



# La Pámpana de Baco

Núm.

67

15 Diciembre 1971

REVISTA

VINICOLA

NACIONAL

Felices

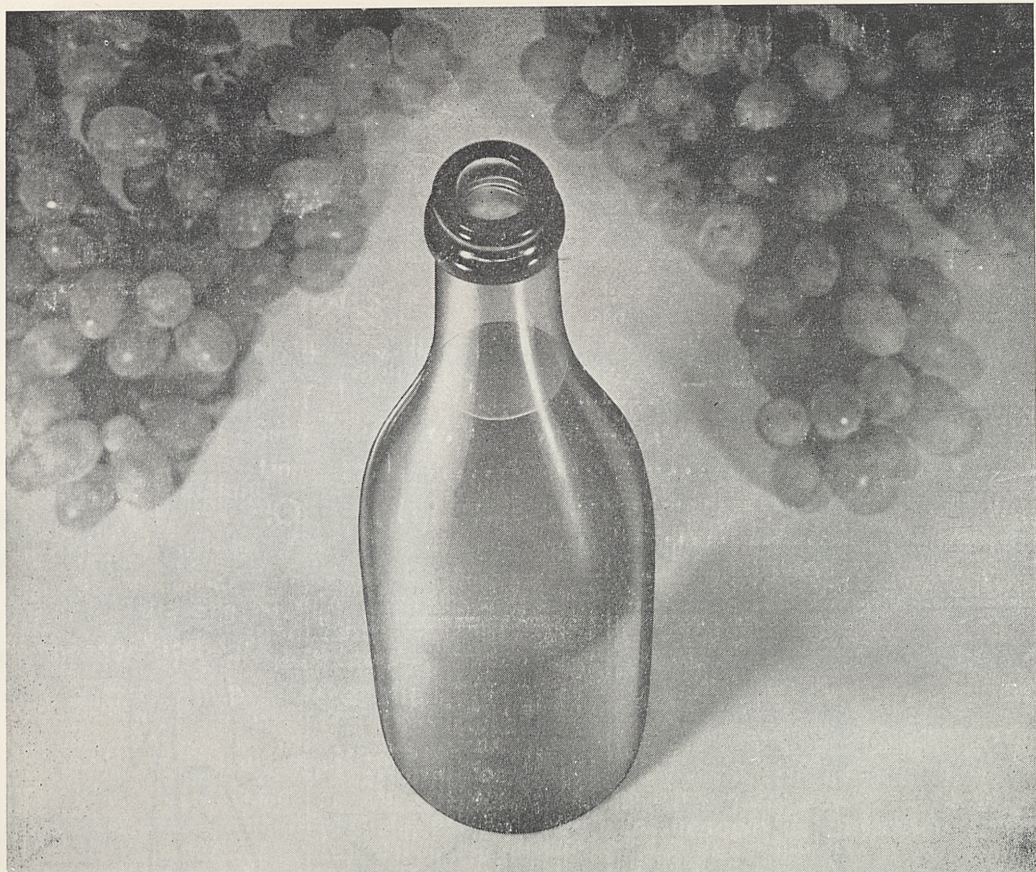


Prosperos

Próspero

**AÑO NUEVO 1.972**





**El envase de vidrio conserva todas las cualidades del producto...  
... y además es "NO RECUPERABLE"**

- el envase de vidrio no altera el sabor.
- es de fácil manejo y agradable uso.
- se puede volver a abrir y cerrar cuantas veces se desee.
- permite cambiar fácilmente de modelo.
- es el envase "no recuperable" más económico y más seguro.



SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.  
Paseo de la Castellana, 86 - Tel. 262 55 13 - Madrid (6)

Delegaciones en:

**Barcelona:** (14): Galileo, 303-305 - Tel. 321 89 54  
**Gijón:** Marqués de San Esteban, 17 - Tel. 34 57 07  
**Sevilla:** Plaza Nueva, 19-20 - Tel. 21 14 84

**Zaragoza:** Carretera a Valencia (Km. 8)  
Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14  
**Valencia:** Pascual y Genis, 10, planta 4ª D  
Tels. 21 98 75 - 21 99 50

***Un envase de vidrio de SOCOVI da más calidad a su producto.***

# La Pámpana de Baco

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 67

15 Diciembre 1971

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año..... 280 •

Año..... 350 • para el extranjero

Ley de Prensa e Imprenta, art. 24. Unico propietario de la revista José López-Osa Díaz-Pintado, nutriéndose de su parte económica por el concepto de suscripción y propaganda.

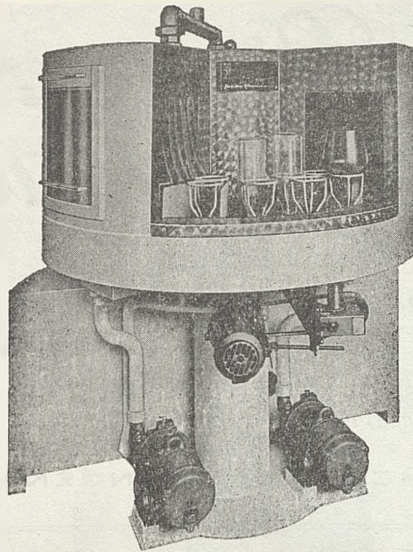
SUMARIO

Páginas

Primera Página .....	3
No despampane su viñedo .....	5
El vino de Oporto sólo recibe de esta ciudad el nombre .....	7
Amigos de la Torre del Vino .....	11
Movimiento cooperativo agrario en España .....	13
Auge creciente de las exportaciones de cognac .....	15
Futurologías .....	16
Noticiario .....	17
Sucedió esta quincena .....	18
Mercados de Vinos .....	19
Mercados de Alcoholes .....	22
Actualidad .....	23
¿Sabe Vd. que ... ..	25
El Vino, situación y perspectivas en los principales países productores .....	27
La Navidad y la Gastronomía .....	29
Asistencia técnica y económica a las empresas agrarias .....	31
Mundo curioso .....	33
Mercado y Servicios .....	35
El Turismo y el Vino .....	37
La Poesía y el Vino .....	39
Que usted lo pase bien .....	40

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





# LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

DESDE PEQUEÑAS PRODUCCIONES, HASTA LAS GRANDES LAVADORAS AUTOMATICAS

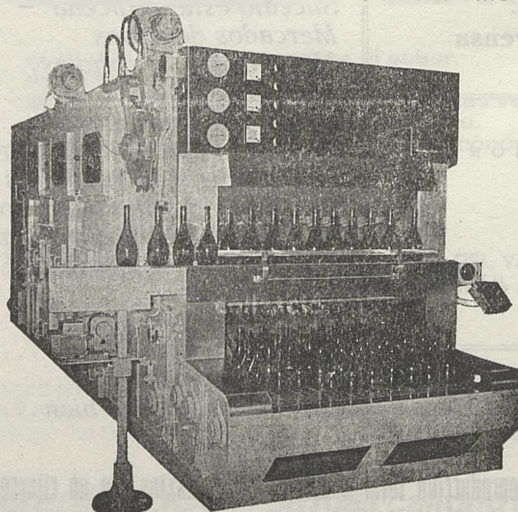


**Alejo  
Martí  
Ramón**

LANGUEDOC, 23 T. 251 77 04  
BARCELONA-16 (SAN ANDRÉS)

Con y sin etiquetas  
Para botellas y garrafas  
Varios sistemas de calefacción

SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO



# PRIMERA

# PAGINA

Un año más que está acabando. Otra quincena y . . . estaremos tocando el primer día del 1.972.

En estas fechas, como es tradicional en el mundo entero y, por supuesto, en España, se celebran estas FIESTAS NAVI-DEÑAS, de profunda raigambre familiar, con alegría, hermandad, unión y desinterés entre todas las familias. Algunas, desde distintos y lejanos países, vienen a vivir estos días alrededor de sus mayores, —esos viejos que todo lo han dado por el bienestar de sus hijos y nietos—. La Navidad se ha consagrado por su significado y por su tradición como la FIESTA DE LA PAZ, la más bella y grata del año.

Nosotros podemos llevar poco a los hogares, sólo este sencillo mensaje de paz navideña a los suyos y a sus amigos que también lo son nuestros, ofreciendo desde estas páginas un «brindis simbólico», en cada lugar y con cada vino de nuestra geografía nacional, extensivo a todo el MUNDO.

Aquellos que tengan problemas, desgracias o tropiezos también tienen nuestros sentimientos más profundos, nuestro mejor deseo de superación y ánimo para proseguir la vida futura.

El corto año vivido — para muchos interminable—, está llegando a su fin, y la mejor fiesta, en estos momentos felices de navidades, es poder hacer un amplio exámen de conciencia, analizando la labor realizada. Estamos seguros de que sentiremos el placer de haber sido útiles a la humanidad y a nuestros semejantes, al no haber regateado esfuerzo alguno en favor de un convecino, amigo o desconocido; tanto para el que cree que existe Dios, como para el que no lo cree; para el que es católico, como para el que es de otra religión. Al final, todos tenemos sentimientos y, expresándolos, los defectos se hacen virtudes. Repasando el grato recuerdo de los buenos hechos se siente el remordimiento de lo malo o lo que no se hizo en favor de algo o alguien.

**FELICES NAVIDADES ... y 15  
sinceros deseos de ...**



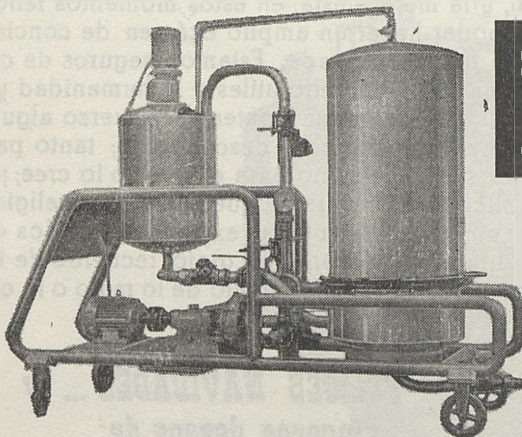


DIRECTOR.....	José López-Osa Díaz-Pintado....	Suerte en sus negocios
SUBDIRECTOR....	Santiago López Osa Díaz-Pintado	Prosperidad
ADMINISTRACION	{ Manuel Francisco Moreno Pedraza Francisco García López	Salud Limitados apuntes y luengos beneficios
REDACCION.....	{ Andrés Piqueras Gómez Carlos Escribano Burgos	Vino y buen precio Acertada dirección en sus negocios
RELACIONES	{ Pedro Moreno Molina	Muchas transacciones
PUBLICAS.....	{ Rodolfo Alvarez Ortiz	Sueños a realizar
TALLERES.....	José Sánchez García	Letras pocas;
	José Antonio Aquino Varea	Arcas llenas
	Manuel Ruiz Vela	Ni letras, ni máquinas beneficios.
	Juan Antonio Muñoz Olmo	Salud y dinero en abun- dancia.
	Miguel Angel Guillen Agraz	Poco trabajo y buenos resultados
	Rogelio Quevedo Mira	Matrícula de Honor en sus negocios
	Juan González Alcolea	Vino y felicidad
		Calor en su hogar y armonía familiar



**Julían Guerrero**

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



**SUPER FILTROS  
ZENITRAM** 

— **Construidos en acero inoxidable**  
**Filtran a pleno brillo**  
**Vinos - Vinagres - Licores**

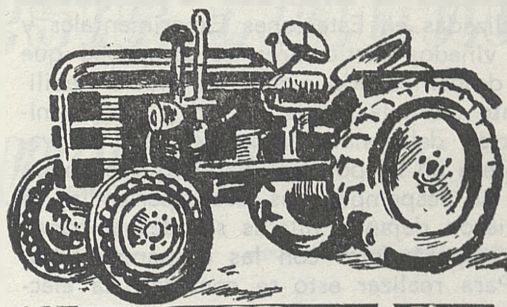
Modelo	Caudal Hl/h.	Filtración Hl.
5	8	80
18	15	150

**C. MECANICAS MARINEZ**

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

# SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria  
Agrícola  
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4° izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

## 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



## No despampane su viñedo

---

---

Después de varios años de experiencias realizadas en Estaciones Experimentales y en viñedos particulares, se comprobó que el despampanado ejerce un efecto debilitante sobre la planta de vid y una disminución del rendimiento en frutos equivalente a un 20 por 100 menos que en plantas no despampanadas. Las experiencias se hicieron dejando hileras sin despampanar y comparándolas con las despampanadas.

Para realizar esto se consideró la elección de un viñedo uniforme: plantas con el mismo sistema de poda y conducción, la misma edad, variedad e idéntica cantidad de riego, aradas y otros trabajos.

