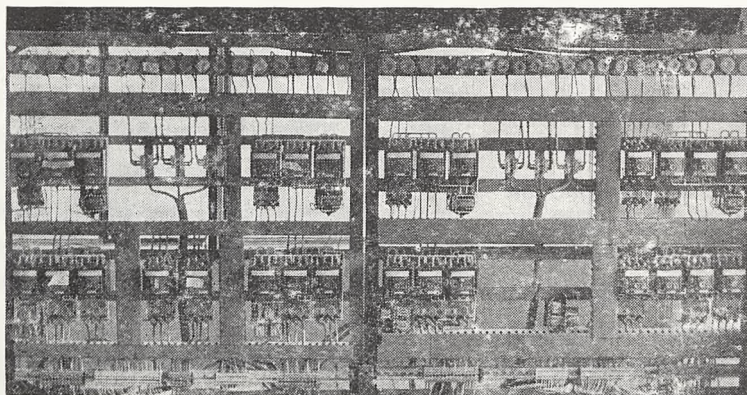


**BOMBAS
PROSPER**
S.L.
MAQUINARIA
VINICOLA

TEL. 230610-VALENCIA-11

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

•
Líneas de alta y baja
tensión

Centros de
transformación

Realización de estudios y
proyectos eléctricos

ESPECIALIDAD EN INSTALACIONES AUTOMATICAS

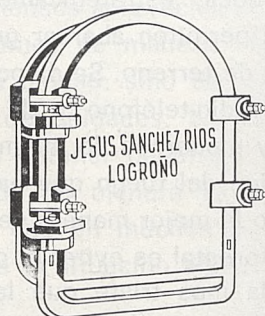
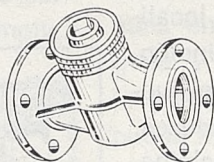
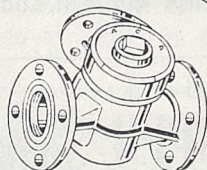
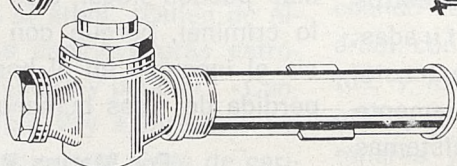
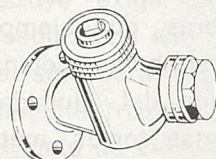
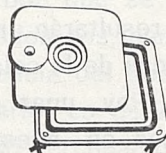
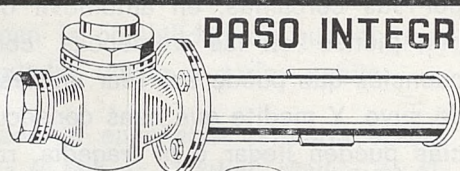
Talleres: Pi y Margall, 14

LA RODA

Oficinas: Alfredo Atienza, 36

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios
Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

39 billones de liras se invertirán para ordenar el sector vitivinícola en una región italiana

El Instituto de Desarrollo de los Mercados italiano ha lanzado un plan regional de revalorización vitivinícola aprobado en la última sesión por su Consejo de Administración, informa el Instituto de Estudios Agro-sociales español en su Boletín de Información Extranjera, correspondiente a los meses de marzo-abril, reproduciendo un artículo del «Giornale di Agricoltura» de Roma.

El plan comprende un programa de intervención destinado a influir en la conversión de los cultivos vinícolas diversamente mezclados en cultivos especializados, con el fin de mejorar la calidad del producto, reducir los gastos de producción y escoger las zonas más adecuadas. El plan financiero prevé inversiones por valor de unos 39 billones de

liras, necesarios para impulsar los vinos de la Marca y lanzarlos a la conquista de los mercados europeos, una vez obtenida la denominación de origen controlada.

El programa adoptado por el Instituto de Desarrollo se considera como la más concreta tarea emprendida hasta ahora en la región para renovar completamente el cultivo de la vid destinada a la vinificación, colocándola en una categoría que corresponda adecuadamente a las normas prescritas por la nueva ley sobre la denominación controlada.

La duración del programa, encaminado a colocar los vinos de la región en posición competitiva con respecto a los de otros países europeos, está previsto que sea de siete años.

Informe del «Financial Times» sobre la economía española

El «Financial Times» publicó el pasado día 8 un suplemento dedicado a España, en el que John Edwards, al estudiar la marcha de los vinos españoles, afirma: «España está entre los cuatro principales países productores de vino del mundo y es el único en producir «jerez» auténtico. Es uno de los principales países exportadores de vino, con una exportación del 27 por 100 del total de su producción, mientras que el consumo interior no es alto en comparación con el de otros países productores. El vino ocupa el séptimo lugar en las ex-

portaciones españolas. Gran Bretaña es, con gran diferencia, el principal cliente de los vinos españoles.»

Los salarios, según Edwards, constituyen el más serio peligro para los vinos españoles. «Los salarios crecen en España rápidamente, más rápidamente que en otros países productores, y junto a un incremento general en los costes, esto puede convertir en vulnerables a los productores españoles en los próximos años.»

RAYMOD

Los vinos españoles

Bilbao ha sido la sede de un entrañable acto que, sin el protocolo y la burocracia de las complicadas reuniones del Mercado Común ha servido para sentirnos europeos y encontrarnos más cerca. Me refiero al acto del día 16 de junio, en favor de los vinos españoles y los quesos franceses, en el Hotel Carlton, organizado por el Comité de Vinos de España, de la Federación de Importadores de Bebidas Extranjeras, y la Sociedad para la Promoción de Venta de los Productos Agrícolas y Alimenticios Franceses (SOPEXA). Este acto era el tercero y último celebrado en España, siendo antes Barcelona y Madrid.

A la degustación de tan preciados productos asistió numeroso público, que llenaba la sala de fiestas del hotel, estando presentes, además de las autoridades, representantes de hostelería, comercio de alimentación, miembros de los «Leones», «Skol», «Chaîne des Rôtisseurs», la Sociedad Gastronómica Vasca «Portalenian Gustiok Bat» y un buen número de buenos gastrónomos.

Bajo las banderas de Francia y España, abrió el acto dos Nicolás Castejón, delegado general del Comité de Vinos de España, quien hizo un bosque-

jo del motivo de la reunión diciendo que, partiendo de que los vinos de mesa españoles se complementan perfectamente con diversas especialidades queseras francesas, se trata de establecer la complementariedad de ambos productos, en el marco de una estrecha cooperación entre ambas industrias de los dos países.

M. Pierre Cornet, cónsul de Francia en el área de Bilbao, supo dar calor humano a la reunión con sus palabras. Recordó el aforismo de Brillat-Savarin: «Los animales pastan, el hombre come; sólo el hombre de talento y espíritu sabe comer». Este talento y espíritu es el que ha hecho en palabras del cónsul, que Francia cuente con 363 quesos comerciales, uno para cada día del año. Alabó las excelsas virtudes de los vinos españoles e hizo votos por esta empresa, en la que intervienen dos países cordialmente asociados y perfectamente competitivos.

El señor François Mola, director de la entidad gala, cerró los discursos invitando a los presentes a comerzar la degustación teniendo en cuenta los perfectos enlaces o matrimonios:

Firmas	Tipos de vinos	Quesos
Bodegas Franco - Españolas	Blanco	Chevre Gruyere Edam
Cía. Vinícola del Norte de España ...	Blanco	
López Heredia	Blanco	
A. G. E.	Rosado	
Julián Chivite	Rosado	
Torres	Rosado	
Bodegas Franco - Españolas	Tinto	
Cía. Vinícola del Norte de España ...	Tinto	

los quesos franceses

MATRIMONIO SIN POSIBLE DIVORCIO

Julián Chivite	Tinto	Pate Fermentée Roquefort
Paternina	Tinto	
Savin	Tinto	
Torres	Tinto	
Vinícola Vizcaína	Tinto	
Yago	Tinto	
Codorníu	Vino espumoso	Frais

Los vinos riojanos nos eran todos familiares, no tanto los navarros y los de Villafranca del Panadés, que son más difícil degustarlos en Bilbao. Bodegas Franco-Española presentó «Diamante», esa joya de los vinos blancos, reserva 1964, ligeramente dulce, y «Royal», reserva 1959, de extraordinario «bouquet» y maravilloso color. La Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE), sirvió «Monopole», reserva 1959, blanco seco, e «Imperial Reserva», tinto de más de doce años, cuyas calidades bien las conocemos todos. «Rioja AGE», rosado, de primeras añadas, muy agradable lo trajo AGE, Bodegas Unidas. López Heredia presentó «Viña Tondonia», botella alambrada de blanco seco, en su sexto año, exquisito. Federico Paternina nos brindó un tinto soberbio: «Gran Reserva 1928», que tuve el honor de degustar con un queso Roquefort. Savin ofreció «Viña Campo Viejo», tinto, cosecha 1963, un buen vino riojano. Rioja Santiago sirvió «Yago Condal», tinto fino, pastoso, 1949, excelente caldo. «Viña del Oja», tinto de Vinícola Vizcaína, completa la lista de vinos riojanos que se presentaron.

