



# La Pámpana de Baco

Núm.

71

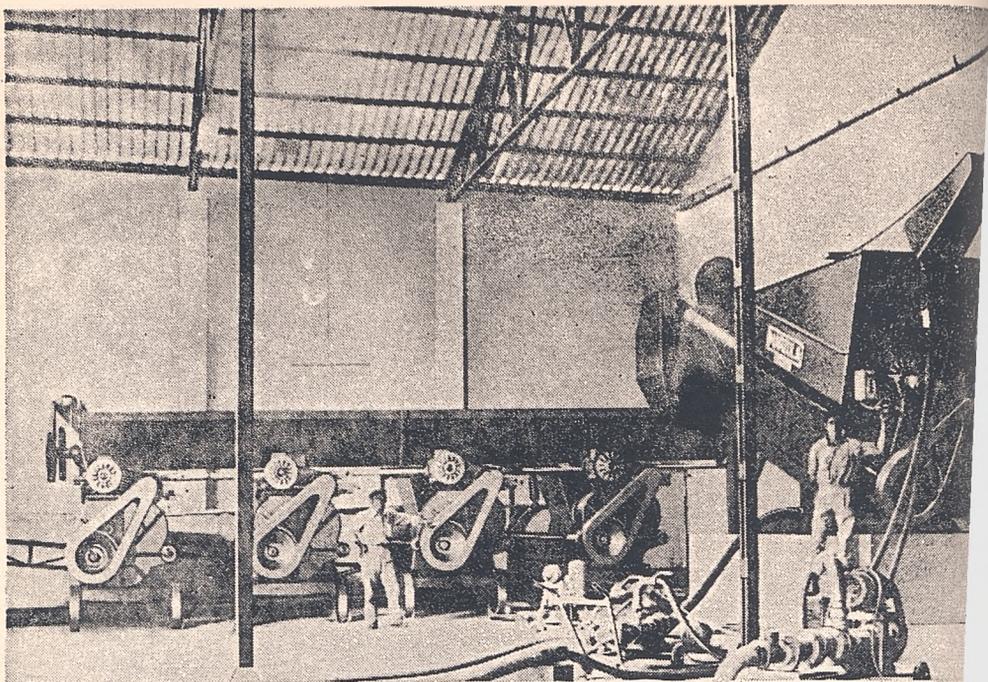
15 Febrero 1972

REVISTA

VINICOLA

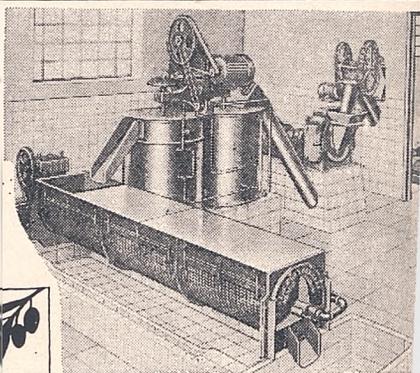
NACIONAL





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

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



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

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

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

# MARZOLA

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

LOGROÑO : M. Villanueva, 11 - Tels. 21 11 04-05-06 - Apto  
 MADRID - 14 : Paseo del Prado, 40 - Teléfono 239 65 51  
 Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA



# La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 71

15 Febrero 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: Vendimiadora

Foto Reales

SUMARIO

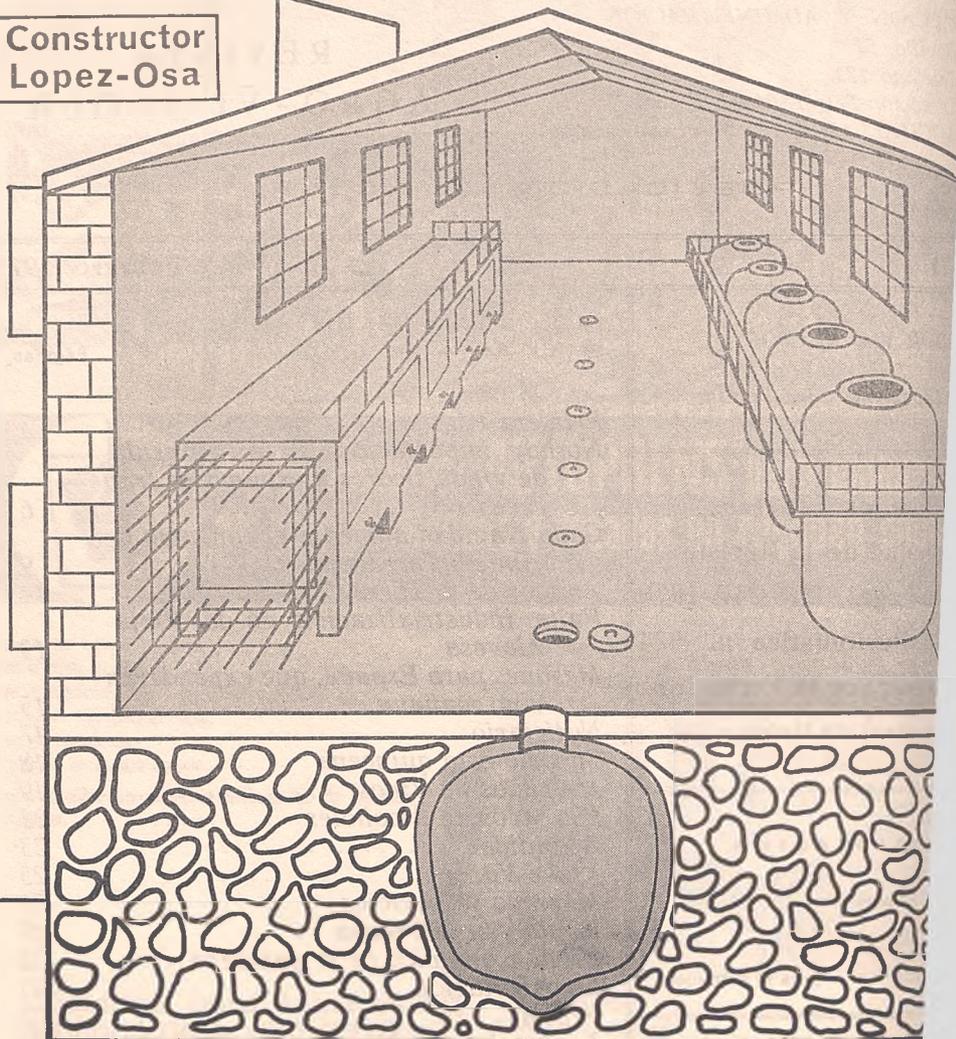
Páginas

Primera Página .....	3
No hay importación, en la Península, de vinos, licores y espumosos fran- ceses .....	6
Cada Navidad aumenta el consumo de vino en Tarragona .....	9
Amigos de la Torre del Vino .....	11
Falta industrialización en la Rioja Alavesa .....	13
Mesones para España, que exenderán vino mañana .....	15
Noticario .....	17
Sucedió esta quincena .....	18
Mercados de Vinos .....	19
Mercados de Alcoholes .....	22
Actualidad .....	23
¿Sabe Vd. que .....	25
Mercado y Servicios .....	26
El vino en la Prensa .....	29
Tema económico de la quincena .....	32
La ostentación .....	35
Pepitas .....	57
La Poesía y el Vino .....	39
Que usted lo pase bien .....	40

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

# Construcciones López-Osa

Constructor  
Lopez-Osa



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

*Socuellamos (La Mancha)*

## Un buen sistema: La cooperación defensa en las pequeñas empresas

Los tiempos que corremos no son buenos para el individualismo. Nunca lo han sido, es cierto, en cualquier época de los tiempos, aunque en el pasado la posibilidad de vivir aislado de los demás fuera más cierta de lo que ahora es en realidad.

Así, la pequeña comunidad rural, unidas en tantas cosas, ha venido manteniendo esa independencia individual especialmente en orden a «lo mío» y a «lo tuyo», ofreciendo en el panorama nacional la visión de una serie múltiple de unidades ajenas las unas a las otras cuando no competidoras.

Estamos dentro del terreno de los intereses y bueno es acentuarlo.

Porque en ese terreno, las grandes concentraciones capitalistas, que han sacudido su propio individualismo para llegar a la unión incluso de grandes empresas enfocadas sobre un mismo mercado, consiguiendo la anulación de mucho pequeño comercio, de mucha pequeña empresa, han logrado alcanzar esas metas que en más de un caso se estiman desmesuradas, por una sola razón.

«Porque han sabido unirse y actuar sobre la individualidad de los menos potentes económicamente».

He aquí una lección real, en esa hora de los hechos que es la que más nos interesa a todos. Porque las otras horas —muchas, demasiadas— que se destinan a la teoría, aunque útiles, no dejan por ello de esterilizarse en vano, perdiéndose en unas palabras que pocas veces llegan a resultados prácticos.

Y lección esta, que se nos está dando a todas horas, en el campo o en la ciudad misma. Una lección que viene a demostrarnos como la pequeña empresa individualizada, no puede resistir más que en determinados casos o condiciones los nuevos sistemas comerciales, las necesidades de un utillaje modernamente cambiante y sobre todo, la acción concertada —nunca será más exacto el término— de la gran empresa o grandes empresas capitalistas decididas a conseguir el monopolio del mercado.

Es así como la pequeña empresa se vé continuamente, cada vez con más intensidad, amenazada de desaparición. Acaso, por su propia culpa, por intentar mantener un individualismo que ya no es posible en nuestro siglo

Y es aquí donde la palabra cooperación, la herramienta que el socialismo ha venido a poner a disposición de todos, incluso de los propios trabajadores que pueden así acceder a la propiedad de la empresa pequeña, cobra toda su fuerza y significado.

Más de uno, se preguntará: ¿Y para qué?

A lo que solo cabe responder: Para luchar y con garantías de éxito.

Los ejemplos que el cooperativismo viene arrojando a la cara del país, son cada vez más numerosos.

Aquí es un pueblo que entrega a la explotación comunal de sus viñas, al prensado de las cosechas individuales de vino en una instalación común ó a la explotación de los bosques para una máxima rentabilidad de la madera. Más allá, incluso, la empresa abandonada de transporte ó de cualquier otra actividad por el capital, y recogida por los propios trabajadores en régimen de cooperación... ¡Quién sabe! No puedo aquí relacionar ejemplo tras ejemplo, caso tras caso, para presentárselo a un curioso lector.

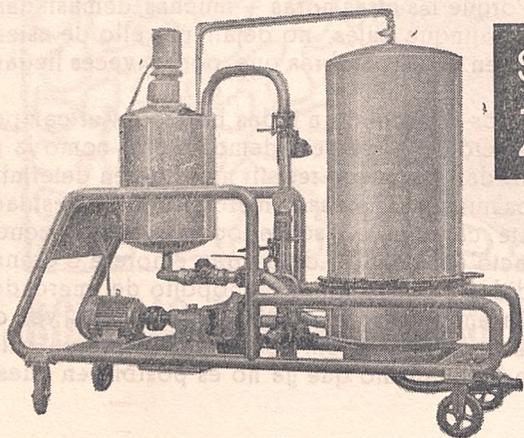
Si, en cambio, señalar un camino.

Cierto que —y justo es decirlo— la cooperación exige no sólo sacrificio de muchas inútiles vanidades personales, sino la participación en un esfuerzo común donde el resultado brillante sólo llega a caer de bastantes inquietudes diarias.

