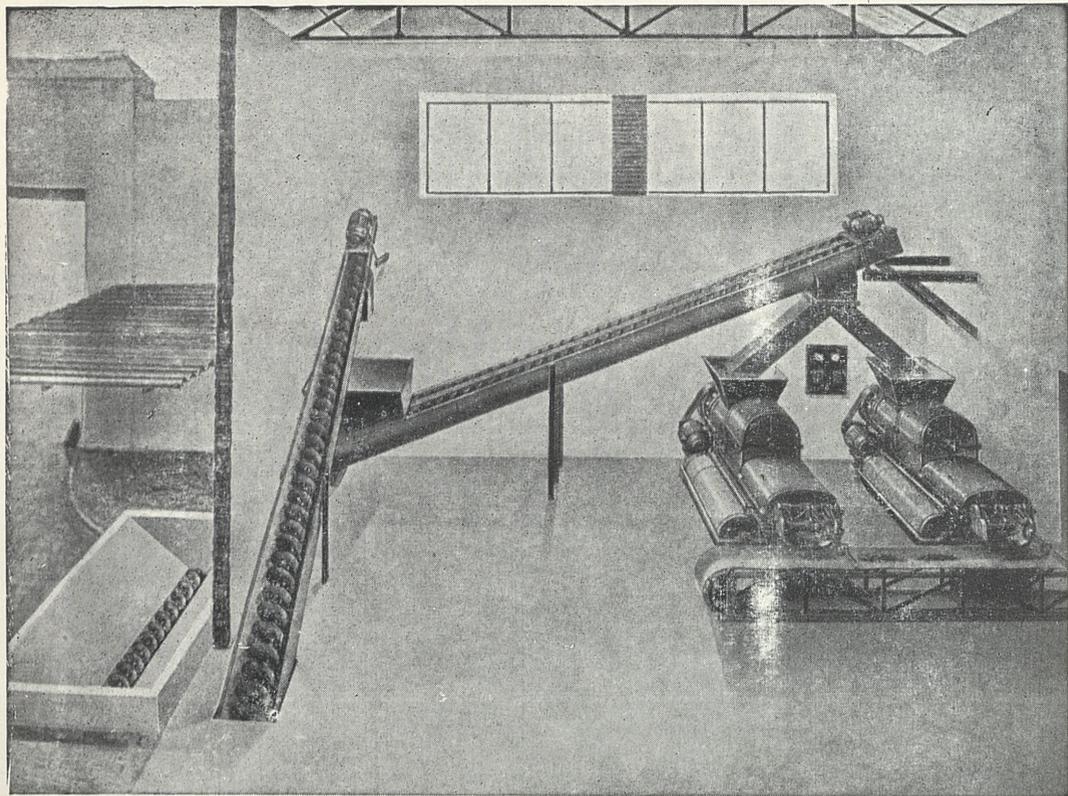


La Pámpana de Baco

15 FEBRERO 1971
N.º 47 PTAS.
12





INSTALACIONES AUTOMATICAS CON:

Prensas Continuas MORON

LA PRESNA 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. 47

15 Febrero 1971

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Díaz-Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

Andrés Piqueras Gómez

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217 - 1970

Empresa Periodística núm. 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

Portada; ALARCON

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año..... 280 »

Año..... 350 » para el extranjero

SUMARIO

Páginas

Editorial	3
El campo, una vez más.....	5
Anhidrido sulfuroso.....	6
Importantes estudios sobre Producción y consumo de zumos de Frutas ..	9
Demora en la cuota fija de la Contri- bución Territorial Rústica.....	10
Mercado Nacional del vino	13
Amigos de la Torre del Vino.....	15
Noticiario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vino	19
Mercados de Alcohol.....	22
Actualidad.....	23
¿Sabe Vd. que	25
Mundo curioso	26
Nuestros pueblos	27
Mercado y Servicios.....	28
Mirando al firmamento.....	30
Denominación de Origen Mancha	33
Eso vi suceder.....	35
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

*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

“ C O S A N ”
VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

EDITORIAL

Si nos hemos propuesto decir la verdad, también tenemos que decir los inconvenientes con que cuenta el sector, no por productos o circunstancias, sino muchas veces por causa de los hombres que componen la gran familia vitivinícola.

Siempre se ha dicho que el mal va unido al bien, que en un sembrado crece la mala hierba estorbando el desarrollo del fruto, igual ocurre en el viñedo, pero asimismo, y esto es más triste, ocurre entre los hombres, siendo más acusado el mal cuanto más se acuse la ignorancia en el individuo, que piensa mal y desconfía de todo lo que desconoce sin pararse a mirar que el progreso y la técnica le pueden beneficiar.

Estos hombres —nos referimos a los que se encierran en su concha sin querer afrontar otros problemas que los creen suyos, y a su manera— piensan ingenuamente que con no hacer caso de las notificaciones de Hacienda, no van a pagar, y luego les cuesta hacerlo con recargo; no hacen declaraciones de cosecha, pensando que es la forma de librarse de impuestos, no consiguiendo otra cosa que un incremento en el pago por tener que tomar la Administración unas cifras imaginarias ante la falta de datos. Si se les pide su colaboración para el Sindicato de la Vid, dicen que para qué sirve, no comprendiendo que el Sindicato son ellos y a ellos corresponde darle su apoyo y colaboración para que tenga fuerza, en vez de mermarla criticando desde fuera y brillando por su ausencia a la hora de poner su granito de arena. Les hablan de abonos y fertilizan-

tes y dicen que todo es un engaño —algunas veces aciertan—. Cuando su cosecha se aminora saliendo perjudicados si se les dice que las tierras tienen que hacerse más rentables con riegos por aspersión, con invernaderos, etc., no hacen caso porque su desconfianza en todo terreno es norma. Se crean demostraciones sobre el cultivo del viñedo, más racional y modernizado, a fin de que se vayan poniendo al corriente en nuevas técnicas y estudios de cultivos, y en vez de ir para con su presencia suscita el interés de todas las casas de fabricantes de maquinaria para concurrir, y que ellos vean la que más puede interesar a sus terrenos y continúan inalterables. Se les dice que elaboren bien y usen productos para corregir durante la elaboración una posible deficiencia de los mostos, y ellos siguen diciendo que sus antepasados solamente los echaban en las tinajas, lo mecían y salía bueno y aunque se perjudiquen permanecen en sus «trece», de estos casos se podrían llenar muchas páginas.

Por ello resulta que cuando los que así no proceden, conscientes de la forma de cultivar sus tierras, abonarlas, elaborar con pulcritud sus vinos, atender sus compromisos con el Estado, asistir al Sindicato cuando se les cita, etc., y en fin ser responsables de sus actos, sacan a sus viñedos unos ingresos superiores posiblemente en un 50 por 100, son censurados y criticados por la «mala hierba» en vez de tomar ejemplo y cumplir fielmente con sus deberes.

Instruirse, para estos «malas hierbas» es un mito, o como dicen ellos «TODO ES

MENTIRA», porque hasta este extremo llegan algunos en el endurecimiento de sus cabezas, pobres cabezas de avestruz que no ven más allá de sus narices y no saben ni quieren saberlo ya, lo que es un libro en sus manos, que muchas veces son incapaces de comprender. Las nuevas generaciones son la esperanza, pues tal vez estos hombres de que hablamos no sean todo lo culpables que creemos, y los que vienen detrás con más medios para su formación sean capaces de poner a nuestra Patria a la altura de la nación más avanzada.

En verdad es triste encontrar tantas y tantas personas dispuestas —consciente o inconscientemente— a interceptar el progreso de nuestro país, sobre todo en el campo; es lamentable que la nulidad de ellos arrastre a otros al caos, porque de lo que debemos estar convencidos, es de que no hay posibilidad de hacer nada individualmente en la actualidad, o esperando que otro se arriesgue, y si resulta, hacer lo mismo, y si no resulta, dejarlo que fracase solo. Esto es de maliciosos, cobardes y hombres de poca fe en el futuro, cosas normales en el lado de la incultura, carencia de educación y ética profesional. Los países que progresan es por que en EL CAMPO, allí donde la luz del sol brilla con toda su intensidad, existen personas con espíritu de superación por un futuro mejor y un superior nivel de vida para el porvenir de sus hijos.

Vemos con claridad que nuestros padres han vivido mejor que nuestros abuelos, nosotros mejor que nuestros padres,

ello es debido a la superación y al progreso. ¿Por qué nos oponemos a ello? ¿Es que no deseamos que nuestros hijos vivan mejor que nosotros? Entonces, vamos a colaborar todos juntos pensando que lo que haga cada uno no es para nadie pues al final vuelve a revertir en él mismo, y de esta forma veremos muchos sueños hechos realidades.

Muchos dirán que a ellos los dejen tranquilos y que cada uno haga lo que quiera, pero esto no es posible ni admisible, —porque nosotros no dejamos que nuestros hijos hagan lo que quieran pensando que nuestra misión es organizar la armonía de la familia y a veces lo que quieren no es bueno ni favorable—, tampoco podamos hacer lo que queramos viviendo en una comunidad, pues nuestras tierras no producen a pleno rendimiento nos perjudicamos nosotros y perjudicamos a los demás, formando una cadena insalvable en la que cada eslabón es un obstáculo, y así vamos tropieciendo y cayendo.

Así estamos y así vivimos, luego, todo son cargas y reclamaciones al Gobierno, reflexionemos poniéndonos en las líneas que debemos y todo irá mejor, cuando pidamos nos escucharán, siempre que no lo hagamos a muchas voces con carácter individual, pues en este caso cada uno pide para él, y esto, si recapacitamos, es de todo punto imposible, ya que sería necesario un Gobierno en cada casa, hay que pedir, cuando se pida, a UNA SOLA VOZ CONJUNTA, por el bien de todos que en definitiva es el de nuestro país.

|| COSECHEROS ||

VENDA MEJOR SUS VINOS

Importante Empresa de AMBITO NACIONAL en su actual expansión Industrial, desea relacionarse con Cosecheros de Vinos.

Es la oportunidad de revalorizar sus elaboraciones, aplicando nuestro
NUEVO SISTEMA COMERCIAL.

No dude en enviarnos sus datos y referencias indicando su Dirección

Concertaremos entrevista personal

Escribir Apartado de Correos 34.016 = MADRID = Referencia Vinos

Abstenerse Agentes intermediarios

EL CAMPO, UNA VEZ MAS

Teníamos que hablar del campo. Teníamos que hacerlo en seguida. Dejar mucho tiempo entre tema y tema agrario, entre dolor y dolor (viene a ser lo mismo), no es del todo honrado. No lo es, no. Hay que insistir sobre el sector de España más olvidado, se diga por ahí lo que se diga, se esgriman frases más o menos liechas, y se manejen estadísticas de ésas que se manejan. La verdad que entra por los ojos tiene mal disimulo cuando se trata de ocultarla. Pero esta vez —también entran por los ojos—, los problemas vienen del viejo lugar, del sitio que es esperanza, aflicción, tormento, alegría, problema y solución desde que la agricultura es agricultura (y ya va para largo). Esta vez los problemas vienen del cielo (con minúscula).

Por eso no se nos va la mano por la frase de protesta. Aunque sean millones y millones los que ha perdido nuestro campo, jugando a la maldad la sequía cálida con la sequía helada, esta vez no tenemos seres concretos, con cargos y nombres propios, a los que culpar. Esta vez, sin que la frase vaya dirigida a nadie en particular, decimos aquello tan viejo de «paciencia y barajar» y cambiamos de tema. Nos vamos hacia los hombres de campo, a lo que son y a lo que tienen derecho a seguir siendo.

Déense una vuelta por cualquier calle de la ciudad. ¿Dónde va cada habitante de las zonas urbanas? Hay tranquilidad en sus rostros (siempre se habla en líneas generales, claro). Van de lo concreto a lo concreto. De lo seguro a lo seguro. Van de lo que el hombre ha creado y, por lo tanto, domina. Tenemos bastante suerte los hombres de las ciudades. Sobre todo, la tenemos si la hacemos relativa y la comparamos con la de los hombres del campo labrado.

