

La Pámpana de Baco

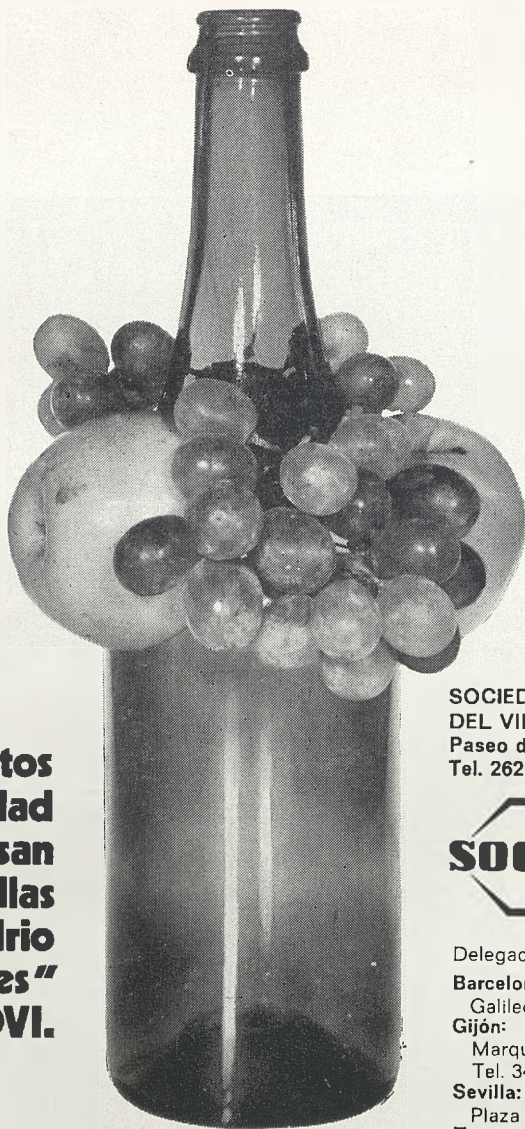
N.º

61

15 Septiembre 1971



NO SE QUEDE USTED ATRAS... PONGASE AL DIA:



**los productos
de calidad
se envasan
en botellas
de vidrio
"no recuperables"
de SOCOVI.**

**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.

**Los hombres
del HISPANO
le resuelven
sus problemas**



¡TRATE CON ELLOS!



Muchos de nuestros 15.000 empleados y directivos trabajan para el campo en su región. Ellos conocen los problemas financieros que plantea al agricultor la campaña cerealista, desde la siembra hasta después de la cosecha. Los conocen y están dispuestos a ayudarle a resolverlos. Cuénteles su caso. Le atenderán con competencia y cordialidad.

EL BANCO HISPANO AMERICANO

Más de quinientas oficinas.

Presente en cualquiera de ellas sus negociables del Servicio Nacional de Cereales.

Aprobado por el Banco de España con el n.º 8348 I

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 61

15 Septiembre 1971

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Diaz-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

Portada: Sra. de Reales

SUMARIO

Páginas

<i>Primera Página</i>	3
<i>Amigos de la Torre del Vino</i>	5
<i>Una visita al país del cognac</i>	7
<i>Ordenación y reforma agraria</i>	11
<i>Medidas para la protección de las personas que manejan plaguicidas</i> ..	15
<i>Sucedió esta quincena</i>	17
<i>Noticario</i>	18
<i>Mercados de Vino</i>	19
<i>Mercados de Alcohol</i>	22
<i>Actualidad</i>	23
<i>¿Sabe Vd. que</i>	25
<i>Mercado y Servicios</i>	26
<i>Mirando al firmamento</i>	28
<i>Mundo curioso</i>	31
<i>Radiografía de una incomparable Bebida</i>	32
<i>La Venganza de Baco</i>	34
<i>La Poesía y el Vino</i>	37
<i>Que usted lo pase bien</i>	39

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

PRIMERA

PAGINA

Si hacemos caso al refrán «MAS VALE MUCHOS POCOS»... , seremos un sector vinícola en progreso; si por el contrario, queremos «POCOS MUCHOS»... , seremos un sector vinícola en decadencia.

Sí, así es, y un sencillo ejemplo lo tenemos en las hormigas trasportando su minúscula porción una y otra vez hasta reunir lo que ha de ser su alimento durante todo el año, poca cantidad, sí, pero sin dejar de aprovechar un momento de los días veraniegos. Por el contrario, este sector vinícola no se preocupa de pormenores, y luego quiere, en una sola medida, conseguir cuanto ha dejado perder en toda una campaña.

El vino está necesitado de una seria y progresiva propaganda a nivel internacional. al igual que el Sindicato del Olivo, —buen ejemplo éste—. También precisa de que las normas se publiquen con tiempo suficiente, para que tanto cosecheros como comerciantes, sepan a que atenerse ante la campaña que empieza el 1° de Septiembre, —ya la hemos iniciado y seguimos sin normas—. Que los vinos embotellados, sean de la zona o denominación de origen que sean, no se embotellen con menos de dos años de crianza. Que se uniformen los envases en todos los tipos a fin de que sirvan para cualquier embotelladora, reduciendo gastos con ello; creación de fábricas de embotellado que puedan llenar una botella por segundo, en evitación de gastos, consiguiendo así mismo, una esmerada presentación. Que se den unas normas fijas de elaboración para los cosecheros, con tiempo suficiente, para así poder garantizar una calidad cuando el mosto se canvierta en vino; no poner éste a precios abusivos o demasiado bajos, manteniendo una tónica de estabilización normal, que será la que dé seriedad comercial al producto; máxima higiene en la elaboración y tratamiento, hasta su llegada al cliente; esmero y delicadeza en el servicio, y entre otras muchas recomendaciones y sugerencias confiarse a distribuidoras de productos suficientemente acreditadas o montar un departamento de ventas, sabiendo que a pesar de su alto coste de mantenimiento, a la larga, ha de resultar rentable y prospero, desterrando la miseria de este negocio, contando con personal bien remunerado, eficiente y seleccionado, exento de recomendaciones, —recordando el slogan televisivo—.

Si nos paramos a enjuiciar el negocio del vino, y calibramos las cifras y la riqueza que este representa en el agro español, veremos que la producción en 1970 fué de 25.006.000 hectolitros, exportandose al exterior 327.703 toneladas métricas, por un valor de 4.629 millones de pesetas; pues partiendo de una primera materia de coste bajo, el rendimiento del capital siempre será un substancial porcentaje en beneficio superior a aquellos productos que nacen de primeras materias cuyos costes son 8 o 10 veces mas caros que el vino.

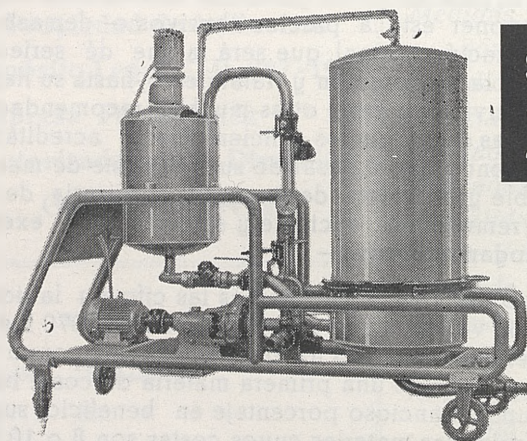
Sabemos, porque lo estamos viendo, que los vinos españoles van ganando mercados y cotizandose cada vez mejor, por ello creemos que es una especial coyuntura' esta en que nos encontramos, si sabemos aprovecharla para conseguir mediante una campaña bien organizada por el Sindicato Nacional de la Vid, la AGRUPACION DE LAS RESERVAS ECONOMICAS de vicultores, vinicultores, comerciantes y exportadores, con el ánimo de fortalecer las sociedades ya existentes, creando otras nue-

vas que puedan ponerse a la altura de esas plantas embotelladoras de zumos nacionales e internacionales, licores, brandys, aguas minerales, cervezas etc , las cuales con su excelente presentación y fuertes campañas publicitarias, a través de un bien organizado departamento de ventas, se hacen rentables a sus promotores, dejándoles unos amplios márgenes que les permiten salir adelante y vivir contentos, tranquilos y satisfechos con sus negocios, gracias a su excelente organización de cuya coordinación, depende el éxito de toda empresa.

Socuéllamos... Lagar de España

¡AGRICULTOR - VITICULTOR!

Abra un escaparate de sus productos
anunciándose en nuestra revista



SUPER FILTROS ZENITRAM R

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

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

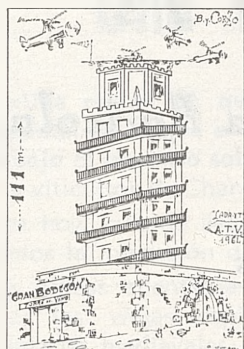
C. MECANICAS MARTINEZ

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

Julían Guerrero

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

“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 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 XIV de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

[Del nº 331 al 335 están reservados

336	D. Blas Alarcón López	D. Pedro Bustos, 61	Socuéllamos
337	« Dolores Alarcón López	Echegaray, 33	«
338	« Juan López Alarcón	Amargura, 44	«
339	« Julian López Alarcón	José Mardones, 16	Victoria
340	« Manuel López Alarcón	Antonio de Mendoza, 15	Socuéllamos
341	« Vidal López Alarcón	D. Quijote, 88	Socuéllamos
342	« Alejandro Luis Alarcón	Tomelloso, 18	«
343	« Francisco Medina Alarcón	Bonillo, 12	«
344	« Joaquin Medina Alarcón	D. Quijote, 64	«
345	« M ^a Pilar Molina Alarcón	Paseo Mártires, 7	«
346	« F. Alfonso Alarcón Molina	Bonillo, 11	Socuéllamos
347	« G. Alfonso Alarcón Molina	Paseo Mártires, 7	«
348	« Antonio Alarcón Montero	Alcázar, 29	«
349	« Julio Alarcón Morales	Generalísimo, 107	«
350	« Presentación Alarcón Navarron	D. José Ruiz, 7	«
351	« Antonio Alarcón Sánchez	D. Quijote, 11	Socuéllamos
352	« Diego Alarcón Sánchez	D. Quijote, 58	«
353	« José Alarcón Sánchez	Bonillo, 6	«
354	« Juan Alarcón Sánchez	Ruiz de Alda, 7	«
355	« Vicente Alarcón Sánchez	D. Quijote, 2	«
356	« Angel Alarcón Vela	San Francisco, 61	Socuéllamos
357	« Pedro Alarcón Vela	Comuneros de Castilla, 15	«
358	« Santiago Alarcos Quintanar	10 de Agosto, 1	«
359	« Julián Albarés Alarcón	Ruiz de Alda, 34	«
360	« Francisco-José Albarés Galiana	Cruz del Sur — Torre D. 5 ^o -C.	Madrid

CIVINASA

Compañía Internacional Vinicola Agrícola

• • •
Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).