Al cuarto año de comparaciones, las hileras no despampanadas aumentaron notablemente el rendimiento en relación con las restantes. Se llegó a la conclusión de que existían las siguientes razones para no despampanar:

completan su madurez.

b) Las hojas no se deben eliminar porque son los únicos órganos de la planta que elaboran savia y azúcar para el racimo.

c) Con el despampanado, los racimos reciben los fuertes rayos del sol que aceleran la madurez en forma deficiente.

d) Se logra que la planta alcance más años de vida y los perjuicios por granizo son menores en una viña en la que no se han suprimido las hojas y sarmientos.

e) Se evita que broten yemas que deberían hacerlo el año siguiente, quitando vigor a la planta.

Teniendo en cuenta las conclusiones anteriores, es necesario entonces que si usted todavía despampana, deje de hacerlo y reemplace ese trabajo por el de envoltura de los sarmientos.

## Para demorar la brotación en la Vid

---

---

Al respecto recordamos ahora lo que oportunamente nos informara el eximio profesor Rui —Director del Observatorio de las Enfermedades de las Plantas de Verona (Italia)— sobre el efecto de polisulfuro de calcio y/o de bario en demorar la brotación vegetal, en valores satisfactorios de alrededor de un par de semanas.

De acuerdo con los informes proporcionados por el profesor Rui, esta demora de

la brotación —además de retrasar la poda el máximo posible— se puede lograr con un tratamiento de polisulfuro de calcio o de bario en la dosis de un 6-7 Bé., a rociarse sobre las cepas y/o plantas frutales con yemas todavía cerradas, sin hinchar.

Es obvio que los interesados podrán orientarse en los resultados con aplicaciones reducidas en función de ensayo, ya sea en la vid como así también en fruticultura.

**COLA DE ETIQUETAR INDA**

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



# El vino de Oporto sólo recibe de esta ciudad el nombre

Procede de las viñas del «Alto Duero» y se  
envejece en las bodegas de Vilanova de Gaia.

Un Oporto añejo alcanza su plenitud a los  
veinte años

El vino de Oporto se obtiene de las viñas de la región demarcada en el Alto Duero, que comprende las dos márgenes de este río desde una distancia aproximada de 100 kilómetros de la ciudad hasta la frontera con España. No puede utilizarse una sola uva que no sea recogida en esa zona, y para evitar posibles transgresiones se ejerce una vigilancia rigurosísima.

Este vino, que al pie de las cepas se prepara, es trasladado a las bodegas en las que —en grandes cubas de roble— se va a envejecer; y estas bodegas tan sólo pueden estar situadas dentro de otros límites geográficos que son los comprendidos por la localidad de Vilanova de Gaia, municipio ubicado en la desembocadura del río Duero, al otro lado de Oporto.

La razón de su denominación está en que la ciudad de Oporto ha sido la que, desde 1675, en que salieron las 40 primeras pipas con rumbo al puerto de Londres, ha sido siempre el centro comercial de todo el tránsito de esta sabrosa mercancía. Y por ello desde un principio se le comenzó a llamar

«Vino do Porto», siendo actualmente ésta su apelación registrada.

Las uvas pueden ser blancas o negras, y así existe un vino blanco, que con los años de permanencia en las cubas se va oscureciendo, y un vino tinto, que con estos mismos años se va aclarando.

El transporte hasta Vilanova de Gaia, que antiguamente se hacía en grandes barcazas de vela aprovechando el viento y las corrientes del Duero, hoy se realiza por ferrocarril o por carretera; con fines propagandísticos, todavía pueden verse fondeadas en el río, a la altura de las bodegas, algunas de las primitivas barcazas. Tanto los productores, agrupados en la «Casa del Duero», como los exportadores, incluidos en un gremio, acatan las decisiones del Instituto del Vino de Oporto, que es un organismo de coordinación del gobierno encargado de dictar toda clase de normas en defensa de la calidad y el prestigio.

—Nosotros —dice el señor De Brito, director del Instituto del Vino de Oporto— controlamos el origen y la estancia en la bodega, comprobamos las calidades de salida y fijamos los sellos de garantía en todas las botellas, así como en los barriles, cuando éste se exporta para envasar en destino. Exigimos un mínimo de tres años de envejecimiento y controlamos la cantidad a producir señalando, incluso, cuál ha de ser el número

de pipas de acuerdo con la exportación prevista.

—¿Tienen prevista la posibilidad de un agotamiento por ser superior la demanda a la producción?

—De momento, eso es imposible. La producción total del Alto Duero es de 200.000 pipas de 550 litros cada una al año, y actualmente la exportación, unida al consumo nacional, ronda alrededor de las 70.000 pipas. Así que aún queda margen más que suficiente. Existen reservas —como ve— casi para triplicar lo actual.

—¿Cómo se las arreglan para no tener grandes stocks?

—Se fija la cantidad de una que se va a destinar a producción de Vino de Oporto; el resto se destina a vino de consumo fresco y a fabricación de aguardientes.

—La venta dentro del país ha aumentado considerablemente. La razón está en el turismo, ya que todo extranjero que nos visita retorna a su patria llevándose alguna botella de nuestro vino, y en los trabajadores portugueses que han emigrado a Europa, quienes durante sus vacaciones también adquieren botellas para llevar, unas veces para el propio consumo y otras para regalar a sus jefes y amigos.

Actualmente el país máximo consumidor de Vino de Oporto es Francia, para donde viaja el 34,8 por 100 de la producción absoluta, siguiéndose el Reino Unido, con el 16,8 por 100, y en tercer lugar la propia Portugal, con 12,7 por 100.

Tradicionalmente fue Inglaterra el primer país importador de Vino de Oporto, e incluso los apellidos anglosajones están, desde tiempo pretérito, relacionados con las firmas productoras —al igual que sucede con el vino de Jerez—; sin embargo, en los últimos años se produjo un descenso que incluso —a pesar de la publicidad destinada a ello— no ha podido remontar, como lo prueba el hecho de que de los 8.604.647 litros de 1961 se ha bajado a los 6.734.670 de 1970.

Francia, por el contrario, aumentó en una progresión extraordinaria, ya que si en 1961

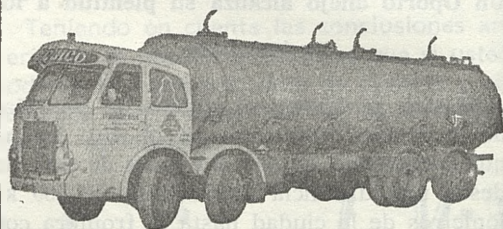
importó 6.343.232 litros, el pasado año de 1970 importó 13.957.803 litros.

Con respecto a España, país que precisamente por disponer de muchos vinos de aperitivo no tiene por qué ser gran importador, sin embargo también es apreciable un gran

- Carrocerías
- Cisternas
- Depósitos

de

## Poliéster y Metálicas



# METALPLAS

Ctra. Munera, s/n

Apartado, 50 - Teléf. 1127

VILLARROBLEDO (Albacete)

aumento con respecto a los meses de enero a mayo de 1971, última estadística que estaba realizada. Durante este período de 1970 la entrada de Vino de Oporto fue de 14.094, mientras que en el mismo tiempo del año actual ha sido de 48.587 litros. Esta diferencia positiva de 34.493 litros la achacan los



técnicos portugueses a dos razones: la mayor facilidad exportadora que últimamente se les ha ofrecido y el acuerdo bilateral de defensa de marca que recientemente se ha firmado para la defensa de los vinos de Jerez por parte de las autoridades portuguesas y del de Oporto por parte de las españolas, lo que hizo que ya se dejaran de etiquetar en España algunos vinos que llevaban la denominación portuguesa, actuando los lusitanos a la recíproca.

El señor Calem, uno de los más importantes cosecheros de Oporto, me mostró las muestras de todos los vinos que produce y que exporta. Por el simple y sencillo sistema de la cata a través del sabor y el olor y la apreciación de su color, él mismo hace las clasificaciones de los diversos vinos. Precisamente tenía sobre la mesa unas botellas del Oporto más viejo de su bodega, que databan de 1908.

—Las voy a enviar a Inglaterra, ya que me las solicitaron de ese país. Están en su momento cumbre, pero deben de beberse inmediatamente, ya que a partir de ahora el vino irá declinando. Su duración, por muy perfecto que sea el envasado e incluso por mucho que se renueven los corchos, no es eterna.

Después de este período, los vinos pueden seguirse envejeciendo en las barricas o pasarse a botellas. Los primeros son los que normalmente se consumen antes; los de botellas son los denominados «Vintages» o «Vinos de Novidade» y que forman las calidades superiores. A lo largo de los años van criando en la botella un poso, por lo que tienen que ser cuidadosamente decantados antes de ser servidos.

—¿Y cómo se seleccionan los vinos a los que se va a dar este destino?

—Estos son siempre provenientes de cosechas de calidad excepcional. Acostumbran a venderse a partir de los quince años de estar envasados; sin embargo, se calcula que la plenitud de sus calidades la adquieren alrededor de los veinte años, manteniéndose en perfectas condiciones alrededor de los cincuenta, sesenta años.

—Por sus muchas variedades, el Oporto puede decirse que es apropiado para todas las horas del día y para todas las estaciones del año. Puede tomarse como aperitivo antes de la comida o acompañando a un postre dulce.

En épocas de mucho calor son recomendables los vinos blancos secos previamente enfriados, mientras que en los climas fríos son más apropiados los tintos —Rubys, Tawnys y Vintages— servidos a temperatura ambiente.

—¿Y por qué precisamente sólo se hace Vino de Oporto con la uva de una zona estrictamente delimitada?

—Por las características naturales de la misma; su cantidad de azúcar, su sabor, sus componentes. Es una uva que tan sólo se produce en las márgenes del Duero, que han sido delimitadas, y es totalmente distinta a la de otros viñedos de Portugal, aunque sean cercanos, y a las de los viñedos españoles que están al otro lado de la frontera. Es una especie de concesión de la naturaleza que nosotros aprovechamos elaborando este vino y defendiendo absolutamente su calidad y su pureza.

(PYRESA)

**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 - Sidrac - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.  
 MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO \* CORDIALIDAD \* DINAMISMO \* INSTALACION MODELO

Escriba a "EL DORADO" Apartado 7, Telf. 105 - QUINTANAR (Toledo)

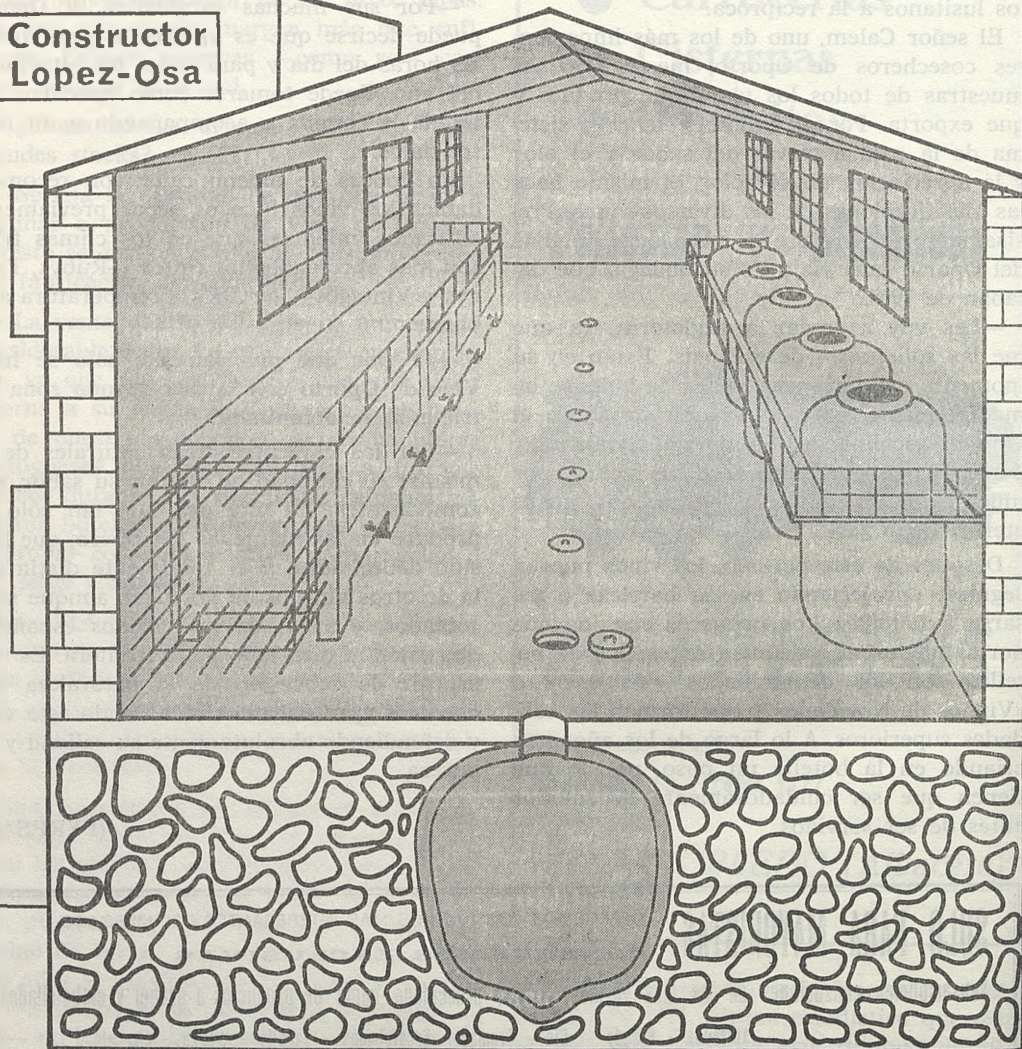
AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES



# Construcciones López-Osa

Constructor  
López-Osa

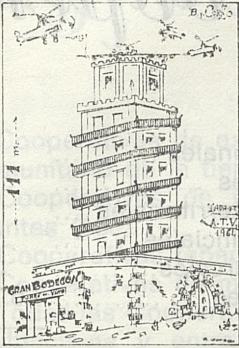


**BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.**

*Socuéllamos (La Mancha)*



# “TORRE DEL VINO... Y DEL ZUMO DE UVA,,



¿Vd. quiere ser amigo de la «TORRE DEL VINO... y del Zumo de Uva»?... Unase a la ya larga lista de nuestros NOBLES AMIGOS y cooperará a la realización de una ambiciosa obra; la de erigir una TORRE-MUSEO en la que se encerrarán VINOS DE TODO EL MUNDO, y en la que cualquier AMIGO que haya efectuado la aportación de 111 pesetas, que le dan derecho a un CARNET DE AMIGO, sin tener que volver a aportar nunca más ni una peseta, podrá visitarla gratuitamente y probar sus vinos.

