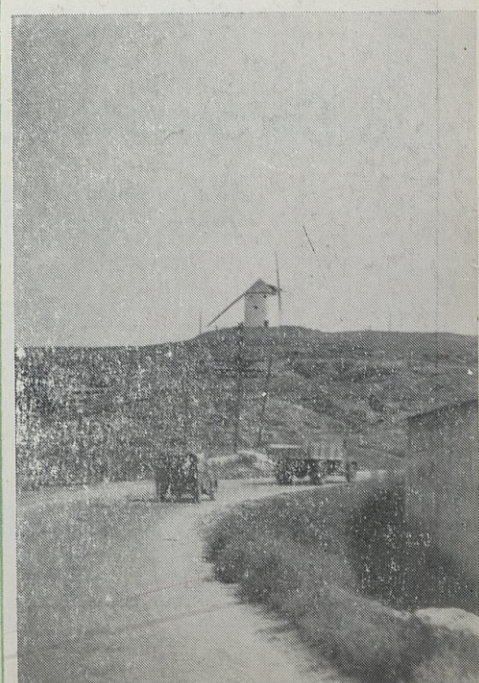


La pámpana de Baco



1.º MARZO 1971

N.º 48 PTAS.
12

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

REG. M.º 27. MARZO 1971. D.º 10. 46. M.º 27. 1971.º 27.º
TIPO: AUTORIZADO POR LA D.º 10. DE AGRICULTURA CON FECHA 21-1-71

10/1/71

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51
Teléfono 171
Dirección Telegráfica LOVINO
SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA
AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 48

1.º Marzo 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; Q. NAVARRO

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año..... 280 »

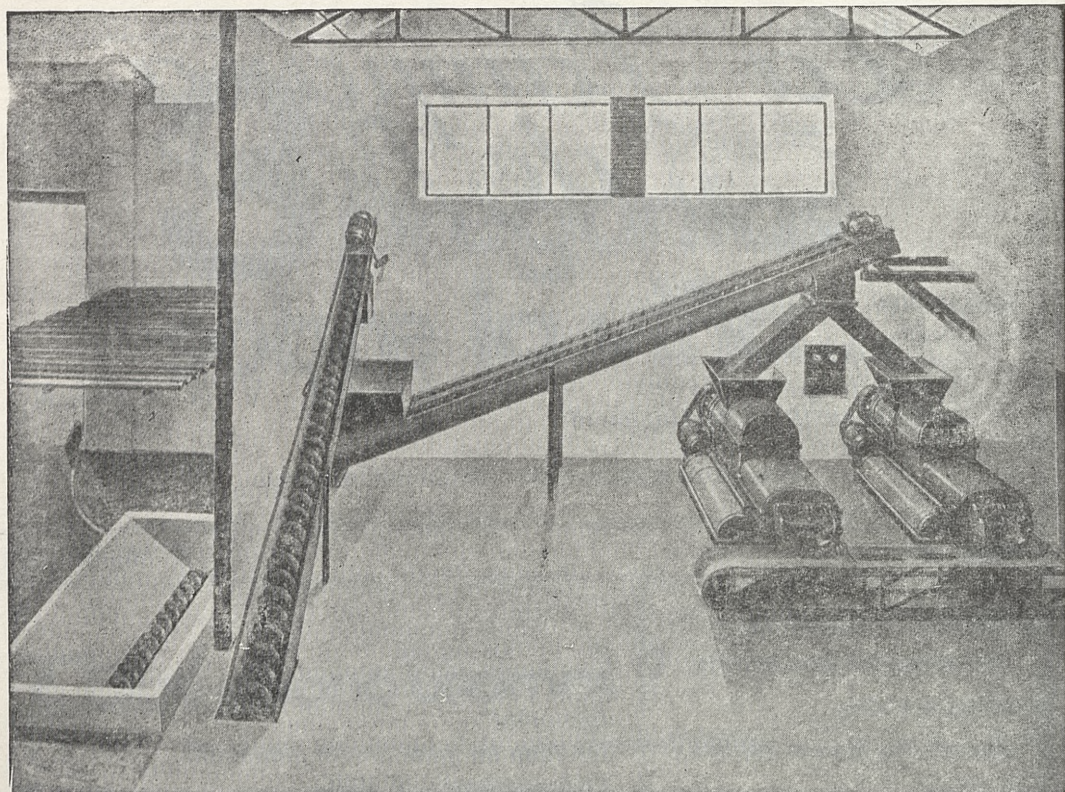
Año..... 350 » para el extranjero

S U M A R I O

Pá g i n a s

Editorial	3
El Vino en paz.....	5
Orientaciones de Italia.....	8
Reuniones de la Comisión de Agricultura	11
Vinos de España	12
Resistencia de Portainjertos de la Vid.	15
Noticario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vino	19
Mercados de Alcohol.....	22
Actualidad.....	23
¿Sabe Vd. que	25
Con la geografía en la mano.....	26
Mercado y Servicios.....	28
Mirando al firmamento.....	30
Mundo curioso ...	33
Amigos de la Torre del Vino.....	35
Una pausa en el trabajo.....	36
La Poesía y el Vino	37
Que usted lo pase bien	39

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



INSTALACIONES AUTOMATICAS CON:

Prensas Continuas MORON

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

BAJOS PRECIOS

FABRICANTE:

Juan Pons Orfila, S. L.

ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

EVARISTO CANO MORENO

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

EDITORIAL

El mundo se encuentra bastante revuelto y el sector vínico-alcoholero no es una excepción. No es nada extraño este «revulcico» del mundo, causa sin ningún género de dudas, de los continuos cambios experimentados en lo que va de siglo, contando como ejemplo ese gran salto a la luna, entre las numerosas cosas a las que no puede sustraerse la vida cotidiana de los habitantes de nuestro planeta.

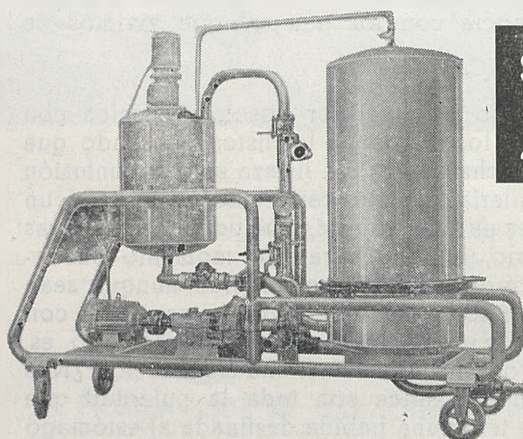
Como decía, el sector vínico-alcoholero, no está ajeno a las influencias del presente estado de cosas, por ello, y en previsión del inminente futuro que es «mañana», debemos preocuparnos en la búsqueda de soluciones que sean capaces de resolver los agudos problemas con que diariamente se enfrenta la vitivinicultura española, no a base de escribir o hablar con preciosismo, soñando con el día en que todo sea fácil y seguro, no, pues hoy, mañana, pasado mañana y todos los días, tendremos que luchar para cubrir nuestras necesidades, pero ya que esto es «Ley de Vida», tratemos de que la lucha sea más racional y humana, más en consonancia con los tiempos que vivimos de cultura, progreso, ciencia y mecánica.

Seamos prácticos y leales, iniciando la tarea por nosotros mismos con honradez y sin dudarle, no juguemos a los tontos y a los listos, pensando que nosotros somos los más listos, pues muchas veces esa listeza solo es confusión al confundir la inteligencia con la «pillería», y esto, realmente, solo tiene un nombre, falta de «ética profesional»; es un defecto éste, muy común en nuestras latitudes, aunque nos duela reconocerlo, y creo que ya es el momento de decirlo escuetamente, pues yo conozco y otros también conocerán, aunque sean distintos, numerosos hechos reales que nos ponen en difíciles situaciones con arta frecuencia, vamos a meternos todos y que se salve quien pueda, esto es, sin ir más lejos, en el sector de nuestro ramo, al efectuar una elaboración: ¿Nos preocupamos de que esa elaboración se realice con toda la pulcritud que exigen la sanidad e higiene que debe tener una bebida destinada al estómago de otros seres humanos contando el propio? ¿Nos esforzamos por conseguir esa calidad de la que tanto presumimos y la cual a más largo o corto plazo solo puede redundar en beneficio de nuestra economía y de la región donde vivimos? Y no digamos nada de las adulteraciones al pormenor, por vendedores e intermediarios, causantes del No rotundo al Vino.

A nivel general, solo pensamos en explotar nuestras tierras, sacándoles el máximo con el mínimo esfuerzo, sin pensar por un momento que la naturaleza es pródiga y lo da todo a quien la sabe tratar, y aún así nunca estamos conformes, pues siempre nos parece poco lo que nos da y en nuestro afán de duplicar el valor del fruto obtenido, somos capaces de añadirle agua, como en cierto caso que me contaron, ocurrido en una Cooperativa, el cual por lo visto no era el único ni en la única: Algunos «pillines», de estos a los que antes me refería, creyéndose muy listos, una vez cargados los vehículos que

transportaban sus uvas, les añadian una buena porción de agua, pensando que así se beneficiaban, sin comprender que por el pobre beneficio que creían obtener, al mismo tiempo que perjudicaban la calidad de los mostos de sus compañeros de cooperativa se perjudicaban a sí mismos, pues hay que imaginar lo que hubiera ocurrido si todos hubieran pensado lo mismo que ellos, seguro que habrían sacado un caldo de piqueta excelente para quema.

Seamos sensatos y sobre todo prácticos, tenemos que trabajar, bien, trabajemos, pensando que ese trabajo nos sea beneficioso a nosotros y a los que nos rodean, pues en el beneficio mutuo está el bienestar de todos, y hoy con la enorme cantidad de productos químicos y maquinaria que tenemos a nuestra disposición podemos conseguir excelentes calidades; pero es nuestro deber ser comedidos, obrando con delicadeza extrema en el momento de usar estos productos que pueden ser un arma mortal a largo plazo, y ya tenemos suficiente con la contaminación atmosférica, el gran problema salúbrico de la humanidad.



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 MARIINEZ

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

El vino dá nueva vida... y valor cuando es preciso, porque el vino es generoso y alegre igual al varón, viejo o joven; pobre o rico; que bebe con moderación.

EL VINO EN PAZ

Después de la llamada «guerra de las lechugas», que terminó con un armisticio, se anuncia una mucho más grave. (No es lo mismo tener, plantado por nuestra mano, un huerto que tener una viña. No es igual disponer de ese aderezo vegetal, rizado y verde, como un romance lorquiano, que estar provisto de la munición de los brindis). Una cosa es que las lechugas e incluso esas primas suyas recién llegadas de la peluquería que son las escarolas se vean en dificultades y otra que se avise formalmente una «guerra del vino.»

Las gentes del Rosellón se muestran exclusivistas y pretenden limitar la misericordia divina impidiendo el trasiego de vinos foramontanos. Se trata de una pobre, comarcana y sindicalista manera de competencia —o, mejor dicho, de evitarla—, pero hay unas pocas cosas que son ecuménicas por definición y entre ellas está el vino. Que nadie le ponga trabas. Que nadie impida que su benemérita gestión llegue a las gargantas y a los corazones.

Si tiene alguna ventaja no ser de esos «pedantones al paño que se creen que saben porque no beben el vino de las tabernas» es precisamente saber algunas circunstancias que se suscitan con una copa en la mano. El vino alabado por el salmista otorga capacidades y sueños —los chinos están convencidos que con algunos tragos se puede elegir una doctrina profunda—, y quien bebe vino consigue ver las cosas como a través de un cristal esmerilado y, si sabe detenerse en la frontera exalta sus ideas sin llegar a ponerlas turbias...