Pero no menos cierto también que este tipo de empresas cooperativas, que acaso no estén más que en sus inicios, son el único medio por el que el acceso a la riqueza natural del país sea factible para los muchos y no para los pocos.

Resulta cómodo limitarse a un jornal ó a un sueldo sin más pretensiones —puede decirse—, pero a ello habremos de responder precisamente es esa la comodidad que hay que sacrificar, en la inteligencia de que el riesgo es mínimo y las posibilidades enormes. Incluso, llega a la concentración de muchas ó varias empresas pequeñas en una sola mayor, no como integración, sino como suma de esfuerzos.

Anibal Arias



## SUPER FILTROS ZENITRAM <sup>®</sup>

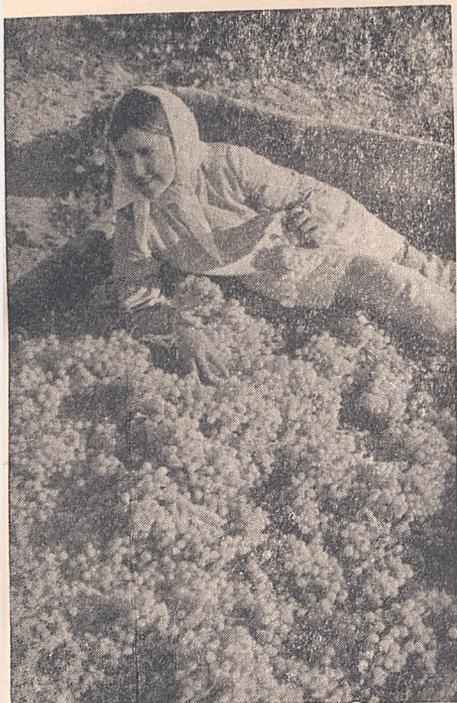
Construidos en acero inoxidable  
Filtran a pleno brillo  
Vinos - Vinagres - Licores

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

C. MECANICAS MARTINE

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Tlf. 22 093

# AL RICO VINO



La chica de nuestra foto descansa feliz sobre la dorada y blanda cama de racimos. Sonríe esperanzada ante la promesa de los dulces y apetitosos granos de las uvas recién cortadas que bien pudieran ser de cualquier país o lugar, pero que son concretamente de la Mancha.

Este año, según dicen, ha sido un buen año de vinos en la región de Coblentz, Alemania Federal, habiendo sido proclamada su cosecha como la cosecha de ensueño en cantidad y calidad, por lo que su vino ha sido bautizado «como el vino del siglo.»

Nosotros sabemos mucho de vinos, de uvas y de cosechas. Y, tal vez por saber tanto, no somos capaces de aquilatar el tesoro incalculable que poseemos en nuestros verdes campos de vides, el cual, se hace néctar en la tinaja.

A ese vino alemán del que hablábamos, le vá a proteger una ley recientemente aprobada por el Bundestag. Algo así como nuestro estatuto, pero que se nos antoja más concienzudo. Ni usted ni un servidor habrá oído hablar mucho del vino de Coblentz. Bastante tenemos con hablar de los nuestros, ¿verdad que es así?. ¿Vd. ha pensado alguna vez lo que diría el mundo entero si nuestro vino de la Mancha, hecho sólo vino, destinado a morir como tal, sin más andanzas regionales de puro macho, se bebiera «como Dios manda» en todo el orbe?

¿No va siendo hora ya de que hagamos, generosos, ese inmenso favor al mundo grande que nos rodea?

Envíemos nuestro vino a ganar batallas. Seguros estamos de que venceremos a los Coblentz y a otros muchos. Venceremos a poco que pongamos los cinco sentidos y nuestra generosidad en limpiar y allanarle el camino con talento. El es bueno, muy bueno, quizá el mejor, y se merece ese esfuerzo por parte de los hombres de esta tierra.

# No hay importación, en la Península francesa

En las pasadas Navidades no ha habido champagne en España; ni tampoco cognac. Hemos tenido espumosos y brandies, pero no ha llegado a nuestros comercios la preciada importación francesa.

Son las Navidades fiestas entrañables en las que, quien más quien menos, gusta de «tirar la casa por la ventana», permitiéndose lujos que le están vedados en cualquier otra época del año. Es así en estas fechas cuando el gran consumidor, la masa, asciende a estos productos de lujo.

Sin embargo, ni en los escaparates de las más acreditadas casas importadoras podrá usted ver las preciadas marcas galas. El motivo es simple: no ha habido importación. Las causas son complicadas; nadie mejor que don Nicolás Castejón, secretario general de la Asociación de Importadores de Bebidas Extranjeras, para explicarnos esta sensible falta de abastecimiento de nuestros mercados.

La situación se presenta, a partir de junio y más concretamente de octubre de 1970, cuando entra en vigor el acuerdo preferencial suscrito entre España y el Mercado Común; en él aparece un mecanismo nuevo: el contingente número 6 de la lista D del acuerdo, donde se prevén una serie de mercancías capaces de ser importadas en nuestro territorio nacional por un montante no superior a 58 millones de pesetas aproximadamente.

Pues bien, hasta la fecha la Dirección General de Importación y Política Arancelaria no ha concedido licencias ni ha abierto el contingente de base número 6 en la Península.

—Con lo que ocurre ahora, a los españoles nos está vedado el placer de saborear un cognac o un champagne, ¿no es así señor Castejón?

—No, no es así. Me he referido a la Península, en ningún momento al territorio español, también integrado por las zonas exentas (Canarias, Ceuta, Melilla) en estas zonas de excepción sí se ha concedido la autorización.

—De modo que es una discriminación?

—Eso yo no lo digo. Es una política de reacción con medidas de reciprocidad que no me parece mal que se concedan licencias en las zonas exentas. Lo que sí es cierto es que no se concedan permisos de importación para el territorio peninsular.