Ahora reparen en el rostro del agricultor. En él no hay tranquilidad. A poco que la mirada sepa penetrar al otro lado de la

epidermis del prójimo, observa que bajo la del agricultor hay serenidad. Es muy diferente. Serenidad y tranquilidad, si apretamos un poco el significado de las cosas, ocurre que terminan por ser conceptos que no se parecen en nada. La tranquilidad puede hasta fabricarse de antemano. La serenidad es una virtud que viene de herencia, que se ha ido labrando siglo a siglo, surco a surco, sequía a sequía, pedrisco a pedrisco y helada a helada. La serenidad del labriego está dada por el hecho que viene de las fuerzas que sólo el Cielo (esta vez con mayúscula) domina y va hacia esas mismas fuerzas. En medio se queda él, recorriendo el camino del «a lo mejor» o, como le va a pasar este año, varándose en el sendero del «otra vez será».

Por eso nos decimos nosotros, si tal es la fuerza, digamos étnica que existe en el labriego, si tan próxima está a todos nosotros (total, en el plano del tiempo, ayer por la mañana, como quien dice, todos nuestros antepasados sabían perfectamente cual es el camino que va del surco a la era) ¿por qué hemos de perder ese manantial racial? ¿Por qué están empeñadas las fuerzas vivas de la tecnocracia en hacernos dar el salto mortal, ése que consiste en pasar de un ayer inmediato y conocido, a un mañana, también inmediato pero totalmente ignorado? En definitiva ¿por qué no se cuida al campo como a las niñas de los ojos, sabiendo como debemos saber, que de él, de sus hombres, pueden llegar-nos las grandes lecciones de esa carrera que consiste, nada menos, que en navegar por el camino de la vida?

En fin, todo esto son disquisiciones que alguna vez —quizá muy pronto— intentemos hacer teoría concreta. Hoy por hoy, de la sequía cálida a la sequía helada, ahí está nuestro campesino en medio del camino, mirando al cielo y haciéndose la pregunta multisecular: «¿por qué?».

COLA DE ETIQUETAR INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

ANHIDRIDO SULFUROSO

Levaduras seleccionadas y pie de cuba

El pie de cuba se usa con el objeto de que la fermentación alcohólica, es decir la transformación del jugo de uva en vino, se realice con levaduras de alto poder alcohólico, con exclusión de cualquier otro tipo de microorganismos. En ocasiones anteriores hemos comentado que, dentro de cada especie de levaduras, existen razas que poseen características diferentes, de manera que algunas de ellas tienen cualidades deseables en un mayor grado que otras. La selección de estos tipos, el estudio de sus características y la multiplicación pura de ellos, constituye una especialidad de la vinificación conocida como Zimotecnia.

En la preparación del pie de cuba se procede a acostumbrar una cierta población de levaduras seleccionadas desde el punto de vista antes expresado, a desarrollarse y producir fermentaciones en presencia de dosis elevadas de anhídrido sulfuroso (SO_2). Esta adaptación a un medio adverso como el descrito les permite multiplicarse rápidamente cuando parte de este pie de cuba se adiciona a la vendimia que ha recibido dosis normales de anhídrido sulfuroso, dosis que, sin embargo, son capaces de paralizar momentáneamente el desarrollo de las levaduras silvestres, de otros fermentos y de bacterias. De esta manera, la levadura seleccionada y acostumbrada a dosis altas de SO_2 se apodera del medio con rapidez y facilidad, antes de que estos microorganismos indeseables puedan reaccionar.

La tolerancia de las levaduras a un medio sobrecargado de anhídrido sulfuroso es mayor cuanto mayor sea el poder alcohólico de ellas. Así, las levaduras elípticas tienen una mayor resistencia al SO_2 que cualquiera de las otras especies de levaduras, y mucho mayor que la de los bacterios, que son destruidos o inmovilizados por cantidades relativamente pequeñas de este compuesto. En el aprovechamiento práctico de este fenómeno se basa el pie de cuba, en las que el acostumbramiento a las dosis altas de SO_2 se hace en forma paulatina, de modo que aquéllas llegan a soportar cantidades que, aplicadas bruscamente, les serían letales.

El anhídrido sulfuroso no reduce su acción favorable a sus propiedades antisépticas

sobre los microorganismos indeseables. Posee además otras características útiles que han generalizado su uso en vinificación. Desde luego, no es tóxico, en las dosis usuales, al organismo humano, el que además lo elimina rápidamente. Ayuda a disolver la materia colorante de la uva, concentrada en la epidermis de este fruto, mejorando así el color de los vinos tintos. Estos pigmentos colorantes, por otra parte, una vez integrados al vino, son protegidos de las oxidaciones excesivas que podrían provocar su precipitación por el SO_2 , que es un cuerpo reductor. Además, este compuesto destruye la oxidasa, enzima que existe en cantidades moderadas en la uva, pero cuyo contenido es aumentado fuertemente cuando estos frutos son atacados por hongos como Botritis y otros. Dichas enzimas son culpables de la quiebra oxidásica y de otras alteraciones de los vinos, que pueden depreciar completamente el producto. Por último el SO_2 coagula las materias proteicas y pécticas, favoreciendo y apresurando la clarificación natural de los vinos.

Los métodos más corrientes de aplicar anhídrido sulfuroso en vinificación, consisten en el uso de metabisulfito de potasio, sal que al disolverse en agua libera aproximadamente un 50% de su peso en SO_2 , o bien el empleo de este compuesto en forma de gas licuado bajo presión.

El uso de metabisulfito de potasio es sencillo. Basta disolver el producto en agua fría calculando el doble del peso que se desea agregar a un volumen dado de mosto o vino. Se debe tener la precaución de usar metabisulfito bien conservado en un lugar seco, dado que su contenido en SO_2 puede bajar considerablemente si se humedece. Además, es preciso tener presente que siempre la disolución debe hacerse en agua fría. El empleo de agua caliente volatilizaría el SO_2 , que escaparía en forma de gas a la atmósfera.

El anhídrido sulfuroso líquido, o gas licuado bajo presión, es hoy ampliamente empleado por su economía, su fácil manejo y su seguridad. Sin embargo se suele usar en forma errónea, dejando escapar simplemente el gas por una cañería que se introduce dentro de la cuba que contiene el mos-

to o vino, suponiéndose que la disminución de peso del balón que lo contiene corresponderá a una disolución del gas, en la misma cantidad, en el mosto o en el vino, según el caso. No se considera aquí la proporción de gas que, simplemente, escapa al aire en burbujas que no se disuelven, que puede llegar a ser muy elevada. Por otra parte este método, demasiado cómodo, puede ser empleado sólo en vasijas llenas. En una vendimia, cualquier demora en completar una vasija puede retrasar la aplicación, de manera que, muchas veces, la fermentación espontánea se declara antes de que ella se haga. En este caso, el uso de SO₂ se complica porque son necesarias dosis mucho más altas para detener una fermentación ya iniciada, que inhibirla antes de que ella comience.

Para emplear correctamente el SO₂, es indispensable hacer una solución base, previa a su aplicación. Para ello se coloca un barril de tara conocida, con una cierta cantidad de agua pura bien medida, cobre una romana. En el interior del líquido se deja burbujear, a través de una cañería delgada, el anhídrido sulfuroso. A medida que éste se va disolviendo en el agua, el peso del barril va aumentando. Cuando se obtiene un aumento de 5% (cinco kilos por cada 100 litros de agua), la preparación está finalizada. A partir de esta solución al 5% se puede dosificar con toda exactitud la cantidad de SO₂ a aplicar en cada caso.

La levadura seleccionada se obtiene de establecimientos especializados, que se dedican a la mantención de colonias de levaduras de distintos orígenes, y a la multiplicación para expendio al público, de aquellas razas más interesantes para los diversos objetivos perseguidos en la vinificación. Generalmente se entregan en botellas de tipo vinero, para ser usadas para preparar el pie de cuba, procediendo en la siguiente forma:

a) Se extrae mosto de una cierta cantidad de uva, unos tres días antes de la iniciación de la vendimia, y se le da ebullición por unos 15 minutos.

b) Se trasiega este mosto hervido, aún caliente, a una vasija chica, muy bien lavada,, a la que se le ha sacado la tapa superior. Se repone el volumen de agua evaporada (aproximadamente un 5% del volumen inicial de mosto, con agua hirviendo). Se tapa la vasija con un paño limpio, y se espera que el mosto se enfríe a unos 20 a 25 grados centígrados.

c) Se agregan unos 20 gramos de fosfato de amonio por cada 100 litros de mosto, y se corrige la acidez total a 7 gramos por

litro, expresada en ácido tartárico. Se agrega, además, SO₂ en dosis de 5 gramos por hectólitro.

d) Se vacían en la masa una o dos botellas de levadura seleccionada, procurando levantar el paño sólo el tiempo suficiente para realizar estas operaciones, así como para agitar y airear el líquido mediante un pisón fabricado con una tablilla perforada y provista de un mango.

e) Se espera que el mosto entre en fermentación, lo que se nota al comienzo por un movimiento de la masa y, luego, por la aparición de espuma. Cuando la fermentación está bien activa, es decir, cuando la espuma, que al principio aparecía aislada o por copos, es uniforme en toda la superficie, se hace una nueva agregación de 10 gramos de SO₂ por hectólitro.

f) Cuando la fermentación, que después de esta agregación de SO₂ debe haber languidecido, se reinicie y se muestre en plena actividad, se hace una tercera agregación de 15 gramos de SO₂ por hectólitro.

g) Las aereaciones del mosto se repiten con frecuencia (cada dos horas más o menos). Al activarse nuevamente la fermentación, se podrá usar la mitad de este pie de cuba para adicionarlo a la vendimia, que debe recibir una dosis no superior a la mitad de la del pie de cuba, es decir, no más de 15 gramos de SO₂ por hectólitro, y más frecuentemente, sólo 10 gramos. Esta adición debe hacerse en un volumen de 2% de la masa de vendimia.

h) El pie de cuba usado debe reponerse con igual cantidad de mosto sin fermentar, al que se le ha agregado SO₂ a razón de 30 gramos por hectólitro. Estas reposiciones deben efectuarse cada vez que se levadure la vendimia.

A fin de facilitar la preparación de un pie de cuba bien activo, es conveniente que todas las operaciones enumeradas se realicen en una pieza temperada a unos 25 a 30 grados centígrados, que a la vez pueda ser ventilada con comodidad. En ella, para trasvasiar y reservar mosto sin fermentar, pueden instalarse tres cubitas, dos sobre una tarima de modo que de ellas pueda dejarse caer por gravedad mosto sin fermentar a la cubita inferior, donde estará el pie de cuba. El uso de este sistema permite una elaboración continua de pie de cuba, ya que las vasijas superiores van vaciándose alternadamente en la inferior, pudiendo así reponerse con oportunidad el mosto sin fermentar.

A. V. V.

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

Trav. Santa Ana, 23

HORCAJO DE SANTIAGO
(CUENCA)

Teléfonos 23 y 58

*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.

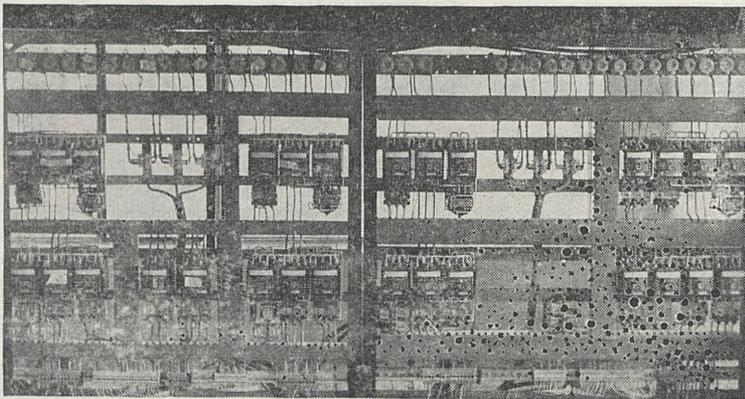
SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones
Teléfonos: 6, 14 y 17

Francisco CUCHILLO Martínez

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



**Instalaciones
Eléctricas
Industriales**

• (1) •

**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 - Teléfono 482

Importantes estudios sobre producción y consumo de zumos de frutas

MADRID.—El Patronato de Investigación Científica y Técnica «Juan de la Cierva» realiza importantes estudios sobre la producción de zumos y estima que las tres áreas de mayor interés dentro de este sector, por su gran peso en la economía nacional, son las siguientes:

a) **Desarrollo de bebidas de zumos de la uva.**—La gran extensión que ocupa el viñedo en España y los excedentes de vino a que da lugar, han creado los bien conocidos problemas socio-económicos de este importante sector. El consumo de los excedentes de uva, por cauces distintos a la vinificación, puede contribuir a aligerar la enorme carga que viene soportando la economía nacional debido a la elevada cifra que la Administración viene dedicando a compras masivas con fines reguladores.

b) **Mejora de los procesos y de la calidad de los zumos cítricos.**—Es indudable que la producción española de zumos de agrios y su participación en los mercados extranjeros son muy inferiores a las que corresponderían a un país de nuestra importancia citrícola. Basta mencionar al respecto el hecho de que la proporción de la cosecha española que se destina a la industria es inferior al 10 por 100, mientras que en otros países, como Israel, supera el 25 por 100 y en los Estados Unidos alcanza el 70 por 100.

