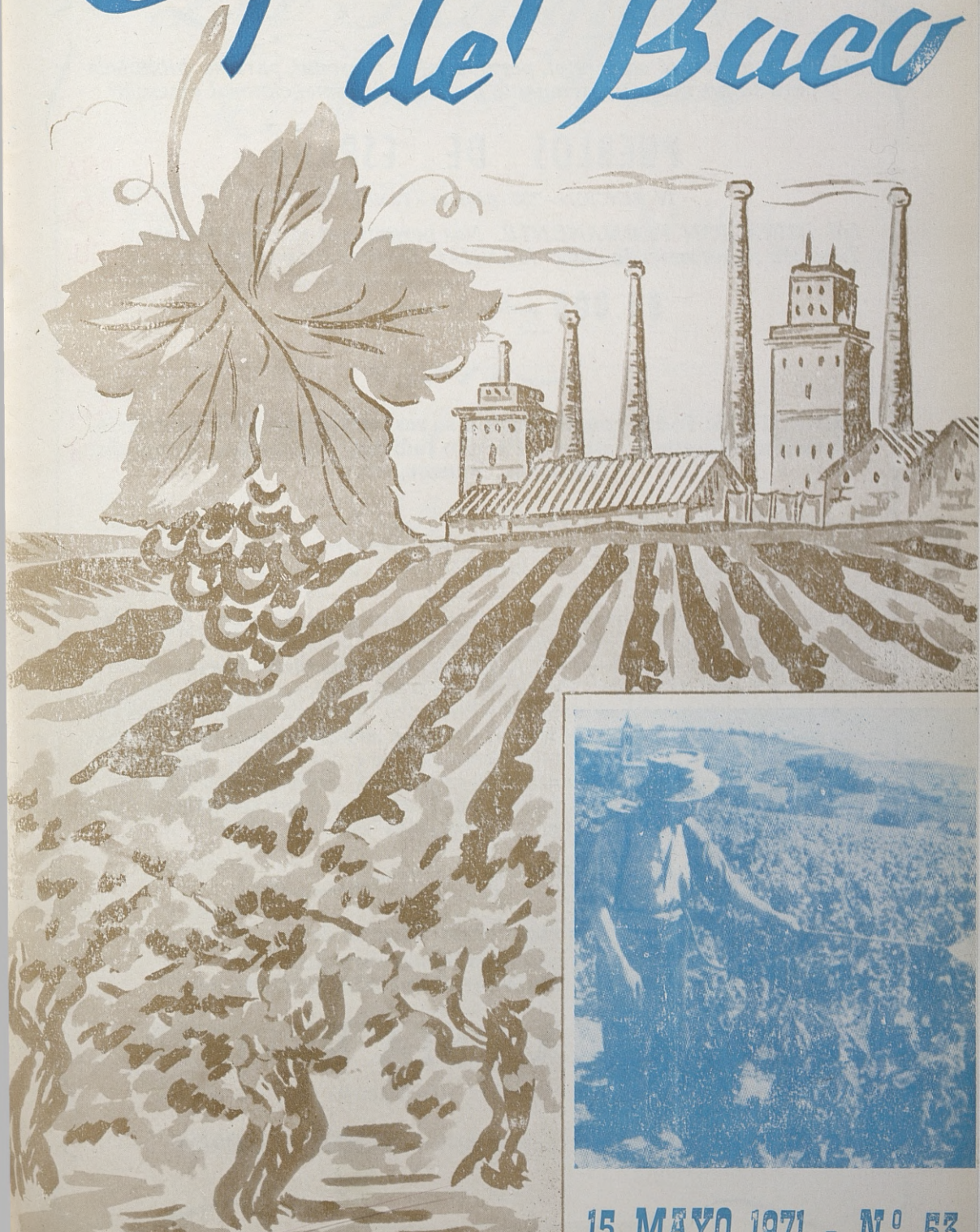


La pámpana de Baco



15 MAYO 1971 - N.º 53

*PARA su actividad comercial, para su labor personal, para su biblioteca
y para su buen desenvolvimiento necesita el Nomenclátor Comercial*

PUEBLOS DE ESPAÑA

IV EDICION - 708 páginas - Tamaño 17 x 24

*DE DURACION PERMANENTE. Nos permitimos recomendárselo.
También se recomienda como MANUAL de consulta e instructivo.*

80.000 pueblos de manejo constante.

MUNICIPIOS: Todos con distancia a su respectiva capital de provincia.
extensión, superficie, altitud, Partido Judicial, habitantes, categoría.
Notarías, Bancos, etc.

La localidad que busca: Ciudad, Villa, Municipio, Lugar, Parroquia, Aldea, Caserío, etc.
la encontrará en el nomenclátor «PUEBLOS DE ESPAÑA». También se recomienda
como MANUAL DE CONSULTA E INSTRUCTIVO

*De interés para: Industrias y Comercios. Almacenes y Agencias, Factorías
y Representantes, Cías. de Seguros y Viajantes, Cinematógrafos y Teatros,
Distribuidoras, Consignatarios, Exportadores y Agentes Comerciales.
Bancos y Cajas de Ahorro Ferias de Muestras, Exposiciones, Congresos
y Asambleas. Registros, Propiedad y Notarías, Ayuntamientos y Juzgados,
Correos, Telégrafos y Ferrocarriles, Circulos Bibliotecas y Hoteles, Ofi-
cinas, Despachos y Gestorias, Cámaras de C e I. Sociedades Deportivas,
Aduanas y Transportistas, entidades en general, puntos de facturación y
envíos, Campañas de Propaganda, Consultas para Correspondencia, pu-
blicitad y Propaganda etc.*

Solicite este tomo al precio especial de difusión de:

340 ptas. encuadernación cartulina

350 » encuadernación tela, grabado oro

PEDIDOS A ESTA REVISTA

Se sirve contra reembolso de su importe más 15 pesetas por g. stos de envío.

La Pámpana de Baco



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

REVISTA
AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 53

15 Mayo 1971

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año..... 280 »

Año..... 350 » para el extranjero

Portada; Q. NAVARRO

SUMARIO

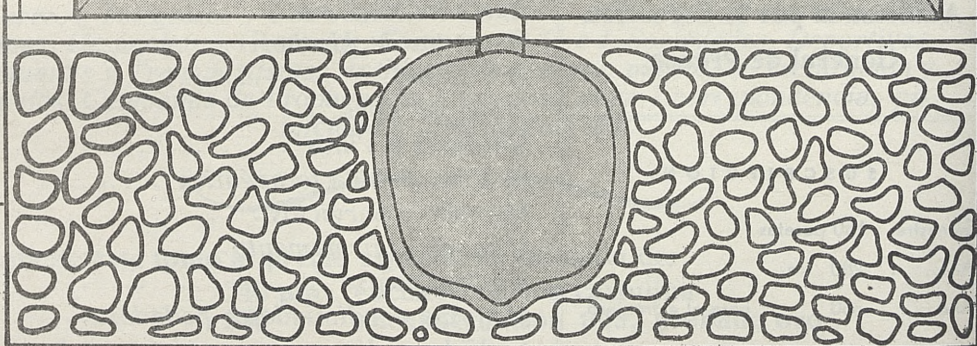
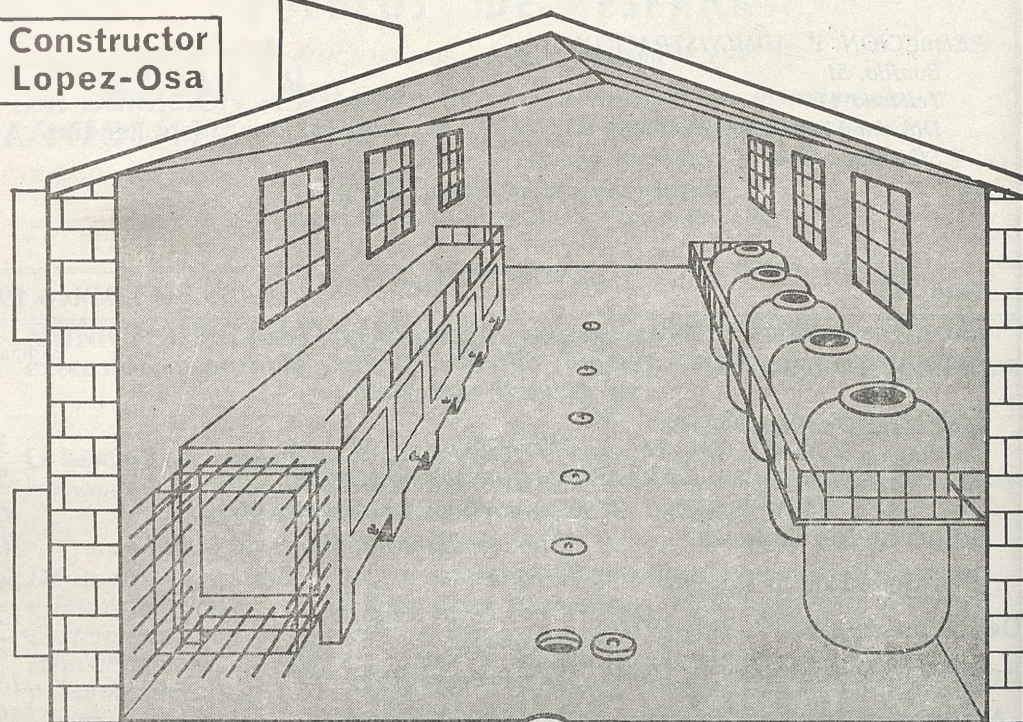
Páginas

Editorial	3
Amigos de la Torre del Vino	5
Los médicos hablan del vino	6
Vinos de España, Vinos de Castilla ...	10
Burgos	14
Vinos de la Región	15
Noticario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vino	19
Mercados de Alcohol	22
Actualidad	23
¿Sabe Vd. que	25
Manjares y Vinos	26
El Vino, bebida terapéutica	27
Mercado y Servicios	28
Mirando al firmamento	30
Mundo curioso	33
Máquina vendimiadora, podadora ...	35
La Vid y el Vino, un amor maternal ..	36
La Poesía y el Vino	37
Que usted lo pase bien	39

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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Divagaciones en torno al riego de las viñas, las ficciones de la ley y las inquietudes y aspiraciones de los labradores

En medio del habitual clima de apatía de los manchegos a la hora de defender sus legítimos intereses, dispuestos a acatar sumisos como males inevitables las disposiciones legales y administrativas que puedan menoscabarlos, como ace, tan impasibles el pedrisco o la helada, una vez espontánea e inteligente se ha dejado oír en público saliendo al paso de una fácil y mala interpretación del nuevo Estatuto de la Vid y el Vino en su importante aspecto del regadío de las plantaciones la voz amiga y competente de Bartolomé Menchén, Registrador de la Propiedad y labrador de pro en Membrilla.

Con impecable dialéctica jurídica y un perfecto conocimiento de los hechos, en carta publicada recientemente en «ABC», Bartolomé Menchén recuerda la irretroactividad de las leyes como principio general del Código de Civil, que en este caso, como tantos otros, constituye una barrera de máxima eficacia en la protección de los derechos privados anteriormente adquiridos.

Comentando la carta y las disposiciones particulares del nuevo Estatuto con un gran procurador en Cortes del Sindicato de la Vid, surgió de inmediato, junto al merecido elogio para las claras ideas del señor Menchén, la incertidumbre acerca de la aplicación práctica de los artículos 42 y siguientes del Estatuto, la posibilidad de un Reglamento especial y, en todo caso, la dificultad en la determinación y el alcance de muchos de sus conceptos legales que piden definición.

Los conceptos legales. El contenido que para el cumplimiento de sus fines atribuye la Ley a ciertos conceptos a veces con notables diferencias sobre el sentido ordinario de los vocablos. Establecer y fijar «conceptos legales» es un magnífico recurso del legislador de todos los tiempos en el momento de traducir a la realidad los preceptos del Derecho o de servir los fines específicos que se propone. ¿Y por qué no usar de ellos también cuando se trata de ajustar reglamentariamente este Estatuto vital para la Mancha.

Cómo determinar, en efecto, las «condiciones ecológicas de los terrenos»? ¿Qué se entiende por «desarrollo normal de variedades típicas de la vid»? ¿Donde se regula «la satisfacción de exigencias mínimas de la unidad de la planta»? ¿Qué límites tiene «el invierno» para los efectos de la Ley? ¿En qué consiste concretamente el «mérito de la calidad de la uva o de los mostos»?