Este tema de las fronteras de un bebedor, del que sé algo, es realmente apasio-

nante. Cuando alguien nos dice que beber mucho es malo, siempre le responderemos que lo malo no es lo de beber, sino lo «mucho». También es malo tomar mucho sol o muchos plátanos. Jamás hemos creído, como Anacreonte, que «ahogue todas las penas». Para beber bien, como Dios manda, no hay que tener penas. Hay que estar relativamente contento de vivir (que no es lo mismo que estar contento de la vida) y no tener cuentas atrasadas. El vino tiene que caer noblemente en el corazón y no inundarlo. No hay que beber para olvidar, sino para recordar. Aunque el borracho descubra los secretos, en acreditada opinión de Virgilio, no hay que emborracharse ni siquiera hipócritamente —una vez al mes—, sino beber todos los días. Levantar un vaso como quien levanta el corazón levantisco, mirar su color de sangre o de medalla y saber que lo que tenemos en la mano formará instantes después el caudal de las venas. Aunque este fuera de nuestra geografía, el vino es un afluente.

¿Cómo impedirle que llegue a otras tierras, a otros hombres, a otros manteles? Todo es patria para quien sea de verdad lo único que hay que ser: un patriota del mundo.

Las gentes del Rosellón «programan» dificultades para los vinos no empadronados. Perturbaciones de tráfico y demás líos. El Gobierno francés está siendo conminado a mostrar una mayor energía y, desde sus propios periódicos, se sugiere que se procure la normalidad en La Junquera. Lo de las lechugas ha sido lamentable en un sólo plano, pero lo del vino puede serlo en todos. Va mucho de una gue-

rra a otra. Que nos falte la ensalada puede ser un contratiempo, pero que nos falte el vino es una catástrofe...

Situaciones como ésta, aparentemente menores, denotan, en mucha mayor medida que otras beligerancias, el mal entendimiento de los hombres. Desde niños nos había aterrado enterarnos que hay países que queman espléndidos productos naturales sobrantes para no verse obligados a abaratarlos en el mercado. Con tal de mantener el precio del café, por ejemplo,

se queman toneladas y toneladas de sobremesa...

«Toda guerra en Europa es una guerra civil», decía Eugenio D'Ors, formulando bellamente una idea heredada de nuestro Luis Vive. Aunque sea una «guerra de las lechugas» y no digamos una «guerra del vino». El vino es bíblico, internacional y hospitalario. Hay que beberlo en paz, más allá de las fronteras y los pasaportes.

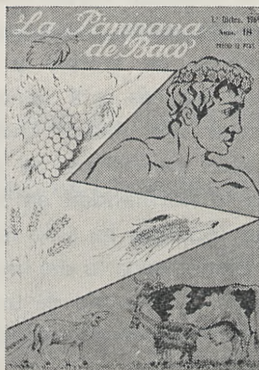
Manuel ALCANTARA
(De «Arriba»)

La Pámpana de Baco

Una vez más al servicio de sus lectores se complace en ofrecerles sus modernos Talleres 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 LIBRERIA:

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



V. FERIA TECNICA INTERNACIONAL
DE LA MAQUINARIA AGRICOLA

11 - 18 de abril 1971

ZARAGOZA

AUTENTICO ESCAPARATE
DE LA
MECANIZACION AGRARIA
F I M A / 7 1

del 15 al 17 de abril

3.^a **CONFERENCIA INTERNACIONAL
DE MECANIZACION AGRARIA**

organizada por la

Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos

TEMA:

"Mecanización de la Preparación, Industrialización
y Distribución de la Carne"

Oficinas
PALACIO FERIAL
Plaza Emperador Carlos
ZARAGOZA

Orientaciones de Italia sobre la experimentación de prototipos de máquinas vendimiadoras para la recolección mecánica de la uva

Doctor ALDO AMBROGI

Secretario General de la Asociación Nacional de Constructores de Máquinas Agrícolas (UNACOMA)
MILAN (Italia)

Las operaciones de cultivo en la práctica vitícola, como la preparación del terreno, el abonado, el riego, los tratamientos antiparasitarios, etcétera, desde el punto de vista técnico y de aplicación ya pueden considerarse resueltas de manera satisfactoria.

También podemos considerar como parcialmente en vías de solución algunas operaciones sobre la planta misma, como la poda (instalaciones de poda neumática) o que se derivan de dichas operaciones, tales como atar, eliminar y recoger los sarmientos (corta-sarmientos, recogedoras de sarmientos, quemadoras de sarmientos, etcétera).

Al contrario, los sistemas de recolección mecanizada, para los cuales es preciso insistir sobre el concepto de la recíproca adecuación entre máquina y cultivo, se hallan en su fase experimental; como prueba de lo afirmado podemos recordar aquí que para facilitar el uso de las máquinas vendimiadoras, allí en donde ya se han ensayado, nos hemos orientado hacia determinadas formas de cultivo de emparrado sencillo o doble.

Para la recolección de la uva la mecanización puede tomar tres diferentes formas:

- Empleo de dispositivos o equipos capaces de mejorar los sistemas tradicionales y volverlos más racionales;
- Mecanización parcial de las operaciones de recolección;
- Mecanización total (vendimiadoras).

Esta última forma de mecanización es la que nos interesa para los fines de la presente comunicación; presuponemos la existencia de máquinas que simultáneamente lleven a cabo la separación y el almacenamiento de los granos y de los racimos. Las máquinas en estudio o en vías de experimentación o ya en servicio como prototipos, según el sistema usado en la se-

paración del producto, podemos catalogarlas en cuatro clases:

- 1) **Máquinas cortadoras:** separan los racimos mediante una barra cortadora que trabaja por debajo y paralelamente a la parte saliente de la planta cultivada en emparrado. Estas máquinas pueden llevar palpadores, dispositivos para la eliminación de las hojas, tolvas recogedoras, prensadoras-desraspadoras, bombas para mosto y envases.
- 2) **Máquinas sacudidoras:** que haciendo uso de vibraciones de frecuencia y amplitud apropiadas y aplicándolas a los soportes rígidos de la planta, y sobre todo a los alambres, determinan la separación de los granos que luego se recogen y se estrujan.
- 3) **Máquinas sacudidoras-peinadoras:** se basan en el principio de la sacudida de los racimos y en el desgrane de los mismos puesto que los granos se separan en el punto de menor resistencia. El órgano recogedor en este tipo de máquinas está constituido por un peine que en un primer momento sacude los racimos con un movimiento alternativo horizontal (fase de sacudida) y sucesivamente, mediante un movimiento vertical, desgrana el racimo (fase de peinado).
- 4) **Máquinas neumáticas:** que llevan a cabo la separación de los granos o mediante una corriente de aire a presión (soplantes) o bien a depresión (aspiradoras). También en este caso las máquinas pueden ser equipadas con dispositivos adecuados para la primera manipulación del producto.

Al principio nos habíamos referido al concepto de adecuación de los cultivos a

las máquinas. Dicho concepto implica modificaciones y adecuaciones tales como:

- a) Dimensiones de los viñedos para abaratar los costos de utilización de las máquinas;
- b) marco de plantación con distancias entre cepa y cepa y entre unas líneas y otras capaz de permitir el paso de las máquinas;
- c) nuevas variedades que produzcan granos de uva que se separen con facilidad del racimo (en Italia se está estudiando este mismo problema para la aceituna);
- d) sistema de cultivo adecuado al incremento de las cepas.

Esto último es tal vez lo más difícil, pues implica costos elevados y los cultivadores son refractarios a ponerlo en práctica.

Efectivamente hay que tener presente que la solución mecánica de la recolección, con la consiguiente disminución de los costos, no ha de originar un desplazamiento de los gastos haciéndolos pasar a las operaciones que siguen a la recolección.

Siguiendo el derrotero de los conceptos de adecuación antes mencionado, se ha pedido al Consejo Nacional de Investigaciones que se ponga en estudio un tema específico de investigación sobre la recolección mecánica de la uva para vinificación.

El Centro Nacional de Investigaciones, en el marco del «Programa de investigaciones para la mecanización integral de las haciendas» ha aceptado favorablemente el tema seguido y el mismo Consejo de Dirección del Programa ha decidido su ejecución.

La coordinación de la investigación ha sido confiada a un equipo de estudiosos que ya desde hace tiempo se ocupa de dicho asunto, tanto desde el punto de vista agronómico como mecánico. La finalidad que se propone la investigación es la de ensayar las máquinas de modo que se pueda pasar del **estudio experimental del prototipo a la fase de aplicación** y por lo tanto orientar la industria constructora especializada en este sector en la **construcción de máquinas en serie**.

Para el próximo año el «Programa» prevé el perfeccionamiento de dos prototipos realizados respectivamente por el Laboratorio para la mecanización del Centro Nacional de Investigaciones y por el Centro de mecanización del «Ente de Desarrollo de Puglia y Lucania.»

Prevé, además, la realización práctica de un proyecto de vendimiadora basada en el sistema neumático de recolección y, en este caso, en la aspiración de producto (Instituto de Mecánica Agraria de la Universidad de Bari) y por fin la puesta a punto de un prototipo de vendimiadora que trabaja por sacudidas (Instituto de Mecánica Agraria de la Universidad de Pisa).

Los dos primeros prototipos son vendimiadoras que utilizan la barra cortante orientable que corta el pedúnculo de los racimos situados en la parte saliente de las vides cultivadas en un determinado tipo de emparrado. Los dos se sirven de un tractor, pero mientras que el primero ha de ser maniobrado por dos personas y lleva un motor de explosión independiente del tractor, el segundo puede ser conducido por una sola persona y lleva motores eléctricos alimentados por un alternador inserto en la toma de fuerza del tractor-soporte.

El tercer prototipo pertenece al grupo de vendimiadoras que trabajan por sacudidas. En este caso se ha tenido presente la oportunidad de cambiar los sistemas de cultivo de las vides con el fin de disminuir el traslado de gastos a las operaciones que siguen a la recolección, tal como antes se dijo.

También en este caso la máquina se sirve de un tractor como soporte y está movida por un motor de explosión de 4 CV. consiente una altura de recolección que va de 60 centímetros a 1,60 metros y lleva a cabo la sacudida por medio de aspas cuyo número puede variar según sean las características del cultivo.

Por el momento el equipo para sacudir no cuenta con órganos de recolección, pues una de las finalidades de la investigación es justamente la de analizar las trayectorias del producto que cae y hacer acopio de datos experimentales para elegir los mecanismos de recolección y transporte.

Un palpador permite producir la señal para superar los obstáculos que se presentan a las aspas a lo largo de los alambres; como, por ejemplo, los soportes donde éstos se sujetan.

Con los datos que se recogerán durante la vendimia del año en curso, el «Programa» permitirá ofrecer una ulterior contribución a la solución del problema de la mecanización integral de la vendimia.

*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)

REUNIONES DE LA COMISION DE AGRICULTURA DEL III PLAN DE DESARROLLO

Se han celebrado las reuniones de los Grupos de Trabajo sobre «Política Social Agraria» e «Industrialización y Comercialización», de la Comisión de Agricultura del III Plan de Desarrollo Económico y Social. Con motivo de dichas reuniones, por los Presidentes de ambos Grupos se ha dado cuenta a los vocales de la Comisión del estado de los trabajos realizados hasta la fecha.