Teléfono, nº 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, nº 18

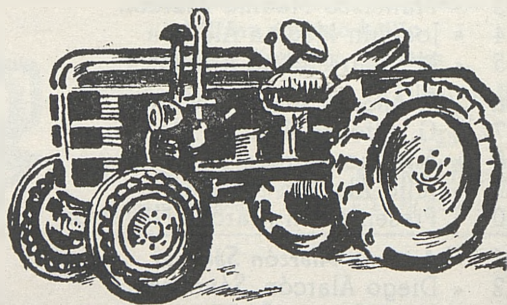
Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

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

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

Una visita al país del cognac

«Una región en que Francia se vuelve Bacante, en la que el licor de fuego madura bajo el inmenso sol . . .», escribía el poeta y viticultor de Charente, Alfred de Vigny. Aún hoy, cuando llegamos a Charente, tenemos la impresión de la dulzura de vivir. Las aldeas silenciosas, rodeadas de viñedos; las viejas capillas romanas y los claustros medievales, las enormes granjas cuadradas, celosamente cerradas sobre sí mismas, como si todavía temieran al invasor inglés; los fuertes palomares fortificados como atalayas, signo del privilegio real acordado a los nobles.

Esta apacible región tiene un pasado rico en acontecimientos que valdría la pena recordar y conoció épocas tormentosas. Fue aquí donde tuvo lugar, en 1569, la batalla de Jarnac, el terrible enfrentamiento entre los ejércitos de Condé y las tropas reales comandadas por el duque de Anjou, futuro Enrique III, rey de Francia.

Pero esto pertenece al pasado histórico; la región también está vuelta hacia el porvenir: un ejemplo de esto son los autos en las rutas, los helicópteros ultramodernos destinados al tratamiento de las viñas; otro ejemplo es la cristalería Saint-Gobain, de Cognac, que produce 1.500.000 «cuellos», esto es, un millón y medio de botellas.

UN «ACCIDENTE FELIZ»

El viajero que dobla a la derecha por la ruta nacional 10, París-Burdeos, a la altura de Angoulême, y llega a esta región es capaz de cometer un «error imperdonable» al hablar del «cognac francés». Una sola frase va a llamarlo al orden: «Ningún otro producto en el mundo merece tal denominación; no hay 'cognac francés', sino 'cognac' a secas».

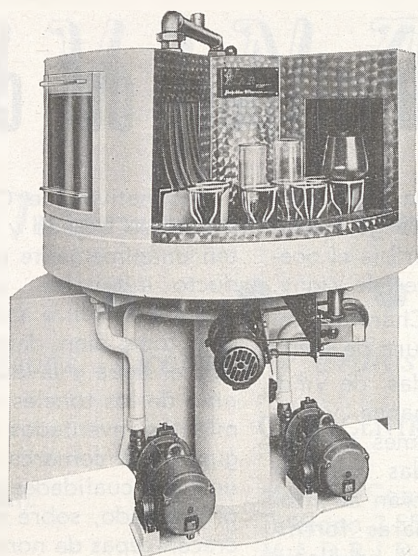
Los nativos de Charente están orgullosos de su cognac y los especialistas admiten unánimemente que se trata de un producto inimitable, una mezcla única, un «accidente feliz» que se ha conjugado en una zona bien delimitada: la tierra y el sol, el agua y la dulzura del clima, el tannino de los toneles de roble y los procedimientos inventados por los enólogos. Ninguna otra comarca del mundo podría reunir las cualidades que reúne este terruño privilegiado, sobre cuyas 62.000 hectáreas crecen cepas de nombres cantarinos: Saint-Eimilion, Colombard, Folle-Blanche.

Esta región cubre, en su casi totalidad, dos departamentos del sudoeste de Francia: Charente y la Charente Marítima. Sin embargo, los vinos y aguardientes no alcanzan en todas partes el mismo grado de perfección. Dirigiéndose del océano hacia el este, se atraviesa una verdadera «escala de calidad»: primero están las «viñas ordinarias», luego las «buenas viñas», las «viñas finas», las «uvas seleccionadas» y, por último, se llega al corazón mismo de la región de Cognac: a los «grandes y pequeños champagnes».

Señalemos que en Charente la palabra «champagne» no tiene nada que ver con el famoso «vino espumoso» de la región de Reims y Epernay. Aquí Champagne designa simplemente (en francés antiguo) los suelos y las colinas sílico-calcáreas, muy apreciadas por los viticultores. Hay también otra escala de calidad. En la región de Cognac, a menudo se distinguen las viñas por la calidad de su producto.

130 MILLONES ANUALES

La región de las dos Charentes produce actualmente el equivalente de 130 millones de botellas de cognac por año. Se podría,



LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

DESDE PEQUEÑAS PRODUCCIONES, HASTA LAS GRANDES
LAVADORAS AUTOMATICAS

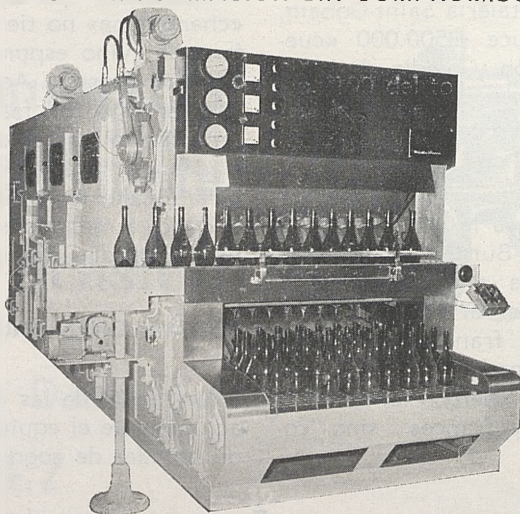
AL
MAR

**Alejo
Martí
Ramón**

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

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

SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO



pues, decir que la proporción estadística para toda Francia es de dos botellas y media de cognac por habitante. Felizmente, se destina del 85 al 87 por 100 de esta producción a la exportación. El punto de partida se ubica tradicionalmente en el puerto fluvial de Tonnay-Charente. Los mejores clientes son los alemanes, los ingleses y los norteamericanos, los mejores clientes de marcas de renombre como «Hennessy», «Martell» y «Courvoisier».

Las empresas pequeñas y medianas de Charente son innumerables. Pero son estas tres casas las que absorben las tres cuartas partes del mercado mundial del cognac.

Estas tres grandes marcas francesas están presentes de manera notoria, o en algunos casos modesta, en todos los países del mundo, incluidas Tasmania, Afganistán o las islas del Pacífico. Incluso en Hong Kong las importaciones de cognac superan, en los últimos años, a las de whisky. Los países europeos del este se van convirtiendo en clientes cada vez más interesantes. Así, pues, la casa «Courvoisier» vendió el año pasado 20.000 botellas de cognac a Polonia; sin hablar de otros países como Yugoslavia, cuyo mercado se desarrolla constantemente.

Jean GRUZEWSKI

XXIV Fiesta de la Vendimia del Sherry dedicada a Estados Unidos del 8 al 12 de Septiembre. 1971

Cabalgata arunciadora de los festejos. Proclamación y coronación de la Reina de la fiesta. Verbena de la Prensa. Acto ritual de la bendición de la uva y el mosto. Exposición de pinturas y esculturas. Tablados flamencos, Velada de la Vendimia. Concursos literarios. Concursos laborales. Concursos de escaparates. Festivales artísticos. Cena de gala. Exhibición de caballos y enganches. Feria de ganados. Desfile de cabalistas y coches enjaezados. Grandes corridas de toros y novillos. Competiciones deportivas. Iluminaciones artísticas y atracciones diversas en el parque González Hontario. Visita a bodegas.

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

Mundo curioso

PRECIOS MEDIOS MENSUALES DEL VINO

	Uva para vinificación Ptas./Kg.		Vino blanco (común) Ptas./Hgdo.		Vino tinto (común) Ptas./Hgdo.	
	1969	1970	1969	1970	1969	1970
Enero.....	—	—	43,74	36,83	46,54	41,47
Febrero.....	—	—	44,22	37,07	48,75	41,86
Marzo.....	—	—	44,56	36,88	50,80	40,53
Abril.....	—	—	45,12	36,35	50,07	40,13
Mayo.....	—	—	44,83	36,00	49,49	40,44
Junio.....	—	—	44,30	36,69	49,22	41,77
Julio.....	—	—	43,31	37,12	49,33	42,21
Agosto.....	—	—	41,68	36,96	43,65	40,63
Septiembre.....	4,17	3,45	41,18	36,97	43,61	40,83
Octubre.....	3,08	3,43	40,17	36,07	43,60	40,12
Noviembre.....	3,25	3,68	40,28	35,92	44,69	39,31
Diciembre.....	—	—	38,88	36,56	43,75	39,87
AÑO....	3,30	3,57	42,95	37,20	47,19	42,11

PRECIOS MEDIOS ANUALES DEL VINO

	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Uva para vinificación (Ptas./kg.)....	2,69	3,03	2,55	3,21	3,78	3,30	3,57
Vino blanco (común) (ptas./hgdo.)..	28,15	31,69	31,15	34,35	41,64	42,95	37,20
Vino tinto (común) (Ptas./hgdo.)..	28,65	31,42	32,45	36,95	44,96	47,19	42,11

ARADORA - SEMBRADORA COMPLETA

Un fabricante británico ha construido una máquina aradora-sembradora que se dice puede contribuir a aumentar en gran manera las cosechas.

Diseñada para montarla en el sistema de articulación de tres puntos de un tractor y para emplearse donde las cosechas necesitan riego, la máquina, en una sola pasada y una sola operación, arará, consolidará, esparcirá la semilla, acanalará de nuevo, limpiará el fondo de los surcos y dejará el terreno sembrado y las zanjás listas para el agua de riego.

Sembrará semillas como maíz, trigo, cebada, alfalfa, trébol, hierbas, guisantes, alubias, soja, remolacha, en cualquier cantidad deseada por hectárea.

El mayor de los modelos tiene capacidad para 100 kilos de semillas de trigo y comprende un arado de cinco hileras que efectúa cuatro surcos cubriendo una anchura mínima de 2,64 metros. Funcionando a 5-7 kilómetros por hora, cubrirá hasta 1,2 hectáreas a la hora. El área puede aumentarse empleando otros ajustes disponibles y el modelo puede suministrarse con cuatro a doce mecanismos de siembra, para sembrar una, dos o tres hileras en cada lomo.