Recientes estudios prospectivos señalan que la demanda europea de zumos cítricos debe continuar aumentando a un fuerte ritmo en un próximo futuro, alcanzando los dos millones de toneladas métricas en

equivalente de fruto fresco en 1980, y que la producción española de agrios rebasará en dicha fecha los 3,5 millones de toneladas métricas. Con estos supuestos, nuestra participación en el mercado europeo de zumos podría representar el 20 por 100 del mismo, siempre que la industria española potenciara al máximo todas sus ventajas competitivas. El incremento del valor de nuestras exportaciones que ello supondría puede estimarse en más de dos millones de pesetas anuales.

c) **Desarrollo de nuevos zumos.**— El interés por el consumo de otros zumos distintos a los de uva o cítricos va en aumento. Tal es el caso de los preparados a base de albaricoque, pera, melocotón, etc. La creciente demanda de estos productos contribuirá de forma sustancial al consumo de nuestras frutas.

Esto es importante, porque se espera para un futuro próximo una gran sobreproducción de algunas de ellas.

Las investigaciones de zumos de frutas han constituido uno de los capítulos más importantes de las actividades del I.A.T.A. desde su fundación. Han destacado los trabajos sobre zumos de uva, que han sentado las bases para el desarrollo de una adecuada industrialización de la uva en el país. Las investigaciones han conducido al desarrollo de un procedimiento totalmente nuevo de conservación.

Las investigaciones sobre cítricos han sido, asimismo, muy amplias, especialmente en relación con la detección de adulteraciones y mejora de procesos industriales.

De M. Mundial.

COLA DE ETIQUETAR INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

Demora en la Cuota Fija de la Contribución Territorial Rústica

La cuota fija de la contribución territorial rústica, que establecida por el quinquenio que empieza en este año había de entrar automáticamente en vigor, ha sido demorada hasta el próximo año 1972, según acuerdo del Consejo de Ministros, en su sesión del pasado día 22 del presente.

Según dicen los Servicios Informativos del Ministerio de Agricultura, la disposición, con rango de Hacienda, atiende las vicisitudes planteadas en los medios rurales con motivo de la sequía y las heladas posteriores, que prácticamente han afectado a la mayor parte del país.

Los informes presentados por el Ministerio de Agricultura han dado una panorámica que, transitoriamente, aconsejan demorar cualquier nueva incidencia sobre la economía del sector agrario.

De esta forma, y por lo que al presente ejercicio de 1971 se refiere, se deventará la cuota fija de la contribución rústica sobre los mismos tipos de evaluación que han estado vigentes durante los años 1966 a 1970.

La medida de Gobierno hay que estimarla de clara oportunidad, pues aunque el campo pueda reincorporarse al ritmo de desarrollo que para él está programado, es indudable que cualquier nueva carga, en estos momentos, sería claramente perjudicial y colaboraría con las adversas circunstancias climatológicas que se han producido en los últimos meses.

Por otra parte, la demora acordada en esta ocasión cumple con las peticiones que los agricultores han elevado al Gobierno en los últimos meses, con motivo de las

desfavorables condiciones en que se ha visto envuelto.

INDUSTRIAS AGRARIAS DE INTERES PREFERENTE

Por un decreto del Ministerio de Agricultura, que se publica en el Boletín Oficial del Estado del día 25 de enero pasado, en atención a la especial prestada por el II Plan de Desarrollo al sector agrario, que aconseja la no interrupción del proceso de su industrialización, se prorroga hasta el 31 del próximo mes de diciembre de 1971, el plazo de admisión de solicitudes para acogerse a los beneficios previstos en el decreto 2856/1963, de 11 de septiembre, relativo a calificación de interés preferente de determinados sectores industriales agrarios.

El Ministerio de Agricultura, según este Decreto, en el ámbito de su competencia dictará las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de lo dispuesto.

(SIS)

SALARIOS AGRICOLAS

Comparando diciembre de 1970, con diciembre de 1969, la subida de salarios agrícolas se sitúa en un 14'8 por ciento, siendo las categorías laborales que mayor alza experimentaron los vaqueros y porqueros con el 23'3 por ciento y los pastores con un aumento del 19'7 por ciento. Los que contabilizaron un alza menor fueron los tractoristas, con un 9'6 por ciento y los recolectores de aceituna, con el 14'3 por ciento.

Con relación al mes anterior, noviembre de 1970, los salarios agrícolas disminuyeron en un 0'4 por ciento. Solo subieron los pagados a los recolectores de aceituna, con un 3'9 por ciento y los obreros fijos con 0'3 por ciento. Sin embargo, disminuyeron los percibidos por los regadores y mozos de huerta, tractoristas, vaqueros y porqueros, pastores y obreros eventuales, en el 3'2, 2, 0'9, 0'2 y 0'1 por ciento, respectivamente.

POBLACION ACTIVA AGRICOLA

La población activa española dedicada a la agricultura al finalizar el año 1969 ascendía al 30'6 por ciento, lo que supone más del 10 por ciento de descenso sobre el nivel existente en el año 1960, según informa el Instituto Nacional de Estadística. La industria en 1969 ocupaba el 36'9 por ciento de la población activa total española, mientras que en 1960 estaba situado en el 31'8 por ciento. Finalmente, el sector servicios alcanza el 32'8 por ciento de los trabajadores totales españoles, con un fuerte crecimiento sobre la tasa de 1960, ejercicio en el que los servicios ocupaban el 26'5 por ciento de la población trabajadora española.

Mientras en 1960 la agricultura ocupaba el primer lugar en la distribución sectorial de la población española, en 1969 este sector ha pasado a ocupar el último puesto.

ASAMBLEA DEL GRUPO NACIONAL DE FABRICANTES DE TRACTORES; MOTOCULTORES Y MAQUINARIA AGRICOLA

En el Sindicato Nacional del Metal se

ha reunido la asamblea del Grupo Nacional de Fabricantes de Tractores, Motocultores y Maquinaria Agrícola. Tras un informe realizado por el presidente del Grupo, señor Quílez Jiménez, sobre la «Problemática actual del sector», en el cual se comentaron y aclararon diversos aspectos de la misma, ocupó la presidencia de la asamblea el titular del Sindicato Nacional, don José Ramón Esnaola, a quien acompañaban el director general de Industrias Siderometalúrgicas, señor Pérez de Bricio, y el director general de Agricultura, señor Nosti.

A continuación, el director general de Agricultura hizo una exposición sobre la situación del sector agrícola, en relación con las conclusiones adoptadas por la asamblea. Por su parte, el director general de Industrias Siderometalúrgicas informó a los asistentes de los problemas que afectan al Grupo Nacional de Fabricantes de Tractores, Motocultores y Maquinaria Agrícola, y disertó sobre los problemas generales de la economía, los específicos de conversión y reestructuración de las empresas del sector, así como de los medios financieros y factores favorables que esta actividad puede utilizar para tenerlas a su alcance y para paliar en lo posible aquellos problemas que afecten de un modo general al Grupo Nacional Sindical.

Por último, el señor Esnaola invitó a los asistentes a un coloquio con los representantes de la Administración, en el que se debatieron problemas relacionados con la fabricación y comercialización de diversos tipos de maquinaria agrícola.

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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES



PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

COOPERATIVA DE TRANSPORTES
DE
TOMELLOSO
EN CAMIONES CISTERNAS
General Mola, 54 - Telefono: 51 01 65

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

Mercado Nacional del Vino

Un 73'5 por ciento de las familias españolas consumen vino en el hogar, según se desprende de un estudio realizado por encargo de la Comisión de Compras de Excedentes de vino —C.C.E.V.— sobre una muestra seleccionada de todo el territorio nacional. Geográficamente, es en Norte-Cantábrica, Nordeste, Bética y Levante, donde menos. Por categorías socioeconómicas del cabeza de familia, son los hogares de militares, administrativos y dependientes de comercio, donde aparece más acusada la costumbre de consumir vino en casa; los rentistas, pensionistas y obreros agrícolas, consumen aquellos en los que el cabeza de familia es más joven. En cuanto a la frecuencia del consumo, todos los días se bebe en el 86'9 por ciento de los hogares consumidores; por regiones, donde más en Nordeste y donde menos en la Bética.

Respecto a los hábitos del consumo, sólo en las comidas se sirve en el 88'1 por ciento de los hogares que consumen vino; fuera de las comidas en el 1'7 por ciento de los mismos y en el 10'2 por ciento restante, en ambos casos. Por profesiones, los rentistas y pensionistas son los que sólo beben en las comidas y, otra vez, los militares, administrativos y dependientes de comercio, vuelven a dar el porcentaje más alto de consumo fuera de las comidas o indistintamente en ellas y fuera de ellas.

Finalmente, en cuanto a la calidad de la bebida que consumen, el 60'9 por ciento cree que es buena; regular el 33'9 por ciento y mala el 5'2.

HOLANDA: IMPORTACION DE VINO 1967-1968

Las cifras, facilitadas por la Oficina Central de Estadística, muestran un aumento en 1969, con relación a 1968, de 200.000 hectolitros, o sea cerca del 25 por 100.

Las cifras correspondientes a los principales países exportadores se recogen en el siguiente cuadro.

Importación holandesa de vinos
(en 1000 hectolitros)

País de origen	1967	1968	1969
Bélgica/Luxemburgo	92	86	71
Alemania occidental	13	32	47
Francia	80	88	102
Italia	104	90	116
C. E. E.	289	296	336
España	165	183	240
Portugal	33	37	35
Grecia	102	192	349
Yugoslavia	—	—	1
Sudáfrica	1	2	2
Argelia	50	134	56
Marruecos	—	—	36
Total	640	844	1055

El aumento de las cantidades importadas de Grecia, Argelia, Marruecos y Alemania occidental, guarda relación con reexportaciones de estos vinos tras elaboración.

Del total importado, correspondió en 1969 un 30 por 100 a los países de la C.E.E., frente a un 34 por 100 en 1968.

PADILLA Y CAMACHO
CARROCERIAS Y CISTERNAS EN TODAS LAS CAPACIDADES

Carretera de la Ossa, 7 -- Teléf. 472
VILLARROBLEDO (Albacete)

Taller Chapista ROSILLO
PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794
VILLARROBLEDO (Albacete)

3 preguntas sobre la viña...

¿ Qué abono usamos ?

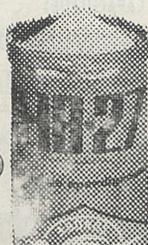
Sin duda: complejo y de alta concentración

¿ Qué fórmula elegimos ?

La que va más de acuerdo con el suelo de los viñedos

¿ De qué marca ?

Naturalmente, la de mayor garantía, calidad y servicio;
y que resume a la perfección estas 3 preguntas: FERTIBERIA



Pida el saco rojo de FERTIBERIA

Jesús del Perdón, 33 - MANZANARES

summan

V. 18/27 P. 1/30 en la D. G. de A. N. - 31/9/75
TEXTO AUTORIZADO POR LA D. G. DE AGRICULTURA CON FECHA 21-1-71

Torre del Vino y del Zumo de Uva

Sigue adelante la inscripción de nuevos amigos de la Torre del Vino... y del Zumo de Uva, si amigos, el lema, según E. Igna... Ben... promotor de esta magna obra es: «TENER AMIGOS SIN MOLESTARLOS», Simpático lema que trata de unir a la gran familia vitivinícola española en una casa común para todos a la que llamaremos simbólicamente «Torre del Vino...» (y del Zumo de Uva).