Son infinitos los precedentes legales dictados para cumplir los preceptos del Derecho en debida o indebida forma, precedentes antiguos y actuales, a veces sorprendentes, aun tratándose de normas que aplicamos cada día, cada instante.

Así, cuando el reinado de Felipe IV se veía en apuros la Real Hacienda, situación entonces harto frecuente, no se dudaba a veces en decretar que a efectos de paga a empleados públicos y al Ejército, los meses se entendieran de sesenta días con lo que se ahorraba fácilmente la mitad del presupuesto de personal. Y en la actualidad, dentro del mismo concepto de unidades de tiempo, para conseguir ciertas ventajas económicas y sociales en la vida diaria, se dicta un horario oficial al que nos ajustamos todos anticipando la hora natural del sol; la hora que marcan los relojes de todos los españoles es también un puro «concepto legal».

Ni más ni menos sucede con el pago de las rentas de arrendamientos rústicos; la Ley establece que debe estipularse en quintales métricos de trigo en lugar de moneda corriente, pero a la hora de llevarlo a la realidad se impone un especial concepto legal del precio del trigo, de modo que «al sólo efecto del pago de la renta de arrendamientos rústicos, será de doscienta setenta pesetas por quintal métrico» (Decreto) de 16 de junio de 1970), precio inexistente en la realidad.

Igualmente con objeto de no elevar el precio del pan o al menos de que así lo parezca, nuestros prudentes legisladores determinan que el kilo de esta mercancía de primera necesidad puede ser de novecientos gramos o aún menos y con tal concepto legal del kilogramo queda cubierto el problema.

¿Y el valor mismo de la moneda, de nuestras buenas pesetas, no representa un simple concepto creado por la Ley? La inflación casi constante y la devaluación oficial monetaria en España y en otros muchos países ¿no produce idéntico efecto al antiguo «recorte de moneda» que se practicaba materialmente en la Edad Media cuando faltaba dinero a los Reyes? Para quienes perciben un sueldo fijo, ¿no representa la devaluación el mismo resultado que la antigua declaración de meses de sesenta días?

En nuestro caso del Estatuto de la Vid, los labradores sólo aspiran a que constituya una palanca y no un freno en su desarrollo económico, a que las ideas de reposición de marras y las prácticas de cultivo, riego y fertilización no se apliquen con la finalidad de limitar la producción, sino con miras a mejorar los resultados económicos, aspiración plenamente justificada por cierto: en el último verano, un conocido labrador de Daimiel escrupuloso y entendido, llevó a cierto Servicio de Fitopatología algunas hojas de la vid cuyas anomalías le alarmaban, los técnicos señalaron algunos hechos patológicos pero respecto de la mayoría de las pámpanas dijeron sencillamente «sequía». ¿No será injusta e irritante cualquier aplicación del nuevo Estatuto que en casos semejantes exigiera la pérdida consciente de una plantación? Y riesgo semejante puede plantear la prohibición de prácticas de cultivo encaminadas a incrementar la producción, prohibición singularísima que sólo existe en relación a la vid, en contraste con cualquier otra actividad y claramente opuesta a elementales principios económicos.

De paso, la aplicación de nuestro importante Estatuto nos ofrecerá oportunidad, a los manchegos, para distinguir a quienes de verdad son nuestros amigos en cualquier nivel de la Administración y de la política, de los que sólo lo son de palabras; al inapelable resultado de los hechos, habrá que atenerse.

Y que nadie se escandalice de los modestos deseos que hoy mueven a nuestros agricultores a este terreno, no pretenderan que el kilo de uvas se componga de sólo novecientos gramos o la arroba de vino de quince litros, porque tales conceptos legales quedan reservados para el provecho de otros sectores económicos; nuestros hombres del campo desean solamente que no se le merme su derecho al mejor cuidado y al mayor rendimiento de sus explotaciones y a que el Ministerio de Comercio —sin descargar el problema sobre el de Agricultura— realice lo necesario para que los precios de su producción se acerquen, como todos los demás, a niveles europeos, porque también los trabajadores y empresarios de nuestros campos deben integrar aquello que con sobrada retórica llamamos «unidad de los hombres de España».

Por Jose Antonio García Noblejas

Socuéllamos... Lagar de España

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66

MADRID - 13

Tels.

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

“TORRE DEL VINO... Y DEL ZUMO DE UVA”

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

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

LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

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

171	D. Manuel Ortiz Albarez	Pedro Arías, 66	Socuéllamos
172	» Antonio León Pérez	6 de Junio, 119	Valdepeñas
173	» Sagrario Gordo García	Hostal Castilla	Socuéllamos
174	» Miguel Buendia García	Avd. M. Tradición	Paterna
175	» Victoriano Espejo Ibañez	Gerencia Provincial del P.P.O. C. Real	
176	» Bela-mino Arenas Moral	Gral. Aguilera (Vinacoteca Manchega)	Socuéllamos
177	» Federico Zalve Gascón	Don Quijote	»
178	» Angel Carrascal Rodriguez	Amargura	»
179	» Manuel Muñoz Lorente	Oscar Esplá, 19	Elda
180	» Juan Fernandez Delicado	Guaynias, 43-Dtº E.	Mexico
181	» Francisco Alumbrosos Arenas	Generalísimo, 81	Socuéllamos
182	» Manuel Muñoz Muñoz	Clavel, 6	»
183	» Santiago Alarcon Galiana	Pedro Arias, 75	»
184	» José Díaz López	Generalísimo, 105	»
185	» Bernardo Díaz López	»	»
186	» Vicente Belloso Medina	D. Pedro Bustos	»
187	» Joaquín Violero López	Pozo Villa, 30	»
188	» Bernardo Gonzalez Gonzalez		Mota del Cuervo
189	» Hijo de D. Pedro Alari		Barcelona
190	» Julian Santos Aguado		Villa de don Fadrique
191	» Agustín Pedriguez Virgas		Cariñena
192	» Mostos Judal de Tafalla		Navarra
193	» Andres Soler Monsalvez		Madrid
194	» Destilerias Moutplet, S.L.		Barcelona
195	» Jose Maria Vidal Pi		»

LOS MEDICOS HABLAN DEL VINO

No es necesario ser poetas para exaltar sus virtudes

Horizonte Agrario Industrial

De vez en cuando el vino ha sido protagonista de un Convenio, no enólogos y viticultores, sino de personas que, además de ser altamente calificadas, deberían ser consideradas también desinteresadas, al punto que no muy raramente se comportan como adversarios más o menos encarnizados de la más antigua bebida. Con esto nos referimos al vino y a los médicos.

Recientemente se realizó en Asti, una de las capitales del vino, y precisamente en ocasión de la «Fiesta del Vino» un Convenio a nivel médico, durante el cual se habló y discutió con mucha serenidad y objetividad acerca del vino, desde el punto de vista fisiológico, higiénico, terapéutico y energético, pero los congresales se abstuvieron de exaltar esta bebida bajo sus aspectos poéticos y asimismo de denigrarla.

Luego de una clara introducción del Presidente de la Cámara de Comercio de la citada ciudad (a quien el profesor Dalmaso hizo llegar sus felicitaciones por tan encomiable iniciativa), el Director del Instituto de Fisiología humana de la Universidad de Turín, expuso su relación sobre el vino, considerado en la dietética normal y clínica.

Durante el convenio muchos asistentes (prevalentemente médicos) aportaron nuevos e interesantes contribuciones a tan complejo problema.

No es éste el momento apropiado para entrar en detalles de lo discutido, máxime por tratarse de una materia que requiere conocimientos fisiológicos y clínicos, por lo que nos limitamos a subrayar algunos puntos de interés particular. En primer lugar, una vez más se afirmó que cada juicio debe estar supeditado a un factor esencial: la cantidad, (además que la calidad) del vino que habitualmente se consume. Lo que viene a ser lo mismo que distinguir entre uso y abuso: viejísima discriminación ya proclamada por los médicos de la antigüedad.

Otro prejuicio que debe rechazarse es el de considerar «sic et simpliciter» (así y simplemente) el vino como una bebida alcohólica. Por el contrario, en el Convenio se llegó a afirmar que el vino no debe ser considerado entre los demás «alcohólicos», o sea entre las bebidas fuertes (como los licores, etc.). Y justamente se ha recordado que en los mismos grandes países vitícolas (como Francia) el alcoholismo está más difundido precisamente en las provincias en las cuales se produce y se consume menos vino.

Entre las varias e interesantes teorías desarrolladas durante el Convenio, debe mencionarse la referente a que el vino, en el momento de ser introducido en la boca, ya activa los procesos digestivos, promoviendo la formación de ptialina en la saliva. Al respecto fue leída una conferencia que tuvo lugar en Turín 80 años antes, sobre los efectos fisiológicos del vino, en la cual se demostraba que éste puede hasta promover algunos efectos aun antes de ser bebido. Asimismo, la secreción pancreática es activada y es también muy conocida la acción diurética de algunos vinos.

La «leche de los viejos»

También han sido muy interesantes las consideraciones de otro asistente al Convenio, Prof. Feruglio, en favor del consumo de los vinos entre las personas ancianas (por algo hay un antiguo dicho que afirma que el vino es la leche de los viejos).

Es probable (aunque el disertante agregó que ésto debería ser confirmado en forma más rigurosa) que el vino contribuya a exaltar las funciones del aparato digestivo, con su influencia eupéptica, su acidez y su perfume. Es otro tanto segura su acción refrenante de los procesos arterioescleróticos en los viejos, mejorando la circulación sanguínea en los varios órganos.

Debido a un conjunto de factores no es por lo tanto arriesgado asegurar que el uso moderado del vino favorece la longevidad. El Prof. Feruglio quiso cerrar su brillante disertación con un ejemplo...vivien-

te y presente: el del prof. Da'masso, quien le había confiado —antes de iniciar la sesión— que desde muchacho siempre ha sido un fiel consumidor de vino, por supuesto según los preceptos de la Escuela de Salerno (una de las más antiguas Facultades de Medicina del mundo), en forma moderada.

El Prof. Garoglio eligió como tema la relación entre los progresos de la ciencia enológica y el valor nutritivo del vino. El suyo ha sido un amplio y veloz viaje a través de los progresos de la ciencia y de la técnica, considerados bajo la visual fisiológica y sanitaria.

¿Quiénes son los «Enósofos»?

Durante una sesión de «discusión» fue recordada una interesante iniciativa, que surgió hacen varios años: la de los **vinos de dieta**, que en ese entonces no pasó de ese estado de proyecto, pero que hoy debería ser continuada, con muchas más probabilidades de obtener una realización práctica.

A conclusión del Convenio fueron presentadas varias propuestas, como por ejemplo la de hacer surgir también en Italia (así como ya existe en Francia desde hace tiempo) una «asociación de Médicos, amigos del vino»; alguien propuso la implantación del nuevo término de «enósofos», a aplicar a estos médicos, quienes no prescribirían recetas a base de vino... sino que contribuirían a desempeñar prejuicios y a defender la verdad, también con respecto al vino. Y por otra parte: ¿no es acaso cierto que se dice: «In vino véritas»?

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

*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
ALCOHOLÉS
CONCENTRADOS

“ C O S A N ”
VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

GUIA AUXILIAR de la INDUSTRIA y el COMERCIO

Direcciones para Ventas, Publicidad y propaganda.

Tenemos el gusto de ofrecer a nuestros lectores unas GUIAS COMERCIALES eficaces y económicas para VENTAS, PUBLICIDAD Y PROPAGANDA, que contribuirá a un mayor desarrollo de su industria, comercio, negocio, etc.

Cada GUIA en carpetas por separado en forma de cuaderno tamaño cuartilla, con el título del gremio a que corresponde. Están clasificadas por provincias y pueblos y abarcan todo el ámbito nacional.

Para mayor eficacia, rapidez y economía, estas GUIAS se hacen en PAPEL ENGOMADO y las direcciones en forma de ETIQUETAS, pudiendo separarse unas de otras para pegar en sobre, circulares o impreso de cualquier clase.

Para quienes deseen utilizar estas GUIAS como consulta, completar Cartera Comercial o para organizar FICHEROS, este mismo trabajo podemos realizarlo en papel corriente, sin engomar.

RELACION Y PRECIOS DE LAS GUIAS:

FABRICAS DE AGUARDIENTES, ANISADOS Y LICORES	150 Pts.
ELABORADORES DE VINO	150 >
VINOS.—Almacenes y Exportadores (6.000 direcciones)	420 >

Se sirven contra REEMBOLSO.