De Villafranca del Panadés, Torres presentó sus vinos «Rosado», seco, delicado y ligero, algo con el gusto de la fruta, y «Gran Reserva Coronas», un

gran vino tinto, seco, pero aterciopelado, y con un «arrière-goût» exquisito. Y por último, los vinos navarros de Julián Chivite, que nos presentó «Rosado» y «Tinto Carbonero», buenos vinos.

De los vinos espumosos destacó «Non Plus Ultra» brut, gran vino de reserva, de San Sadurní de Noya, de la firma Codorníu.

Los quesos franceses fueron múltiples, todos ellos de una calidad inmejorable servidos al público en su mejor momento. Algunas marcas que recuerdo son: «Lune rouge», de pasta prensada, tuvo mucha aceptación; «Cané Petit Pâtre», de pasta blanda; «Crème des près»; «Coeur de Normandie», verdadero queso Camembert normando que gustó mucho; «Caprice des Dieux», pasta blanda, de leche de vaca; «Margotin» (Poivre); «Fromage Frais du Perigord» aux fines herbes; «Petit Pâtre», pasta blanda, de leche de vaca, etc.

El acto constituyó un verdadero éxito, y se vio un interés muy grande al formular los asistentes preguntas relativas a la complementariedad existentes entre diferentes tipos de vinos españoles y los quesos franceses en sus distintas especialidades. Se entregaron

(Pasa a la pág. 29)

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 v 119



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

CARRETERA SOLANA, 6 - TELEFONO 128

MANZANARES

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.

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

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

Todo el aceite adulterado con grasas animales procede de una firma de Andújar

LANZA. (Cifra). Una adulteración de aceite con grasas animales descubierta hace cinco meses en Barcelona y otras localidades posteriormente proceden todas de una firma de Andújar (Jaén), según una nota facilitada hoy por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

En ella se dice que la C. A. T. ha completado, por el momento, su investigación encaminada a determinar las responsabilidades de dicha adulteración cuya existencia fue divulgada ampliamente por todos los medios informativos en la última decena de abril.

Todo el aceite que se encuentra en Barcelona, en la estación de descarga en que se descubrió la mezcla fraudulenta procedía de los almacenes reguladores de Jaén y Linares y era propiedad de la C. A. T., por compras en la campaña 1968-69, dentro de los sistemas de protección a la producción.

Estos aceites, al igual que los restantes que se encuentran en poder de la citada Comisaría —sigue diciendo la nota— fueron adquiridos después de comprobar, mediante análisis realizados como siempre en laboratorios oficiales, que respondían a las características de pureza y calidad requeridas por la normativa vigente a la sazón.

En dichos análisis no pudo apreciarse la presencia de grasas animales —fórmula de adulte-

ración no usual en las fechas en que se llevaron a cabo las operaciones de compra de dichos aceites— ya que ni los laboratorios oficiales de la provincia de Jaén, ni la mayoría de los laboratorios del país, disponían de los instrumentos adecuados para detectar tal tipo de adulteración, nuevo en la “picaresca” de las mezclas de aceites.

Desde el descubrimiento en Barcelona de la posible adulteración hasta que la información de la C. A. T. se ha completado, este organismo ordenó el análisis, por cromatografía gaseosa, de varios centenares de muestras procedentes de los más diversos lugares, esperándose que dentro de pocos días publique el “Boletín Oficial del Estado” una disposición haciendo obligatorio los análisis oficiales de aceites y grasas mediante la cromatografía de gases.

Como ya se hizo público en mayo, del análisis practicado en las muestras de las once partidas de aceite descargadas en Barcelona, sólo en dos de ellas se descubrieron síntomas de mezcla fraudulenta.

Concluidos recientemente los análisis de muestras obtenidas en los trujales de Jaén y Linares de donde procedían aquellas partidas,

(Pasa a la pág. 26)

NOTICIARIO

CARTA ABIERTA A ESTA REVISTA

Sr. Director: Me es completamente igual que inserte esto en su digna revista, o que simplemente den de mi parte la enhorabuena a don José López-Osa Díaz-Pintado, por su Editorial en esta revista de la Pámpana de Baco en su número 34, pues desde luego está escrita con mucho sentido común y muy acertado.

Digo sentido común porque en ella hace mención de muchos puntos que otros muchos articulistas, que glosan sobre lo mismo, no le dan el punto verídico, ni desmenuzan situaciones, aduciendo motivos fehacientes que la familia vitivinícola estamos sufriendo.

Y acertado por las circunstancias y motivos, máxime la fecha en que estamos, pues a mi entender es muy oportuno el decir la verdad de la verdadera situación por dura que sea y no dar a entender como algunos otros señores que según ellos los viñedos españoles dejan un margen bastante aceptable a la propiedad, desde luego que con mis mayores respetos para éstos, diré que tengo la seguridad, de que quien dice estas cosas, ni trabaja viñedos, ni tiene una pequeña idea de lo que es el Agro Español.

Así pues, no me queda más opción que solidarizarme con lo que manifiesta en su Editorial y que siga escribiendo

algunos tan acertados. Firmado: Gregorio Cuartero Pérez. Requena (Valencia).

VINOS DE JUMILLA A UN CONCURSO SOVIETICO

Jumilla.—Los vinos de Jumilla, denominación de origen oficialmente registrada, han sido invitados oficialmente para participar en el segundo concurso internacional de vinos de uva y coñac, que el próximo mes de septiembre se celebrará en Yalta (URSS).

Los vinos de Jumilla ya obtuvieron en otro país del este de Europa importantes premios; medallas de oro y plata en la Feria Internacional de Budapest (Hungría).

FORMACION PROFESIONAL AGRARIA

BADAJOZ (SIS).—La Granja Escuela Sindical Agraria de Badajoz convoca la celebración de un curso de formación profesional acelerada para maquinistas agrícolas y otro para la especialidad de ganadería (vacuno, lanar y cerda). Ambos cursos tendrán una duración de 77 días y comenzarán el 2 de septiembre próximo, celebrándose en régimen de internado, siendo totalmente gratuitos, tanto la enseñanza como la manutención y alojamiento.

Las instancias han de ser presentadas antes del 27 de agosto y dirigidas al Director de la Granja Escuela Sindical Agraria de Badajoz.

*Visite la ciudad de Requena * ¡Fiesta de la Vendimia!*

DEL 20 AL 30 DE AGOSTO

Los vinos continúan firmes, teniendo en cuenta que tanto vendedores como compradores se encuentran sin muchos ánimos de operar, más que por otra cosa, por las fechas que atravesamos actualmente.

Los alcoholes no acusan, desde la pasada quincena a estas fechas, ninguna oscilación digna de mención, pues ambos mercados están pasando por los mismos momentos, dado que este mes de agosto se celebran las ferias y fiestas de numerosos pueblos de las zonas de producción, lo cual es motivo suficiente para que el comercio no ofrezca el movimiento habitual.

Respecto a las normas que han de regir la próxima Campaña, consideramos que serán aprobadas por el Consejo de Ministros del día 21, y aparecerán, como de costumbre, en el **Boletín Oficial del Estado**, alrededor del 27. Si fuera posible, en el próximo número, las reproduciríamos textualmente. Sobre la novedad del precio de garantía, casi por anticipado podemos basarnos en las 36 pesetas Htg.

Las perspectivas que se entreveen con respecto a la cosecha en ciernes son muy reducidas, pues si el hielo en su momento se llevó una parte, la sequía que se viene acusando durante todo el verano en las zonas de producción mermará también lo que queda. Como las existencias son normales, nunca abundantes, podemos prever una campaña de menos a más muy interesante para agricultores y comerciantes de origen y destino, permitiendo así que todo el mundo se sienta satisfecho y no existan recelos en el sector por las altas y bajas constantes que en otras campañas se producen.

