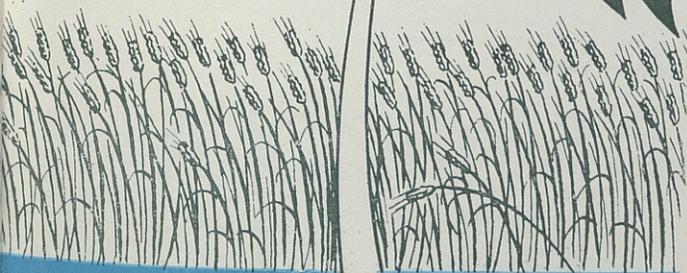
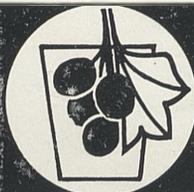
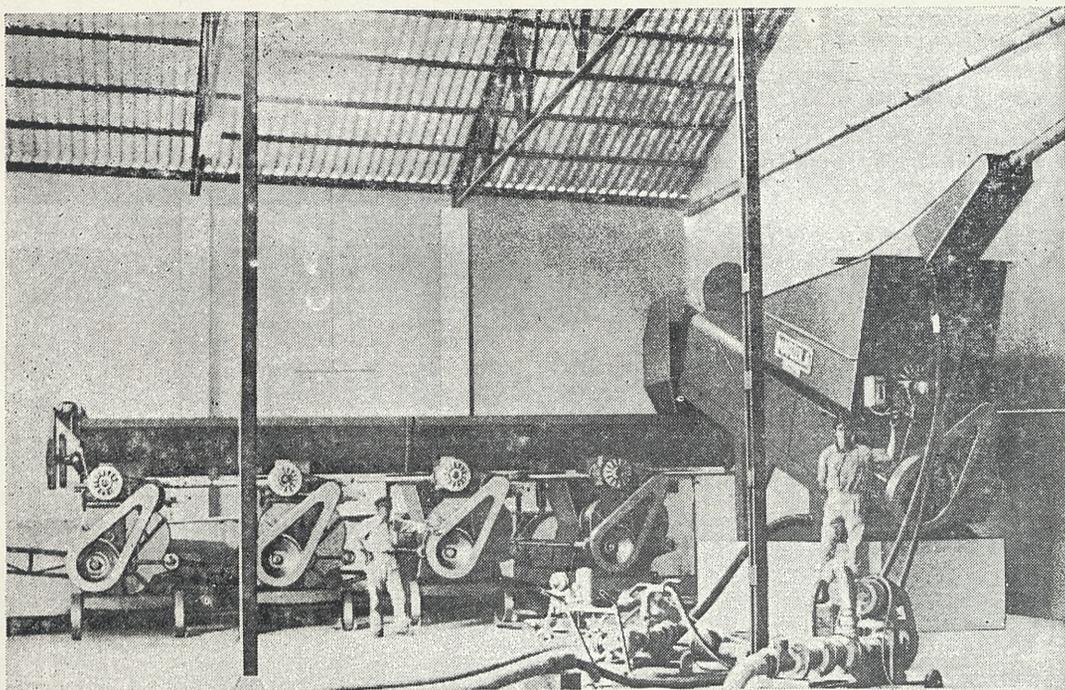


La Pámpana de Baco

° FEBRERO 1971

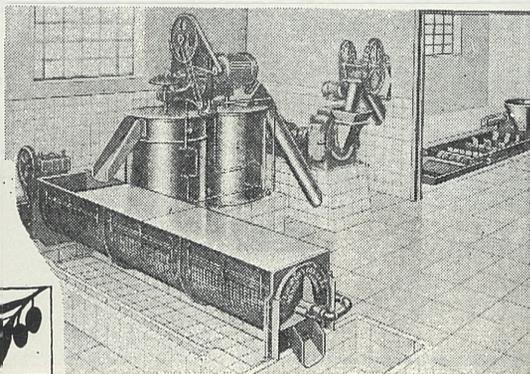
° 46 PTAS.
12





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. S.

LOGROÑO : M. Villanueva, 11 - Tels. 21 11 04-05-06 - Apatdo. 2
 MADRID - 14 : Paseo del Prado, 40 - Teléfono 239 65 50
 Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA



La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 46

1.º Febrero 1971

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Díaz Pintado

ADMINISTRADOR:

Manuel Fco. Moreno Pedraza

REDACTOR:

Andrés Piqueras Gómez

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217 - 1970

Empresa Periodística núm. 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

Portada; ALARCON

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año..... 280 »

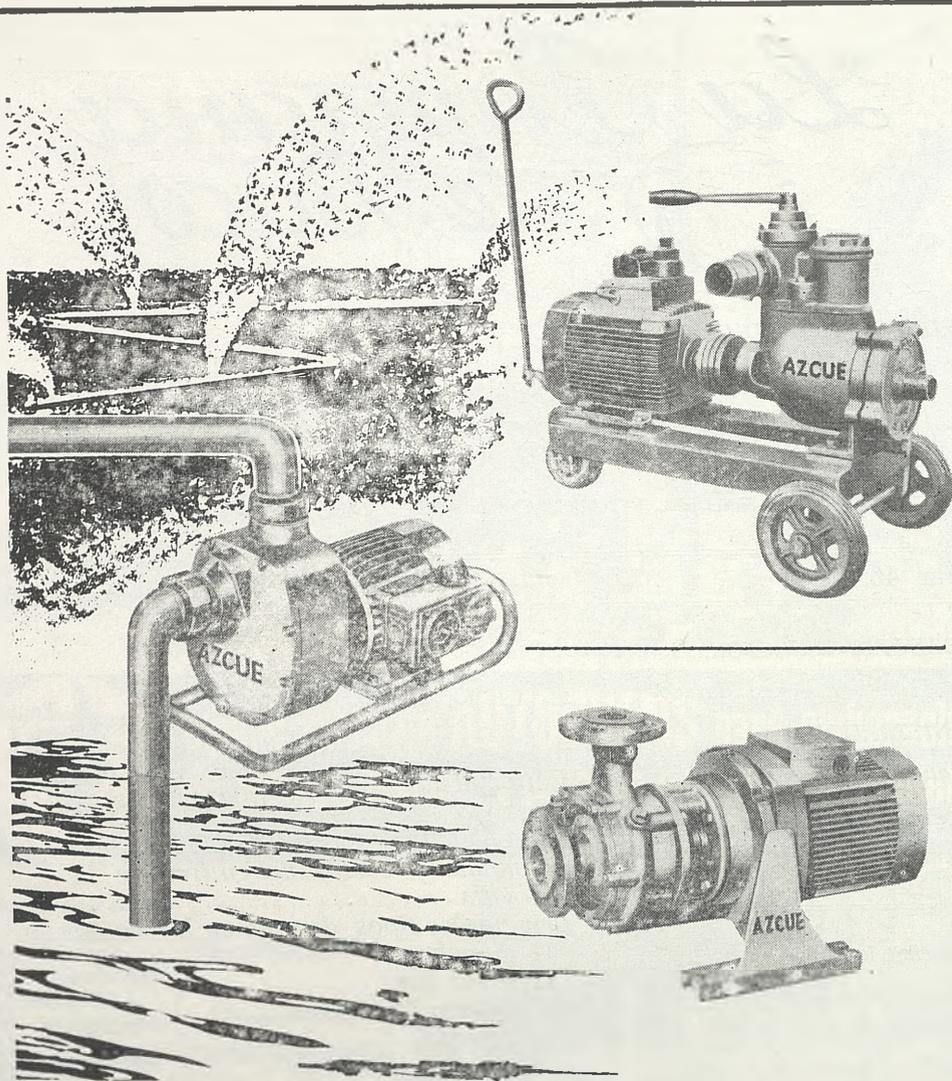
Año..... 350 » para el extranjero

SUMARIO

Páginas

Editorial	3
Fima - 71	5
Torre del Vino y Zumo de Uva	7
Economía y costos del cultivo de la viña	9
Principales tipos de vino en la región manchega	12
¿Sabe Vd. que	14
El vino en Tarragona	17
Noticiario	18
Sucedió esta quincena	19
Mercados de vino	20
Actualidad	23
Instalaciones Cooperativas	24
Con la Geografía en la mano	25
Estación de Viticultura y Enología de E. V. E. Haro (Logroño)	26
Mercado y Servicios	28
Mirando al firmamento	30
Mundo curioso	33
La Conciencia	35
La poesía y el vino	37
Que usted lo pase bien	39

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



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)

EDITORIAL

REVISION DE PRECIOS... EN EL CAMPO

Sí.

De cara al campesino.

Al hombre que sabe hacer producir la tierra, aumentar el ganado, hacer fértiles los campos estériles y ubérrimas las cosechas.

Porque parece como si la revisión de precios —siempre para su aumento— solo se hiciera de cara al consumidor, olvidando en cambio al productor del campo.

¿Que porqué hablamos de esto?

Sencillamente, por haber leído una noticia en que ciertas Hermandades o Cooperativas, pedían una revisión de los precios de compra por los mayoristas, ya que los mismos permanecían estancos desde hace ya algunos años.

Y nos parece que tienen razón.

Y hasta nos semeja que esto ocurra en demasiados sitios.

Y conste que, con ello, no pretendemos una nueva subida de precios, ya que esta parece estar siendo objeto de una atención especial.

Pero sabemos de campesinos que cambian de cultivos porque el rendimiento que obtienen de ellos es siempre igual, nunca en correspondencia justa con los que luego alcanzan en el mercado público.

Sabemos también de campesinos que abandonan tierras productivas, porque sus espléndidas cosechas pretenden ser adqui-

ridas hasta a cifras —sonrojo da decirlo— que llegan a los treinta y cinco céntimos el kilo.

Un kilo que luego se vende en la «plaza» a quince o más pesetas.

Si el intermediario, el mayorista, quiere justificar estas diferencias puede hacerlo. ¡Que duda cabe! Lo único que ocurre es que sus razonamientos apenas pueden convencer a nadie más que a él mismo y a otros como él.

Pero al que trabaja, suda y se esfuerza sobre los surcos, nó.

Entre otra serie de razones porque él no permanece aislado como antaño. También vá a la ciudad. Mira, vé y compara.

Esta es la cuestión.

Una cuestión urgente, porque ella viene a sumarse a las otras causas que están contribuyendo a despoblar el campo, entre otra serie de razones porque nada desalienta tanto como el congelamiento «s:nedie» del rendimiento en el trabajo.

¿Que esto puede repercutir en el precio de estos productos al consumidor?

Por algo hemos hablado de revision.

Sencillamente, porque hay que comprobar los márgenes de beneficio que el intermediario obtiene.

Como hay que revisar porqué los intentos llevados a cabo en los últimos años para la venta directa del productor al con-

sumidor, han resultado estériles hasta el extremo de que ya apenas existen.

¿Que clase de fuerzas se han motivado contra ellos?

¿Que tipo de presiones no han existido para que tengamos que registrar aquí esta desaparición de iniciativas llevadas a cabo, incluso por los mismos Municipios?

Algo está efectivamente muy claro.

Que del precio a que se compra al hombre del campo al que se vende al público, va una diferencia cuyo importe presupone un mil o más por cien de aumento sobre el precio del costo.

¿Que es difícil que el intermediario renuncie a parte de sus beneficios, negándose a aumentar los precios de compra?

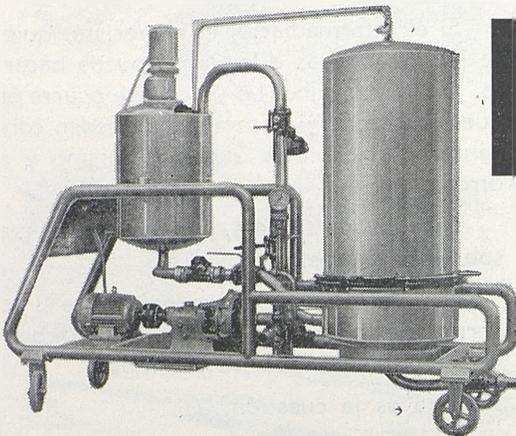
Ya lo sabemos.