Ordenación y reforma agraria

La ordenación de áreas agrícolas tiene como finalidad, según Garrido Egido, la reestructuración de las explotaciones agrícolas y forestales para conseguir el más racional aprovechamiento del suelo de acuerdo con su capacidad productiva, la conservación y desarrollo del mismo y su asignación para satisfacer las distintas necesidades, todo ello teniendo en cuenta el nivel de la técnica y las condiciones económicas y sociales del país.

La ordenación supone una serie de medidas que se despliegan en una triple actividad.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

Las relativas, en primer lugar, a la conservación y mejora del suelo agrícola, tales como transformaciones en regadíos, saneamientos de terrenos, puesta en producción de tierras no cultivadas —industriales, urbanos o vías de comunicación— o bien operando dentro del propio sector agrícola, tendiendo al cambio de cultivos, mediante las operaciones necesarias.

Otra modalidad, afecta al cambio de destino de los terrenos de cultivo, bien sustituyendo al cultivo, terrenos que deban destinarse a fines no agrícolas —industriales, urbanos o vías de comunicación— o bien operando dentro del propio sector agrícola, tendiendo al cambio de cultivos, mediante las operaciones necesarias.

El tercer grupo de medidas de ordenación afecta a la modificación en el régimen de uso de la tierra. Nos referimos aquí a todo aquel conjunto de aspectos relacionados con el régimen jurídico de la tierra y su explotación. Evidentemente un correcto sistema de tenencia y uso de la tierra, constituye presupuesto indispensable para el desenvolvimiento de una agricultura moderna y eficiente, las medidas de este orden comprenden aspectos estructurales, tales como reorganización de la propiedad, y medidas jurídicas indirectas, así un régimen progresivo de arrendamientos rústicos, del régimen de sucesión hereditaria, etc.

Llegamos de esta forma a la consideración de la Reforma agraria que, en un concepto moderno, comprende no sólo un conjunto de medidas de ordenación de áreas agrícolas, de redistribución de la propiedad, sino otras complementarias, tales como régimen de créditos, redes de comercialización, asistencia técnica, etc.

A este último aspecto nos referimos de modo especial en el presente trabajo y precisamente en la coyuntura de una presentación a las Cortes de dos leyes que vitalmente pueden afectar al futuro del país, y cuya finalidad, independiente de cualquier posición política, ha constituido y constituye las esperanzas de los sectores más dinámicos de la nación. Nos referimos a la ley que crea el Instituto de Reforma y Desarrollo Agrario y la Ley de Fincas y Comarcas mejorables. La primera trata de refundir en una sola institución todos los organismos que hasta ahora, con las limitaciones conocidas, han tratado de afrontar nuestros problemas agrarios, y la segunda, constituye un paso adelante y

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

decisivo en relación con las vigentes leyes de diciembre de 15993 y abril de 1962.

La necesidad de la nueva ley de Fincas y Comarcas mejorables es evidente. Los resultados de la aplicación de las anteriores son más bien limitados. Los datos que nos ofrece el Ministro de Agricultura —ene-

superficie declarada mejorable se han mejorado la cuarta parte de las mismas.

Parece de interés hacer resaltar una serie de datos de la realidad económico-social del campo español, que justifica sobradamente la necesidad de afrontar, a la altura de nuestro desarrollo y de las orientaciones del III Plan, problema tan vital.

En orden a la distribución de la propiedad tenemos que los 5.500.000 pequeños propietarios lo son sólo del 19 por 100 de la extensión de tierras, mientras que los 51.000 propietarios de más de 100 Ha. poseen el 53 por 100 del total de las tierras. Es decir, que su alto porcentaje de tierras es poseído sólo por 0,85 por ciento de la totalidad de los propietarios agrícolas españoles. Aquí damos sólo medias nacionales que no dan una idea exacta del índice real de concentración de la tierra, pues una misma persona puede tener, y de hecho así ocurre, varias propiedades. En el Sur de España, solamente seis propietarios poseen 265.000 hectáreas. Y el problema no está sólo en Andalucía o Extremadura, como generalmente se cree. La gran explotación se encuentra también en provincias de minifundio. Sin embargo, justo es consignar aquí que toda gran finca no es latifundio, en el sentido económico o polémico político. Como tal debe de considerarse la extensión unida a un cultivo extensivo y una capitalización muy débil. De acuerdo con algunas estadísticas, sí parece que el 70 por 100 de las tierras de las grandes explotaciones no están labradas y que la superficie regada alcanza sólo el 3 por 100 del total.

Este último punto del secano es vital para una reforma de estructuras agrarias. Martín Lobo hace observar que no atacar este problema, en tierras de tal naturaleza, es esquivar el problema fundamental de toda la España del Sur.

Pero la ordenación agraria, a través de una reforma de estructuras, no afecta sólo al latifundio. La otra deficiencia estructural de nuestro agro reside en la excesiva parcelación de la tierra en amplias zonas

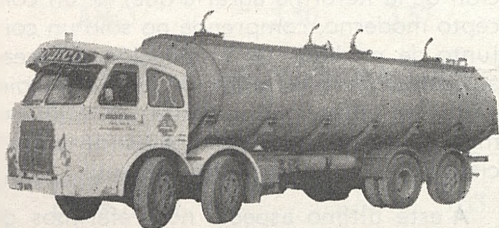
● Carrocerías

● Cisternas

● Depósitos

de

Poliéster y Metálicas



METALPLAS

Ctra. Munera, s n

Apartado, 50 - Teléf. 1127

VILLARROBLEDO (Albacete)

ro de 1964— pueden llevarnos a la conclusión que la superficie declarada mejorable en diez años alcanzó sólo al 0,2 por ciento de las tierras pertenecientes a las 23.000 fincas de más de 250 hectáreas catastradas hasta diciembre de 1959. Asimismo de la

del país. El 90 por 100 de las parcelas castañadas hasta 1959 tienen propiedades menores de diez hectáreas. El problema alcanza proporciones alarmantes en Soria, Segovia, Burgos, Zamora, Palencia, Salamanca, León, Orense, Cuenca y Guadalajara. Y todo ello pese a una intensa labor de concentración parcelaria, que alcanza cifras importantes en los últimos años.

Todos estos datos justifican sobradamen-

te la situación a afrontar por las leyes que se anuncian. No se trata sólo de poner nuestra agricultura a un nivel técnico y económico adecuado, también el de resolver un problema profundamente humano: la desaparición de un fuerte paro estacional, el acceso-individual o preferentemente comunitario a la propiedad, la creación de un ambiente rural grato al campesino.

Manuel NOFUENTE

Cooperativa Vinícola de la Rioja Alavesa: balance muy favorable

En el ejercicio de 1970 vendió un 100⁰/0 más que en 1969

En Vitoria, en la Casa Sindical, ha celebrado su junta general ordinaria la Cooperativa Vinícola de la Rioja Alavesa, Coviria, productora del vino «Peñasol». Esta junta correspondía a los últimos ejercicios de 1969 y 1970. Se agrupan en la cooperativa 800 socios de los pueblos siguientes: Oyón, Yécora, Lanciego, Elvillar, Labastida, Cripán y Samaniego.

Ha presidido el acto el gobernador civil de Alava, don Agustín de Asís Garrote, junto al delegado de Sindicatos, don José Francisco de Celis Moreno, y al presidente de la cooperativa, señor Martínez de Bujo.

Según se ha informado en el transcurso de la junta general, en el ejercicio de 1969 se vendió vino embotellado en un 10 por

ciento más que el año anterior, y al siguiente año un 100 por 100 más que en 1969. Se calcula que esta favorable marcha continuará en el resto del presente ejercicio.

En unas palabras a los socios de Coviria, el gobernador civil alavés ha indicado que ha asistido a la junta por dos razones: por descender de familia labradora y porque está convencido de que al campo español le quedan las dos alternativas siguientes para su prosperidad: la empresa agrícola y la cooperación. «Quisiera prometeros —dijo el señor De Asís Garrote— que, por lo que mí respecta, no escatimaré esfuerzos para apoyar a todas las cooperativas de Alava y a ésta muy especialmente».

Alberto SUAREZ DE ALBA

I A B I R A , S . A .

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

CALIDAD EN CAPSULAS

para sus EMBOTELLADOS

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)

Medidas para la protección de las personas que manejan plaguicidas

El personal que maneja aparatos de pulverización de insecticidas debe adoptar una serie de medidas que tienen por objeto eliminar en la máxima medida el riesgo de contacto de las zonas que pueden absorber dichos productos y para ello deben conocer esta especie de decálogo:

1. Las personas que manejan plaguicidas deben ser instruidas en los peligros que presenta su aplicación y en la forma de realizarlo sin riesgo.

2. Los operarios deben trabajar bajo la adecuada vigilancia técnica y médica y deben estar dispuestas las medidas necesarias para tratar a las posibles víctimas de cualquier accidente.

3. Cualquiera que sea el plaguicida empleado, los manipuladores deben utilizar una prenda impermeable que les proteja la cabeza y que deberá limpiarse frecuentemente.

4. Hay que disponer lo más próximo posible al lugar de aplicación de los plaguicidas de una instalación necesaria para practicar los lavados de la piel y de la ropa después del trabajo.

5. Siempre que sea posible, la jornada de trabajo no debe exceder de las ocho horas diarias.

6. La ropa que utilizarán los opera-

rios mientras apliquen el insecticida deberá ser distinta a la que utilizan habitualmente y se cambiará y lavará lo más frecuentemente posible.

7. Antes de fumar o comer deberá lavarse las manos lo más cuidadosamente posible.

8. Como la manipulación de concentrados reviste una mayor peligrosidad las medidas de precaución deberán extremarse en la manipulación de dichos productos.

9. Es una medida de la máxima utilidad seguir las instrucciones que para cada caso indican los fabricantes de los productos empleados.

10. Ante la aparición de cualquier molestia tras la aplicación de cualquier producto de este tipo, deberá consultar rápidamente con el médico.

A pesar de todo lo dicho y aunque las recomendaciones que se hacen en la última parte de este pequeño estudio, debemos insistir en que, como decíamos al principio, a pesar de algunas intoxicaciones muy esporádicas, los accidentes achacables a estos productos son escasos, pero con la adopción de las medidas indicadas el riesgo es prácticamente inexistente.

España... bodega de Europa

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



**CISTERNAS
CONSTRUIDAS EN PLASTICOS ARMADOS**

CIR - PLAS

- + De 4.000 hasta 32.000 l. de capacidad.
- + Facilidad de adaptación a su vehículo.
- + Peso reducido, máxima carga útil.

SOLICITEN PRESUPUESTO SIN COMPROMISO A:

CIR - PLAS, S. A.

