



La Pámpana de Baco

Núm.

69

15 Enero 1972

REVISTA

VINICOLA

NACIONAL





**¿cuánto
producirán
sus viñedos
la próxima
cosecha**

depende de usted...y de FERTIBERIA

Depende de Vd., de su trabajo, de su esfuerzo para cuidar los viñedos en una labor constante, desde la preparación del terreno hasta la recolección, pasando por todas las demás labores.

Entre ellas, de importancia especial, está el abonado.

Depende de Vd. la elección de una fórmula adecuada en la forma, dosis y momento oportuno para sacar el máximo provecho de su inversión.

Y depende de Fertiberia, porque una vez que Vd. ya haya decidido utilizar abonos Fertiberia, todo lo demás queda en nuestras manos.

Desde la realización gratuita de un análisis de tierras para recomendarle la fórmula más adecuada hasta la total entrega de nuestros servicios técnicos que le aconsejarán sobre dosis, forma y época de utilización.

Después de aplicar abonos Fertiberia Vd. quedará tranquilo porque su alta concentración, su solubilidad y su esmerada fabricación le garantizan el total aprovechamiento por las plantas de todos los elementos que necesitan para un perfecto desarrollo.

Pida el saco rojo de



FERTIBERIA

Jesús del Perdón, 41 - Tefno. 838
MANZANARES (C. Real)

yexija que lleve esta



marca

Texto autorizado por la D. G. de Agricultura el 16-11-71
9-18-27. Registrado en la D. G. de Agricultura
con n.º 3036/75 3139/75
12-12-24 Registrado con carácter genérico por O
del M.º de Agricultura de 10-6-70

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 69

15 Enero 1972

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: (Vista parcial)

Uno de los grandes descargaderos de la Cooperativa Vinícola «Stmo. Cristo de la Vega» de Socuéllamos C. Real).

SUMARIO

Páginas

Primera Página	3
El vino merece un monumento.....	5
Un ejemplo que se debería seguir	6
El Champán	9
Amigos de la Torre del Vino.....	11
Los vinos de la Rioja, en punta	13
Tabla de derogaciones y vigencias de disposiciones referentes al Estatuto de la Viña.. ..	14
Noticiario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vinos	19
Mercados de Alcoholes.....	22
Actualidad.....	23
¿Sabe Vd. que... ..	25
Mercado y Servicios.....	26
La «Yesca» o «Acedo»	28
En Tarragona aumenta el número de tabernas.....	30
El vino... ¡Que rico!	31
La Olimpiada del Surco	33
Mundo curioso	35
La Poesía y el Vino	37
Que usted lo pase bien	39

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

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)

PRIMERA

PAGINA

Ha finalizado la Navidad. Y a la velocidad vertiginosa, con que pasa el tiempo, hemos disfrutado quince días hermosos y plenos que, en vez de una de las veinticuatro partes iguales del año, nos ha parecido un abrir y cerrar de ojos.

Ya nos encontramos todos incorporados de nuevo al trabajo. Bien vivirá aquel que todavía tenga fechas libres para divertirse o descansar seguro, que ni le apremian vencimientos de pago, ni sus vacaciones son de un mes por año.

Nosotros estamos dispuestos a afrontar este nuevo año con renovados esfuerzos e inquietudes para que «LA PAMPANA DE BACO», que día a día, con dificultades y no pocos obstáculos, va ramificándose por todos los sectores vinícolas del país, habiendo conseguido que suene bien hasta su nombre que, al principio, según recuerdo, nadie asociaba con una revista técnica vitivinícola, aunque de sobra es conocida la mítica y hasta popular historia del Dios Baco, tan aficionado a libar del dulce mosto de la Vid acompañado de sus ninfas y faunos en continuas fiestas que hicieron el nombre de «BACANAL».

La vida de esta revista llegará a los tres años, en el próximo mes de marzo, Tres años son ya una base firme para su completo desarrollo, significando, asimismo, un modesto triunfo que nosotros apuntamos a todos los que por ella se han interesado. Nuestro más ferviente deseo, es ofrecer informaciones vinícolas dignas de tenerse en cuenta en todo momento, insertando en nuestras páginas más artículos técnicos, escritos por las plumas más autorizadas, no elevando, por el contrario, el importe de las suscripciones, en espera de cubrir el aumento natural de gastos y mejoras con el incremento de suscripciones que venimos recibiendo continuamente.

Queremos resaltar, igualmente, que a partir de esta primera edición de la AGENDA VINICOLA, cada año se volverá a publicar con notables mejoras y mayor abundamiento de datos importantes para el sector, con el fin de estar también, aparte de cada quincena, todo el año a su lado, como el fiel servidor que deseamos ser de todos nuestros suscriptores y amigos, puesto que todo lo merecen de nuestra parte por su adhesión a esta publicación.

Hemos eliminado la sección de EFEMERIDES y MUNDO CURIOS, desaparecerá a partir de este número. En su lugar, y con el deseo de cambiar y variar con la mayor amenidad e interés, éstas páginas se dedicarán a asuntos relacionados con el sector, entresacados de periódicos y revistas, con el título de: «EL VINO EN LA PRENSA». Y una vez más ofrecerles datos estadísticos de ALCOHOLES Y VINOS. Las demás secciones se mantienen por el momento como están; hasta esta PRIMERA PAGINA, a la que intentamos dar la importancia que realmente debe tener detectando y eliminando nidos de mohos que, como todos sabemos siempre existen en nuestras tinajas, depositos y bocoyes, perjudicando la salud de nuestros excelentes vinos apreciados y ambicionados por todo el mundo hasta llegar a la imitación.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

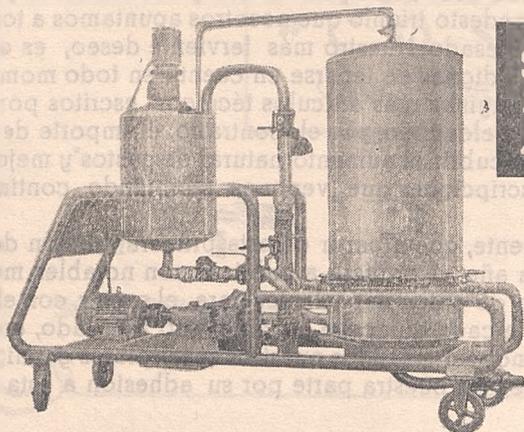
GIJON Y SANCHEZ-GIL, S. R. C.

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES

PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"



SUPER FILTROS ZENITRAM R

Construidos en acero inoxidable

Filtros a pleno brillo

Vinos - Vinagres - Licores

Modelo	Caudal HI/h.	Filtración H
	8	80
18	15	150

MARTINEZ

ALBACETE TH. 22 09 34

Desde BURGOS:

El vino merece un monumento

El vino, hijo legítimo de la uva, nieto por línea directa de la cepa, que se retuerce en parto fecundo de racimos prietos y lustrosos, que cuelgan de sus sarmientos largos y engalanados de hojas verdes y brillantes, es, desde Noé, que plantó la primera viña y se recreó con su sangre, confortada y caliente, líquido embriagador y elixir de vida y de felicidad, la bebida más sana y hasta alimenticia del universo para los humanos, que saben beber y les gusta comer, pues es acompañante digno e indispensable del buen yantar. Por eso, por ser bebida noble y excelente en sus cualidades, los poetas y poetas, los filósofos y novelistas, médicos, se han ocupado y elogiado en sus obras el jugo de la vid, y en el libro de los libros, en la Sagrada Biblia, se habla del vino en diversas ocasiones, que pasan del medio centenar, diciendo entre las virtudes, que posee y transmite, que alegra el corazón de los hombres.

Y si eso es cierto, como lo es, bien merece, y lo queremos constatar y defender y proclamar ahora, con estas líneas, que se piense en erigir en cualquier pueblo o ciudad de nuestra patria, rica y famosa por sus buenos y exquisitos vinos, en toda su extensión, de Norte a Sur y de Este a Oeste, un monumento digno de su alcurnia y para perpetuar su alto rango, entre propios y extraños, por los siglos de los siglos.

Es del todo justo, por lo que el vino representa y significa en la vida, de los individuos y para la sociedad, por ser la bebida de la confraternización, de la amistad y del confortamiento.

Recordamos en este aspecto que, sin llegar a lo que propugnamos, vimos en la feria de Lisboa una vaca que, por sus ubres, daba vino, con la natural sorpresa y regocijo de los espectadores, sobre todo infantiles, y en algunos pueblos hemos contemplado en sus fiestas fuentes de vino, y en exposiciones, muestras y degustaciones de nuestros sabrosos caldos, que también han sido ensalzados en juegos florales y fiestas de la vendimia y el vino.

Plácemes merecemos todo esto en un país como el nuestro, productor principal de excelentes vinos, caldeados por nuestro sol fulgurante, pero conviene dar un paso más y levantar un grandioso monumento al vino español, que bien lo merece.

Pedro-Felipe CALVO ESTEBAN

Julión Guerrero

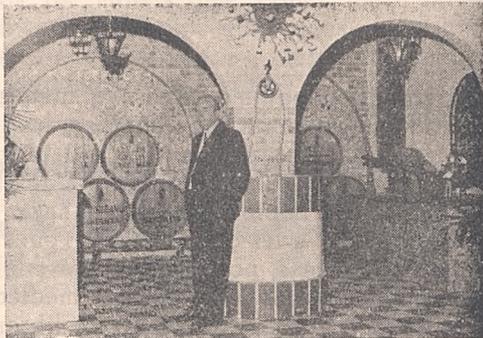
AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 76

Un ejemplo que

El pasado día 11 de Diciembre, tuvo lugar una agradable fiesta en las amplísimas naves de **Bodegas Vinalca S. L.** en Santa Cruz de Tenerife (Islas Canarias).

La finalidad de este acto, consistía en la bendición e inauguración oficial del **Primer «Stanbar»** existe en España para la degustación gratuita de vinos, con mira a una mayor promoción turística de nuestras Islas Canarias.