—Tenemos entendido que, antes de haber alcanzado el acuerdo preferencial, existía un convenio bilateral entre ambos países, que se regulaban las importaciones al territorio español de champagne, cognac y productos de denominación de origen francés como la exportación a Francia de vinos de España. ¿Debemos, pues, comprender que el acuerdo preferencial ha sido negociado en perjuicio de los intereses de los españoles?

—Tampoco; todo acuerdo internacional tiene que sustentar ventajas; únicamente cuando no se producen determinadas condiciones se llevan a situaciones como la actual.

—Si usted concreta...

—Naturalmente. Es lógico el que no se conceda licencias de importación si en esta posición se debe a algo concreto, y no a un mero capricho. Ocurre que Francia ha procedido normalmente con sus importaciones, probablemente presionadas por el sector agrícola —rec

# de vinos, licores y espumosos

Eduardo Sarabia)

el fuerte excedente vitivinícola de la cosecha de 1970 en Francia—. Existe en la CEE una política agrícola común que prevé taxativamente la importación en el territorio del Mercado Común de productos vitivinícolas procedentes de un tercer país. Es el reglamento 816 y siguientes. De modo que la penetración de vinos españoles en el territorio de la CEE, y en consecuencia de Francia, está perfectamente regulada.

Bien, pues Francia, decíamos, no ha obrado con normalidad; no ha dado el aviso a sus importadores para que pudieran presentar sus solicitudes de importación de vinos españoles, hasta hace muy poco tiempo: 13 de noviembre pasado. Así se ha visto obligado el importador francés a utilizar mecanismos comunitarios para entrar la mercancía en su país —como puede ser la autorización por otro país de la comunidad del pertinente certificado—. Aun cuando la aduana francesa dio por buenos, inicialmente, estos certificados, emitidos en Bruselas generalmente, pronto consiguió se atenuase la penetración de nuestros vinos en su territorio.

Lógicamente nuestras autoridades no podían reaccionar de otra forma, ante el comportamiento francés: cerramos nuestras fronteras a las importaciones vitivinícolas galas.

- No todas las fronteras...
- No, no todas...
- Es una discriminación...

—Algo hay que arreglar, ya que el único perjudicado por parte española en todo este conflicto es el importador peninsular.

—Pensamos que, dentro de la Comunidad Económica Europea, habrá algún mecanismo que prevea casos de este estilo.

—Existe un alto tribunal de Justicia.

—Claro, como es un tribunal que juzga los casos de posible incumplimiento de acuerdos dentro de la comunidad, y España es un tercer país... De modo que no hay nada que hacer.

—No es así. Esta es una situación insostenible y se está presionando con la mayor fuerza posible ante las autoridades francesas. Estoy convencido de que, al cambiar la política de Francia, instantáneamente cambiará la postura española, que, repito, es de reciprocidad.

—Bien. Son cosas de políticas económicas. ¡Qué le vamos a hacer! El caso es que estas Navidades no ha habido en España ni champagne, ni cognac, ni... Y todo por falta de cumplimiento de este bendito contingente número seis.

—Perdón, no. El contingente número seis únicamente dispone sobre la entrada del cognac. En lo que al champagne y vinos franceses se refiere, no hay nada legislado en el tratado preferencial.

Menos mal; aún existe una posibilidad. Si no hay nada legislado, a lo mejor...

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(Albacete)

Cooperativa local del Campo

Stmo. Cristo de la Vega

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

## GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELAS

VERMOUTH

ALCOHOLES

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

# Cada Navidad aumenta el consumo de vino en Tarragona

## ■ Las firmas elaboradoras lo proporcionan

Como en todas partes, también en Tarragona los vinos tienen una relación directa con las fiestas navideñas. No hace falta ser adivino para precisar que durante todo el ciclo navideño, el consumo de vinos aumenta considerablemente, porque se ha entendido que una buena gastronomía —abundante en fiestas— no puede estar huérfana de ricos caldos.

### SABIENDO ELEGIR

Las comarcas tarraconenses —las de tierra adentro, por supuesto— se distinguen por la producción de excelentes vinos de muy diverso buquet, para los cuales hay también unos platos precisos y preciosos, en un complemento que hace las delicias de los gourmets que, por estas fiestas, se encuentran prácticamente en todos los hogares. Porque no es cierto que en Cataluña no se sepa comer bien. Ocurre, sin duda, todo lo contrario. La Nochebuena, por ejemplo, sólo conoce devociones, en forma de Misa del Gallo y un breve resopón, al filo de la madrugada, donde abundan los vinos generosos y el primer toque apetitoso a los turrónes. La fiesta gastronómica por excelencia se celebra a la hora del almuerzo en el día de Navidad. Hay la costumbre de reunirse toda la familia —gentes que, pocas veces, llegan a concentrarse, por causas diversas, y la principal los desplazamientos— y el yantar de ese día puede adquirir, tranquilamente, caracteres pantgruéllicos, y lo decimos tanto en cuanto a calidad como a cantidad. Y lo mejor de todo es que hay elección en los guisos y, particularmente, en los vinos.

Porque en la comida de Navidad se descorchan muchas botellas.

### UNA PROMOCION DIRECTA

También es sabido que en Tarragona se localizan importantes firmas elaboradoras de vinos embotellados, que van desde los blancos secos y dulces a los rosados, pasando por los tintos del priorato, que, a juicio de los expertos, estos últimos no tienen competencia en los mercados nacionales y hasta posiblemente en los internacionales.