El Presidente de la Hermandad de Labradores de Villamalea (Albacete), señor López Carrasco, nos ha enviado un informe de la reunión del Cabildo de aquella localidad, que resumido dice así:

«Existen localidades como Villamalea que no deben tener la prohibición de plantación o reposición del viñedo. Que se debe hacer un estudio de esta población en cuanto se refiere a la cuota empresarial, pues de todos es sabido los grandes perjuicios que han ocasionado las heladas en esta Campaña, no habiéndose recibido hasta el momento ninguna ayuda estatal».

Que los problemas estudiados por este Cabildo no sólo afectan a Villamalea, sino a otras poblaciones de la Mancha, Manchuela, Huelva, Extremadura y otras zonas que, reuniendo parecidas características de terreno viñedo y vino, se enfrentan cada año con los mismos problemas por resolver, y nosotros, desde estas páginas, invitamos a las localidades pertenecientes a dichas zonas que se encuentren en similares circunstancias a Villamalea, a que formalicen un estudio documentado aparte de la burocracia social, donde resplandezcan verdades como templos, tales como la gran cantidad de maquinaria moderna que en el cultivo del viñedo se usa y que se adquiere a precios más altos que los europeos, siendo en cambio el precio del vino infinitamente más bajo que el de los países vecinos. Hay que tener muy en cuenta también que el viñedo ha hecho fructíferos terrenos casi improductivos y que actualmente en esta rama agrícola se hayan trabajando más de 200.000 hombres que producen porque conocen la viña y el vino, siendo muy posible que de no trabajar el viñedo hicieran otra cosa, como por ejemplo los que emigran a otras zonas más industriosas, pero la verdad es que ellos se encuentran enraizados por el pueblo y la familia y creemos merecen todo nuestro apoyo porque conserven lo que han levantado con tanto esfuerzo diario.

MERCADOS

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

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		62	Socuéllamos
Manjarres	(1) 40	38	Tomelloso
Alcanadre		50	Villarobledo
Arnedo		49	RECTIFICADOS DE VINO
Autol		48	Socuéllamos
Cenicero		62	Villarobledo
El Villar de Arnedo		48	Tomelloso
NAVARRA			Utiel - Requena
Ablitas			Villafranca del Panadés ...
Cintruénigo	(1) 48	44	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) 42	(1) 40	Utiel - Requena
Calatayud		41	Bollullos del Condado
Ricla	47	44	Tomelloso
Cariñena		46'50	Villarobledo
			Monóvar
Centro			HOLANDAS - 65°
VALLADOLID			Tomelloso
Pozaldez	50		Vendrell
SALAMANCA			Villarobledo
Villarino de los Aires ...	38	40	MISTELAS - 15x9
LEON			Almansa
Ponferrada	Lit. 6'50	(4) 43	Tomelloso
Villamañán		44	Villarobledo
Villafranca del Bierzo	55	43	V. del Arzobispo
ISLAS BALEARES			Gata de Gorgos
Felanitx	(3) 41	41	Cheste
GALICIA			Quintanar de la Orden ...
La Rúa (Orense)	Lit. 8'50	8'50 Lit.	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.

Está recolectando en Cheste la uva de mesa Cardinally, pagándose a 4/4'50 pesetas Kg. según calidad en el campo sobre cepa.
"TARIN"

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

TORMENTAS DE GRANIZO

En la noche del 6 al 7 pasados se desencadenaron tormentas de abundante y grueso granizo en las regiones francesas de Dijón y Clermont Ferrand, resultando destruidas gran proporción de viñas del orden del 30 al 60 por 100 en Dijón y de un 100 por 100 en Clermont Ferrand.

También en los valles de Saona y Loira sufrieron la misma suerte diversos cultivos a causa de tormentas de granizo de un tamaño nunca conocido en la región.

Las viñas, sembrados, huertas y arbolados, sufrieron daños de gran importancia.

AGRADECIMIENTO AL FORPPA

A una petición sugerida por el Presidente de la Junta Nacional de Cooperativas Vitivinícolas, don José Bribián, para ayuda propagandística en la pasada Feria del Campo, el FORPPA ha tenido la gentileza de conceder una subvención por valor de 150.000 pesetas a dicha Junta, por lo que hace público su agradecimiento a este organismo en nombre de todas las Cooperativas españolas.

ACCESO A LA PROPIEDAD DE LA TIERRA

Setenta y dos colonos de Alcalá del Ebro (Zaragoza), han pasado a ser propietarios de 83 hectáreas de tierras de regadío que venían cultivando desde 1903 y que eran propiedad de los duques de Villahermosa.

Las gestiones entre la Hermandad Sindical de esta localidad y la Casa Ducal de referencia, culminaron con la firma de un documento de compraventa en la Cámara Oficial Sindical Agraria de Zaragoza.

Estas tierras han sido enajenadas en 14 millones de pesetas, cantidad que los beneficiarios estiman muy inferior al valor real de la Finca.

En dicho acto quedó constituido entre todos ellos un Grupo Sindical de Colonización para proceder rápidamente a la reestructuración de las tierras adquiridas, a fin de hacerlas más rentables en inteligencia con el Servicio de Concentración Parcelaria.

DAÑOS POR PEDRISCOS EN ZARAGOZA

Una gran tormenta de piedra ha arrasado por completo el término municipal de Fuentes del Ebro, destruyendo las cosechas de maíz, alfalfa, olivar, legumbres y árboles frutales, Según estudios realizados por centros oficiales las pérdidas se valoran en más de 40.000.000 de pesetas, de los que unos 30.000.000 corresponden a la cosecha de maíz.

También se han visto afectadas estos días por el pedrisco, aunque en menor cuantía, otras localidades zaragozanas, y según los informes los daños ocasionados a diversas zonas de la provincia por las heladas de primavera y las actuales tormentas, se pueden valorar en unos 600 millones de pesetas.

Todos los damnificados y, de manera especial, los vecinos de Fuentes del Ebro, esperan con ansiedad las oportunas ayudas económicas y, en este sentido, se están realizando las primeras gestiones.

Visite la ciudad de Requena ¡Fiesta de la Vendimia!

DEL 20 AL 30 DE AGOSTO

¿Sabe usted que ...?

...Mucho se discute sobre el origen de la vid en América.

...No obstante las hipótesis conocidas, numerosos documentos del Archivo de Indias prueban, a nuestro juicio, con precisión, el origen de las primeras plantas.

...Podemos afirmar que la «vitis vinífera» llegó a América por primera vez cuando fue traída, personalmente, a las Antillas por Colón en su segundo viaje. Ello consta en el Memorial del Almirante a los Reyes que elevara por medio de D. Antonio de Torres.

...Dicho documento, entre otras cosas, dice textualmente así: «...y de unos poquitos de sarmientos que se pusieron es cierto que no hará mengua el andalucía ni el sicilia aquí».

...En repetidas oportunidades se llevaron variedades de sarmientos a las Antillas (como consta en documentos de la época de Ovando), pero «ni la vid ni el trigo fructificaron bien en aquellas regiones del Nuevo Mundo», como —resumiendo la documentación— sostiene D. Manuel de la Puente y Olea. Poco a poco se va ampliando el área de cultivos de la viña. Hasta que se lleva a Méjico en 1531.

...En el Archivo de Indias, en un interesante documento real, consta la preocupación de la Corona desde los primeros tiempos por el cultivo de la vid. Hay una resolución por demás ilustrativa: «...proveed que, de aquí en adelante, todos los maestros que fueren a nuestras Indias, que lleven cada uno en su navío la cantidad que les pareciera de plantas de viña y olivos de manera que ninguno pase sin llevar alguna cantidad».

...Un documento interesante, entre otros, del Archivo de Indias, afirma que «...desde las 9 burras y tres garañones

(machos para padres) que S. Majestad mandó comprar, ha mandado cinco boricras que se mandó en el primer navío y lo de las plantas de vides y olivos y otros árboles así se ha hecho que los lleven todos los navíos». (Emilio Maurín Navarro).

...Como es sabido, las primeras vides que llegaron a Argentina provenían de Chile, llevadas por el padre Cidrón a Santiago del Estero.