Si le simpatiza esta idea, no lo deje para luego, efectúe su imposición ÚNICA, de 111 pesetas, en cualquiera de las entidades bancarias que señalamos a continuación: BANCO CENTRAL, BANCO ESPAÑOL DE CREDITO, CAJA DE AHORROS DE CUENCA, CAJA DE AHORROS DE RONDA, y SUCURSALES DE LA CAJA RURAL DE CIUDAD REAL, indicando. PARA LOS AMIGOS de la «TORRE DEL VINO... y del Zumo de Uva», Secretaría del Ayuntamiento, SOCUELLAMOS (C. Real).

## LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

### Relación XIX de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

466	D. Manuel Arenas Díaz-Hellín	D. Juan de Austria, 8	Socuéllamos
467	« Nicolas Arenas Díaz-Hellín	Fabiola de Mora,	»
468	« Joaquina Pérez Huertas	Antº.Mendoza, 21	«
469	« Asunción Arenas Molina	F. de Mora,5	«
470	« Socorro Arenas Molina	Humilladero, 6	«
471	« Belarmino Arenas Plaza	D. Quijote, 8	«
472	« Joaquín Arenas Sevillano	2 de Mayo, 23	«
473	« Ricardo Arias Alejandro	Pobl. Orcasitas, Bloq. Vvda, 14	Madrid
474	« Julián Arias Ramos	Cristo, 9	Socuéllamos
475	« Ramón Artacho Durán	Alvaro de Bazán, 10 1º—A.	Getafe
476	« Carmen Arrabales Ramos	D. Bernabé Huertas, 14	Socuéllamos
477	« Modesto Arribas Alcázar	Generalísimo, 16	«
478	« Manuel Atencia Rodríguez	D. Pedro Bustos, 33	«
479	« Antonio Atienza Delgado	Albaricoque, 17	«
480	« Julián Atienza Delgado	Antº. Mendoza, 8	«
481	« Eugenio Avila Alcolea	Ruidera, 17	«
482	« Jose Mª Ballesteros Medina	Humilladero, 36	«
483	« José Barrajon Baos	D. Quijote, 25	«
484	« Ulpiano Barrios Angulo	G Capitán, 45	«
485	« Venancio Barrios Fuentes	Monje, 22	«
486	Dª Floriana Avila Alcolea	Generalísimo, 15	«
487	D Juan Becerra Onsurbe	Cristo Rey, 32 Villarrubia de los Ojos	
488	« José Mª Bello Iniesta	Pº Cervantes, 15	Socuéllamos
489	Dª Angeles Bellico Medina	D. Pedro Bustos, 53	«
490	« Juliana Plaza López	Generalísimo, 46	«

# Movimiento cooperati

**Don Manuel García Moreno, presidente de la Unión Territorial de Cooperativas del Campo de Madrid y vocal de la Junta Rectora de la Unión Nacional, dijo:**

«Me voy a permitir exponer a ustedes seguidamente unos datos resumidos sobre la Organización Cooperativa Agraria en España, así como sobre las actividades que vienen desplegando, concretamente en lo que se refiere al Ejercicio de 1970.

La estructura del Movimiento Cooperativo Agrícola español corresponde a la herencia recibida de la antigua Confederación Nacional Católica Agraria, fundada en el año 1912, al amparo de la Ley de Sindicatos Agrícolas de 1906, si bien con anterioridad ya existían Cooperativas Agrícolas y de Crédito Rural.

La vigente Ley de Cooperación data del 2 de enero de 1942. El Reglamento para la aplicación de esta Ley, de 11 de noviembre de 1943, acaba de ser reformado por un reciente Decreto del Ministerio de Trabajo, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 9 del actual mes de octubre.

Las Uniones Territoriales de Cooperativas del Campo, las Cooperativas nacionales y las Cooperativas de ámbito interterritorial se encuadran directamente en esta Unión Nacional y las Cooperativas Provinciales, Comarcales y Locales en la Unión Territorial de la provincia en que radiquen.»

## CENSO COOPERATIVO AGRARIO

Unión Nacional ... .. 1

Cooperativas nacionales ... ..	4
Uniones territoriales ... ..	50
Cooperativas interterritoriales ...	24
Cooperativas provinciales ... ..	151
Cooperativas comarcales... ..	301
Cooperativas locales ... ..	6.771

**TOTALES ... .. 7.302**

Se asocian a estas Entidades un total de 1.246.534 familias.

La población activa agraria es de 3.641.700 personas, que representa el 28,6 por 100 de todos los sectores.

Las Cooperativas del Campo disponen a su servicio de:

- 1 Caja Rural Nacional
- 45 Cajas provinciales (—30 «calificadas»— delegaciones 1.050)
- 529 Cajas locales
- 814 Secciones de Crédito Cajas Rurales

Total 1.389, con un Pasivo aproximado de 30.000 millones de pesetas.

En el seno de la Unión Nacional funcionan las siguientes Juntas Nacionales:

Cooperativas vitivinícolas (784 bodegas).

Almazaras cooperativas (1.070).

Cooperativas ganaderas (125).

Cooperativas hortofrutícolas y fábricas de conservas (40 y 40).

Centrales lecheras e industrias lácteas cooperativas (15 y 11).

Cooperativas algodoneras (7).

Cooperativas arroceras (11).

Cooperativas citrícolas (85).

Cooperativas de aderezo y exportación de aceituna de Verdeo (22).



---

---

# o agrario en España

---

---

Cooperativas de explotación y trabajo comunitario de la tierra (321).

Cooperativas de explotación de los montes (100).

Cooperativas tabaqueras (5).

Cooperativas de mejora de semilla.

Todas las Cooperativas del Campo son multiactivas y entre los servicios que prestan a sus asociados, a más de los indicados, están los de maquinaria y transportes con 1.738 cooperativas, que disponen de 7.521 máquinas entre tractores, trilladoras, cosechadoras, etc.; los de nivelación y riegos, con 54 cooperativas, y los de fumigación, con 169

tracción de medios a nivel provincial y nacional, al objeto de disponer de los elementos precisos conducentes a una acción efectiva y real.

Esta es la causa de la constitución en el seno de la Unión Nacional de Cooperativas del Campo de esas Juntas Nacionales a que anteriormente me he referido, para cada una de las ramas de producción. Quizá sea incluso necesaria, a este respecto, una estrecha y eficaz colaboración entre las Cooperativas de los diferentes países a través de sus Uniones Nacionales. Otro de los puntos esenciales que hay que tener en cuenta para el mejor cumplimiento de la misión que tienen confiada las Cooperativas es el establecimiento de contratos entre éstas y sus asociados y entre las Cooperativas y las Juntas Nacionales.

También es indispensable disponer de hombres preparados y especializados, perfectamente identificados con los problemas de las Cooperativas, lo que se viene consiguiendo mediante los Cursos para Gerentes de Cooperativas que se vienen celebrando periódicamente en nuestro país.

He procurado informar a ustedes de aquellos aspectos que considero más interesantes sobre nuestra Organización Cooperativa Agraria, quedando a su disposición para facilitar a ustedes cualquier aclaración que tengan a bien manifestarme en el coloquio que se va a celebrar después del Informe que va a facilitarles el doctor ingeniero agrónomo, don Rodrigo de Sebastián, sobre «Cooperativas de Explotación Comunitaria» y termino agradeciéndoles a todos su amable atención y deseándoles una agradable y feliz estancia en España.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

cooperativas y 409 equipos.

Pero es de esperar que la extraordinaria expansión que viene experimentando el movimiento cooperativo agrario en España continúe produciéndose en el futuro, por entender que es el mejor cauce para la defensa de los intereses de los agricultores, al permitirles transformar y comercializar sus productos a través de sus propias industrias, tales como Bodegas, Almazaras, desmotadoras de algodón, mataderos frigoríficos, Centrales lecheras, etc., etc. Ahora bien, si queremos que el sistema económico-social del Cooperativismo Agrario pueda subsistir frente a las grandes cadenas de distribución que se vienen creando, se hará necesaria la concen-



# CIVINASA

*Compañía Internacional Vinicola Agricola*

*Vinos, Alcoholes y Frutos Secos*

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).

Teléfono, n° 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, n° 18

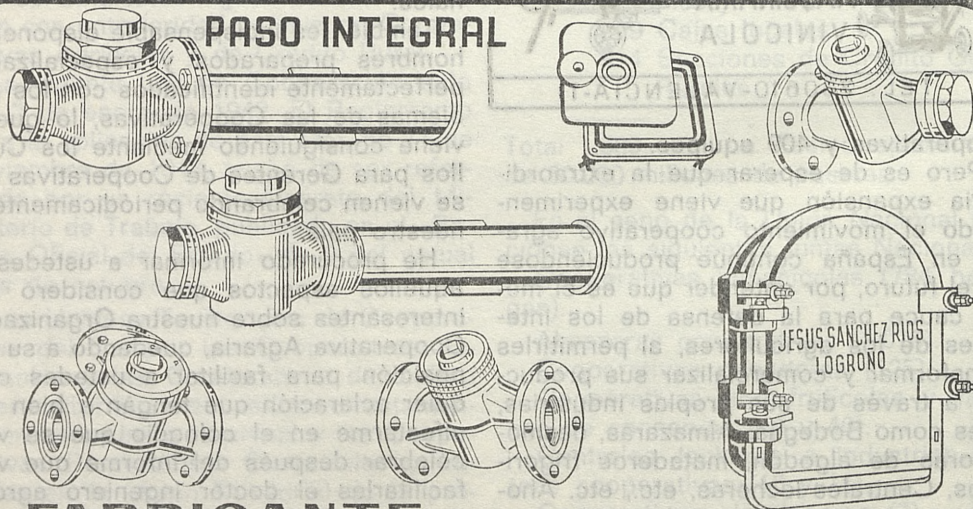
Teléfono 2 55 26 50

MADRID

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

## GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

*Jesus Sanchez Rios*

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO



## Auge creciente de las exportaciones de cognac

Récord absoluto para el cognac: 103 millones de botellas se vendieron en todo el mundo durante 1970, o sea, un 12 por 100 más que en 1969, que también fue un buen año. He aquí las casas en primera línea de este éxito: Hennessy, Martell y Courvoisier.

Mientras tanto, en Cognac, capital mundial de esta bebida, en sus antiguas mansiones blasonadas, se estudia cuidadosamente y de manera constante el mantener lo más posible la mayor conciliación entre calidad y cantidad.

«La calidad está reñida con la cantidad», nos decían hace poco tiempo en París. La cantidad, pues, ha de estar sujeta a determinadas exigencias, en especial de carácter financiero. Para hacer frente a esto, algunos sucesores de conocidas bodegas se han prometido un apoyo. Y es que el cognac es, ante todo, un poco de licor alcohólico y un mucho de tiempo. Y el tiempo cuesta cada vez más caro: envejecimiento, atemperación, degustación, reenvejecimiento, remezclado, etc. «Necesitamos cuidar y aumentar nuestras existencias a un nivel importante, a fin de hacer posible el suministro, bajo una marca determinada, de una calidad constante», asegura el representante de una firma famosa. Los amantes del cognac están

ya amparados por dos disposiciones legales; una en lo que respecta a la calidad de los vinos, y otra a la de las distintas clases. Ahora, los grandes nombres proponen una tercera: su marca, que garantiza, dicen, una calidad constante. En suma, el negocio se convierte también en un arte. A este respecto, todo el mundo, desde hace casi dos siglos, está de acuerdo. Pero en lo tocante al comercio, las discusiones continúan. ¿Cognac-tradición o cognac-expansión?