Si esta obra suscita sus simpatías solo tiene que ingresar 111 pesetas en cualquier entidad bancaria de Socuéllamos (C. Real) o en el Banco Exterior de España, oficina central de Madrid, escribiendo una carta con su nombre y dirección a: TORRE DEL VINO... (y del Zumo de Uva), Ayuntamiento de Socuéllamos (La Mancha), a fin de inscribirlo en el Libro de HONOR como FUNDADOR... y Amigo de los amigos, bien entendido que esta cantidad es por una sola vez y para siempre.

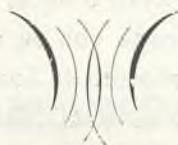
LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Segunda relación de amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

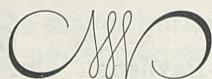
26	D. Antoliano Galván Mendizábal	G. el Bueno, 75	Madrid
27	» «E. Igna... Ben...	Canarias, 3	»
28	» Antonio García Benito	(Recife - Brasil)	
29	» Manuel Pareja Aparicio	(Stuttgart - Alemania)	
30	» Antonio Mingote Barrachina	A. Mellado, 80	Madrid
31	» Jacinto Gálvez de Jesús	(Barcelona)	
32	» Antonio Díaz-Cañabate y G-Trevijano	Zorilla, 10	Madrid
33	» Andrés Martínez de León	Alcalá, 177	»
34	» Felix Martínez Losa	(Arnedo - Logroño)	
35	» Juan Elices Henares	Sta. Trinidad, 22	Madrid
36	» Hotel Trias	(Palamos - Gerona)	
37	» Gines Cervantes Ros	Amaya, 30 (Pamplona)	
38	» Luis Vives Rio	(Castellón)	
39	» Veterano Osborne	(Puerto de Sta María)	
40	» Rafael Osborne Mac-Persón	M. Nuñez, 17	Madrid
41	» Vicente Alberti Merello	Montesa, 27	»
42	» Juan Manuel Sánchez Ruso	Almansa, 53	»
43	» Jesús Palacios Muñoz	M. Izquierdo, 5	»
44	» Julian Alonso Purala	Embajadores, 7	»
45	» Carlos Márquez Sánchez	Infanta Mercedes, 108	»

COOPERATIVA AGRICOLA

“La Remediadora”



COSECHEROS EXPORTADORES
DE VINOS
BLANCOS, CLARETES Y TINTOS



Apartado 68 - Teléfono 285 - Telegramas "COAGRO"

LA RODA DE LA MANCHA

NOTICARIO

LA ULTIMA MORATORIA CONCEDIDA POR EL GOBIERNO, ALCANZARA A LOS CREDITOS DE 1965

*Ocho mil agricultores de la
provincia con préstamos por
valor de cien millones se verán
afectados por la medida*

Como resultado de las gestiones realizadas por la Organización Sindical, a través de la Cámara Oficial Sindical Agraria y de la Caja Rural Provincial, ante la Administración y en virtud de las reiteradas peticiones llevadas a cabo por la Hermandad Sindical Nacional de Labradores, se ha recibido la siguiente comunicación del Ministerio de Agricultura:

«Me informa el director-gerente Banco Crédito Agrícola, que en la última reunión del Instituto de Crédito medio y largo plazo se ha resuelto que las moratorias acordadas por el Gobierno con motivo heladas mil novecientos setenta alcancen y beneficien también a préstamos que se otorgaron en mil novecientos sesenta y cinco por heladas dicho año. Saludos. Tomás Allende».

Es justo destacar que la extensión de esta moratoria a los créditos concedidos en 1965 ha sido merced a la insistencia de la Organización Sindical, conocedora de la gravedad del problema que para los labradores y ganaderos suponía tener que liquidar los préstamos recibidos en aquella fecha por las duras condiciones climatológicas que sufrió el campo y cuyos vencimientos cumplían en los primeros días de febrero.

En nuestra provincia, los préstamos del año 65 afectaron a unos 8000 agricultores

y ganaderos y ascendió a una cuantía de unos cien millones de pesetas.

Nos satisface mucho dar esta noticia por cuanto somos conocedores de la situación de nuestros trabajadores campesinos, al tiempo que nos congratulamos del éxito logrado por nuestra entidad sindical.

Al mismo tiempo se han cursado instrucciones a las entidades distribuidoras de los créditos de 1965 para la aplicación de la citada moratoria.

CONSEJO ECONOMICO SINDICAL

DAIMIEL-MANZANARES

*Reunión de Trabajo de la
Subponencia Vid y Vino*

El pasado día 31, en la sala de juntas del Ayuntamiento de Daimiel se reunió una comisión reducida de la subponencia Vid y Vino. Estuvo presidida por don Francisco Vallbona Loro presidente de la subponencia y por don Manuel Fernández de Simón, presidente adjunto del Consejo asistieron los señores Pozuelo García Muñoz, vocal asesor de la subponencia; Sánchez Bustos, presidente adjunto de la misma y los vocales señores Díaz Salazar e Ibañez Jerez. Igualmente asistieron don José Luis M. Manzanaro secretario del Consejo, y don Filberto López Quiñones Maján, técnico economista del mismo.

Presentaron y fueron leídos trabajos sobre la subponencia los vocales señores Delgado Coronado, de Membrilla; Díaz Salazar, Ibañez Jerez y Sánchez Bustos de Daimiel; estas aportaciones se tomaron como base para la confección de un anteproyecto de subponencia que en fecha breve será sometido a la consideración del pleno para su aprobación.

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS.— El mercado se anima gradualmente y aunque los precios se mantienen en las 35/36 pesetas, ya se realiza alguna que otra operación, que sobrepasa este precio tan largamente mantenido.

VINOS TINTOS.— Siguen estimándose en su escasez sin ninguna variación estimable en los precios, 37/38 pesetas para los claretes y 40/41 para los tintos cerrados, con pocas probabilidades de que puedan bajar.

ALCOHOLES.— Estos si parecen ser el blanco del mercado vinícola actual, por haberse despertado a su alrededor un gran interés a causa de rumores, malentendidos y otras cosillas, pero, digamoslo en buena hora, benditos rumores y malentendidos si sirven para que nos preocupamos mas de de ellos, pues a la postre, es una forma mas de defender nuestros caldos. Los precios siguen en la misma tónica, 41/42 pesetas litro los destilados; 40/41 los rectificados; 40 pesetas los de residuos y 30/31 para las holandas.

Al hablar del interés despertado por los alcoholes, nos referimos a ciertas noticias de algunos periodicos nacionales y la del Diario LANZA, de Ciudad Real, en su número correspondiente al día 11 del actual cuando dice: «EN BUENA LOGICA SE DESEA QUE DESAPAREZCA EL FANTASMA DE LA IMPORTACION DE ALCOHOL.... etc.

Lamentamos que este diario de la provincia mas poblada de viñedo, a lo largo de su dilatada vida, no sepa como discurre el sector vinico-alcoholero, y en algunas ocasiones, como esta, no tenga la deferencia de solicitar una información real de la única revista agro-vinicola de la Mancha, «LA PAMPANA DE BACO», y mas concretamente de la provincia de Ciudad Real, la cual esta suficientemente acreditada, siendo leida en todos los medios vitivinícolas del pais por ser el portavoz de viticultores y comerciantes de vinos y estar a su servicio en la defensa de nuestros caldos, sabiendo que tanto Lanza como los demas diarios españoles tienen abiertas nuestras puertas para todo lo que modestamente podamos ofrecer en pro de la vitivinicultura.

Pero no paremos en esto, sino en la noticia que pone en evidencia lo que nosotros habiamos anticipado, no con seguridad, sino como información llegada a nuestra redacción sin confirmar. ¿Puede decir el diario Lanza, cuando se ha contado con vitivinicultores o alcoholeros para importar alcohol? ¿Que pas» de esos créditos que se iban a conceder el año pasado por las heladas, y que así lo manifestaban mandos nacionales del Sindicato de la Vid en visitas realizadas en verano a la Mancha? ¿Quien dice que el alcohol industrial no perjudica a nuestros vinos aunque se consuma en pequeñas proporciones para dulces y otros compuestos? Seamos consecuentes y no desorbitemos las cosas, vamos a llamar al pan, PAN, y al vino, VINO, nuestros de cada día, sin poner en evidencia la linea seguida por una publicación que trata de servir honradamente al sector, sin ninguna clase de perjuicios socio-económicos.

Es preciso decir ahora para que lo sepan, Lanza, algún que otro señor con cargos públicos, y a todas las personas que pueda interesar, que «LA PAMPANA DE BACO», para honra de las personas de buena voluntad de nuestra provincia, ha triunfado y seguirá en su linea, se oponga quien se oponga, a menos que Autoridades con atribuciones para ello no lo consideren oportuno

En estas páginas no se desfigura la verdad, se colabora en cuanto está a nuestro alcance con el Gobierno para mantener un orden de cosas tratando de que nuestros suscriptores tengan información de lo que se dice del sector en la calle, de lo que se piensa, de las disposiciones gubernamentales para acatarlas y atender cuanto ordenan; nunca para hacer un nombre brillante, favorecer un determinado negocio o entregarse a un grupo de presión comercial; lo único que nos importa son nuestros amigos, que con su anexión han hecho posible la vida de esta publicación, algo que en T. V., hace pocos dias, Don Emilio Romero, director de PUEBLO, así manifestaba, entre otras cosas.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	35	37			
Argamasilla de Alba	36				
Campo de Criptana	35'50	40		37	45'50
Calzada de Calatrava	37				
Daimiel	35'50				
Manzanares	36				
Pedro Muñoz	35				
Socuéllamos	35	40		41	
Tomelloso	35	36			45
Valdepeñas	35	42			
Membrilla	35	36			
La Solana	35				
Santa Cruz de Mudela	37				
Albacete-Mancha					
Almansa	38	45			50
La Roda	36'50	40			
Ontur	37			45	
Villamalea		39		36,50	
Villarrobledo	35'50	39			46
Tarazona de la Mancha ...	35	36			
Cuenca-Mancha					
El Provencio	36	38			
San Clemente	35'50	39			
Fuente de Pedro Naharro...	36	39			
Minglanilla		40			
Mota del Cuervo	35'50				
Iniesta		40	36		
Ledaña		36'65		36'75	
Casas de Fernando Alonso...		39			
Toledo-Mancha					
Madridejos	35'25				
Portillo		42			
Quintanar de la Orden ...	36				49
Dosbarrios	36				
Sonseca	36	39			
Villa de Don Fadrique ...	35			35	
Puebla de Almoradiel	35				
Villacañas	35	36			
Consuegra	35'50	37/38			
Alicante-Levante					
Villena	37	45			48
Monóvar	37	47/48	41 50	42	
Pinoso		41			
Gata de Gorgos					48