El presidente del Grupo de «Política Social Agraria», don Jesús Lamplé Operé, expuso los objetivos que se pretenden dentro del campo de la política social agraria, encaminados a una humanización del éxodo rural, una mejora del bienestar social y una intensificación de los programas de desarrollo comunitario, con el fin de buscar la participación y promoción del agricultor en las tareas del desarrollo. Intervino también el vicepresidente, don Mariano Fernández Daza, para aclarar una serie de aspectos relacionados con la promoción social del trabajador agrícola y las

áreas de actuación para mejora del medio rural.

En el Grupo sobre «Industrialización y Comercialización» intervinieron el presidente y vicepresidente, señores Mombiedro de la Torre y Sáinz de Miera. En dichas intervenciones y en las que siguieron por parte de los vocales de la Comisión, se destacaron los aspectos relativos a la comercialización agraria, sobre cuyo aspecto, y, en especial, sobre las recientes medidas adoptadas por el Ministerio de Agricultura en orden a los mercados de origen, se mantuvo un amplio cambio de impresiones.

Presidió las reuniones de ambos Grupos de Trabajo el presidente de la Comisión y subsecretario de Agricultura, don Luis García de Oteyza, a quien acompañaban el secretario general técnico, don Arturo Camilleri Lapeyre, y don Rafael del Aguila, subcomisario del Plan de Desarrollo.

(S I S)

AVISO IMPORTANTE A NUESTROS SUSCRIPTORES

Se pone en conocimiento de nuestros suscriptores o personas que tengan el gusto de coleccionar nuestra Revista, que tenemos a su disposición una pequeña cantidad de ejemplares de todos los números publicados desde su fundación hasta el presente.

Quien se encuentre interesado por algún número extraviado o que no haya recibido, puede solicitarlo escribiendo a la Administración de esta Revista, en la seguridad de que será atendido en tanto nos sea posible.

Vinos de España

EL "JEREZ - XERES - SHERRY"

Vino es éste, español por excelencia, el más codiciado y el que en el mundo encuentra mayor cantidad de falsificaciones, de imitadores, tratándose de colgar en su prestigio, para defenderlo como bandera propia en la comercialización de esos productos, que ora en Chipre, ora en California, ora en Sudáfrica, bien en Hispanoamérica o en la propia Gran Bretaña, usurpan su nombre o incluso narran su crianza diciéndola es la propia del Jerez. Y aún algunos vinos españoles tratan de agarrarse a su figura, con falsedades, pretendiendo con ello el favor del público, que cuando llega a la experiencia, no siempre comparte la idea de estos imitadores.

Es tan extraordinario el afán de imitación del Jerez, que hasta hemos leído recientemente en la Revista Gourmet Magazine, cómo una firma americana dice, que su Sherry es elaborado con uvas Palomino, traídas de Jerez, y plantadas en el rico suelo de California. Aumenta las excelencias de su vino californiano, diciendo cómo las expertas manos de los toneleros españoles fabrican botas y vasijas que luego son llevadas a California para dedicarlas a la crianza de sus vinos. Este afán de imitación aparte de lo que de usurpación tiene, llena también de orgullo a los jerezanos, al ver cómo hasta incluso el país más rico del mundo muere pregonando el paralelismo que pretende que existe entre el vino que elabora y este gran vino universal que es el Jerez - Xeres - Sherry.

Este vino, el genuíno, es decir, el único Jerez - Xeres - Sherry, que tanto pretende ser imitado sale a los mercados con una graduación alcohólica que oscila entre los 15,5º a los 20,9º, salvo tipos muy especiales, cuyas características, por razones de vejez o algunas otras, hacen que se desarrolle con graduaciones inferiores o superiores a las anotadas. Esos vinos siempre van embotellados. Los otros, naturalmente también, pero no de manera sistemática.

Una amplia área de la provincia de Cádiz, se dedica al cultivo de la vid que los produce, dividiéndose en dos zonas perfectamente diferenciadas. La denominada de Jerez Superior, radicada en los términos municipales de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en los pagos que tradicionalmente se han dedicado a viñas y cuyas tierras son de albarizas y otra segunda zona, llamada simplemente de producción y que alcanza los términos municipales de Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana, con una superficie de cultivo dedicado a la vid de 11.446 hectáreas, de las cuales 4.482 hectáreas corresponden a la Zona de Producción y 6.964 hectáreas a la del Jerez Superior. No es esa la extensión total de viña cultivada en la zona delimitada del Jerez - Xeres - Sherry, pero sí la que dedica sus uvas a la vinificación con destino al vino cuya fama recorre el mundo entero. Estos vinos, después de su proceso largo de crianza

za, proceso costoso que obliga a grandes inmovilizados de capital se vendieron en el año 1970, al extranjero, en cifras redondas, 72 millones de litros, mientras el mercado nacional, consumió 15 millones de litros. Su producción, en ese mismo año, fue de entre 95 y 100 millones de litros. Siempre ha sido, y continúa siendo Inglaterra el principal mercado que tienen los vinos de Jerez, que absorbe aproximadamente un 60 por ciento del total de la exportación, siguiéndole en importancia Holanda con una cantidad también importante, y continúa por orden de importancia: Dinamarca, Alemania, Estados Unidos, Irlanda, Suecia, Bélgica-Luxemburgo, Noruega, Canadá, Italia, etc.

Toda esta comercialización se realiza por noventa bodegas de crianza y exportación, controladas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez - Xeres - Sherry, que es el organismo encargado de vigilar y controlar la producción, la crianza e incluso la comercialización de los vinos de Jerez, exigiendo unas calidades mínimas para que estos puedan salir al mercado y estableciendo las normas precisas para garantizar su calidad.

El Vino de Jerez sigue un ritmo creciente de exportación sobre mercados seguros con una clientela adicta y constante que va en permanente aumento y este desarrollo de su comercio basado fundamentalmente en la apreciada calidad del producto se debe al continuo esfuerzo de los exportadores jerezanos, cuyo principal cuidado ha sido el que el Jerez sea conocido en el mundo entero, haciendo la calidad del producto la gran obra de la permanencia de sus adictos.

Esto ha sido causa, de que por otra parte, se haya despreocupado no poco, el cuidado de la protección del nombre, pues si

bien es denominación de origen protegida, ni los bodegueros jerezanos han efectuado un gran esfuerzo por defenderla, salvo en los últimos tiempos, ni incluso la propia Administración española, ha prestado especial atención, en sus convenios con los demás países, del respeto, que se debe a esta propiedad de España que representa una de sus riquezas más netas e importantes.

Hoy existe un movimiento proteccionista, que trata de ganar en poco tiempo lo que durante tantos años, tuviera abandonado, de los tiempos actuales que exigen que no solamente ha de tenerse un producto de calidad y ser difundido, sino que, además, la protección de su nombre es una necesidad ineludible para evitar el confusio nismo de los mercados. Una muestra de gran resonancia, fue el célebre pleito del Sherry en Londres, que tuvo lugar en el año 67, y en el que quedó sentenciado para aquel país que la denominación Sherry solo podía aplicarse a los vinos que se producen en la ciudad de Jerez. Este es en trazos breves y concisos el andar del vino de Jerez, riqueza española cuya calidad es bandera de orgullo.

CONSEJO REGULADOR

INDUSTRIAS QUÍMICAS Y TARTÁRICAS, S. A.

ACIDO TARTARICO

Capacidad de producción: 10.000 toneladas anuales.

PUREZA GARANTIZADA

De acuerdo con las normas del Comité de Reactivos para Análisis de la «American Chemical Society» y Farmacopeas U. S. P. XVI B. P. 1968 y D. A. B. VI

CARBON ACTIVO

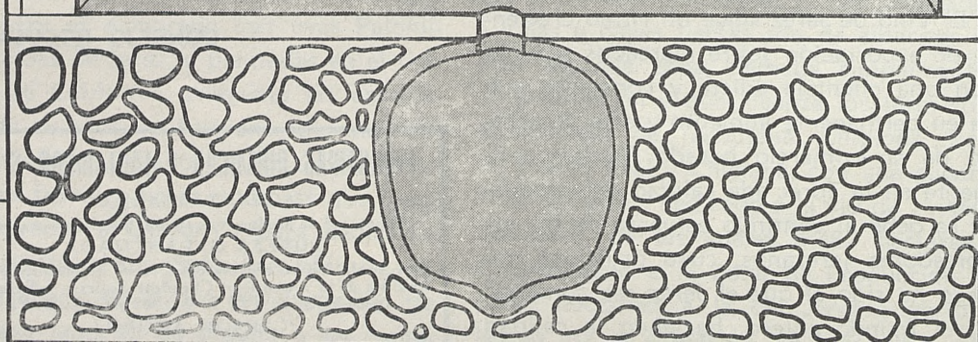
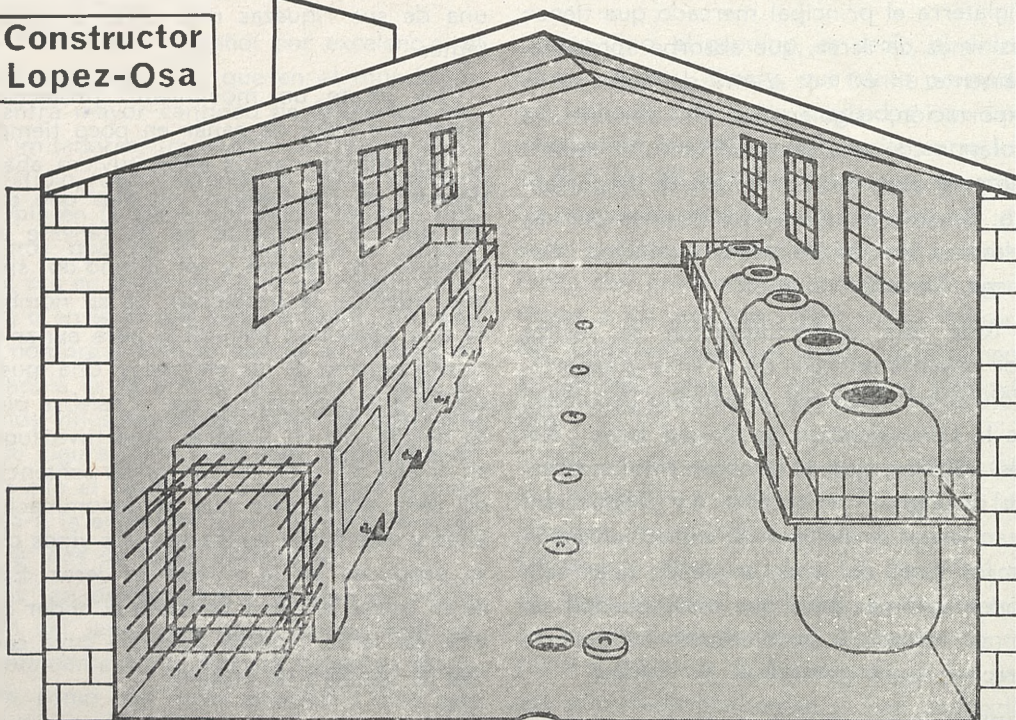
De acuerdo con las normas de la S. G. T. del M. de I. exportacion a todos los países del mundo

Agentes de compras de primeras materias tartáricas en todas las comarcas vitivinícolas.