Pero de esto justamente es de lo que se trata.

Aunque muchos asentadores e intermediarios no estén catalogados como millonarios.

Porque da la casualidad de que viven como si lo fuesen.

por ANIBAL ARIAS RUIZ



SUPER FILTROS ZENITRAM [®]

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

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

C. MECANICAS MARTINEZ

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

|| COSECHEROS ||

VENDA MEJOR SUS VINOS

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

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

No dude en enviarnos sus datos y referencias indicando su Dirección

Concertaremos entrevista personal

Escribir Apartado de Correos 34.016 = MADRID = Referencia Vinos

Abtenerse Agentes intermediarios

F I M A - 7 1

Del 11 al 18 de abril de 1971 se celebrará la 5. FERIA TECNICA INTERNACIONAL de la MAQUINARIA AGRICOLA - FIMA/71.

Este certamen comercial monográfico señala cada año el avance y el progreso alcanzados en la mecanización agrícola, cuyo escaparate es ZARAGOZA (España).

FIMA significa una excelente oportunidad, en época y lugar propicios, para que los agricultores conozcan lo que más conviene para lograr los máximos rendimientos en sus explotaciones.

La fabricación española ocupa ya una primera línea junto a la técnica extranjera, exhibiendo conjuntamente sus últimas novedades en la FERIA TECNICA INTERNACIONAL de la MAQUINARIA AGRICOLA de Zaragoza, que mantiene el criterio de que la agricultura española no sólo ha de mecanizarse MAS, sino MEJOR.

III CONFERENCIA INTERNACIONAL de MECANIZACION AGRARIA.— Dentro del marco de FIMA/71, organizada por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos y la colaboración del Centro de Investigación y Desarrollo Agrario del Ebro, se desarrollará este importante acontecimiento con el tema: «MECANIZACION de la PREPARACION, INDUSTRIALIZACION Y DIS-

TRIBUCION de la CARNE». Como complemento indispensable participarán en el certamen como expositoras, firmas nacionales y extranjeras, exhibiendo maquinaria especializada en estas labores.

DEMOSTRACIONES PRACTICAS DE MAQUINARIA.— Contando con la decisiva colaboración de la Dirección General de Agricultura, se efectuarán entre las firmas expositoras, para lo cual, en momento oportuno, dictará las normas pertinentes dicha Dirección General.

CONCURSOS.— Se convocan según es ya tradicional en FIMA, los de:

SEGURIDAD en las MAQUINAS AGRICOLAS
y de MAQUINAS NUEVAS

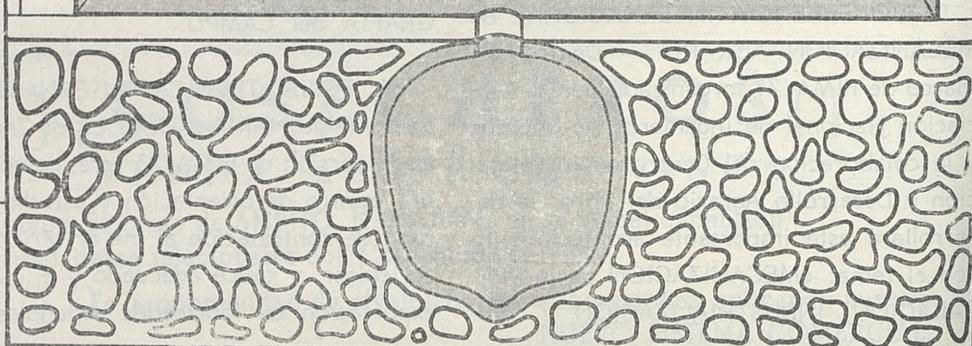
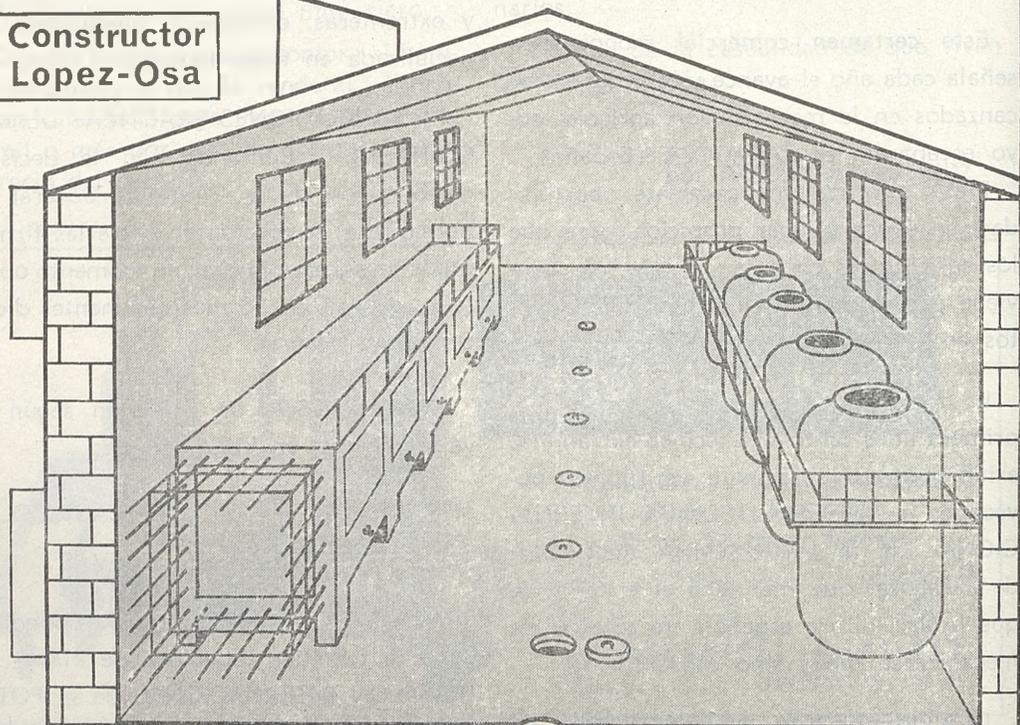
EXPOSICION.— Se celebrará respondiendo a la temática específica de FIMA: EL III SALON INTERNACIONAL de la FOTOGRAFIA del CAMPO.

LA FERIA TECNICA INTERNACIONAL de la MAQUINARIA AGRICOLA de Zaragoza en su versión de FIMA/71 será, como siempre, centro de orientación y estudio, mercado de contratación al mejor servicio del agricultor, y cauce adecuado y eficaz a la exportación de fabricados españoles.

Auténtico escaparate de la mecanización agraria

Construcciones López-Osa

Constructor
López-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Torre del Vino y del Zumo de Uva

Como venimos anunciando ya se ha iniciado la marcha en pro de este monumento al vino por lo que a partir de esta fecha cuantos quieran, pueden efectuar el envío de 111 pesetas a cualquier entidad bancaria de esta localidad o al Banco Exterior de España en su oficina central de Madrid, rogando que todo el que haga este ingreso escriba una carta indicando su nombre y apellidos, domicilio y población de residencia para inscribirlo en el Libro de HONOR como FUNDADOR de esta GRAN OBRA. Dicha correspondencia debe dirigirse a: TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA, AYUNTAMIENTO DE SOCUELLAMOS (La Mancha).

A continuación insertamos la primera relación de los señores que por orden de antigüedad se han hecho Amigos de la Torre ingresando las 111 pesetas, y en lo sucesivo seguiremos publicando la lista de todos los que hayan efectuado o efectúen su aportación, esperamos la de Vd.

LA ORGANIZACION LOCAL
TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

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

1	D. E. Igna... Ben... Andrés	Canarias, 3	Madrid
2	Club Patria-Balompie	Atocha, 104	»
3	D. Juanito Monferrex Pérez	Mallorca, 5	»
4	» Luis Junquera Calvo	Atocha, 104	»
5	» Pedro Acebez Lapieza	Atocha, 64	»
6	» Pedro Ribó Jacomet	P.º Prado, 42	»
7	» Jesús Corona Cabello	Plza. St.ª Ana, 1	»
8	» Jesús Perosanz Sierra	Sanco, 5	»
9	» Manuel de la Torre García	Murcia,	»
10	» Fernando Paños Villar	P.º Delicias, 93	»
11	» Luis Benito Herreros	P.ª Sta. M.ª Cabeza, 72	»
12	» Aníbal Arenas Díaz Hellín	Alcalde de Socuéllamos	
13	» Francisco Medir Gallart	Avda. José Antonio, 29	Palamós
14	» Bernardo San Miguel Maroto		Madrid
15	» Ramón Vara Domingo	Atocha, 70	»
16	» Rafael Diaz onesa	Sombrerería, 10	»
17	» Cándido Murillo Pérez	Canarias, 3	»
18	» Ignacio de Benito y Serrano	P.º St.ª M.ª Cabeza, 72	»
19	D.ª Marisa de Benito y Serrano	P.º St.º M.ª Cabeza, 72	»
20	D. E Ignacio Benito Andrés	Canarias, 3	»
21	» Carlos Martínez Palomo	Lisboa, 8	»
22	» Emilio Martínez Pastor	A. Mellado, 34	»
23	» Jesús Corona Cabello	Plza. Santa Ana, 1	»
24	» Jesús Perosanz Sierra	Sanco, 5	»
25	D. Pedro Ribó Jacomet	P.º del Prado, 42	»

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)

Economía y costos del cultivo de la viña

ANTONIO LARREA REDONDO

Dr. Ingeniero Agrónomo

HARO (Logroño)

Uno de los cultivos de la España seca, la de pluviometrías inferiores a 450 litros, es el de la vid. Con los cereales entre los cultivos herbáceos, y el almendro y olivo entre los cultivos arbustivos, constituye la sustitución del inacabable encinar que componía la geografía española de un par de siglos antes de Jesucristo, si hemos de creer a los geógrafos romanos.

El precio que ha tenido el vino en España, dice Ferrán Lamich, no ha permitido dar al viñedo español los cuidados de cultivo que caracterizan a los viñedos franceses, por lo que es, generalmente mucho más simplificado.

La tendencia actual es la de aumentar la distancia entre las filas de plantas y disminuir la densidad general del cultivo, a fin de facilitar la mecanización del mismo.

Es que la mecanización parece el único medio de aumentar el rendimiento económico del cultivo de la vid, ya que es uno de los que tiene los precios de venta casi estabilizados, como la mayor parte de los productos calificados con el nombre de materias primas.

Y nos proponemos dar unas notas de gastos de cultivo, en diversas fases de mecanización, con el fin de comprobar si la mecanización supone una disminución real de gastos.

Para ello disponemos de tres estudios de costos de la vid, aplicables a la región Rioja en particular, y más generalmente a todo el Norte de España. El primero fue proporcionado por un agricultor al ingeniero agrónomo don Nicolás García de los

Salmones, y lleva la fecha de 1921, llevando el mínimo de mecanización. El segundo fue realizado a instancias del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, y está realizado en 1957, llevando el aval de la Estación de Viticultura y Enología de Requena. El tercero fue realizado en 1958 por el perito agrícola don Manuel Lezana, aquellos días afecto a la Estación de Viticultura y Enología de Haro, y, a diferencia del anterior, en que todo el cultivo se hace a caballería, realiza el cultivo con tractor.

Hemos procurado homogeneizar en lo posible la presentación en los cuadros que siguen.

El cuadro rotulado número 1 es un cuadro previo, indispensable en todas las obras de economía y gastos de la vid, que suma los gastos de plantación y cuidados de la viña los tres años que se supone que no producirá frutos. Tiene por objeto, luego en el cálculo de gastos anuales de cultivo, poder añadir el capítulo de amortización del capital invertido en esta plantación.

El cuadro número 2 es el cuadro de gastos de cultivo, en las tres épocas de que se disponen de datos de cierta homogeneidad, y que, como acabamos de indicar, corresponden al cultivo a brazo en casi su totalidad, cultivo a implementos arrastrados por caballería, y a implementos arrastrados por tractor.