Pedidos a esta REVISTA

Gastos de envío por cuenta de los interesados

FACILIDAD, RAPIDEZ Y ECONOMIA

Vinos de España

Vinos de Castilla

Conferencia pronunciada en las Jornadas del Campo, celebradas el pasado año en Valladolid, organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos

Antonio Larrea Redondo

Ingeniero Agrónomo

Presidente del Consejo Regulador de Vino de Rioja

VINO Y CULTURA

Entendemos por cultura el conjunto de conocimientos morales, espirituales, artísticos y científicos que la Humanidad, o una parte de ella, va adquiriendo al paso de los siglos.

Civilización es distinto de cultura. Sería un estadio cultural de la Humanidad o de alguna de sus sociedades componentes, y también la dirección, la praxis, la tenencia que imprime a su vida y la forma en que utiliza la cultura.

Es asombroso que, en unos tiempos en los que la facilidad de comunicaciones hace el planeta Tierra más pequeño, en los que las culturas de los diversos continentes se mezclan y entremezclan, es asombroso que subsistan, con clara diferencias áreas culturales del vino y de la cerveza. La cultura del vino es propia de todos los pueblos de clima mediterráneo, y la de la cerveza de los pueblos continentales, fríos, como los de habla alemana o inglesa.

La cultura del vino ha nacido en la cuenca del mar Mediterráneo, y se ha extendido a todos los países que tienen condiciones de clima parecidos: templado, más bien seco, y de influencia marina lejana, la mayor parte de las veces a través de la cuenca de un río.

Hay una mentalidad, unos caracteres que distinguen a los hombres de la cultura del vino: son lentos, sin preocupaciones por el reloj, apáticos para invertir dinero, sobre todo en empresas a largo plazo, pero abiertos, hospitalarios, amigos del comer y del beber.

Tal vez el cultivo de la viña y la elaboración del vino tengan que ver con estos caracteres: lentos, por la espera de todo un año, para obtener una cosecha; resignados, por la incertidumbre de la misma; abiertos y hospitalarios, porque la larga vigilancia del vino en la sombría paz de las bodegas, hace apetecer compañía a la que hacer partícipe de la prueba de los vasos de vino.

En cambio, por contraste, los hombres de la cultura de la cerveza, espoleados por sus duros climas, son dinámicos, pendientes del reloj, emprendedores y calculadores. No hay ocios alrededor de una mesa, lo que se comprende, pues se hace difícil la tertulia alrededor de un helado vaso de cerveza.

El vino se hace presente en todas las manifestaciones culturales, y si se suprimiera de las mismas el vino, habría que quitar muchas páginas de libros inmortales, como DON QUIJOTE DE LA MANCHA, poesías como la «Cena Jocosa», de Baltasar de Alcázar, o «La vendimia», de Foxá; páginas musicales como el brindis de Marina, cuadros, estatuas, rejas de catedrales...

LOS ALCORATOS DE LUIS

ANTONIO DE LA VEGA

Se hace difícil acometer la descripción de los vinos de una región, y más, tratándose de una región tan extensa como Castilla. Afortunadamente tenemos un libro verdaderamente interesante a este respecto: GUIA VINICOLA DE ESPAÑA, escrita por el periodista Luis Antonio de Vega.

Este escritor no siguió el sistema de provincias, sino el de grandes regiones similares en sus vinos, a las que puso el nombre con que los musulmanes distinguieron en España las grandes regiones en que la habían dividido: CORAS, palabra de origen árabe.

Así distinguió Luis Antonio de Vega seis ALCORATOS o regiones vinícolas:

Vinos Verdes.

Taifas Vinícolas.

Vinos Machos.

Al Manchara (La Mancha).

Pámpanos Fragantes (Sur).

Puno-helénico (Levante-Cataluña).

Es tan extensa y varia Castilla, que sus provincias se encuentran incluídas en tres alcoratos, los tres primeros de la lista hecha.

Santander, dentro de la orla cantábrica, con su clima de influencia atlántica directa, pertenece al alcorato de los vinos verdes; Logroño, en la zona del Alto Ebro, es del alcorato de los vinos machos, y el

resto de las provincias de Castilla, pertenecen al alcorato de las Taifas Vinícolas, una región extensa que tiene la particularidad de que sus vinos no son homogéneos, sino muy variados, como indica el nombre de Taifa, sinónimo de divisón en España.

Salvo Santander, las comarcas vinícolas castellanas siguen el eje de los dos grandes ríos, Ebro y Duero, con algunas excepciones de afluentes o comarcas dominadas por la cuenca del Sil.

La Ribera del Duero es una serie de comarcas vinícolas dedicadas a los vinos rosas y claretos, en las provincias de Burgos y de Valladolid, para seguir con los fuertes vinos tintos zamoranos. La Ribera de Burgos produce unos claretos de los que Luis Antonio de Vega dijo que «son de los buenos, de verdad buenos, un poquito ásperos, pero con clase»; por entonces se hacían en profundas bodegas, donde existían unas grandes cubas, que a veces eran de distintos propietarios, por lo que estaban las tapas protegidas por candados; han cambiado mucho las cosas y unas veinticinco cooperativas, a cuya fundación creo haber participado, al cooperar a establecer la primera, hacen unos vinos más suaves, y más finos que los que conoció el escritor. La Ribera de Valladolid, de la que se escribe en la GUIA VINICOLA DE ESPAÑA «el vino espera en su casa a que vayan a visitarlos», también ha cambiado, y doy fe de ello, después de haber bebido vinos en Tudela de Duero. Y sus vinos, hoy día muy conocidos, gracias a los esfuerzos de algunas bodegas, son, recordando el juramento de una compañía vinícola francesa, «tan buenos como los mejores». Y más allá, como antes he dicho, los robustos tintos de la tierra de Toro, con los cuales, según Armando Palacio Valdés, se criaban los mozos de las Asturias de Oviedo, y Zamora fue tan fina productora de vinos, que es una de las provincias de España donde existe la TIERRA DEL VINO Y LAS DIEZ VILLAS DEL VINO. También hoy día grandes cooperativas que se extienden hasta la raya portuguesa, preparan un vino menos áspero que en otros tiempos.

Al Norte de la Línea del Duero está Cigales, dentro de su zona de influencia; también tengo que reconocer la bondad de los claretes de la comarca, por haberlos bebido recientemente; así como doy fe de que tiene bodegas muy mejoradas y capaces de buena producción. Al Sur hay una comarca de vinos blancos, la Tierra de Medina, con Rueda, La Seca y otros pueblos, cuyos vinos se ha tenido verdadero empeño en que pruebe, cosa que ya he hecho. Son vinos excelentes, de gran oxidación, que les da un gran aroma y fuerte color.

Y más al Norte y al Sur los enclaves diversos de vinos de Palencia, de Avila, con el afamado rincón de Cebreros. Vinos, variados, todos agradables.

León es una de las comarcas más interesantes en este alcorato de las Taifas Vinícolas. Las condiciones favorables, causadas por ríos de la provincia, y la fuerte demanda de las vecinas provincias, han estimulado el cultivo de la vid, quedando dos comarcas muy características: la del Bierzo, con sus famosos claretes de aguja, y la de los alrededores de Sahagún, con buenas cooperativas.

La provincia de Logroño, en la famosa Rioja, es un alcorato distinto, el de los Vinos Machos. En realidad es su punta occidental. De los Vinos Machos escribe Luis Antonio de Vega: «Son vinos recios, vinos machos, vinos jotos, con su pañuelo en la frente y su faja en la barriga de la cuba». Y hemos dicho en la punta Oeste del alcorato, la zona Rioja, con sus famosos vinos.

La región Rioja es historia y es arte, es paisaje y es folklore. Enmarcado por montañas al Norte y al Sur, el Ebro tiene en esta parte de su cuenca un valle de forma triangular, casi cerrado por las montañas en la punta Oeste, formando el llamado «Paso de las Conchas», y abriéndose al Este, hasta confundirse sus límites con los de la Ribera de Navarra, sin solución de continuidad.

Por razón de clima y altura sobre el nivel del mar hay dos comarcas en la zona Rioja: la Alta, al Oeste, más húmeda, y la Baja, al Este, con menos lluvias.

Los vinos de Rioja se han enviado a otras partes de España e incluso al extranjero desde tiempo inmemorial, y desde hace unos ciento veinticinco años, se dedican a la crianza y comercialización como vinos finos de mesa. Hoy día se exportan al extranjero y proporcionan a España unos seis millones de dólares anuales.

Sus clases son: blancos, rosados y tintos, y estos últimos ligeros y de cuerpo o pastosos, y son acompañamiento ideal de una buena comida.

Un trozo del alcorato de los Vinos Verdes, hemos dicho antes, lo constituye una provincia castellana: Santander. Todos estamos acostumbrados a pensar en Santander como playa, como paseo marítimo, como bella costa, como seductoras localidades con espléndidas batallas de flores y desfiles de carrozas. Pero Santander es más que eso: es montaña, con amenos valles, que cuando son soleados dan unos vinos ácidos, buenos para aperitivo o chacolés, que son vinos verdes, que bien criados y elaborados, son agradabilísimos.

EL PORVENIR

Hemos visto que Castilla es tierra de vinos, y de vinos de calidad. Juzgamos que, dado su clima, su suelo, su tradición debe continuar un cultivo, una elaboración, una comercialización cuyo porvenir puede ser mejor que el pasado.

Pero, ¿cómo lograr un mejor porvenir?

Tres ideas se pueden recomendar para mejorar el porvenir de las zonas vitivinícolas: la propaganda, la protección de la denominación y la exportación al extranjero.

Hoy día, por vivir en una civilización de consumo, la propaganda es absolutamente necesaria, ya que las ventas de un producto suben o bajan al compás de la propaganda que se hace del mismo. El vino necesita su propaganda, pero no una propaganda local o regional, sino a escala nacional, a la misma escala que la que hacen otros productos. A Castilla no le cabe hacer por sí sola una eficaz propaganda, sino iniciar o colaborar en una propagan-

da nacional.

Hablemos ahora de las denominaciones de origen. Cuando una localidad, una comarca, una región, tiene un producto agrícola o comercial, que se hace muy famoso, y se hace famoso precisamente con el nombre geográfico de la localidad, comarca o región, surge inmediatamente la tentación de lanzar productos parecidos, amparados en la fama del nombre geográfico.

Inmediatamente se hace necesario distinguir, separar los productos legítimos de los que no lo son. Y se promulga la ley que crea la denominación de origen.

Entonces la denominación de origen es una protección legal que ampara los productos con un nombre geográfico determinado, defendiéndolos de las competencias ilícitas.

Esta protección es un derecho, al que se pueden acoger o no los productores de la zona de denominación a su voluntad; requiere unas condiciones determinadas pa-

ra que sea otorgada la denominación y tiene un organismo cuya misión es velar por que esas condiciones se cumplan y por que la denominación sea protegida.

La protección se ejerce aplicando multas, o, en su caso, acudiendo a los tribunales. Se han hecho famosos los pleitos habidos en Inglaterra, acerca de determinadas denominaciones de origen.

La denominación de origen, como todas las cosas de esta vida tiene unas cosas buenas, como son el prestigio que logra, la facilidad de llegar al extranjero, etc., y otras no tan buenas, como la carga económica que supone para los defendidos con la denominación, que tienen que sostener oficinas, abogado, veedores, etc.

Por último, y para cerrar este vistazo a lo que puede hacerse cara al porvenir, está la exportación al extranjero. No es cosa fácil, no es cosa que se logre con facilidad. Y es mejor un paso firme, lento y seguro, que lograr unos golpes efectistas, pero no continuados. Firmeza y lentitud, si se quiere una exportación segura.

A P E N D I C E

ESTADISTICA DE PRODUCCION EN EL AÑO 1969

PROVINCIA	Superficie			Marco		Vino
	Secano	Regadío	Total	Secano	Regadío	nuevo
Avila	11.870	—	11.870	1.178	—	71.985
Burgos	21.620	—	21.620	2.000	—	375.160
León	50.620	100	50.720	1.500	4.000	888.000
Logroño	29.492	1.977	31.469	3.615	3.440	754.980
Palencia	9.540	159	9.699	1.600	1.900	32.042
Salamanca	14.560	—	14.560	1.144	—	218.720
Santander	188	1	189	4.000	4.000	290
Segovia	6.800	—	6.800	1.100	—	122.934
Soria	2.980	20	3.000	2.200	2.500	33.535
Valladolid	28.860	—	28.860	1.100	—	245.205
Zamora	40.960	40	41.000	1.500	1.700	214.658

Notas: La fuente es el Anuario Oficial del Ministerio de Agricultura.