GERONA: Carretera de Barcelona, 68
Teléfonos 202450 y 202454. Apartado 4

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Informes de Progreso sobre las Investigaciones relativas a resistencias de Portainjertos al Margarodes de la Vid

por Lloyd Lider
Universidad de California

Gracias a un convenio entre la Asociación Nacional de Viticultores, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias y la Facultad de Agronomía de la Universidad de Chile, celebrado en abril de 1970, fue posible instituir un programa de investigaciones sobre resistencia de la vid a dos parásitos radiculares, el Margarodes y algunas especies de nemátodos, en la zona central vitícola de Chile. Este estudio ha sido facilitado además por la ayuda dada por la Misión USAID en Chile, al suscrito, principal investigador en el programa mencionado.

Los objetivos originales del programa ya fueron delineados en el informe presentado una vez completada la primera fase del mismo, la cual constaba de un período de trabajo de treinta días en enero y febrero de 1970. El presente informe de progreso se hace al finalizar la segunda fase, que constó de una nueva visita de treinta días a Chile, durante julio y agosto de 1970.

Las actividades llevadas a cabo durante esta fase fueron las siguientes:

1) Estudio de laboratorio e invernadero sobre la posible resistencia al Margarodes de variedades y especies del género *Vitis* y de híbridos portainjertos. Este estudio fue iniciado importando a Chile material de propagación de treinta y dos selecciones de la viña experimental de la Universidad de California. Estas estacas llegaron

a la Universidad de Chile en junio de 1970, fueron arraigadas en arena y seis plantas de cada selección trasplantadas en agosto a maceteros individuales colocados en invernadero. Se hicieron luego inoculaciones al sistema radicular de estas plantas, con larvas y quistes del insecto parásito. Durante los próximos años deberán hacerse observaciones periódicas sobre aumento de la población en los recipientes. Cualquier daño a la raíz deberá también ser evaluado.

2) Se trajeron variedades seleccionadas de portainjertos resistentes a nemátodos y al filoxera, de la colección de variedades de la Universidad de California. Veinticinco selecciones fueron introducidas, trayéndose 30 estacas en receso vegetativo de cada una de ellas en julio de 1970. Este material fue inmediatamente colocado en el vivero cuarentenario de la Universidad de Chile, para su arraigamiento en el próximo verano. Cuando salgan de la cuarentena, estas plantas podrán ser destinadas a la experimentación de campo. Se proyecta el próximo año colocarlas en dos sectores escogidos, en viñas comerciales, por su grado de infección del parásito, donde serán injertadas con variedades viníferas de interés, de manera de poder estudiar su comportamiento durante varios años.

3) Durante la primera fase de estas investigaciones, dos sectores fuertemente

infectados de *Margarodes* fueron seleccionados en dos viñas comerciales, uno cerca de Santiago, en Viña Macul, y el otro cerca de Buin, en la Viña Concha y Toro. Se efectuaron registros de la uniformidad e intensidad de la población de insectos parásitos en la viña existente, la que fue arrancada después de la cosecha de 1970. Dado que en ambas viñas existían viveros de distintas variedades de portainjertos de interés para este estudio, los ensayos de resistencia fueron iniciados usando este material. Así, en agosto de 1970, dos ensayos fueron establecidos, colocando diez plantas de cada una de once variedades seleccionadas, que incluían siete variedades de portainjertos resistentes a nemátodos o filoxera, y cuatro variedades viníferas comunes en la zona.

Se proyecta propagar, sobre estas variedades que se usarán todas como portainjertos, dos variedades comerciales de interés. De esta manera, en un caso se usará Cabernet Sauvignon y, en el otro, Semillón. La mantención de los ensayos estará bajo la supervisión de las dos firmas mencionadas, y las observaciones sobre infección radicular, desarrollo de las plantas y producción estará a cargo del personal de investigación de la Universidad de Chile. Dentro de los próximos seis o siete años deberá contarse así con una estimación adecuada sobre la resistencia al *margarodes* de estos portainjertos y su compatibilidad con las variedades injertadas.

4) Se efectuaron, además, varias reuniones de demostración en el campo sobre técnicas de injertación, a las que asistieron viticulturistas de la Universidad y personal técnico de las viñas de la zona de Santiago. El método de injertación de yema, que es la técnica que tiene más probabilidades de éxito en la zona central de Chile, fue

practicado poniéndose mucho énfasis a la importancia del cuidado de la planta injertada durante la brotación en primavera. Un acabado conocimiento de este aspecto es esencial si los portainjertos ensayados llegan a ser usados con éxito en la formación de viñas en suelos infectados en Chile, en el futuro.

5) Los últimos diez días de esta fase del programa se dedicó a un «tour» por varias zonas vitícolas importantes, en Chile norte y central. Se recorrieron viñas en los alrededores de Vicuña, Buin, Curicó, Peumo, Talca y San Javier, discutiéndose problemas de manejo peculiares a cada área, y atendiendo frecuentes consultas sobre problemas vitícolas tales como replante, prácticas de formación y poda y técnicas para reespaciarse las plantaciones viejas en vista a mejorar las condiciones generales de estas plantaciones, mejorando al mismo tiempo la economía del manejo.

Estas actividades de extensión y las recomendaciones surgidas de las discusiones con los técnicos encontrados en el viaje, fueron sintetizadas en una conferencia presentada en Santiago en la tarde del jueves 11 de agosto.

6) Finalmente se hicieron arreglos para completar los términos del contrato. Este involucrará, bajo la tercera fase, una visita final a Chile del investigador que suscribe, en febrero y principios de marzo de 1971. En esta oportunidad se harían las primeras observaciones en los ensayos de portainjertos resistentes que se usarán para propagar las variedades de vid con que se evaluará la calidad y producción. Se programó también una serie de reuniones y demostraciones sobre propagación de la vid para estudiantes y personal técnico interesado.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

NOTICARIO

NUESTROS VINOS Y LA C. E. E.

La Comunidad Económica Europea va a incluir dentro del acuerdo suscrito con España unas disposiciones tendentes a la importación de vinos españoles, por parte de los miembros del Mercado Común. A este efecto, la Comisión Europea ha transmitido al Consejo una propuesta de reglamentación sobre la iniciación de conversaciones con las autoridades españolas.

La puesta a punto, en su día, del nuevo reglamento, significará un mejoramiento, una excelente oportunidad para nuestras producciones vitivinícolas que figuren inscritas en el acuerdo. Se abre un paréntesis optimista para un sector digno de todos los alientos y de la más calurosa colaboración.

España es en efecto, un gran productor de vinos. Ocupamos uno de los primeros lugares del mundo en esta especialidad, concretamente el tercero, detrás de Italia y de Francia. Nuestra producción anual se cifró en 1967 por la Olicina Internacional del Vino y de la Vid en 23 millones de hectolitros. Pero con ser muy importante cuantitativamente nuestra producción en el contexto europeo y mundial, nuestros vinos gozan de un prestigio y de un reconocimiento no igualados por ningunos otros. Los vinos españoles tienen acreditada por todas partes su excelente calidad.

La primera región productora española es Castilla la Nueva, a la que la Mancha le confiere un enorme peso específico con el 38 por 100 del total; Cataluña, Baleares y Levante con el 36 por 100; Rioja-Navarra con el 13 por 100; Andalucía occidental, León, Aragón, Galicia, Extremadura, Castilla la Vieja, con el 4 por 100 cada una de ellas, y, por último, Vascongadas, Andalucía oriental, Canarias y la zona Asturias-Santander el 1'5 por 100.

La exportación de vinos españoles durante 1970 tuvo una tendencia creciente.

El volumen de lo exportado fué superior en un 27'3 por 100 a 1969, y el valor de estas exportaciones en pesetas, superior en un 21'1 por 100.

A la par que se abre un nuevo horizonte a la producción española dentro de unos mercados tan interesantes como los de la Comunidad Económica Europea, debemos ir estudiando todos y cada uno de los detalles relacionados con esta magnífica oportunidad. «De Arriba»

REGULACION INDUSTRIAS AGRARIAS

Por un decreto del Ministerio de Agricultura, que publica el B. O. del E. de 16 febrero 1971, a fin de unificar y adaptar a las circunstancias actuales anteriores disposiciones fragmentarias, en el mismo sentido, se establecen una serie de normas reguladoras de las industrias agrarias, de aplicación a cuantas tengan reconocida competencia por este mismo Departamento.

Tales disposiciones afectan a diversos aspectos como son, instalación de industrias, modificación, autorización e inscripción registral, caducidad de inscripciones, sanciones y recursos. Por un decreto del mismo Departamento, que igualmente se publica hoy en el B. O. E., se establecen otras normas relativas a la clasificación y condicionado de las industrias agrarias, requisitos exigibles para su funcionamiento, y condiciones mínimas de las industrias condicionadas. Para cada uno de estos conceptos se especifican sus características; desglosándose en detalladas consideraciones técnicas. Así, en lo relativo a clasificación, se determinan tres amplios grupos de industrias exceptuadas, que precisarán autorización expresa del Ministerio de Agricultura; industrias condicionadas, a las que se refiere íntegramente el capítulo III de esta disposición, e industrias liberalizadas, cuyas características se detallan y que podrán instalarse o modificarse libremente, con el mero cumplimiento de los trámites administrativos vigentes.

Por estos decretos quedan derogados otros anteriores decretos y ordenes, que se enumeran, facultándose al Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones oportunas a fin de su mejor cumplimiento.

(SIS)

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS.—Como venimos diciendo, parece ser que los blancos se animan, el precio se ha elevado, aunque sea muy poco, 0'50 pts., realizándose operaciones sobre las 36/37 pts.

VINOS TINTOS.—Su precio sigue estancado y con poco movimiento, sobre todo en la Mancha, donde no proliferan mucho, 37/38 pts., para los claretos y 40/41 para los tintos cerrados, sin perspectivas de que puedan subir o bajar por el momento.

ALCOHOLES.— Continúan animados, aunque sin variaciones dignas de tener en cuenta, pero firmes y seguros en su estado actual, que Dios quiera y dure mucho, pues ellos son, la potente arma de ataque que defiende los vinos en esta guerra fría de los precios; 41/42 pts., litro para los destilados; 40/41 los rectificados; 39/40 pts. los de residuos y 30/31 para las holandas, que parecen haber flojeado ostensiblemente en esta última quincena.

De fuentes dignas de crédito nos llegan informaciones de que hasta el día 25 de febrero pasado, las ofertas a la Comisión, tanto de vino como en forma de alcohol, son muy escasas, y las pocas que existen, proceden en casi su totalidad de propiedad particular, siendo mínimas las de Cooperativas; dichas ofertas las han iniciado las provincias de Badajoz, Huelva, Albacete, Ciudad Real y alguna otra de la que aún no poseemos información en firme.

No podemos explicarnos ni comprender, que encontrándose el mercado en la situación actual, con el índice de precios que tiene el vino, se venda éste al comercio libre, incluso en condiciones muy especiales en la modalidad de pago y retirada, teniendo a la Comisión de Compra de Excedentes de Vino, que podemos decirlo terminantemente, sin ningún género de dudas, paga en dinero contante y sonante; y cualquier vino siendo bueno puede alcanzar un precio superior a las 38 pesetas, con la garantía de que antes del día 31 de agosto dejará los envases desocupados para que estén en condiciones de recogida de la próxima cosecha.