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla 44 ..			
Yecla 44 ..			
Valencia-Levante					
Pedralba 37 37 45 ..
Liria 37			
Utiel-Requena 39 36 ..		
Turis 36'50			
Cheste 36'50 52'50 ..
Villar del Arzobispo 36 38 49 ..
Venta del Moro 47'50 ..
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés 37 37 ..			
Villanueva y Geltrú 40			
Zona Ampurdán-GERONA. 42 41/42 ..	
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato 37 ..			
Montblanc 37'25 37,50 37 ..		
Barbará 37 37 ..			
Vendrell 38'50 39 ..			
Falset 43 ..			
Perelló 38'50 38'50 ..			
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado 34'50 ..				
Rociana del Condado 34 ..				
Palma del Condado 33 48 ..
Almonte 33'75 ..				
Jerez v -Marco-CADIZ L-16/18 ..				
Piñas-SEVILLA 34 ..				
Badajoz-Extremadura					
Almendrajejo 35 ..				
Castuera 34'50 ..				
Los Santos de Maimona 34'50 ..				
Villafranca de los Barros...	.. 35 ..				
Logroño-Rioja					
Alfaro 60 60 60 ..	
Manjarres 50 52 52 ..	
Alcanadre 51 ..			
Arnedo 52 ..	
Autol 48 49 50 ..	
Cenicero 60 60 ..			
Villar de Arnedo 44 ..			
Rincón de Soto L-10 L-10 ..	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Elciego-ALAVA	L-9'50 ..	L-9 ..			
Navarra					
Tudela					
Tafalla		44 ..			
Cintruénigo		43 ..		47 ..	
Falces		42 ..		43/44 ..	
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		45 ..		46 ..	
Areca		43 ..		44 ..	
Calatayud		42 ..			
Cariñena	48 ..	43 ..	45 ..		
Morata de Jalón		42 ..			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ...	38 ..	40 ..			
Chinchón					
Navalcarnero				47 ..	
San Martín de Valdeiglesias.					
Cebreros-AVILA		46 ..		47 ..	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	50 ..				
Cigales				Cr-95 ..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires	38 ..	40 ..			
León-Centro					
Ponferrada		43 ..		41 ..	
Cacabelos	L-6'25 ..	43 ..			
Villamañán		44 ..			
Villafranca del Bierzo	L-6,50 ..	44 ..		43 ..	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro		41 ..			
Felanitx-BALEARES		41 ..	41 ..		
La Rua-ORENSE	L-8'50 ..	L-8'50 ..			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	P R E C I O S Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcazar de San Juan 41'50 41 40 ..		
Campo de Criptana 41'50 41 39'50 ..		
Daimiel					
Manzanares					
Pedro Muñoz					
Socuéllamos 41'50 40'50 39'50 30'75 ..	
Tomelloso 42 41 39 30'50 ..	
Valdepeñas 41 39'50 ..		
ALBACETE-MANCHA					
Almansa 42 ..				
La Roda 41'50 40 39'50 ..		
Villarrobledo 41 40 40 31 ..	
Tarazona de la Mancha .					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago 38'75 ..		
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madriplejos					
Quintanar de la Orden ...					
Villa de Don Fadrique ..					
Villacañas 41 40 39'50 33'50 ..
ALICANTE-LEVANTE					
Villena 40 ..			
Monóvar 40 ..		
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena 40 38'50 33 ..
Cheste 39 ..		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés 41 ..			
Vendrell 31'17 ..	
HUELVA-ANDALUCIA					
Boilulos del Condado 41 40 ..		
Palma del Condado 41'50 40 ..		
Jerez y Marco-CADIZ ...					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Almendrales					
Villafranca de los Barros .					
Cintruenigo-NAVARRA ..					
ZARAGOZA-ARAGON					
Calatayud					
Cariñena					
Morata de Jalón 39'50 ..		
LEON-CENTRO					
Villamañán					
Sahagun					

Actualidad

París, 4. (Efe). Los viticultores del sur de Francia han bloqueado esta tarde varias carreteras particularmente la nacional 7 y la vía férrea entre Francia e Italia, en señal de protesta.

Centenares de viticultores se han manifestado en Montpellier, Saint Louis y otras localidades del departamento del Var, protestando contra la política del Gobierno. El presidente del Comité Vitícola del Var, Jean Víctor, declaró que él hasta hace poco ministro de Agricultura Jacques Duhamel «nos ha engañado.»

«Estamos seguros que el nuevo ministro nos engañará también y que los viticultores seremos los más perjudicados en las negociaciones petrolíferas de Francia con Argelia. Jean Víctor considera que Francia cederá en sus conversaciones con Argelia a cambio de la importación de vinos procedentes de Argelia. Los viticultores franceses se oponen a las importaciones de vinos del norte de África.

VEINTICINCO HERIDOS EN NIMES Y VEINTE EN CARCASSONE

París, 4. (Efe). Veinticinco personas, entre ellas una veintena de policías, resultaron heridas en los choques entre los manifestantes que protestaban contra la política vitícola del Gobierno francés y la Policía, en la ciudad de Nimes, en el sudeste del país.

Por otra parte, cinco manifestantes detenidos durante los incidentes fueron puestos en libertad poco más tarde, tras ser identificados.

En Carcassone, donde los choques entre manifestantes y fuerzas del orden se prolongaron hasta las primeras horas de la noche en diversos puntos de la ciudad, también se registraron unos veinte heridos entre la policía y los viticultores, aunque todos ellos de carácter leve.

Por último en Montpellier los incidentes tuvieron menos importancia y sólo hubo algunos detenidos entre los manifestantes que fueron liberados tras los controles de identidad.

A primeras horas de la noche en todas las ciudades donde hubo hoy manifestaciones de viticultores se había recobrado la calma y las calles principales ofrecían su aspecto normal, aunque aún

se venían grupos aislados de agricultores.

LOS ALCALDES, A LA CABEZA DE LAS MANIFESTACIONES

La Junquera (Gerona), 4. (Cifra). Mientras la tranquilidad reina en el Rosellón, y las carreteras que llevan a Perpiñán permanecen abiertas al tráfico, llegan noticias de que las manifestaciones de protesta de agricultores se han iniciado en Nimes, Carcassone y Montpellier, habiendo ocupado los manifestantes en esta última ciudad el Pabellón Popular.

Se informa así mismo que alrededor de las dos de la tarde, llegarán a las citadas ciudades los grupos procedentes de las distintas localidades de cada departamento. Figuran al frente de las mismas los respectivos alcaldes portando la bandera de la localidad.

La actitud pacífica de la zona del Rosellón está promovida al parecer, en atención a las promesas efectuadas por el ministro de Agricultura, que se esperan ver materializadas en breve, ya que en caso de no ocurrir así, los agricultores de todo el departamento de Perpiñán iniciarían una nueva manifestación de protesta por su cuenta.

NORMALIDAD EN LA JUNQUERA

La Junquera (Gerona), 4. (Cifra). Se ha desarrollado con toda normalidad la jornada de hoy en lo que se refiere al paso de camiones españoles por este punto fronterizo.

No obstante, el tránsito ha sido reducido, calculándose en un centenar los camiones que han atravesado la frontera, contra los 400 o 500 que habitualmente acostumbraban a transportar productos españoles por carretera. La disminución se debe especialmente a la abstención de los agricultores valencianos, temerosos de que pudieran producirse interferencias.

En zona francesa cercana a la frontera, las fuerzas de la gendarmería y orden público vigilan todas las bifurcaciones, pero su intervención no ha sido precisa ya que no se ha producido el menor incidente.

Las noticias recibidas en esta población son que también la circulación ferroviaria se ha desarrollado con absoluta normalidad.

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

LA PAMPANA DE BACO

Una vez más al servicio de sus lectores se complace en ofrecerles sus modernos Talleres de Artes Gráficas para cuantos trabajos de imprenta y servicio de librería necesiten, con precios especiales para los suscriptores

TRABAJOS DE IMPRENTA:

Tarjetas de visita, sobres timbrados cartas en todos los tamaños e impresos en general, a uno o varios colores, según desee el cliente.



SERVICIO DE LIBRERÍA:

Papel multicopista, papel de copia papel carbón, sobres sin timbrar papel de uso general en oficinas.

ES UN SERVICIO MAS DE LA PAMPANA DE BACO

¿Sabe usted que...?

...Todos los licores están compuestos de alcohol, agua, azúcar y perfumes o aromas, extraídos de diversos materiales. La diferencia entre unos licores y otros consiste, solamente, en la proporción y clase de estos diversos componentes. El alcohol debe estar exento de todo olor extraño y poseer una graduación de 90 ó 95 grados. El azúcar ha de ser de buena calidad, el agua de procedencia y bondad reconocidas, y las drogas cuidadosamente elegidas.

Los licores se preparan por maceración y digestión, o por disolución de los aceites esenciales. Existen en el comercio extractos concentrados que se disuelven con alcohol, se adicionan de azúcar y se diluyen en el agua necesaria en las proporciones que indican las instrucciones de cada extracto.

...Se fabrica una cultivadora de bastidor reforzado y potentes púas empernadas, con la que se pueden hacer los trabajos más pesados a remolque de un tractor. La máquina es de 4,57 m. Se dice que es ideal para la limpieza de rastros, arado y preparación de semilleros. Usa púas rígidas o de resorte con una profundidad de trabajo máxima de 25,4 cms. Puede llevar hasta 15 púas. La profundidad se regula con ruedas de neumático ajustables montadas en cojinetes de rodillos cónicos. Tiene una barra de remolque. Las púas pueden tener puntas de cuatro clases según sea el trabajo a que se destinen: punta de hierro colado de 50,8 mm., reversibles, para la máxima profundidad; de acero fundido, de 10,1 cms., para tierras más blandas; de acero de 17,7 cms., para poca y media profundidad; y de 76,2 cms., reversibles para toda clase de labores. La nueva cultivadora se conoce por «C 87».

...La Unión Soviética tiene algunos vinos muy acreditados, especialmente vinos dulces muy buenos, pero irregulares. Los soviéticos no han hecho ningún progreso técnico real, pero parece ser que cambia-

rán de actitud en un futuro próximo.

Al referirse a otros países europeos, hizo notar que Italia ha adoptado normas de mercado impuestas por la Comunidad Económica Europea, la cual puede determinar la producción de vinos muy buenos. Los franceses —agregó— están desarrollando el sur de Francia y Córcega, lo que determinará la producción de mejores vinos corrientes. Observó, por último, que los niveles de consumo en España se mantienen estacionarios y probablemente seguirán así. La industria se encuentra muy atrasada.

...El Boletín del «Instituto del Vino» de California en uno de sus números contiene párrafos de una interesante disertación dada por el Dr. Maynard Amerine, profesor de la Universidad de California, a la Asociación de Viticultores de Santa Clara. El profesor Amerine habló sobre los factores que están favoreciendo el aumento de consumo de vinos en los Estados Unidos.

Señaló que en su opinión en Estados Unidos se producen los vinos corrientes más «estandarizados» y de mejor calidad en el mundo y que mantendrá este liderazgo. Agregó que los nuevos tipos de vinos, tales como los vinos aromatizados que actualmente son adquiridos por 70 millones de consumidores potenciales, probablemente los convertirá en consumidores regulares de vinos. Hizo notar también que la calidad de los vinos normales está en constante ascenso.

Al referirse al hecho de que el consumo de vino se está generalizando a través del mundo, tal vez probablemente no en los países comunistas, dijo que la industria vitícola en América y Europa va a ser una actividad mucho más próspera y floreciente para 1980. El consumidor potencial recién comienza a ser motivado.

El profesor Amerine expuso negativas impresiones de los vinos de países europeos orientales.

Mundo curioso

POBLACION ACTIVA ESPAÑOLA

EN DICIEMBRE DE 1970

A 13.054.630 personas ascendía la población activa española, en diciembre de 1970, según el Servicio Nacional de Encuadramiento y Colocación de la Organización Sindical. En la fecha citada el número de parados se establece, según la misma fuente, en 210.004 personas, que supone un 1,608 por ciento de la población activa total. Por sectores, la agricultura encuadró, a 3.414.020 personas, con 57.928 parados; la industria, a 3.644.919 y 63.189 parados; la construcción 1.197.680 y 61.355 y los servicios, 4.798.011 y 27.532 respectivamente.

MANUAL DE LA EMPRESA AGRARIA

El Instituto de Estudios Sindicales, Sociales y Cooperativos, a través de su centro de Formación Empresarial, ha publicado un «Manual de la empresa agraria» destinado a servir de instrumento de promoción en favor de agricultores y ganaderos. La obra viene prologada por el subsecretario del Ministerio de Agricultura, don Luis García de Oteiza. «La obra que prologamos —dice— constituye un serio intento de ofrecer a los titulares de las explotaciones agrarias españolas y a cuantos colaboran en las tareas directivas de la empresa un valioso instrumento de trabajo. Cada día resulta más difícil dirigir empresas agrarias sin un adecuado nivel de conocimientos».

El «Manual de la empresa agraria», que abarca 1.600 páginas, consta de los siguientes capítulos: el sector agrario y la empresa agraria; estructura y organización de la empresa agraria; técnicas agrarias; y legislación agraria. El precio de la obra es sólo de 200 pesetas.

COMERCIO HISPANO-ALEMAN

Las exportaciones alemanas a España, en el período enero-agosto de 1970, han ascendido a 1.471,05 millones de marcos, mientras que las importaciones de Alemania sólo han sido de 781,77 millones de marcos, según se informa en la revista mensual de la Cámara de Comercio Alemana en España. La comparación de las cantidades de intercambios comerciales entre los dos países presenta un superávit a favor de Alemania de 689,28 millones de marcos en el período considerado. Las partidas más importantes importadas de Alemania son las referidas a artículos manufacturados, semimanufacturados y materias primas, alcanzando también especial importancia la de animales vivos. Las exportaciones españolas cuentan las mismas partidas en los primeros lugares, si bien en este caso alcanza especial importancia la de productos alimenticios de origen vegetal.