La superficie está expresada en hectáreas.

El marco de plantación es un medio y está expresado en plantas por Ha.

La cantidad de vino nuevo está expresado en Hls.

Se proyecta instalar en la comarca de la Ribera del Duero una planta embotelladora de vino y otra alcoholera en régimen cooperativo

Mundo Cooperativo.—De todos los cursos de formación cooperativa que en el transcurso de estos últimos años se han venido celebrando en la provincia de Burgos, el número XVI, desarrollado recientemente, ha sido, sin ninguna duda, el de mayor interés, no sólo por el carácter de su especialización, concretado a un importante sector del cooperativismo burgalés, sino por los temas y problemas que en él se han abordado y que afectan directamente a uno de los más sólidos puntales de la economía agraria provincial.

Este curso estuvo orientado al estudio y solución, con visión de futuro, de los problemas más importantes que tiene planteado en la actualidad el sector vinícola, localizado principalmente en las comarcas de Aranda y Roa.

Actualmente existen en pleno funcionamiento en distintas localidades de la Ribera del Duero de la provincia de Burgos, veinte bodegas cooperativas, las cuales agrupan a cerca de cinco mil socios. En la construcción e instalación de maquinaria y servicios de estas bodegas —cuya producción media anual se puede calcular en unos 225.000 hectolitros de vino— se han invertido cantidades superiores a los doscientos millones de pesetas.

Estas bodegas en proceso de transformación y mejora, tienen como es lógico suponer múltiples problemas de distinta naturaleza.

En él han participado dirigentes y numerosos socios de dichas cooperativas, así como representantes de las bodegas constituidas en grupos sindicales de colonización y otras comunidades existentes en la provincia. Las charlas y conferencias han estado a cargo de distintas personalidades, entre otras los delegados provinciales de Sindicatos, Trabajo y Agricultura: presidente de la Cámara Oficial Sindical Agraria; ingeniero jefe de la Jefatura Agronómica; don Antonio Larrea Redondo, ingeniero director de la Estación de Enología y Viticultura de Haro; don Miguel Briz Escribano, ingeniero jefe de la Asesoría Técnica de la Unión Nacional de Cooperativas del Campo; don Francisco Ibarrola Izuzzu, director gerente de la Junta Nacional de Cooperativas Vitivinícolas y don Anesio Vallejo Esteban, agente de la Zona del Servicio de Extensión Agraria, interviniendo en calidad de profesores y ex-

pertos del curso un equipo integrado por varios ingenieros, técnicos y economistas especializados en la materia.

TEMAS

Los temas estudiados a lo largo del curso se han seguido con extraordinario interés y como resultado de los diálogos y debates se han adoptado una serie de conclusiones que resumidas son las siguientes:

Proceder a la inmediata reorganización de la Junta Provincial de Bodegas Cooperativas.

Actuar lo necesario para que en un plazo inmediato se lleven a cabo los estudios técnicos socio-económicos, así como la redacción de estatutos sociales y reglamentos internos que permitan la rápida instalación de plantas embotelladoras y alcoholeras de la comarca.

Evitar, por último, toda política de división de comarcas, ya que lo que se persigue es un fin económico y social al servicio de una política general de intereses en consonancia con las directrices del Gobierno.

El acto de clausura del curso estuvo presidido por el delegado provincial de Sindicatos, don José Luis Insausti, a quien acompañaban otras personalidades, profesores del curso y el director provincial de la Obra de Cooperación, don Calixto Fernández.

El director de la obra dió cuenta en primer lugar del desarrollo del curso, aludiendo a los fines perseguidos, los frutos alcanzados, y los medios empleados en el mismo. El señor Fernández Martínez hizo especial mención a las distintas personalidades que han intervenido como profesores y conferenciantes del curso, refiriéndose asimismo a los temas tratados.

Cerró el acto el delegado provincial de Sindicatos, quien después de subrayar el gran interés de esta clase de cursos, a través de los cuales la Organización Sindical persigue la formación y capacitación de los hombres que se encuentran al frente de entidades cooperativas, hizo unas breves consideraciones a la problemática socio-económica del campo burgalés y muy particularmente del sector vitivinícola de la provincia. Puso de relieve la importancia de la instalación de plantas embotelladoras y alcoholeras, así como la tipificación de los vinos y denominación de origen de los mismos.

Carlos BLANCO

VINOS DE LA REGION

ABC.—En un reciente libro sobre el arte de bien comer y bien beber puede leerse algo que nos revela el descuido —en líneas generales— que existe respecto a los vinos vallisoletanos. El autor llevó un barril de roble para que se lo enmadrasen en una de las más afamadas bodegas de la región. Con todo cuidado transportó la bebida hasta una región mediterránea y, con un tiempo prudencial, invitó a varios amigos a la libación del caldo. No pudieron beberlo. El vino de Valladolid se marea cuando traspasa los límites de la provincia. Aunque estemos de acuerdo con la tesis de que cualquier bodeguero experimentado y amante de su oficio, puede poner sin deterioro cualquier vino en cualquier parte del mundo. No poca parte de la producción vinícola de la zona es empleada en mezclas comerciales, desvirtuando su original nobleza.

Sin ánimo de abordar una temática desde aspectos económicos o profesionales, bien puede dejarse sentado que estamos asistiendo a la decadencia del bíblico fruto de la vid, no sólo, claro está, en esta región, puesto que otras, que proporcionan vino para media España, como La Mancha, reducen las cosechas y abandonan un viñedo, tras siglos de trabajos y zozobras, emprendiéndose otras tareas menos arriesgadas.

La apología de los vinos de la tierra suelen hacer a muchos de los viajeros, que se sorprenden de que la calidad de los mismos no se encuentre promocionada debidamente, al menos en proporciones similares a los vinos de Rioja. Los tintos de Vega-Sicilia y Valbuena de Duero, por lo común de inestimable calidad, quizá sean una excepción en este sentido. Pero toda la zona que dicen de «Tierra Medina», donde se cosecha un blanco de extraordinaria madurez y sabor, ve perderse la posibilidad de una comercialización a escala

nacional. En La Seca, Nava del Rey, Pozaldez y Serrada —la ruta del blanco en los calendarios turísticos— se consiguen caldos que han de consumirse en la propia provincia, cuando no se exportan para las consabidas mezclas. Por Peñafiel y sus aledaños se produce un tinto áspero y fuerte, muy del pa'adar vallisoletano, también con escasa suerte exportadora. Pero quizá el vino más representativo de la región, por más que algunos pretendan menospreciarlo, es el clarete. El clarete de Valladolid se deja beber por su ligereza, no exenta, ni mucho menos, de concentración. En algunas partes, pese a que las prisas impiden dejar madurar las cosechas, se logran vinos supremos. Esa franja que, casi en las afueras de Valladolid, comienza en Fuensaldaña, a la vera del castillo, para seguir hasta Cigales, Mucientes, Corcos, Cabezón y otros pueblos disparados hacia la provincia de Palencia, brinda inéditas —casi— posibilidades. En tanto el blanco suele impresionar por su decantado «bouquet» y el tinto parece pedir una solemnidad, el vinillo clarete se nos introduce con a'egría dentro de nosotros, es menos ritual y más compañero.

Mucho nos tememos que la masificación industrial vinícola y la cada vez más «standard» acomodación de los gustos a los patrones habituales, acabará matando el bello arte de saber beber. Las bebidas exóticas, los jarabes y sucedáneos están consiguiendo apartar a los más jóvenes del vino, que se bate en retirada desde sus cuarteles de invierno.

Otros, quizá, consigan el réquiem, tras haber triunfado. La corta gloria del vino vallisoletano, que solamente, por paradoja, ha sido profeta en su tierra, queda alicorta, sin historia y sin un Berceo que cante las chispas luminosas de uno de los más desconocidos néctares españoles.

Miguel Angel PASTOR

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).

Teléfono, n° 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, n° 18

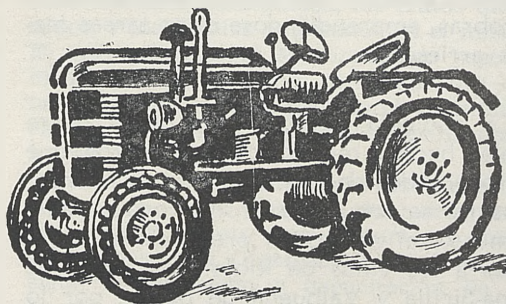
Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

Cosecheros, cooperativas y e'aboradores compramos vinos, orujos y lías.
Consulten precios.

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4° izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

NOTICIARIO

LA COOPERATIVA DE DAIMIEL, CON EL SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA

Siguiendo las gestiones iniciadas hace meses y acompañadas por el delegado provincial de Sindicatos, señor Ansúategui la Junta Rectora de la Cooperativa de Daimiel, fue recibida el pasado lunes por el señor García de Oteiza, subsecretario de Agricultura, quien en nombre del ministro del Departamento recibió un informe respecto de la situación de la citada cooperativa y, posteriormente, dialogó con los cooperativistas, durante la cordial audiencia, en la que le fueron expuestos al señor García de Oteiza los pro-actos de la entidad así como las necesidades de ayuda solicitada por la mencionada entidad cooperativa al ministro señor Allende y García Baste.

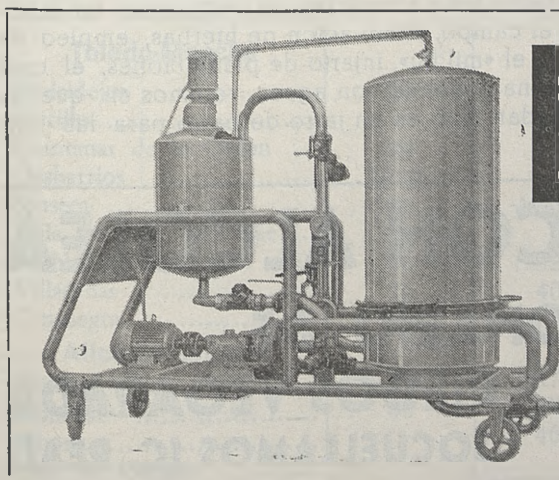
Por el delegado provincial de Sindicatos y el presidente de la cooperativa se le informó del estudio que la Obra Sindical de Cooperación está realizando en torno a las posibilidades del futuro y a la reestructuración de la Cooperativa de Daimiel.

CONCURSO DE INVIERNO DE CATA-DORES DE VINO TINTO

La sociedad gastronómica «El Club de

la Buena Mesa», una entidad barcelonesa que agrupa a inteligentes gastrónomos con el fin de orientar y fomentar las excelencias de nuestra cocina nacional y sus magníficas diversidades regionales, además de organizar conferencias relacionadas con el buen comer y saber beber y cenas selectas con la elección del Gurmet Barcelonés del Año, ha celebrado en su local social el primer Concurso de Invierno de Catadores del Vino Tinto, con la colaboración y el patrocinio de las firmas Vinos de Perelada, Bodegas Miguel Torres, Conde Caralt, AGE Bodegas Unidas, René Barbier y Bodegas López de Heredia.

La prueba se celebró con la participación de una docena de equipos compuestos por dos concursantes, que debían adivinar no sólo la marca de cada vino, sino el nombre concreto del embotellado de los doce tintos que dieron a probar. Resultó ganador el equipo formado por Don José Canalias y Antonio Sopena, maitres del restaurante Comedia Club y del Hotel Ritz, respectivamente. El equipo no profesional de los Caballeros del Vino compuesto por nuestro redactor señor Domingo y el doctor Francisco Cosso, quedó en cuarto lugar y todos los participantes y asistentes fueron dignamente obsequiados con un aperitivo ofrecido por el Club y las personas representantes de las casas patrocinadoras



SUPER FILTROS ZENITRAM [®]

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

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

C. MECANICAS MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE T f. 22 09 34

Sucedió esta quincena

VINO BLANCO.—Esta quincena que acabamos de terminar ha sido, sin lugar a dudas, la que cerniendo los precios, ha consolidado en casi todo el país los de 39/40 pesetas, que, manteniéndose por el momento, en la mente de los comerciantes, sobre todo, está presente la mejora de los precios actuales.