Ahora bien, este cuadro no es muy expresivo si queremos saber la influencia de la mano de obra en el cultivo y las ventajas o faltas de ventajas de la mecanización. De aquí el resumen del número tres,

donde el volumen de la mano de obra pura se aprecia claramente.

Y como del cultivo de la vid lo único que se ha mecanizado es el laboreo, en realidad se presenta el cuadro número cuatro, que es el que nos dará las indicaciones más dignas de confianza de la influencia que hasta hace poco tiempo ha tenido la mecanización en el cultivo de la vid.

Pero la diferencia de valor de las monedas en los distintos años en que se han hecho las cuentas puede inducir a errores graves, lo que ha hecho necesario reducir a una sola moneda las diferentes cifras presentadas, por lo cual se presentan los cuadros números 5 y 6, en los cuales todos los cálculos vienen en pesetas de 1920 —obtenidas las equivalencias del Informe económico del Banco de Bilbao de 1966— escogidas para manejar cifras más bajas. Y con sólo tomar como cifra cien los gastos de 1921, y hallar los tantos por ciento que suponen los gastos de los otros años, tenemos las cifras que avalan las conclusiones que se suelen aducir en los informes económicos, muchas veces basadas en una intuición.

Podríamos sintetizarlas así:

Los gastos de cultivo de la vid aumentan de un modo continuo por el sucesivo aumento de precios de productos e incrementos de jornales, siendo este último mucho mayor que el primero.

La mecanización del laboreo de la vid no impide el aumento de coste del mismo. Pero lo frena notablemente.

Para que la mecanización del cultivo de la vid produzca efectos apreciables en la rentabilidad del cultivo, tendría que extenderse a otras facetas del cultivo, tales como los tratamientos fitosanitarios, poda, y, si posible fuera, vendimia.

INSTALACION DE VIÑEDO Cuadro n.º 1

	1921	1957	1958
PLANTACION			
Jornales	95	3.613	3.250
Máquinas	642	1.600	1.125
Materiales	665	5.000	14.777,50

PRIMER AÑO

Jornales	10	—	300
Máquinas	70	—	1.600
Materiales	18	—	210
Contribuciones	7	651,15	281,16
Intereses	88,18	889,32	2.013,90

SEGUNDO AÑO

Jornales	96	1.037,50	750 —
Máquinas	90	1.200	1.600
Materiales	26	150	1.616,25
Contribuciones	7	110	281,16
Intereses	98,18	1.030,09	2.227,24
Riesgos	—	149,87	—

TERCER AÑO

Jornales	88	577,45	600
Máquinas	90	1.200	1.600
Materiales	22	54	210 —
Contribuciones	7	110	281,16
Intereses	110,63	1.166,05	2.455,12
Riesgos	—	122,05	—

G. plantación ... 2.229,99 18.660,48 55.178,49

NOTAS.—a) Por jornales se entienden los que son más bien de bracero sin instrumentos o con un mínimo de instrumentos (tijera de podar, azada, etc.). b) Por máquinas se entiende el alquiler o jornales de caballerías, implementos con tractor, etc.). c) Por materiales se entienden los abonos, fungicidas, insecticidas, injertos, etc.). d) Con las palabras contribuciones, intereses y riesgos se engloban todos los conceptos que se refieren a cada uno de esos conceptos.

Cuadro n.º 2

GASTOS ANUALES DE CULTIVO

PODA

	1921	1957	1958
Jornales	15	336,25	700
Máquinas	—	—	—

LABORES

Jornales	18	231,25	—
Máquinas	102	1.200	1.600

TRATAMIENTOS

Jornales	12	195	300
Máquinas	—	50	—
Materiales	23	346	210

PRINCIPALES TIPOS DE VINO EN LA REGION MANCHEGA

Por lo que respecta a los diferentes productos obtenidos con la uva para transformación hay que señalar la gran preponderancia que, en la región manchega, tiene la producción de vino nuevo. En efecto, la producción de mostos para consumo directo, es prácticamente insignificante, entre 160.000 y 280.000 Hl. en las campañas 1964-65 a 1966-67, últimas de las que se disponen de datos oficiales. Estas cifras son, sin embargo, bastante similares en porcentajes sobre la total producción de uva para transformación, a la media nacional.

La producción de mostos sólo tiene lugar, dentro de La Mancha en las provincias de Ciudad Real y sobre todo en Toledo; en esta última provincia, la producción de mostos se sitúa en alcededor del 8 por 100 de la producción de vino nuevo. En cambio en Ciudad Real este porcentaje no supera nunca el 2 por 100.

Esta escasa diversificación de la producción manchega concretada en la casi exclusiva producción de vino —siendo por lo tanto, casi insignificante la producción de uva de mesa y de mostos— no puede considerarse favorablemente, dadas las características que presenta en España el mercado del vino. En efecto, al tener que dedicarse casi exclusivamente toda la producción de uva a su transformación en vino se limitan considerablemente las posibilidades de maniobra de los viticultores —individuales o agrupados— dando lugar generalmente a depreciaciones importantes en los precios percibidos, dado el notable volumen de cosecha que se concentra

en La Mancha y la rigidez, al menos a corto plazo, de la demanda. Naturalmente esta situación permite diferentes actuaciones, por parte de las mismas Agrupaciones y productores, entre las que cabría señalar la creación de una central de comercialización, la inmovilización de excedentes no comercializables en cada campaña y dirigida a crear stocks adecuados para una política de vinos de calidad, y, finalmente, intentar hasta el máximo posible una mayor diversificación de la producción actual.

Posiblemente el mejor camino para obtener un desarrollo más sano y equilibrado de este sector, en la economía manchega, deba contemplar conjuntamente ambas alternativas y, en especial, tomar como instrumento operativo la creación de una entidad asociativa que supere el marco y el ámbito de las actuales cooperativas. Y ello sobre todo porque la magnitud del problema implica importantes necesidades financieras para su resolución, que ni pueden solucionarse al nivel de las actuales agrupaciones; además, si no se logra un acuerdo general sobre las líneas de actuación los intentos parciales que se realicen terminarán por diluirse ante la falta de disciplina del resto de la oferta vitícola.

En lo referente a los diferentes tipos de vino producidos en La Mancha hay que destacar la escasa producción actual de vinos de calidad. Prácticamente toda la producción va dirigida a vinos comunes, de escasa tipificación y, por lo tanto, de bajo precio. Naturalmente, dadas estas características, la otra vía natural de salida

de la producción es la venta a la Comisión de Compras, cuando las campañas son excedentarias.

Como ya se indica más adelante la producción nacional de vinos de calidad es muy inferior a la de otros países viticultores. Francia en especial, situación que repercute negativamente en las posibilidades de nuestra viticultura y sobre todo en su desarrollo futuro. Sin embargo, en España en su conjunto, los vinos finos de mesa, por ejemplo, representan cerca del 3 por 100 de la producción anual de vino nuevo; por el contrario en La Mancha este porcentaje no llega al 0,5 por 100, concentrándose en pequeñas plantaciones de las provincias de Toledo y Ciudad Real y muy especialmente en Valdepeñas. Esta situación agrava notablemente la rigidez ya señalada en el mercado manchego y constituye el principal obstáculo para el desarrollo sano del sector. Puede afirmarse que de no actuar sobre esta realidad la región manchega irá convirtiéndose en una zona colonizada —desde el punto de vista de la economía vitícola— por otras regiones más dinámicas en que utilizando en parte la masiva producción manchega mantengan una adecuada tipificación, que abastezca una demanda cada vez más exigente.

La ruptura de este círculo pasa, ciertamente, por la reforma de la actual política vitivinícola pero exige necesariamente una toma de conciencia y una adopción de posiciones por parte de los mismos interesados, que afecten a todo el ciclo actual de producción y comercialización.

Según los Anuarios de las producciones agrícolas, la producción de vinos manchegos se concentra en vinos blancos comunes que, cuando no hay excedentes, representan alrededor del 65 por 100 de la producción total manchega. En relación con la producción nacional de vinos blancos comunes, las cuatro provincias consideradas representan alrededor del 50 por 100 de la oferta nacional. Importancia creciente va adquiriendo también la producción

de claretes y rosados comunes que, en los últimos años, superan ya la producción regional de tintos comunes.

La región manchega es, además, la principal zona abastecedora de vinos para destilación, cuando hay campañas excedentarias.

En efecto, en 1964-65 y 1966-67 las cantidades de vinos dedicadas a destilación en La Mancha representaban el 65 por 100 del volumen nacional destinados a destilación.

La distribución provincial de la producción de vinos, según tipos, en las últimas campañas es la siguiente:

- Albacete: Predominio de la producción de claretes y rosados comunes.
- Ciudad Real: Predominio casi absoluto de la producción de vinos blancos comunes. Fuerte peso de los vinos para destilación en campañas excedentarias.
- Cuenca: Predominio de los blancos comunes.
- Toledo: Predominio de los blancos comunes. Escaso desarrollo de los vinos finos de mesa.

A modo de resumen y aún reconociendo la escasa validez de los datos y clasificaciones oficiales, cabría hablar de una estructura de la producción vitivinícola comparativamente más favorable en la provincia de Toledo, debido sobre todo a su mayor diversificación productiva en mostos y vinos finos de mesa. A bastante distancia lo seguirían Albacete y Cuenca, presentando Ciudad Real la posición más desfavorable «a priori».

FUENTE: Consejo Económico

Sindical interprovincial de La Mancha

¿Sabe usted que...?

...LA SITUACION vitivinícola internacional, sus problemas, tendencias de producción y consumo y su relación con las diversas políticas nacionales tienen por base un lugar común: el comercio internacional del vino se mantiene limitado, aunque tanto producción como consumo vayan en ritmo creciente.

...El volumen total del comercio internacional se estancó durante el último decenio y la mayoría de los países productores enfrentaron la acumulación de excedentes, lo que provocó medidas de carácter interno tendientes a la reglamentación de las plantaciones.

...El problema repercutió en los organismos técnicos internacionales y el Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación convocó a consultas especiales sobre el vino y otros productos de la vid, realizadas en la sede de la FAO en Roma (17-21 junio 1968) y a la que asistieron delegados y observadores de 26 estados miembros y 3 organismos intergubernamentales. (Chile no estuvo presente).

...La producción mundial de vino aumentó de 200 millones de hectólitros en 1934-38, a 280 millones de hectólitros en 1946-66, como resultado del incremento de las superficies de cultivo y los rendimientos. Los principales países productores europeos, Italia, España y Portugal, han colaborado eficazmente a dar salida a esta

producción creciente; y por otro lado, también países que carecían de hábitos consumidores, como son Estados Unidos, la República Federal Alemana y la URSS, lo difunden con bastante éxito dentro de sus fronteras.

...Aunque los últimos años muestran una estabilización en las superficies plantadas de vid, rendimientos cada vez en aumento y una oferta plena, existen factores antagónicos, como la competencia que le hacen otras bebidas y diversos factores de tipo psicológico-sociales que tienden a hacer disminuir considerablemente el ritmo de crecimiento consumidor por habitante.

...Francia (120 litros de consumo anual por cápita), uno de los países con mayor consumo por habitante en el mundo, disminuyó notablemente en los últimos diez años. El comercio internacional del vino es muy limitado y de «élite»; en la actualidad representa menos del 10% de la producción. Por lo general el consumo de vino es corriente sólo en los grandes países productores. En el resto, los obstáculos que se oponen a su importación influyen para que su precio se mantenga a un alto nivel. Los países miniexportadores se defienden imponiendo derechos de aduana destinados a defender su producción; los países no productores en cambio, ostentan aranceles de importación que gravan su precio y alejan consumidores.

...Esto incide en que los ajustes de la oferta y la demanda no se efectúen a nivel mundial, sino principalmente a nivel nacional y basados en el sistema de precios. La mayoría del comercio internacional se efectúa a través de acuerdos preferenciales que comprenden la supresión total o parcial de los derechos de aduanas y de algunas restricciones cuantitativas.