...Más de tres siglos después nuevamente las vides chilenas se hallan presentes en tierras trasandinas. «Al solicitar Sarmiento al gobierno de Chile elementos para fundar la Quinta Agronómica de Mendoza, éste resuelve favorablemente y de inmediato su pedido de distintas variedades de plantas y semillas adaptables a la zona, las que sin demora son remitidas a Mendoza. Dicho envío se hace «considerando que el señor Sarmiento ha contribuido poderosamente a la formación de la Quinta Normal de Santiago y se resuelve entregarle todas las plantas que pida y desee remitir a Mendoza». En efecto, a iniciativa de Sarmiento se debe la fundación de la Quinta Normal de Chile.

—Pero la iniciativa de la creación de la Quinta Normal mendocina contó con la más violenta oposición de la provincia.

...«Tenía muchos amigos en Mendoza —recuerda Sarmiento al hablar sobre las escuelas agronómicas en 1876—, amigos de partido que me estimaban mucho; y, sin embargo, ellos, los urquinistas, los partidarios de Buenos Aires, los provincialistas, estuvieron en contra de la Quinta Normal, diciendo que era un establecimiento de lujo, un absurdo, etc».

...Existe en Madrid una calle que lleva el nombre de SOCUELLAMOS.

600,000 ptas, de la para investigaciones sob

Han sido concedidas al equipo que dirige el doctor Lafuente Ferriols, en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos



Se ha llegado a la selección de variedades adecuadas para zumo y al desarrollo del nuevo método de conservación «D.S.D.A.»



El zumo que se elabore ha de ser de alta calidad, para ganar al público y conquistar mercados exteriores



La obtención de zumo puede absorber importantes excedentes y atenuar los efectos de la superproducción vitivinícola

La fundación «Juan March» ha anunciado la concesión de una ayuda de investigación para estudios técnicos industriales al equipo que, en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, investiga sobre el zumo de uva bajo la dirección del doctor don Bernardo Lafuente Ferriols, informa el servicio de prensa del Patronato de Investigación Científica y Técnica Juan de la Cierva, del C.S.I.C. La ayuda es de 600.000 pesetas y en el equipo que va a desarrollar el estudio figuran los doctores don

Francisco Gasque Pastor y don José Alberola Matoses.

La obtención de zumo se ofrece como una interesante solución para absorber un importante volumen de nuestros excedentes de uva y atenuar los graves efectos que la superproducción vitivinícola viene teniendo sobre la economía del país.

Es fundamental para ello que el zumo que se elabore sea de alta calidad, para que gane pronto la aceptación del públi-

"Fundación March"

bre el Zumo de Uva

co y pueda, además, conquistar mercados exteriores.

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos viene dedicando una serie de trabajos a los zumos de uva desde hace varios años. Estos trabajos han conducido a la selección de variedades adecuadas para zumo entre las muchas que se cultivan en nuestro país, al establecimiento de las características óptimas que debe reunir un zumo y al desarrollo de un nuevo procedimiento de conservación al que se ha llamado D.S.D.A. Como última etapa, y para ello ha sido concedida la ayuda March, es

preciso conocer ahora los factores que afectan a la estabilidad del zumo para su conservación y durante el almacenamiento bajo condiciones normales de comercialización.

En la actualidad, las técnicas de mayor interés para la conservación del zumo de uva son: el almacenamiento aséptico bajo atmósfera de nitrógeno, la concentración con recuperación de aromas y, especialmente, el método D.S.D.A., por su economía y fácil adaptación a las condiciones locales españolas.

G. R.

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909

VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS

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

AGRO - BALLESTA "FRIAS" VILLARROBLEDO

ESPECIALIDAD EN BALLESTAS FLEXIBLES

(ALBACETE)

AGENCIA DE TRANSPORTES **FERNANDEZ**

Central Villarrobledo: Doctor Cabrera, 7 - Teléf. 498

SERVICIO DIARIO CON VALENCIA

Peris y Valero, 33

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 Provencio

Alcázar de San Juan - Campo de Criptana

(Viene de la pág. 17)

únicamente se registró presencia de grasa animal en los aceites contenidos en cuatro de ellos que habían sido entregados por una misma firma comercial radicada en la localidad jienense de Andújar.

El volumen del aceite —siempre según la mencionada nota— respecto del cual se pudo apreciar presencia de grasa animal en origen, ha resultado ser de 179.126 kilogramos, lo que supone algo menos del 6,5 por ciento del total del aceite depositado en Barcelona, cuyo peso se aproxima a los tres millones de kilos y su contaminación resultó claramente producida por la mezcla de aquellos primeros con las restantes partidas.

Se da, además, la circunstancia de que ha sido comprobada la adulteración, por idéntico procedimiento, de otras dos partidas de aceite vendidas a la C. A. T. por la misma firma (en fechas cercanas a las que se hizo entrega de las partidas trasladadas a Barcelona), que se conservarán convenientemente precintadas en los trujales de Linares.

Igualmente han sido descubiertos cuarenta y cuatro casos de adulteración con grasa animal en aceites envasados por la misma firma, los cuales fueron oportunamente puestos en conocimiento la tramitación de los expedientes de rigor e imposición, en su caso, de las sanciones que correspondan.

Todas las actuaciones de la C. A. T. en este caso han sido remitidas al mencionado servicio de inspección, y la información obtenida ha sido puesta en conocimiento de la autoridad judicial que instruye el correspondiente sumario.

La adulteración con esta clase de aceites, que practican algunos industriales se hace para obtener mayores beneficios por la diferencia de precios entre unos y otros, pero como se ha dicho también, estas mezclas no son perjudiciales para la salud.

Ello no obsta para que la Administración —concluye la nota— persiga constantemente, con toda la fuerza de sus reducidos medios este tipo de infracciones, que son objeto de fuertes sanciones económicas cuando se descubren.

Disposiciones Oficiales

DECRETO sobre vigilancia de la composición y pureza de abonos. B. O. del E. número 180, página 11931.

ORDEN del Ministerio de Agricultura de 28 de julio de 1970, por la que se dan normas sobre análisis de vinagres. B. O. del E. número 187, página 12557.

Laboratorios Diesel LAGUA
REPARACIÓN DE BOMBAS INYECTORAS

Avda. Reyes Católicos, 21 - Teléf 442
VILLARROBLEDO (ALBACETE)

HA MUERTO LUIS MARIANO

Luis Mariano, el cantante franco-español que tantos triunfos ha cosechado a lo largo de su dilatada carrera artística ha fallecido víctima de un derrame cerebral, con él, la humanidad ha perdido uno de los pocos ídolos idolatrados que aún quedan.

Sí, Luis Mariano era un símbolo como Maurice Chevaliere o Edith Piaff o Carlos Gardel, nombres todos que han hecho historia.

Luis González nació en Reus y vivió en Francia desde su niñez. Muy joven aún descubrieron en él sus portentosas cualidades, estudió en el conservatorio de París y debutó por primera vez en un teatro de aquella capital. Desde entonces, Luis Mariano, ha vivido consagrado por entero a su arte y aquello mismo que le colmó de gloria le ha arrancado la vida.

Su calidad primordial pudo haber sido su sencillez, característica que supo conservar intacta a pesar de sus triunfos, de su fama, de la gloria alcanzada. Era un hombre que estaba por encima de todo eso, que había sabido saborear el éxito y no embriagarse con él, era un verdadero profesional de la música y no un títere que se vestía con los adornos que su arte le había proporcionado.

Pero había ofrecido su vida a su arte y el arte reclamó la deuda.

Dos años antes, agotado por un excesivo trabajo, hubo de retrasar el estreno de una opereta y recluírse en su finca para descansar, pero apenas se sintió con fuerzas para levantarse de la cama volvió a su arte. Hace un año aproximadamente de nuevo se vio obligado a interrumpir la interpretación de

otra obra, sin fuerzas para seguir trabajando. Ultimamente, desoyendo una vez más los consejos de sus médicos, quiso estrenar una nueva opereta en París, ciudad que tanto le quiso y a la que tanto ha dado. En los extractos debía inyectarse drogas para resistir el ritmo de trabajo que nunca quiso abandonar, hasta que tampoco esto pudo sostenerle y, recluido de nuevo en su finca, completamente agotado e insomne, sufrió la hemorragia cerebral que le ha producido la muerte.