El citado «Stand» construido con estilo jerezano, es dechado de perfección y buen



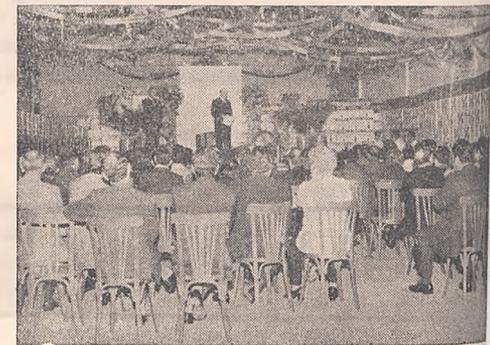
Vista del nuevo Stand-Bar, y Mr. Jhon Lockwood, Sub-Director de Sandeman Hermanos y Compañía, de Jerez de la Frontera.



Momento de la bendición del nuevo «Stand-Bar» por el Reverendo padre Paul D. Eugenio López Rojo.

gusto, que fué muy elogiado por el público asistente a esta fiesta, a la que se calcula que concurrieron más de trescientas personas, entre Directores de Hoteles, Agencias de Viajes, y Publicidad así como clientes y amigos de Vinalca-Sandeman.

Para éste acto, se desplazaron desde la Península, entre otros, el Sub Director de Sandeman Hermanos de Jerez de la Frontera Mr. Jhon Lockwood, y Sandeman



Mr. Jhon Lockwood, durante su brillante disertación sobre los vinos de Jerez.

e debería seguir

El conocido locutor de radio Rafael López González, hizo la presentación del Director de Vinalca S. L. D. Julio Rodríguez que después de dar las gracias a los



De izquierda a derecha, D. Antonio Soriano Cubell, Sub-Director de Carlos Augusto Egli S. L. D. José Martín, Jefe de Contabilidad de Vinalca S. L.; Mr. Jhon Lockwood Sub-Director de Sandeman Hermanos y Compañía de Jerez de la Frontera; D. Julio Rodríguez Rodríguez, Director de Vinalca S. L.; D. José Hellmut Teschendorff, Director-Gerente de Teschendorff & cia; José Vega; y ΔΔencelao Gañan, Agentes de ventas de Vinalca S. L.

asistentes, cedió la palabra a Mr. Lockwood, el cual hizo una somera descripción del proceso de elaboración y fianza de los vinos jerezanos.

Se proyectó un bello documental en colores en el que se daban a conocer las inmensas instalaciones de Sandeman Hermanos y Compañía, en Jerez de la Frontera.

Como está programado, —y sobre un magnífico escenario preparado al efecto, sobre barricas de vino— actuó el ballet flamenco de Tomás, genial bailarín español. Tanto él, como su elenco obtuvieron grandes ovaciones. —Al finalizar la primera parte del programa, se invitó a la selecta concurrencia a paladear los vinos jerezanos y peninsulares, acompañados de una inmensa variedad de «tapas» apropiadas para la mencionada degustación. Como colofón a este simpático acto se celebró un Concurso de «Venenciadores» en el que inte vinieron damas y caballeros asistentes, que demostraron sus dotes de «Venenciadores» con bastante habilidad.

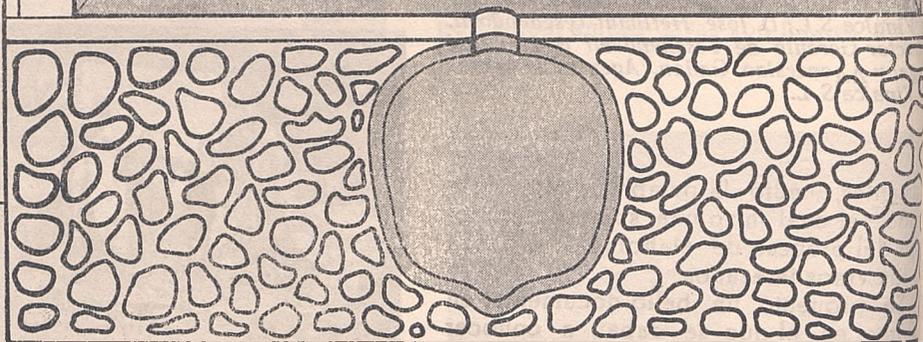
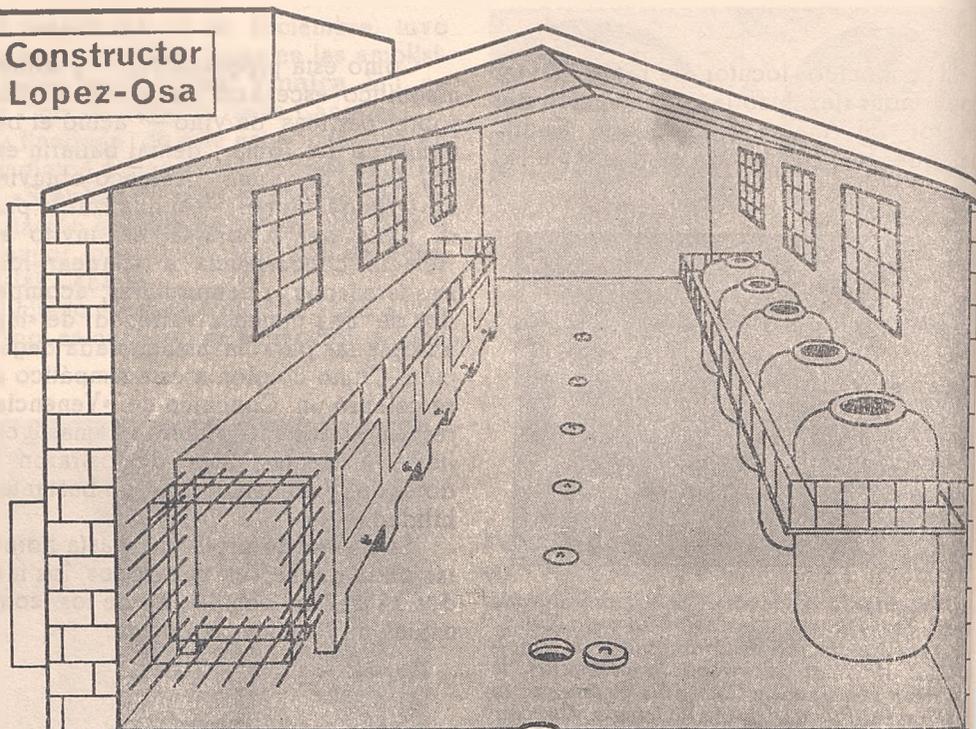
Esta fiesta se prolongó hasta horas altas de la noche, en que todos los invitados se fueron despidiendo de los componentes de Vinalca-Sandeman.



El ballet flamenco de Tomás, actuando para los concurrentes.

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuéllamos (La Mancha)

El Champán

GENERALIDADES

El vino denominado «Champagne» o simplemente «champán», es un caldo espumoso que contiene anhídrido carbónico en disolución, producido en el seno del líquido en una segunda fermentación alcohólica en recipiente cerrado, ya sea espontáneo o provocada por la adición de azúcar.

Fuera del envase, forma espuma en la superficie del líquido, al desprenderse el gas carbónico, el cual le comunica un saborcillo picante, muy agradable.

Son éstos unos vinos claros, flúidos, finos, algo dulces y aromáticos, adquiriendo gran estimación como vinos de mesa.

FABRICACION

Una vez seleccionada la uva, por su calidad y su origen, se prensa ésta ligeramente y se obtiene un selecto mosto, que luego será champán. Una vez depositado ese mosto en los depósitos, bien las tradicionales cubas, o en los modernísimos de acero inoxidable, se produce allí la primera fermentación —como la de un vino cualquiera— con las reacciones químicas de todos conocidas.

Después de esta primera fermentación y la «casación» o mezcla de diferentes tipos de vinos, para formar un conjunto armonioso, se procede al embotellado —sin etiquetado— y a colocar las botellas en los pupitres de las cavas —cuevas— a la temperatura natural uniforme que estos lugares proporciona —8 a 10 grados— para que allí sufra la segunda fermentación, frecuentemente estimulada con la adición de

azúcar y levaduras, y en el transcurso de la cual se depositan las impurezas en el fondo de la botella.

Para poder extraer rápida y eficazmente esta decantación, se colocan las botellas ligeramente inclinadas hacia la boca, y para que la decantación sea más rápida es costumbre el girar sobre sí la botella en los referidos pupitres.

Estas impurezas depositadas son eliminadas antes de ser enviadas al mercado. Esta operación se denomina en francés «degrogement» y exigía una habilidad muy especial del operario que lo efectuaba.

Hoy, con la era de la mecanización, se practica esta labor introduciendo en un congelador con salmuera los cuellos de las botellas y una vez conseguido cuajar esa parte del líquido, se suelta el tapón y sale con gran fuerza la impureza en una masa helada.

El champán ha de conservarse un año por lo menos, antes de su expedición.

EL AUTENTICO CHAMPAN

El verdadero y legítimo champán es el proveniente de la región francesa denominada La Champagne, situada en la parte oriental de la Cuenca de París, a unos 150 kilómetros de esta capital.

Esta región está formada por terrenos muy bajos, que en épocas prehistóricas fueron mares interiores, lo que la ha proporcionado ese subsuelo de tierra caliza que tan ideal es para el viñedo y para la construcción de bodegas subterráneas; algunas de ellas datan de tiempos de la dominación romana.

Su capital es Reims, importantísima en la historia de Francia. Algo así como nuestro Toledo. Es un gran centro industrial y comercial vitivinícola. Otra ciudad muy importante de la Champagne es Epernay.

HISTORIA

El vino de Champagne, tal como se conoce hoy, con su característica explosión de espuma y burbujas, no puede presumir de un pasado tan extenso como otros vinos franceses, el cognac, el burdeos o el borgoña, por ejemplo, pues estas curiosas cualidades del champagne, aunque antes ya era un prestigioso vino común, no se inventaron hasta el siglo XVII.

Cuenta la tradición que el descubrimiento del estrepitoso champagne se debió a la aidez de un fraile, encargado de la bodega de un convento.

De vez en cuando parece que le flaqueaba la voluntad y probaba algún que otro sorbo de determinada variedad a cuya botella añadía azúcar para que no se notara en exceso la sustracción.