...Diversos países de Europa y Africa mantenían hasta hace pocos estrechos lazos político-económicos a nivel del vino. Vinos argelinos, tunecinos y marroquíes (dentro de los límites impuestos por la cuota) entraron libremente al mercado francés, beneficiándose de los altos precios que prevalecían. A la inversa, tanto Francia como Portugal y España enviaron cantidades considerables de vinos ordinarios a otros mercados. Este intercambio

en gran escala de vinos ordinarios se efectúa hoy principalmente entre los países socialistas y la URRS. En el resto de Europa, debido a que las tarifas de derechos concretos son altos, el comercio internacional comporta principalmente vinos de primera calidad y elevados precios.

...El mercado para los vinos corrientes representa solo el 20% del volumen total del comercio vinícola y su mercado se limita a la República Federal Alemana y a Suiza (5 millones de Hls. que procesan para producir mezclas más elaboradas). Una vez más, debido a la competencia entre los países productores, los precios que prevalecen en el mercado se mantienen muy bajos y representan tan solo la mitad de los que se pagan en el mercado francés por los vinos procedentes de Africa del Norte.

CIVINAS A

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
M A D R I D

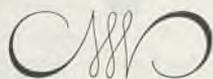
Cosecheros, cooperativas y elaboradores compramos vinos, orujos y lías.
Consulten precios.

COOPERATIVA AGRICOLA

“La Remediadora”



COSECHEROS EXPORTADORES
DE VINOS
BLANCOS, CLARETES Y TINTOS



Apartado 68 - Teléfono 285 - Telegramas "COAGRO"

LA RODA DE LA MANCHA

PRODUCCION DE UN 1.300.000 HECTOLITROS

MENOS CANTIDAD PERO MAS CALIDAD

La producción de vino en la provincia de Tarragona sigue siendo una de las actividades más importantes en el medio rural. Aquí, como saben todos, hay excelentes comarcas productoras de caldos que alcanzan fama mundial, merced a una comercialización que llevan a cabo importantes factorías establecidas en Tarragona capital y en localidades como Reus, Montblanch y Valls.

Por otra parte, el recio y tradicional espíritu cooperativista cuenta mucho en el quehacer vinícola de la provincia. Más de 128 Bodegas-Cooperativas están establecidas en la provincia. Considerando que son 180 los municipios con que cuenta Tarragona casi se puede afirmar que hay una bodega cooperativa por cada uno de ellos.

Pero no por eso la problemática vinícola deja de serlo. Muchas veces se ha precisado, incluso a través de estas columnas de EL BAR, que por lo que respecta a Tarragona, es más bien un problema de comercialización, de falta de consumo, que de exceso de producción.

Los vinos tarraconenses tienen todavía que plantear muchas batallas, con grandes posibilidades de vencerlas. Se recuerda aún el viaje que un grupo de exportadores realizaron el pasado año a Canadá y Estados Unidos, ofreciendo degustaciones de los vinos tarraconenses embotellados y el resultado de esta expedición comercial no pudo ser más optimista, según confesaron los propios protagonistas.

ESPERANZA EN EL ESTATUTO

Ni que decir tiene que los viticultores tarraconenses esperan mucho del Estatuto de la Vid, la Viña y los Alcoholes que fue aprobado recientemente por las Cortes Españolas. En los debates previos, tuvieron una decidida participación dos tarraconenses el presidente de la Diputación, don José Clua y el presidente de la Unión Provincial de Cooperativas don Juan Mestre, que defendieron la postura más beneficiosa para los intereses vinícolas de la provincia.

Consiguientemente, los tarraconenses que basan su prosperidad y su futuro en

esta actividad vinatera han depositado una gran confianza en el citado Estatuto, pensando en que su porvenir será más halagüeño.

1.300.000 HECTOLITROS DE COSECHA

La producción vinícola en la provincia tarraconense merece el calificativo de considerable.

A todo lo largo y lo ancho de sus variadas y conocidas comarcas, la vendimia se ha desarrollado felizmente, sin ningún tipo de contingencia, aunque algo mermada por efecto de las sequías. La producción total, según datos facilitados por el Sindicato Provincial de la Vid, supera la cifra de 1.300.000 hectólitros. No disponemos de datos comparativos, pero, en general, los viticultores se muestran satisfechos. Por el momento se olvidan los problemas de la canalización de esta producción, porque ya hemos precisado que más que problema de un exceso de producción lo es de consumo.

Por otra parte, los técnicos señalan que las cotizaciones alcanzadas, en estos primeros días, han sido algo superiores a las logradas durante el pasado año. La razón hay que buscarla en el hecho de que la graduación obtenida ha sido mayor que en la anterior cosecha, consecuencia lógica de la pertinaz sequía que reinó en toda la provincia durante los meses de verano.

Asimismo se señala que se han iniciado ya las primeras exportaciones de la actual cosecha, considerando que buena parte de ella pasa a los criadores de vino que, embotellado y precintado, recorren después todo el mundo. Las partidas a granel, cargadas en el puerto, han emprendido rumbo a los países nórdicos, principales consumidores del vino tarraconense, y ya a mayor distancia, Suiza, Francia e Italia.

Resumiendo, señalemos que el horizonte, en este aspecto, es bastante optimista, circunstancia que, por otra parte, es muy grato resaltar.

D. DE LA FUENTE TORRON

NOTICARIO

INGLATERRA: NUEVA BATALLA DEL "SHERRY"

Se trata de impedir que las botellas que no procedan de Jerez lleven las denominaciones de "Fino", "Amontillado" y "Oloroso"

UNOS NUEVE MILLONES DE PESETAS COSTARA EL PLEITO

Una nueva batalla, la «batalla del Sherry», se va a reñir en el Tribunal Supremo de Gran Bretaña, según una crónica fechada en Londres que publica el diario murciano «La Verdad», firmada por su corresponsal en la capital británica, José Luis Fernández del Campo. Como se recordará, el juez determinó hace tres años que la palabra «Sherry», solo podía ser aplicada a los vinos procedentes de Jerez de la Frontera. Lo que ahora se intenta es, según el corresponsal, tomar acción legal para impedir el uso de las palabras «fino», «amontillado» y «oloroso» para toda botella que no proceda de Jerez.

Se calcula que este pleito habrá de costar unos nueve millones de pesetas. A este respecto, recordaremos que el coste del juicio de 1967, que duró 29 días, se elevó a 17 millones de pesetas. Pero en el presente caso, debido al número de acciones judiciales que están a la espera, habrá de transcurrir todavía un año antes de que sea «descorchado» el caso del «Great Sherry».

Cuarenta millones de botellas de Jerez se beben anualmente los súbditos de su Graciosa Majestad británica, lo que quiere decir que el 64 por ciento de todo el «She-

rry» que exporta España va a parar a Inglaterra, lo que significa que este país es el mayor consumidor del indicado vino, concluye Fernández del Campo.— **GARCIA RAYMUNDO**

TARJETA DE SUMINISTRO DE ALCOHOL INDUSTRIAL

Madrid (SIS).—Por un decreto de la Presidencia del Gobierno, que se publica en el B. O. E. número 15 de 18 de enero pasado, se prorroga hasta el próximo 30 de abril, del presente año, la vigencia de las tarjetas de suministros de alcohol industrial, obtenido de melazas de azúcar y expedidas por la Comisión Interministerial del Alcohol, en la campaña vínico-alcoholera 1969-1971.

IMPORTANTE CONTRABANDO DE COÑAC ESPAÑOL, DESCUBIERTO

París. (Efe).—La Policía acaba de descubrir disimuladas en un coche 448 botellas de coñac español.

El hecho ocurrió en la carretera nacional número 1, en Barp (proximidades de Burdeos). El automóvil con matrícula de los Pirineos Atlánticos, estaba conducido por un español, León Cuenca, quien declaró que la mercancía estaba destinada a la colonia española de París. Un viajero que le acompañaba, el tabernero de San Sebastián José Ezmendi Iruretagoyena, manifestó no estar al corriente de nada. Ambos han sido puestos a disposición del Tribunal de Burdeos.

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS. Continuamos casi en la misma postura que la quincena anterior aunque como decíamos, el mercado se va desperezando lentamente, con muchas precauciones ya que los precios siguen igual y la propiedad se resiste a operar con ellos, 35/36 pesetas con tendencia a elevarse aunque muy lenta.

VINOS TINTOS.—Estos al ser más escasos y venderse mejor se encuentran casi agotados en algunas zonas vinícolas, por lo que se buscan más insistentemente, los precios, prácticamente, no han variado, 37/38 pesetas los claretes y 40/41 los tintos cerrados sin temor a que puedan descender

ALCOHOLES.—Parecen ser hasta ahora los firmes cimientos que mantienen el mercado de nuestros vinos, continuando la firmeza en los precios, que son los mismos de la anterior quincena 41/42 pesetas litro para los destilados de vino; 40/41 pesetas litro para los rectificandos; 40 pesetas los de residuos y 30/31 Pesetas para los holandas.

Lo más importante de destacar para el sector es la influencia de los alcohólicos y Cooperativas sobre la Comisión de Compra de Excedente de Vinos a fin de que sea facilitada la oferta de VINO en forma de ALCOHOL por parte de todos al citado Organismo. De fuentes bien informadas y dignas de crédito, nos llegan noticias de que, las Cooperativas quieren ofrecer a la Comisión 50.000 Hls. de vino y otros 50.000 Hls. en forma de alcohol, en total 100.000 Hls. Consideramos muy oportuna esta postura así como el interés por ceder mercancía a la C. C. de E. V., alejando con ello la posibilidad de una indeseada exportación de alcohol. Este hecho, bajo nuestro criterio, es de gran importancia para el sector y digno de elogio para fabricantes y Cooperativas, toda vez que con los precios actuales del mercado, las destilerías tienen que trabajar con un margen casi nulo en la fabricación de alcohol.

Ante el actual estado de las cosas, es muy conveniente por parte de la propiedad, efectuar una revisión de sus bodegas, haciendo análisis tinaja de todos sus vinos, a fin de ceder lo antes posible los de inferior calidad guardando los buenos en espera de mejor oferta, despojándose así de lo que a un corto plazo podría significar una gravosa carga, ya que al llegar la primavera, todos sabemos los vinos inician su producción de ACIDEZ VOLATIL, ENTURBAMIENTO y otros defectos normales de los caldos de constitución enfermiza desde su nacimiento.

El mercado nos garantiza el precio de los que dejemos sanos a 37 pesetas hectogrado, pues es de conocimiento general que si llegado Julio no está mejor el precio, podremos hacer el ofrecimiento correspondiente a la C. C. de E. V.. Por tanto es muy conveniente pensar en ello y dejar que el mercado siga animándose, tal y como se mueve en esta corriente, para ganar progresivamente el precio de 40 pesetas, así sea, que es el precio mínimo para el agricultor si deseamos que éste se defienda.