Todos, estoy seguro, hemos sentido esta desgracia, pero los franceses y los españoles en particular hemos perdido para siempre la voz que pregonaba al mundo nuestra grandeza, la voz que tanto nos quiso y que con tanto cariño nos cantó.

He visto actuar pocas veces a Luis Mariano en el extranjero pero le he escuchado mucho. En cualquier ciudad, lejos de mi patria, cuando no se sabe qué hacer y la melancolía comienza a invadirnos, he salido a la calle, he buscado una discoteca y he oído a Luis Mariano cantar en Valencia, he cerrado los ojos y he sentido escalofríos y me ha costado trabajo contener las lágrimas, o aquí, en mi tierra, entre los míos, si he sentido la nostalgia de algún recuerdo lejano, le he escuchado evocando a París y me he visto de nuevo allí y he revivido aquel recuerdo y he vuelto a sonreír.

Ya no podrá seguir creando canciones que nos acompañen en nuestra soledad. Adiós, Luis Mariano, al fin están descansando.

TOLOMBUS

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.

(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 (Albacete).

* * *

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

* * *

(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. ¡OCASION!

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 Ro-

dríguez. Ag. Comercial. Santa Ana, 54. Teléfono 263. Madridejos (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.—Cubería "EL NAVARRO". San Vicente de la Sonsierra (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-sin-fin. 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. S. 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.

* * *

(28) VENDO: Bomba de vendimia en perfecto estado. Marca Rodes Hermanos, número 1 con o sin motor de 3 HP. Muy barata.

Dirigirse a José Garbayo Chivite, Vinos. CINTRUENIGO (Navarra).

* * *

(29) SE VENDE en perfecto estado de funcionamiento y conservación, dos prensas hidráulicas con sus correspondientes jaulas y bombas de pistón de 250 y 300 mm. Interesados llamar al Tel. 21 ó 40 de VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo).

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 alcohólicas 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. BOLLULIOS DEL CONDADO (Huelva).

(Viene de la pág. 15)

al público numerosos folletos, así como una breve nota sobre los vinos españoles, facilitando así no sólo la labor comercial, sino también elevando el nivel gastronómico de todos.

Resumiendo, asistimos a un enlace matrimonial que no admitirá divorcio; vinos españoles con quesos franceses. Mucho nos gustaría una demostración

inversa: platos españoles con bebidas extranjeras. Los exportadores e importadores han de saber que el primer paso a dar es el conocimiento de los productos por parte del consumidor, y en este aspecto, este acto, repito, ha sido un rotundo éxito.

José GARZON SAEZ



«EL BAR»

CONSTRUCCIÓN DE CISTERNAS
DEPOSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE * TUBERÍA

Talleres BELLO

Telefonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)

Mirando al Firmamento

DIA			
16. Domingo	5 a 6'49	Cuarto creciente	18-8-1518. Fecha del primer documento de nombramiento de correo mayor de España, expedido por los reyes Juana y Carlos a favor de Bautista de Tasis. (V. 18 enero 1504).
17. Lunes	5'1 a 6'48	Luna Llena	19-8-1845. Estalla en Madrid un motín, que pronto adquirirá grandes proporciones, como protesta por las reformas financieras de Mon.
18. Martes	5'2 a 6'47	"	20-8-1572. Una apoplejía pone fin a la vida de Miguel López de Legazpi, conquistador de Filipinas, de las islas Marianas, fundador de Manila, etc.
19. Miércoles	5'3 a 6'45	"	21-8-1711. En Torrelobatón (Valladolid), nace Bernardo Francisco de Hoyos, de la Compañía de Jesús, célebre principalmente por sus visiones y como propagador de la devoción al Sagrado Corazón de Jesús.
20. Jueves	5'4 a 6'44	"	22-8-1496. La infanta doña Juana, hija de los Reyes Católicos, embarca con rumbo a Flandes, en pos de aquel amor que terminaría en locura.
21. Viernes	5'5 a 6'42	"	23-8-1923. Menéndez Pelayo había donado su biblioteca (50.000 volúmenes), al Ayuntamiento de Santander. En esta fecha se inaugura el hermoso edificio que dicha corporación levantó para guardar y poner al servicio público el tesoro del más grande de los bibliófilos españoles.
22. Sábado	5'6 a 6'41	"	24-8-1857. Por vez primera abre sus puertas al público el Banco de Bilbao, en la capital de Vizcaya.
23. Domingo	5'7 a 6'39	Cuarto menguante	25-8-1544. Alvaro de Bazán, con 24 galeras españolas bate en Muros (Asturias) a 30 francesas, echando una a pique, inutilizan-
24. Lunes	5'8 a 6'38	"	
25. Martes	5'9 a 6'36	"	
26. Miércoles	5'10 a 6'34	"	
27. Jueves	5'11 a 6'33	"	
28. Viernes	5'12 a 6'31	"	
29. Sábado	5'13 a 6'30	"	
30. Domingo	5'14 a 6'28	"	
31. Lunes	5'16 a 6'26	Luna Nueva	



16-8-1837. El batallón provincial de Segovia se insubordina en Miranda de Ebro y asesina al general Ceballos Escalera. Dos meses más tarde Espartero lo disolvió sobre el campo, fusilando a los más destacados en la revuelta.

17-8-1717. Decreto de Felipe V suprimiendo todas las universidades de Cataluña, en represalia por su actitud durante la guerra de Sucesión.

do varias, apresando al almirante y haciéndoles 3.000 bajas por 300 propias.

26-8-1937. Guerra Civil española. Un amplio y bien concebido plan envolvente, que abarcaba la mitad oriental de la provincia santederina, produce el derrumbamiento total de aquel frente republicano, y en esta fecha penetran las tropas nacionales en Santander.

27-8-1935. Unos obreros municipales descubren por azar otro lote de las joyas robadas en la catedral de Pamplona. (V. 19 agosto y 5 septiembre).

28-8-1631. Celebrábase en la Plaza Mayor de Madrid una corrida de toros a beneficio de los perjudicados por el incendio del 6 de julio anterior (véase). Asistían más de 40.000 personas. Empezó a salir humo de un terrado, a causa de haberse obstruido el cañón de una chimenea, y las gentes, recor-

dando el otro siniestro, huyeron enloquecidas, con lo que hubo veinticinco heridos.

29-8-1874. Nace en Sevilla el escritor y poeta Manuel Machado, "uno de nuestros más delicados y penetrantes líricos presentes" (Gómez de Baquero). Hermano mayor (un año de diferencia) de Antonio, el poeta inolvidable. Juntos dieron muy felices producciones al teatro.

30-8-1866. Nace en Cádiz el arquitecto argentino Alejandro Christophersen, cuyo padre, noruego, ejercía el cargo de Cónsul en dicha ciudad. Terminados sus estudios profesionales en Bélgica y París, se trasladó a Buenos Aires donde realizó más de cien obras, caracterizadas por un gusto delicado.

31-8-1724. Unas viruelas malignas ponen fin a la existencia de Luis I de España. Había reinado siete meses y medio. Su padre, Felipe V, volvió a ocupar el trono.

(Viene de la pág. 7)

bién se encargan dichos organismos dependientes del Ministerio de Agricultura, gratuitamente; de manera que sabiendo todos que van a operar con fertilizantes garantizados y cómo, dónde y cuándo se han de utilizar, lo demás es fácil.

La fabricación nacional de abonos compuestos va en aumento, con cifras que se antojan enormes en los nitrogenados, con buen paralelismo en la producción agrícola, reflejando la importancia del empleo. Aún así, y todo, España debe consumir más hasta el logro de una autonomía suspirada, aun cuando seamos deficitarios de determinados productos que por lo que aseguran pue-

den encontrarse aquí, también. Añaden la importancia de los yacimientos del Sahara y nos encontraremos con un paraíso de fosfatos, capaz de volver a la vida regiones enteras en cuanto a fertilidad.