Vinos que también son conocidos y escanciados en mesas importantes. Por ejemplo y por vía de anécdota quizá no muy conocida, una de estas firmas tarraconenses elabora el vino de misa que se utiliza en el Vaticano, consiguiéndose, con lógica satisfacción, en todas y cada una de las botellas. El proceso de elaboración de este vino, que es sometido a bajísimas temperaturas para depurarlos más hasta llegar al mínimo de impurezas, es todo un espectáculo. Por eso digo que los vinos tarraconenses tienen una promoción estupenda que se demuestra más en estas fiestas navideñas, aun considerando que sus precios no son muy tentadores. Queremos decir que no están al alcance de cualquiera, pues, aparte de que una botella no da mucho margen cuando en la mesa la calidad del vino que encierra es una nueva tentación con la que hay que contar.

### VENTA CONTROLADA

Por supuesto que estos vinos no sólo se consumen en el tiempo navideño. Pero decrece considerablemente en otras jornadas, por las causas que acabamos de apuntar. Porque el tarraconense, en general, no es gran consumidor de vinos, quizás por aquello de que al tenerlos tan cerca y tan abundantes, los deseos decrecen.

Pero lo que si viene registrándose en este tiempo navideño es el aumento constante de colecciones de botellas que son vendidas directamente por las firmas elaboradoras, como una forma muy directa y oportuna de cumplir con la práctica cada día más extendida de los regalos navideños.

Y son las propias empresas las que organizan una venta dirigida, con folletos y sistemas prácticos de compra que son remitidos, en abundancia, a infinidad de hogares tarraconenses, en la confianza de que los pedidos lloverán, como así realmente ocurre, demostrando, sin lugar a dudas, lo que decíamos al principio. Que en tiempo navideño las gentes gustan de beber buenos vinos sin reparar en mayores cosas. Esa promoción

directa es una forma muy oportuna de que los vinos conozcan mayores frentes de consumo. Y estoy por afirmar que la totalidad de los tarraconenses suscribían a los regalos navideños que todo el año fuera tiempo de Navidad, porque así verían resuelto su primer y principal problema: ver repletas sus bodegas, sin perjuicio para el producto, como no sea a unos precios que no compensan todo el esfuerzo que representa su producción y elaboración.

Por eso, desde aquí, como una felicitación navideña más, aunque con algo de retraso, levantemos simbólicamente nuestra copa —copa de tarraconense, por supuesto—, deseando para todos nosotros salud y prosperidad a todos nuestros lectores.

D. DE LA FUENTE TORRES

**COLA DE ETIQUETAR INDA**

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 332

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUIMICOS  
PUERTO DE SANTA MARIA

**KONSERVOL-**

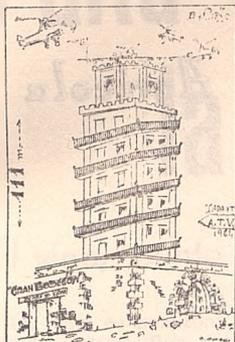
NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

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

**ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO**

# “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 UNICA, 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 XXIII<sup>a</sup> de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

566	D. Faustino Cano Moreno	Vicente Pinzón, 2	Socuéllamos
567	» Antonio Cano Ortiz	Pozo Villa, 41	»
568	» Gabriel Cano Ortiz	Com. de Castilla, 36	»
569	» Eusebio Cantero Alvarez	Hernán Cortés, 4	»
570	» Ignacio Cantero Cerrillo	Ossa, 47	»
571	» Marcelino Cantero Ruiz	Herencia, 9	»
572	» Alejandro Cantero Trillo	Horno, 10	»
573	» Luis Cantero Trillo	Btlla. del Ebro, 18	»
574	» Fermín Cañadas López	Príncipe, 18	»
575	» Angel Cañadas Marchante	Amargura, 18	»
576	» Antonio Cañadas Marchante	San Francisco, 58	»
577	» Pedro Cañadas Marchante	Gral. Sanjurjo, 6	»
578	» Julián Cañadas Martínez	Almagro, 20	»
579	» Alfredo Carrasco Alarcón	Lepanto, 19	»
580	» Alfonso Carrasco Carrasco	Pozo Villa, 43	»
581	» Basilio Carrasco Carrasco	Goya, 2	»
582	» Gregorio Carrasco Díaz	Argamasilla, 9	»
583	D <sup>a</sup> Angeles Carrasco Medina	C.Real, 3	»
584	D. Basilio Carrasco Medina	Calatrava, 1	»
585	» Eugenio Carrasco Medina	Bonillo, 69	»
586	» Alfonso Carrasco Nieves	F. Jiménez, 6	»
587	» Pedro Carrasco Sánchez	Herencia, 15	»
588	» Eleuterio Carrascosa Piqueras	G. Capitan, 54	»
589	» Adrián Carrascosa Rodríguez	«	»
590	» Francisco Carrascosa Rodríguez	Pío XII, 5	»

# CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 801

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

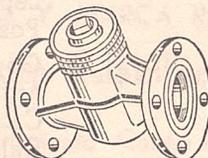
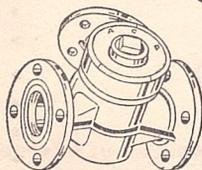
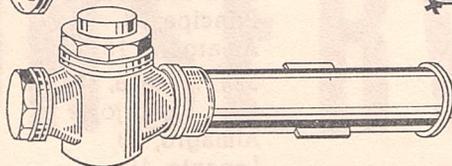
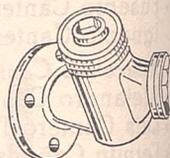
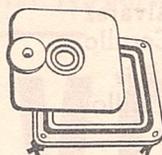
Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

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

## GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

*Jesus Sanchez Rios*

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO

# Falta industrialización en la Rioja Alavesa

El vino, punto más sobresaliente en la economía de la comarca

La Rioja es una zona que necesita un esfuerzo común y total. Sus problemas vienen resultando «eternos». Y, como reconoce la Cámara de Comercio e Industria de Alava, en un estudio que acaba de elaborar, «es la Rioja como el corazón de Alava». Es «una tierra de esperanzadora promesa». Y una tierra de preocupación constante. «La Rioja es vino y pan —opina la Cámara—. El subsuelo es un impresionante laberinto de túneles y recovecos que albergan los vinos que en ella se crían, duermen y toman vida. Una hora pasada en cualquier bodega paladeando el vino, cada cual mejor, y comiendo los sabrosos aderezos de la tierra con que los riojanos tienen a gala observar no es una hora perdida. Es una hora que no se olvida. Como no se olvida el buen trato, la atención y el saberse que allí queda un amigo para el resto de la vida.»