VINO TINTO.—Estos se cobijan al abrigo de los blancos, y como corredores de sprint, siguen a rueda, mejorando enteros al paso de los blancos, sus precios están por 42 43 pesetas hectógrado.

ALCOHOLES.—A nivel general, en todas las zonas se han hecho sentir los precios de la primera materia, por lo que la reacción ha sido inmediata, si es que quedaba a la zaga 42 43 pesetas para los destilados, 41'50 ptas. rectificadas, 40/41 los de residuos y 32/33 pesetas para las holandas, Mercado firme y buenas perspectivas.

PRECIO AL POR MAYOR

MADRID.—(SIS).—Los precios al mayor de los productos agrícolas son los que experimentaron mayor crecimiento en el pasado mes de marzo, en relación con el de febrero, según informa el Servicio Sindical de Estadística: un índice de 245'2 en marzo, frente a otro de 238 en el mes anterior, considerando los precios de 1955 como índice 100. A continuación de estos productos, se registran subidas más acusadas en alimentos, bebidas y tabaco con índices de 245'9 y de 240'3 para marzo y febrero; productos industriales con 179'6 y 178'2 en los citados meses y estabilidad en productos agrícolas industrializados con 205'9 y 205'8 en marzo y febrero. El índice general de precios al por mayor se sitúa en 215'5 frente a 211'8 considerando siempre como índice 100 los precios de 1955.

Desde luego que no dudamos de los precios de subida de las BEBIDAS, pero estos son causa de nuevos impuestos, no por más valor de los productos del campo procedentes de la VID, pues en el año 58, todos saben os, llegó a pagarse el vino a 43 y 44 pesetas en Mancha, y desde aquella Campaña, la que más se ha aproximado puede que sea ésta, sin todavía llegar a su altura.

Estamos pasando días de lluvias torrenciales y tormentas, de una manera tan intermitente, que no permiten los trabajos en el campo, eliminación de hierbas, empleo de insecticidas contra el llamado «cuquillo» y el «mildiu», injerto de plantaciones, el cual no ha acabado totalmente, y el señor Medina continúa con aguas, veremos en que acaba todo esto, por si fuera necesario guardar vino en un jarro de barro para las típicas «zurras» o sangrias de verano.

PEDRO ALARCON ALCOLEA

CONCESIONARIO DE

AJURIA, S. A. Y RIEGOS VEGARADA
A. CALVO SOTELO, 42 SOCUELLAMOS (C. REAL)

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	40	42	37'50	40	
Argamasilla de Alba	40				
Campo de Criptana	39	42		39'50	45'50
Calzada de Calatrava	39				
Daimiel	40				
Manzanares	40			42	
Pedro Muñoz	40				
Socuéllamos	39'50	40		41	
Tomelloso	39	40			47
Valdepeñas	40.42	44/45			
Herencia	38	38'50			
La Solana	37				
Santa Cruz de Mudela	39				
Albacete-Mancha					
Almansa	41	44			49
La Roda	39	38'50			
Ontur	37			46	
Villamalea	40	40	36'75	37	
Villarrobledo	40	40	41	41	48
Tarazona de la Mancha	38	39			
Cuenca-Mancha					
El Provencio	39'50	40			
San Clemente	39	39	38	39	
Fuente de Pedro Naharro... ..	40	42			
Minglanilla		42	36'50	39	
Mota del Cuervo	38				
Lniesta		43	39	36'50	
Ledaña					
Casas de Fernando Alonso.		39			
Toledo-Mancha					
Madridejos	39				
Portillo		43			
Quintanar de la Orden	39				49
Dosbarrios	39'25				
Sonseca	39	41'50	39		
Villa de Don Fadrique	38			38	
Puebla de Almoradiel	39	39			
Villacañas	39	40			
Consuegra	40	40'50			
Alicante-Levante					
Villena	39	47	39	40	50
Monóvar	40	50	42'50	42'50	
Pinoso		46			
Gata de Gorgos					48

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		49	45	44'50	
Yecla		49		43	
Valencia-Levante					
Pedralba	38	38	37'50	37'50	45
Liria	40				
Utiel-Requena		45	40		
Turis	39				
Cheste	40				53
Villar del Arzobispo	40	42	40	36	49
Venta del Moro		39'50	36/37		
Barcelona-Cataluña					
Manresa	38	39			
Villafranca del Panadés ...	38				
Villanueva y Geltrú	40	38			
Zona Ampurdán-GERONA...	42	42'50	43	41	
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés		42			
Bajo Priorato		43			
Montblanc	41'50	41	38'50		
Barbará	41'50	41	37'25		
Vendrell	38'50	39			
Falset		43'50			
Perelló	38'50	39			
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	40				
Rociana del Condado	37				
Palma del Condado	36				48
Almonte	36				
Jerez v -Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Piñas-SEVILLA	35				
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo	35				
Castuera	34'50				
Los Santos de Maimona ...	35'50				
Villafranca de los Barros...	37				
Logroño-Rioja					
Alfaro		50	50	50	
Manjarres		42	44	43	
Alcanadre		50		49'50	
Arnedo				52	
Antol		49	50	50	
Cenicero	60	60			
Villar de Arnedo		50	50	50	
Finca de Soto	L-10	L-10		L-10	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAYESA					
Elciego	L-9'50 ..	L-9'50 ..			
Villabuena		Cr-150 ..			
Navarra					
Tudela		44 ..		44'50 ..	
Tafalla		43 ..		44 ..	
Cintruénigo		45 ..		48 ..	
Falces		44 ..	45 ..	47 ..	
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		45 ..		45 ..	
Ateca		43 ..	44 ..	44 ..	
Calatayud		43 ..		43 ..	
Cariñena	45/47 ..	44 ..	45 ..	43 ..	
Morata de Jalón		44 ..		45 ..	
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..	38 ..	42 ..			
Chinchón	39'50 ..				
Navalcarnero				47 ..	
San Martín de Valdeiglesias	44 ..	45'50 ..			
Cebreros-AVILA	Cr-130 ..	45 ..		46 ..	47'50 ..
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-125 ..				
Cigales				Cr-110 ..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires	38 ..	42'50 ..	41'50 ..		
León-Centro					
Ponferrada	L-6'75 ..	46 ..		45 ..	
Cacabelos	L-6'50 ..	45 ..	42/43 ..	42/43 ..	
Villamañán		44 ..			
Villafranca del Bierzo	L-6'50 ..	45 ..	42 ..	43 ..	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle		43 ..		43 ..	
Toro	42 ..	46 ..		45 ..	
Felanitx-BALEARES		41 ..	41 ..		
L. Rúa-ORENSE	L-8'50 ..	L-8'50 ..			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	P R E C I O S Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcazar de San Juan		40'50	39'50		
Campo de Criptana	42		41		34'25 ..
Daimiel					32'25 ..
Manzanares		41	40		
Pedro Muñoz		40'50	39'25		
Socuéllamos	43	42	40	32'50 ..	
Tomelloso	44	43	40'50	33 ..	34 ..
Valdepeñas		41	39'50		
ALBACETE-MANCHA					
Almansa	42	41			
La Roda	42	41	39'50		
Villarrobledo	44	42	42	32 ..	37 ..
Tarazona de la Mancha ..	41	40			
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago			38'75		
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden ...		41	40		
Villa de Don Fadrique ..					
Villacañas	42	41	40		34 ..
ALICANTE-LEVANTE					
Villena	43	42	40'50		34 ..
Monóvar	41'50	41'50			
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena	42'25	42	40'50		36'50 ..
Cheste			40		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés ...		41			
Vendrell				31'50 ..	
Falset	42'50	42	40'50		36 ..
HUELVA-ANDALUCIA					
Bollullos del Condado	43	42			
Palma del Condado	41'50	41	40		
Rociana del Condado	42'50	41'50	40		
Jerez y Marco-CADIZ	43	43	42		
BADAJOS EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona ..	41'50	40'75	41		37 ..
Villafranca de los Barros ..	42	40	40		
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena		41	40		
Morata del Jalón			41		
LEON-CENTRO					
Villamañan			40		
Cacabelos, Ponferrada...					20 ..

Actualidad

REUNIONES DE EXPERTOS DE LA O.C.D.E.

ZARAGOZA (S.I.S).—En la estación Experimental Agrícola «Água Dei», Sede del Centro del desarrollo agrario del Ebro, se están celebrando varias reuniones de expertos de la O.C.D.E., para el estudio agronómico de la Cuenca del Ebro, con vistas a una mayor y mejor explotación de todos sus recursos.

Participan en estas reuniones, D. Ramón Esteruelas vicepresidente del comité de Agricultura de la O.C.D.E.; el presidente del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, D. Ricardo Téllez y grupos de expertos de Francia, Bélgica, España, Suiza, Grecia, Yugoslavia, Turquía, Italia y Portugal.

SALARIOS AGRICOLAS

MADRID. (SIS).— El jornal medio de los conductores de máquinas agrícolas ha sido durante el pasado mes de marzo de 246'7 pesetas diarias, con un aumento del 13'7 por ciento sobre las retribuciones del mismo mes de 1970, según la publicación «Aspecto de coyuntura agraria» editada por el Servicio Sindical de Estadística. Por regiones, el salario más alto corresponde al Valle del Ebro, con 313, pesetas diarias, mientras que el jornal mínimo se alcanzaba en la Meseta norte con 700 pesetas diarias.

Por su parte, el jornal medio en marzo por los peones eventuales no especializados dentro del sector agrario alcanzaba las 203'8 pesetas diarias, con un incremento del 16'6 por ciento sobre el mismo mes del año anterior. Levante y Baleares ocupan los primeros lugares en cuanto a la máxima retribución con 274 pesetas diarias y un crecimiento del 19'1 por ciento sobre el mes de marzo de 1970. El jornal mínimo es el de la Meseta Norte, con 150 diarias.

FIESTAS EN HONOR DE SAN ISIDRO LABRADOR

En innumerables pueblos de nuestra geografía se

celebrarán el día 15, diferentes festejos en honor a San Isidro, comenzando, como no, por Madrid, que le dedica sus fiestas más importantes al tenerlo como su Patrono, pero como además lo es de todos los labradores, se celebran las animadas Romerías y diferentes actos religiosos y profanos, en su mayoría organizados por las Hermandades Sindicales de Labradores y Ganaderos.

LOS FABRICANTES DE LA CERVEZA, CONTRA LA FINANCIACION DE LA SE- GURIDAD SOCIAL AGRARIA

MADRID.—El Grupo Nacional de Fabricantes de Cervezas, se ha reunido con el fin de estudiar las graves repercusiones que producirá en su industria la aplicación del Decreto del Ministerio de Trabajo sobre la financiación del Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social.

En dicha reunión quedó de manifiesto el profundo malestar del Sector por los continuos gravámenes de que viene siendo objeto últimamente, ya que, desde el mes de Julio de 1969 hasta la fecha, estos gravámenes han experimentado un aumento del 111,11 por 100. Por otro lado, mostraron su extrañeza ante el hecho de que la cerveza esté considerada por el Ministerio de Comercio como artículo de primera necesidad y sin embargo, el Ministerio de Trabajo lo considera como artículo de lujo. El grupo está estudiando las lecciones legales pertinentes.

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

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...?

... ya existe un insecticida de segura eficacia en substitución del D.D.T.

El «Informe Fitopatológico» (N.º 3-1970), dice que los hombres de ciencia de la Organización para las Búsquedas Científicas e Industriales de Australia, han realizado un notable progreso en la competencia mundial para producir un insecticida seguro que pueda substituir al D.D.T. y otros compuestos similares a base de hidrocarburos clorurados, recientemente puestos bajo acusación debido a los efectos residuos nocivos para el hombre y el ambiente en que vive.

En efecto, en el seno del citado organismo han sido obtenidos por vía sintética algunos compuestos no clorurados, los que han demostrado obtener una eficacia insecticida igual a la del D.D.T.

Durante la efectuación de pruebas de toxicidad, estos compuestos han resultado relativamente inocuos para la especie animal, debido sobre todo a la ausencia del cloro en su formulación, siendo éste el elemento considerado responsable de la persistencia y la naturaleza nociva de muchos insecticidas empleados comunmente hasta la actualidad.

Los mismos hombres de ciencia sobre citados han descubierto también que la eficacia de los nuevos compuestos sintéticos puede ser fuertemente aumentada hasta 350 veces en la comparación de algunos tipos de insectos parásitos, con la adición de una sustancia adhesiva especial, capaz de interterir con el proceso de desintoxicación efectuado por los insectos mismos.