Como el azúcar pasado algún tiempo producía la fermentación y gasificación, hacía ésta salir los taponés —que entonces eran de madera— cosa que el avisgado lego solucionaba atando el corcho con alambre.

Y los resultados de aquellas maquinaciones fueron el sabroso champán que ahora paladeamos.

PRODUCCION Y CONSUMO

Aunque el auténtico champán —repetimos— es el característico de esa región francesa, es también en otros países donde con más o menos acierto se produce, copiando las características de selección de fruto, elaboración y presentación de la botella.

En España, en la región catalana y en su zona del Panadés, se obtiene un cham-

pán con gran calidad y es éste el que en la mayoría de nuestras tiendas vendemos con las marcas de Codorníu, Castellblanch, Raventós, Rondel, etc., aunque no falte en toda bien surtida tienda, sobre todo en épocas de Navidad, unas cajas del auténtico francés, bien de la legendaria marca de la «Viuda de Clicquot», casa fundada en 1772, o de las marcas Pommery, Perrier Monopole, Mumm y tantos otros prestigiosos nombres que han dado la vuelta al mundo.

Lo que no se puede llamar champán de ningún modo es a esos vinos blancos gaseosos artificialmente, que, aunque conserven su apariencia exterior —botella, corcho, etcétera— idéntica al champán, no han sido «criados en cava» como los otros. Esto han de llamarse sencillamente vinos gaseosos, nada más.

Refiriéndonos a la región de La Champagne, en el año 1970 han salido de sus bodegas con destino al consumo de Francia y del resto del mundo —150 países— al pie de 100 millones de botellas.

En Francia se gastaron 67 millones, más de la mitad de la producción. Inglaterra importó 5,5 millones; U.S.A., 4,3 millones; Italia, 3,5; Bélgica, 3; Alemania y Suiza poco más del millón, y Canadá el medio millón.

España importa alrededor de las 200.000 botellas, ocupando el puesto número tres en el escalafón internacional de importadores de champagne.

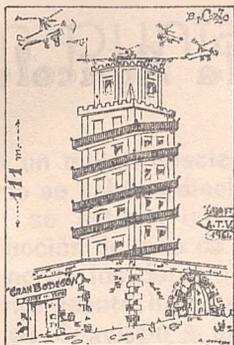
Cabe reseñar aquí, que cada litro de champagne importado, paga en España 5 pesetas por aduanas, el 17 por 100 de tasas de consumo, un 20 por 100 de impuestos de lujo, aparte de los gastos de transporte, gestión y otros que esto lleva implícito.

Hay tres variedades de champán: el dulce, el seco y el extraseco o «brut» que es el más apreciado.

F. SAGARZAZU

Socuéllamos... Lagar de España

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



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

Si le simpatiza esta idea, no lo deje para luego, efectúe su imposición ÚNICA, de 111 pesetas, en cualquiera de las entidades bancarias que señalamos a continuación: BANCO CENTRAL, BANCO ESPAÑOL DE CREDITO, CAJA DE AHORROS DE CUENCA, CAJA DE AHORROS DE RONDA, y SUCURSAL DE LA CAJA RURAL DE CIUDAD REAL, in-

dicando. PARA LOS AMIGOS de la «TORRE DEL VINO... y del Zumo de Uva», Secretaría del Ayuntamiento, SOCUELLAMOS (C. Real)

LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Relación XXI de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

516	D. Ignacio Bustos Delgado	Almagro, 19	Socuéllamos
517	« Angel Bustos Delicado	C. de Castilla, 24	«
518	« Bernardo Bustos García	Pedro Arias, 10	«
519	« Amador Bustos López	Argamasilla, 6	«
520	« Olvido Bustos Rubio	Pozo Viejo, 21	«
521	« Domingo Bustos Vallejo	General Espartero, 4	«
522	« Josefa Cabañero Matilla	Gral. Aguilera, 7	«
523	« José Calero Díaz	Humilladero, 27	«
524	« Salvador Calero Díaz	Quevedo, 1	«
525	« Antonia Caleja Navarro	D. Quijote, 19	«
526	« Celestino Camacho Cano	San Francisco, 27	«
527	« Francisco Camacho Cano	Castor Zarco, 17	«
528	« Manuel Camachó Cano	Campo de Criptana, 20	«
529	« Tomás Camacho Cano	Generalísimo, 163	«
530	« Maximiliano Camacho López	Daoíz y Velarde, 25	«
531	« Manuel Camacho Peinado	M. Mudele, 18	Alcazar de San Juan
532	« Benito Campos Alarcón	Pedro Arias, 30	Socuéllamos
533	« Francisco Campos Alarcón	2 de Mayo, 13	«
534	« José Campos Conde	Virgen Viñas' 11	«
535	« Dionisio Campos Haro	Pedro Arias, 23	«
536	« Benita Campos López	D. José Ruiz, 4	«
537	« Felipe Campos López	Velazquez, 1	«
538	« Genaro Campos Navarrón	D. José Rniz, 4	«
539	« Jesús Campos Navarrón	Pº Cervantes, 5	«
540	« Julián Campos Navarrón	Pedro Arias, 46	«

CIVINAS A

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 elaboradores compramos vinos, orujos y líes
Consulten precios.

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUÍMICOS

PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-B

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

Autorizado su empleo por el Departamento Contra Fraude del M. Agricultura con el n° 101
Registrado y Autorizado por la Direc. G. de Sanidad como aditivo para uso alimenticio N° 40

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

Los vinos de la Rioja Alavesa, en punta

(Su Producción se estima en un millón doscientas mil cántaras)
(En 1970 fueron exportados 600.000 litros)

En un millón doscientas mil cántaras (como se sabe, a dieciséis litros la cántara) se estima, un año con otro, la producción de vino de la Rioja Alavesa. Es uno de los datos que nos ofrece, en un interesante informe, la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Alava.

También se indica en el informe que, según cifras oficiales, en 1970, magnífica cosecha en calidad, se produjeron 164.000 Hl. La venta principal de vino de Rioja Alavesa se hace a la provincia de Logroño (8.685.967 litros), seguido de Vizcaya (6.020.930) y Guipúzcoa (1.310.813).

Los vinos de la Rioja Alavesa son conocidos y apreciados mundialmente, en especial en Europa y América. El pasado año se exportaron casi 600.000 litros, siendo principales consumidores Suiza, Estados Unidos, México, Venezuela, Bélgica e Italia, por el orden mencionado.

También es cierto que es incomparable el vino de la Rioja Alavesa, especialmente sus tintos, que proceden de las variedades tempranillo, garracha, cenciano y mazuelo. Tienen una graduación entre 12 y 15 grados.

Tradicionalmente —se dice en el informe de la Cámara de Comercio e Industria de Alava—, el mercado consumidor de los caldos de la Rioja ha sido el mercado interior español. Con una demanda asegurada, los cosecheros se limitaban en general a vender sus productos en las zonas españolas más industrializadas y de mayor nivel de vida. Si bien algunas casas vieron pronto la magnificencia de los vinos, dando a su producción un sello que los distingue y prestigia (no hay que olvidar que sub-

sisten en el mercado firmas cuya antigüedad se remonta a 1.650), otras dejaban que sus vinos salieran a granel sin advertir el peligro que ello entrañaba: que estos caldos fueran mezclados con otros de distinta procedencia para aumentar la producción y especular con el nombre y prestigio de los productos riojanos.

Poco a poco, sin embargo, se va produciendo una toma de conciencia; se ha creado el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rioja», que tiene la misión de garantizar la procedencia de los vinos, y se está embotellando la cosecha, para ofrecerla en el mercado con absoluta garantía.

Ante el aumento del turismo en España, los caldos de la Rioja han sido catados por nuestros visitantes, que a su vuelta los han exigido en sus países de origen. Todo ello ha despertado una inquietud exportadora, que se refleja en el auge de las exportaciones, singularmente a Suiza, Gran Bretaña, Bélgica, Holanda, Alemania y los países escandinavos en Europa, y los Estados Unidos, Canadá, Panamá, Puerto Rico, Colombia y Venezuela en América.

Durante el año 1963, las exportaciones de la Rioja Alavesa experimentaron, con respecto al período precedente, un incremento superior al 44 por 100, continuando en 1969 y 1970 esta línea ascendente. Con una agresiva e inteligente comercialización y un conocimiento internacional cada día mayor de nuestros vinos de mesa, la difusión internacional de los vinos riojanos está asegurada.

Alberto SUAREZ ALBA

PRESIDENCIA

ORDEN de 9 de diciembre de 1971, por la que se determina la Tabla de Derogaciones y Vigencias de disposiciones referentes al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Excelentísimos señores:

En cumplimiento de la disposición final cuarta de la Ley del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, aprobada el 2 de diciembre de 1970, procede que se formule la tabla de vigencias de las disposiciones administrativas dictadas con an-

terioridad a esa fecha, sobre la materia objeto de este Estatuto.

En consecuencia, a propuesta de los Ministros de Hacienda, Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de diciembre de 1971, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Artículo único. A partir de la publicación en el *Boletín Oficial del Estado* de la presente Orden, se considera de aplicación la tabla de disposiciones vigentes y derogadas que figuran en la continuación:

I. Tabla de Derogaciones

Disposiciones	Materia	Derogación
Real Decreto de 17 de septiembre de 1920. Estatuto del Vino. Ley 26 de mayo de 1933. Orden de 16 de junio de 1933. Decreto de 31 de mayo de 1935.	Definiciones y prácticas de elaboración. Servicio de Fraudes. Vinagres.	Total. De los artículos 1.º a 7.º, artículos 29 a 43, 45 a 99 y disposiciones adicionales. Artículos 8.º, 9.º y 10. Parcial, en cuanto se opongan al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, quedando vigente el resto hasta nueva reglamentación.
Ley de 4 de junio de 1935.	Alcoholes.	Parcial, sobre definiciones y empleo de alcoholes y en cuanto se oponen al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
Decreto de 21 de enero de 1936. Decreto de 21 de enero de 1936. Decreto de 10 de julio de 1936. Orden de 31 de agosto de 1943. Orden de 11 de diciembre del año 1945. Orden de 9 de junio de 1948. Orden de 30 de junio de 1952. Orden de 5 de septiembre del año 1953. Decreto de 9 de octubre de 1953. Decreto-ley de 10 de agosto del año 1954. Orden de 20 de octubre de 1954.	Plantas Vitivinícolas. Cartas de Vinos. Denominaciones de Origen. Consumo y circulación de vinos. Registro Oficial de Embotelladores de Vinos. Nuevas plantaciones de viñedos. Plantaciones. Inspección de Denominaciones de Origen. Venta y consumo de vinos. Plantaciones. Plantaciones.	Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total. Total.