No seamos desconfiados y susceptibles o nos pasemos de listos, porque tontos van quedando ya muy pocos, y si todos esperamos que sea el «otro» quien venda vino a la Comisión, es fácil que perdamos el «pan y el perro»; pues el «otro» piensa de igual manera, y en este estado de cosas, esperando que nos solucionen el problema los demás, no vamos a ninguna parte ya que el comerciante está a la expectativa, esperando cual un cazador veterano, que la pieza le venga del lado más favorable para él y a mayor cantidad de ofertas, más hará valer su dinero en defensa razonada de su negocio, pues si ve que se hacen ofertas a la Comisión, tendrá que elevar sus precios si lo considera necesario, de otro modo el mercado seguirá siendo un tranquilo mar en calma una calma anunciadora de una terrible tormenta en la que como siempre el viticultor llevará las de perder, prueba fehaciente de lo que decimos, es que han bastado unas pocas ofertas a la Comisión, para que el vino suba, aunque sea ligeramente, pero ello es debido a que no son muy numerosas dichas ofertas.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	36	37'50	36'50	37	
Argamasilla de Alba	36				
Campo de Criptana	36	40		37	45'50
Calzada de Calatrava	36				
Daimiel	35'50				
Manzanares	36				
Pedro Muñoz	35				
Socuéllamos	35'50	40		41	
Tomelloso	35'50	36			45
Valdepeñas	35	44			
Membrilla	35	36			
La Solana	35				
Santa Cruz de Mudela	36				
Albacete-Mancha					
Almansa	41	44			49
La Roda	36'50	40			
Ontur	37			45	
Villamalea		39		36,50	
Villarrobledo	36	39	40	40	46
Tarazona de la Mancha ...	35	36			
Cuenca-Mancha					
El Provencio	36	36			
San Clemente	35'50	39			
Fuente de Pedro Naharro...	36	39			
Minglanilla		40			
Mota del Cuervo	35'50				
Iniesta		40	38		
Ledaña		36'65		36'75	
Casas de Fernando Alonso		39			
Toledo-Mancha					
Madridejos	36				
Portillo		42/43			49
Quintanar de la Orden ...	36				
Dosbarrios	36				
Sonseca	35	39	40		
Villa de Don Fadrique ...	35			35	
Puebla de Almoradiel	35				
Villacañas	35'50	36'50			
Consuegra	35'50	38			
Alicante-Levante					
Villena	36	48	40	40	
Monóvar	37/38	49	42 50	42'50	
Pinoso		41			
Gata de Gorgos					48

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla	48 ..	44'50 ..	44 ..	
Yecla	49 ..		43 ..	
Valencia-Levante					
Pedralba	37 ..	37 ..			45 ..
Liria	36'50 ..				
Utiel-Requena		39'50 ..	37 ..		
Turis	36'50 ..				
Cbeste	36'25 ..				52'50 ..
Villar del Arzobispo	36 ..	40 ..			49 ..
Venta del Moro					47'50 ..
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	37 ..	37 ..			
Villanueva y Geltrú	40 ..				
Zona Ampurdán-GERONA ..		41 ..		41 ..	
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		43 ..			
Montblanc	37 ..	37,50 ..	37'50 ..		
Barbará	37'25 ..	37 ..	37'25 ..		
Vendrell	38'50 ..	39 ..			
Falset		45 ..			
Perelló	38'50 ..	38'50 ..			
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	34'50 ..				13 ..
Rociana del Condado	34 ..				
Palma del Condado	34 ..				48 ..
Almonte	33'75 ..				
Jerez y -Marco-CADIZ ...	L-16/18 ..				
Piñas-SEVILLA	35 ..				
Badajoz-Extremadura					
Almendrajejo	35 ..				
Castuera	34'50 ..				
Los Santos de Maimona ...	35 ..				
Villafranca de los Barros...	34 ..				
Logroño-Rioja					
Alfaro		60 ..	60 ..	60 ..	
Manjarres		50 ..	52 ..	52 ..	
Alcanadre		51 ..			
Arnedo				52 ..	
Autol		49 ..	49 ..	50 ..	
Cenicero	60 ..	60 ..			
Villar de Arnedo		44 ..			
Rincón de Soto	L-15 ..	L-10 ..		L-10 ..	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Elciego-ALAVA	L-9'50 ..	L-9'50 .			
Navarra					
Tudela					
Tafalla		44 ..			
Cintruénigo		43 ..		47 ..	
Falces		42 ..	45 ..	43/44 ..	
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		45 ..		46 ..	
Ateca		43 ..	44 ..	44 ..	
Calatayud		42 ..			
Cariñena	48 ..	43 ..	45 ..	45 ..	
Morata de Jalón		42'50 ..		43'50 ..	
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ...	38 ..	40 ..			
Chinchón					
Navalcarnero				47 ..	
San Martín de Valdeiglesias.					
Cebreros-AVILA		45 ..		47 ..	47'50 ..
Valladolid-Centro					
Pozádez	50 ..				
Cigales				Cr-100 ..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires	38 ..	40 ..			
León-Centro					
Ponferrada		43 ..		41 ..	
Cacabelos	L-6'25 ..	43/44 ..	43/44 ..		
Villamañán		44 ..			
Villafranca del Bierzo	L-6,50 ..	44 ..		43 ..	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle		43 ..		41 ..	
Toro	44 ..	46 ..		45 ..	
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 40'50 39'50 ..		
Campo de Criptana 41'50 40'50 39'25 33'50 ..
Daimiel 32'25 ..
Manzanares					
Pedro Muñoz 40'50 39'25 ..		
Socuéllamos 41'50 40'50 39'50 30'75 ..	
Tomelloso 42 41 39 30'50 ..	
Valdepeñas 41 39'50 ..		
ALBACETE-MANCHA					
Almansa 42 41 ..			
La Roda 41'50 40 39'50 ..		
Villarrobledo 42 41 40 30 34 ..
Tarazona de la Mancha ..					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago 38'75 ..		
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madrilejos					
Quintanar de la Orden ...					
Villa de Don Fadrique ..					
Villacañas 40'50 40 39 33 ..
ALICANTE-LEVANTE					
Villena 41'50 40'50 40 34 ..
Monóvar 41'50 ..			
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena 41 39'50 34'50 ..
Cheste 39 ..		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés 41 ..			
Vendrell 31'17 ..	
Falset 42'50 42 36 ..
HUELVA-ANDALUCIA					
Boilulos del Condado 41 40 ..			
Palma del Condado 41'50 41 40 ..		
Rociana del Condado 41 40 ..		
Jerez y Marco-CADIZ 41'50 ..		
BADAJOS-EXTREMADURA					
Almendralejo					
Villafranca de los Barros ..					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena					
Morata de Jalón 39 ..		
LEON-CENTRO					
Villamañan 40 ..		
Cacabelos 18 ..

Actualidad

Una vez más la Cooperativa Santísimo Cristo de la Vega de Socuéllamos es noticia mundial

Dicha Cooperativa ha terminado de instalar una planta de concentrados, pasteurización, homogeneización y centrifugación de mostos de uva capaz de transformar más de 20.000.000 de litros, o sea, la mitad de la capacidad de elaboración de toda la Cooperativa.

Refiriéndonos concretamente a los mostos puede producir 1.200 kilos de concentrado a la hora de 28/42° Baumé, con la ventaja de que puede dejar exento el mismo de SO₂, acoplándose a las exigencias y gusto de cualquier cliente.

El costo de la instalación es de unos 25.000.000 de pesetas, aproximadamente, considerándose la más perfecta en rendimiento y calidad de España, estando a la altura de las mejores del mundo.

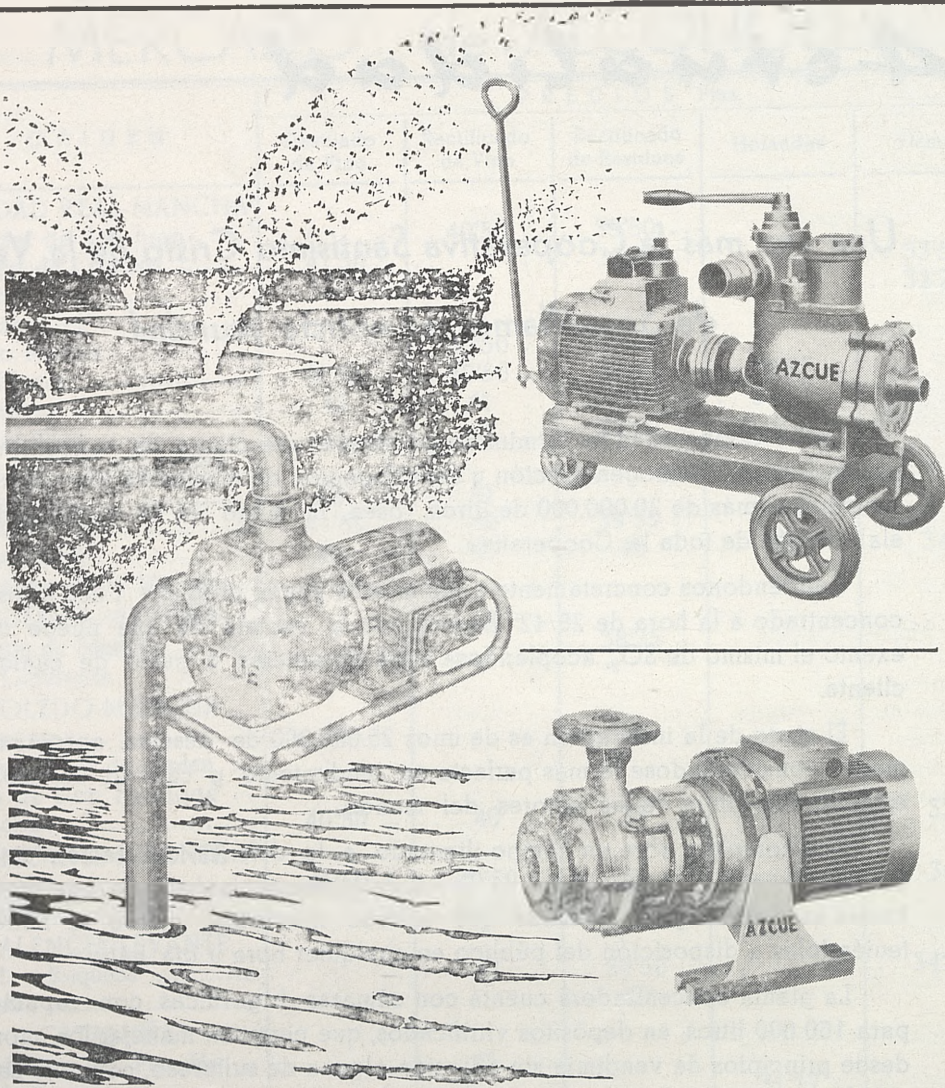
Este complejo abre un campo ilimitado a la defensa del sector, siendo prueba fehaciente de su calidad la demanda existente, incluso de importantes firmas extranjeras y las muestras que a todo interesado ofrece la Entidad, teniéndolas a disposición del público en cualquier hora y día hábil.

La planta concentradora cuenta con cámaras frigoríficas con capacidad para 160.000 litros, en depósitos vítrificados, que permiten manejar los mostos desde principios de vendimia sin adicción alguna de sulfuroso, con una capacidad en su propia bodega de 1.120.000 litros de mosto, aunque no es suficiente para cubrir la capacidad del total de la fabricación destinado a concentrados, siendo necesario el almacenamiento en otras naves anejas a dicha planta.

Se espera que a la inauguración asistan importantes autoridades y personalidades nacionales.