ORIGEN	Pesetas		ORIGEN	Pesetas
Ciudad Real-Mancha			Murcia-Levante	
Alcázar de San Juan	B-35	T-37	Jumilla	4
Argamasilla de Alba	B-35'50		Yecla	4
Campo de Criptana	B-35'50	T-37'50	Valencia-Levante	
Calzada de Calatrava	B-37		Pedralba	B-37 3
Daimiel	B-35		Liria	B-36'50 3
Manzanares	B-36		Utiel-Requena	R-36 3
Pedro Muñoz	B-35		Turis	B-36'50
Socuéllamos	B-35	T-40	Cheste	B-37
Tomelloso	B-35	T-36	Villar del Arzobispo	B-35 3
Valdepeñas	B-35'25	T-44'50	Barcelona-Cataluña	
Herencia			Manresa	
La Solana	B-35		Villafranca del Panadés ...	B-37 3
Santa Cruz de Mudela	B-37		Villanueva y Geltrú	B-40
Albacete-Mancha			Zona Ampurdán-GERONA.	C-42 4
Almansa	B-38	T-45	Tarragona-Cataluña	
La Roda	B-36'50	T-40	Bajo Panadés	
Ontur	B-37	C-45	Bajo Priorato	
Villamalea	C-36'50	T-39	Montblanc	B-37 3
Villarrobledo	B-35'50	T-38	Barbará	B-37 3
Tarazona de la Mancha ...	B-35	T-36	Vendrell	B-38'50 3
Cuenca-Mancha			Falset	4
El Provencio	B-36	T-38	Perelló	B-38'50 8
San Clemente	B-35'50	T-39	Huelva-Andalucía	
Fuente de Pedro Naharro...	B-36	T-39	Bollullos del Condado	B-34
Minglanilla		T-40	Rociana del Condado	B-34
Mora del Cuervo	B-35'50		Palma del Condado	B-33
Iniesta	R-37	T-40	Almonte	B-33'75
Ledaña	C-36'75	T-38'50	Jerez v -Marco-CADIZ ...	L-16/18
Casas de Fernando Alonso.		T-39	Pi'as-SEVILLA	B-34
Toledo-Mancha			Badajoz-Extremadura	
Madridejos	B-35'75		Almendralejo	B-35
Portillo	B-38	T-43	Castuera	B-34'50
Quintanar de la Orden ...	B-36		Los Santos de Maimona ...	B-34
Dosbarrios	B-36		Villafranca de los Barros...	B-35
Sonseca	B-36	T-40	Logroño-Rioja	
Villa de Don Fadrique ...	B-35		Alfaro	C-50 -50
Puebla de Almoradiel	B-35		Manjarres	C-52 -50
Villacañas	B-35	T-36'50	Alcanadre	-50
Villanueva de Alcardete ...			Arnedo	C-52
Consuegra	B-35	T-37	Autol	C-50 -48
Alicante-Levante			Cenicero	B-60 -60
Villena	B-37	T-44	Villar de Arnedo	-4
Monóvar	B-37	C-42	Haro	
Pinoso		T-41	Rincón de Soto	L-C-10 T-1

S DE VINO

ORIGEN		Pesetas		ALCOHOLES	
	Elciego-ALAVA	L-B- 9'50	L-T-9'50	DESTILADOS DE VINOS	
44	Navarra				Pesetas
44	Tudela		T-44	Almansa	42
	Tafalla		T-43	Campo de Criptana	42
37	Cintruénigo	C-47	T-41/42	Socuéllamos	41'50
	Falces	C-43/44		Tomelloso	42
3'50	Zaragoza-Aragón			Villarrobledo	41
	Calatorao	C-46	T-46	RECTIFICADOS DE VINO	
38	Ateca	C-44	T-42	Socuéllamos	40'50
	Calatayud		T-41	Villarrobledo	40
	Cariñena	B-45	T-42'50	Tomelloso	41
	Morata de Jalón		T-42	Utiel - Requena	40'50
37	Madrid-Centro			Villafranca del Panadés ...	41
42	Arganda del Rey			RECTIFICADOS DE RESIDUOS	
	Cadalso de los Vidrios ...	B-38	T-40	Horcajo de Santiago	38'75
	Chinchón			Campo Criptana	40
	Navalcarnero		C-47	La Roda	39'50
37	San Martín de Valdeiglesias.			Villacañas	40
37	Cebreros-AVILA	C-47	T-46	Utiel - Requena	40
37	Valladolid-Centro			Boitillos del Condado	41
39	Pozáldez	B-50		Tomelloso	39
43	Cigales	Cr-C-95		Villarrobledo	40
3'50	Nava del Rey			Monóvar	40
	Salamanca-Centro			HOLANDAS - 65°	
	Villarino de los Aires	B-38	T-39	Tomelloso	30'50
	León-Centro			Vendrell	31'17
	Ponferrada	C-41	T-43	Villarrobledo	31
	Cacabelos	L-B-6'25	T-43	MISTELAS - 15x9	
	Villamañán		T-44	Almansa	50
	Villafranca del Bierzo	C-42	T-45	Tomelloso	45
	Sahagún			Villarrobledo	46
	Zamora-Centro			V. del Arzobispo	49
	Fermoselle			Gata de Gorgos	48'50
	Toro		T-41	Cheste	52'50
50	Felanitx-BALEARES	R-41	T-41	Quintanar de la Orden ...	49
50	La Rua-ORENSE	L-B-8'50	L-T-8'50	Campo de Criptana	45
50				Pedralba	45
				Venta del Moro	47'50

ABREVIATURAS USADAS:

B - Blanco L - Precio por litro
 T - Tinto Cr - Precio por cántara
 C - Clarete En los demás casos se
 R - Rosado entiende por grado y Hl.

Los precios cotizados son todos de vino nuevo, salvo algunas plazas que tienen la misma cotización para ambos.

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.



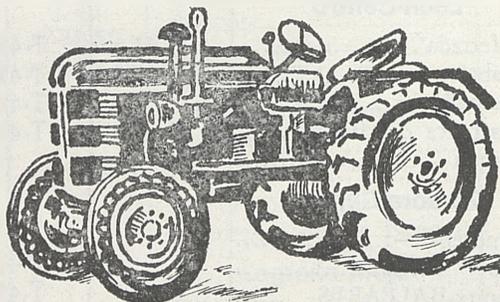
Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

Actualidad

NOTICIAS DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

La cosecha comunitaria de vino en 1970, se estima en 144 millones de Hl., cifra superior a la de 1969 (127), y sólo superada en los últimos tiempos por la de 1962 (148). Por países, y en relación con 1969, los incrementos de cosecha en Alemania y Francia han sido de 40 por ciento, mientras que en Italia se registra una disminución del 10 por ciento. El vino de esta cosecha en general es de calidad media a buena.

Mientras que las autoridades comunitarias no acaba de concretar las concesiones que otorgarán a los vinos de ciertos países terceros, persiste el descontento entre los agricultores franceses a causa de la organización común de los mercados del vino. En tal sentido, la Federación Francesa de Productores de Vino pide nada menos que la aplicación de la cláusula de salvaguardia a las exportaciones de vinos italianos hacia Francia, así como el bloqueo de las importaciones de los países exteriores a la Comunidad. Parece ser que ha tenido lugar un cierto incremento de las importaciones francesas de vinos corrientes italianos, a precios, según la perspectiva de los productores franceses, demasiado bajos.

Las concesiones comunitarias que están todavía sin concretar afectan a España, pendiente de recibir ventajas comparables a las que se incluyeron en el Acuerdo Es-

paña-CEE. Las propuestas de la Comisión consisten en supresión de las cuantitativas y en las rebajas arancelarias con respecto al precio de referencia.

Las concesiones a Grecia son análogas y ello ha motivado una protesta de dicho país en el último Consejo de Asociación Grecia-CEE. En efecto, el Tratado de Asociación incluía unos contingentes arancelarios sin necesidad de respetar ningún precio mínimo. La introducción del sistema de precios de referencia va contra esa parte del Tratado, según la opinión griega. En fin, es más que probable que la protesta griega no surta ningún efecto, pues es bien conocida la rigidez comunitaria en lo que respecta a sus sistemas de política comercial exterior.

Con Argelia existe un problema hasta cierto punto parecido. La Comisión CEE sólo estaba en principio dispuesta a conceder ventajas financieras (esto es, del mismo tipo que las probables concesiones a España), pero algunos países de la CEE, muy ligados en su comercio a los vinos argelinos, han solicitado una ventaja comercial. Las últimas noticias son que la Comisión va a proponer ahora una disminución del 5 por ciento del precio de referencia para ciertas cantidades anuales de vino de coupage. Mientras tanto la situación actual de los vinos de Argelia en la CEE es de que se mantienen más o menos los distintos regímenes comerciales que en cada país de la CEE existían con anterioridad.

FUENTE: M. DE AGRICULTURA

Instalaciones Cooperativas por valor de 110 millones

ALBACETE.—El gobernador civil, don Ramón Encinas Diéguez, acompañado por el delegado provincial de Sindicatos, don Angel García Cuesta, se ha desplazado a La Roda para visitar diversas instalaciones de tipo sindical.

El gobernador civil y acompañantes recorrió detenidamente las diferentes secciones de la Cooperativa Interprovincial Alcohólica, cuyas instalaciones están valoradas en 55.592.506 pesetas y en la que están inscritas veinte entidades con un total de 6.393 familias. La producción de esta cooperativa, dentro de su sección vinícola y en la presente campaña, es de 81.154.886 kilos de uva equivalente a 553.000 Hls. de vino.

Después visitó la cooperativa agrícola «La Remediadora». Esta entidad tiene instalaciones valoradas en 54.867.364 de pesetas. De sus secciones llamó la atención la Bodega, con capacidad para 18 millones de litros de vino y acondicionada con los máximos adelantos para la producción vinícola.

Por último, el gobernador civil mantuvo un amplio cambio de impresiones con los miembros de las diferentes juntas sindicales en la delegación comarcal. El tema

principal fue el desarrollo de la zona, así como las numerosas pérdidas ocasionadas en La Roda como consecuencia de las últimas heladas.

MAS DE 2.200 MILLONES DE PESETAS EN PERDIDAS

ALBACETE.—La Organización Sindical ha sido el primer organismo que ha entregado al gobernador civil la valoración estimativa de los daños ocasionados en toda la provincia por los últimos temporales de nieve y frío. Estos daños se elevan a 2.245.909.652 pesetas.

Entre los diferentes apartados, destaca el correspondiente a la agricultura, con más de 1.250 millones de pesetas. Luego la sigue la ganadería, con 229 millones de pesetas, la construcción, con 220 millones de pesetas y los jornales no devengados, con cerca de 115 millones de pesetas.

El estudio le fue entregado a la primera autoridad provincial por una representación del Consejo Sindical provincial. Esta representación, ante la magnitud de las pérdidas conocidas, se ratificó en la solicitud, para Albacete, de zona en estado catastrófico. (SIS)

CON LA GEOGRAFIA EN LA MANO

EL VALDEPEÑAS SE BEBE EN MADRID

Desde hace más de un siglo hay un vino de Valdepeñas, blanco que se bebe con asiduidad en Madrid. No hay taberna que no lo posea, y para el «chateo» es único. En Madrid suelen dar un aperitivo mínimo con el vino que se solicita. Suele consistir en algo así como un boquerón pinchado en un palillo, dos o tres aceitunas o almendras. La «tapa» grande hay que pedirla y cuesta más buenos cuartos. Las grandes fuentes de ensaladilla —que antes se llamó rusa— los mejillones al vapor, las bandejas enormes con empanada gallega, las albóndigas redondas y jugosísimas, las croquetas de jamón... todo va estupendamente con ese vino flexible que es el Valdepeñas.

En la tasca madrileña se dan cita los aristócratas o la gente del pueblo, y al margen de esto tienen una gran solvencia gastronómica.

El «argot» tabernario de Madrid es único. Por ejemplo una conferencia con Soria es un chorizo montado en una rebanada de pan; las patatas a la brava, son patatas fritas con salsa picante...

Lo malo que tiene el vino de Valdepeñas que se expende en las tascas madrileñas es que está debidamente «bautizado» con agua pura del rico Lozoya. Son pocas las tascas que posean buen vino cortiente.

El barrio de San Marcos, en la capital de España, existe la llamada «Tienda de vinos», antigua casa de comidas donde aseguró César González Ruano que iba Don Antonio Machado. En Augusto Figueroa, travesía de Hortaleza y Fuencarral, está la popular y antigua tasca de los Hermanos Santander, con tapas rarísimas. En Tetuán, se halla Casa Labra, el mejor sitio del mundo para condimentar las judías con chorizo; lugar al que acude el «todo Madrid». En Hortaleza se halla la casa de los Pepinillos, que vacía dos barriles de esta clase de estupendos variantes. En Infantas está la llamada «Casa Poli» taberna donde la especialidad, con el vasito de Valdepeñas, es el pincho de jamón.

Por Echeagaray y Ventura de la Vega es donde se halla el centro del «chateo».

En «La Chuleta» están las mejores tapas de Madrid; En «La Casona», sirven como nadie las patatas a la brava. El Mesón de la Cruzada da unas «migas con tropezones» del mismo estilo que las degustaba aquel monarca castizo que fue don Alfonso XII, cuando iba por las tascas de tapadillo, saltándose el protocolo real a la torera.