LOS HOGARES ESPAÑOLES; POR EL NUMERO DE SUS MIEMBROS

El hogar donde viven cuatro personas, seguido de aquellos que cuentan con dos miembros, son los más abundantes en España: 1.920.000 y 1.880.000, respectivamente, seguidos por los de tres miembros: 1.270.000. En estos datos, que ha facilitado el Instituto Nacional de Estadística, se informa de que, a continuación de estos tipos de hogares, según el número de miembros que los componen, se sitúan los que albergan un solo miembro —820.000— y los compuestos por seis personas: 750.000. Al final de la clasificación se sitúan las familias compuestas de 11, 10 y 9 miembros, con 10.000; 20.000 y 30.000 hogares, respectivamente. Todos los números ofrecidos han sido redondeados.

JEREZ de la FRONTERA

por AFRICA PEDRAZA.

Una ciudad amplia y generosa como su hospitalidad. La fama de Jerez no es un tópico de carácter publicitario, ni un mito de ancestral carácter y forma. Jerez, es intimidad, dinamismo, modernismo y capacidad intelectual y laboriosa. Toda una muestra de antiguas civilizaciones y culturas encierra la ciudad vinatera por excelencia, tomando forma su influencia en el tiempo y la distancia.

Llevada de la innata curiosidad femenina, en la novedad del momento, hice notar la extrañeza que me confundía ante la ausencia de viñedos en lo que alcanzaba la vista, no sólo en la periferia de la ciudad, sino a todo lo largo de la carretera que va del Puerto a Jerez, Arcos y Chipiona, por citar algunas de las ciudades más preponderantes en cuestión vinatera. A lo que me informaron, que estas viñas crecen en tierras de Albariza y su mayoría situadas en una zona que se extiende del norte al suroeste de la ciudad (Jerez) aproximándose al mar por Sanlúcar de Barrameda y que para contemplarlas hay que «tomar» la carretera de Jerez a Sanlúcar o la de Trebujena.

No obstante, faltar el verde rabioso y brillante de la vid en la panorámica se presiente su proximidad, huele el aire a pámpano fresco y uva sin estrujar en los finales de agosto cuando los apretados y turgentes racimos reciben la caricia del sol arrebujados en el rocío de la mañana.

Es característico y sugestivo el marco de la carretera de Jerez, cubierto materialmente de cartelones en vivos colores y figuras en «reclamo» silencioso de una atracción sui-géneris y universal.

La firma Fernández de Bobadilla nos hizo el obsequio de unas botellas de AMONTILLADO FINO VICTORIA y SOLERA LA MERCED, amén de la degustación plena del OLOROSO CAPITAN... ¡y cómo enarcede el dichoso «militar»! Tiene un sabor tan sumamente suave y dulzón que empieza uno cuadrándose y saludándolo por su excelencia... pero termina ascendiéndolo de graduación; ¡lo que hace el vino! Bueno, el vino solo no; el ambiente único de Jerez, cuna de rancias estirpes y honrosos escudos, anecdótico múltiple de hechos y sucesos, como el que cuentan del mismo Alfonso X el Sabio que hizo de «sarmetador» en ocasión de sorprender al Caballero Don Diego Pérez de Vargas podando su propia viña; porque en Jerez hasta los colores transforman su matización, quizá sea la vecindad del mar, el azul limpio y transparente del cielo o el blanco impoluto de la cal. Sea por lo que sea, en Jerez todo es inquietud, dinamismo, fuerza y nervio, como en los pura-sangre equinos que guarda celosamente en sus cuadras y como ellos levanta el bello aspirando la sutileza, la armonía y el paladar.

Jerez, Xeres, Sherry. Tres denominaciones con idéntica raíz original: JEREZ.

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.**

(16) "Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE GUIXOLS (Gerona)".

(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. Cana'ejas, 4 - Tel. 61 SOCUELLAMOS (C. Real).

(21) SE VENDE aspirador de humo completo, con motor de 3 HP.

COMPRAMOS conos de roble. Apartado, 2, de SOCUELLAMOS (C. Real).

(23) Compró: 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. 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 MARDRID. 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).

(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).

(30) ¡¡OCASION!! se vende prensa continua Morón número 2, muy barata y en perfecto estado de funcionamiento. Razón esta Revista.

(31) ¡OCASION! Vendo moldes para la construcción de tinajas de cemento, contruidos en chapa de hierro y en perfecto estado. Precios interesantes. Dirigirse a: TALLERES PARRA, Gral. Mola, 81 TOMELLOSO (Ciudad Real).

(32) Compraría PRENSA CONTINUA "MORON" NUM. 1, usada con dos camisas. También compraría una camisa sola. Dirigirse a CASTELLANOS COCA, Marqués de Mudela, 4. ALCAZAR DE SAN JUAN (Mancha).

(33) VENDO PARTIDA BARRILERIA REPARADA. EL DORADO.—Teléfono 103. Apartado 7. Quintanar de la Orden (Toledo).

(34) Por no poder atenderla SE VENDE O TRASPASA FABRICA DE LICORES en La Coruña. Local nuevo de 800 m2. y sótano de 400 m2. Numerosa clientela seleccionada. Razón esta Revista.

(36) COMPRO APARATO RECTIFICADOR USADO, producción 8 a 10.000 litros y caldera de 150 a 200 HP. Vaikora. Razón en esta Revista.

FRANCISCO ALPAÑES CALOMARDO, Agente Comercial Colegiado, VINOS, ALCOHOLES y DERIVADOS. Apartado 107. Teléfono 99. VILLENA (Alicante).

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

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

TRASPASO en Madrid Almacén Vinos, propio pequeña planta embotelladora, magnífico local, pocos gastos, buena clientela. Razón esta Revista.

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

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADEROS 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. TARTRATOS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta Revista o Talleres DACAR, S. L., calle Beniganim, 7.—Grao (Valencia).

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

Aparato Rectificador de Alcoholes, último modelo nuevo, produciendo 5-6.000 litros alcohol centros 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR. S. L. Beniganim, 7. Tel. 236814. VALENCIA-11.

REPRESENTACIONES RODRIGUEZ. Vinos, Alcoholes, Mistelas, Concentrados y Pepita de Uva. Dr. Cardenal, 11. Apartado 7. Teléfono 202. PEDRO MUÑOZ (C. Real).

BOLSAS DE TAPONES DE CORCHO SURTIDOS para Almacenes, Droguerías, Farmacias, Supermercados, etc. INDUSTRIA AUXILIAR CORCHERA. Fábrica. Calle de Pals, 68. PALAFRUGELL (Gerona). Teléfono 30 11 42. Solicitamos representantes.

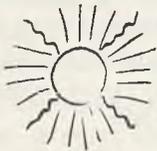
EN SU COCHE, CAMION O CUALQUIER OTRO VEHICULO A MOTOR.

Use el anti-congelante garantizado de la Vid.

¡ V I N O !

Es un consejo de la revista agro-vinicola "La Pámpana de Baco"

MIRANDO AL FIRMAMENTO

DIA		
16. Martes	7' 8 a 5'50	Luna llena
17. Miércoles	7' 7 a 5'51	«
18. Jueves	7' 5 a 5'52	menguante
19. Viernes	7' 4 a 5'54	«
20. Sábado	7' 2 a 5'55	«
21. Domingo	7' 1 a 5'56	«
22. Lunes	7' a 5'57	«
23. Martes	6'58 a 5'58	«
24. Miércoles	6'57 a 5'59	«
25. Jueves	6'55 a 6' 1	Luna nueva
26. Viernes	6'54 a 6' 2	«
27. Sábado	6'52 a 6' 3	«
28. Domingo	6'51 a 6' 4	«



16-2-1849 Nace en Orotava «el apuesto y gallardo caballero y caballero» Tomás Cologan, que en vano pretendió empañar con sus miradas y suspiros la buena fama de la viuda de Alfonso XII, regente de España a la sazón.

17-2-1925 El Tercio de Extranjeros se reorganiza con la denominación de Tercio de Marruecos. Confiérese el mando al entonces coronel Franco.

18-2-1564 A los ochenta y nueve años de edad fallece en Roma Miguel Angel. Sus restos fueron trasladados a Florencia,

rindiéndosele honores que jamás alcanzó artista alguno. La fecha de este fallecimiento ha sido muy discutida.

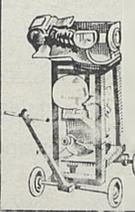
19-2-1931 Hinderburg, el presidente de la República alemana, pide que le rebajen el sueldo en un veinte por ciento, para ayudar al resurgimiento de la Hacienda. No tuvo muchos imitadores

20-2-1456 En el Consistorio tenido este día, Calixto III nombra cardenal a su sobrino, Rodrigo de Borja, el futuro Alejandro VI. Tenía el sobrino veinticuatro años.

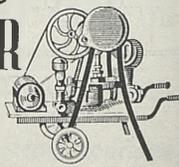
21-2-1918 Se inicia la huelga de Correos y Telégrafos en toda España a causa de que ambos Cuerpos se consideraban postergados y perseguidos.

22-2 1844 Juan Manuel de Rosas dicta un decreto aboliendo y prohibiendo para siempre el Carnaval. El decreto empezaba así: «Artículo 1.º Queda abolido y prohibido para siempre el juego de Carnaval».

23-2-1852 Bendición e inauguración del puente de Triana oficialmente de Isabel II, en Sevilla, y no hace falta decir sobre qué río...



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



TEL 230610-VALENCIA-11

24-2-1545 Hijo natural del emperador Carlos I de España y de Bárbara Blomberg, nace en Ratisbona «Jeromín» nombre bajo el cual fue conocido durante su infancia el que había de ser don Juan de Austria, gran prestigio militar, cuyas numerosas victorias palidecen ante la conseguida por él mismo en Lepanto, sobre los turcos.

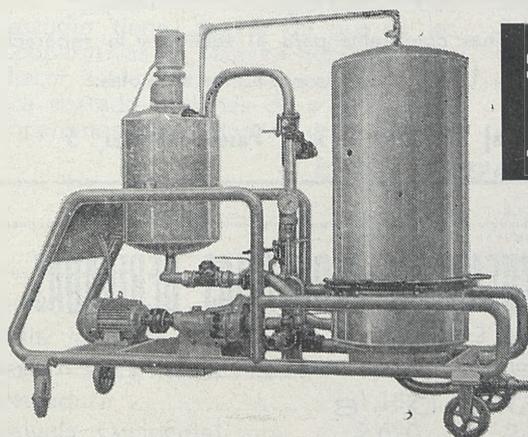
25-2-1926 El jefe del Tercio de Extranjeros, Francisco Franco, es ascendido a General, por méritos de guerra, a los treinta y cuatro años, pasando a ser el general más joven del Ejército español.

26-2-1843 La condesa de Montijo organiza

un baile de trajes para presentar a sus hijas en sociedad. Una de ellas, la condesita de Teba, futura emperatriz de los franceses, tenía diecisiete años.

27-2-1916 Inauguración de la plaza de toros de Barcelona llamada «La Monumental», con capacidad para 23.000 espectadores. Actuaron de matadores José Gómez «Joselito», Francisco Posada y Julián Saiz «Saleri II».

28-2-1928 Emoción en Inglaterra a causa de ser el duodécimo día de sol consecutivo, con la particularidad de que el buen tiempo alcanzaba a todo el país. Igualito que en España...



SUPER FILTROS ZENITRAM R

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 Tlf. 22 09 34

SOLO PARA MAJORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

Sensacionales cotizaciones de las más variada y bien presentada gama de productos a granel y embotellados



Anisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc. etc.
Quinados - Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.
MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO CORDIALIDAD DINAMISMO INSTALACION MODELO

Escriba a "EL DORADO" Apartado 7, Telf. 103 - QUINTANAR (Toledo)

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

Agencia de Transportes A. T. 2686

Transportes del AMO y MONTERO

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete):

Avd. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41

Teléfonos 1:01 y 119



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

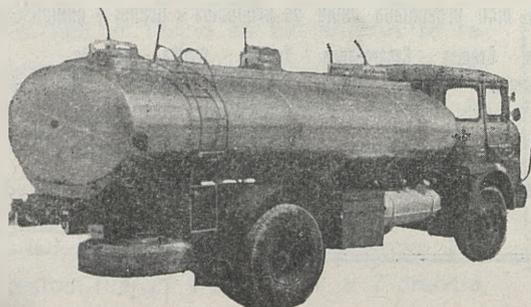
REVISTA DE ALCOHOLDES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

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 plas. anuales
Pida tarifa de anuncios



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

T O M E L L O S O (C. Real)

Denominación de Origen

MANCHA

Un equipo técnico del Consejo Económico Interprovincial de la Mancha formado por Ingenieros, Economistas, etc., va a comenzar el estudio de la protección de los vinos bajo Denominación de Origen MANCHA.