Nosotros nos complace en felicitar a esta Cooperativa vinícola, la mayor del mundo y la más industrializada, haciendo votos por que sus esfuerzos en defensa del vino y campo español sigan adelante y fructifiquen dándole el rango que merece tanto por su capacidad e importancia como por encontrarse justamente en el centro de la zona más poblada de viñedo de España.

AMPIGO.



publivas

BOMBAS para toda aplicación

*tales como regadíos,
bodegas, almazaras, pozos
profundos y de superficie,
casas de campo, marina, obras
públicas, industria, etc.*

solicite información a:



**bombas
azcue**

teléfono 831004

arrona cestona (guipúzcoa)

¿Sabe usted que...?

En la localidad toledana de Noez, se ha inaugurado, bajo la presidencia del delegado provincial de Sindicatos, el IV Curso de Formación Cooperativa organizado por la Obra Sindical de Cooperación.

El curso, al que asisten treinta alumnos, tendrá una duración de ocho días y en él se impartirán enseñanzas sobre materias relacionadas con el mundo cooperativista.

Pronunció unas palabras el delegado provincial de Sindicatos en las que explicó detalladamente el proceso del Sindicalismo español, su evolución y las nuevas etapas del mismo, alentando a los cursillistas en sus afanes y resaltó que las soluciones de todos los problemas del mundo laboral deben venir por la vía del diálogo y el entendimiento.

En la última reunión celebrada por la comisión permanente de la Agrupación Sindical de Caución para las Actividades Agrarias (ASICA), fueron autorizados avales por un total de 9.520.680 pesetas, a favor de labradores y ganaderos individuales, Grupos Sindicales de Colonización y Cooperativas del campo de las provincias de Alicante, La Coruña, Lérida, Murcia, Segovia, Soria, Teruel y Toledo.

Corresponden estos afianzamientos a préstamos otorgados por el Banco de Crédito Agrícola, Servicio Nacional de Concentración Parcelaria y Ordenación Rural, Instituto Nacional de Colonización y Cajas de Ahorro y Rurales colaboradoras y sus importes se destinan a inversiones agrícolas y ganaderas y para acción concertada de ganado vacuno.

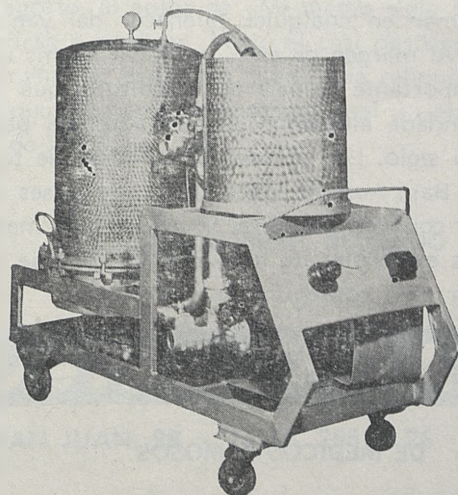
En un acto celebrado en la Casa Sindical que ha sido presidido por el delegado provincial de Sindicatos, don Jesús Boladiez García se ha verificado la consti-

tución de la nueva Junta Rectora de la Unión Territorial de Cooperativas del Campo, que preside don Tomás Verga Núñez-Arenas.

Bajo la dependencia de esta Unión Territorial de Cooperativas del Campo hay en este momento, en la provincia de Guadalajara 59 cooperativas normalmente funcionando con 7.066 asociados. Los créditos que han obtenido durante el año 1970 por mediación del Banco de Crédito Agrícola, Patronato de Fondo Nacional de Protección al Trabajo, Cajas de Ahorro y otras entidades ascienden en su conjunto a más de 49 millones de pesetas.

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D. L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 230610
VALENCIA - 11



Filtros de placas construidas en ACERO INOXIDABLE, En un solo pase abri-lanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de fil-rolina.
Varios modelos, según rendimiento

CON LA GEOGRAFIA EN LA MANO

KREMS, EL VINO BLANCO Y UN GRAN MUSEO DEL VINO

Krems, en Austria, es uno de los poquísimos museos del vino que existen en el mundo. Este Museo del Vino, que es el orgullo de los austríacos, se halla instalado en una dependencia del convento de los Padres Dominicos. Fue fundado este curioso y original museo en el año 1926, y en esos cuarenta y cuatro años consiguió reunir enorme cantidad de valiosos objetos, documentos, muebles, etc., relacionados con el vino. Por medio de los útiles que se empleaban hace muchísimos años para la elaboración del vino, se sabe en Krems lo penosas que resultaban.

En Krems, además, aman sus habitantes el vino blanco, el gran vino blanco de aquella parte del Danubio que se puede tomar en cualquier quehacer del yantar.

Al margen de esto, conserva Krems una importante escuela de viticultura, que fue fundada alrededor de mediados del pasado siglo. Los jóvenes viticultores de toda la Baja Austria concurren a sus clases para conocer de sobra, y cuanto más mejor las exigencias de todo cuanto hay que hacer para conseguir un «bon vino.»

TRES CONSEJOS SOBRE EL VINO, DE MEDICOS FAMOSOS

Sir Alexander Fleming, descubridor del antibiótico rey —la penicilina—, decía en torno al vino: «El vino, como todo, con-

sumido con moderación es una fuente de salud. Yo he bebido vino, y lo he recomendado a todos. Incluso a los niños, debidamente rebajado, beneficia.»

El eminente siquiatra doctor don Antonio Vallejo Nájera, se expresaba así: «Jesucristo, en la última cena, al consagrar el vino convirtiéndolo en su sangre, instituyó el uso normal del vino certificando su bondad natural.»

Finalmente, aquel gran cirujano, que fue rector de la Universidad de Madrid, don León Cardenal y Pujals, decía: «En ningún momento de mi vida de médico suprimí el vino a mis enfermos. Porque considero que el vino produce buenas calorías al cuerpo humano, es agradable a todos los paladares, y hasta si me aprietan mucho puedo asegurar que facilita la digestión.»

He aquí tres consejos sobre el vino que no tienen lo que se dice desperdicio.

DEMASIADO CONFIDENCIA: CONFESAR EL VINO QUE SE CONSUMIO

Es costumbre en Hungría —aunque consideramos que demasiado confidencia— confesar públicamente los aficionados a beber vino en demasía, el número de botellas consumidas durante todo un año. Esto se suele celebrar durante los carnavales que alcanzan —dentro de las viejas tradiciones de aquel país— mucha pompa y boato.

**UN DISCURSO EJEMPLAR:
EL «PREGON DE LA VENDIMIA»,
DE CALVO SOTELO**

En su género es un modelo el «Pregon de la Vendimia» que pronunció el notable escritor e ilustre Académico de la Española de la Lengua, don Joaquín Calvo Sotelo, en Sitges el día 16 de septiembre de 1961. Por cierto que en aquella coyuntura fue Reina de la Fiesta la señorita Mary-Lis Rueda y Sanz de la Garza. El texto tenía un contenido esencial y un sentido específico muy grande. El ejemplar discurso, muy bien presentado lleva unos buenos dibujos ambientales de Lorenzo Picas.

**«LAZARILLO ESPAÑOL»
DE CIRO BAYO TIENE
PASAJES ALICANTINOS**

«Lazarillo Español» fue un gran libro del gran escritor D. Ciro Bayo y Seguro. Andando por todos los caminos de España llegó nuestro hombre a Alicante, cuya comarca conoció a fondo. En ella degustó las excelencias del vino de la Condomina, que cuenta en el libro, y en Alicante coincidió

con el gran autor de «España nervio a nervio», Eugenio Noel, que supo en todo momento ser lo que se dice un fiel adorador de los vinos de esta tierra. Los pasajes alicantinos del «Lazarillo Español» de Ciro Bayo gustaron mucho al gran público.

**CESAR GONZALEZ RUANO:
SU ULTIMO VIAJE A BENIDORM**

Fue hacia 1960 ó 61. César González Ruano, el mejor cronista lírico que ha tenido el periodismo español, se dió el último garbeo por Benidorm, una ciudad internacional —para el mejor turismo— que le mostró por vez primera aquel alcalde popularísimo que fue don Pedro Zaragoza Orts, y que hoy ocupa, en importante rango, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, del Ministerio de Información y Turismo. En aquella ocasión, creemos que fue en el caluroso mes de agosto, el autor de «Mi medio siglo se confiesa a medias», bebió el casi desconocido vino de Benidorm, como una reliquia, del que hizo en la prensa nacional un elogio de antología.

LOLA CLIMENT REDONDO

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

CONSTRUCCION DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE TUBERIA

Talleres BELLO
Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)

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 MADRID. Apartado, 45. VILLARROBLEDO (Albacete).

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

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

(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) ¡¡OCAS'ON!! 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, construidos 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.

(37) SE VENDE BASCULA en perfecto estado, de 30 toneladas, tablero de hierro marca «Santiago Pérez». JUSTO CASAMAYOR, Gral. Primo de Rivera, 25. EL PROVENCIO (Cuenca)

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

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

TAPONES DE CORCHO PARA TODOS LOS USOS (Botellas, garrafas, botellines, bocoyes, tinajas...) Especialidad en cabezados. E. BRUGUERA. Rajola, 30 al 40. Telf. 30 07 25.—PALA FRUGELL. (Gerona)

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

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.



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-vinícola "La Pámpana de Baco"

MIRANDO AL FIRMAMENTO

DIA		
1. Lunes	6'49 a 6' 5	Luna nueva
2. Martes	6'48 a 5' 6	«
3. Miércoles	6'46 a 6' 8	«
4. Jueves	6'45 a 6' 9	c. creciente
5. Viernes	6'43 a 6'10	«
6. Sábado	6'42 a 6'11	«
7. Domingo	6'40 a 6'12	«
8. Lunes	6'38 a 6'13	«
9. Martes	6'37 a 6'14	«
10. Miércoles	6'35 a 6'15	«
11. Jueves	6'34 a 6'16	«
12. Viernes	6'32 a 6'17	Luna llena
13. Sábado	6'31 a 6'18	«
14. Domingo	6'29 a 6'19	«
15. Lunes	6'27 a 6'21	«

(Madrid), ante crítica taurina y un centenar de aficionados escogidos.

3-3-1926. Se descubre el error judicial de Osa de la Vega. El «muerto» apareció no muy lejos de allí, dispuesto a casarse y todo. El jefe de la fuerza que había actuado contra los presuntos criminales, se pegó un tiro; y el juez de instrucción que dió por buenas las declaraciones de culpabilidad de aquellos desdichados, sufrió un ataque cardíaco, que en pocos días le condujo al cementerio.

4-3-1786. Nace en Barcelona la heroína Agustina de Zaragoza y Doménech, mas conocida por «Agustina de Aragón».

5-3-1847. Isabel II firma la real orden en la que se accede a la solicitud del Ayuntamiento sevillano, formulada en el año anterior con arreglo a la iniciativa de los concejales Ibarra y Bonaplata, para celebrar la feria de abril.



1-3-1866. La estadística descubre que, en esta fecha, de los 72.798 concejales que constituían los Ayuntamientos de España, 12.484 no sabían leer ni escribir, y 921 tan solo leían.

6-3-1881. La Real Academia Española, recibe en su seno a Menéndez Pelayo, que contaba entonces veintiocho años. Fue un acontecimiento extraordinario.

2-3-1908. Presentación de Rodolfo Gaona en la plaza de toros de Puerta de Hierro

7-3-1934. El autogiro La Cierva, tripulado por su inventor, verifica felizmente la

prueba de descenso y partida en la cubierta del buque portaaviones «Dédalo», en aguas de Valencia.

ce del rey de España con la princesa Victoria Eugenia.