Ctra. Constantí Hm. 9

Teléf. 30 56 97

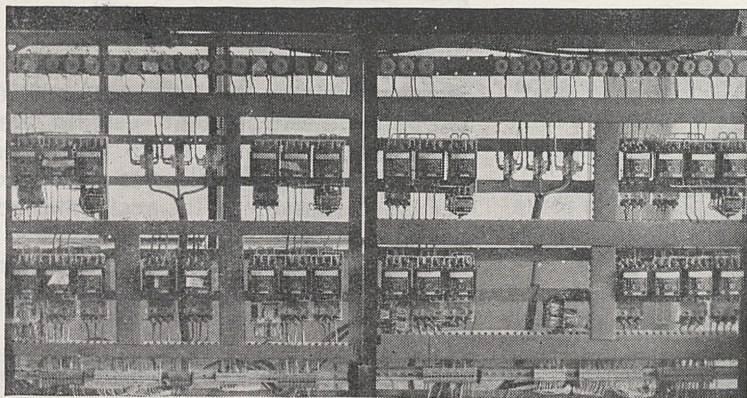
Apartado de Correos n.º 119

REUS

(Tarragona)

Francisco CUCHILLO Martínez

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



**Instalaciones
Eléctricas
Industriales**

**Líneas de alta
y baja tensión**

**Centros de
transformación**

**Realización de estudios
y proyectos eléctricos**

ESPECIALIDAD EN INSTALACIONES AUTOMATICAS

Talleres: Pi y Margall, 14

LA RODA

Oficinas: Alfredo Atienza, 36 - Teléfono 482

Sucedió esta quincena

Nos hubiera gustado poderles ofrecer las tan repetidas Normas de la nueva campaña antes de publicar esta revista, pero las cosas se demoran y veinticuatro horas antes de depositar en correos esta publicación, el «Boletín Oficial del Estado», sigue sin publicar lo que con tanta ansiedad esperamos todos en la gran familia vitivinícola, y aunque tengamos cierta idea de lo que dichas normas van a ser, la impaciencia es natural. ¿Porque se retrasa tanto su publicación? . . . ¿A que se debe que desde el día 13 del pasado mes de agosto, en que fueron aprobadas por el Consejo de Ministros, persista este silencio? . . .

Pues de lo que estamos seguros, es que el Gobierno desea que esta Orden llegue a poder de los interesados con tiempo suficiente como para que éstos sepan a que atenderse. Permitánnos, los suscriptores, hacer la siguiente observación: Si la prensa publica que con fecha 2 de septiembre actual, se ha reunido el Sindicato Nacional de la Vid, Sección de Vitivinicultura, para decir que las normas no son efectivamente las que ellos habían concretado, mas justo y lógico sería que esta fuerzas se reservaran para el año venidero, estando mas atentos y vigilantes, pues se trata de unos intereses de los que dependen un elevado número de familias españolas y a estas si que no hay derecho a confundirlas y perjudicarlas por muy legalmente que se haga, lo importante a nuestro entender, es que las ya tan manidas NORMAS, aún sin estrenar, vean la luz y sepamos de una vez lo que han de significar para nosotros en este ciclo 1971-72 y a esto debería haber ido encaminada dicha reunión, puesto que a las alturas que estamos ya no hay posibilidad de empezar de nuevo.

VINOS.— El mercado en las nubes, —sobre las mas altas—, los blancos merodeando las 60 pesetas, mientras que los tintos, ucfltan entre 70 y 80 pesetas; las existencias en poder de la propiedad estan practicamente agotadas y solo existe vino en poder del comercio, que está pendiente de ver el final de septiembre para desprenderse de lo que le estorba para la elaboración.

ALCOHOLES.— Casi todas las fábricas tienen apagadas sus chimeneas, preparando los aparatos para la nueva campaña, a los precios actuales no existe quien produzca un litro de alcohol, hasta, tanto, se pueda conseguir este de los nuevos caldos. Pobre del fabricante de licores que tenga que adquirir alguna partida, aunque esta sea ve poca consideración.

VENDIMIA.— Salvo en las zonas de cultivo de uva de mesa, escasamente se adierte el principio de elaboración en alguna zona, Cheste, Liria y comarca, en el resto de España, y sobre todo las uvas de vinificación, se comenzará entre el 25 y el 30 de este mes posiblemente, generalizando, sea mas tarde. pues la uva tiene un retraso de 15 a 20 días aproximadamente.

MILDIU.— Continuan haciendose sentir los desastres de esta enfermedad; zonas que jamás han tenido el menor indicio, han acusado notablemente su entrada, pues si no de una forma general y si salteadas, se ven muchas cepas con la presencia de este hongo, lo que demuestra que las zonas mas propicias, aún con tratamientos, han perdido una parte muy considerable de su cosecha.

NOTICARIO

FIESTAS DE LA VENDIMIA DEL CONDADO

LA PALMA DEL CONDADO, prepara sus ya famosas FIESTAS DE LA VENDIMIA DEL CONDADO, que este año tendrá lugar los días 17 al 21 de Septiembre

El alcalde de esta ciudad, Don Manuel Díaz García, reunió a los informadores de la Prensa y Radio para adelantar que este año, estarán dedicadas a SEVILLA Y SU PROVINCIA, siendo su Reina la bellísima señorita MARIA ROSA MUÑOZ-GONZALEZ Y PEREZ DEL RIO, hija del gobernador de dicha capital, Exmo. Sr. D. Ramón Muñoz-Gonzalez y Bernaldo de Quirós, recayendo el título de Capataz de Honor en la persona de D. José Luis García Palacios, Presidente de la Unión Territorial de Cooperativas, (UTECO) de Huelva y el Mantenedor de los Juegos Florales el Ilmo. Sr. D. Jesús de las Cuevas y Velazquez-Gaztelu, escritor y poeta de Arcos de la Frontera.

Nos anticipa también el Sr. Alcalde, que la Real Feria y XI Fiestas de la Vendimia del Condado, estrenará este año nuevo recinto de 20.000 metros cuadrados, en la amplia Avenida de la Zarzilla, donde se podrán instalar tantas atracciones como se quieran, igual que Casetas, tanto particulares como de Peñas Culturales etc., siendo muchas las solicitudes presentadas hasta la fecha.

Prometemos, como en años anteriores, dar amplia información de estas Fiestas, en su ya XI edición, que tanto arraigo tienen en este CONDADO.

El Rally del Sherry crea interés en Europa

Las inscripciones recibidas hasta ahora, para participar en el Rally Internacional del Sherry, que se celebrará este año durante los días 21 al 24 de septiembre, parece que van a convertir a este Rally en uno de los mayores acontecimientos deportivos en el mundo del motor dentro del calendario deportivo español.

El Rally del Sherry, patrocinado por el Consejo Regulador de Jerez, y con más de un millón de pesetas en premios, está atrayendo el interés de todos los aficionados al automovilismo en Europa.

Tan sólo una semana después del anuncio en la prensa de la celebración de este Rally se han recibido 35 solicitudes de inscripción de pilotos ingleses. Entre los pilotos ingleses que se espera cubran los 1800 kilómetros de duro recorrido por las carreteras de Rallies, Paddy Hopkirk y Brian Culceth. El primero participará pilotando un Ford Escort, y Culceth, que fué segundo en el Rally Copa del Mundo, lo hará en un Triumph 2'5, de la casa British Lailand. Han demostrado también interés por la prueba los mejores pilotos y fabricantes de automóviles de Suecia, Finlandia, Alemania, Francia, Italia, Bélgica y España.

Está siendo organizado por la Federación Española de Automovilismo, en colaboración con el Real Automovil Club de Andalucía y Automovil Club de Jerez.

Este año el Rally empezará y terminará en la ciudad de Jerez de la Frontera. La revisión técnica de los coches, tendrá lugar en la tarde del 20 de septiembre, y el Rally comenzará poco después de la media noche de ese mismo día.

Los participantes, durante 43 horas recorrerán 1800 kilómetros a través del Sur de España, pasando por Ronda, Marbella, Granada, hasta subir a Sierra Nevada. El Rally finalizará en Jerez a las 19 horas del día 22, verificándose la entrega de premios y trofeos el día 23 en una fiesta, organizada por los Exportadores jerezanos, en el Palacio del Vino.

Como se recordará la anterior edición de este Rally del Sherry fué ganada por un piloto español, Ruiz Gimenez, y su copiloto Roberto Castañeda sobre un Porsche.

PEPE PALMA

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Aicázar de San Juan	58	60	58'50	59	
Argamasilla de Alba	54				
Campo de Criptana	55				
Calzada de Calatrava	60				
Daimiel	54				
Manzanares	56				
Pedro Muñoz	55				
Socuéllamos	56				
Tomelloso	55	60			
Valdepeñas	63				
Herencia					
La Solana	sin	existencias			
Santa Cruz de Mudela	57				
Albacete-Mancha					
Almansa	55	60			
La Roda	58	65			
Ontur					
Villamalea	sin	existencias			
Villarrobledo	55	65	60	60	
Tarazona de la Mancha	sin	existencias			
Cuenca-Mancha					
El Provencio	sin	existencias			
San Clemente	sin	existencias			
Fuente de Pedro Naharro... ..	58	65			
Minglanilla					
Mota del Cuervo					
Iziesta	sin	existencias			
Ledaña	sin	existencias			
Casas de Fernando Alonso.. ..					
Toledo-Mancha					
Madridejos	sin	existencias			
Portillo		61			
Quintanar de la Orden	55				
Dosbarrios					
Sonseca	58				
Villa de Don Fadrique	55				
Puebla de Almoradiel	54				
Villacañas					
Consuegra					
Alicante-Levante					
Villena					
Monóvar					
Pinoso					
Gata de Gorgos					

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego Cr-150..			
Villabuena Cr-150..			
Navarra					
Tudela	
Tafalla	
Cintruénigo	
Falces	65 ..		65 ..	
Zaragoza-Aragón					
Calatorao	
Ateca	60 ..		58 ..	
Calatayud	59	
Cariñena	65 ..	68 ..	64	
Morata de Jalón	
Madrid-Centro					
Arganda del Rey			
Cadalso de los Vidrios			
Chinchón	54			
Navalcarnero	
San Martín de Valdeiglesias.	55 ..	63 ..	63	
Cebreros-AVILA
Valladolid-Centro					
Pozáldez Cr-140..				
Cigales Cr-150..	
Nava del Rey			
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires			
León-Centro					
Ponferrada L-7'25	
Cacabelos	85 ..		70 ..	
Villamañán	
Villafranca del Bierzo L-10 ..	80 ..	70 ..	70 ..	
Sahagún			
Zamora-Centro					
Fermoselle	60	
Toro	
Felanitx-BALEARES sin ..	existencias		
La Rúa-ORENSE L10'50..	.. L10'50..			