Con esta base cordial, ¿cómo no hemos de ocuparnos de la Rioja...!

## UNA BASE: EL VINO

La industria riojana tiene una base: el vino. El vino riojano-alavés tiene fama, mundialmente, de ser un caldo de indudable calidad. Del mercado interior español, los vinateros han pasado a vender sus acreditados productos en todo el mundo. Gracias a la eficaz labor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Rioja», se ha llegado al embotellamiento de buena parte de la cosecha, cosecha estimada en una media de millón ochocientas mil cántaras de vino; y no hace falta recordar que cada cántara tiene dieciséis litros.

Los vinos riojano-alaveses se venden en Logroño (8.685.967 litros), Vizcaya (6.020.930), Guipúzcoa (1.310.813 litros) y... en todo el resto del mundo. Seiscientos mil litros fueron exportados en 1970. Los países que reciben más vinos de la Rioja alavesa son Suiza, Gran Bretaña, Bélgica, Holanda, Alemania y los países escandinavos, en Europa, y en Estados Unidos, Canadá, Panamá, Puerto Rico, Colombia y Venezuela, en América...

—Durante el año 1968 —se nos informa—, 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.

Nuestros vinos han participado en ferias internacionales de la talla de las de Toulouse y Strasbourg.

## LA DECIMA PARTE DE ALAVA

Ocupa la Rioja Alavesa una extensión de 31.544,5 hectáreas, o, lo que es lo mismo, la décima parte de la superficie de la provincia. Dieciocho municipios la forman, con un total de 22 núcleos de población. El clima cálido favorece las dos fundamentales cosechas de esta Rioja: el cereal y, sobre todo, la uva.

El censo de 1970 indica que posee la Rioja Alavesa 10.653 habitantes... población similar a la que tenía en 1925. La regresión en los núcleos de población queda patente. Solamente Oyón y Labastida han experimentado alzas.

¿Por qué? Porque la Rioja carece de industria, si descontamos precisamente esos dos núcleos: Labastida y Oyón. El primero, por el turismo; el otro, por las pequeñas empresas.

Del informe citado al comienzo de este artículo se desprende que la elaboración y el embotellado del vino constituye la industria principal. Existen —se indica— varias sociedades fuertes, de gran solera y prestigio en el mercado. Al mismo tiempo, las cooperativas van potenciándose y sus productos tienen cada vez mayor aceptación. Especialmente la cooperativa de segundo grado «Coviria», que elabora, embotella y comercializa el vino de las cooperativas de la comarca.

Pero la principal industria es la industria de explotación familiar. Los pequeños conjuntos de viñas, tratados con mimo por las manos propietarias.

Solamente existen en la Rioja, según datos oficiales, 800 puestos de trabajo, y todos ellos prácticamente en Oyón. Son puestos en industrias no vinícolas.

ALBERTO SUAREZ ALBA

# Mesones para España

## VINO

El Ministerio de Información y Turismo acaba de anunciar por medio del titular de la cartera que va a ser puesta en acción una cadena de más de quinientos mesones extendidos a lo largo de la geografía española. Esta cadena, paralela a la de los albergues y paradores turísticos del Ministerio, completará la realización del programa, dando así la oportunidad de ofrecer platos típicos del país a precios módicos y por consiguiente al alcance de todos.

La idea es feliz y en el Sindicato Nacional de Hostelería ha sido acogida con entusiasmo y espíritu de amplia colaboración. La colaboración entre el Sindicato y el Ministerio es ya tradicional y se establece cada día con nuevos puntos de contacto, con positivas bases de eficacia inspirados en el objetivo común: promover el turismo en las dos facetas, interior y exterior, dar a conocer a España en la múltiple diversidad de sus vinos, de sus platos típicos, en la abierta cordialidad de los mesones.

### TRADICION DE LOS MESONES

El mesón —como acogedora casa de buen comer y beber— cuenta con una extensa tradición en la vida española, en la real y en la literaria. Toda la literatura del

Siglo de Oro está llena de alusiones al mesón; en los libros clásicos, el mesón forma parte de las mejores páginas de Lope de Vega, de Quevedo, de Tirso de Molina. En el «Quijote» el mesón es citado infinidad de veces, junto con la venta, donde tiene lugar inolvidables episodios de la vida de Don Quijote. El mesón era el pulso de la vida del pueblo, la equivalencia de la fonda de nuestros días. Las figuras del mesonero han significado algo más que un recuerdo y un gentil oficio en las mejores páginas de la hospitalidad de España.

### VARIEDAD

Lo característico de España es la variedad dentro de esa vertebral columna es la unidad viva y metafísica de su historia. Variedad en los gestos, en las costumbres, en los trajes, en las palabras, en las comidas, en las diversiones, en el color, en la artesanía, en las canciones. Variedad de vinos y de diferentes estilos de comer. La gastronomía española es una ciencia precisa. Nuestra cocina, que acaba de comenzar a abrirse paso en Europa, es una entidad complicada y delicada. Tiene recetas casi desconocidas. El recetario español es uno de los más sabrosos de Europa. España a caballo entre la exquisitez de la co-

# que expendarán,

# ñana

francesa y la insulsa y monótona línea de la cocina germana. En la nueva órbita del turismo, la cocina debía ser una obligada asignatura. A un pueblo se le conoce, entre otras maneras, por su forma de comer y de beber. Eso tan elemental y prosaico nos da en otros planos noticia sobre su medio de vida. De ahí su complejidad y su diversidad. Sus credenciales para constituirse en asignatura. En muchos aspectos, casi desconocida. Pocos saben, en efecto, que en la línea clásica de la cocina española hay cincuenta maneras de acomodar las patatas y más de treinta recetas para la elaboración de gazpachos. Los mesones, que ahora se intentan remozar, pueden darnos una idea de éstas y de otras cosas por el estilo.