Por tal motivo, la Unión Nacional de Cooperativas del Campo ha enviado a las cuatro provincias manchegas un cuestionario para que una vez cumplimentados todos sus datos se le remita rápidamente ya que los técnicos estiman que la colaboración de estas Entidades es fundamental.

A nadie se le ocultará y menos al movimiento cooperativo la importancia que este estudio tiene, aparte de que si las 200 Cooperativas de Mancha hubiesen querido hacer este estudio por su cuenta, les hubiera costado millones de pesetas. Con esto queremos decir que se debe colabo-

rar al máximo en esta empresa a fin de facilitar los datos necesarios que se han solicitado.

PRODUCCION DE VINO NUEVO

Cerca de medio millón de hectolitros de vino más que en 1969, se han producido en 1970, según la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura. Las regiones cuya producción fue mayor en el último año, en relación con el pasado, fueron Rioja-Navarra (555.000 Hl. más), Levante (5000.000 Hl.), Galicia (392 Hl.) y con menores cantidades, Aragón, Cataluña-Baleares, Extremadura, Castilla la Vieja, Andalucía Oriental, Canarias y Asturias-Santander, en este mismo orden. Por el contrario, la producción fue menor, comparando ambos años, en Castilla la Nueva (1.344.000 Hl. menos), León (308.000 Hl.) Andalucía Occidental y Vascongadas.

CIFRAS COMPARATIVAS

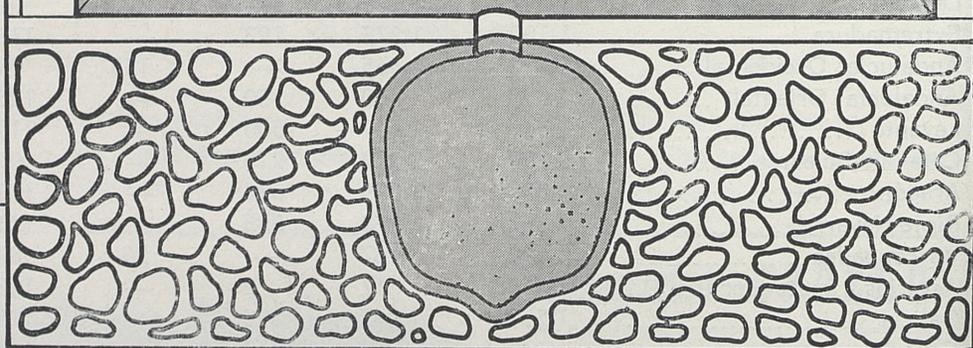
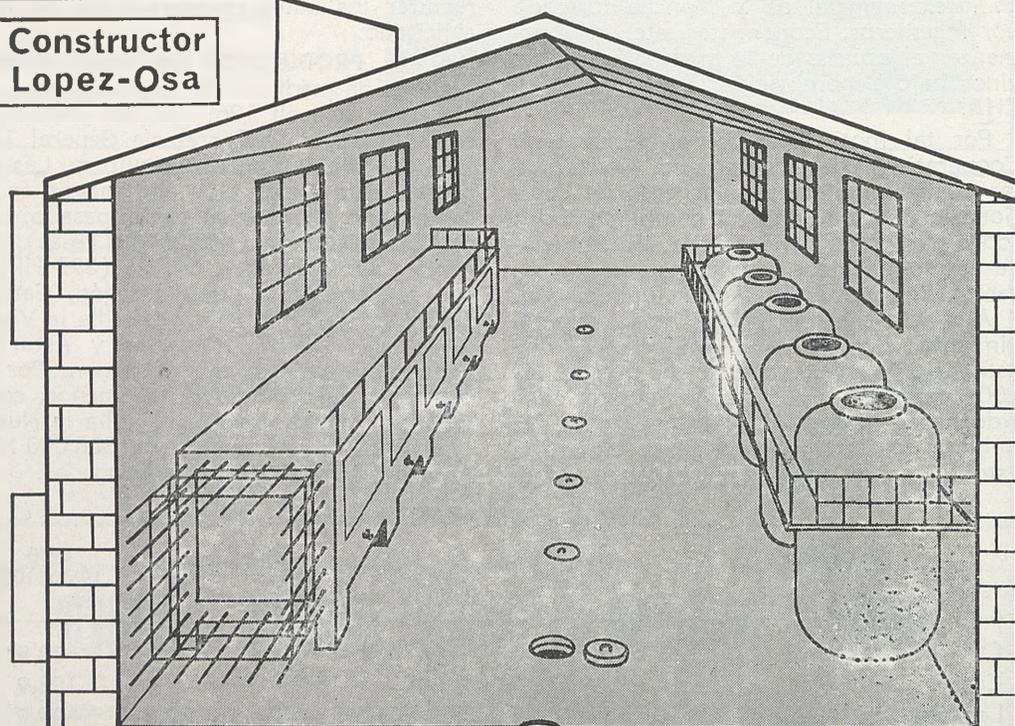
REGIONES	Año 1969 000 Hl.	Año 1970 Avance Dic. 000 Hl.	Diferencias		1970 1969=100
			En más	En menos	
Castilla de Nueva	8.291	6.947	—	1.344	83,8
Castilla la Vieja	959	1.044	85	—	108,9
Leonesa	1.484	1.176	—	308	79,2
Extremadura	1.182	1.375	193	—	116,3
Andalucía Occidental	2.620	2.465	—	155	94,1
Andalucía Oriental	200	250	50	—	125,0
Levante	2.611	3.111	500	—	119,1
Cataluña-Baleares	2.999	3.214	215	—	107,2
Aragón	1.035	1.359	324	—	131,3
Rioja-Navarra	1.323	1.878	555	—	141,9
Vascongadas	192	167	—	25	87,0
Asturias - Santander	15	17	2	—	113,3
Galicia	1.555	1.947	392	—	125,2
Canarias	42	56	14	—	133,3
TOTAL	24.508	25.006	498	—	102,0

Esta información procedente de la fuente que indicamos, sospechamos es fruto de las declaraciones de cosecheros, ya que seguimos pensando que la cosecha del 70 no

ha sido superior a la del 69 en ningún momento y sí un 30 por ciento inferior a una normal.

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuéllamos (La Mancha)

ESO VI SUCEDER

Por Roberto Gómez García—Méjico

Para A.L.A.N. fraternalmente

La tormenta rugía pavorosa, como si de pronto se hubieran desencadenado millones de demonios ebrios de sangre y ávidos de desolación, lacerando con ímpetu temible la faz del viejo planeta gimiente, angustiado, empavorecido.

¿Donde están los orgullosos Continentes conocidos como Europa, las Américas o el Asia muchas veces milenaria? ¿Dónde los Polos, Oceanía o el Africa lujuriosa? ¿Dnde los Océanos o la tierra firme? ¿Donde, donde?

Olas gigantescas, espumosas y veloces corrían en pos de las precedentes a velocidad de vértigo, coronadas de pálida espuma como el rostro de los muertos.

La Noche y el Día, hermanados en su pánico, se confundían en la negrura nocturna de un mundo oscurecido, tras de cuyas nubes espesas no se filtraba la luminosidad, o acaso ésta, cobardemente, huía para no presenciar la catástrofe.

Las cordilleras se estremecían como el huesudo lomo de un monstruo herido. Los volcanes todos, activos a la sazón, vomitaban en silbantes columnas de fuego interior que en el pandemonium reinante se mezclaba rugiendo con la tempestad.

¿Donde están los continentes? ¿Donde los Océanos? ¿Donde donde?

El firmamento, más allá de las nubes, luce un ígneo carmesí. El Planeta, gigantesco cortesano de un inmenso sol que tan cerca están por este Sistema Solar, ha desquiciado algo más que en el pasado nuestro casi conocido estado de cosas.

Rugen los mares, gime la Tierra y grandes bolas de fuego cruzan el espacio para convertirse en humeantes pavesas al mezclarse con la embravecida atmósfera terrestre.

La luna, girando cual trompo enloquecido, tiene ya una pequeña hermana que también gira velozmente. Ambas se acer-

can y se alejan al compás de su bailar majestuoso y terrible, cansadas de girar locamente.

El sol, rojo y cintilante, parece que quisiera huir de la catástrofe aunque debiera estar habituado a soportar, a través de los tiempos el tantas veces repetido cataclismo. Quiere huir, pero es obediente de las leyes y de la Ley de Gravedad se lo impide y lo ata a su destino como atan los lazos y los grilletes a las cosas y a los seres.

¿Donde la Noche? ¿Donde está el Día? ¿Donde, donde?

No sé con exactitud cuanto tiempo ha de durar tan formidable estado de cosas, porque ni el Día ni la Noche están como para preocuparse en fijarnos un período determinado. Solo sé que cuando el Sistema Solar Visitante se alejó de nuestra influencia, este nuestro viejo Sol iluminó un mundo parecido remotamente a aquel que fué antes de que la guerra, con sus bombas atómicas primero (emblema de la barbarie humana) y con el cataclismo cósmico más tarde (la voz de protesta de la Naturaleza), dieran cuenta de casi toda la vida animada de este mundo.

¿Casi toda la vida? Sí, efectivamente.

Dejad que os diga como localicé en este pobre planeta lacerado la vida animal y vegetal que sobrevivió a tan tremenda prueba.

Dejad que os lo diga y no lo dudéis. Como ví que sucedería, así sucederá, porque los acontecimientos están escritos en el infinito con caracteres kármicos.

¿Cuanto tiempo pasó? No podría precisarlo ni me atrevo a ello, pues en realidad eso no tiene mucha importancia.

Los mares ya no rugían embravecidos, aunque aún sus olas se elevaban algunas docenas de metros como si todavía el sobresalto de los aciagos meses anteriores

drivara en su ánimo.

California, muchos años antes vuelta al lecho de los mares, había dejado en América del Norte un caprichoso contorno diferente al que por muchos siglos el Hombre conoció. Después, actualmente, las Américas, África y los demás continentes y archipiélagos afectan formas muy distintas a las antaño conocidas. No se aprecian desiertos; por el contrario, la tierra firme más bien semeja una continua sucesión de lagos bordeados por extensos pantanos y por doquier, la vida vegetal que resurge en jóvenes árboles cuya verde tonalidad es como una promesa, un canto de esperanza, un poema de redención.

Sí, la configuración de la tierra firme no es la misma; han surgido también grandes islas que antes de ahora fueron lecho marino y que antes de eso, en un pasado muy remoto habían presentado al sol su superficie, como parecen indicarlo las viejísimas ruinas que aquí y allá ostenta su suelo: palacios, carreteras y pirámides murallas y extrañas estatuas de seres nunca vistos por la recién fallecida humanidad.

Pronto me dí cuenta que la vida no había desaparecido del todo. Famélicas criaturas asomaban tímidamente de profundas grietas de las montañas húmedas. De aquellas cuevas surgían para desaparecer velozmente en su interior, multitud de gimientes seres que asomaban para darse cuenta que las cosas tendían a volver a la normalidad en cuanto eso pudiera ser posible después de lo sucedido.

Pero, ¿podía ser posible? Sí seres humanos. Algunos hombres jóvenes y mujeres se aventuraban al exterior de aquellas cuevas húmedas. También algunos niños ¡pero qué flacos! que gran pavor se refleja en sus rostros! ¡que torpes sus movimientos y cuán bestial su mirada!

Salían por las mañanas de sus antros para regresar a refugiarse en ellos por la noche, después de haber capturado y devorado a la pobre alimaña que tuvo la mala fortuna de caer en sus manos. Unos sucios andrajos cubrían sus cuerpos, andrajos que luego fueron substituidos por las ásperas y sangrantes pieles de sus

víctimas.