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla	60 ..	60 ..	60
Yecla
Valencia-Levante					
Pedralba
Liria	58
Utiel-Requena	sin	existencias
Turis	55
Cheste	58	55 ..	65 ..
Villar del Arzobispo
Venta del Moro
Barcelona-Cataluña					
Manresa
Villafranca del Panadés
Villanueva y Geltrú
Zona Ampurdán-GERONA	sin ..	existencias
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés
Bajo Priorato
Montblanc
Barbará	sin	existencias
Vendrell
Falset	sin	existencias
Perelló
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	44
Rociana del Condado	45
Palma del Condado	48
Almonte
Jerez y -Marco-CADIZ ...	L-16/18
Pilas-SEVILLA
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo
Castuera
Los Santos de Maimona ...	43
Villafranca de los Barros...	52
Logroño-Rioja					
Alfaro	sin	existencias
Manjarres
Alcanadre	70
Arnedo	70
Autol	60	60
Cenicero
Villar de Arnedo
Rincón de Soto	L-11'5 ..	L-11'5 ..	L-11'5

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcazar de San Juan					
Campo de Criptana					
Daimiel					
Manzanares					
Pedro Muñoz					
Socuéllamos					
Tomelloso	45	44	43	33	36
Valdepeñas					
ALBACETE-MANCHA					
Almansa					
La Roda					
Villarrobledo		55			
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden					
Villa de Lcrladrique					
Villacañas					
ALICANTE-LEVANTE					
Villena					
Monóvar					
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena	49	48	46'50		40
Cheste			53		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés					
Vendrell					
Falset					
HUELVA-ANDALUCIA					
Bollullos del Condado	49	47			
Palma del Condado	52				
Rociana del Condado					
Jerez y Marco-CADIZ					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona					
Villafranca de los Barros					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena					
Morata del Jalón					
LEON-CENTRO					
Villamañán					
Cacabelos, Ponferrada					

Actualidad

El día 8 pasado se celebró en Socuéllamos la PRIMERA FIESTA DE LA VENDIMIA ante su Excelsa Patrona Stma. Virgen de Loreto con un pregón sobre la Vendimia que corrió a cargo de don Vicente Cano, poeta apasionado y brillante, quien glosó con profunda elocuencia los aspectos de la Vendimia en la Mancha, sus vinos y exaltación a la Stma. Virgen.



Tuvo lugar a continuación la ofrenda del mosto obtenido a los pies de la Imagen, así como de otros frutos que se recolectan en el termino municipal de Socuéllamos, ofrenda que se realizó por la Reina de la Vendimia, Sta. Maria-José Medina Alcolea y sus damas de honor ataviadas con el típico traje manchego.

Patrocinado por el Excmo. Ayuntamiento de Tomelloso y organizado por la Comisión de Festejos, con motivo de la Feria y Fiestas de la Vendimia, se ha celebrado en Tomelloso el PRIMER CONCURSO DE CATADORES DE VINOS, con asistencia de numerosos concursantes de las cuatro provincias manchegas:

Los premios fueron conseguidos por el siguiente orden:

1° .— 3.000 ptas.,	Diploma y Trofeo	a Don Rosendo Lara Ruiz,	de Tomelloso
2° .— 2.500 «	«	« a Don Antonio Delgado Pulpón	de Pedro Muñoz
3° .— 2.000 «	«	« a Don Demetrio Casarrubio Ulario	de Tomelloso
4° .— 1.500 «	«	« a Don Belarmino Arenas Moral,	de Socuéllamos
5° .— 750 «	«	« a D. Felipe Ruiz Lorente,	«
6° .— 750 «	«	« a Don Joaquin Alumbros López,	«
6° .— 750 «	«	« a Don Ramón Moreno Alcolea,	«



La magistral organización y perfecta coordinación de este PRIMER CONCURSO DE CATADORES DE VINO, nos dejó tan admirados, que nosotros, desde aquí felicitamos cordialmente a sus promotores, deseándoles continuidad en esta simpática labor en pró de la calidad y difusión de nuestros caldos.

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

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

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos, 6. 14 y 17

¿Sabe usted que...?

...Lo característico de la «yesca» es que algunas cepas, que unos días antes estaban con una exuberante vegetación, se secan repentinamente. Otras veces los síntomas se presentan mas lentamente, sobre todo si la enfermedad aparece al final de primavera o a principios de verano; entonces sólo un brazo suele ser atacado y las hojas no terminan de secarse del todo, sino que aparecen en ellas trozos secos, entre los nervios o en los bordes. Por estos síntomas podría confundirse con un «golpe de sol», pero si se abre con un hacha la parte afectada, se observan en la madera manchas más o menos extensas de color amarillento, y el tejido tiene aspecto esponjoso y se deshace fácilmente con los dedos.

...Como medida preventiva, al podar deben evitarse los cortes de sarmientos o brazos grandes al que producirán heridas importantes. Esto es fácil de conseguir si se sigue una poda racional anual.

... Cuando no haya más remedio que realizar grandes cortes, se harán éstos a ras del tronco, de modo que quede una superficie bien lisa e inclinada para que escurran las aguas de lluvia. Si el corte tiene más de 3 cm. de diámetro se desinfectará con una solución de sulfato ferroso al 20 por 100 y después se recubrirá con «mastic».

... En los viñedos donde existen cepas atacadas y cepas sanas, las enfermedades deberán podarse las últimas, y las herramientas de corte deben desinfectarse, al pasar de una cepa a otra, con una solución de sublimado corrosivo al 2 por 1000; para evitar el contagio de las plantas.

Un método curativo consiste en mojar con arsénico sódico la parte enferma.

... Esta operación debe hacerse después de la poda y con anticipación al movimiento de la savia. Se prepara una solución compuesta de: Arsénico Sódico (80 por 100 de riqueza) 1 a 2 kilos; jabón blando de potasa, 500 grs.; agua, 100 l. La aplicación de este caldo se hace con un aparato pulverizador, al que se ha quitado en la boquilla el «gusanillo» o «piston» con el fin de que salga la disolución en chorro en vez de pulverizada. El tratamiento conviene hacerlo dos años seguidos y descansar al tercer año.

... La exportación de vino alsaciano ha registrado en 1970 un aumento del 29 por 100, respecto al año anterior, habiendo pasado de 42.380 Hl. 54.668 Hl. El mayor avance se acusa precisamente en 36.180 Hl, un 66 por 100, exportado al área comunitaria, mientras el restante ha ido a alimentar los mercados del Benelux, Reino Unido Canadá, U.S.A. y Suiza.

... El consumo de Jerez, según el «Correo Vitivinícola» italiano se está difundiendo rápidamente en estos últimos años a través de los más importantes mercados del mundo.

En Inglaterra donde su consumo data de tiempos inmemoriales, actualmente se ha hecho tan popular, que llega a absorber el 25 por 100.

Otros países que consumen este vino en gran escala son: Holanda, que absorbe un 18 por 100 y Dinamarca con un 14 por 100.

SE VENDE continua: MORON N° 1, con motor electrico y camisa de repuesto sin estrenar, máquina moderna y semi-nueva.

Bascula de 30.000 kilos, tablero metalico, cinco años instalada, poco usada, semi-nueva.

Razón esta Revista

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.—Cubería "EL NAVARRO". San Vicente de la Sonsierra (Rioja).

(24) Vendo transportadores uva u orujo en chapa de hierro en espiral, de 35 cm. diámetro, rosca a un solo sentido, con sus correspondientes cajas de accionamiento a vis-sinfin. 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).

(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).

(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).

(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.

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

(38) SE VENDE 1 segadora atadora «Alpuema», seminueva, a toda prueba, 1 aventadora marca «Preferida», metálica, seminueva, un saco por minuto. 2 trillos de mulas «Ajuria». 1 Trillo «Eslave-Alemán» (conocido por el tubo de la risa). M. IZQUIERDO.—Primo de Rivera, 6.—SOCUELLAMOS (C. Real)

(40) SE VENDE COLUMNA RECTIFICADORA ACERO INOXIDABLE, como nueva, para 20 Hl, de alcohol rectificado, caldera vapor, dos hogares interiores de 55 ó 56 m² superficie con mecheros automáticos para fuel-oil y refrescante de acero inoxidable con tuberías cobre para 22 Hl.

Tratar o pedir referencias: Arturo G. de Cárdenas. Gran Vía Marqués del Turia, 32, 7^a. Valencia-5

(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 Verdager 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 m². Razón: Clavel, 1. Tel. 510611.

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

(50) INTERESA ADQUIRIR PARTIDA DE BIDONES DE CHAPA GALBANIZADA, propios para alcohol de capacidad 600/700 litros, nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a: Julian Guerrero

Avda. del Mediterraneo, 4 MADRID-7.

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

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

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

VENDO PRENSA HORIZONTAL Marzola de 20 Hls. en perfecto estado muy barata por cambio, Apartado n^o 4, REUS

Si quieren vender o comprar vinos y alcoholes, mostos azufrados y mistelas, vinos de fábrica, flemas, orujos, lias, 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).

MIRANDO AL FIRMAMENTO

DIA		
16. Jueves	5'56 a 6'24	Menguante
17. Viernes	5'57 a 6'22	«
18. Sabado	5'58 a 6'20	«
19. Domingo	5'59 a 6'19	«
20. Lunes	6'00 a 6'17	Luna nueva
21. Martes	6'01 a 6'15	«
22. Miercoles	6'02 a 6'14	«
23. Jueves	6'03 a 6'12	«
24. Viernes	6'04 a 6'11	«
25. Sábado	6'05 a 6'09	«
26. Domingo	6'06 a 6'07	«
27. Lunes	6'07 a 6'05	«
28. Martes	6'08 a 6'04	c. creciente
29. Miercoles	6'09 a 6'02	«
30. Jueves	6'10 a 6'00	«



16-9-1900 De Emilio Torres «Bombita», toma la alternativa en Madrid un torero que alcanzó gran popularidad: «Machaquito».

17-9-1921 Guerra de Marruecos. Las tropas españolas despues de empeñadísimo combate, con la cooperación de la escuadra reconquistan a Nador, una de las posiciones mas importantes que ocuparon los moros cuando el derrumbamiento de la Comandancia de Melilla, en Julio de este mismo año. Fué herido de dos balazos

el teniente coronel Millán Astray, jefe del Tercio de Extranjeros.

18-9-1740 Leva anclas una escuadra inglesa a las ordenes del comodoro Anson, con objeto de saquear el Perú; una horrosa tempestad la dispersó, y en parte la aniquiló.

19-9-1901 En Torrevieja (Alicante) detiénese a Agustina Paradiz Paz, que vestida de capitán del Ejercito recaudaba fondos para la Cruz Roja.

20-9-1905, Grandes obras en el Palacio Real de Madrid para instalar la calefacción central.