## CINCO ZONAS DIFERENCIADAS

Por de pronto vaya como prólogo la in-

formación de cinco zonas gastronómicas españolas. Al Norte, las salsas; al Centro, los asados; al Sur, los fritos; al Este, los arroces, y en la cuenca del Ebro, la zona de los chilindrones, esa deliciosa y casi misteriosa salsa ibérica de la que España puede dar lecciones del buen guisar al mundo entero.

Cuando la cadena de mesones esté a punto podremos saber muchas más cosas sobre esto. El mesón prestigiará y revalorizará nuestra cocina y esto es ya de por sí una bella empresa y, más que bella, grata. Y si se apura un poco, sabrosa en verdad.

**Francisco Gómez Travededo**

---

## !AGRICULTOR - VITICULTOR!

Abra un escaparate de sus productos  
anunciándose en nuestra revista

---

# U. T. E. C. O.

## ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE  
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS  
PEPITA DE UVA

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



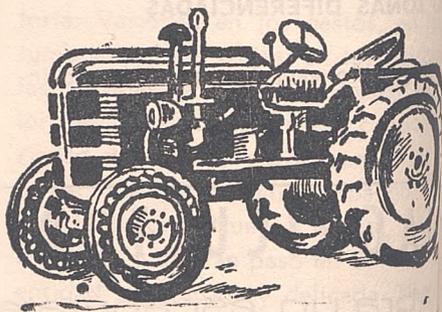
Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

# SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria  
Agrícola  
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda,

ARANJUEZ

(Mad)

# Reuniones de comerciantes vitivinícolas españoles y franceses

Nuestros representantes informaron de las dificultades para la exportación de caldos de España.

LANZA.— Los problemas de los intercambios comerciales entre Francia y España en el sector vitivinícola, a la luz de los preceptos establecidos en el acuerdo preferencial entre España y la Comunidad Económica Europea, han sido abordados en el curso de una reunión celebrada recientemente en París, entre personalidades españolas y francesas del sector, informa la Agrupación Sindical Nacional de importadores de bebidas extranjera.

En el curso de las sesiones se trató, preferentemente, de la posición de Francia respecto a los envíos de productos españoles del sector a la C. E. E., y a la situación actual de los intercambios de productos

El secretario general de la citada agrupación, señor Castejón, presentó un informe en el que se puso de relieve que las dificultades que en los últimos meses se han producido por la exportación vitivinícola española, partían de una actuación de las autoridades competentes francesas, que no aplicaron el reglamento 816 del Consejo de la C. E. E. al término del plazo fijado (15 de junio de 1971) y sí lo hicieron el 13 de noviembre pasado, 17 meses después de que debiera haber entrado en vigor. A partir de la última fecha mencionada, Francia reguló la importación de vinos de países terceros, entre ellos los españoles.

La citada actuación francesa, según el informe mencionado llevó no aplicación del acuerdo España-C. E. E. en lo que se refiere al cognac, y a la imposibilidad de llegar a consecuencias positivas en las negociaciones hispano-francesas para obtener en España un contingente para la importación de champán.

Todo ello determinó que, a partir de junio de 1970 el importador español de bebidas francesas no haya obtenido la correspondiente licencia de importación ni para el champán ni para los vinos de denominación de origen, ni para el coñac.

De acuerdo con las conclusiones establecidas en las sesiones de trabajo se nombró una comisión.

Esta comisión volvió a reunirse el pasado día 24 en París y se ocupó de las gestiones llevadas a cabo por diferentes organismos ante la Administración francesa, para preparar la reunión de una comisión mixta hispano-francesa, de la coordinación de dichas gestiones y de la futura actuación ante los organismos competentes de Bruselas. También abordó distintos aspectos en orden a una acción más eficaz en el sector comercial de las relaciones económicas entre los dos países.

A finales de este mes se celebrará en Madrid una reunión de la citada comisión mixta para continuar el estudio de los problemas comunes del sector.

# Sucedió esta quincena

**VINOS BLANCOS.**— El mercado se ha disparado por parte de la demanda, y aunque algunos de nuestros corresponsales nos informan de que sólo se compra al día, dichas compras han comenzado a efectuarse con persistencia por parte de la demanda. La propiedad se resiste a vender, postura que estimamos algo peligrosa dados los comentarios de importaciones vinícolas, que aunque se desmienten, no es conveniente provocar. Los precios por grado y hectólitro: 59-60 ptas.

**VINOS TINTOS.**— Muy fuertes, debido a la constante demanda, por su escasez. La propiedad va vendiendo paulatinamente, pero en pequeñas cantidades, medida que nos parece lógica ya que no hay que tirar demasiado del hilo a pesar de todo. Los precios en Mancha: 70-71 pesetas por grado y hectólitro, en otras zonas llegan hasta las 90 pesetas, tintos cerrados. Rosados y clareles 65-70 pesetas.

**ALCOHOLES.**— A la vista de las cotizaciones del vino y que la Comisión de Compra de Excedentes de Vino carece de reservas, se ha autorizado, con fines de reposición, a los exportadores de productos alcohólicos, la importación de alcohol con franquicia arancelaria, ya que no puede recibir por vía administrativa el que precisan para sus actividades: todo ello motivado por la paralización de las fábricas de alcohol al no poder adquirir vinos a los precios actuales, para su transformación, dado que sería un negocio ruinoso. Los precios alcohólicos: Destilados de vino, 57-58; rectificadores de vino, 56-57; rectificadores de residuos, 54-55 y holandas, 42-43 pesetas.