Un día luminoso y sereno, las mesetas fueron testigos del prodigio: parecían caer del cielo discos luminosos como el mismo memorable día. Esos discos, gigantescas naves, por fin tocan tierra; más bien se posan a escasos centímetros del suelo todavía húmedo y cálido y de ellas surgen unos seres increíbles. Sí, son mis hermanos de allende el Universo. Al tocar tierra con sus plantas, adoptan al instante terrícola apariencia, respetable continente y serenos ademanes. Doquiera que en una cueva se apiñaba un gimiente grupo de seres humanos ahí llegaba a hermanarse con ellos uno o más viajeros del espacio. De aquellas naves salieron también genuinos terrícolas que fueron sacados del planeta antes de la catástrofe, traídos ahora de regreso nuevamente para coadyuvar con sus salvadores en la difícil tarea de enseñar nuevamente el camino a sus idiotizados hermanos, enfermos aún en el terror.

Pronto, venciendo su enfermizo temor dieron principio a la construcción de nuevas pirámides, nuevos monumentos, al tiempo que hilvanaban nuevas ¡y sin embargo tan viejas! mitologías en torno a sus maestros a los que en su pensamiento idealizaron y elevaron a la categoría de Dioses.

Sí, todo eso ví suceder en un futuro no muy lejano, tal cual si hubiera visto desarrollarse los hechos en un cine de pantalla infinita. Un brusco tirón del hilo plateado que une la parte física con la parte psíquica del ser, me volvió nuevamente a la realidad presente, para presenciar un nuevo amanecer terrestre, en un mundo en que el egoísmo, la vanidad y todos los pecados capitales juntos están preparando el advenimiento de un resurgimiento feliz, en la que será sin duda la tierra prometida, aunque para ello deba de ser barrida de la faz de la tierra toda señal de pecaco, extirpando de las amnésicas mentes de los supervivientes toda relación con la guerra y toda división sectaria y estimulando la práctica de las virtudes.

Podéis creerlo o no, pero así sucederá

La Poesía y el Vino

Como el sarmiento

Por Raimundo Escribano

Yo voy como el sarmiento. Estoy alzado como un sarmiento vivo de esta tierra. Fui dado a luz un alba de racimos en medio del rumor de cien bodegas.

Llevo un gozo de pámpanas que rompen el silencio del aire y son promesas de un huracán de grados galopando por la llanura abierta y solanera.

Caminos de la Mancha, tantas veces caminos... tantas huellas...

Yo sé que son molinos, no gigantes, esos que se levantan, centinelas callados de los siglos; es mi locura una locura cuerda.

Pero sé que un caudal de bendiciones se derrama despacio en cada vuelta de esas aspas cansadas... Esta es la Mancha, estas las aguas grises de Ruidera, espejo siempre al sol de la llanura donde se mira y sueña Dulcinea.

Alcázar y Criptana,
Manzanares, El Viso, Villanueva
de los Infantes, polvo enamorado,
restaño de amarguras y tristezas

Almodóvar del Campo, peregrina
de santidad fecunda, Piedrabuena
y Almagro, Argamasilla, Tomelloso.
y Santa Cruz, Montiel y Valdepeñas
y Daimiel, Puerto Lápice y Socuéllamos...

¡Doy rienda suelta al alma! Que se pierda por los anchos caminos que en el llano

dibujan rutas blancas y andariegas

Yo soy de aquí, manchego hasta dolerme y llevo esta verdad como bandera de mi andadura en paz. No quiero irme aunque otros horizontes se me abrieran.

Aquí está mi sentir, como una llama viva que me acobarda y me consuela; como si hubiera siempre nubes blancas cruzando el universo de mis penas.

Porque la llevo dentro. Porque he amado mucho y sufrido mucho en ella; por todo lo que os digo y dejo escrito quiero estar siempre aquí sobre esta tierra. Que mientras tenga aliento, mientras un soplo apenas me sostenga la he de amar hasta el alma. Y en los ojos he de llevar la imagen más concreta de esta parda llanura, estos senderos, el trigo y la amapola y la cardencha.

Y cuando Dios disponga la cuenta atrás, el fin de mi existencia, que sea esta la tierra que me cubra, la que me dé su abrazo, compañera

Entonces yo seré como el sarmiento que alarga su raíz y cobra fuerza bajo el surco. De nuevo la esperanza comenzará a nacer; se hará certeza.

Y mis versos serán brazos labriegos para llevarle a Dios tanta cosecha.

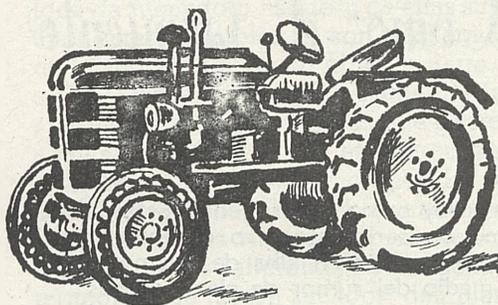
De Lanza

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 - 252 50 76

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).
Teléfono, n° 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, n° 18
Teléfono 2 55 26 50
M A D R I D

Cosecheros, cooperativas y elaboradores compramos vinos, orujos y lías
Consulten precios.

Que usted lo pase bien...



¡Caramba! ¡He encontrado algo de sangre en su alcohol!

EL PADRE Y EL HIJO

—¿Cómo se llama usted?

—Fulano.

—Hombre, y yo también. ¿Cómo se apellida?

—Fuláñez.

—Hombre, y yo también. ¿Dónde vive?

—En la calle Equis.

—Hombre, y yo también. ¿En qué número?

—En el tal.

—Hombre, y yo también...

Y uno que estaba al lado le preguntó con la vista al camarero. Y el camarero le dijo:

—No pasa nada. Son padre e hijo, pero vienen de una boda y han debido de beber mucho, porque no se conocen.

* * *

Con pan, vino y alguna coseja más se anda tan ricamente el camino.

PATINAZO

—Oye, Emilio, ¿quién es Cuqui?

—Una gatita que tenemos en el despacho, encanto.

—¿Cómo no me habías dicho que tienes una gatita que habla?

—Toma: Cuqui dice que te pongas al teléfono.

CHIQUILLERIA

—Oye, mamá, ¿es verdad que los peces grandes se comen a los chicos?

—Naturalmente.

—¿Y también comen sardinas?

—También.

—¿Y cómo hacen para abrir las latas?

PENSAMIENTOS

Las preocupaciones son como los granos de arena dentro de la ostra. Unos pocos producen una perla; muchos, matan el molusco.

Una frase famosa de la reina Guillermina de Holanda: «Es más fácil dar que perdonar».

No hay nada más fuerte que la dulzura ni nada más amable que su fuerza.—
Edith Sitwell.

ENTRE LABRADORES

—Te das cuenta, Facundo, casi todos los labradores están comprando perros de agua.

—¿Y eso por qué?

—Por la sequía tan grande que hay...

* * *

Cada virtud necesita sólo un hombre, pero la amistad necesita dos.

Soñó un gallego que estaba hablando con el apóstol Santiago.

—¿Quieres diez mil pesetas? —le decía el apóstol mostrándole los diez billetes de banco.

—¡Oh, sí, señor!

—¿Los quieres en oro o en billetes?

—¡En oro!

—Pues entonces espera que voy a cambiar.

Despertó el gallego y, lanzando un suspiro de tristeza, exclamó:

—¡Ojalá los hubiera pedido en billetes...!

EN UN CUARTEL MEJICANO

—¡Mi generalito! Necesitamos buzones para las cartas.

—Pues cómpralos.

Un mes más tarde:

—¡Mi generalito! Necesitamos buzones para las cartas.

—Pues cómpralos.

Un mes más tarde:

—¡Mi generalito! Necesitamos buzones para las cartas.

—¿Pero no llevas dos meses comprando buzones?

—Sí, mi generalito. Pero es que están llenos de cartas...

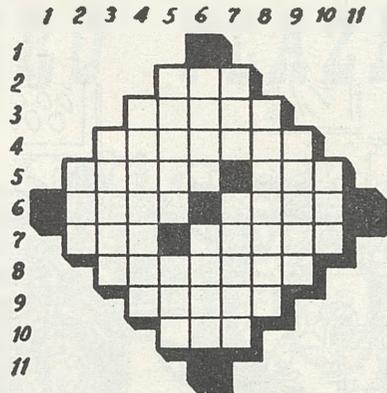
* * *

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 46

Horizontales. — 2: Por.—3: Salió.—4: Carmona.—5: Caído. Aro.—6: Asno. Limé.— 7: Lee. Arav.— 8: Otorgas.—9: Etram.— 10: Aes.

Verticales.—2: Cal.—3: Caseo. 4: Sainete.—5: Pardo. Ota.—6: Olmo. Arre.—7: Río. Ligas.—8: Onairam.—9: Armas.—10: Veo.

CRUCIGRAMA N.º 47



Horizontales. —2: Tranquilidad y sosiego.—3: Probar.—4: Embarcación antigua de vela y remos (pl.)—5: Llegas al final. Enfermedad.—6: Cartas de la baraja. Lenguaje gitano.—7: Sonido de la campana (al revés). Dar vueltas un cuerpo alrededor de su eje.—8: Discurso para ridiculizar (plural). 9: Extraen la humedad de un cuerpo mojado.—10: Astro luminoso.

Verticales.—2: Masa de harina y agua fermentada y cocida.—3: Tela muy fina y sutil (plural).—4: Mascarillas para cubrir la cara.—5: Zapas. Nombre de letra (plural).—6: Sujetes. Que tiene mucho dinero.—7: Emperador de Rusia. Relativo al cero.—8: Noveno mes del año lunar de los mohometanos.—9: Pieza principal de la casa (plural).—10: Tratamiento inglés.

ALCOHOL.

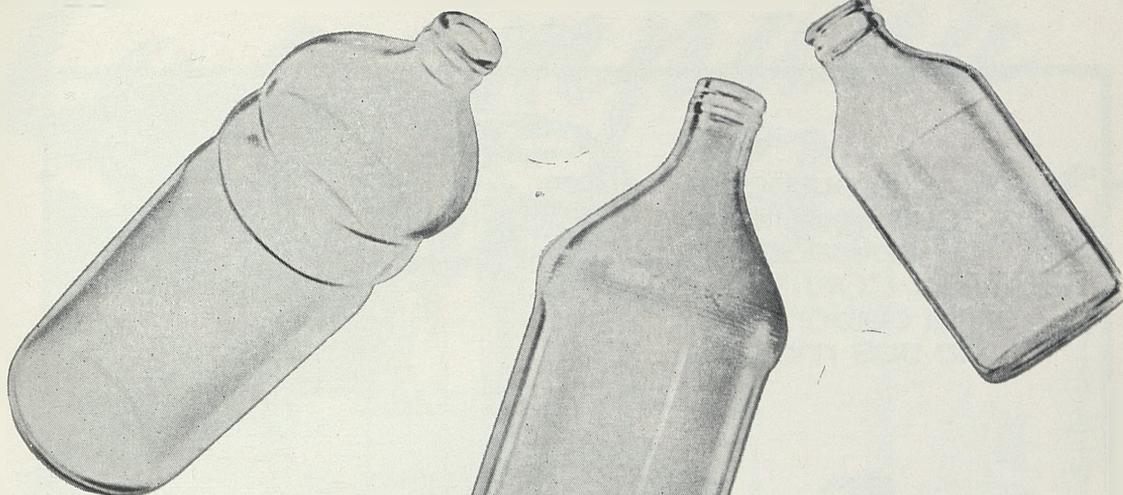
El médico está reconociendo al enfermo.
—¡No, no veo nada! Pero su estado no es bueno. Sin duda, es el alcohol.

—¡Bueno! No se preocupe, doctor. Veré otro día que esté usted en ayunas.

CONSTRUCCION DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE TUBERÍA

Talleres BELLO

Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)



**botellas
de
vidrio**

**LIGERAS
no**

recuperables



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. 3 21 89 54. SEVILLA: Plaza Nueva, 19 y 20. Tel. 21 14 84
BILBAO: Marqués de San Esteban, 17. Tel. 34 57 07. ZARAGOZA: Carretera a Valencia (Km. 8)
Apartado 408. Tels. 25 80 12-13-14.


 aumente
 sus beneficios
 aplicando el
REGIMEN CONTINUO
 en la elaboración
 de sus mostos



**VENTAJAS
 DE LOS EQUIPOS
 "AUTOPRENS"
 DE REGIMEN CONTINUO**

Su gran rapidez evita la oxidación.
 Reducen en un 90 % la 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.



SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:
MARRODAN Y REZOLA
S. a.

LOGROÑO: M. Villanueva, 11 - Tels. 2111 04-05-06 - Apatdo. 2

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

Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA

LES RUEGO REMITIR INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.

Sr. Don _____
 Dirección _____