En cuanto a la ordenación y control de los abonos inorgánicos, no es precisamente lo que a primera vista hacía suponer, sino garantizar más todavía el reflejo en las cosechas, aparte de marcar límites de riqueza mínimos y exigencia especiales en los fertilizantes granulados. En cuanto al empleo de la turba no se admitirá con máximos de humedad superiores al cincuenta por ciento. (PYRESA)

de LANZA

MUNDO CURIOSO

LA TEMPERATURA EN LA COLMENA

La cría de las pequeñas abejas presenta una seria dificultad en la colmena. Hay que regular perfectamente la temperatura. Tanto el exceso de calor como el frío exagerado pueden dañar a las crías. En cuanto se produce un exceso de calor las obreras se aprovisionan de agua y rocían las colmenas. Al mismo tiempo, otro grupo de abejas se alinea en doble fila batiendo las alas. El agua se evapora rápidamente y el calor disminuye en el interior de la colmena.

Una de las hileras de abejas proporciona aire fresco, mientras que la otra hilera evacua el aire caliente. Las abejas practican este sistema de ventilación en proporción directa al calor que hace, es decir, que a mayor calor más grande el número de abejas «ventiladoras». Cuando baja la temperatura en la colmena y llega a notarse frío, las abejas se unen unas a otras todo lo posible, aprovechando mutuamente hasta el máximo el calor de sus cuerpos y desprendiendo el calor suficiente para hacer aumentar la temperatura en la colmena. Otras veces practican una especie de gimnasia (haciendo ciertos movimientos) para activar el calor del cuerpo y de cuanto las rodea. Otro procedimiento consiste en bloquear parcialmente con sus cuerpos la entrada del panal. Las abejas, tan minúsculas, tan débiles, unidas entre sí, pueden recurrir a no pocas soluciones. Una vez más se da uno cuenta de que los resultados de una colaboración fructuosa e intensa se basan en el principio de que la unión hace la fuerza.

NUEVO CENTRO DE ALGAS Y PROTOZOARIOS

En Cambridge, Inglaterra oriental, se va a establecer un Centro de Cultivo de Algas y Protozoarios, para el Consejo Británico de Investigación sobre el ambiente natural, reuniendo en él materia de diversas fuentes, una de ellas de colección de cultivos de la Escuela de Botánica de la Universidad de Cambridge.

Las algas y protozoarios que se van a cultivar son microscópicos organismos del agua dulce, la salada y el terreno.

La mayor parte del plancton oceánico, que tal vez es la muestra más abundante de vida en el Planeta, al par que la base de nutrición de la pesca, pertenece a esos grupos.

El propósito del nuevo centro será seleccionar y mantener cultivos para estudiarlos a fondo y suministrar información acerca de ellos, pues son usados en la enseñanza, para identificar especies desconocidas, como material de investigación y para probar productos farmacéuticos, pesticidas, etc.

Al principio se reunirán unas mil quinientas variedades, y dentro de unos pocos años, quizá el doble pues la demanda de cultivos va aumentando rápidamente.

El año pasado salieron de Cambridge más de seis mil maestras, para todas las partes del mundo.

Algunas de las primeras investigaciones en el nuevo centro versarán sobre los flagelos marinos, haciendo su estudio mediante microscopio electrónico, y otras tendrán por objeto el desarrollo de métodos de conservación de organismos vivos por congelación o deshidratación.

Utilización de la madera de álamo en viticultura

Por Guillermo ALMELA P.
Ing. Agrónomo

(Profesor de la U. Nacional
de Cuyo. Rep. Argentina).

En Chile, son proverbiales las alamedas que proporcionan un hermoso y adecuado marco ya sea bordeando caminos, fundos o cursos de agua. Estas cortinas forestales brindan la posibilidad de contar con maderas para construcciones, cajonería otros usos y sobre todo para ser empleadas como tutores de viñedos bajos y parronales.

En la presente nota, trataremos de esclarecer algunos aspectos referentes al álamo y al tratamiento que debe aplicarse a la madera del mismo, con el fin de preservar a acción de microorganismos e insectos, que conspiran contra su utilización en los viñedos.

En todos los casos nos referimos al álamo piramidal que abunda en la zona central de Chile y en la parte Oeste de Argentina (Cuyo), que pertenece a la familia de las SALICACEAS, y al Género POPULUS, de los que sólo se conoce la forma masculina, que se propaga por estacas (agámicamente).

Denominaremos entonces a nuestro álamo como: *Populus nigra* L. var *italica* Z (Munchh) Koehne, cultivar chileno.

De él existen numerosos clones entre los que se destacan los de hojas más o menos persistente.

Existen diversos tratamientos preservantes de la madera a utilizar como poste, de los cuales sólo nos referimos al más clásico y utilizado en los viñedos de San Juan y Mendoza (Argentina) que consiste en un baño de una solución de $SO_4 Cu$ (Sulfato de Cobre).

Este método, de amplia aplicación en el medio rural, sólo requiere un mínimo de conocimiento de las técnicas y del cuidado operativo.

Se requiere contar con piletas de mamposteado de, aproximadamente 1,20 mt. de profundidad por un ancho y largo variable, de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento. En muchas ocasiones y cuando sólo se trata de una pequeña cantidad de palos pueden aprovecharse recipientes de madera, tales como medias bordalesas o pipas de vino en desuso.

Epoca de Corte.—Los álamos deben abatirse durante la época de reposo vegetativo, es decir, en términos generales, desde el 15 de Marzo al 15 de Agosto. Si se trata de una cortina es preferible entresacar o ralear, de manera de no eliminar totalmente la trinchera. El corte se realiza con hachas, desde la base y una vez abatido se procede a desarmarlo y a eliminar toda la corteza, operación que se puede practicar con el filo de pa'as comunes. Luego, con sierras, se corta a 3 m. desde la base, todas las porciones que puedan utilizarse en el viñedo, dejando las partes terminales para otros usos (Pequeñas construcciones, puntales, tutores de cultivos anuales, etc).

Entre las 24 y 43 horas de cortados, se toman todos los trozos o pa'os de 3 m. y se colocan por la parte basal en las piletas, en las cuales se ha de hacer el tratamiento.

(Pasa a la pág. 35)

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)

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 nuestros residuos: Consultarme.

- * Heces o lías de palanca
- * » » de continua
- * » » prensadas en pasta

No les preocupe los kilómetros que nos separen, tenemos clientes proveedores en todo el país.

SUCURSALES EN LA PROVINCIA DE CUENCA

Tarancón

Fábrica de Alcohol

Teléfono 206

Fuente de Pedro Naharro

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos: 6, 14 y 17

La Poesía y el Vino

LA VID Y EL VINO

Las uvas perleando entre las vides
las parras, las raíces y los racimos,
los surcos y las pámpanas que vimos
y el número de las copas que pides.

El vino que te tomas y no mides
los cientos, de las propinas que dimos,
los zumos que gustamos tan opimos
dulces como la miel para que olvides.

Mirando con amor al tabernero
que nos sirve apetencia con esmero
a un gusto nada más, vino nos vierte.

Charlamos a places, a nuestro gusto,
y aquel inadecuado ceño adusto,
en rostro de fulgor se nos convierte.

LA VIÑA DEL SEÑOR

SONETO

Ser viña del Señor sólo quisiera
para ofrecer el vino y mis quereres,
las uvas del amor a muchos seres
que vinieran a verme desde fuera.

Darme con ilusión con alma entera
cumpliendo con delicia mis deberes,
sin percibir por ello otros haberes
que mi resignación pura y sincera.

De poder ser la viña sacrosanta
que a todos, los pecados les levanta
con sólo beber gotas de mi vino.

Sería tan feliz como las nubes
como los ángeles bellos y querubes
que tienen del Señor su Amor divino.

Por Alfredo Guillén Olivé

(Viene de la pág. 33)

Solución Preservante.—Se emplea una solución de $\text{SO}_4 \text{ Cu}$ al 3%. Es decir tres Kgs. de Sulfato para 100 L. de agua. No es conveniente utilizar mayores concentraciones, ya que ocasionan el "Vidriado", de la madera, es decir, que adquiere una consistencia vítrea, de color oscuro y que se astilla con facilidad. En muchos establecimientos se construyen las piletas de manera tal que corresponde a cada cm. de altura de agua, 1 Kg. de Sulfato, de manera de facilitar la preparación. La altura del líquido en piletas de 1,20 m. de profundidad, alcanza a los 50 cm., hasta un metro. La temperatura de la solución, lógicamente es variable, como también el tiempo de tratamiento.

No es conveniente que la temperatura del líquido sea de 0°C siendo la más conveniente la que oscila en los 10°C .