21-9-1895 Nace en Murcia el ingeniero Juan de la Cierva Codorniu, inventor del autogiro, poco apreciado en España en un principio —menos el invento que el inventor— y que luego, uno y otro, alcanzaron fama universal.

22-9-1950 Boxeo. El español Luis Romero, al vencer en Barcelona al francés Marcel Mathieu, revalida su título de campeón de Europa del peso gallo.

23-9-1870 Fallece el pintor Valeriano Bécquer, tres meses antes que su hermano Gustavo Adolfo.

24-9-1907 Horrible tormenta en Málaga. El Guadalmedina se desborda. Pasaron de setenta los muertos. La ciudad sufrió gravísimos daños.

25-9-1906 Estrénase en el Apolo de Madrid, «La Mala Sombra» delicioso sainete de los Alvarez Quintero, música del maestro Serrano. Alcanzó un excelente y merecido éxito.

29-9-1950 En una mina del condado de Derby (Inglaterra), a consecuencia de una explosión seguida de incendio, perecen sepultados noventa y tres mineros. Otros ciento diez consiguieron salvarse.

27-9-1925 En el partido de Fútbol celebrado en Viena, España derrota a Austria por uno a cero

28-9-1810 Heroica defensa de Guanajuato (Méjico), donde 300 españoles se defendieron contra 22.000 hombres del cura Hidalgo. No quedó vivo ninguno de los defensores.

29-9-1930 En las Palmas se inaugura el monumento en memoria de Perez Galdós, obra de Victorio Macho, y digno de ambos.

30-9-1887 Real decreto mandando colocar pararrayos, a cuenta del Estado, en los monumentos artísticos que no los tuvieran

*Al dirigirse a nuestros anunciantes
rogamos hagan mención de la Revista*

! AGRICULTOR - VITICULTOR !

Abra un escaparate de sus productos
anunciándose en nuestra revista

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

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



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

BUEN SERVICIO * CORDIALIDAD * DINAMISMO * INSTALACION MODELO

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

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

RECIPIENTES Y REVESTIMIENTOS ANTICORROSIVOS

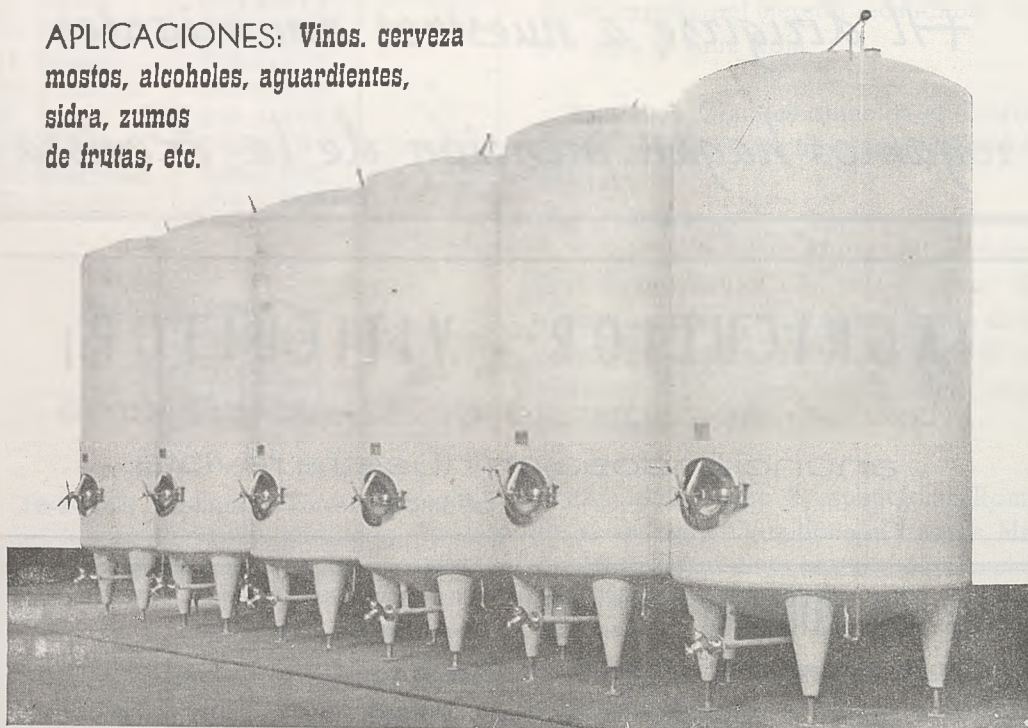
Tanques para fermentación, almacenamiento y embotellado, revestidos interiormente.

OTROS RECIPIENTES PARA LA INDUSTRIA DE LA BEBIDA

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

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

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



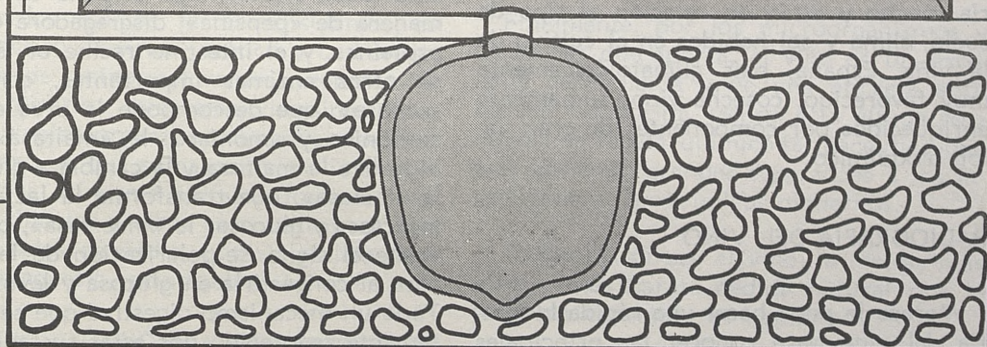
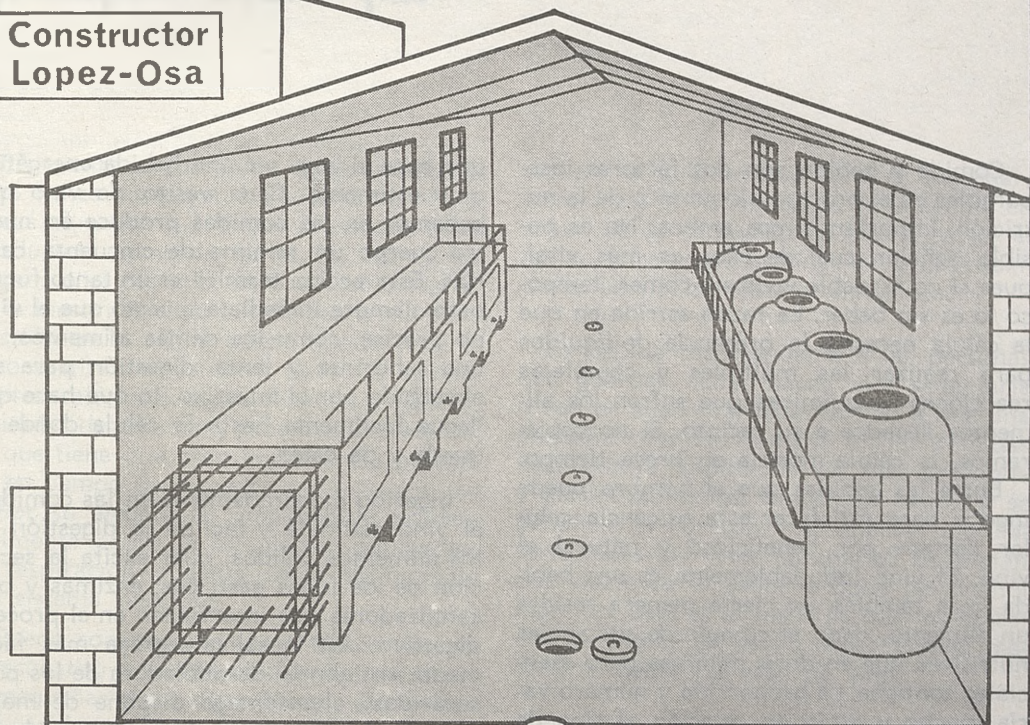
Vista general de una serie de tanques de 8.000 litros de capacidad, para almacenamiento de mosto, revestidos interiormente.

TALLERES LANDALUCE, S. L.

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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Radiografía de una

Importancia Bioquímica, Santa

Comida y bebida son dos factores inseparables en el proceso bioquímico de la nutrición, importantísimos ambos. No es posible señalar cuál de ellos es más vital, pues si no es dable vivir sin comer, tampoco lo es sin beber. La razón estriba en que la célula necesita la presencia de líquidos para realizar las múltiples y complejas reacciones bioquímicas que sufren los alimentos llegados a su recinto. Si no bebiéramos, la célula moriría en breve tiempo.

Entre las bebidas que el hombre puede ingerir para satisfacer esta exigencia celular destaca por beneficioso y natural el vino. El vino indudablemente es una bebida, mas también en cierta manera resulta un alimento, dado el cúmulo de sustancias nutritivas que en dosis mínimas pero esenciales contiene. La proporción y número varía mucho y están en relación al tipo de suelo, clima y sol habidos en el cultivo de la viña. España, país climatológicamente muy favorecido, cosecha vinos sumamente enriquecidos por componentes de gran valor bioquímico.

RADIOGRAFIA DEL VINO

Merece la pena hacer una rápida biografía del vino para conocer las principales sustancias que lleva.

En primer lugar está el alcohol etílico,

que hace al vino ser una bebida energética muy estimable. Cada vasito de vino que bebemos en las comidas produce en nuestro cuerpo un mínimo de cincuenta calorías. Esta acción térmica es un tanto fugaz, pero siempre inmediata, puesto que el vino no precisa, como los demás alimentos, de una laboriosa y lenta digestión para ser absorbido por el intestino, lo que hace que llegue fácilmente hasta la célula donde se queda y da calor.

Ingerido moderadamente en las comidas, el vino estimula y facilita la digestión de los alimentos sólidos, pues excita la secreción de los jugos gástricos, enzimas y biocatalizadores que intervienen en el proceso digestivo. Así la saliva segrega más fácilmente «ptialina», desdobladora de los polisacáridos; el estómago dispone de mejor manera de «pepsina», disgregadora de las proteínas, y el intestino recibe un sin fin de otros enzimas importantes, como la «ureasa», que descompone la urea en gas carbónico y amoníaco; la «maltasa», que hidroliza la maltosa y la cambia a glucosa; la «lactasa», que transforma la lactasa en galactosa y glucosa; la «invertasa», que invierte el signo de polarización de la sacarosa al convertirla en glucosa y levulosa... Todo un mecanismo digestivo que se ve altamente favorecido por estas sustancias, y que son segregadas mejor y más abundantemente si en la comida se toma vino.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

Incomparable bebida

Historia y Económica del Vino

En cuanto al contenido de nutrientes, el vino no es comparable ciertamente en riqueza alimenticia a la que presentan otros productos, como la carne, la leche, los huevos o el pescado, pero en cambio ofrece la inestimable ventaja de que en su combustión en la célula puede que si llega el caso sustituir el consumo de otros componentes calóricos, especialmente grasas hidratadas de carbono y proteínas de reserva, lo que tiene una gran importancia biológica en tiempo de escasez.