He aquí un ejemplo: El champaña fino. «Al suprimir «fine champagne» de sus etiquetas, ustedes nos perjudicarían», acusaban hace unos meses los productores de grande y pequeño champán, que son los vinos de la tierra más famosos.

«Imaginad que el champán se limite a sus producciones propias», reargüía el nuevo presidente del Sindicato de Exportadores. «Contamos con un producto que es una riqueza nacional: el cognac. No debemos fragmentarlo, so pena de perjudicar a toda la región.»

Pero para un producto único en el mundo se cuenta con no menos de cuatro Sindicatos, doscientos veintisiete casas comerciales y más de tres mil marcas.

### CALENDARIO DE FERIAS Y CONGRESOS

7-11 febrero 1972.—Convención Avícola de Australosía.—Auckland (Nueva Zelanda).

21-25 febrero 1972.—Feria Internacional de la Alimentación «ROKA».—Utrecht (Holanda).

1-3 marzo 1972.—Coloquio Internacional de «Ceneca» sobre organización económica de los Mercados Agrícolas. París (Francia).

5-12 marzo 1972.—9.º Salón Internacional de Agricultura.—París (Francia).

8-16 abril 1972.—6.ª Feria Técnica Internacional de la Maquinaria Agrícola. Zaragoza.

23-25 abril 1972.—Salón del Calzado y Marroquinería.—Padova (Italia).

3-7 mayo 1972.—IV Exposición Internacional de Servicios Públicos Urba-

nos.—Padova (Italia).

3-7 mayo 1972.—Polución 72.—Padova (Italia).

3-7 mayo 1972.—Fiesta de las Flores «Vert In».—Padova (Italia).

27 mayo-7 junio 1972.—50.ª Feria Internacional de Padua.—Padova (Italia).

Mayo-junio 1972.—IX Feria Internacional del Campo (FIC 72).—Madrid.

6-10 octubre 1972.—Tramag 72.—

10.ª Exposición Internacional de la manutención y almacenamiento.—Padova (Italia).

23-27 octubre 1972.—II Congreso Mundial de alimentación Animal.—Madrid.

5-9 septiembre 1972.—IV Conferencia Europeo de Avicultura de la W.P.S.A. Londres.

5-8 diciembre 1972.—Mav 72, Exposición Avicunícola de razas seleccionadas.—Padova (Italia).

# Futurologías

Por Pedro Peral

Hace pocos días el ministro comisario del Plan de Desarrollo don Laureano López Rodó presentó ante la Comisión permanente del Congreso Sindical las directrices del III Plan de Desarrollo Económico-Social y respondió a diversas preguntas sobre el tema.

**«LA PRESION FISCAL NO SE CONSIDERA EXCESIVA».**— Dijo el señor López Rodó.

Efectivamente, en España es del 22 por ciento mientras en el Mercado Común andan entre el 30 y el 40 por ciento.

Lo que desde este rincón provinciano no entendemos es si resulta correcto compararnos con un grupo de países europeos sólo en el porcentaje que de la renta nacional se aplica a los gastos del sector público y no, en cambio, en la forma cómo en esos países y en el nuestro se ejerce el control de dichos gastos públicos.

**EL SALARIO MINIMO NO QUEDARA ESTANCRDO.**— Lógico, razonable, humano, social y político.

Lo que no comprendemos es la razón para no revisar paralelamente el sueldo base de 3.000 ptas. mensuales de los funcionarios públicos, inamovible desde octubre de 1965. Claro, los que tienen coeficiente porque hay sectores de funcionarios públicos que lo siguen esperando, como si fuesen funcionarios de «categoría regional», sin huevo ni fuero.

POR PRIMERA VEZ UNA MUJER PARTICIPARA EN EL CONCURSO DE ARADA DE UN PUEBLO LEONES.

Por primera vez en la provincia de León una mujer ha tomado parte en un concurso de arada celebrado en el pueblo de Villadangos del Páramo, del que saldrán seleccionados los que han de tomar parte en el campeonato provincial.

Se trata de Nieves González Muñiz, de veintinueve años, con residencia en Puebla de Lillo, que ha competido con unos 20 jóvenes tractoristas.

*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  
Domicilio: { 2 47 25 56  
              { 2 56 49 74  
              { Consuegra (Toledo) 142



# RECIPIENTES Y REVESTIMIENTOS ANTICORROSIVOS

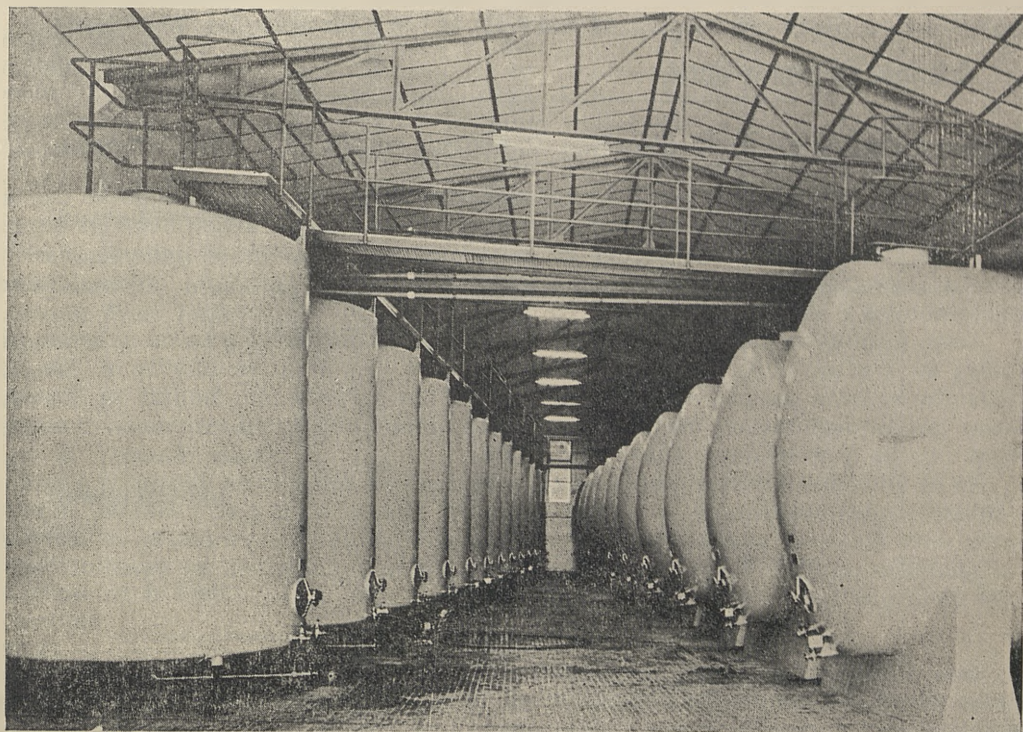
Tanques para fermentación, almacenamiento y embotellado, revestidos interiormente.

## OTROS RECIPIENTES PARA LA INDUSTRIA DE LA BEBIDA

Nuestros revestimientos especiales tratados ALTAS TEMPERATURAS le garantizan la máxima conservación de los productos almacenados

Su superficie dura, lisa y brillante, evita ampliamente la adherencia facilitando con ello una cómoda limpieza.

APLICACIONES: *Vinos, cerveza, mostos, alcoholes, aguardientes, sidra, zumos de frutas, etc.*



*Bodega formada por diversos tanques revestidos interiormente con una capacidad de 1.044.000 litros suministrada a la firma Bodegas Bilbainas, S. A., de Haro (Logroño).*

## TALLERES LANDALUCE, S. L.

Tels. 88 19 05 - 06 - 07 · Telex n.º 35815 - Apto. 43 - Torrelavega (Santander)

# Sucedió esta quincena

**VINOS BLANCOS.**— La tónica general del mercado es de pocas operaciones aunque los precios siguen manteniéndose sostenidos y ligeramente al alza, pues la propiedad está aguantando estoicamente, negándose a vender ante las ofertas que sean más bajas de sus pretensiones. Naturalmente, que esperamos sea transitoria. Los precios en : 50/51 pesetas hectógrado.

**VINOS TINTOS.**— Mercado muy animado y firme, los tintos se buscan y se pagan. La escasez de estos caldos hace que la demanda se preocupe y no se ande con remilgos a la hora de encontrarlos. La cotización en TINTOS podríamos situarla entre las 70/75 pesetas hectógrado. Los CLARETES se mantienen en la 60 pesetas y parece que se van afirmando.

**ALCOHOLES.**— Mercado muy tranquilo, cosa natural en estas fechas, pues aunque algunas fábricas están ya produciendo, aún no lo hacen a pleno rendimiento, encontrándose muchas totalmente paralizadas. Destilados de vino, 56/57 pesetas. Rectificados de vino, 55/56 pesetas. Los de residuos, 54/55 y las holandas, 40-41 pesetas.

## **Informes de Prensa Diaria:**

---

### Los precios de vinos claretes y tintos, hasta 85 ptas. Hgdo.

La tónica se de mucho pedir. Los cosecheros creen vivir en Jauja y no se cansan. Para caldos claretes y tintos, las cotizaciones son ten altas que llegan hasta 85 pesetas hectógrado. Frente a tales demandas, el retraimiento comprador es general. Por los blancos, la propiedad se siente más comediada y ya se han verificado transacciones de caldos nuevos a 48 50 pesetas.

Están resultando bien las vendimias murcianas. Yecla Jumilla y Lorca cabezas principales de la producción parecen contar con un tesoro y nadie se atrevía a dar una cotización el lunes pasado, cuando algún comerciante fuerte de Madrid se permitió ofertar por la resultante de los mostos tintos. La recolección habrá terminado el miércoles en Jumilla y el sábado—acaso—en Yecla.

En el Valle del Duero, al hacer balance después del disgusto de pedriscos y ataques —mildiu— todos creyeron en una catástrofe. No ha sido así y en Aranda, algunos agricultores muestran satisfacción con lo vendimiado, que si no se acerca en cantidad a lo recogido en 1970, ha pasado de la mitad calculada. Lo mismo ha sucedido en el norte de la provincia de León—en Cacabelos—.

---

Esta noticia no es totalmente exacta, pues es de comprender que la Prensa diaria abarca un amplio margen de informaciones, y en este aspecto carece de unas fuentes especializadas, al menos, puede dar idea de la importancia de los precios del mercado vinícola, viniendo a corroborar lo que ya decíamos en la quincena pasada con respecto a las cotizaciones en la Rioja: 82 pesetas hectógrado para los tintos de mucho color, como las tintoreras, pero esto, queremos resaltarlo, solo se refiere a los TINTOS CERRADOS y muy especialmente a la Rioja, criadora por excelencia de estos caldos, que como ya sabemos, ha recogido una muy mercedada cosecha en esta campaña.



# MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
<b>Ciudad Real-Mancha</b>					
Alcázar de San Juan .....	51	61	59	60	
Argamasilla de Alba .....	52				
Campo de Criptana .....	51'50		55	58'50	63
Calzada de Calatrava .....					
Daimiel .....	50				
Manzanares .....					
Pedro Muñoz .....	50				
Socuéllamos .....	50'50				
Tomelloso .....	51	55			62
Valdepeñas .....	51	60			
Herencia .....					
La Solana .....	50				
Santa Cruz de Mudela .....					
<b>Albacete-Mancha</b>					
Aimansa .....	55	80	70	65	
La Roda .....	51	70		60	
Ontur .....		85		75	
Villamalea .....	52	71'50	55		
Villarrobledo .....	51	65	60	60	65
Tarazona de la Mancha .....					
<b>Cuenca-Mancha</b>					
El Provencio .....	51	70			
San Clemente .....	53	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro... ..	51	60			
Minglanilla .....					
Villarta .....		73'50		55	
Iziesta .....	51	75	51		
Ledaña .....			51	51	
Casas de Fernando Alonso... ..	50				
<b>Toledo-Mancha</b>					
Madridejos .....	51				
Portillo .....		65			
Quintanar de la Orden .....	51				
Dosbarrios .....	51				
Sonseca .....	50/53	60/66			
Villa de Don Fadrique .....	51			60	
Puebla de Almoradiel .....	48				
Villacañas .....	51	59	57		
Consuegra .....	50	59			
<b>Alicante-Levante</b>					
Villena .....	50	83	62	65	71
Monóvar .....		80		66	
Pinoso .....					
Gata de Gorgos .....					68

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
<b>Murcia-Levante</b>					
Jumilla .....			65 v.	65 v.	
Yecla .....					
<b>Valencia-Levante</b>					
Pedralba .....	51	80			L 16
Liria .....	56	Px-58			
Utiel-Requena .....		88	58		
Turis .....	52				
Cheste .....	52				70
Villar del Arzobispo .....	51				
Venta del Moro .....					
<b>Barcelona-Cataluña</b>					
Manresa .....					
Villafranca del Panadés ...					
Villanueva y Geltrú .....					
Zona Ampurdán-GERONA...		65			
<b>Tarragona-Cataluña</b>					
Bajo Panadés .....					
Bajo Priorato .....		58			
Montblanc .....	52	62	57		
Barbará .....	49		58		
Vendrell .....					
Falset .....					
Perelló .....					
<b>Huelva-Andalucía</b>					
Bollullos del Condado .....	49				
Rociana del Condado .....	49				
Palma del Condado .....	50				16
Almonte .....					
Jerez v -Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Pilas-SEVILLA .....					
<b>Badajoz-Extremadura</b>					
Almendralejo .....					
Castuera .....					
Los Santos de Maimona ...	49				
Villafranca de los Barros...	54				
<b>Logroño-Rioja</b>					
Alfaro .....					
Manjarres .....	Cr-160	Cr-140	Cr-160	Cr-160	
Alcanadre .....		Cr 225			
Arnedo .....				90	
Autol .....		85		85	
Cenicero .....					
Villar de Arnedo .....		85	83		
Rincón de Soto .....	L-15	L-15		L-15	



ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
<b>RIOJA ALAYESA</b>					
Elciego .....		.. Cr-226 ..			
Villabuena .....	sin	existencias			
<b>Navarra</b>					
Tudela .....					
Tafalla .....					
Cintruénigo .....					
Falces .....		75	72		
<b>Zaragoza-Aragón</b>					
Calatorao .....		75			
Ateca .....		75	67		
Calatayud .....		74			
Cariñena .....	74	80	72		
Morata de Jalón .....		73		64/65	
<b>Madrid-Centro</b>					
Arganda del Rey .....					
Cadalso de los Vidrios ..					
Chinchón .....					
Navalcarnero .....					
Sar. Martín de Valdeiglesias ..					
Cebretos-AVILA .....					
<b>Valladolid-Centro</b>					
Pozádez .....	Cr-140 v.				
Cigales .....				Cr-150	
Nava del Rey .....					
<b>Salamanca-Centro</b>					
Villarino de los Aires .....					
<b>León-Centro</b>					
Ponferrada .....	L-8'50	90		67	
Cacabelos .....		75	65	65	
Villamañán .....		60			
Villafranca del Bierzo .....	L-10	L-11	l-9	L-9	
Sahagún .....					
<b>Zamora-Centro</b>					
Fermoselle .....					
Toro .....					
Felanx-BALEARES .....			55		
L. Rúa-ORENSE .....	L-11	L-11			

# MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	P R E C I O S Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
<b>CIUDAD REAL-MANCHA</b>					
Alcazar de San Juan .....	..	..	..	..	..
Campo de Criptana .....	..	..	..	..	.. 48'50 ..
Daimiel .....	..	..	..	..	.. ..
Manzanares .....	58 ..	55 ..	..	..	..
Pedro Muñoz .....	..	..	..	..	..
Socuéllamos .....	..	..	..	..	..
Tomelloso .....	57 ..	56 ..	54 ..	40 ..	48 ..
Valdepeñas .....	..	..	..	..	..
<b>ALBACETE-MANCHA</b>					
Almansa .....	58 ..	55 ..	..	..	..
La Roda .....	..	..	..	..	..
Villarrobledo .....	55 ..	55 ..	54 ..	42 ..	..
Tarazona de la Mancha ..	..	..	..	..	..
<b>CUENCA-MANCHA</b>					
Horcajo de Santiago .....	..	..	..	..	..
San Clemente .....	..	..	..	..	..
<b>TOLEDO-MANCHA</b>					
Madridejos .....	..	..	..	..	..
Quintanar de la Orden ...	..	..	..	..	..
Villa de Don Fadrique ...	..	..	..	..	..
Villacañas .....	57 ..	57 ..	55 ..	..	..
<b>ALICANTE-LEVANTE</b>					
Villena .....	57 ..	56 ..	55 ..	..	..
Monóvar .....	..	..	..	..	..
<b>VALENCIA-LEVANTE</b>					
Uriel - Requena .....	..	56 ..	54 ..	..	.. 43'75 ..
Cheste .....	sin ..	existencia	..	..	..
<b>CATALUÑA</b>					
Villafranca del Panadés ...	..	60 ..	..	..	..
Vendrell .....	..	..	..	..	..
Falset .....	..	..	..	..	..
<b>HUELVA-ANDALUCIA</b>					
Bolullos del Condado .....	57 ..	55 ..	..	..	..
Palma del Condado .....	57 ..	..	..	..	..
Rociana del Condado .....	54 ..	52 ..	..	..	..
Jerez y Marco-CADIZ .....	..	..	..	..	..
<b>BADAJOS-EXTREMADURA</b>					
Los Santos de Maimona ..	..	..	..	..	..
Villafranca de los Barros ..	..	..	..	..	..
<b>ZARAGOZA-ARAGON</b>					
Cariñena .....	..	..	..	..	..
Morata del Jalón .....	..	..	..	..	..
<b>LEON-CENTRO</b>					
Villafranca del Bierzo .....	..	..	45 ..	..	..
Villamañán .....	..	..	42 ..	..	..



# CONSUMO DE ALCOHOL

---

## EN EL MUNDO

---

Calidad

Que España sea un destacado productor de bebidas alcohólicas, es un dato que puede llenar de satisfacción a una industria de clima y geografía privilegiados; de una lógica y bien ganada euforia al analizar las estadísticas del comercio interior, pero plantea un punto de reflexión, por lo menos en el aspecto sociológico: excelente que se produzca, muy bien que se comercie, pero ¿explica esto el «privilegiado» lugar que ocupa nuestro país en el consumo de alcohol por habitante?

El problema escapa, por supuesto, a nuestro cometido, pero sí conviene, el menos, recordar que países con un elevado consumo de productos alcohólicos como Francia, Inglaterra, Bélgica, por ejemplo, están prestando al problema la atención que parece requerir. Cuándo, cómo y por qué son tres interrogantes que pueden contribuir a aclarar la cuestión.

Desde otro punto de vista, hay que tener en cuenta que si ocupamos un cuarto puesto en el consumo de vino y bebidas espirituosas, somos también uno de los principales productores. Además, el dato del consumo por habitante no puede ser exacto a la hora de dividir el consumo total por el número de habitantes censados en el país. Hay un elevado número de consumidores importantes de vino y bebidas espirituosas que no entran en esta operación aritmética; son esos, aproximadamente, veinte millones de turistas que nos visitan y, no cabe duda que son «buenos» bebedores. En cuanto al consumo de cerveza, pese al aumento experimentado los últimos años, ocupamos un lugar bastante bajo, pero, eso sí, nuestra producción es suficiente para atender las necesidades de la demanda. Por lo que al dato del consumo de alcohol puro, sería necesario conocer la distribución de este consumo, en su mayor parte dirigida a aplicaciones industriales y clínicas.

En cuanto a la calidad, nuestro «pecado» es la falta de homogeneidad de calidades más iguales. Contamos con bebidas buenas y menos buenas; con vinos de alta calidad y vinos corrientes, de muy baja calidad. La labor de los consejos reguladores y de denominación de origen es importante y está consiguiendo unas calidades más uniformes por zonas.

En 1970 se produjeron en España 25.006.000 hectólitros de vino (la cosecha de este año será mucho más corta, como consecuencia de las condiciones climatológicas adversas). La exportación de vinos en el mismo año alcanzó la cifra de 327.703 toneladas, con un valor de 4.629.520.000 pesetas. Nuestra importación de whisky y similares alcanzó 1.172 toneladas, y la de coñac y otros licores similares, 273 toneladas. La exportación de este último producto fué de 7.481 toneladas. De vermut y similares se importaron 14 toneladas y se exportaron 3.128. En el capítulo de vinos, el mayor volumen de exportación es el de los espumosos y generosos.

*Román Cantarero Serrano*

**Fábrica de Alcohol y Residuos  
Vínicos**

**Horcajo de Santiago (CUENCA)**

**Trav. Santa Ana, 23      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**



# ¿Sabe usted que...?

... **Canoa:** Es un embudo de cobre de forma abarquillada, de cuya proa parte un tubo acodado que se introduce en la boca de las vasijas que han de recibir los líquidos.

... **Canuto:** Es una espita o tubo ligeramente curvado, de cobre, que se introduce en el «canillero» o «falsete», para el «deslie» de los vinos.

... **Caña:** es una copa o vaso de cristal troncocónico utilizado como catavino. En Andalucía son altos y estrechos, para beber manzanilla de Sanlúcar, con capacidad aproximada al tallo de caña que sirve de «venecia».

... **Capacho:** Es una esfera de esparto donde se extiende el orujo para ser prensado.

... **Casca:** Hollejo de de la uva una vez pisada y exprimida.

... **Catador:** Es un individuo de gran sensibilidad olfativa y gustativa que tiene por misión probar los vinos y los mostos a fin de apreciar su calidad, clasificación etc.

... **Cava:** Es una bodega donde se cria los vinos.

... **Cepa:** Es el tronco de la vid. Por extensión, toda la planta.

... **Clarete:** Es una especie de vino tinto algo más claro

... **Color:** Es un vino muy dulce y casi negro formado por un mosto en fermentación

al que se ha añadido una cantidad convencional de arrope o sancochado, un tercio aproximadamente, fijando su riqueza alcohólica entre 8 y 10°, y su densidad en más de 12 grados Baumé. Se emplea para colorear o abocar otros tipos.

... **Clarificación:** Es la operación de arrastre al fondo de la vasija de restos de heces y otros cuerpos en suspensión que enturbian al vino, tras lo que aparece limpio y brillante, por medio de determinadas sustancias, como clara de huevo, gelatinas, sangre de toro y en algunas zonas «tierra de Lebrija».

... **Colorímetro:** Es un instrumento comprobativo de la mayor o menor intensidad de color en los vinos.

... **Conos:** Son vasijas gigantescas de madera, con capacidad de cien a quinientos o más hectólitros, destinadas a unificación de los diversos vinos para la obtención del prototipo o patrón buscado. Se ha generalizado para el mismo fin el depósito de esas grandes cabidas, de cemento, revestido de vidrio en su interior.

... **Cuba:** Está compuesta por cierto número de tablas llamadas «duelas» ligeramente combadas en su parte media, más ancha que los extremos, para obtener cierta convexidad de su forma casi cilíndrica que le permita rodar fácilmente, uniendo su estructuración diez aros de hierros; sus extremos están cerrados por dos fondos esféricos de su misma madera de roble, castaño y, antiguamente, de cerezo o de haya. Para su boca se elige el centro de su «duela» más ancha y en su bojo o vientre, lleva otra más pequeña, llamada falsete. en uno de los fondos.

# EL VINO, Situación y perspectivas en los países productores

## SITUACION

En el informe sobre los productos básicos publicado por la FAO, se afirma que después de la escasa cosecha de 1969, el comercio del vino llegó en 1970 a un volumen record, cuyas causas se pueden buscar en afianzamiento de los precios y en la baja sustancial de las existencias de los países productores. En Otoño de 1970 se recogió una excelente cosecha, aumentando la producción mundial en un 10 por ciento, principalmente en los países de la CEE (Comunidad Económica Europea). El aumento de los suministros redujo la demanda de las importaciones por lo que es probable que el comercio registre una baja importante durante el año en curso.

## PRODUCCION

Se puede calcular en 305 millones de hectólitros en 1970, siendo en general el aumento compartido por casi todos los países, a excepción de Italia y España, donde el mal tiempo en las regiones meridionales contribuyó a reducir la producción. En Francia se recogieron 75 millones de hectolitros (45) en bruto, de los cuales 14'5 millones corresponden a vinos de alta calidad (20 %). Otra cosecha record fué la alemana, con 9 millones de hectólitros. En los Estados Unidos las heladas producidas en California bajaron en 23 por ciento la producción. Fué estable la producción chilena y la argentina aumentó un 12 por ciento más con respecto al año anterior.

## COMERCIO

El comercio siguió aumentando en 1970

hasta alcanzar 40 millones de hectólitros. Ello fué resultado de la demanda de importaciones francesas, y del trueque URSS-Argelia, por lo cual este último país se quedó casi sin remanentes. Otros factores que aumentaron el comercio fueron el persistente aumento de la demanda de importación de los países importadores tradicionales y la introducción de la libre circulación del vino en la zona de la CEE a partir del 1 de Junio de 1970.

Los movimientos comerciales favorecieron en especial a Italia, que exportó en más de un 75 por ciento con respecto a campañas anteriores. También Grecia exportó en un 75 por ciento más que en años anteriores. Las ventas portuguesas disminuyeron en 1970 a causa de la deficiente cosecha de 1969, y las ventas de España para igual fecha (1970) aumentaron en un 28 por ciento.