También influye la temperatura ambiente, por lo que el tiempo de tratamiento es variable, considerándose que puede tardar desde 2

a 5 días. Es preferible que el ascenso de la solución por capilaridad, tarde por la menos cuatro días. De todas formas el final de la operación está dado por la coloración verdosa que adquiere la madera y que llega al extremo superior.

Una vez terminado el tratamiento se hace una estiba con los palos colocados en forma horizontal o vertical y se dejan en estas condiciones sin moverlos por espacio de dos a cuatro meses, siendo preferible que permanezcan sin utilizar de un año para otro.

Si los paños son enterrados en el viñedo prematuramente, puede suceder que el agua del suelo, disuelva la concentración en la base de los mismos y la aumente, lógicamente, en el extremo superior.

Estimamos que la forma correcta de estibar la madera para que se seque, debe ser la horizontal, con un aireado conveniente, para evitar que pueda "abombarse" o "mufarse" por exceso de humedad.

Mozos viejos y viudos

Cómo se consideran estos estados en aquel tiempo, cuál fuera su situación y qué trato recibían, serían detalles más o menos interesantes y demostrativos de aquellas costumbres, si nuestros recuerdos infantiles nos permitieran reconstrucciones aproximadas.

En general, el hombre tiene peor adaptación a cualquier estado que la mujer, pero dentro de eso, el mozo viejo es el ser más resignado e indiferente.

El común de las gente no soporta la soledad. Sólo a las personas de intensa vida interior se les hace apetecible por las compensaciones que encuentran en su propio ilusionismo, del cual viven, incluso en estado matrimonial, pues no todos los casados se hallan identificados con la coyunda ni mucho menos.

El recuerdo más vivo de nuestra infancia se refiere a los viudos y el sentimiento que fijó este recuerdo fue el miedo.

El varón viudo era un ser al que se le hacía un vacío casi absoluto, incluso entre los propios hermanos. Únicamente la madre, las pocas veces que existía, volvía a recoger al hijo, aunque a regañadientes en algunas ocasiones.

Era una situación violenta que dejaba

al hombre en el mayor desamparo y creaba a su alrededor una atmósfera de prevención que a los chicos nos daba miedo y a las personas mayores un recelo que también lo parecía.

Aquellos seres, aislados totalmente, inofensivos y de una inocencia plena, podían tener una mala idea, —¿por qué no?— pero la realidad, lo verdaderamente temible e injusto, era la situación en que se les colocaba y del acto, más que de las personas, debían irradiar los temores. El hecho es que en aquellas noches de tinieblas, alumbrado por candiles o a tientas, se veía al viudo vagar por su vivienda como un duende. Por el día la casa estaba siempre cerrada y triste, sin que nadie, ni aún los pobres, se acercasen a la puerta; la gente decía cuando se morían, sin que nadie se apercebiera hasta los dos o tres días, que había hecho Dios un bien y entonces entraban a quitar el muerto, y ver lo que quedaba.

Esta situación se le creaba súbitamente al hombre mejor considerado, al día siguiente de enviudar y duraba tanto como su vida o su viudez.

El mozo viejo, en cambio, cuya aversión al matrimonio estaba siempre bien probada, rara vez se veía en tal abandono, aún viviendo en casa propia y se

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 - Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(ALBACETE)

Viudas y solteronas

parada. A lo largo del tiempo, el misógino se había ido labrando el vivir más acomodado a sus posibilidades y apertencias y con arreglo a ellas llegaba hasta el final sin que nadie se asustara de su proximidad ni le negara el auxilio caritativo.

En la mujer estos estados tenían una consideración muy distinta. La viuda, por lo general, se mostraba siempre como el ser más equilibrado, poco inclinada a la reincidencia, cuidadosa, expansiva, laboriosa, satisfecha de haber pasado la prueba del matrimonio y no descontenta de verse libre de él, irradiaba simpatía y afecto atrayentes que la hacía bien vista en todas partes, dispensándole consideraciones y atendiéndola en sus necesidades.

Son muchos, muchos, los casos de abuelillas simpatiquísimas que recordamos, aunque no son pocos los viudos desventurados y mozos viejos insípidos.

El caso de la solterona difería del de las viudas, por el estado de ánimo que les engendraba el incumplimiento de su más noble misión en la vida. No eran egoístas como se decía, y su mal humor era la protesta disimulada de una situación anómala, no por el alejamiento del hombre, al que la mujer no suele amar por sí mismo, sino un poco como hijo

y desde luego como factor complementario para su función, como punto de arranque para su vuelo de mariposa, como sostén imprescindible de sus galas nupciales.

Una demostración de que no era la soltería la causa del mal genio, era que en la casada estéril solían observarse las mismas cualidades, las mismas inclinaciones compensadoras de vestir muñecos, cuidar animales y plantas y las mismas manifestaciones de resentimiento y desilusión: «¡Mira qué sola!», decía la una. «¡Mira que sin hijos!», decía la otra. Y tenían razón. Para ese viaje...

Era la voz de la especie, el mandato de Dios, que latía en su alma, desoido y defraudado, lo que se manifestaba agriamente y lo que les hacía sentirse incompletas.

Desde el punto de vista de la convivencia y consideraciones circundantes, la solterona estaba por debajo de la viuda, verdadera reina y señora en el campo de los solitarios, pero por encima del mozo viejo y a mucha distancia del viudo, víctima de una incompreensión increíble.

Rafael MAZUECOS

PADILLA Y CAMACHO

— CARROGERIAS Y CISTERNAS EN TODAS LAS CAPACIDADES —

Carretera de la Ossa, 7

Teléf. 472

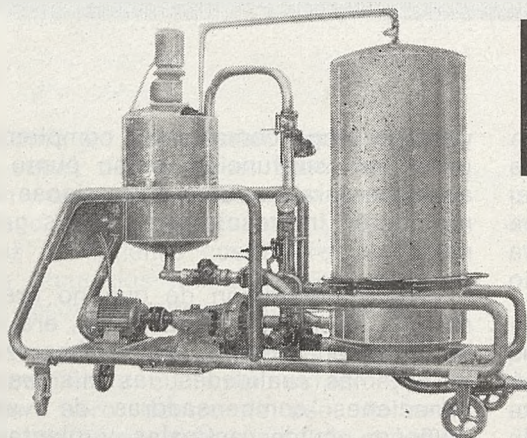
VILLARROBLEDO

(ALBACETE)



Construcciones Metálicas

Avda. Alcázar, 2 - Telfs. 28 y 257 HERENCIA (C. Real)



SUPER FILTROS ZENITRAM

Construidos en acero inoxidable
Filtran a pleno brillo
Vinos Vinagres Licores

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

C. MECANICAS MARTINEZ

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

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

Que usted lo pase bien ...

SOLUCION CRUCIGRAMA n.º 34

HORIZONTALES.—1: M.—2: Veo.—3: Tilín.—4: Tenorio.—5: MESON. Sil.—6: Vil. S. S. Dar.—7: SOS Talas.—8: Narices.—9: Negro.—10: Oro.—11: E.

VERTICALES.—1: V.—2: Mis.—3: Telón.—4: Tes. San.—5: Vinos. Reo.—6: Melón. Tigre.—7: Oir. Sacro.—8: Nis. Leo.—9: Oídas.—10: Las.—11: R.

EL NIÑO Y EL PERRO

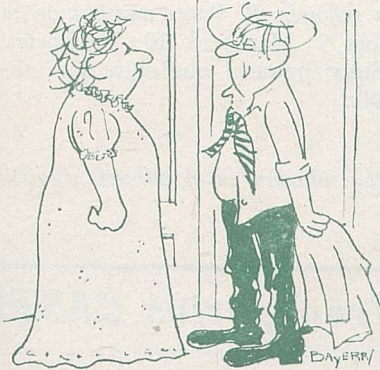
—¡Qué hermoso perro llevas, Pepito! Se ve a la legua que es de San Bernardo.

—No; es mío.

EL ABOGADO DEFENSOR

—Dígame, ¿porqué está aquí?

—¿Que por qué estoy aquí? ¿Usted es tonto o es que no ve la raja?



Pues si lees las estadísticas, verás que todavía bebo poco.

UN GRAN TRABAJADOR

—Ahora va usted a explicarme cómo ha matado a su suegra...

—A ratos perdidos, señor comisario...

PINTURA

—¿Y dice usted que este cuadro es de Velázquez?