8-3-1861 Dos días antes de cumplir los diecisiete años, Sarasate da su primer concierto en las Tullerías, ante Napoleón III alcanzando un éxito apoteósico.

12-3-1870. En las ventas de Alcorcón, inmediatas a Madrid, tiene lugar un duelo de pistola entre el infante Enrique de Borbón y el duque de Montoeser, consecuencia de las aspiraciones de ambos al trono de España, vacante a la sazón. El duque mató al infante.

9-3-1877. En Cervera del Río Alhama (Logroño) matan al diablo de tres tiros de revólver... Según refirió la prensa, el pobre diablo era el sacristán del pueblo, que había adoptado ese disfraz para amedrentar a unos vecinos.

3 años antes de Jesucristo. Eclipse de luna del que asegura el historiador judío Flavio Josefo (37-95) que sirvió para determinar la fecha del nacimiento de Jesucristo (?).

10-3-1928. En Campo de Criptana (Ciudad Real) nace Sara Montiel, sin disputa la artista cinematográfica española que mayor popularidad ha conseguido dentro y fuera de la patria. Y su éxito sigue actualmente en aumento. Su verdadero nombre, María Antonia Abad Fernández. Casada en 1964 con don José Vicente Ramírez Olalla.

14-3-1849. Fallece en Roma el cardenal Mozzofanti, que es fama hablaba cincuenta y ocho idiomas con sus respectivos dialectos.

11-3-1906. Se anuncia oficialmente en el Consejo de Ministros el proyectado enla-

15-3-1928. Fallece el actor y escritor Luis Esteso, uno de los mejores caricatos españoles, y desde luego el que alcanzó mayor popularidad.

SOLO PARA MAYORISTAS

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

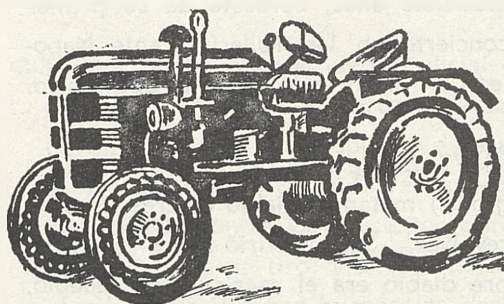
Escriba a "EL DORADO" Apartado 7, Telf. 103 - QUINTANAR (Toledo)

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

CIVINASA

Compañía Internacional Vinicola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).
Teléfono, nº 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, nº 18
Teléfono 2 55 26 50
M A D R I D

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

Mundo curioso

INVENTA UNA SENCILLA HERRAMIENTA PARA COGER ACEITUNA

Munera (Albacete), (Cifra). Una herramienta, manejable a mano, que facilita de forma increíble la recolección de la aceituna, ha sido ideada por el vecino de esta localidad, Manuel Carlos Bas.

En síntesis, se trata de un rastrillo o peine con el que se procede a «peinar» las ramas del olivo, quitándole de una vez toda la aceituna sin necesidad de varearla ni perjudicar de esta forma a las ramas y sus brotes más tiernos.

La sencillez de la herramienta es tal que parece increíble no haya sido inventada antes. Puede ser manejada por cada uno de los obreros independientemente y en los pocos días que se está empleando ha demostrado que triplica, por lo menos, el rendimiento diario de cada trabajador.

El citado Carlos Bas afirma que ha ideado esta herramienta para facilitarse y facilitar a su familia en la recolección de la aceituna propia.

AYAMONTE: UNA CORPORACION MUNICIPAL ORIGINAL

Ayamonte (Huelva). (Cifra). Un médico, un ayudante técnico sanitario o practicante, un farmacéutico y un auxiliar de farmacia, forman parte del nuevo Ayuntamiento ayamontino que tomó posesión el pasado domingo. De los seis nuevos concejales que se han incorporado al Ayuntamiento en la última renovación, cuatro son los profesionales citados.

Se da el caso curioso, lo que es objeto de los más variados comentarios, de que entre los concejales que continúan de la anterior etapa municipal, uno de ellos es el representante de una funeraria, y se cree en esta ciudad que no habrá otro mu-

nicipio en toda España que cuente con una gama tan completa de esta clase de profesionales entre sus ediles. Los que tienen que curar, los que suministran los medicamentos, y hasta el funerario por si ocurre lo inevitable.

SAPOS, COMADREJAS Y AVES INSECTIVORAS COLABORAN CON EL AGRICULTOR

En el campo, hay legiones de enemigos de las plantas y sus principales individuos son insectos, francamente nocivos para la economía agrícola. En cambio, hay otros que pasan por dañinos y no hacen más que colaborar con el campesino.

Por ejemplo, los sapos, sobre los que se vuelcan azadas y palas, son animales beneficiosos. Ellos comen gusanos hasta la saciedad y no se cansan, tampoco, de acabar con caracoles, babosas, grillos, etcétera. ¿Saben que las aves insectívoras son, sin duda de ninguna clase, unos estupendos auxiliares del hortelano? ¿Saben ustedes que las comadreja no son tan peligrosas como parecen? Si no hay gallinas o sobran ratones, las comadreas no dejarán uno. Es verdad que destruyen nidos de pájaros, pero limpian la finca que es un primor.

Liebres, topos, ratas, lombrices y caracoles son el terror de huertas y fincas regables. Para los tres primeros hay escopetas, perros y raticidas. Para lombrices, media tonelada de cal por hectárea cuando se presumen lluvias; y para caracoles, limpias matutinas, atrayéndoles con pequeños montones de salvados de trigo.

(De «Lanza»)

* * *

Haz partícipe de tus preocupaciones profesionales a la familia. Te asombrará la extraordinaria ayuda que encontrarás en sus consejos.

Agencia de Transportes A. T. 2686

Transportes del AMO y MONTERO

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLAROBLEDO (Albacete):

Avd. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41

Teléfonos 1101 y 119



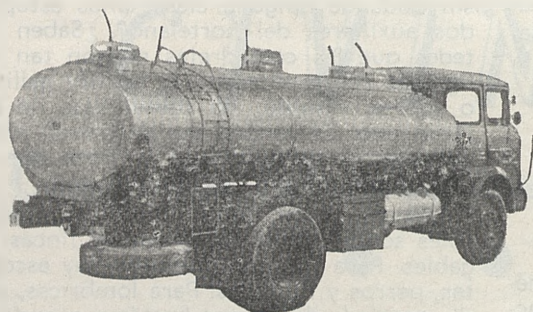
Tartárico Español, S. A.

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



Transportes CASERO

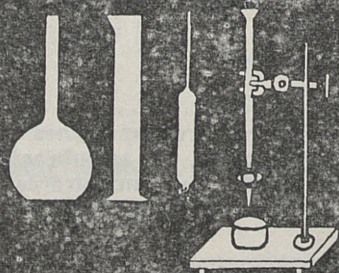
AG. TRANSPORTES A. T. 2.400

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)



Laboratorios ARENAS

Análisis de Vinos y Derivados.
Artículos de Bodega y Laboratorio.

Teléfono 100
Gral. Aguilera, 1

SOCUELLAMOS
(LA MANCHA)

TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Continuamos adelante con la inscripción de «LOS AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO...y del Zumo de Uva», las cartas llegan en gran número solicitando el ingreso con el envío de las 111 pesetas a través de las entidades bancarias de esta población que para más información de todos los interesados transcribimos a continuación: BANCO CENTRAL, BANCO ESPAÑOL DE CREDITO, CAJA DE AHORROS DE CUENCA, CAJA DE AHORROS DE RONDA, y SUCURSAL DE LA CAJA RURAL DE CIUDAD REAL en esta localidad.

Animo amigos, sigan escribiendo, que la obra bien lo merece, y sus cartas y donativos serán siempre atendidos agradeciéndoles su solidarización para la defensa y publicidad del VINO español.

LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Tercera relación de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

46	D. Ignacio Prieto López	Donoso Cortés, 2	Madrid
47	» Fernando Parra Bugos	«2º Camarero de la mesa»	»
48	» Marcial Sr. alcalde de Barraco (Avila)		
49	» Perico Chicote (Pedro Chicote Serrano)	Avda. José Antonio	Madrid
50	» Andrés Junquera Calvo	Atocha, 104	»
51	» Luis id id	id	»
52	» Angel Junquera Sanz	id	»
53	» Francisco Rueda Sangar	id	»
54	» Severiano Madariaga y Madariaga	(Guernica y Luno) Vizcaya	
55	» Manolo Bermudez «Bolíche»	Radio Madrid	Madrid
56	» Joaquín Portillo Flores «Chapinete»	id	»
57	» Fernando Forner	Radio Intercontinental	»
58	» Santiago Gonzalez Morales	Alcalá, 118	»
59	» Richart	(Nebraska - U. S. A.)	
60	» Conde Don Pedro		
61	» Francisco de Quevedo y Villegas		
92	» Francisco de Goya y Lucientes		
63	» Miguel de Cervantes y Saavedra		
64	» Manuel Alonso Orejas	Avda. Plaza de Toros, 4	Madrid
65	» Fco. Javier Angulo Gómez de Cardidaños	Dr. Esquerdo, 45	»
66	» E. Igna... Ben...	Canarias, 3	»
67	» Rafael. Sr. Alcalde de Belmez (Córdoba)		
68	» Fernando V. Núñez	Oviedo, 6	Madrid

T A B I R A , S . A .

CARRETERA SANLUCAR, S/N - TELFNO 86 19 01
PUERTO DE SANTA MARÍA (Cádiz)

CALIDAD EN CAPSULAS

para sus EMBOTELLADOS

Una pausa en el trabajo

por Raimond AGUILO BARTOLOME

El trabajo como cosa sabida, es la obligación que tenemos todos en la sociedad, el de aportar a ella el fruto de nuestra tarea para una mayor prosperidad de la misma, y a la vez trabajamos como base primordial, para poder atender nuestras necesidades y aspirar a un mañana mejor.

Dicho de esta manera, parece bien fácil descifrar la palabra TRABAJO; pero aquellos que como yo estamos en plena tarea, y cumplimos con una jornada laboral de ocho horas normales y otras tantas de extras, ya vemos en la misma palabra una cosa muy complicada que quisiéramos olvidar para siempre; pero también sabemos que esto es imposible, a menos que la suerte nos sonría y llegue a nuestras manos un boleto de catorce resultados. En esta jornada que desempeñamos, unos con un trabajo forzoso, otros manual de delicadas tareas y otros mental de minuciosas observaciones, para todos es indispensable una pausa en: el horario, llega un momento que a base de horas, de días, de años de desempeñar la misma función, el trabajador desempeña su labor por rutina y no por razonamiento como tendría que ser, y es muy normal, su cuerpo, su estado de ánimo se ha ha-

bituado al trabajo y el hombre en sí, no es ni más ni menos que otra máquina en la empresa. Si bien en una empresa existen máquinas, que en un momento dado la dirección ordena que se pare al observar ciertas anomalías, y la máquina, superando al hombre, descansa, mientras que el hombre sigue con su labor, porque no lleva consigo un motor de equis caballos que se averíe; pero sí tiene una máquina corporal que de vez en cuando tendría que descansar. Para este descanso o período de reparación por así llamarlo, ya tiene los días festivos y las vacaciones, que no dejan de ser una monotonía más que el hombre una vez pasadas olvida; pero, sin embargo, reanuda el trabajo dando un rendimiento superior al efectuado anteriormente al descanso.