Por su alcohol, el vino bebido prudentemente activa la circulación sanguínea, la respiración y actúa como estimulante del sistema nervioso.

Puede considerarse como tónico natural y reconstituyente completísimo, pues aporta pequeñas dosis de azúcares, albuminoides, ácidos málicos, tartárico, succínico, cítrico, láctico, butírico, acético y carbónico, además de tanino, colorantes, aceites esenciales, glicerina, minerales, vitaminas, levaduras y microorganismos beneficiosos. Por el terreno en que se ha cultivado la uva, el vino lleva asimismo sulfatos, fosfatos, cloruros, silicatos y otros compuestos, en forma de sales de sodio, potasio, calcio, hierro y magnesio, principalmente.

modera la gula, lo que evita el engordar; incrementa la hemoglobina de la sangre en virtud de su contenido en hierro; y por el tanino obra como astringente y desintoxicante, particularmente el vino tinto.

Es bebida recomendable a las personas que guardan cama, hacen vida sedentaria o son de edad avanzada, debido a que una pequeña cantidad tomada en las comidas hace que la respiración sea más profunda y así los pulmones funcionan mejor y se beneficia el corazón y el aparato circulatorio, pues los vasos coronarios se dilatan por efecto de la pequeña dosis de alcohol ingerido. Esta es la razón de que los ataques de angina de pecho experimenten mejoría al beber un vaso de vino.

Finalmente, por los microorganismos y levaduras que aporta, el vino es un excelente germinicida y de una eficacia antibiótica reconocida, siendo esta última cualidad una faceta químico-farmacéutica que está abriendo grandes esperanzas a los investigadores bioquímicos modernos.

Todo esto ofrece el vino, la mejor, más sana y más barata bebida natural que le es dable consumir al hombre.

EFICACIA ANTIBIOTICA DEL VINO

Tomado discretamente en las comidas

S. PRIETO CANTERO

Taller Chapista ROSILLO.

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

VILLARROBLEDO

(Albacete)

La Venganza de Baco

Baco, a quien todos conocemos como el joven y risueño dios del vino, tuvo, aparte de su rostro amable, las cualidades que como a todo ser mítico se le achacan de dureza y crueldad; a pesar de ser éste su aspecto menos conocido.

Fue hijo de Semele, hija a su vez de Cadmo, príncipe tebano.

Fue educado en la India y quiso recorrer el mundo para enseñar a los hombres el arte de elaborar el vino y fundar el culto a su divinidad. Estos cultos alegres y bulliciosos se realizaban principalmente en la época de las vendimias, y de ellas según la tradición, surgieron las escenas y representaciones que dieron origen al teatro.

Baco era muy bondadoso con sus amigos, pero también sabía ser cruel contra quienes rehusaban tributarle adoración. Su fama se extendió por toda la orilla del Mediterráneo, traspasó Grecia (donde se le conocía con el nombre de Dionisos) e Italia, llegando de nuevo hasta Tebas, su lugar de origen. Allí reinaba entonces Penteo, hijo de Equión, el guerrero brotado de la tierra y de Agave, la hermana de Baco.

Penteo se caracterizaba por su desprecio a los dioses y de una manera especial, al de su pariente Baco o Dionisos.

Llegó un día, en que vio acercarse a su sobrino a la ciudad acompañado de un bullicioso séquito de bacantes y seguidores, despertando con ello la ira de Penteo; éste no quiso seguir las advertencias del anciano vidente Tirocias que le advertía no meterse con Baco; e increpando duramente a los que, en tropel, salían de la ciudad, hombres, mujeres y especialmente doncellas, ordenó a sus siervos y soldados que prendieran a los causantes de aquel frenesí y se los llevaran junto con Baco, cargados de cadenas. Esta decisión asustó a los amigos y parientes del rey, e incluso, el anciano Cadmo, desaprobó la conducta de su nieto, cuyo furor crecía por mo-

mentos.

Al rato, regresaron los criados ensangrentados y al preguntarles Penteo dónde estaba Baco respondieron que no lo habían visto por parte alguna y que sólo habían podido hacerse con un hombre de su séquito llamado Agetes.

Llevado a presencia del rey e interrogado por éste, escuchó el sorprendente relato que le contó el joven Agetes. Explicó éste que, siendo de origen muy humilde, tenía como oficio el ser pescador y se encontró un día con que sus compañeros de barca hacían raptado a un joven de virginal belleza, que parecía estar aturdido por los efectos del vino y no podía mantenerse derecho sin darse traspiés. Agetes explicó cómo de repente le vino la sospecha de si no sería algún dios y, dirigiéndose al joven, le dijo:

—Aunque no sé quién eres ni de dónde vienes, sé propicio conmigo y ayúdanos en nuestra pesca; perdona también a tus raptadores.

—¿Qué es lo que te ocurre? ¡Basta ya de súplicas! —dijo uno de los pescadores.

Todos los demás compañeros se burlaron de Agetes y empujaron y atropellaron al joven medio dormido al fondo de la barca. Pero éste despertó de pronto y con voz serena dijo a los marineros:

—¿Qué ruido es éste? ¿Qué ha ocurrido? Decidme: ¿cómo he venido aquí y adónde me lleváis?

Uno de ellos respondió taimadamente:

—No temas: dinos dónde deseas ir y allí te conduciremos.

—Entonces, poned proa a la isla de Naxos, es mi patria.

Así lo prometieron, pero maniobraron de tal manera que se alejaban de la isla cada vez más.

Al darse cuenta el joven protestaba de que incumplían la promesa dada a un ser indefenso como él, pero los marineros no le hacían caso navegando cada vez más, en

dirección opuesta.

Mas de pronto, la barca quedó detenida en medio del mar, los marineros se esforzaban en mover los remos, pero la barca no avanzaba; izaron la vela, pero aun así, seguía inmóvil. Entonces empezó a enredarse en los remos unos pámpanos de viña y a trepar por toda la barca hasta las velas sobre las que dio hermosos frutos en forma de racimos de preciosos colores. La cara del joven se transformó haciéndose más hermosa si cabe; era el dios Baco con la frente coronada de espesos racimos y el tirso, o vara que le servía de cetro, cubierto de hojas de parra y a sus pies aparecieron panteras, tigres y linceas, mientras que un aromático chorro de vino fluía por toda la barca.

En este punto los marineros se atemorizaron y cuando quisieron gritar, la nariz y la boca se les convertía en hocico de pez; sus cuerpos se retorcían y cubrían de escamas y una vez convertidos totalmente en peces, saltaban de la barca y desaparecían en el mar.

Ninguno de estos efectos le ocurrieron a Agates, que lleno de pavor, permaneció en un rincón de la barca, pero el dios que sabía la defensa que de él había hecho le dijo:

—No temas y llévame a Noxos.

«Esta es la razón —dijo Agates a Penteo— de que me haya consagrado al dios Baco y al culto de sus misterios.»

El rey no quiso escuchar más, y lo mandó encadenar y encerrar en un calabozo. Al día siguiente Agates se vio libre misteriosamente y en medio de una magnífica fiesta báquica en pleno apogeo. Un fondoso y hermoso bosque servía de marco a este conjunto tan alegre. La misma madre de Baco, Agave y sus hermanas participaban en ella.

Al enterarse Penteo, su furor no tuvo límites; mandó prender a Baco de nuevo y esta vez tuvo suerte. Con cadenas y grillos lo mandó encerrar en el más oscuro de sus calabozos. Baco sonriente y sin ninguna resistencia dejó encadenarse; aún no había entrado en el calabozo cuando caye-

ron los muros y se vio libre.

Las bacantes, enloquecidas y ebrias, escandalizaban todo el bosque hasta el punto que el rey mandó a su ejército contra ellas.

Baco, amante de la paz y queriendo salvar a sus seguidores, prometió entregar al rey las bacantes más escandalosas si el rey consentía en ir con el vestido de mujer.

Penteo, dispuesto a todo, accedió y fue con Baco al bosque; allí le dijo Baco que para elegir a las más iritadas se subiera al pino más alto, bajando el mismo el tronco lentamente hasta que quedó en la copa; cue soltándolos luego con cuidado hasta que el pino quedó recto y Penteo en el punto más alto. Desde todo el bosque se le podía divisar fácilmente y entonces con gran voz dijo Baco:

—Sacerdotisas, he ahí a Penteo, el rey que hace burla de nuestras ceremonias. ¡Castigadle!

Como enloquecidas, las bacantes y seguidores empezaron a lanzar piedras y palos contra el pino, pero al no poder tocar a Penteo por estar tan alto, desenterraron las raíces del pino con palos y estacas hasta que el tronco cedió. Se abalanzaron sobre el pobre Penteo y hasta su propia madre, cegada por Baco, tirando con fuerza del brazo derecho al mismo tiempo que sus hermanas del izquierdo lograron arrancárselos del cuerpo. La confusión fue enorme, creyéndose que luchaban contra un león; Agave todavía ciega logró asir la cabeza y ensartándola en una estaca, la paseó por todo el bosque como si se tratara de un trofeo. Por todo el bosque de Citerón resonaron alaridos de triunfo y risas crueles. Esta fue la manera como el aparentemente bonachón Baco, dios del vino y de la alegría, supo vengarse del rey Penteo que había osado burlarse de él y despreciar su culto.

De otros dioses sólo nos quedan los recuerdos más crueles; el joven y atractivo Baco ha sabido hacer que solamente se perpetúe a lo largo de los tiempos su semblante más bello y agradable.

Álvaro ROGER

En la vinificación de sus mostos utilice nuestros

SULFUROSOS HAUPOLD

Se lo servimos en el estado que Vd. lo prefiera Líquido, Gas, Sólido con la garantía de estar registrados y autorizados por la D. G. de Sanidad y M. de Agricultura D. C. F.

*Apartado C. N° 8
Tefno. Central 861922*

*A. Haupold, S. L.
Puerto Sta. María*

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

La Poesía y el Vino

Oro líquido de España
destellos de maravilla
que estremece las entrañas
y hace bailar seguidillas

Nectar purísimo de flores
alto deleite del alma
cumbre excelsa de ilusiones
y amplitud en la alborada

Que una copa de manzanilla
lleva en sí loca alegría
y ni en Córdoba ni en Sevilla
le ganan en brujería

Camino de sombra y sol
es de Aras la vereda
pasiones, fuego y calor
presta el vino de Lucena

En horas de amanecida
con el sol al despuntar
hay voces enfebrecidas
en las notas de un cantar...