En la Ribera de Curtidores, corazón del viejísimo Rastro, está plagado de minitascas.

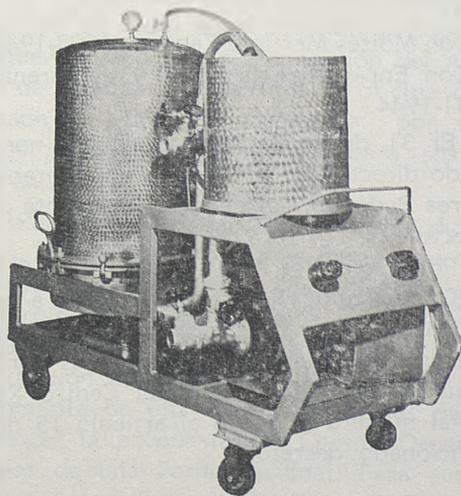
La población laboral de quienes trabajan en tascas y tabernas en Madrid es muy importante. Es el grupo más numeroso después de los funcionarios.

El vino de Valdepeñas en Madrid es una institución.

LOLA CLIMENT REDONDO

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D. L. P. García Sanclís, 302 - Teléfonos 230056 y 230610
VALENCIA - 11



Filtros de placas construidas en ACERO INOXIDABLE, En uno solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtrulina.

Varios modelos, según rendimiento

Estación de Viticultura y Enología de E. V. E. Haro (LOGROÑO)

ACTIVIDADES REALIZADAS DURANTE 1970

LA ESTACION

Comenzó sus actividades en el mes de octubre de 1892, con el nombre de Estación Enológica. A fin de 1970 llevaba 78 años de labor; cambió sucesivamente su nombre por Estación Experimental Agrícola y por Estación de Viticultura y Enología. Es Centro del Estado Español, no autónomo y forma parte de la Dirección General de Agricultura en el Ministerio de Agricultura.

Han sido sus directores titulares:

Don Mariano Díaz Alonso, 1892-1893.

Don Víctor Cruz Manso de Zúñiga, 1893-1921.

Don Moisés Martínez Zaporta, 1923-1940.

Don Enrique de la Lama y del Arenal, 1941-1944.

El 31 de octubre de 1957 fue nombrado director de la Estación don Antonio Larrea Redondo, cubriéndose la vacante de director.

Por Decreto de 12 IX 1970 (B. O. 2 X 1970), artículo 11, la Estación pasa a estar integrada en el organismo autónomo Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, formando parte del Centro Regional número 3, según el artículo 15 del mencionado decreto.

LABOR REALIZADA EN 1970

Viticultura. — EVE Haro utiliza tres campos de experiencias: en Haro «El Ma-

zo» de 15.300 mc y «Santa Agueda», de 10.262 mc; en Cenicero «Valdesalomón», con 13.680 mc. Este último campo era administrativamente un Centro independiente y fue agregado a EVE Haro en 1968.

Se han realizado en 1970 los siguientes trabajos: Observaciones meteorológicas - Marcha de la vegetación de la vid - Operaciones de cultivo - Ensayo de productos fitosanitarios - Marcha de la maduración de las variedades - Efectos de los tratamientos con oligoelementos - Estudio económico del cultivo de la vid.

Los datos meteorológicos son:

	Temperatura	lluvia
Año 1970	12°2	380,9
Media de sesenta años	12°7	499,1

Las observaciones de la marcha vegetativa de la vid en 1970 dan estas fechas claves:

Lloro, 25 II; brotación, 17 IV; floración, 14 VI; envero, 20 VIII; vendimia, 16 X; caída de la hoja, 2 XII. Estos datos revelan vegetación normal y un otoño templado, que ha retardado la caída de la hoja.

El cuadro comparativo de cosechas es el que sigue:

	1969	1970
El Mazo	5.696	4.918
Santa Agueda	1.162	1.374
Valdesalomón	5.764	5.683

Esta cosecha de 1970 fue de las más sanas que se conocen, sin haber tenido

consecuencias un pedrisco habido el día 22 de junio.

Enología.—La bodega es pequeña, de tipo cosechero, ampliada en 1934 y modernizada, por el entonces Jefe de Sección, don Jaime Nosti, en 1958.

Se hicieron en 1970 los siguientes trabajos: Elaboración de vinos, con buena calidad y más grado que años anteriores. Tipificación y crianza. Ensayo de productos enológicos. Estudios sobre la destrucción de ácido málico en los vinos de Rioja Alavesa. Trabajos de Análisis. Toma de notas sobre la acidez total de los vinos de Rioja.

Análisis.—EVE tiene laboratorio abierto al público, como laboratorio agrario oficial, dedicado a análisis de vinos. Desde 1957 es uno de los encargados de hacer el control de exportación de los vinos de Rioja que se exportan al extranjero. También se realizan análisis de vinos remitidos, entre ellos los remitidos por el Consejo Regulador de denominación de origen Rioja.

El cuadro comparativo de análisis realizado es:

1968	6.927
1969	8.371
1970	7.422

Desde su fundación, incluido 1970, se han realizado los análisis de 139.361 muestras. La media de día de trabajo en 1970 fue 25 muestras.

Estudios. Experiencias. Divulgación.—Solamente se hace resolución de consultas y remisión de trabajos. En 1970 se hicieron: partes mensuales, memorias anuales, informes solicitados, seis hojas divulgadoras y catorce monografías, no siempre originales; se publicaron unos cuarenta artículos.

Se han resuelto 134 consultas, con lo cual desde la fundación de la Estación se han anotado 5.047 consultas.

Consejo Regulador de la denominación de origen Rioja.—Desde su fundación hasta el 3 de diciembre de 1970 era un organismo autónomo ligado a EVE Haro por ser su presidente el director de la Estación. Sus principales actividades han sido:

Fiscalización. Existen dos veedores del Servicio de represión de Fraudes habilitados para el servicio de la denominación, incoándose expediente por el Consejo de todas las faltas reglamentarias que descubren. Según las actas de las reuniones, se estudiaron en 1970 expedientes desde el número 314 al 399, en total 85.

Defensa de la marca. En Viticultura se colaboró en cuantas reuniones se llevaron a cabo en las provincias de Logrono y Alava, para estudiar el proyecto de Estatuto del Vino, en discusión. Se primó la plantación de uva blanca. Se publicó una nota de orientación sobre el precio de la uva de cosecha. En Enología se han visitado varias bodegas que solicitaron el alta y se han hecho inspecciones generales.

Propaganda. Se asistió a las ferias nacionales de Madrid, Lérida y Valladolid y a las internacionales de Berlín y Munich. Se hizo un viaje de promoción a Copenhague. Se hizo una nueva edición del mapa de la zona. Se clausuró la oficina delegada en Alemania Occidental, por no haber capacidad económica para sostenerla.

Reuniones. Se celebraron siete ordinarias, dos de Comisión Permanente y se organizaron o asistieron a las siguientes extraordinarias: Sobre Oficina Delegada en Alemania Occidental; para estudio de la legislación en proyecto; para conocer la propuesta de una casa publicitaria; para conocer la propuesta del Comité Organizador de una Feria Nacional. Para cumplimentar al Ilmo. Sr. Ministro de Comercio en San Sebastián.

Enero 1971.

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

(31) ¡OCASION! Vendo moldes para la construcción de tinajas de cemento, 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

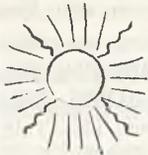
EN SU COCHE, CAMION O CUALQUIER OTRO VEHICULO A MOTOR.

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	7'35 a 5'32	Luna nueva	1-2-1587 La reina Isabel I de Inglaterra firma la sentencia de muerte de María Estuardo.
2. Martes	7'24 a 5'33	c. creciente	
3. Miércoles	7'23 a 5'34	»	2-2-1834 Un muchacho de Reus sienta plaza como soldado distinguido en el batallón de cuerpos francos llamado «Tiradores de Isabel II». Su nombre Juan Prim.
4. Jueves	7'22 a 5'36	»	
5. Viernes	7'21 a 5'37	»	
6. Sábado	7'20 a 5'38	»	
7. Domingo	7'19 a 5'39	»	
8. Lunes	7'17 a 5'41	»	
9. Martes	7'16 a 5'42	»	
10. Miércoles	7'15 a 5'43	Luna llena	
11. Jueves	7'14 a 5'44	»	
12. Viernes	7'13 a 5'45	»	
13. Sábado	7'12 a 5'47	»	3-2-1796 «Conspiración de San Blas», descubierta por la policía antes de que diese sus frutos. Fué, tal vez, el primer brote republicano en España.
14. Domingo	7'10 a 5'48	»	
15. Lunes	7'09 a 5'49	»	

ECLIPSE TOTAL DE LUNA

EL DIA 10 VISIBLE EN ESPAÑA

Primer contacto con la penumbra a las 4 h. 38 m. 1 s.—primer contacto con la sombra a las 5 h. 51 m. 9 s.—principio del eclipse total a las 7 h. 3 m. 1 s.—medio del eclipse total a las 7 h. 44 m. 6 s.—fin del eclipse total a las 8 h. 26 m. 1 s.—último contacto con la sombra a las 9 h. 37 m. 4 s.—último contacto con la penumbra a las 10 h. 51 m. 2 s.

4-2-1769 Por orden de Carlos III, los restos incorruptos de San Isidro se trasladan, con gran pompa y acompañamiento, desde su capilla en la iglesia parroquial de San Andrés al templo de la calle de Toledo. Los restos del Santo Patrón de Madrid han sido, sin duda, de los más trasladados expuestos y paseados procesionalmente.

5-2-1928 Primera reunión pública para tratar de la creación de la Casa del Actor. Tuvo lugar en el Teatro Alcazar, de Madrid, y la presidió un sillón, cubierto por crespones negros, indicando el lugar que hubiese ocupado María Guerrero.

- 6-2-1929 Casi repentinamente, víctima de un ataque cardiaco, fallece la reina María Cristina, que había sido regente de España durante la minoría de Alfonso XIII. Tal vez en alguna encopetada tertulia, con aviesa intención se la apodó «Doña Virtudes», y en verdad que no pudo ser calificada mejor, pues la egregia señora las reunió todas, pero su rectitud moral resultaba muy molesta, para quien tan poquitas virtudes conservaban...
- 7-2-1818 En Sevilla muere en el patíbulo Juan Antonio Gutierrez, alias «el Cojo», uno de los bandoleros que constituían la tristemente célebre partida llamada «os siete niños de Ecija», que resultaron ser muchos más de siete.
- 8-2-1777 Asegúrase que en esta fecha se utilizó por primera vez en Loncres un perro policía para perseguir a un ratero que había robado un reloj. Quizá fué todo la fidelidad de un can, persiguiendo al que había despojado a su dueño...
- 9-2-1926 El «Plus Ultra», tripulado por Franco, Ruiz de Alda y Rada, llega a Buenos Aires. El recibimiento que les deparó la capital argentina fué apoteósico.
- 10-2-1873 El rey Amadeo renuncia a la corona de España.
- 11-2-1858 Primera aparición de la Virgen a Bernardette en Lourdes.
- 12-2-1889 En el presidio de Melilla, fallece el general Villacampa, que allí cumplía condena como cabecilla del movimiento republicano del 19 de Septiembre de 1886.
- 13-2-1917 En un hotel de París, a donde había llegado procedente de Madrid la Mata Hari es detenida por el servicio de Contraespionaje francés.
- 14-2-1502 Desde Valencia los Reyes Católicos expiden una instrucción particular a Cristóbal Colón para su cuarto viaje, manifestándole su pesar por la prisión que había sufrido.
- 15-2-1533 Muere Diego García de Paredes víctima de un accidente que le sobrevino al pretender remedar a unos chiquillos en sus juegos infantiles, olvidándose de sus sesenta y cuatro años.