De lo que deducimos que un trabajador rinde mucho más el martes que el viernes, y también las primeras horas de la jornada que las últimas, pasadas las primeras, sería interesante una pausa de un tiempo determinado, para terminar las restantes con un ánimo superior, beneficiándose en tal caso, hombre, empresa, humanidad y progreso.

Julión Guerrero

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

La Poesía y el Vino

Un traguito de Vino

(HUMORADA)

Por Dina Arít de Ayuso

Un gitano un burro vendió
a un natural perroqueño
por una orza de vino,
un jamón y tres kilos
de tocino, y un perrito
pequeño.

Por el camino cayóse
y se le derramó el vino;
puso el grito en el cielo
por su mal destino.

Un pastor por allí pasaba
que era bastante ladino,
con su botita en el hombro
por la senda del camino.

Cuando el gitano le vió
le pidió un poco de vino,
y el otro se lo expresó
con un tono no muy fino.

—Malage, malage—, decía el gitano,
me dejas morir así
sin un mal trago, ¡asesino!

—Dame el jamón, el tocino
y la bota yo te doy.

—Por un trago
¡rehenes!, no pide poco
el señor.

—Mas ¿qué quieres...?

—El perro yo te doy.

—Con el can váyase el señor.
Que yo con el vino
me quedo.

—Que oro de España es
este vinillo manchego
que a don Quijote
hizo hidalgo, y
a Sancho Panza escudero;
y es que el vino de la Mancha
abre puertas a raudales
así, que si quieres un trago
como hijo de Vid y Sol,
vengan aquí tus caudales.

—Poco practicas las obras
de Misericordia...

«Darás de beber al sediento»

—Y tú ¿por qué no das de
comer al hambriento...?

—Quédate con el perro.

—Yo no como canes,
sino panes y algún
trozo de jamón.

—Este si que no te lo doy...!

—Pues márchate de una
vez ¡bribón!

Y así hicieron camino
uno con su bota al hombro,
y el otro con su tocino.

Y es que este vino de
LA MANCHA...

a quien lo cata
no le espanta.

Y como vino noble,
a dos truhánes
no ata.

COOPERATIVA DE TRANSPORTES
DE
TOMELLOSO
EN CAMIONES CISTERNAS

General Mola, 54 - Telefono: 51 01 65

Riegos HOLZ, S. A.
ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
 INSTALACIONES GARANTIZADAS

SAENGER, S. A.
TUBOS EN P V C

(POLIVINILO RIGIDO)
 FRISOGRON - LAMIGRON - ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
 Teléfono 478

VILLARROBLEDO
 (ALBACETE)

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vinicos

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 lías de palanca
- " " de continua
- " " prensadas en pasta

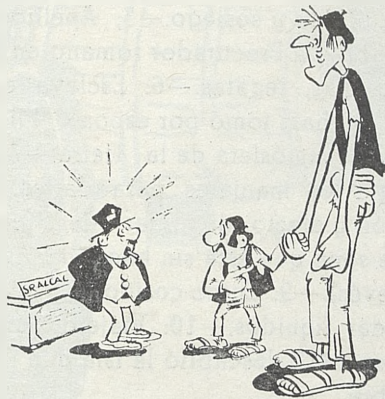
No les preocupe los kilómetros que nos separen, tenemos clientes proveedores en todo el país.

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones
 Teléfonos: 6, 14 y 17

Que usted lo pase bien...



A. BERGES

—«Señor» alcalde, aquí le «traigu» a mi «pequeño» «pa» ver si le podemos colocar en algún trabajo del Plan de Desarrollo...

DIFICULTADES

A Mark Twain le dijeron una vez:

—Parece que tiene usted algunas dificultades con sus acreedores.

—No lo crea —contestó el humorista— son ellos quienes tienen dificultades conmigo.

* * *

Por escasa virtud que se tenga, siempre se cree tener bastante.

* * *

* El día de Nochevieja un borracho avanza a trancas y barrancas por la calle un caballero de aire serio le detiene y dice:

—¿No sabe usted que el alcohol ha matado más de dos millones de ingleses?

El borracho lo mira sonriente y exclama:
—¿Y a mí qué me importa? ¡Yo soy francés!

* * *

Al catador de vinos, no le pase el sorbo del galillo.

* * *

Al catarro, con el jarro; pero nota que el jarro no es bota.

EN EL HOTEL

—¡Mamá! ¿Todas las palomitas tienen plumas?

—Sí, hijo, todas.

—¿Como es que la camarera no las tiene?

—¡Pero si la camarera no es ninguna palomita!

—Estás segura, mamá? Mira que anoche oí que papá la llamaba «palomita mía»...

LAS RATAS ODIAN EL COLOR AZUL

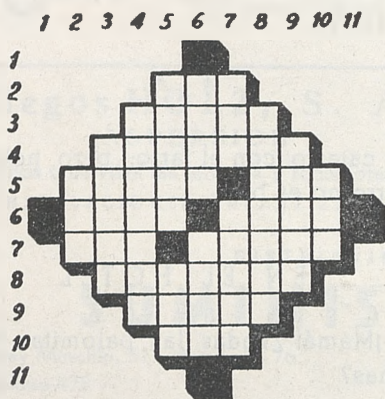
Los servicios Municipales encargados de recoger las basuras en Tokio han ordenado que pinten de color azul los recipientes que utilizan para depositar las basuras.

Según han declarado, un grupo de científicos de la Universidad de Tokio han dictaminado, después de una minuciosa investigación, que las ratas sienten una gran aversión al color azul.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA N° 47

Horizontales.—2: Paz.—3: Catar.—4: Galeras.—5: Paras. Mal.—6: Ases Caló.—7: Nat. Rodar.—8: Sátiras —9: Secan.—10: Sol
Verticales.—2: Pan.—3: Gasas.—4: Caretas
5: Palas. Tes.—6: Ates. Rico.—7: Zar. Corral —8: Ramadán.—9: Salas.—10: Lor.

CRUCIGRAMA N° 48



Horizontales.—2: Nivel.—3: Juntas con goma.—4: Asustalas con un pito.—5: Quitar la montada. Nombre de letra consonante, plural (al revés).—6: Labras la tierra. Mamífero rumiante de cabeza gruesa —7: Rostro humano (al revés). Seco. —8: Zona

o faja celeste por el centro de la cual pasa la Eclíptica.—9: Pintor italiano renacentista.—10: Iglesia, catedral.

Verticales.—2: Virtud que lleva al ánimo tranquilidad y sosiego.—3: Apellido muy español.—4: Procurador romano en Judea. 5: Desafías, regalas.—6: Esclava egipcia que Abraham tomó por esposa. Fluido que forma la atmósfera de la Tierra.—7: Se le pone a los manjares para darles sabor. Acción y efecto de tratar.—8: Dícese de la persona que está sin hacer nada, plural (al revés).—9: Cuero cosido que sirve para guardar líquidos.—10: Viajero portugués que en 1472 descubrió la isla que lleva su nombre.

A LA FUERZA

La mamá pregunta a la hija, que sigue unos cursos de cocina:

—¿Os dejan comer vuestros guisos?

—No —responde la muchacha con aire siniestro—; nos obligan.

No basta con tener ambiciones; es preciso tener la fuerza necesaria para sustentarlas.

En cualquier punto de España hallarás vino famoso, tinto, blanco, buen clarete, rosado como el fresón, con grado superlativo y gusto majestuosos que te anima y te calienta con una fuerte emoción.

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



si es vino...
pasa por
ROLVIN

Diámetro interior
de 25 a 75 m/m
Temperaturas
desde - 10° C
a 80° C

Cuando tenga que trasvasar vinos y vinagres, no corra riesgos; utilice ROLVIN.

ROLVIN es el tubo flexible. ligero y resistente al uso, fabricado con material totalmente atóxico, que no altera el color, olor y sabor de los líquidos que por él circulan.

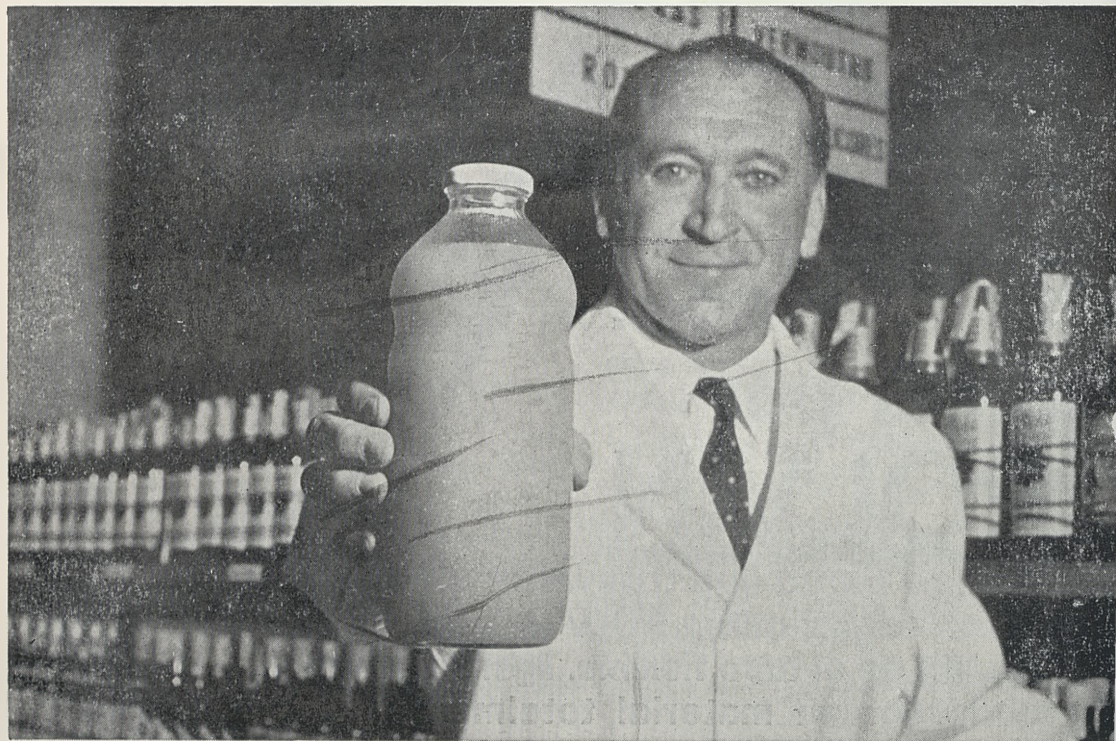
ROLVIN es seguridad, servicio y larga vida rindiendo al 100x100.

ROLVIN... el tubo blanco para trasvase sin presión ni altas temperaturas, fabricado y garantizado por:

VINCKE

VINCKE, S.A. Mallorca, 15 PALAMOS (GERONA) Tel. 314450 - 314454 - Telèx 57128

venderá más con
BOTELLAS EXTRALIGERAS
de vidrio
"NO RECUPERABLES"



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

Especialmente recomendadas para el envasado de:

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

SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.

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

Delegaciones en:

Barcelona (14): Galileo, 303-305. Tel. 32189 54. - Sevilla: Plaza Nueva, 19 y 20. Tel. 2114 84.

Gijón: Marqués de San Esteban, 17. Tel. 34 57 07. - Zaragoza: Carretera a Valencia (km. 8 Apartado 408. Tels. 25 80 12-13-14.