GOBIERNO

Decreto de 22 de octubre del año 1954.	Impuestos de fabricación de alcoholes.	Parcial, de las definiciones y empleo de alcoholes y en cuanto se opone al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
Orden de 2 de noviembre de 1954.	Plantaciones.	Total.
Orden de 16 de julio de 1955.	Plantaciones.	Total.
Orden de 19 de julio de 1956.	Denominaciones de Origen.	Total.
Orden de 9 de marzo de 1959.	Plantaciones.	Total.
Orden de 1 de marzo de 1960.	Plantaciones.	Total.
Decreto 496/1960 (17 de marzo de 1960).	Exacciones.	Total.
Orden de 20 de abril de 1960.	Productos enológicos.	Total.
Decreto de 14 de junio de 1962.	Clasificación de Organismos autónomos.	Parcial, en cuanto se refiere a la clasificación de los Consejos Reguladores y la integración de sus fondos en la Junta de Tasas del Ministerio de Agricultura.
Decreto 2.484/1967 (21 septiembre de 1967).	Código Alimentario.	De las secciones 1.ª a 8.ª y 10 del capítulo XXX.
Decreto-ley de 28 de octubre de 1967.	Plantaciones.	Total.
Orden de 27 de noviembre del año 1967.	Plantaciones.	Total.
Resolución de 4 de enero de 1968.	Plantaciones.	Total.
Orden de 10 de enero de 1968.	Plantaciones.	Total.
Orden de 28 de julio de 1970.	Vinagres.	Del artículo 1.º, en cuanto se opone al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

II. Tabla de Vigencias

Disposiciones	Materia	Vigencia
Estatuto del Vino. Ley de 26 de mayo de 1933.	Prácticas, estadísticas y circulación.	De los artículos 8.º a 28 y 44 hasta nueva reglamentación del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
	Exacciones.	De la exacción que establece el artículo 81. de acuerdo con la disposición final 2.º del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
Orden de 16 de junio de 1933.	Servicio de Fraudes.	Todos los artículos, excepto el 8.º, 9.º y 10.
Decreto de 31 de mayo de 1935.	Vinagres.	Parcial.
Orden de 21 de julio de 1938.	Inspección voluntaria de bodegas de aguardientes.	Total.

Ley de 10 de marzo de 1941.	Organización del Servicio de Fraudes.	Total.
Orden de 10 de enero de 1944.	Certificados de Brandy.	Total.
Orden de 27 de marzo de 1952.	Certificados para exportación.	Total.
Orden de 26 de noviembre del año 1953.	Complementaria del artículo 44 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.	Total.
Convenio de 22 de abril de 1955 (ratificado por instrumento de 3 de febrero de 1956).	Unificación de métodos de análisis.	Total.
Orden de 17 de enero de 1956.	Productos enológicos.	Total.
Orden de 14 de marzo de 1959.	Reglamentación de whisky.	Total.
Orden de 30 de enero de 1964.	Facturas comerciales de vinos.	Total.
Decreto 2.856/1964 (11 de septiembre).	Calificando los mostos como sector de interés preferente.	Total.
Orden de 23 de abril de 1969.	Espumosos.	Total.
Orden de 4 de febrero de 1970.	Espumosos.	Total.
Orden de 7 de abril de 1970.	Espumosos.	Total.
O. M. de 20 de octubre de 1937.	Denominación de origen «Málaga».	Total.
O. M. de 24 de febrero de 1959.	Denominación de origen «Málaga».	Total.
O. M. de 25 de marzo de 1947.	Denominación de origen «Tarragona».	Total.
O. M. de 30 de abril de 1951.	Denominación de origen «Tarragona».	Total.
O. M. de 26 de diciembre de 1952.	Denominación de origen «Tarragona».	Total.
O. M. de 21 de julio de 1959.	Denominación de origen «Tarragona».	Total.
O. M. de 23 de julio de 1954.	Denominación de origen «Priorato».	Total.
O. M. de 13 de octubre de 1959.	Denominación de origen «Priorato».	Total.
O. M. de 22 de diciembre de 1955.	Denominación de origen «Alella».	Total.
O. M. de 19 de febrero de 1957.	Denominación de origen «Valencia, Utiel, Requena y Chestes».	Total.
O. M. de 21 de febrero de 1957.	Denominación de origen «Alicante».	Total.
O. M. de 31 de julio de 1957.	Denominación de origen «Ribero».	Total.
O. M. de 23 de diciembre de 1958.	Denominación de origen «Ribero».	Total.
O. M. de 28 de octubre de 1959.	Denominación de origen «Ribero».	Total.
O. M. de 31 de julio de 1957.	Denominación de origen «Valdeorra».	Total.
O. M. de 29 de octubre de 1959.	Denominación de origen «Valdeorra».	Total.
O. M. de 25 de mayo de 1960.	Denominación de origen «Carriñena».	Total.
O. M. de 30 de mayo de 1964.	Denominación de origen «Carriñena».	Total.
O. M. de 25 de mayo de 1960.	Denominación de origen «Panadés».	Total.
O. M. de 27 de diciembre de 1963.	Denominación de origen «Huelva».	Total.
O. M. de 20 de abril de 1964.	Denominación de origen «Huelva».	Total.
O. M. de 24 de mayo de 1966.	Denominación de origen «Huelva».	Total.

FABRICA DE WHISKY EN RIAZA

En diciembre de 1969 fué la primera vez que se habló en esta provincia de la posible instalación en ella de una segunda fábrica de whisky puesto que, como se sabe, anteriormente venía funcionando ya la ubicada en término de Palazuelo de Eresma que produce el whisky DYC. Parece que en aquella fecha se presentó el oportuno proyecto en la Delegación Provincial de Industria. Desde entonces, en algunas ocasiones ha habido referencias a este proyecto, sin que nada se concretase sobre ello, hasta que ahora muy recientemente se ha asegurado ya —y en Riaza nos lo confirman— que todo está preparado para la instalación de esta segunda fábrica segoviana de Whisky a situar en término de aquella villa serrana, que goza de unas excelentes aguas procedentes de la sierra [en cuyas mismas] estribaciones está emplazado el caserío de Riaza.

Ahora se asegura ya que será la firma Domecq la que ponga en práctica esta iniciativa con una inversión inicial de 150 millones de pesetas, y creación de 50 puestos de trabajo, datos éstos que, por cierto, ya se manejaron por la voz popular cuando en 1969 se habló por vez primera de [este proyecto que ahora va ya camino de ser pronto una realidad.

COOPERACION AGRICOLA HISPANO-MARROQUI

Madrid.—Fuentes del Ministerio de Agricultura informan que España ha acordado designar una comisión hispano-marroquí para el estudio del tránsito de productos agrícolas del vecino país por España.

La comisión designada a petición de Marruecos dentro del convenio de cooperación hispano-marroquí, se reunirá este año fecha no determinada aun.

Las referidas fuentes aseguran que el Ministerio de Agricultura tiene muy en cuenta los intereses de los productos agrícolas nacionales, a los que el tránsito de productos marroquíes pueda afectar. Las fuentes mencionan en particular los frutos cítricos, y aseguran que los naranjeros españoles no deben sentir preocupación, ya que en cualquier caso, el Ministerio les oirá previamente para estudiar los problemas que el posible tránsito de naranjas marroquíes por España, pueda plantearles.

NUEVAS OBRAS DE RIEGO EN LAS BARDENAS ZARAGOZANA

Zaragoza, 10 (S.I.S.).— En manifestaciones a los periodistas, el gobernador civil de Zaragoza, don Rafael Orbe Cano, ha anunciado que dentro de pocos días darán comienzos las obras de la segunda fase del sistema de riegos de las Bardenas declaradas de interés nacional por el gobierno, y, por tanto, de carácter preferente.

Esta segunda fase, denominada «Bardenas», que fué objeto de un detenido estudio por el Consejo Económico-Social sindical del Ebro, figurando en una de las conclusiones aprobadas por su I pleno que se celebró a mediados del pasado mes de junio Zaragoza y cuya clausura presidió el Ministro de Relaciones Sindicales, señor García-Ramal, acompañado de los ministros de Agricultura y de la Vivienda y el comisario adjunto del Plan de Desarrollo.

Sucedió esta quincena

Vinos blancos.— Se observa una reacción muy favorable en el mercado de vinos blancos, acentuándose la tónica alcista, más que en años anteriores, aunque con grandes precauciones. Parece ser que los agentes comerciales han comenzado a moverse con gran agilidad en el mercado. No obstante, la propiedad aguanta, al ver que cada día el vino es más buscado y su cotización va en aumento. Los precios más elevados, 52-53 pesetas hectógrado.

Vinos tintos.— Hablar de precios sobre vinos tintos resulta más relativo que real, pues dada su gran escasez, sobre todo en la Rioja, los precios sufren notables diferencias con respecto a diferentes zonas y calidades variando las mismas. Así las cosas, los podemos situar entre las 80-90 pesetas hectógrado con notables oscilaciones alrededor de estas cifras.

Alcoholes.— Siguen igual que en la quincena anterior. *Destilados de vino 56-57 pesetas. Rectificados de vino, 55-56 pesetas. Rectificados de Residuos, 54-55 pesetas y las Holandas a 40-41 pesetas.

En cuanto a la entrega obligatoria del 10 por 100 de la cosecha por parte de todos los elaboradores, en el último Consejo de Ministros, celebrado el pasado día 3 de los corrientes, se aprobó la propuesta hecha por el F. O. R. P. P. A, para la entrega de 130.000 hectólitros de alcohol a que nos referíamos en la pasada quincena.