—Sí, señor; de Agapito Velázquez, servidor de usted.

FUGA DE VOCALES

Ch—rl— — Ch—pl—n —s
—n m—gn—f—c— c—n— —st—
q— —s—n —mb—rg— n—
c— —nt— —n s— h—b—r c—n
n—ng—n —sc—r

Sustitúyanse las rayas por letras vocales y podrá leerse una frase

El tiempo es como un río que arrastra rápidamente todo lo que nace.

* * *

Si amas la vida, economiza el tiempo, porque de tiempo se compone la vida.

CUESTION DE VELOCIDAD

—Con este billete no tiene usted derecho a ir en tren rápido.

—Bueno. Pues dígame al maquinista que vaya más despacio, que yo no tengo prisa...

MUY PARECIDA

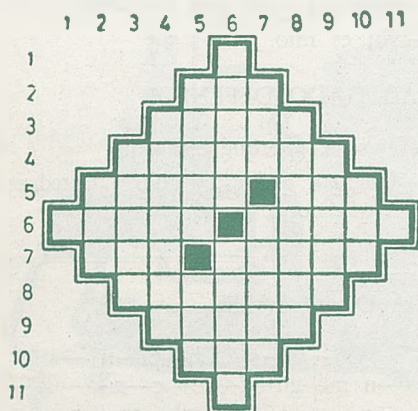
—¡Qué parecida está tu mujer en esta foto! ¡Si parece que está hablando!

—¡Toma, es que si no estuviese hablando no sería mi mujer!

FRASES CELEBRES

Cuando los que mandan pierden la vergüenza, los que obedecen pierden el respeto.

CRUCIGRAMA N.º 35

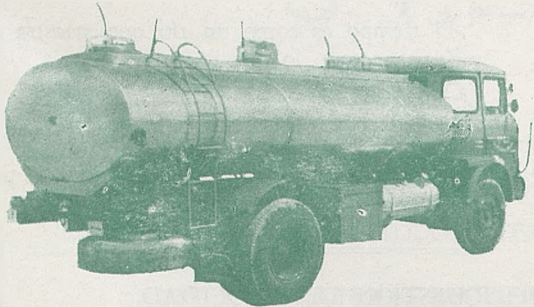


HORIZONTALES.—1: Letra que en álgebra designa una cantidad desconocida o variable. 2: Río gallego. 3: Manjares que se preparan

en Cuba con huevos de cangrejo y cazabe. 4: Plantas umbelíferas venenosas parecidas al perejil. 5: En Argentina, alfileres grandes para el pelo. 6: Arbusto buxáceo siempre verde. 7: Armas arrojadas de los patagones. Llevarse las aguas de los ríos la tierra de sus orillas. 8: Gobernador turco. Monjas que realizan en los conventos las labores caseras. 9: Una de las islas principales del archipiélago de las Malvinas, en Argentina. 10: Emperador ruso. 11: Abreviatura de punto cardinal.

VERTICALES.—1: Antiguo símbolo del mercurio. 2: Patriarca bíblico. 3: Plantas crucíferas hortenses. 4: Soldados de a caballo, en la India. 5: Vestiduras toscas de paño burdo. Iluminación. 6: En sentido figurado, fuente de contagio moral. Gran lago situado entre Francia y Suiza. 7: Sobrino de Abraham. Esterilla redonda. 8: Peces marinos de carne comestible. 9: Manosead. 10: Trompetas chinas. 11: Signo numeral que entre los griegos valía 100.

(La solución en el número siguiente)



Transportes CASERO

AG. TRANSPORTES A. T. 2.400

Transportes de toda clase de líquidos en camiones cisternas de acero inoxidable

Generalísimo, 24
Tels.: Oficina 51 04 86 - Particulares 51 13 69 y 51 03 43
TOMELLOSO (C REAL)

Francisco Sagrera, S. Ltda.
PALAFRUGELL (GERONA)
TELEFONO 30 06 62

TAPONES DE CORCHO

Demetrio Moreno Olivares
Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES
Av. José Antonio, 66 Tels. {
MADRID - 13 {

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

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:

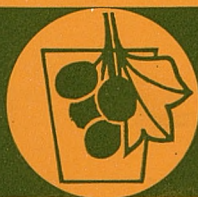
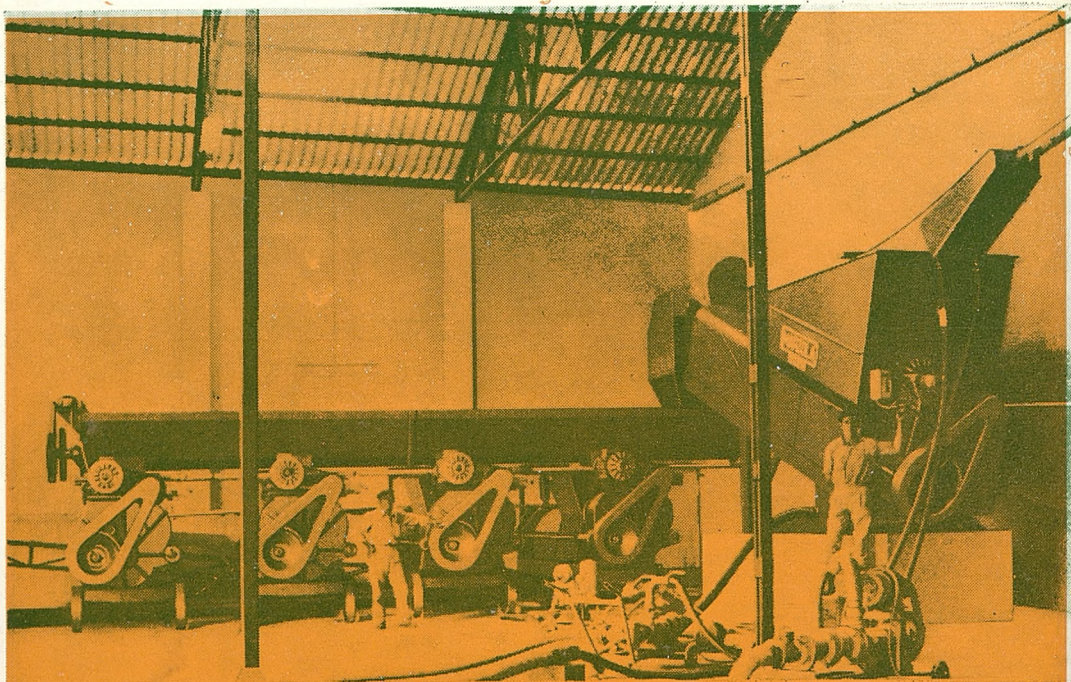
ZUMOS NATURALES, ACEITES, AGUAS MINERALES, LECHE, VINOS.

SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.

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

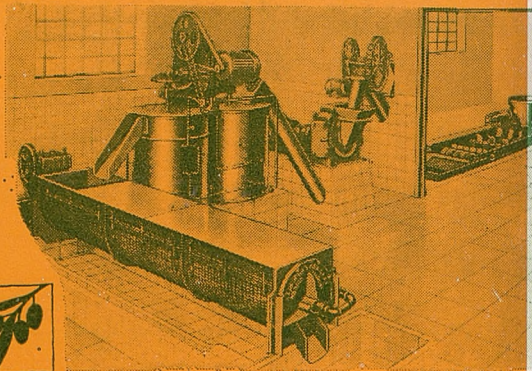
Delegaciones en:

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.



equipo automática "AUTOPRENS" para elaboración de mostos blancos y rosados en régimen continuo

Su gran rapidez evita la oxidación.
 Reducen el coste de mano de obra.
 Grandes rendimientos reales : de 10.000 a 100.000 kgs/h.
 Sin producción apreciable de bajos.
 118 años de experiencia.
 Plena garantía en nuestro servicio.
 Estamos preparados para estudiarle cualquier tipo de instalaciones completas.



*Equipos para extracción continua de aceite de oliva separando el agua de vegetación

Reducen sus costes.
 Aumentan su rendimiento:
 Mejoran la calidad.

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A :

MARRODAN Y REZOLA
 S. A.

LOGROÑO : M. Villanueva, 11 - Tels. 21 11 04-05-06 - Apatdo. 2

MADRID - 14 : Paseo del Prado, 40 - Teléfono 239 65 50

Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA