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 PAISES 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

ESPAÑA... BODEGA DE EUROPA

Agencia de Transportes A. T. 2686

Transportes **MARTINEZ** y del **AMO**

Especializados en

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

En JAEN: Carretera Madrid. Km. 334
Teléfonos 210487 - 210563 - 210564

En VILLARROBLEDO (Albacete):
Avd. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41
Teléfonos 80 y 113



Tartárico Español, S. A.

TUSET, 10
BARCELONA - 6

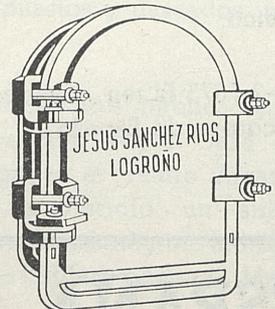
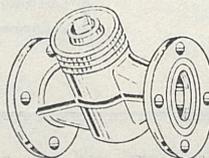
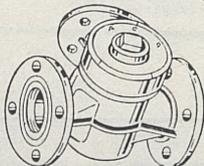
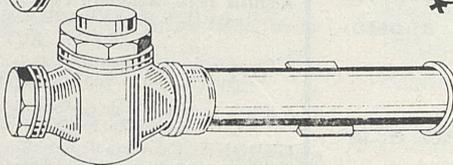
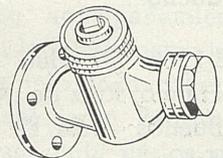
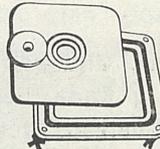
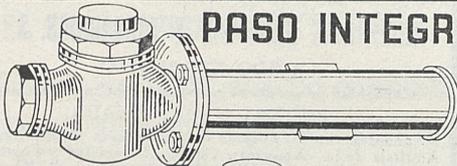
Representante de la casa GINO BUZZI de NOVELLARA (Italia)

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

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Mundo curioso

GUARDA DE HERMANDAD VALIENTE

Cuando Vicente Cuadrado Noriega, guarda de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Feria (Badajoz), se encontraba prestando sus habituales servicios en el campo, observó que se acercaba un toro que consideró extraviado, por lo que se acercó tranquilamente a él y lo tomó por una de las dos sogas que arrastraba el animal, y con la mayor tranquilidad lo amarró al tronco de un olivo. Después efectuó las correspondientes averiguaciones, para dar con el propietario del animal extraviado hasta dar con él, enterándose en esos momentos de que se trataba de un toro bravo y muy peligroso, hasta el punto de que, amarrado y todo, tuvieron que intervenir hasta trece hombres con grandes esfuerzos para lograr dar muerte al toro mediante la puntilla. Se dice que el toro —que pesaba 500 kilos— no atacó al guarda posiblemente por la indumentaria que es muy similar a la usada normalmente por el mayoral que lo cuida.

Al ser sacrificado el toro, su dueño entregó al guarda de la Hermandad Sindical, las dos orejas y el rabo.

SECUESTRO DE LA REVISTA «CAMPO»

El magistrado juez de Instrucción del número 7 de los de Sevilla, ha ordenado a

inspectores del Cuerpo General de Policía el secuestro del número 343 de la revista agropecuaria «Campo», correspondiente al mes de octubre del pasado año.

La Redacción y Administración de «Campo» se halla situada en los locales de la Cámara Oficial Sindical Agraria de Sevilla. Los inspectores de policía recogieron dieciseis ejemplares del número citado y el grabado de un chiste, que es el que ha motivado la querrela de la C.O.S.A., por entenderse que ofende a los miembros de la misma.

PELUQUERIA CON RAIGAMBRE

MANCHEGA

En Socuéllamos (La Mancha), existe una peluquería de caballeros, propiedad de don Juan López Giménez, «Peluquería MATA», en el cual no faltan las uvas colgadas de su techo a lo largo de todo el año, algunas de hace tres campañas, pudiéndose ver actualmente las de la pasada vendimia en un estado tal que parecen recién cortadas.

Asimismo, el señor López Giménez, tiene siempre dispuesta una botella de buen vino, junto al tradicional botijo de agua, para ofrecer a sus clientes cuando alguien tiene sed y gusto por el buen vino de la Mancha, bien por este peluquero complaciente que hace patria dentro de las limitadas fronteras de su tradicional profesión.

COLA DE ETIQUETAR INDA

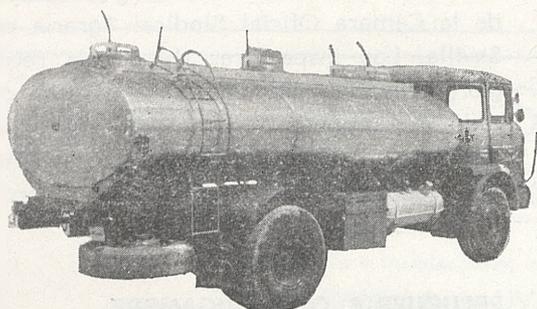
INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26

COLA DE ETIQUETA INDA

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

Julión Guerrero

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



Transportes CASERO

46 TRANSPORTES A. T. 2 400

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

Generalísimo, 24

Te's: Oficina 51 04 86 - Particulares 51 13 69 y 51 03 43

TOMELLOSO (C. Real)

CONSTRUCCION DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE

TUBERIA

Talleres BELLO

Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)

Demetrio Moreno Olivares

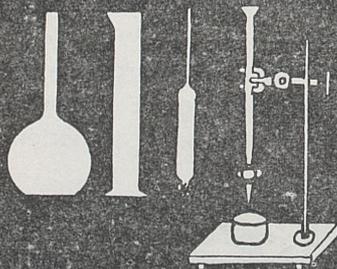
Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID-13

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



Laboratorios ARENAS

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

Teléfono 100
Gral. Aguilera, 1

SOCUELLAMOS
(LA MANCHA)

LA CONCIENCIA

— CUENTO —

por JUAN LOPEZ JIMENEZ

No recuerdo exactamente en qué región me dijeron que estaba situado Río Blanco, pequeño pueblecito muy parecido a otro pueblo cualquiera; su calle Mayor, su plaza Principal, una fuente, que además de abrevadero servía para que las mozas del pueblo llenasen sus cántaros, valiéndose de una caña, que enchufaban en uno de los caños del marmolillo central de la misma. Era de ambiente labriego y sin muchas pretensiones, su gente en la mayoría sencilla y humilde y apenas si tenían noción de lo que pasaba en el resto del mundo. Y eso que de un tiempo a la fecha había progresado bastante, pues habían llegado al pueblo cinco aparatos de televisión y los cinco el mismo día. El primero lo encargó en casa de «Pepe el de las Lámparas», el señor Alcalde. Pero en una de las diarias reuniones que solía tener la señora Lola, esposa de este último, en su casa o en la de las demás esposas de los señores de más «viso» del pueblo, como eran doña Clotilde, la esposa del farmacéutico; doña Paca, que lo era del médico del lugar; la señora Basilisa, esposa del señor Secretario, y la señora Pepita, digna esposa del panadero y ex Alcalde.

Bien, pues en la primera ocasión que tuvo doña Lola, les explicó a sus íntimas y asiduas e invariables amigas de reunión, la gran novedad de que su señor marido

había solicitado, por mediación de «Pepe el de las Lámparas», la adquisición de un aparato de televisión.

Aquel día quedaron arrumbadas a un lado todas las combinaciones de empanadillas de espárragos con picadura de jamón, los experimentos con mezclas de licores que solían componer ellas mismas para ver si lograban hacer un «cocktel», que las rejuveneciera y otras miles habladurías de alto copete, para dar paso al cuchicheo de la televisión. Tanto fue, que cuando el señor «Pepe» fue a la capital a por la televisión del señor Alcalde, ya tenía la solicitud para traerse otras cuatro más, que eran las de las respectivas señoras que hemos citado anteriormente.

Las reuniones proseguían, cada día en casa de una. Los sábados solían ser honradas con la presencia del reverendo don Gabriel; ese día no se criticaba a la que por alguna circunstancia no había podido asistir, pero los días que no estaba presente el reverendo cura se solían despachar a su gusto, perorando las desvirtudes, bien de la amiga que no estaba presente, bien del marido de la misma o de alguna otra vecina.

Merendaban cada tarde en la casa que tocaba la reunión y consistía la merienda en chocolate con pastas, empanadillas o

cualquier otra cosa de confitura. Siempre hechas por la visitada de turno.

Mientras hacían las delicias al paiadar, explicaban los secretos de la elaboración de los ricos manjares del día. El extracto de la receta lo empezaban a comentar con moderación, pero a medida que se iba animando la reunión, bien por el ambiente o bien por el rosoli, también elaborado por ellas, iban exagerando un poco, tanto, que había más de una que aseguraba que sus combinados realizaban prodigios.

La señora Clotilde era la más virtuosa en la preparación de confituras y ponches a la vez que la más modesta en su autovangloriación, y sin embargo, tenía que soportar las sandeces de las demás. No obstante, hacía ya bastante tiempo que les había anunciado a sus incondicionales, que estaba ocupada en la preparación de una confitura que daría mucho que hablar. Hasta que cierto día les anunció con toda solemnidad, que había sido descubridora de unas pastas psicoexpresivas, que al ingerirlas tenían la virtud de autosugestionar al que las comía y en un dechado de fluidez ponía inmediatamente de manifiesto todo cuanto de los demás pensara.

La espectacular noticia fue acogida con gran alboroto y todas sintieron una viva curiosidad por probarlas. Nadie lo puso en duda, ya que de las manos de la señora del boticario habían salido maravillosas combinaciones de ponches y confituras.

Le reunión para degustar las sugestivas pastas, se llevó a cabo con toda solemnidad, y, como era lógico, en casa de doña Clotilde. La señora Clotilde hizo sentar en torno a su mesa a las cuatro amigas y con toda precisión de detalles les fue explicando las virtudes que había descubierto en sus exquisitas pastas, y que según ella, eran que después de ser comidas, se sentía el que las tomaba, como un rejuvenecimiento de espíritu y acto seguido comen-

zaba a decir todo que hubiese pensado de sus compañeras y amigas; pero todo esto con toda claridad y pormenores de detalles.

Todas pensaron enseguida con doble sentido y se sonrieron entre dientes al pensar que podrían saber lo que sus amigas estaban pensando de ellas. Mientras el cerebro les trabajaba a un endiablado ritmo, fue doña Clotilde a la despensa volviendo con una valiosa bandeja de plata en sus manos, en las que traía sus misteriosas pastas. Las que a simple vista no ofrecían ningún particular interés, puso la azafata sobre la mesa e invitó a sus amigas a que las tomaran. Hubo unos momentos de sorda lucha interior. Se miraron las unas a las otras pero nada se dijeron, hasta que al fin doña Paca fue la que se llevó las manos a la cabeza y dijo:

—Perdonen, señoras, no sé lo que me ha sucedido, pero me encuentro indispuesta. Me voy a mi casa. Otro día las tomaré.

—Yo..., yo también me he marcado. No me siento bien. Me voy, porque creo que me va a dar algo —se marchó también doña Lola.

—¡Ay!, señora Clotilde, que a estas horas mi querido esposo me estará aguardando. Lo lamento, pero he de marcharme inmediatamente —ésta fue la señora Pepita.

—Espérame, querida Pepita, que ahora recuerdo que le dije a la criada lo que tenía que guisar, pero no le dejé las llaves de la despensa...

Después de abandonar doña Basilisa la estancia, que era la de la llave, quedó sola la señora Clotilde, que contemplando la rebosante bandeja de pastas, se pasó las manos por los ojos para enjugarse unas fugaces lágrimas, a la misma vez que se le escapaban unas sonoras carcajadas.

La Poesía y el Vino

Al campo y a los hombres
mí poema dedico,
porque veo en ellos
un esfuerzo inmenso y rico.

Hombres que nacisteis en el campo,
que del campo vivís,
que con vuestras manos
la tierra labrais,
con sudor en las frentes
escribís en la tierra
con la punta del arado,
juntando las firmas
los surcos formáis,
en hileras paralelas
las simientes plantais.