Dicha entrega habrá de hacerse a la Comisión de Compras de Excedentes de Vinos, en la siguiente proporción:

Cooperativas	65.000 Hectólitros.
Particulares	65.000 "

Como resulta que este hecho ha nacido del Sindicato Nacional de la Vid, éste es el que a su vez, tiene planteada la misión de señalar los porcentaje, de entrega, tanto para cooperativas como para elaboradores particulares. Pero, lo que en definitiva queda confirmado, es que hay que entregar un volumen de 130.000 hectólitros de alcohol a la C. C de E. V..

En esta ocasión, nuestro Presidente Nacional del Sindicato de la Vid, D. Francisco Moreno Arenas, se apunta un triunfo más en su carrera, pues si el reparto es equitativo, como esperamos el porcentaje de Entrega puede oscilar, poco más o menos, alrededor del 0'50 por 100 de la totalidad de la cosecha declarada, ya que la cifra de los 130.000 hectólitros de alcohol resulta insignificante, comparada con la totalidad de la cosecha vinícola en volumen nacional, que como sabemos, pasa de los 20 millones de hectólitros de vino.

Por todo ello, una sincera felicitación en nombre de todos los suscriptores y en general, de toda la Viticultura, por sus desvelos en favor de esta gran familia.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Cludad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	52	62	59	60	
Argamasilla de Alba	53				
Campo de Criptana	53		62	64	65
Calzada de Calatrava	54				
Daimiel	53				
Manzanares					
Pedro Muñoz	53'50	60			
Socuéllamos	52				
Tomelloso	51	55			62
Valdepeñas	53	68			
Herencia					
La Solana	51				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	55	80	70	65	
La Roda	51	70		60	
Ontur				76	
Villamalea		71	55		
Villarrobledo	52	65	62	62	64
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	52	70			
San Clemente	53	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro	53	61			
Minglanilla					
Villarta		73'50		55	
Lluesta		74	50		
Ledaña				50	
Casas de Fernando Alonso	50				
Toledo-Mancha					
Madridejos	52				
Portillo		70			
Quintanar de la Orden	52				
Dosbarrios	54				
Sonseca	54	68/72			
Villa de Don Fadrique	51'50			56	
Puebla de Almoradiel	52	60		55/57	
Villacañas	50'50	57			
Consuegra	50	59			
Alicante-Levante					
Villena	53	85	62	65	71
Monóvar	50	85/90	60/62	60/62	
Pinoso					
Gata de Gorgos					69

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		90	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	51	80			L 16
Liria	60	Px-58			
Utiel-Requena		92	60		
Turis	53				
Cheste	53'50				72
Villar del Arzobispo	53				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés					
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA		75	65		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		70			
Montblanc	53	66	58		
Barbará	52'50		58		
Vendrell					
Falset		75			
Perelló		70	64 v		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	53				
Rociana del Condado	52				
Palma del Condado	48				16
Almonte					
Jerez v Marco-CADIZ	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo					
Castuera					
Los Santos de Maimona	51				
Villafranca de los Barros	54	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro					
Manjarres		Cr-160	Cr-180	Cr-180	
Alcanadre		Cr-225		Cr 230	
Arnedo	Cr-240	Cr-304v	Cr-240		
Autol				100	
Cenicero	Cr-215	Cr-210	Cr-210		
Villar de Arnedo		100	100		
Rincón de Soto		L-12	L-13	L-13	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego		Cr-240..			
Villabuena					
Navarra					
Tudela					
Tafalla					
Cintruénigo		77		76	
Falces		76/78	74-75		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		75			
Ateca		76		68	
Calatayud		75			
Carifiena	74	78	76	76	
Morata de Jalón		75/77	76-78		
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios					
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		80			
Cebreros-AVELA		74		76	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-140 v.				
Cigales				Cr-150v.	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8	90		68	
Cacabelos		75	65	65	
Villamañán		65			
Villafranca del Bierzo	L-8'50	L-10	L-9		
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro					
Islas Baleares					
La Rúa-ORENSE	L-12	L-12	55		

MERCADO de ALCOHOLES

PRECIOS Ptas.

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan					
Campo de Criptana			54		
Daimiel					
Manzanares	58	55			
Pedro Muñoz					
Socuéllamos					
Tomelloso	57	56	54	40	48
Valdepeñas					
ALBACETE-MANCHA					
Almansa	58	55			
La Roda					
Villarrobledo	58	56	54'50	41	
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden					
Villa de Don Fadrique					
Villacañas	56	55	54		37
ALICANTE-LEVANTE					
Villena	56	57	56		48
Monóvar					
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena		56	52		46
Cheste	sin	existencias			
CATALUÑA					
Vilafranca del Panadés		60			
Vendrell					
Falset					
HUELVA-ANDALUCIA					
Bolullos del Condado	58	57			
Palma del Condado	55				
Rociana del Condado	59	57	54		
Jerez y Marco-CADIZ					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona					
Vilafranca de los Barros					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena					
Morata del Jalón			56/57		
LEON-CENTRO					
Vilafranca del Bierzo			45		
Villamañán			46		

JUMILLA Vinicola

dice:

“PARA RECOGER, SEMBRAR”

El comercio vinícola de esta localidad, a pesar de considerar los consiguiente perjuicio económico que surgiría, ha mantenido a ultranza los precios de los vinos viejos hasta pasadas las navidades teniendo presente que una vez agotadas las existencias de los viejos caldos, se tendrían que elevar las cotizaciones en las subsiguientes ventas de los nuevos.

Viene a colación este comentario, al percibir ciertas nubes sombrías entre los sufridos elaboradores que han tenido la valentía de no subir sus vinos, los cuales para colmo, al igual que todos tienen que entregar el 10 por % de su cosecha a la C. C. de E. V. aún precio irrisorio. Jumillana, vez más, ha sabido seguir la línea trazada. sin esperar agradecimientos de los comerciantes y detallista de destino, que realmente, son los únicos que han salido beneficiados con la honradez profesional de los mencionados elaboradores. Desde las páginas de «La Pámpana de Baco», quiero hacer público. mi reconocimiento a los que así han obrado, invitando, igualmente para seguir este digno ejemplo de seriedad a los que no lo han hecho, teniendo en cuenta que esta labor junta de todos, repercutirá siempre en favor de nuestros caldos, famosos ya en todo el mundo.

Francisco Fernández Cutillas



DAÑOS CATASTROFICOS EN 1971

Teruel, (S.I.S.).— El expediente tramitado por la C. O. S A. de Teruel relativo a los datos catastróficos sufridos en el viñedo año agrícola 1971, ha sido informado favorablemente por la comisión Provincia de Servicios Técnicos.

La comisión ha dado al expediente el oportuno trámite a los organismos competentes a la Administración, estimándose el siniestro en 40 millones de pesetas.

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...?

LIMA.—El presidente del Comité Vitivinícola de la Sociedad Nacional Agraria, Jorge Picasso Peralta, denunció que una delegación chilena ha propuesto ante la ALALC que «únicamente se denomine pisco al licor elaborado con uva del tipo Italia», lo cual, prácticamente, impedirá el uso de esta denominación para el producto peruano.

Picasso señaló que el aguardiente puro de uva producido en el valle de Pisco alcanzó fama y notoriedad mundial, entre los gustadores más exigentes. «De ello se aprovechan los chilenos para registrar el nombre "pisco" como propio, pese a que este nombre surge, precisamente, del valle peruano en donde fue creado... Ahora las cosas pasan a mayores, pues además de piratearnos una marca que nos pertenece, tratan de impedir que los peruanos utilicemos esta denominación, proponiendo que sólo pueda ser usada por aguardiente elaborado con uva del tipo Italia, porque sabe que en el Valle de Pisco se utiliza, en gran proporción, el tipo Quebranta.»

El industrial peruano añadió que de ser aprobada la tesis chilena en la ALALC, Perú no podría vender ninguna botella que diga pisco, sino «aguardiente de uva». Luego informó que, debido a la fuerte oposición peruana en la ALALC, la propuesta chilena quedó en estudio y aplazada hasta la reunión que se realizará en septiembre de 1973.

Picasso se lamentó no haber podido tener éxito en su intento legal de impedir que Chile haga suya una marca tradicionalmente peruana, «porque no tuvimos la precaución de registrarla oportunamente» y que ahora estamos a punto de perder. Reclamó una intervención decidida del gobierno peruano, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores, así como los organismos de integración para defender el uso de la marca Pisco.

En los medios oficiales de este país trascendió que la delegación ante la ALALC y el Acuerdo de Cartagena defenderá vigorosamente el derecho y, de ser posible, la exclusividad del nombre Pisco.

CONCURSO ENTRE AGRICULTORES

El Comité Ejecutivo de la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza, que en abril próximo celebrará su sexta edición anual, ha convocado dos importantes concursos entre los agri-

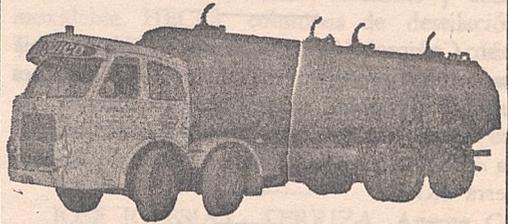
cultores de las tres provincias aragonesas y las de Navarra y Logroño, uno de ellos sobre técnicas agrarias personales y el otro sobre mejoras comunitarias en el ámbito rural.

Para el primero se establecen premios de 25.000, 10.000 y 5.000 pesetas, y para el segundo, premios de 50.000, 20.000 y 10.000 pesetas. Su entrega se efectuará durante una de las fechas del certamen, denominado «Día del agricultor».

- Carrocerías
- Cisternas
- Depósitos

de

Poliéster y Metálicas



METALPLAS

Ctra. Munera, s/n

Apartado, 50 - Teléf. 1127

VILLARROBLEDO (Albacete)

MERCADO Y SERVICIOS

Esta sección es gratuita para todos los suscriptores, siempre que se trate de COMPRA-VENTA de TRACTORES, MAQUINARIA USADA, FINCAS, VIÑEDOS, solicitud u ofrecimiento de PUESTOS DE TRABAJO.

En los anuncios que intervenga la revista, al escribir los interesados, manden con la carta DOS SELLOS DE DOS PESETAS.

(16) "Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE GUIXOLS (Girona)".

(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 SOCUELLA-MOS (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.—Cubera "EL NAVARRO". San Vicente de la Sonsierra (Rioja).

(31) ¡OCASION! Vendo moldes para la construcción de tinajas de cemento, construidos en chapa de hierro y en perfecto estado. Precios interesantes. Dirigirse a: TALLERES PARRA, Gral. Mola, 81 TOMELLOSO (Ciudad Real).

(32) Compraría PRENSA CONTINUA "MORON" NUM. 1, usada con dos camisas. También compraría una camisa sola. Dirigirse a CASTELLANOS COCA. Marqués de Mudela, 4 ALCAZAR DE SAN JUAN (Mancha).

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

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

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

(48) SE VENDE O ALQUILA FINCA URBANA en Tomelloso (C. Real), Generalísimo, 96: esquina Santa Amalia, 1; junto al Parque Viejo, acondicionada para la elaboración de vino, con 20.000 arrobas, báscula y solar de 1.500 m². Razón: Clavel, 1. Tel. 510611.

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

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

(51) COMPRARIA caldera de vapor automatizada a fuel-oil, de 1500 a 2000 kgs. vapor/hora. Julián Picazo Conde. Apartado 12, Tel. 106 y 107. Tarazona de la Mancha (Albacete)

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

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

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

(56) COMPRO chatarra de cobre, metal, hierro, básculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa, aunque sea sin desguazar. JOSE LOPEZ QUIÑONES, María Pacheco, 16. Socuéllamos (La Mancha).

(57) COMPRO maquinaria y grupo embotellador. Apartado, 7. Tel. 103. QUINTANAR (Toledo),

Vinagres puros de vino. Cisterna a domicilio. Calidad, plazo y precios. Apartado, 437. JERFZ.

Compro constantemente flemas, lías de vinos para fábrica. Ofertas a Julián Chivite Tel 773000. CINTRUENIGO (Navarra).

ALMACENISTAS. Partida de Sidra Cham-

pagne a precio muy bajo. Oportunidad. Apartado, 26. QUINTANAR (Toledo).

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

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

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

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

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

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

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

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

La «Yesca»

Su tratamiento en la

Es la «yesca» o «acedo» una enfermedad tan antigua en la Mancha y son tan grandes los daños que causa, que debía suponerse conocida de todos los viticultores. Pero como sigue desconocida para gran parte de los agricultores, y, lo que es más importante, no es muy conocido su correcto tratamiento es por lo que vamos a dar una ligera descripción de la enfermedad y su curación.

La «yesca» o «acedo» es una enfermedad producida por un hongo: el *stereum necator*. Este hongo penetra en la planta a través de las heridas más o menos grandes que se hacen en la madera de más de un año. Y es transportado normalmente el citado hongo por las herramientas de poda.

Golemos notar que una cepa está acedada porque a las hojas les aparecen unas manchas amarillas que se van extendiendo hasta acabar con secarlas. observamos más detenidamente a la cepa, veremos que tiene en la madera unas manchas amarillas y desintegradas, como si fuera yesca. Las plantas afectadas por la enfermedad duran más o menos años sin morir, pero con un gran descenso en su producción normal. Muchas de estas cepas llegan a morir en el transcurso de un verano, viéndose los sarmientos

negruzcos, desprovistos de hojas y racimos desecándose por falta de savia.

Desde muy antiguo, el único método empleado para curar las cepas «acedadas» era rajarles la cabeza, y media una piedra mantener abierta la herida para que penetrara el aire en la zona dañada.

Esta práctica era acertada, pero ineficiente. Muchas de estas cepas así intervenidas continuaban con la enfermedad o se les reproducía al poco tiempo. Y es que el hongo que produce la «yesca» (*Stereum necator*) es anaeróbico: en contacto con el aire muere. Por eso si al abrir la cepa no quedan al descubierto todos los tejidos enfermos, se consigue la curación de la planta.

En Alcázar de San Juan y su comarca desde hace cuatro años, se ha generalizado otro método para la lucha contra el «acedo» o «yesca». El método, aunque nuevo, resulta nuevo por aquí. Consiste en bañar la cabeza de la cepa con una solución de arsenito sódico al 1 por ciento.

Esta operación debe hacerse en invierno, procurando no mojar los pulvientos para evitar que el arsenito sódico sea parte económica. Incluido producto

También tiene su importancia por

COLA DE ETIQUETAR INDA

INDA S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 32

“Acedo”

Alcázar de San Juan

podiera destrozar alguna yema. Por que debe saberse que el arsenito sódico es caústico. Y, además, muy venenoso para el hombre y los animales domésticos, por lo que hay que tomar precauciones en su manipulación.

Los resultados han venido siendo espectaculares, por lo que en la actualidad se puede decir que casi la totalidad usa el procedimiento del arsenito sódico.

Una de las causas que han influido de una manera decisiva a que se extienda este tratamiento, ha sido la campaña conjunta realizada por el Servicio de Plagas y la Agencia de Extensión Agraria con la colaboración siempre eficaz de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de la localidad de Alcázar. Se distribuyeron gratuitamente 5.000 kgs. del producto ya mencionado, arsenito sódico, proporcionándoles además asesoramiento individual a todos los agricultores, con lo que esta práctica se exten-

dió rápidamente por toda la comarca. mano de obra, viene a tener un costo por cepa de 15 céntimos. Cantidad insignificante si tenemos en cuenta que no hay por qué hacerlo todos los años.

El tratamiento debe realizarse cuando se vean los primeros síntomas de la enfermedad en la viña. Y debe hacerse a todas las cepas de la parcela, tanto a las que manifiestamente están afectadas como a aquellas que nos parecen sanas.

Con la puesta en práctica de esta forma de tratamiento de la «yesca», se ha remediado grandemente el azote que representaba la enfermedad para los viñedos de la comarca. Enfermedad que, en otros puntos de la Mancha, sigue causando graves estragos, sin que se le ponga un medio eficaz para combatirla satisfactoriamente como puede ser éste del arsenito sódico.

Antonio MEDIOLA DIAZ
(Agente de Extensión Agraria)

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 - Vermults - 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

En Tarragona aumenta el número de tabernas típicas

Renace la tradición del chato en estos establecimientos

Si con frecuencia hablamos del vino en estas columnas es porque entendemos que es uno de los productos que mayor promoción necesitan y más en esta tierra tarraconense que, como todos saben, se distingue por tener en el vino una de sus principales fuentes de riqueza agrícola. Y si es bueno que el vino duerma para adquirir solera, no lo es tanto que ese sueño se haga eterno y, al fin, lo que serían unos caldos estupendos vayan a parar a los procesos industriales para obtener de él tan sólo el alcohol.

Resulta un tanto extraño que los vinos, los vinos corrientes y molientes, no cuenten con campañas, a nivel nacional, para fomentar su consumo. No, por supuesto, para que desate nuestras lenguas con excesivas libaciones, sino para que vuelva a ocupar el comedido puesto que se merece y que, lenta pero implacablemente, le van usurpando otras bebidas.

La verdad es que, al menos por estas latitudes tarraconenses, se ha hecho algo en este sentido. Se han buscado canales de distribución por medio de las cooperativas, por la Unión, que cuenta con una planta embotelladora de importancia. Pero aún habría que hacer más.

Poco a poco aumenta el consumo

Queremos precisar que lo que explicaremos ahora se centra exclusivamente en Tarragona ciudad. Pero es un síntoma grato. Poco a poco aumenta el consumo de vino en los establecimientos abiertos en cualquier punto de la capital. Ya va siendo más frecuente que, ante la barra, dos o tres personas, jóvenes o maduras, se dirijan al camarero solicitando vino.

Y posiblemente habrá que buscar esta nueva popularidad del vino en la apertura de determinados establecimientos que, en su decoración, res-

ponden a una clásica taberna, con las comodidades y ventajas de la técnica moderna. No voy al caso citar nombres. Pero casi podría ya establecerse una ruta de tabernas típicas de la ciudad, en la seguridad de que serían un atractivo turístico.

Y ocurre, claro, que al entrar en uno de estos locales, parece que lo más normal es pedir un chato. Porque es la decoración que tradicionalmente se sirve para la presentación y consumo de otros caldos. Así, por tanto, el vino conoce una nueva perspectiva. El «chato» típico ha de ser al simple:

—Un vino.

Pero, en el fondo, es lo mismo. Se sirven y embotellados, de cooperativas de toda España en las variedades de blanco, clarete y tinto. Al propio tiempo, entra en juego también, para hacer boca, el no menos típico «pinchito».

Uno ha conversado con los hombres que se sientan al frente de estas tabernas. Y me han expuesto sus proyectos y sus problemas.

—En general no va mal del todo. Vienen clientes. Y observo una mayoría de jóvenes. Estos clientes que saben beber vino y que pasan el tiempo tranquilamente, hablando de sus cosas.

Pero el problema a que hacemos referencia se centra en el capítulo de los «pesados», de aquellos que son excesivos aficionados al vino. Pueden, a veces, más de un conflicto. Quizá en algunos tipos, muy poco numerosos afortunadamente, que buscan la razón de que el vino haya ido perdiendo plaza en cafeterías y bares.

Me lo decía el propietario de una cétrica cafetería:

Pasa a la página siguiente

EL VINO... ¡QUE RICO!

El vino es la bebida, después del agua, o mejor aparte de ella, más antigua, más noble y excelente, la más exaltada por escritores y poetas, trocada por el mismo Cristo en su preciosa y divina sangre redentora.

Por eso, beberlo a todas horas y según las circunstancias, con la prudencia necesaria en todas las cosas de la vida, es un singular placer y un regalo para el paladar.

Y no sólo nosotros, sino que también a los demás hemos de aficionarlos a que se deleiten libándolo, recreándose y alimentándose con nuestros famosos caldos, de marca y comunes, nuestros vinos incomparables, para gozo de sus gargantas.

Hoy, que pasan nuestras fronteras verdaderas riadas humanas de gentes de todos los continentes y de las diferentes razas que pueblan el globo, enseñemos a estos millones de turistas, ansiosos de conocernos, en los bares y en la mesa, a degustar nuestros vinos, a que con ellos refresquen y con ellos acompañen su yantar, a que con ellos se animen en sus ratos de diversión y en los lugares de esparcimiento, para ahuyentar la melancolía.

Poseemos vinos estupendos, que hemos de pro-

pagar y amar, con legítimo orgullo, haciendo que los otros los consuman, aunque estén acostumbrados a distintas bebidas, que dentro y fuera le hacen la competencia.

Porque al fin ganaremos la batalla en este frente, dada las exquisitas y varias cualidades de nuestros vinos, del mismo vino común, delicioso y alimenticio, sano e inocuo; por justo patriotismo, estimulemos con el ejemplo, de manera especial, a los extranjeros que nos visitan, a beber el confortable líquido que producen nuestras viñas, que se extienden por toda nuestra geografía, como exponente y símbolo de nuestra hidalguía y reconocida hospitalidad, que tanto les atrae y admira.

Como buenos y conscientes anfitriones, ofrezcámosles, frente a bebidas exóticas y menos saludables por lo general, las inigualables ambrosias de nuestros caldos nacionales, el elixir de vida de nuestros vinos, de los que luego serán, sin duda, los mejores propagandistas en sus tierras de origen, porque el vino español es la auténtica bebida de la inspiración y de la amistad.

El vino, la bebida más vetusta y próspera del universo, fuente de salud y ventura... ¡qué rico!

Pedro-Felipe CALVO ESTEBAN

Viene de la página 30

—Mire. El vaso o la copa de vino la hemos puesto a un precio más alto en relación a su valor intrínseco por la sencilla razón de que así evitamos su presencia en el establecimiento. Porque no nos interesa que un grupito de estos clientes, tan respetables como otros cualquiera, nos llenen el local, horas y horas, en perjuicio del propio negocio, que si ciertamente está abierto para todos, hemos de procurar que la rentabilidad sea máxima.

Es un punto de vista que exponemos sin co-

mentarios por nuestra parte. No vendrían al caso. Pero lo que sí queremos destacar es que los vinos, como acabamos de demostrar, están conociendo nuevos caminos de promoción. Quizá sea porque, poco a poco, parece que nuestra civilización, en aquellas cosas que tocan a la tradición, vuelve a esos antiguos cauces.

Y el vino tiene muchas historias que contar, muchas incluso como protagonista.

D. DE LA FUENTE TORRON

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos 79 — Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(Albacete)

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

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

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

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

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

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

PEDIDOS A ESTA REVISTA

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

La Olimpiada del Surco

La Hermandad Nacional de Labradores y Ganaderos en colaboración con la Dirección General de Agricultura, puso en marcha uno de los más singulares concursos de ámbito nacional: el primer Concurso de Arada, que tuvo por escenario la bella ciudad de Zaragoza coincidiendo con la celebración de la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola.

Sin comentar las incidencias de este primer Campeonato Nacional, la idea de haber hecho del arado —bíblico y sufrido— un motivo de competición, es magnífica y nos parece extraordinariamente feliz: llena de aciertos.

El Campeonato de Arada no es precisamente nuevo en el mundo. Va ya por la XVII edición. La última celebración tuvo lugar en Dinamarca con la concurrencia de 18 países.

EL ARADO DE ORO

Uno de los aciertos —no menores del Certamen a escala mundial— es haber instituido el arado de Oro como trofeo máximo de esta singular competición campesina. El arado —en su dimensión normal con sus materiales sencillos— es todo un símbolo del esfuerzo humano proyectado hacia la agricultura. El arado, que roturó los campos primeros, era una simple lanza clavada en el costado cálido de la tierra. Luego Roma, al igual que Grecia, lo adaptó y lo perfeccionó. Pero continuó en su puesto de utilidad y de servicio.

El arado marca el camino de la cosecha, el bienestar del país, el trabajo que hace posible la fecundidad del suelo. Si a este trabajo se le confiere calidad, habilidad,

maestría, puede y debe hablarse de emulación, de competición, y, ¿por qué no?, de Olimpiada. He aquí la justificación de la Olimpiada del Surco, ahora, con huella rotundamente española.

EL CAMPO, EN PRIMER PLANO

La Olimpiada del Surco nos lleva más lejos de lo que puede roturar un arado. Nos lleva a divisar con perspectiva nueva la totalidad del trabajo en las tierras, la valoración de los problemas agrícolas, en su unidad y en su complejidad, nos conduce a la consideración del campo en primer plano.

Naturalmente del campo español, de ese campo al que el III Plan de Desarrollo ha señalado como objetivos sociales a cumplir sobre sus hombres y sus tierras: la humanización del éxodo rural; la mejora del bienestar social; la promoción social de los trabajadores del campo y la institucionalización del desarrollo comunitario.

LA NUEVA TECNICA

Con esta consideración de que al campo hay que prestar la mejor de nuestras atenciones, es bueno resaltar cuanto se haga por fomentar el nivel de vida de sus trabajadores, la aportación de nuevas técnicas, el redimir a los hombres de sus labores más pesadas y más duras. El tractor, el motocultor, y en general la maquinaria agrícola son jalones en este camino, que arrancó en lo que ha servido de base para esta crónica; el comentario a esa Olimpiada del Surco, en la que el arado es algo más que un símbolo y en último caso, un símbolo en metal noble; un símbolo de oro.

Francisco GOMEZ TRAVECEDO

Demetrio Moreno Olivares
Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

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

U. T. E. C. O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS
PEPITA DE UVA

Tartratos de cal y demás productos derivados del
aprovechamiento integral de los sub-productos de la vinificación.



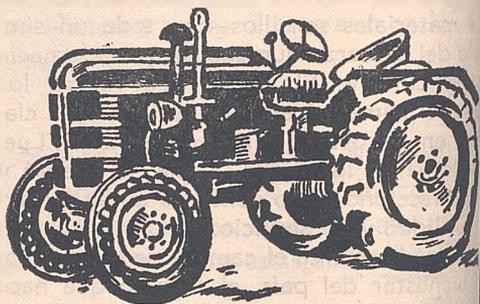
Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4° izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

MUNDO CURIOSO

BONN.—Según ha informado el profesor Martin Kersten, de la Universidad Técnica de Brunswick (Alemania Federal), los científicos de esta institución están estudiando un nuevo sistema de propulsión para automóviles con una contaminación relativamente pequeña de la atmósfera, así como con transformación directa de energía química en eléctrica mediante elementos de combustión que no producen ninguna contaminación del aire.

Las baterías que han fabricado trabajan con el barato combustible llamado metanol y se alimenta de hidrógeno y oxígeno. El hidrógeno se considera como el combustible óptimo para las células de combustión, pues sería ideal para la propulsión de automóviles sin olor y sin ruido.

Células alimentadas por hidrógeno han demostrado ya su eficacia en las naves espaciales «Apolo». Pero, mientras que para «combustión en frío» del hidrógeno los americanos emplean platino, que es demasiado caro y escaso para fines civiles, en la Universidad Técnica de Brunswick se ha pasado ya a catalizadores de plata y níquel y a un régimen de temperatura y presión ambientales.

En esta misma línea se cree en Alemania que están algunas experiencias del llamado motor de agua» realizadas en España.

ROBO DE UN TRACTOR CON REMOLQUE CARGADO DE COLES

Un tractor, con remolque cargado de coles, le ha sido sustraído al agricultor zaragozano Manuel Gracia Lierta, cuando dejó el vehículo aparcado en las inmediaciones del mercado de frutas y verduras de esta capital.

La Policía realiza las investigaciones precisas para la identificación y aprehensión de los autores de este original robo.

MURELAGA (Alava).—Una parra procedente de Arnedillo (Logroño), plantada hace catorce años y que se extiende por la fachada del caserío «Zelaikus», de Murélagu, ha dado este año ciento cuarenta y cuatro kilos de uva, que en el lagar se han convertido en 103 litros de chacolí de buena calidad, caso realmente insólito por estas latitudes.

Vizcaya, en el siglo pasado recogió buenas cosechas. Hoy por hoy, la elaboración de chacolí ha pasado a segundo término.

FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES

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

A. G. D. B.

EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS

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



LIBROS:

Viticultura Práctica

José Noguera Pujol

Enólogo. Lic. en C. Químicas

Premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid.
262 pág. 27 ilustraciones. Ptas. DILAGRO (Lérida)

La obra presenta tres partes: Plantación y proyección, Mecanización y Laboreo, producción y selección. Los capítulos de poda, porte de la cepa y abonado de la vid, revisten singular importancia por cuanto estas materias son básicas en todo intento hacia una viticultura racional, eficiente y actualizada, en sus medios de trabajo y fines económicos.

El libro, único por su metodología descriptiva y su amplitud didáctica, constituye una obra de consulta técnica, imprescindible para el profesional —viticultor, enólogo, industrial o estudioso.

El autor, renombrado ampurdanés afincado en Zaragoza, ha compendiado 25 años de su erudito saber, de su incansable viajar y su dedicación plena al servicio de la viticultura y enología. Y tan entusiasta aportación le ha hecho merecedor del más preciado de los galardones vitivinícolas, el premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid.

Sin duda este proyecto hecho libro ayudará a no pocos cultivadores y elaboradores a la superación de los problemas que les impiden el despegue para la conquista de los Mercados Internacionales.

Vino, amor y literatura

Nuevo libro de

ALEJANDRO SELA

Breve síntesis de cultivo de la vid y elaboración del vino. Estudios literarios. El vino en Quevedo, la Celestina, Estebanillo González y Luis Vives, etc.. Normas para beber «como está mandado». Relatos de viajes por toda España' probando vinos.

Un libro dedicado a las mujeres hermosas. Solamente

Precio 125 Pesetas

Pedidos - ESTA REVISTA

La Poesía y el Vino

AL VINO

Vino claro, transparente
que en boca vás de la gente
ayudándole a soñar
no te empeñes en querer
enseñarle tu bondad
el que no sabe beber.

Son pocos, son excepción
la mayoría te sabe paladear . . .
dosificar el optimismo que entrañas
que en laborioso proceso
adquiriste en el Lagar
de ésa gran Región Manchega
que en el mundo puso Dios
para regalo de España.

A LA TIERRA DEL VINO

Decir la Mancha, es decir . . .
«Tierra del Vino» «Viñedos» . . .
un már de pámpanos verdes
pendientes siempre del cielo
que en su constante fluir
hace germinar al fin
el fruto de los majuelos.