Para satisfacer las necesidades internas y externas, las existencias de Francia, Italia y España (además de la ya señalada Argelia) se vieron reducidas fuertemente.

## PRECIOS

El período que estamos comentando (1969-1970) se caracterizó por una baja en la tendencia de los precios, bajaron continuamente, a causa primero, de la estabilización adoptada por el gobierno francés y en segundo lugar, perspectivas de una buena cosecha de calidad para 1970. Los precios empezaron a bajar de los 7'10 francos por grado-hectolitro (precio común de orientación para la CEE que se había cotizado hasta entonces para no detenerse. También en Italia se debilitaron los precios



# pectivas en los principales productores

DE «LANZA»

a causa de la mayores disponibilidades de la cosecha, no llegando a alcanzar el nivel del precio de orientación de la CEE y siendo inferior, incluso, al nivel del precio de intervención.

En España no se modificó el precio mínimo de compra a los productores, que siguió siendo de 32 pesetas por grado-hectólitro. Durante el año 1970 y a comienzos de 1971, siempre según los informes de la FAO los precios del vino blanco habían sido de unas 35 pesetas y los del vino tinto alrededor de 38 pesetas. Estos precios son inferiores al nivel que alcanzaron los de la temporada 1968-69, aunque los precios de los vinos de buena calidad ordinarios fueron muy superiores a los de esa misma fecha.

## EXCEDENTES

Las magníficas cosechas de Francia y Alemania en 1970 y la persistente alta producción de Italia produjeron un excedente considerable en los países de la CEE. Téngase en cuenta, que hasta la campaña 1970-71 esta zona europea había sido deficitaria, teniendo que importar frecuentemente grandes cantidades del Norte de África (Argelia, Túnez y Marruecos) y en el interno con un movimiento considerable hacia los centros de producción (Francia, España, Italia) Los precios, por lo tanto, cayeron considerablemente; en Italia y en Francia, incluso por debajo de los precios de orientación e intervención.

En febrero de 1971 se programaron los contratos de almacenamiento y se aumentaron las primas de almacenamiento después de que el Gobierno francés tomase medidas para elevar los precios al produc-

tor. También al final del mismo mes, la CEE introdujo subsidios para las importaciones a algunos terceros países (Inglaterra Escandinavia). A pesar de ello, la inactividad del mercado fué siempre la constante hasta que a fines de abril del año en curso al permitirse la destilación en el período que va del 19 de ese mes hasta el 3 de junio se perfiló una ligera mejoría.

Las perspectivas de importaciones se han reducido casi a cero y durante este año no se concedieron en Francia permisos de importaciones de terceros países. Gracias a las medidas tomadas en el Mercado Común, los vinos pueden circular libremente en dicha zona, por lo que los vinos italianos casi han invadido el mercado francés, con la protesta subsiguiente de los viticultores franceses

## PERSPECTIVAS

Como ya se ha indicado, para 1971 se espera una disminución muy considerable del comercio, como resultado de la fuerte cosecha de 1970. Como indica el informe de la FAO en el año en curso se ha puesto de relieve la importancia de la CEE, y el poder de autosuficiencia que poco a poco va adquiriendo, si es que ya no lo tiene, como resultado de la cada vez más alta producción, por lo que resultará con el tiempo más difícil colocar sus vinos a terceros países en la zona de la CEE.

Se espera que la Comisión de Estudio del Vino y otros productos de la vid se reúna durante los próximos meses, teniendo especialmente presente los efectos de la política común del vino de la CEE en la situación vinícola internacional.

Cooperativa local del Campo

Stmo. Cristo de la Vega

R. E. NUM. 4.227 \* EXPORTADOR NUM. 31.857

## GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VERMOUTH

VINO TINTO

ALCOHOLES

MISTELAS

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)



# La Navidad y la Gastronomía



La gastronomía guarda relación directa con los vinos, con mucho más mérito si pensamos en las fiestas de Navidad y Año Nuevo.

La Navidad y el fin de año han encasillado en las listas de hoteles y restaurantes una serie de platos, que son muy interesantes y sabrosos. De todos modos la lista puede ampliarse a capricho del creador de los platos, o el consumidor de los mismos.

## *El cock-tail o vino español de la última noche del año*

San Silvestre, la última noche del año, dá opción al buen «gourmet» para lucirse, si es anfitrión, en todos los sentidos. Antes de la cena de fin de año, puede muy bien presentar a sus invitados, en bien servida mesilla: almendras, aceitunas, avellanas, jamón cortado como papel de fumar, encurtidos, y algún pastelillo de ave o foie-gras. Es obligatorio tener a mano toda la gama de vinos de Oporto, Jerez, Manzanilla, Madeira, Solera... Inmediatamente después — a la hora — la cena. Aquí la carta no tiene fin. En sopas pueden presentarse un caldo de carne, de gallina o verduras. La sopa de almendras goza justa fama en estos días. Otras personas prefieren una sopa de coliflor o la riquísima de cangrejos. En cuanto al plato de entrada, tras la sopa, se puede contar con un buding de sesos, almejas marineras, langosta a la americana, u ostras. En lo referente al plato fuerte de carne hay maravillas en los turnedos con champiñones, carne trufada nati, el cordero asado a la inglesa, la ternera rizada, o el morcillo en su jugo.

Hay personas a las que les gusta un primer plato de pescado. En los puertos de mar — salvo el caso de Madrid, que no lo tiene y goza de buenos pescados — no abundan las especies piscícolas para elaborar buenos platos. Donde las hay, puede ser un éxito el besugo al horno, las doradas a la sal o el lenguado a la normanda.

## *Postres y Bebidas*

Cada cual tiene su preferencia, y no podemos censurar a aquellos que por encima de las frutas frescas prefieran dulces, helados...

La tarta de bizcocho, la de moka, la real, la de chocolate son postres que en Navidad tienen muchos adeptos. Lo mismo que los helados de limón, nata, mantecado, café... Los turrónes tradicionales en todas las mesas son los de Alicante, Jijena, Cadiz, guirlache, yema, nieve... Así como la fruta glaseada, peladillas, piñones, anises...

En Diciembre el tiempo de fruta fresca en Levante y el Sureste se circunscribe a: manzanas, peras naranjas—navel, satsuma, cadentra, común, clementina—; melones tendrales,—guardados— para las techas navideñas—; y uvas Aledo, de Novelda, que tienen estupenda aceptación dentro y fuera de España.

## Vinos, Licores y Champán

Generalmente en los entremeses se suelen servir vinos blancos, corrientes, vermouth—blanco o rojo—; Rioja, Valdepeñas, Burdeos, Borgoña...

Para las ostras priva el Wonwary. Para los entremeses rusos—caviar, cangrejo, carne de esturión—el vodka. Encajan bien en las sopas, los vinos de Madeira y Jerez a la temperatura normal. Los pescados requieren vinos blancos de primerísima calidad, un Diamante, Royal, Mourrieta, tipo secos y fríos. Para las carnes, aves, caza, asados: vinos tintos de gran cuerpo: Borgoña, Valdepeñas, Burdeos, Monovar, Sax, a la temperatura de la sala. Para los huevos los vinos han de ser de la misma clase que los servidos en los entremeses. En los helados y postres se impone el champagne español—Cordóniu, Perelada, Conde de Caralt—; los Málaga - dulce - y los Jerez y Carifena de la misma clase. El vino espumoso puede servirse helado, y los licores a la temperatura natural. Los mariscos se complementan muy bien con un Mosela; las legumbres con un Montilla, y los quesos con Valdepeñas, Socuéllamos ó Villena.

Por Lola Climent Redondo

## Datos Estadísticos

**DATOS ESTADÍSTICOS FACILITADOS POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA EN SU PUBLICACION «LA COYUNTURA AGRARIA», MES DE OCTUBRE DE 1971, REFERIDOS A LA COSECHA DE UVA PARA TRANSFORMACION DE ESTE AÑO, RECOGIDA SEGUN LAS DIFERENTES REGIONES DE NUESTRA PENINSULA**

REGIONES	Año 1971		Diferencias		1971 1970=100
	Año 1970 000 Qm.	Avance oct. 000 Qm.	En más	En menos	
Castilla la Nueva ... ..	10.979	11.389	410	—	103,7
Castilla la Vieja ... ..	1.690	422	—	1.268	25,0
Leonesa ... ..	1.822	269	—	1.553	14,8
Extremadura ... ..	1.820	1.633	—	187	89,7
Andalucía Occidental ... ..	4.010	3.692	—	318	92,1
Andalucía Oriental ... ..	535	499	—	36	93,3
Levante ... ..	4.051	3.881	—	170	95,8
Cataluña-Baleares ... ..	4.544	3.554	—	990	78,2
Aragón ... ..	2.189	617	—	1.572	28,2
Rioja-Navarra ... ..	2.217	699	—	1.518	31,5
Vascongadas ... ..	214	179	—	35	83,6
Asturias-Santander ... ..	28	11	—	17	39,3
Galicia ... ..	3.121	1.400	—	1.721	44,9
Canarias ... ..	53	67	14	—	126,4
<b>TOTAL ... ..</b>	<b>37.273</b>	<b>28.312</b>	<b>—</b>	<b>8.961</b>	<b>76,0</b>



---

# Asistencia técnica y económica a las empresas agrarias

---

El desarrollo científico y tecnológico ha puesto al alcance del empresario agrario nuevos instrumentos que le han permitido perfeccionar su organización en orden a una mejora en la programación de la producción y a un incremento de la productividad. Simultáneamente ha introducido en la empresa una complejidad que ha obligado a buscar soluciones por distintas vías a través de un mejor conocimiento de la gestión o mediante la unión de esfuerzos en fórmulas asociativas.

Cuando la coincidencia de voluntades e intereses se ha materializado en una empresa asociativa, Cooperativa o Grupo Sindical de Colonización, la empresa resultante adquiere una escala diferente a la de cada uno de los socios y, a veces, por su actividad integradora de la comercialización o de la transformación industrial, se ofrecen a la nueva empresa tareas desconocidas para sus socios o de las que carecen de la necesaria experiencia. Es preciso que lo que ha nacido tras múltiples esfuerzos y renuncias esté dotado de los elementos operativos requeridos para un normal desenvolvimiento. Entre estos elementos aparece en lugar relevante el correspondiente a la dirección técnica y gerencial que normalmente habrá que buscarlo al exterior de la empresa.

El II Plan de Desarrollo contempló esta necesidad de asesoramiento a las empresas agrarias y con este fin se dictó por el Ministerio de Agricultura la Orden de 8 de junio de 1970 («B. O. del E.» de 11-6-70), por la que se regula la asistencia técnica y económica a las Agrupaciones Sindicales de Agricultores dedicados a la producción, transforma-

ción o comercialización de productos agrarios.

El objeto fundamental que persigue dicha Orden es ofrecer a las empresas constituidas por agrupaciones sindicales de agricultores la posibilidad de contratar a técnicos especializados en la dirección y gerencia de empresas agrarias que, actuando de asesores de las juntas rectoras, les permitan ver la trascendencia de sus decisiones.

Para alcanzar este objetivo hay que contar con hombres debidamente cualificados que, junto a un conocimiento profundo del sector agrario, dominen los diversos aspectos de la gerencia empresarial y tengan una visión real del medio específico en que se desenvuelven las agrupaciones sindicales de agricultores. Por ello, mediante resolución de la Subsecretaría de Agricultura de 20 de noviembre de 1970 («B. O. del E.» de 25-11-70) se convocó un curso de perfeccionamiento sobre gerencias y dirección de empresas agrarias dirigido a titulados de Escuelas Técnicas de Superiores o Facultades Universitarias que se está celebrando en Zaragoza (de febrero a noviembre de 1971), en el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario del Ebro.

Los aspirantes, titulados universitarios o por Escuela Técnica Superior, han sido seleccionados, en número de treinta, teniendo en cuenta su expediente académico, formación complementaria y experiencia profesional, así como los resultados de un examen psicotécnico realizado por un centro oficial especializado y los de unas pruebas de conocimientos sobre la empresa agraria en su doble vertiente técnica y económica y de idiomas. Han gozado de preferencia para la

admisión los candidatos propuestos por empresas que han asumido la obligación de tratarlos.

Junto a los métodos clásicos de enseñanza para la adquisición de los conocimientos básicos indispensables el curso tiene un carácter eminentemente práctico en el que los alumnos se enfrentan con casos concretos analíticos sobre problemas reales de gestión empresarial, especialmente tomados del campo cooperativo agrario. Se ha concedido una gran importancia a los métodos activos: conferencias seguidas de coloquios, seminarios, mesas redondas y estancia en empresas.

También se ha cuidado el aspecto formativo del trabajo personal familiarizando al alumno en el análisis metódico de los datos fundamentales de una situación, el examen crítico de las posibles acciones y de sus consecuencias y en la elección reflexiva de una toma de decisión personal.

A los alumnos que al terminar el curso hayan sido calificados como aptos les será expedido por el Ministerio de Agricultura un diploma acreditativo, publicándose en el «Boletín Oficial del Estado» la relación nominal de diplomados.

Con el fin de estimular a las agrupaciones sindicales de agricultores a que ensayen la puesta en práctica del asesoramiento técnico y de dirección empresarial, se establecen para aquellas empresas que, cumpliendo los requisitos exigidos en la Orden de 8 de junio de 1970 («B. O. del E.» de 11-6-70) y en la Resolución de 20 de noviembre de 1970 («B. O. del E.» de 25-11-70), contraten diplomados incluidos en las relaciones publicadas en el «B. O. del E.» los siguientes incentivos económicos:

Primer año ... ..	250.000 ptas.
Segundo año ... ..	150.000 ptas.
Tercer año ... ..	50.000 ptas.

En el contrato que se formalice entre las empresas y los titulados han de figurar, entre otras, las siguientes estipulaciones:

El diplomado se compromete a: prestar a la empresa durante un plazo mínimo de tres años, que podrá ser prorrogado por acuerdo entre las dos partes, los servicios de gerencia, dirección o asesoramiento técnico con dedicación exclusiva; residir en el lugar que de acuerdo entre ambas partes se determine; realizar los desplazamientos que sean necesarios.

La empresa se compromete a: utilizar los servicios de gerencia, dirección o asesoramiento técnico que le preste el diplomado por un plazo mínimo de tres años que podrá ser prorrogado por acuerdo entre las dos partes; abonar al diplomado una retribución mínima de 300.000 pesetas anuales, pagadas en doce mensualidades vencidas, más dos pagas extraordinarias de 25.000 pesetas cada una en los meses de julio y diciembre.

Las empresas podrán rescindir el contrato antes de su expiración, sin que ello tenga repercusión en la ayuda económica, siempre que contraten a otro diplomado que figure en la relación citada.

Las empresas que deseen disfrutar de los auxilios económicos deben cumplir con el requisito de contratar precisamente a un diplomado en el curso de perfeccionamiento. Hasta que no se haya publicado la relación de diplomados no puede procederse a la presentación de solicitudes o a la formación de contratos.

No obstante lo anterior, aquellas empresas que tengan interés en recibir la asistencia técnica y económica pueden dirigirse a la Unidad Central de Coordinación, Ministerio de Agricultura, Paseo Infanta Isabel, 1, Madrid-7, donde se les tendrá informados del plazo de presentación de solicitudes, modelo de contrato, etc.

## COLA DE ETIQUETAR INDA

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



# MUNDO CURIOSO

## EL «MOTOR DE AGUA», APLICABLE A LA AGRICULTURA

**Tendría gran utilización en los riegos,  
con importante economía**

Con independencia de su nuevo ingenio, que él llama «purificador de gases», y con el que asegura podrá acabar con el problema de la contaminación, el inventor extremeño Arturo Estévez Varela ha anunciado una importante aplicación de su anterior invento del «motor de agua».

Se trata de aplicar este motor a la agricultura, haciendo funcionar sólo con agua las bombas para riegos. «De ocho a diez pesetas —ha dicho Arturo Estévez— podrá suponer diariamente al labrador el coste del funcionamiento de la bomba, con un motor de explosión capaz de elevar el agua desde diez metros de profundidad y hacerla llegar a cincuenta metros de altura, con un caudal de 1.000 litros por minuto.»

El señor Estévez es rotundo, como siempre: «En un automóvil produce economía, y bien importante, pero creo que es mucho mayor el alcance que puede producir el sistema en la agricultura por lo que representaría en los precios no ya sólo del funcionamiento de una bomba hidráulica, sino incluso de un tractor o cualquier otra maquinaria, y para los labradores sí que es realmente importante la economía.»

El inventor extremeño afincado en Andalucía ha manifestado su propósito de presentar en la próxima Exposición de inventores de Bruselas tanto esta bomba para riegos con un motor de explosión de 3 HP. y su generador de hidrógeno como el «purificador de gases».

## UNA CARRETERA INUNDADA DE VINO EN FRANCIA

Diecinueve mil litros de vino procedentes de un camión cisterna que sufrió un accidente de circulación inundaron un amplio tramo de carretera y las cunetas, en las proximidades de Comptoc, a unos 300 kilómetros al suroeste de París.

Los bomberos tuvieron que intervenir con varias bombas para restablecer la circulación, interrumpida durante varias horas por la inundación de vino.

## LCS «SEIS» PRORROGAN LOS PRECIOS DE ORIENTACION PARA EL VINO

El Consejo de Ministros de Agricultura del Mercado Común Europeo decidió prorrogar, por un año, los precios de orientación vigentes durante la campaña vitivinícola 1970-1971.

La decisión fue adoptada a petición de la mayor parte de las delegaciones y en contra de la tesis de la Comisión Europea, que había propuesto ligeras adaptaciones al alza.

## PRACTICA LA CESAREA A UNA LIEBRE Y SALVA A DOS GAZAPILLOS

Un cazador que había dado muerte a una liebre en la sierra de la Pita, en término de Abarán, al observar que se hallaba en avanzado estado de gestación, practicó al animal la cesárea y consiguió salvar así dos gazapillos, que están siendo amamantados por una coneja, hecho que es presenciado por numerosas personas.

El cazador protagonista de este curioso hecho fue Guillermo Gómez Gómez, que con un grupo de amigos practica el deporte cinegético.

# 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 heccs. Precios muy interesantes. Consulten datos y condiciones, sin compromiso. Evaristo Cano Moreno. Canalejas, 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) Compro: Grandes conos y cubas roble usados. Vendo, para exportación, 60 bocoyes transporte castaño, en perfectas condiciones, de uso inmediato a 700 pesetas unidad.—Cubría "EL NAVARRO". San Vicente de la Sonsierra (Rioja).

(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).

(42) ALMACENISTAS. Partida de sidra champagne a precio muy bajo APARTADO, 50.864. MADRID

(43) COMPRO turbo estrujadora con bomba de vendimia, y columna rectificadora en un trozo de 12 platos de 1,45 de altura y 26 cm. de diámetro interior en cobre y usada, encontrándose en buen estado de funcionamiento. ANDRES CALVO OLIVARES, BABILAFUENTE (Salamanca).

(44) VENDO UN FILTRO SISTEMA TORMO, sin estrenar, por 8.000 ptas. JAIME FERRE, Plaza Verdaguer 1. PLA DE SANTA MARIA (Tarragona)

(47) SE VENDE basculas usadas en varios tonelajes, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuqueadores para la elaboración de vinos tintos. Consulten sin compromiso. SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ, Santa Ana 54, Tel. 263, MADRIDEJOS (Toledo).

(48) SE VENDE O ALQUILA FINCA URBANA en Tomelloso (C. Real), Generalísimo, 96: esquina Santa Amalia, 1; junto al Parque Viejo, acondicionada para la elaboración de vino, con 20.000 arrobas, báscula y solar de 1.500 m<sup>2</sup>. Razón: Clavel, 1. Tel 510611.



Agencia de Transportes A T 2686

**Transportes del AMC y MONTERO**

Especializados en

- \* camiones Cisternas de acero inoxidable
- \* Todas capacidades

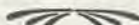
VILLARROBLEDO (Albacete)  
Avd. Reyes Catolicos, 96, Apartado 41  
Teléfonos 101 y 119



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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

**M A N Z A N A R E S**



PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

**"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"**

**REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS**

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7 TELEFONO 222 42 84  
MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,  
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales  
Pida tarifa de anuncios

**FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES**



*para las Industrias de Vinos Aperitivos y Licores*  
**(VERMOUTS - QUINADOS - AROMATIZANTES)**

**A. G. D. B.**

**EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS**

Ciscar, 45 - Tel. 27 97 29 - Apartado 434 - VALENCIA-5

(49) VENDERIA O CEDERIA EN ALQUILER BODEGA 40.000 ARROBAS envase cemento con equipo moderno elaboración y perfectamente situado en Lillo (Toledo). Dirigirse a: Víctor Giménez Izquierdo, VILLA DE DON FADRIQUE (Toledo).

(50) INTERESA ADQUIRIR PARTIDA DE BIDONES DE CHAPA GALVANIZADA, propios para alcohol de capacidad 600/700 litros, nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a: Julián Guerrero Avda. del Mediterráneo, 4 MADRID-7.

(51) COMPRARIA filtro-prensa automático para lías en buen estado de 60x60 y caldera de vapor automatizada a Fuel-Oil de 1200 á 1500 kgs. vapor/hora. Razón esta Revista.

(52) Fn término de Socuéllamos (C.Real) sitio Dehesa de Galiana, vendo 8 parcelas viñedo trece años americano, de una, dos, dos y media tres y cinco fanegas de tierra.

COMPRO FARMACIA en Socuéllamos ó Madrid (distritos postales 7, 9 ó Moratalaz).

Ofertas: Sr. Galiana. Abogado. Apartado 50282. MADRID

(53) INTERESA ADQUIRIR 2 cubas de roble o castaño para vino, con una capacidad de 7/10.000 litros cada envase. Ofertas: COOPERATIVA DEL CAMPO. Tel., 5. MALDA (Lérida).

(54) Se vende báscula «Montaña» 30 toneladas de fuerza y tablero de acero. Como nueva. Razón esta revista.

(55) Se ofrece ENOLOGO joven, nivel bachiller superior, mucha experiencia en elaboraciones, embotellados, diplomado en icores, vinos generosos, vermut y concentrados. Razón esta Revista. (Amplias referencias).

(56) COMPRO chatarra de cobre, metal, hierro, básculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa, aunque sea sin desguazar. JOSE LOPEZ-QUIÑONES, Maria Pache-

co, 16. Socuéllamos (La Mancha).

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

ANGOSTO.— Vinos a comisión. Apartado, 40: Teléfono, 101 Villarrobledo (Albacete).

Vicente Cantó Samper. Agente Comercial Colegiado, Vinos, Alcoholes y Derivados. Avda. Caidos, 43. Teléfono 9 PINOSO (Alicante).

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).

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.

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



# El Turismo y el Vino

Tuve la suerte de que me presentaran a un grupo de extranjeros que vinieron a realizar un curso de Lengua Española en una de nuestras Universidades. Jóvenes de ambos sexos; unos eran argentinos, otros franceses, americanos, etc.

Todos ellos pertenecientes a distintas razas y países; pero su ilusión era la misma, aprender nuestro idioma y conocer nuestras ciudades y su arte. Unos visitaron la Alhambra de Granada, con su patio de los Leones, y el encanto del susurro de sus fuentes que parecen cantar todas sus bellezas arabescas.

Otros dieron preferencia a Madrid, observando con detalle el Museo del Prado, en el que pudieron admirar todos los cuadros más famosos del arte pictórico, obras de Velázquez, Goya, Murillo, etc.

Se pasearon por la Gran Vía, y visitaron las salas de fiesta, y los «tablaos flamencos».

Sin duda pudieron interesarse por nuestras costumbres, paisajes y tanta belleza como encierran nuestras tierras.

En sus cámaras habían dejado grabado incluso las estampas típicas de calles y balcones de los más escondidos pueblos castellanos, personas ataviadas con los trajes regionales; también se llevaban muestras de nuestros productos, e incluso algunas maestras se habían aprendido algunas canciones del cancionero español.

Me dio la impresión de que algunos de estos estudiantes habían sabido asimilar todo lo bueno de nuestra Patria; y que nuestras tierras se habían metido dentro

de sus corazones.

Estos estudiantes tenían conocimiento de la obra cumbre de Miguel de Cervantes; les despertó la curiosidad de ir a ver la cárcel donde estuvo prisionero el escritor, los «Molinos de Viento» y todos los detalles relacionados con este personaje. Les acompañé en el viaje, comimos en un restaurante en el que nos sirvieron los platos más suculentos y típicos de la gastronomía; éstos fueron acompañados de un buen vino de mesa manchego; degustaban y paladeaban con inmensa alegría este riquísimo vino. La amistad, la comprensión, resulta más llena de entusiasmo y amabilidad al lado de un buen vino.

La Coruña, la llamada «Ciudad Cristal», recibió a estos jóvenes con entusiasmo; se llevarían a sus países el recuerdo de la románica «Torre de Hércules», del sabroso marisco que tomaron junto a los tazones llenos del vinillo de Ribeiro, de sus playas con olor a pinos.

Aquellos que se alojaron en Andalucía recordarán siempre el azul de su cielo y el brillante sol, la fiesta de los toros de lidia, la alegría de sus gentes, bailando al compás de una guitarra...

En todos los rincones de España se encuentra arte y poesía para regalar a los turistas; los españoles les ofrecemos nuestra más sincera sonrisa y una copa de vino para que recuerden con alegría a España.