Aunque estos resultados iniciales resulten muy prometedores, sin embargo pasará todavía más tiempo antes de que los nuevos insecticidas puedan ser producidos sobre escala comercial; según han precisado los investigadores de dicha organización empeñados en la búsqueda específica (su mayor integrante: G. Holan), dichos formularios deben aún ser sometidos a una larga serie de pruebas y experimentación con el fin de acertar que —una vez empleados— no transfieran su acción nociva al hombre a través de la leche, la carne y otras sustancias alimenticias.

... en Francia se han plantado nuevos viñedos para vinos de denominación de origen.

Es notorio que el viejo tradicional viñedo conjunto del viejo mundo en los últimos tiempos va registrando una renovación en los valores cualitativos, ya sea en Italia, Francia, etc., en una orientación técnico-económica de la producción vítica de calidad. A lo que, natural y obviamente, tendrán que acogerse también todas las demás áreas vitícolas inclusive Argentina, de acuerdo con los presupuestos base emergidos del reciente Simposio internacional realizado en Mendoza y conforme a las acertadas directivas del I.N.V.

As, por ejemplo en Francia, últimamente el Gobierno ha autorizado la plantación de nuevos viñedos (2.400 Has.) para la producción de vinos a denominación controlada con los mismos criterios vigentes en Italia, donde se anota una gradual y continua disminución del viñedo promiscuo e irracional que está siendo substituido con viñedos y viduños de calidad vocacional acorde a las diversas y distintas áreas.

En Francia se aprecia el continuo regreso de los viñedos destinados para la producción de vinos de mesa. Según las estadísticas, en 1954, el cultivo global vitícola francés era de 1.399 millones de Has., reducido en 1969 a 1.205 millones de Has. Específicamente, el área vitícola para la producción de vinos a denominación de origen controlada ha registrado un constante aumento desde 202.000 Has. de 1954 a 240.000 en 1969. Durante el mismo período la venta del champagne ha subido desde 32 millones de botellas (22 en el mercado interno) a 93 millones de botellas (de las cuales 67 millones en el mercado interno). Además, durante el último quinquenio la exportación de vinos a denominación de origen controlada se ha duplicado, mientras que el consumo nacional ha subido desde 3'4 hasta 5'4 millones de Hls., con un aumento de casi el 60 %.

Son cifras e indicaciones interesantes para la política vitivinícola emprendida en los últimos tiempos por nuestro I.N.V.

MANJARES Y VINOS

por DIONISIO DE LA VIÑA

Tanta necesidad como de comer tiene el hombre de beber y prueba de ello es la famosa fábula del asno de Buridan (indecisión de Buridan ante dos porciones igualmente buenas de heno sin saber por cuál de ellas decidirse). La naturaleza abunda de un líquido incoloro, inodoro e insípido hablando del cual dijo un estudiante: «el agua es un compuesto de oxígeno e hidrógeno que tiene tales y cuales características y presta utilidad al hombre porque sirve de vía de comunicación, fecunda los campos, engendra fuerza motriz, se utiliza para la limpieza y hasta dicen que hay personas que se la beben.»

Realmente, el agua es un elemento potable, pero en general se aplica a menesteres de uso externo. Los buenos gourmets franceses, cuando se les habla de ella contestan: *Cá, c'est pour les grenouilles!*— Esto es para las ranas»; y se cuenta que en un concurso de catadores de vinos en que los concursantes, con los ojos vendados, habían de determinar la graduación, el año y la procedencia de los caldos que probaban, a uno que había causado la admiración del jurado por la precisión de sus indicaciones, pues determinaba la finca de que procedían los diversos vinos que le dieron a probar, le sirvieron un vaso de agua; y después de llevarse el líquido por la boca en la forma que suelen hacerlo los catadores y escupirlo finalmente, se quedó perplejo y se dio por vencido.—«Nada podría decir, manifestó, acerca de la calidad ni procedencia de este caldo. Lo único que puedo asegurar es que jamás pasó por mi boca un líquido semejante!»

Uno de los primitivos monumentos de la poesía española es «El debate del agua

y del vino», en donde este último reivindica el honor de constituir el complemento, ornato y remate de toda buena comida. Cierta polemica trasnochada discutía con un hombre sencillo devoto de Baco y le aseguraba que el organismo humano necesita agua, y por tanto, lo que el cuerpo pide es esa clase de líquido. Pues, no señor, replicó el otro, al cuerpo hay que llevarle la contraria. Nos pide agua, pues darle vino.

Nosotros añadiremos que si bien es cierto que el organismo humano necesita unos tres litros y medio de agua al día, este elemento se encuentra en la carne, en el pan, en el pescado, en las verduras, en la leche y en el vino, por lo que puede darse al cuerpo lo que necesita sin beber un solo sorbo del incoloro, inodoro e insípido líquido al natural.

Que el vino tiene condiciones para la digestión, en cuanto disuelve mejor las grasas que integran los alimentos y que además, es de por sí un aliento de valor nutritivo no despreciable, pues 70 centilitros de vino de 10 grados proporcionan tantas calorías como otro principio nutritivo cualquiera, ya que la combustión de un gramo de alcohol desarrolla 7 calorías. Y en fin que el vino no es vehículo de microbios, por lo que sus bebedores no están expuestos a una tifoidea, como los bebedores de agua, si los hay.

Y aparte de todas estas razones fisiológicas e higiénicas, están las gastronómicas que no permiten discusión posible. Una buena comida sin vino es algo absurdo, que no se concibe. Pero lo que sí hay que hacer es combinar los vinos con los manjares, de manera que se complementen en un amable consorcio que haga las delicias del artista en remanducatoria.

TABIRA, S. A.

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

CALIDAD EN CAPSULAS

para sus EMBOTELLADOS

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(Albacete)

El vino, bebida terapéutica

Suministra vitamina B y hierro, y estimula el apetito según un equipo de doctores norteamericanos.-Proporciona también energía a los diabéticos y baja la concentración de colesterol en la sangre

El diario «Ya», y del «Chicago Daily News», recibe la siguiente crónica:

Un equipo de 30 doctores han realizado un estudio sobre el vino y ha llegado a la conclusión de que es bueno para la salud.

En el informe que han presentado en Washington se señala que el vino descarga las tensiones emocionales y sirve de remedio contra la alienación, la impotencia y el aislamiento social. El vino ayuda a los enfermos de corazón bajando la concentración del colesterol en la sangre. El vino suministra vitamina B a una dieta terapéutica y ayuda a la recuperación de los pacientes que han sido intervenidos, especialmente del intestino. Asimismo, el vino muy seco puede ser utilizado por los diabéticos, a los que proporciona la energía que les produce la insulina. El vino suministra hierro al organismo y estimula el apetito de las personas débiles y ancianas.

DOSCIENTOS INGREDIENTES

El doctor Mitchell A. Spellberg, director del Departamento de Gastroenterología del hospital Michael Reese, de Chicago, que también ha participado en dicho estudio, manifestó que en principio él pensaba que el vino era fundamentalmente una bebida alcohólica, y que después de la investigación llevada a cabo se ha dado cuenta de que en la actualidad únicamente del 10 al 20 por ciento del vino es alcohol, y que contiene otros doscientos ingredientes.

El estudio no se refiere a la persona que bebe vino en exceso, sino de los efectos que produce a las personas que toman un vaso por comida, por término medio.

El doctor Spellberg ha recomendado que se dé vino a los pacientes en los hospitales para comprobar sus efectos favorables.

COLA DE ETIQUETA INDA

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

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) Compró: Grandes conos y cubas roble usados. Vendo, para exportación, 60 bocoyes transporte castaño, en perfectas condiciones, de uso inmediato a 700 pesetas unidad.—Cubería "EL NAVARRO". San Vicente de la Sierra (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).

(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 Rodés Hermanos, número 1 con o sin motor de 3 HP. Muy barata.

Dirigirse a José Garbayo Chivite, Vinos. CINTRUENIGO (Navarra).

(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 «Esclave-Alemán» (conocido por el tubo de la risa). M. IZQUIERDO.—Primo de Rivera, 6.—SOCUELLAMOS (C. Real)

(39) 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^o. Valencia-5

(40) SE VENDE PRENSA HORIZONTAL «PERFECTA», semiautomática, 30 Hl. de capacidad, ha trabajado tres campañas. AVELINO HIJON. Mayor, 63. Tel. 21, SANTA CRUZ DE LA ZARZA (Toledo).

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

(42) Compra de chatarra, de cobre, metal, hierro, aunque sea sin desguzar, bascuas, puentes todo lo que no vale ni se usa, Escribir a José López Quiñones C/. María Pacheco 16 Socuéllamos. (La Mancha)

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

SE VENDE BODEGA 14 000 m² solar, 200.000 arrobas, envase cemento con maquinaria moderna, cuatro naves, tres viviendas, oficinas, báscula, apartado de ferrocarril, gran patio de carruajes. en Socuéllamos (C. Real) mejor zona vitivinícola de la Mancha. Facilidades de pago. Razón: Apartados, 8 y 3, de Socuéllamos.

VENDO DOS FILTROS, uno de tres cuerpos y otro de dos, horizontales, nuevos a estrenar, contruidos con chapa de acero inoxidable. Especiales para filtrar vinos y vinagres, para desbaratar, y ayudar a los filtros de amientor y placas. Precio baratísimo, no pierda la ocasión. TALLERES SAMPASTOR, VILLARRUBIA DE LOS OJOS (C. Real).

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

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



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

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

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

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

MIRANDO AL FIRMAMENTO

DIA		
16. Domingo	4'58 a 7'24	Luna Llena
17. Lunes	4'57 a 7'25	Menguante
18. Martes	4'56 a 7'26	«
19. Miércoles	4'55 a 7'27	«
20. Jueves	4'54 a 7'28	«
21. Viernes	4'54 a 7'29	«
22. Sábado	4'53 a 7'30	«
23. Domingo	4'52 a 7'31	«
24. Lunes	4'51 a 7'32	Luna nueva
25. Martes	4'51 a 7'32	«
26. Miércoles	4'50 a 7'33	«
27. Jueves	4'49 a 7'34	«
28. Viernes	4'49 a 7'35	«
29. Sábado	4'48 a 7'36	«
30. Domingo	4'48 a 7'36	«
31. Lunes	4'47 a 7'37	«



16-5-1920.— En la plaza de toros de Talavera de la Reina (Toledo) sufre «Joselito» una cogida mortal. Su muerte causó profunda impresión en toda España, pues por el dominio de la técnica en la lidia de reses bravas había llegado a considerársele poco menos que invulnerable. Trasladáronse sus restos al cementerio de San Fernando, de Sevilla, hoy cobijados en el panteón que labró Benlliure y que se estima como una de las obras mas geniales de este escultor.

17-5-1886.— Hijo póstumo de Alfonso XII nace en Madrid el que habia de ser último rey de España. El mismo día de su nacimiento fué proclamado rey bajo la regencia de su madre doña Maria Cristina de Habsburgo-Lorena.

18-5-1771.— El boseador irlandés Peter Corcoran vence a Bill Darts de una forma espectacular, en el primer «round» rompiendole la cabeza contra uno de los postes que sostenian las cuerdas

19-5-1896 — Deja de existir en Madrid el actor Federico Tamayo. Su perro «Emir» fué hallado muerto días después sobre la tumba de su amo.

20-5-1536.— Enrique VIII de Inglaterra se casa con Juana Seymour, doncella de honor de su segunda mujer, a la que el día antes había hecho cortar la cabeza.

21-5-1506.— En una humilde casa de la calle que lleva su nombre y que antes se llamó de la Magdalena, de la ciudad de Valladolid, pobre y olvidado, muere Cristobal Colón.

22-5-1808.— Nace Gerardo de Nerval que pretendía ser hijo de Napoleón y acabó ahorcándose.

23-5-1842.— En Madrid, de resultas de una enfermedad que se ensaña más que en los hombres, en los niños («garrotillo», difteria de la laringe, propia de la primera infancia), adquirida al regresar de ver a su sobrina y prometida Barnarda Beruete, fallece en Madrid el poeta José de Espronceda.

24-5-1930.— Después de seguir mas de doce mil pistas, se consigue detener al «vampiro de Dusseldorf» Peter Kürten, que en catorce meses habia cometido nueve asesinatos y siete tentativas de asesinato. Fué condenado a nueve penas de muerte y quince años de presidio.