A LA TIERRA DEL VINO Y DEL QUIJOTE.

Decir La Mancha, es decir . . .
el escenario sin par
donde el eximio Cervantes
situó la obra inmortal
de su caballero andante . . .
El de la Triste Figura . . .
El caballero sin tacha
que llamó con donosura
Don Quijote de la Mancha . . .
de quien todos los Manchegos
nos sentimos descendientes
sin pararnos a pensar
si fué mito ó realidad
ó fruto, sólo, de su esclarecida mente . . .

Lo cierto es que aquí ó allá
ó donde quiera que estemos
los que en ésta aústerá tierra nacimos
somos reflejo constante
de aquel caballero andante
que en su extraño desvarío
arremetió a los Molinos
«Crejendo que eran Gigantes».

José-Benito Fernandez Alcolea

**Quien ara por enero, ara un
año entero**

Agencia de Transportes A T 2686

Transportes del AMO y MONTERO

Especializados en

* camiones Cisternas de acero inoxidable

* Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avd. Reyes Catolicos, 96 Apartado 41

Teléfonos 101 y 119



REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7

TELEFONO 222 42 84

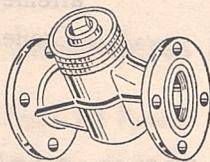
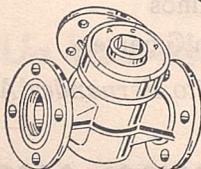
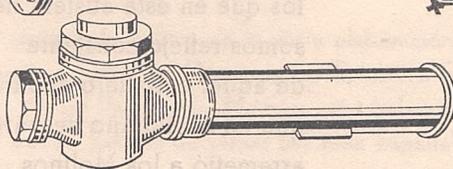
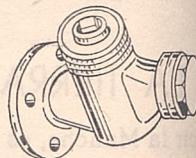
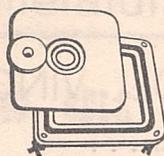
MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



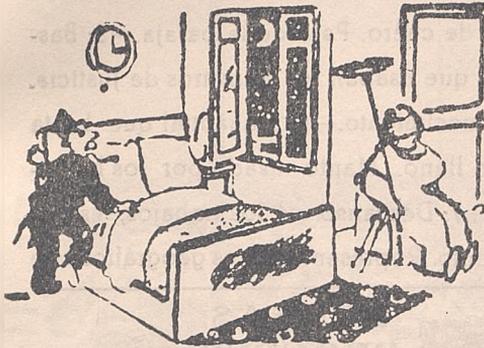
FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Que Vd. lo pase bien...



—¿Esperabas a alguien, querida?

BORRACHERA

Un borracho: —¿Qué hora es?

Otro borracho: —Martes.

Un borracho: —¡Otra vez perdí el tren!

INCONVENIENTES

—Yo no puedo poner mi nombre en mi establecimiento.

—¿Por qué?

—Porque tengo taberna y me llamo Malvino Aguado y Caro.

ESPERA

El joven mira impacientemente a la puerta. Llama al mozo:

—Mozo, tráigame una cerveza. Estoy esperando a una chica.

—¿Blanca o negra?

—¿Y a usted que le importa?

REMEDIO

—Hace tiempo fuí al médico a ver que

podía hacer para curar a mi marido del hábito de la bebida, y me dió unos polvos para que los mezclase con su café. Algo se logró con eso. Mi marido ya no toma más café.

COPLAS BATURRAS

por Joaquín Yus

Pa no coger el cólera
que tan malas bromas tiene,
compra vino tinto en Muel
y trago va, trago viene.

Con el cuento del cólera
se hacen ricos en los bares,
vendiendo al precio del vino
la simple agua de Bañares.

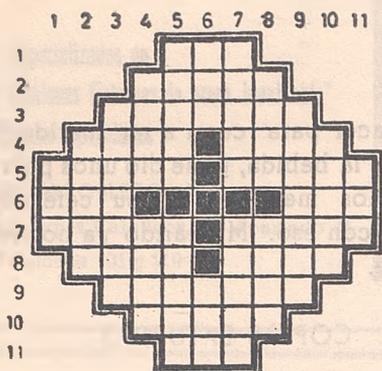
Si fueran incompatibles
tu trabajo y la bebida...
tienes una solución:
¡deja el trabajo enseguida!

SOLUCION AL CRUCIGRAMA Núm. 68

HORIZONTALES.— 1: L.— 2: Gas.— 3: Gavia.— 4: Palanca.— 5: Pavor.Col.— 6: Patin.Lejos.— 7: Sal.Pisar.— 8: Navazos.— 9: Navas.— 10: Sas.— 11: S.

VERTICALES.— 1: P.— 2: Pas.— 3: Patan.— 4: Gavilán.— 5: Galon.Vas.— 6: Lavar.Pavas.— 7: Sin Lizas.— 8: Accesos.— 9: Aojas.— 10: Lor.— 11: S.

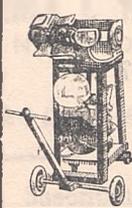
CRUCIGRAMA Núm. 69



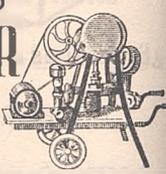
HORIZONTALES.— 1: Tratamiento.— 2: Dícese de los colores poco vivos.— 3: En plural, cubierta interior de las "flores".— 4: Antigua vestidura de los reyes de armas. Arbusto leguminoso del que se extrae una pasta colorante azul.— 5: En plural, tela muy fuerte. Pastor joven. 6: Medida de longitud que en unos países equivale a más y en otros a menos de un metro. Levanto.— 7: Estropeados. Dañinos.— 8: Hal-

cón que no ha mudado las plumas. Propietarias.— 9: Bofetadas.— 10: Manosear. 11: Igualdad de superficie.

VERTICALES.— 1: Casa.— 2: Figuras geométricas.— 3: Intentos, tendencias.— 4: Calzado de cuero. Palo de la baraja.— 5: Bastones que usaban los ministros de Justicia. Adormecimiento.— 6: Manantial que brota de un llano. Manto usado por los beduinos.— 7: Descanso de los trabajos, esparcimiento. Representaciones geográficas de



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



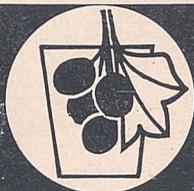
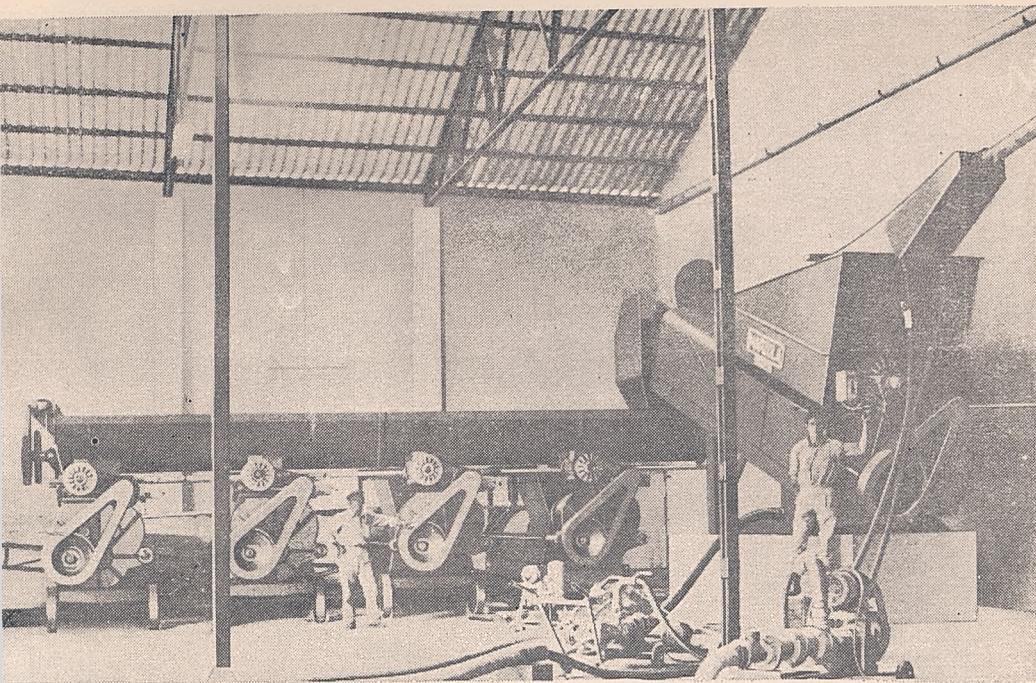
TEL. 230610-VALENCIA-11

un país.— 8: Crueldad. Cariño.— 9: Guardas un secreto sobre algo.— 10: Vínculos 11: En plural, artículo.

! AGRICULTOR - VITICULTOR !

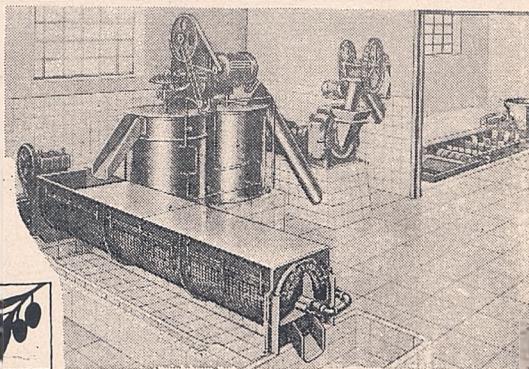
Abra un escaparate de sus productos
anunciándose en nuestra revista

*Si quieres ver a tu viña moza,
arala dos veces en hoja.*



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

gran rapidez evita la oxidación.
 Jucen el coste de mano de obra.
 ndes rendimientos reales : de 10.000 a 100.000 kgs/h.
 producción apreciable de bajos.
 años de experiencia.
 na garantía en nuestro servicio.
 amos preparados para estudiarle cualquier tipo de instalación
 : completas.



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

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

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:
MARRODAN Y REZOLA
S.A.

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





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

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



SOCIEDAD COMERCIAL DEL VIDRIO, S. A.
Paseo de la Castellana, 86 - Tel. 262 55 13 - Madrid 0

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