XOKE

**Taller Chapista ROSILLO**

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(Albacete)

**GUIAS EN PAPEL ENGOMADO CON DIRECCIONES EN FORMA DE ETIQUETAS, IDEALES PARA CONSULTAR FICHEROS O PEGAR EN SOBRES, CIRCULARES O IMPRESOS DE CUALQUIER CLASE.**

Fábricas de aguardientes, anisados y licores.....	200	ptas.
Elaboradores de vinos.....	150	»
Almacenistas y exportadores de vinos (7.500 direcciones).....	600	»
Fábricas de vinagres.....	150	»
Almacenes y comerciantes de abonos.....	400	»
Almacenes, maquinaria industrial y agrícola.....	300	»
Cooperativas del Campo.....	500	»
Agricultores (20.000 direcciones).....	1.600	»
Bares, cafés y cafeterías (30.000 direcciones).....	2.400	»
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones).....	80	»

(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 80 ptas. el millar.)

**NOMENCLATOR COMERCIAL «PUEBLOS DE ESPAÑA».**— 80.000 *vueblos de manejo constante. La localidad que busca la encontrará en este libro. Encuadernación tela, grabado oro. Precio 350 pesetas.*

**LOS VINOS DE ESPAÑA**, por José del Castillo. Un estudio profundo de los diferentes vinos y de los aspectos que los relacionan con la variada gastronomía española. 500 pág. de texto, 64 grabados, dibujos, mapas y fotografías en color, 100 ilustraciones en blanco y negro. Presentado en lujoso cajetín litografiado a todo color. Precio 980 pesetas.

**ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL**, patrocinado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos. Un anuario de gran utilidad, con las direcciones de las empresas agrícolas, hortofrutícolas, ganaderas, avícolas, etc de las industrias auxiliares y de todo cuanto se relaciona con estas actividades. Precio 1.000 ptas.

## **PEDIDOS A ESTA REVISTA**

Se sirven contra reembolso más quince ptas. de gastos de envío



# La Poesía y el Vino

Vengan días y más días hasta terminar el año  
y celebrar con grandeza la feliz Navidad  
Corra el tiempo sin premura a través de las mil horas  
para llenarnos de gozo, de encanto y felicidad.

Vengan presentes, regalos que en las fiestas navideñas  
ilumine, todo el Orbe en la noche de la paz.  
Alegres y jubilosas suenen todas las campanas  
y se canten villancicos en el pueblo y la ciudad.

Vengan dulces los amores a dar ansia al que está solo  
a ayudar al pobre, al ciego, al enfermo, al incapaz...  
Sean leves las palabras para los deudos ausentes  
y a nuestros nobles ancianos darles debemos bondad.

Vengan llamas de ternura en ofrenda silenciosa  
y las guarde sin testigo sólo nuestro corazón.  
Se esparzan como la lluvia sobre los pechos amigos  
como los rayos solares plenos de dulce afección

Vengan los grandes poetas a decir en sus poemas  
cuanto ocurrió en el ancestro una noche allí en Belén...  
Lo que hicieron los Pastores y a su vez los reyes Magos  
lo que hacemos hoy nosotros para fomentar el bien.

N

a

v

i

d

a

d

Por Alfredo Guillen Olivé

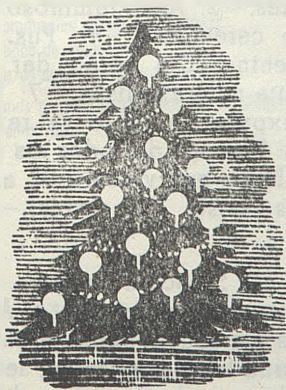
Vengan pues las navidades al igual que cada año  
con atabores, dulzainas, fervor y solemnidad,  
con cantares de otros tiempos y recuerdos del pasado  
a decirnos que ha llegado otra vez la Navidad.

Venga en paz la buena mesa para aquel que poco come  
aunque sea un día al año que no lo pueda olvidar  
que su buena compañía sea al igual que un presente  
que nos colme de alegría en fecha tan singular

Venga el alma transparente y presidir el ensueño  
plena de noble esperanza y con devota humildad  
y sintamos ya la gracia de el anhelo anticipado,  
de vivir bajo de un cielo de ventura y caridad.

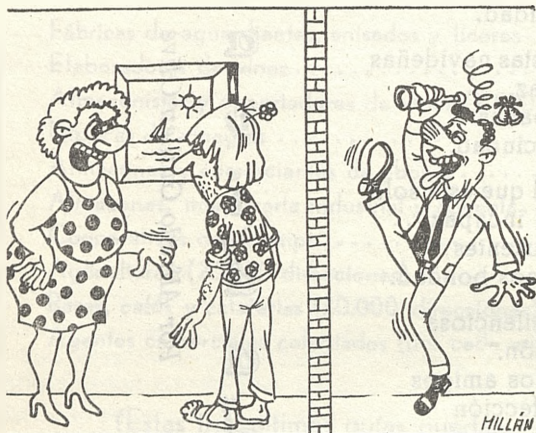
Vengan días y más días los benditos de las Pascuas,  
los que dicen vivamente que llegó la Navidad,  
los excelsos, los lucidos los que suenan a armonía,  
los brillantes, los que encantan y nos dan felicidad.

Vengan días de ilusiones singulares placenteros.  
los del feliz Año Nuevo con su fiesta popular,  
los serenos, los benditos, los de todo el universo  
los que llevan en sus alas el lirismo de la Paz.



# Que Vd. lo pase bien...

DE TAL PALO...



¡ Vas a ver como se va a poner tu padre cuando vuelva del trabajo y te vea con esa facha !

## LA CORRIENTE

Aquel granjero estaba llenando un impreso que le hacía falta para no sabemos qué. Y ponía con sumo cuidado cada dato en su casilla. Los que sabía, porque había algunos que nó. Por ejemplo, lo de la corriente. Había que decir si la corriente era continua o alterna. Y lo dejó en blanco. Pero a la mañana siguiente llegó otro granjero a pedirle un poco de simiente. Y hablaron del impreso.

—¿Lo has llenado?

—Del todo, no.

—¿Por qué?

—Pues de momento, no sé si la corriente de la casa es continua o alterna.

—Que tontería — y encendió la luz —: son las diez de la mañana y hay. Continua, hombre, continua.

En el curso de una recepción oficial, un invitado se precipita hacia un político.

—Comprenda... —le dice apretándole la mano —,he oído hablar tanto de usted.

—¡En todo caso — replica energicamente el otro —,usted no puede procar nada!

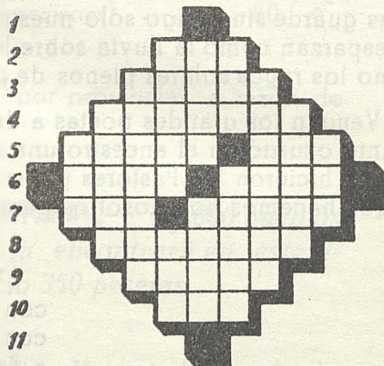
SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 66

Horizontales.—2: Par.—3: Mitos.—4: Vapuleo.—5: Tazan. Rev.—6: Olos. Mari.—7: Son Sepia.—8: Remedia.—9: Sitio 10: Sos.

Verticales.—2: Tos.—3: Valor.—4: Masones.—5: Pipas. Mis.—6: Atún. Seto 7: Rol. Medis.—8: Serapio.—9: Oeria. 10: Vía.

CRUCIGRAMA N° 67

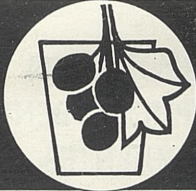
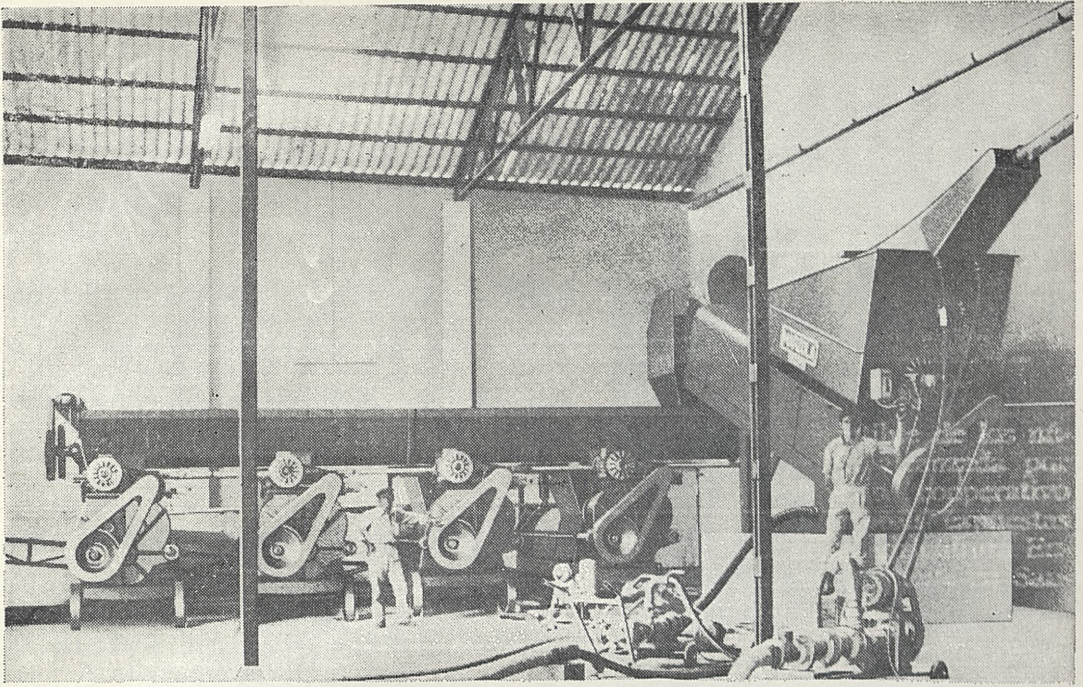
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



Horizontales.—2: Astro luminoso.—3: Costumbre o ceremonia.—4: Pus.—5: Nombre femenino. Del verbo dar.—6: Limpieza. Fruta muy exquisita.—7: Voz con que se expresa un ruido (al revés) Disparos.—8: Príncipe de todos los diablos. 9: Molusco que vive asido a las rocas de las costa (al revés).—10: Hogar.

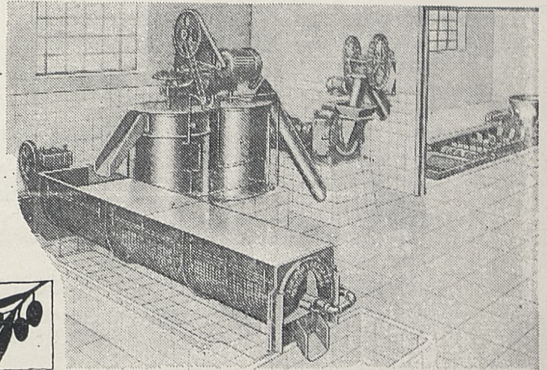
Verticales.—2: Signo de la suma.—3: Concurrencia, muchedumbre.—4: Acto propio de las personas extravagantes. 5: Cerco de una fortaleza. Igual, semejante.—6: Observa desde una altura. Pieza que cubre la parte superior de los envases.—7: Lista, nómina (al revés) Lugar poblado de pinos.—8: Relativo a los astros.—9: Del verbo ser (al revés) 10: Labiérnago,(al revés).





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

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



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

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

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

# MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A :

**MARRODAN Y REZOLA S.A.**

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

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

Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA







# LA CAJA RURAL PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

UNICA ENTIDAD CIUDARRAELEÑA  
QUE ESTA AL SERVICIO DE LA PRO-  
VINCIA EN GENERAL Y EN PARTICU-  
LAR DEL CAMPO.

SUS AHORROS DEPOSITADOS EN  
LA CAJA RURAL PROVINCIAL,  
AYUDAN AL PROGRESO DE NUESTROS  
PUEBLOS.

LA CAJA RURAL PROVINCIAL PONE A SU DISPOSICION SU  
EXTENSA GAMA DE SERVICIOS. DE LOS QUE VD. PUEDE BENEFI-  
CIARSE, ENTRE LOS CUALES SE ENCUENTRAN LOS SIGUIENTES:

- \* Cuentas Corrientes
- \* Libretas de ahorro a la vista
- \* Libretas de ahorro a plazo
- \* Aportaciones voluntarias
- \* Transferencias y ordenes de pago
- \* Compensación de talones
- \* Cobro de negociables del S. N. C., etc.
  - \* Créditos
  - \* Descuentos comerciales

DOMICILIACIONES: Esta Entidad puede hacer efectivo, en su nombre y  
contra su cuenta corriente, cualquier pago que Vd. deba realizar, por con-  
cepto de luz, agua, seguros sociales, impuestos, etc.

LA CAJA RURAL PROVINCIAL siempre a su servicio,