25-5-1883.— Se instituye en Alemania el seguro de enfermedad, con el cual dió un salto socialmente delante de los demás países. La idea fué de Bismark.

26-5-1536.— El Emperador Carlos I visita la ciudad de Salamanca. Los gastos fueron tales según un testigo presencial que «con ellos se podía haber fundado una ciudad».

27-5-1642.— Zaragoza nombra patrona de la ciudad a la Virgen del Pilar.

28-5-1934.— En una granja perdida en la campiña canadiense, nacen las quintillizas Dionne, que hizieron su suerte al nacer «en masa...» El gobierno de Ontario las tomo bajo su protección. Al nacer no pesaban las cinco lo que una

criatura normal. Hasta la fecha solo falleció una de ellas.

29-5-1914.— A las dos y media de la madrugada, en el amplio estuario del rio San Lorenzo (Canadá), y a causa de la densa niebla, el trasatlántico «Empress of Ireland», que horas antes habia salido de Quebec, entró en abordaje con un gran vapor carbonero noruego, el «Storstad», y aquel se fué a pique en doce minutos. De las 1467 personas que transportaba perecieron 1023. Es una de las más terribles tragedias del mar.

30-5-1588.— Sale de Lisboa la «Armada Invencible camino... del desastre. Hará primero escala en la Coruña.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

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

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 Teléfonos 251 54 03 - 252 50 76

Agencia de Transportes A T 2686

Transportes del AMO y MONTERO

Especializados en

- * Camiones Cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete):

Avd. Reyes Católicos, 96 - Apartado 41

Teléfonos 1101 y 119



Tartárico Español, S. A.

TUSET, 10
BARCELONA - 6

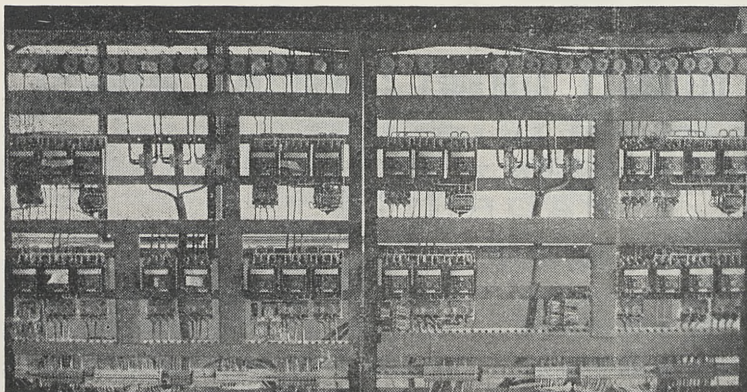
Representante de la casa GINO BUZZI de NOVELLARA (Italia)

Maquinaria e Instalaciones completas para el secado y la separación de la GRANILLA de UVA y demás productos agrícolas.

Agente en Socuéllamos (La Mancha) BUSTOS, S. A. - Paseo Mártires, 5

Francisco CUCHILLO Martínez

INSTALADOR ELECTRI STA AUTORIZADO OFICIALMENTE PARA LAS PROVINCIAS DE ALBACETE Y CUENCA CON EL NUM. 93 — CA. NET DE EM RESA. INSTALADORA 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: Allredo Atienza, 36 - Teléfono 482

Mundo curioso

BORRICO AMAMANTADO POR UNA CABRA

Amposta (Tarragona), 21. (Cifra). El caso insólito de una cabra que amamanta a un borrico se ha dado en la vecina localidad de Aldea (Tortosa). El propietario de la «masía del Melo», José Rosales Rozas, localizó en el matadero de Barcelona la presencia de un borrico recién nacido, que estaba destinado al sacrificio. Teniendo necesidad el agricultor de un animal de esta índole, lo adquirió y se lo llevó a su masía. Una vez allí se dispuso a ordeñar una cabra que tiene, con la intención de alimentar con la leche al pequeño burrito, pero con asombro se percató el señor Rosales de que el animal se aproximaba husmeando en las ubres de la cabra, y se agarraba al pezón del que comenzó a mamar, ante la pasiva equiescencia de la cabra, que sigue amamantando complaciente a su cría adoptiva.

CONDENADO A PERMANECER EN UNA POCILGA

Cleveland (Estados Unidos), 21.—Un juez de Cleveland ha condenado al joven Robert Vitek, de 19 años a permanecer durante tres horas en una pocilga para que aprenda a distinguir la diferencia entre un cerdo y un policía. Vitek llamó cerdo a un agente cuando éste extendía una multa a un automovilista. El juez le ha condenado a pagar 500 dólares de multa que luego dejó en suspenso y pena de cárcel de 30 días, que también suspendió, a condición de que Vitek permanezca tres horas en una pocilga.

«VISTA, SUERTE Y AL TORO», DESEA DOMINGUÍN A SALVADOR ALLENDE

El torero español Luis Miguel Dominguín desea al presidente de Chile, Salvador Allende, «vista, suerte y al toro» en su obra de gobierno, según reza la dedicatoria estampada en el libro de Pablo Picasso sobre el toreo, que el periodista Tico Medina regaló anoche al presidente de la República.

La dedicatoria de Dominguín a Allende dice: «Tiene usted un toro muy difícil de

lidiar, en el que le deseo éxito. Suerte, vista y al toro».

Tico Medina entregó el libro, que contiene los grabados de Picasso sobre el toreo, al presidente de la República durante la entrevista que el doctor Allende concedió a los periodistas e intelectuales europeos que se encuentran visitando este país invitados por el Gobierno y por la línea aérea nacional (Lan-Chile).

Allende agradeció y comentó sonriendo las palabras de Luis Miguel Dominguín.

EL CRISTO DEL AMPARO DE ALCAZAR DE SAN JUAN

¡Cuántas veces ha salido a relucir el Cristo del Amparo en estas páginas sin haber llegado nunca a localizarlo bien en ninguna ocasión! Las alusiones que se le hacían lo situaban por allí abajo, ¿pero dónde? ¡Ah!, eso era harina de otro costal.

¡Y qué sorpresa! Su existencia es reciente, hasta la época de la guerra, pero tan apartado y tan silencioso que nadie caía en él. Era una cruz de madera con la imagen del Redentor pintada en su cara anterior, protegida por un «volalillo» y una lamparilla a su lado, situado en la Mina, detrás del convento de San Francisco, en el chaflán donde confluyen la acera derecha de la Mina y la izquierda de la calle del Arriero Pobre que va al Pozo Coronado, frente a los corrales de Quinica y de Cartagena.

Era una devoción muy familiar entre los del contorno, tomada por los vecinos con entera confianza, como cosa de casa. Nunca le faltaba aceite y cuando alguna lo necesitaba para guisar cogía el de la lamparilla tranquilamente. Las demás lo sabían y hacían la advertencia del posible castigo, pero quien lo tomaba decía:

—¡Anda!, no hay cuidado; el Cristo no dice nada, porque sabe que lo necesitamos.

Y las devotas seguían llevando y acrecentando su fe, bien manifiesta en las que fueron amortajadas de blanco desde Santa María, muchas noches seguidas, para pedirle al Cristo amparo para su mal. (R. Mazuecos)

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.



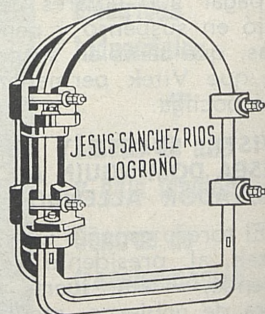
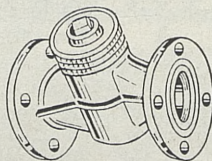
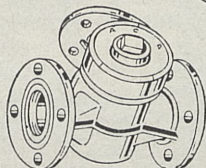
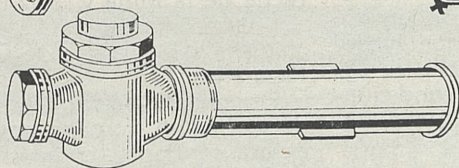
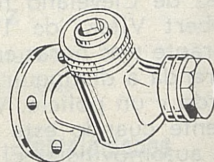
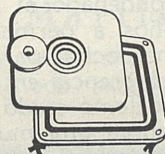
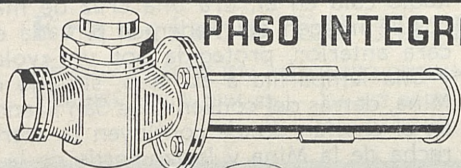
Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sanchez Rios
Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

MAQUINA VENDIMIADORA PODADORA, MARCA

«MAJECÓN» MODELO A - 1

Esta máquina con reciente Patente de Invención Española, registrada en el extranjero, y de fabricación nacional, ha sido presentada al «II Concurso-Demostración Internacional de Mecanización del cultivo del viñedo», habiendo constituido, por su actuación, rendimiento, construcción y novedad, una gran sensación para cuantas personas la han conocido en el citado Certamen Internacional, convocado y organizado por la Dirección General de Agricultura, de España, el cual se ha celebrado en septiembre ppdo., en Manzanares (Ciudad Real).

Con su invención y realización de esta máquina, el Dr. Ingeniero español D. José Godoy, ha dado la solución a los correspondientes problemas del campo para los que ha sido diseñada.

La máquina Vendimiadora-Podadora, marca «Majecón», Modelo A-1, portátil, está constituida por un bastidor o chasis, sustentado por cuatro ruedas neumáticas, dotado de dos manceras para su traslado, sobre el que va el equipo motriz con motor de 3 CV a gasolina y alternador eléctrico de 1,6 Kw. a 220 V, que alimenta a través de un puente transversal cuatro motores eléctricos que accionan cuatro dispositivos con alta velocidad de corte conducidos cada uno por un operario que recoge el fruto recolectado en su correspondiente pala de nylón. El rendimiento de esta máquina, sobre cepas en espaldera o cepa alta, cargada con 5 kilos, es de unos 700 kilos de uva por hora. En cepas bajas abiertas e incluso en cepas bajas cerradas menos cargadas, aunque sea menor siempre, se obtiene un alto rendimiento en función de la carga. Para la poda de la vid, la máquina va equipada con dos dispositivos de corte de mayor potencia, que son conducidos cada uno de ellos por un operario especializado en la labor de poda.

Las dimensiones y el peso de esta máquina son las siguientes: 1.200 mm., largo del bastidor o chasis; 850 mm., ancho del bastidor, incluido ruedas; 2.400 mm., largo entre extremos de manceras; 400 milímetros, altura del bastidor; 1.600 mm., altura del puente, y su peso es de 90 kilos.

El fruto cortado con los dispositivos conducidos por los operarios y que recoge cada uno de ellos en su pala de nylón, es vaciado en los capazos o cajas correspondientes que luego transportará un pequeño remolque motorizado.

El consumo de gasolina en la jornada de ocho horas viene a ser de unos cinco litros.

El precio de venta de la máquina «Majecón», modelo A-1, portátil, es de unas 97.000 pesetas.

Esta máquina ha sido diseñada para los siguientes usos. Para la vendimia y poda de la vid; para la recolección de la uva de parra o de mesa, y la poda correspondiente; para la recolección de la naranja y demás agrios, cuyos dispositivos de corte y palas de nylón están equipados con sus pértigas correspondientes para su manejo; para el esquileo del ganado, cambiando los dispositivos de corte de recolección de frutos, por otros similares a los de corte de pelo corrientes; para dar luz y energía eléctrica a la casa de la finca, en donde se instalan las lámparas y aparatos de uso doméstico; y para mover los molinos de piensos, corte de forrajes y bombas de agua, equipados respectivamente con sus motores eléctricos hasta una potencia de 1,6 kilovatios a 220 V.

La comercialización de la Patente de esta máquina, es desarrollada por la entidad «Avances Técnicos, S.A.», con domicilio en Plaza de San Agustín, núm. 1, de Cartagena, a donde los agricultores interesados deberán dirigirse.