«Si te llamas Araceli
no llores ni tengas pena
porque Araceli se llama
la Patrona de Lucena»

Y en rasgueos de guitarra
y apuntes de serranillas
el mal vino de la jarra
se convierte en manzanilla

Manzanilla de Mora Chacón
y de Vibora... la solera,
enardecen el corazón
y dan vida placentera

Mas, si a beber no te atreves
por falta de apoyo o valor...
¡deja pelillos en la mar
y bebe el vino de Aragón!

Que Aragón y Mora Gimenez
son banderas de hidalguía;
consuelo del que penas tiene
y destierro de melancolías.

Africa Pedraya

Agencia de Transportes J.A. T 2686

Transportes del **AMO** y **MONTERO**

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avd. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41

Teléfonos 1101 y 119



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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

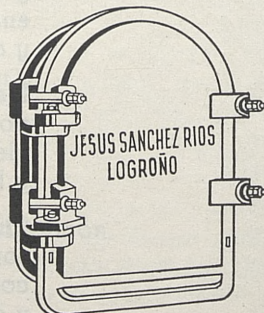
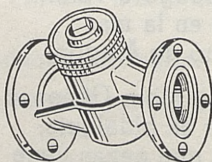
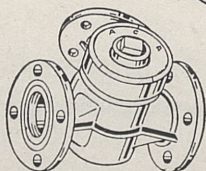
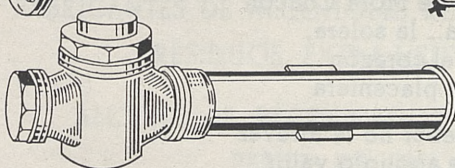
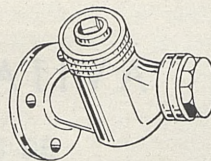
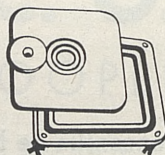
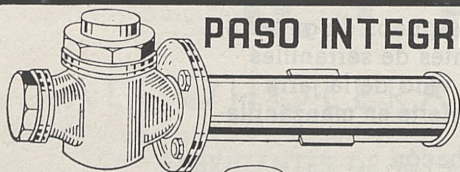
MANZANARES

PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sanchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Que Vd. lo pase bien...

UNO DE ACTRICES

La actriz francesa Denis representó la «Zaira». de Voltaire. Elogiábala un caballero por lo bien que había desempeñado su papel, y ella respondió:

—No; para esto es necesario ser joven y hermosa.

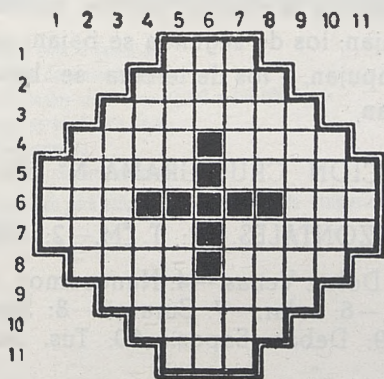
—¡Oh, no —contestó el caballero inocente —; usted misma nos ha demostrado lo contrario!

EN LA ESCUELA

—Señor Rodriguez, ¿cuántos fueron y cómo se llamaron los tres Reyes Magos?

—¿...? Fueron cuatro, y se llamaron Caín y Abel.

CRUCIGRAMA N° 59



HORIZONTALES.—1. Cabeza de una viga que sobresale del muro.—2: Objetos. 3: Huérfanas menores de edad respecto a su tutor.—4: En sentido figurado, fomento de una pasión. Cierta clase de rosas.—5: Yema de los vegetales. Plantas crucíferas comestibles.—6: Vela pequeña de algunas

naves. Amarro.—7: Antiguo vaso griego en forma de cuerno o cabeza de animal. Tabla de madera que ha servido para ejecutar una pintura.—8: Lazo, vínculo. Epocas.—9: Vestiduras de los eclesiásticos. 10: Sacerdotes budistas del Tibet.—11: En sentido, figurado, donosura.

VERTICALES.—1: Ciudad de Ucrania, situada a orillas del Rov.—2: Dícese del caballo de cola escasa.—3: Esterillas de palma.—4: Torreón circular de las fortalezas antiguas, Preparación de agua oxigenada alcohol y mentol, que se emplea como antiséptico y desodorante.—5: Copa grande de oro o plata donde se guarda en el sagrario el Santísimo Sacramento. Comunicaciones diplomáticas.—6: De esta manera. Dueña.—7: Río de Asturias. Penitenciaría.—8: Exportación. Altares.—9: En plural, manto que usan los hebreos.—10: Grupos de objetos que se venden juntos. 11: Nombre que los antiguos alquimistas

EL JAMON

El vecino del cuarto derecha y el dueño de la pequeña tienda de ultramarinos estaban siempre de broma. E iban de tal a cual. Un día el del cuarto le dijo una cosa al oído al nieto, y éste bajó y entró en la tienda:

—Que de parte de mi abuelo, que me dé una peseta de jamón.

—¿Una peseta?
daban al oro.

—Sí, señor.

—Pues dile a tu abuelo que baje y chupe el cuchillo.

Que Ud. lo p[er]mase bien...

A VUELTA CON LOS ARBITROS



—¡Fuera del campo! He visto cómo le sacudía una patada al otro...

MES DE SEPTIEMBRE

En septiembre truenos, ni malos ni buenos.

Septiembre; el que no tenga ropa que tiemble.

Septiembre es bueno, si del uno al treinta pasa sereno.

Sembrar en arena, necia faena.

Otoño lluvioso, año copioso.

Otoño sereno, ventoso invierno.

Otoñada verdadera, por San Miguel la lluvia primera.

En tiempos de higos no faltan amigos.

IGNORANTE

—¡Mozol! Traígame queso.

—Roquefort, Crie, Gruyère...

—He dicho queso, no la Guía de Francia...

CONSEJO MEDICO

—Doctor, se me cae muchísimo el pelo.
¿Qué debo hacer?

—No acercarse mucho a la sopa.

LAS TRES CLASES

Erase un viejo trenecillo. Iba de un pueblo a otro pueblo, y tenía que salvar en el camino un repecho.

Un día llegó un viajero que no era de la zona, y pidió un billete:

—¿De primera, de segunda o de tercera?

—De tercera.

Pero cuando fué a subir al tren se dió cuenta de que sólo tenía un vagón, y preguntó que diferencia había entre la clase de primera, la de segunda y la de tercera.

—La diferencia está en la cuesta. Cuando llegamos a la cuesta, los de primera no se bajan; los de segunda se bajan; pero no empujan, y los de tercera se bajan y empujan.

SOLUCION CRUCIGRAMA Nº 58

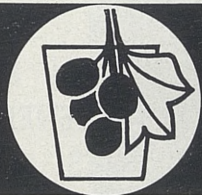
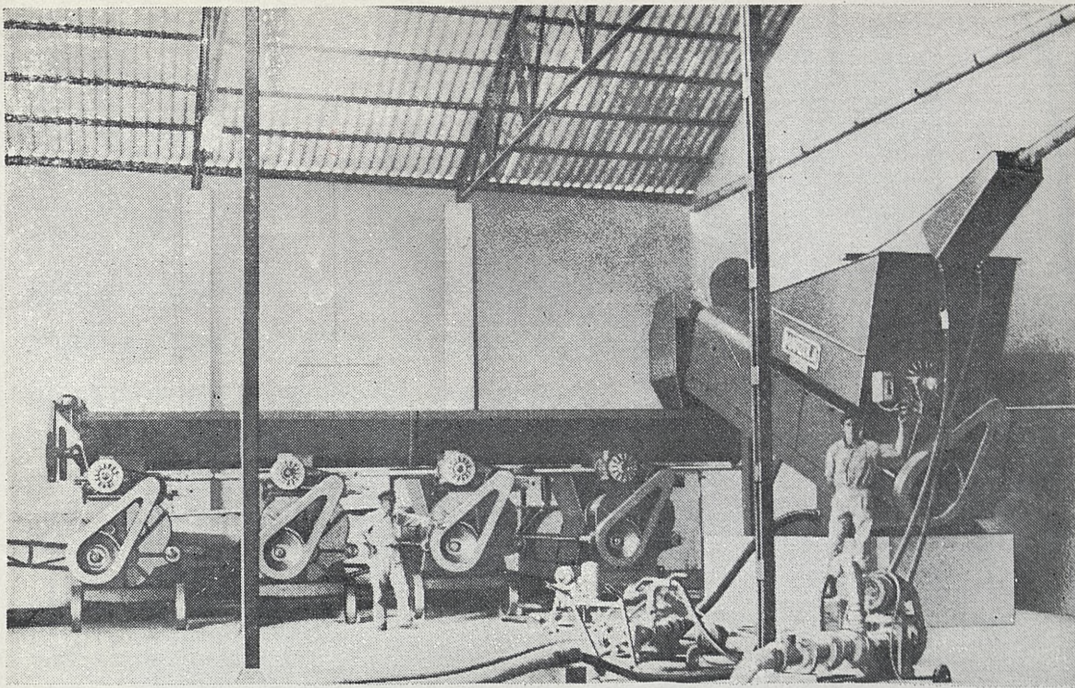
HORIZONTALES.—1: T. M.—2: Red.

Dar.—3: Dolor. Venas.—4: Nanosomos. 5. Robalos.—6: Solar.—7: Curaras.—8: Sereneros.—9: Debas. Sapos.—10: Tus. Son. 11: S. R

VERTICALES.—1: D. D.—2: Ron. Set. 3: Telar. Cebús.—4: Donosuras.—5: Robores.—6: Salan.—7: Volares.—8: Demoraras 9: Manos. Sopor.—10: Ras. Son.—11: S.S.

COLA DE ETIQUETAR INDA

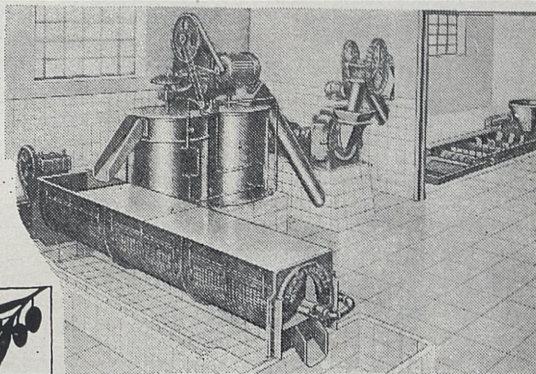
INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26



equipo autómat "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 instalación completa.



***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. 2111 04-05-06 - Apatdo. 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 CIUDARREALAÑA
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