Sol y lluvia,
viento y granizo,
un día y otro día,
esperando y más espera,
esperais la cosecha
pobre o rica,
pero sin desmayo
sigue la espera.

¡Por fin el gran día!
todos al campo,
para unos la siega,
para otros la vendimia,
unos recolección de avellanas,
otros recolectan aceitunas,
diferentes días,
diferentes tierras,
distintos hombres.

El campo es alegría,
no hay finca en que no haya vida,

el sol amanece
para todos un nuevo día,
bullicio de caballerías,
cantares de doncellas,
regocijo en las calles
desfilan en hileras,
unos a la llanura,
otros a la montaña
y los demás a la pradera,
caminos amplios y estrechos
unos y otros contentos están,
guían al hombre
camino del campo
a por su cosecha.

Y así un año y otro año
y cien más,
fueron primeros los abuelos,
van ahora los padres,
y mañana irán los hijos,
nombres que pasan,
hombres que dejan huella,
dan testimonio a su existencia
por el largo camino de la vida,
dejaron sus firmas en el campo,
surcos que lo acreditan
y árboles que lo afirman,
eso lo hizo mi abuelo,
eso lo hace mi padre.

¿Y tú hijo? ¿Qué harás para
que los demás vean tu existencia?

Raimond AGUILO BARTOLOME

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)

COOPERATIVA DE TRANSPORTES
DE
TOMELLOSO
EN CAMIONES CISTERNAS

General Mola, 54 - Telefono: 51 01 65

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

Trav. Santa Ana, 23 **HORCAJO DE SANTIAGO** Teléfonos 23 y 58
(CUENCA)

*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.

SUCURSALES EN LA PROVINCIA DE CUENCA

TARANCON

Fábrica de Alcohol
Teléfono 206

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones
Teléfonos: 6, 14 y 17

Que usted lo pase bien...



—Ha sido una falsa alarma. Le han dicho que un coche había atropellado a mi madre, pero ha sido un error. Ya verás que desilusión se va a llevar cuando se entere...

ANECDOTAS

Al llevarle Sacha Guitry una de sus primeras comedias a un empresario, éste se la devolvió diciéndole:

—No puedo representarla.

—¿Por qué?

—Hay pasajes confusos. Y un obra de teatro debe estar hecha de modo que cualquier imbécil que la vea la entienda toda.

—Bueno; dígame usted lo que no entiende y lo arreglaré.

* * *

Mientras el público embelesado salía del teatro después de admirar a Marcel Marceau, máximo artista de la pantomima un individuo comentaba: «Si ese tipo supiese hablar sería sensacional.»

EL PRIMER DISGUSTO

Le gustaba el vino. No es que fuese un borracho, ni mucho menos, pero le gustaba el vino. Y estaba enfermo. Una mezcla de cosa física y psíquica y fué al médico. Y el médico le hizo un reconocimiento a fondo.

—¿Qué me encuentra?

—Nada de importancia, pero...

—¿Pero qué?

—Tendrá que cuidarse. No se disgustará por nada. No probará el vino...

—Pues ya tiene usted ahí el primer disgusto.

OPTIMISTA EN UN APURO

Dijo el optimista:

—En este mundo, lo único difícil es decir «fósforo» con la boca llena de sopa.

PARA CONTAR...

* El niño llama por teléfono:

—Doctor, venga usted, por favor, en seguida.

—¿Qué sucede?

—Papá, mamá y todos mis hermanos están enfermos.

—Y tú, ¿no?

—Yo he sido malo y me han castigado a no comer setas.

* * *

* Una señora está en animado diálogo con un caballero, cuando de pronto se les acerca la hija de ella, linda y vivaracha chicuela de cinco años, que trae en brazos una muñeca con la boca destrozada.

—¿Qué le has hecho a la muñeca?—
pregunta el caballero.

—Pues sacarle los dientes para echarlos
en un vaso de agua como hace mi mamá
todas las noches.

* * *

* —Oye Luisito, no pases a casa sin
limpiarte los pies.

—Pero, mamá, si los pies los llevo lim-
pios. Los únicos que están sucios son los
zapatos.

SIN ARREGLO

—No le dé vino en las comidas para
que no se excite.

—Pero doctor, si cuando se excita es
cuando no se lo damos.

¡NO HAY DERECHO!

—¡Nada, nada! Usted no va a beber
más que agua.

—¡Doctor, por Dios! ¿Así, sin hacer el
experimento antes con conejos?

PENSAMIENTOS

¿Qué sabemos de lo que durarán nues-
tros días sobre la Tierra? Mientras cada
mañana abramos los ojos a la vida debe-
mos pensar en ella para iniciar alguna
actividad provechosa.

* * *

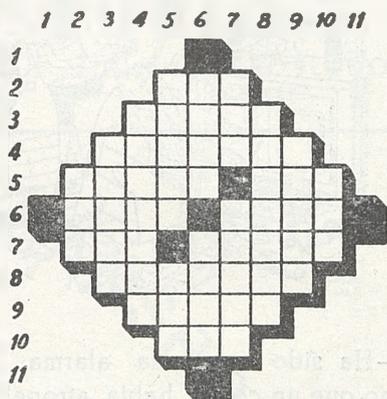
El que habla, siembra; el que escucha
recoge.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA N° 45

HORIZONTALES.—1: M.—2: Púa.—3: Talla

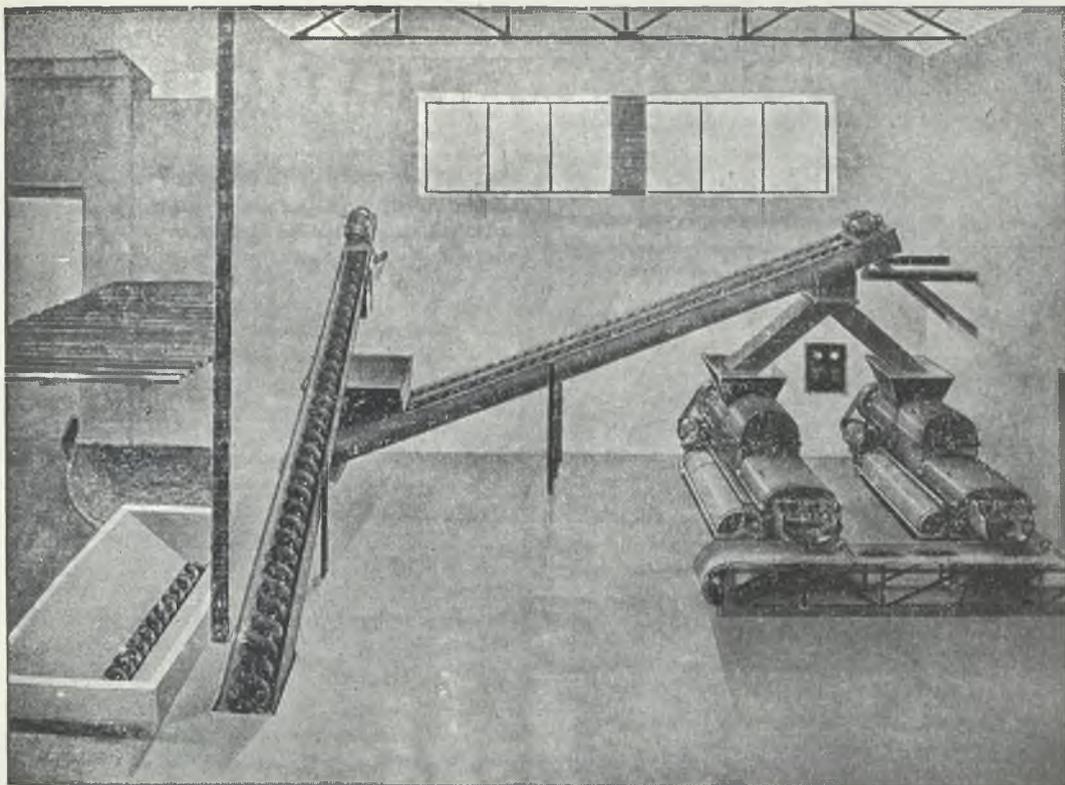
4: Cortijo.—5: Larva. Era.—6: Perra. Andar
7: Orí. Mujer.—8: Odiaron.—9: Orlas.—10:
Aes.—11: S.

CRUCIGRAMA N° 46



HORIZONTALES.—2: Preposición.3: Del
verbo salir.—4: Pueblo de la provincia de
Sevilla.—5: Perdió el equilibrio. Cerco en
forma de circunferencia.—6: Burro. Des-
gasté con la lima.—7: Interpreta los signos
gráficos del lenguaje. Cambia (al revés).
8: Prometes con seguridad.—9: Nombre
de uno de los planetas del espacio (al
revés).—10: Del verbo ser (al revés).

VERTICALES —2: Oxido de calcio. 3: Per-
teneciente al queso.—Pieza dramática, jo-
cosa de carácter popular,—5: Apagado y
poco destacable. Sujeto (al revés).—6:
Arbol umáceo de tronco robusto y derecho
Voz que se usa para que anden las caba-
allerías.—7: Corriente de agua que va a
desembocar al mar. Prenda que se usa
para sujetar las medias.—8: Nombre de
varón (al revés).—9: Instrumentos para
atacar o defenderse.—10: Del verbo ver
(al revés)



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.

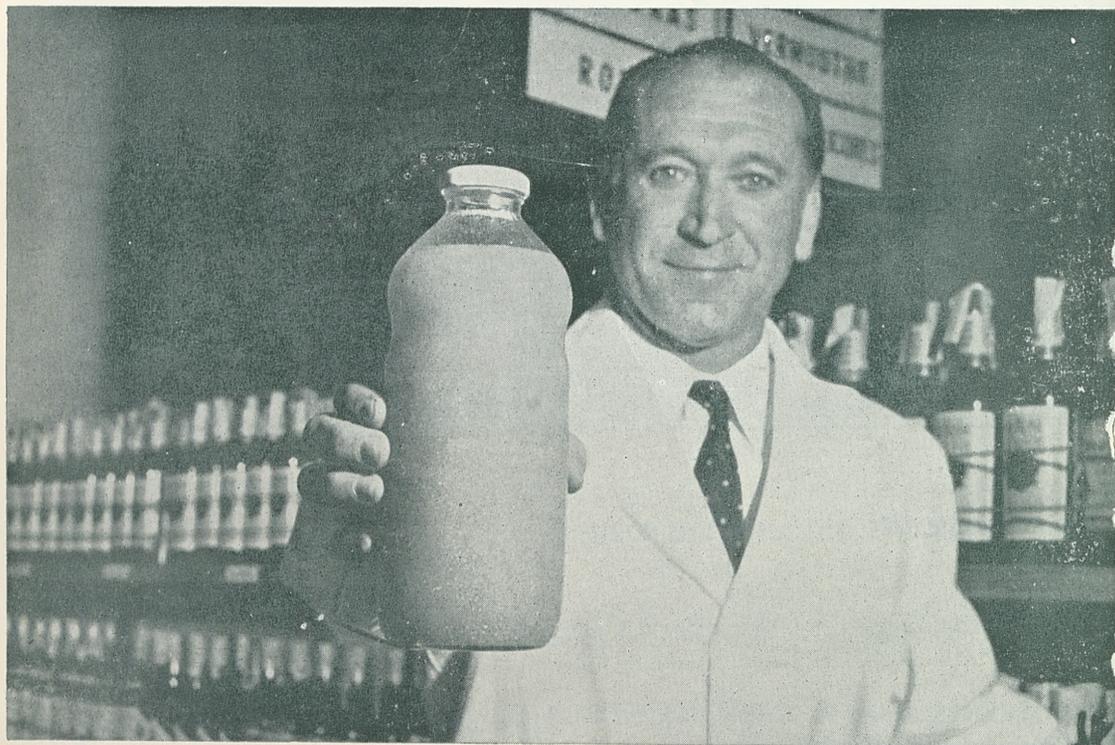
ZAFRA (Badajoz)

DISTRIBUIDOR PARA LA MANCHA:

EVARISTO CANO MORENO

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

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. 21 14 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.