La Vid y el Vino

Un amor maternal

por Raimond Aguiló Bartolomé

Como una madre da luz a un bebé, cada año la vid da luz a nuevos vinos que son la alegría de grandes y chicos, donde nace un niño se celebra un bautizo, donde nace un vino se celebra una fiesta, se nombran reinas al igual que al niño madrinas, son términos diferentes y a la vez parecidos, con cuanto amor una madre cuida de su hijo, con cuanto amor allá en las bodegas se elaboran los mostos, unas manos especializadas cuidan de que el mosto se transforme en vino sano y fuerte, para que se consuma donde fuese y se guarde un poco en reposo para recibir a nuevas generaciones, que año tras año llegan a las bodegas con la única misión de llevar un poco de alegría a millares de seres; pero antes de esparciarse por el mundo tendrán que crecer, llegar a mayores, hoy solo son unos recién nacidos que apenas saben andar, guardan silencio en unas tinajas de la bodega y a copia del tiempo irán aprendiendo a ser los mejores, irán adquiriendo incomparables sabores, guiados siempre influidos de aquellos vinos «madres» que van envejeciendo en cavas como templos. Cuando se valgan por sí solos, cuando hayan adquirido todas las lecciones, cuando se sientan mayores, dirán adiós a la bodega, a los vinos que les enseñaron a valerse por sí solos, a los hombres que les cuidaron cuando apenas olor tenían, y cuando pasen en camiones camino de las ciudades dirán adiós a las cepas, a sus tierras, al igual que un hijo se despidе de

sus familiares, con lágrimas en los ojos y recuerdos inolvidables de aquellos años dulces de una infancia agradable, dirán los vinos adiós, sí, mas no llorarán lágrimas porque son puros y no llevan agua, y en el vaivén de la cisterna donde son transportados saltarán revoltosos para decir, «Adiós Madre».

Adquirirán la experiencia que todo joven adquiere al llegar a la ciudad, serán separados, repartidos, mezclados, rebajados o aumentados al gusto de todos, llegarán después a simplificarse y serán embotellados, serán expuestos en almacenes, colmados y restaurantes, para darles a conocer sus nombres figurarán en los carteles, puede que algunos hasta salgan en la Tele, otros no llegarán tan alto, los hay que serán escogidos y figurarán en museos, donde serán admirados, degustados y pregonados, mas lo seguro de ellos es que al final serán bebidos, presidirán grandes banquetes, asistirán donde algo se festeje, en los bares serán pedidos, y ante todo en las mesas de los hogares a diario alegrarán las comidas, donde serán testigos de una buena cocina, de una ama de casa, de lo que es la familia. La vid allá en el campo se sentirá satisfecha de su hijo el vino que viaja por España y por el mundo repartiendo el sabor de la mejor bebida, y a través de los años hasta que se muera de vieja irá dando nueva vida a nuevos mostos, a nuevos vinos, a nuevas alegrías.

CONSTRUCCION DE CISTERNAS
DEPÓSITOS EN HIERRO Y ACERO
INOXIDABLE TUBERIA

Talleres BELLO

Teléfonos 558 y 848 VILLARROBLEDO (Albacete)

La Poesía y el Vino

Retablo en loor al vino

por Dina Ardit de Ayuse

Don Garcilaso decía
que el vino es una birra,
que castigaba el pulmón,
el corazón, el hígado,
el peroné y la tibia.

Se lamentaba el avaro;
— Más vino no beberé yo,
lo siento por mi garganta,
pero lo celebro
por mi tesoro guardado;
si vino bebo, un maravedí gasto,
y si no lo bebe, lo gano.

El mendigo se quejaba
mientras suplicaba
dando la mano a la gente;
— Una perra, un real
no es para vino, ni malgastar.

La doncella se apuraba;
— Ni un vasito apuro yo,
del vino de la alacena,
que sabe a fresa, a azucena,
mas sí, bebo del cáiz de la amargura ..
todo porque unas chismosas
me vieron dar a besar
LA MANO,
al sobrino del señor Cura.
¡Ay! de mí decía el avaro,

— que triste es mi sino
sin un vasito de vino.

¿Y el mío?.. — se entrestecía el mendigo,
— sin un basito de vino,
¡qué desatino, mi destino!..

— ¿Y todo por qué, señoras?..
— decía a sus vecinas, la doncella;
— En vez de chismorrear,
Bien pudieramos brindar,
aunque lo prohíba Maese Garcilaso,
con un vasito de vino
de color miel dorada,
en una copa de plata,
y no quitar de la puerta
las grandes ramas del pino (1).

— ¡Vengan a brindar conmigo
todo el mundo si quisiere!;
las penas con vino marchan,
con queso, pan, requesón
productos son de la Mancha.

Así la moza acabó
con su arenga festiva,
poniéndose en la ventana
esperando al pariente
del que llevaba sotana.

(1) Las ramas de pino, se ponían anteriormente en las tabernas en sus puertas, como señal de reclamo.

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

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



Anisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc etc.

Quinados - Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO



CORDIALIDAD



DINAMISMO

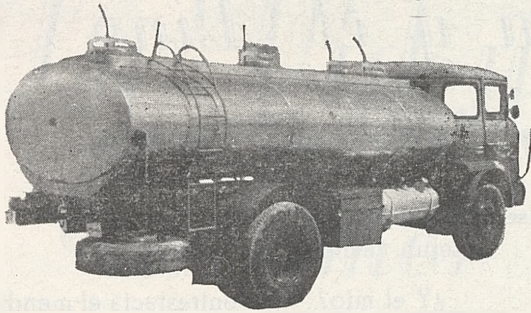


INSTALACION MODELO

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

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES



Transportes CASERO

16 TRANSPORTES A. T. 2.400

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

Generalísimo, 24

Tels: Oficina 51 04 86 - Particulares 51 13 69 y 51 03 43

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

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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

M A N Z A N A R E S

PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

El estabilizador Conservador de vinos de más garantía y eficacia. Le evitará en sus vinos muchos problemas ayudándole a prestigiar su marca en la estabilidad de los embotellados y seguridad en su bodega.

KONSERVOL-B

Registros Oficiales. D. G. de Sanidad N° 403 Ministerio de Agricultura D. C. F. N° 108

Con la garantía de
HAUPOLD

Apartado Co. N° 8
Telno. Central 861922

A. Hauptold, S. L.
Puerto San Martín

Que Ud. lo pase bien...

PELIGROS DEL ALCOHOL

En una conferencia declaraba un médico famoso:

— Señores: cada copa de vino o de licor que se consume acorta la vida en una hora. Piénsenlo bien; a cada trago, una hora menos de vida.

Uno de los oyentes se quedó meditabundo e impresionado, y permaneció abstraído hasta el final de la conferencia. Entonces un amigo que lo vio palidecer y temblar le dijo:

— ¿Qué te ocurre?

— Estoy aterrado —replicó—. He echado la cuenta, y resulta que hace cuarenta y dos años que estoy muerto.



LOS HAY «FRESCOS»

— Póngame un vaso de vino a cambio de mis zapatos...

* * *

— Dime niño, ¿qué hombres célebres han

nacido en este lugar?

— Aquí no ha nacido nunca ningún hombre, aquí no nacen nada más que niños.

BORRACHO CORTES

Al acabar una cena, en la que el vino había corrido en abundancia, lo dueña de la casa presentó a sus invitados a sus hijos, unos mellizos de ocho años.

Uno de los comensales, que hacía grandes esfuerzos para que no se le notase su estado de embriaguez, exclamó al ver a los niños:

— ¡Señora, tiene usted un hijo precioso!

REBAJAS

— ¿Cuánto vale un vaso de vino?

— Dos pesetas si se sienta junto a una mesa, y una si lo toma de pie en el mostrador.

— ¿Y si lo tomo con una pierna levantada?

EN LA FERIA DE GANADO

— No puede ser posible que sea cierto eso que me asegura usted de que este burro sabe leer.

— ¿Que no?... ¿Tiene usted un periódico?

— ¡Tengal

(Poniendo el periódico delante de los ojos del burro)

— ¿Qué?... ¿Sabe o no sabe?

— Lo único que hace es mirarlo.

— Es que además de leer quiere usted que también sepa pronunciar.

PENSAMIENTO SOBRE EL VINO

El hombre es el único animal que bebe

sin tener sed. Ancónimo

—En este terreno no se puede cazar.

—advierte el guarda de una propiedad vedada, a un cazador que descubre en ella.

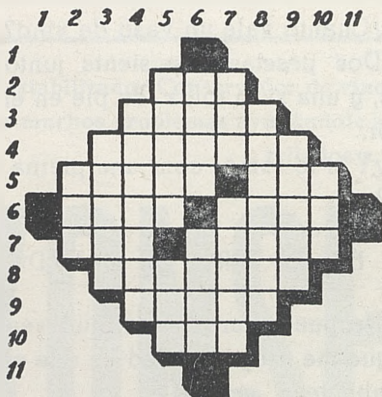
—¡No hace falta que me lo digal llevo aquí más de dos horas y todavía no he visto ni uno perdiz, ni una mala liebre.

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 52

Horizontales.—2; Ama.—3: Asume.—4: Piadoso.—5: Bando. Tic.—6: Proa. Nudo.—7: Eil. Copos.—8: Solitos.—6: Catar.—10: Sos.

Verticales.—2: B.P.E.—3: París.—4: Aino-loc,—5: Asada. Las.—6: Mudo. Cito.—7: Amo. Notas.—8: Estupor.—9: Oídos.—10: Cos.

CRUCIGRAMA N° 53



Horizontales.—2: Artículo femenino plural: 3: Todo lo que tiene entidad (plural) .—4: Muy propensos a quedarse en casa .—5: Tocas alguna cosa con los labios. Pronombre.—6: Parte inferior del sombrero (plural) Precio fijado por la autoridad a las cosas vendibles.—7: Se usa para pescar. Piezas cóncava capaz de contener alguna cosa (plural) —8: Medida que se usa en las imprentas (al revés).—9: Edificios para al-

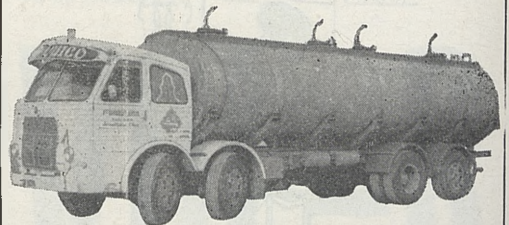
mancenar trigo—10: Llamada de socorro.

Verticales.—2: Local donde se sirven bebidas.—3: Sospeche que la persona amada haya mudado su cariño (plural).—4: Que han contraído matrimonio —5: Lápidas. Tratamiento inglés (al revés). -- 6: Cartas de la baraja. Prenda de tul con la cual se cubren las mujeres la cabeza.—7: Nivel (al revés). Palabras que se dicen cuando uno está enfadado.—8: Mérmalos, escamótealos (al revés).—9: Unes una cosa con otra.—10: Siglas de una compañía aérea.

- Carrocerías
- Cisternas
- Depósitos

de

Poliéster y Metálicas



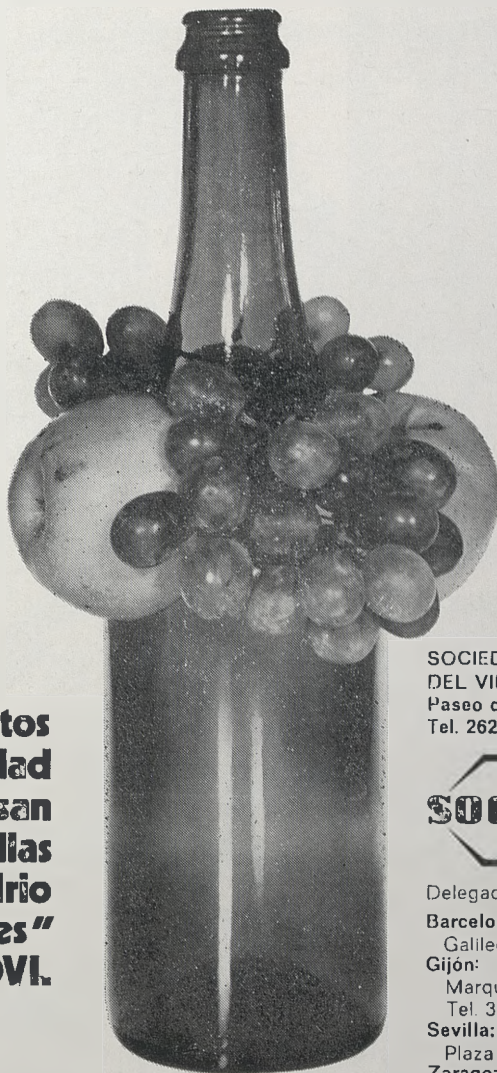
METALPLAS

Ctra. Munera, s n

Apartado, 50 - Teléf. 1127

VILLARROBLEDO (Albacete)

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.



LA CAJA RURAL PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

UNICA ENTIDAD CIUDARREALEÑA
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 TENE 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 tu 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