## Distribución en la Entrega Obligatoria de alcohol a la Comisión de Compras de Excedentes de Vinos, de acuerdo con lo señalado por el Sindicato Nacional de la Vid.

En los días 10 y 11 del actual, se celebró en Madrid, en la sede del Sindicato Nacional de la Vid, una reunión para fijar la cifra de vino a entregar por cada provincia productora.

Las cantidades a aportar, no podemos hacerlas públicas, dado que faltan todavía algunos retoques para poder precisar las cantidades asignadas a cada provincia. No obstante, podemos participar que Ciudad Real, eminentemente vinícola, parece que ha cargado con el 25 % del total nacional a entregar. Siendo esto así, el resto de las zonas productoras estarán también conformes, pues el porcentaje irá unido a la proporción de su producción y, por tanto, irá bajando cuanto más pequeña sea esta.

Debemos recalcar una vez más, el éxito conseguido por nuestro Presidente Nacional, D. Francisco Moreno Arenas, en su esfuerzo por tratar de disminuir la cifra global de hectólitros de entrega a la Comisión de Compras de Excedentes de Vino. Nuestra enhorabuena, Sr. Presidente.

Como último comentario, y haciéndonos eco del sentir de muchos elaboradores, queremos decir, en defensa de los muy modestos, que produzcan una cantidad ínfima de vino, que estos quedaron exentos de participar en la tan traída y llevada entrega, y a los de 100/150 hectólitros, que les fuera permitido entregar en efectivo a las alcoholeras, la diferencia que hay del precio de vino, al de alcohol ya transformado. De ser así, podrían las alcoholeras entregar, por cuenya a la mencionada Comisión.

El Consejo de Ministros de Agricultura de los «Seis» ha llegado a un acuerdo sobre reducciones arancelarias a ciertos contingentes de vinos españoles que suman un total de 280.000 hectólitros y que se reparten de la siguiente manera:

Vino de Jerez: Reducción arancelaria de la tarifa exterior comunitaria de un 60 por 100 para un contingente de 40.000 hectólitros embotellados y reducción arancelaria de un 50 por 100 para un contingente a granel de 210.000 hectólitros.

Málaga: Reducción arancelaria de la tarifa exterior común de un 50 por ciento para un contingente de 15.000 hectólitros.

Jumilla, Priorato, Valdepeñas y Rioja: Reducción arancelaria de un 30 por ciento para un contingente total de 15.000 hectólitros.

Estas preferencias arancelarias concedidas por la Comunidad a España, por primera vez y según lo previsto en el acuerdo comercial preferencial «España-CEE», son válidas por un año. Pasado este período volverán a negociarse y esta vez con la Comunidad de los «Diez» una vez entrado en vigor el tratado de adhesión.

# MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
<b>Ciudad Real-Mancha</b>					
Alicazar de San Juan .....	57	65	60	62	
Argamasilla de Alba .....	58				
Campo de Criptana .....	61		65	70	68
Calzada de Calatrava .....	59	90			
Daimiel .....	59				
Manzanares .....					
Pedro Muñoz .....	60	60			
Socuéllamos .....	60				
Tomelloso .....	60	67			68
Valdepeñas .....	60	68			
Herencia .....					
La Solana .....	57				
Santa Cruz de Mudela .....					
<b>Albacete-Mancha</b>					
Almansa .....	60	90		70	
La Roda .....	61	70		60	
Ontur .....				76	
Villamalea .....		71'50	62	59	
Villarrobledo .....	60	65	65	65	70
Tarazona de la Mancha .....					
<b>Cuenca-Mancha</b>					
El Provencio .....	60	70			
San Clemente .....	61	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro... ..	60				
Minglanilla .....					
Villarta .....			56		
Iniesta .....		75	55		
Ledaña .....		65			
Casas de Fernando Alonso .....					
<b>Toledo-Mancha</b>					
Madridejos .....	59				
Portillo .....		65			
Quintanar de la Orden .....	60				
Dosbarrios .....	61				
Sonseca .....	56	70-80			
Villa de Don Fadrique .....	59			60	
Puebla de Almoradiel .....	58	65		60	
Villacañas .....	56'50	63			
Consuegra .....	61	72			
<b>Alicante-Levante</b>					
Villena .....		90	68	70	71
Monóvar .....		85/90	65/70	65/70	
Pinoso .....					
Gata de Gorgos .....					69

ORIGEN	PRECIOS				Min
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	
<b>Murcia-Levante</b>					
Jumilla .....		90	73	73	
Yecla .....					
<b>Valencia-Levante</b>					
Pedralba .....		80			L 11
Liria .....	61	PX-63			
Utiel-Requena .....		95	65		
Turis .....	57				
Cheste .....					71
Villar del Arzobispo .....	56				
Venta del Moro .....					
<b>Barcelona-Cataluña</b>					
Manresa .....					
Villafranca del Panadés ...					
Villanueva y Geltrú .....					
Zona Ampurdán-GERONA ..		78-80	65		
<b>Tarragona-Cataluña</b>					
Bajo Panadés .....					
Bajo Priorato .....		70			
Montblanc .....	60	66	58		
Barbará .....	56'50		58		
Vendrell .....					
Falset .....		75			
Perelló .....		70	64		
<b>Huelva-Andalucía</b>					
Bollullos del Condado .....	58				
Rociana del Condado .....	54				
Palma del Condado .....	55'50				18
Almonte .....					
Jerez y Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Pilas-SEVILLA .....					
<b>Badajoz-Extremadura</b>					
Almendralejo .....					
Castuera .....					
Los Santos de Maimona ...	58				
Villafranca de los Barros...	54	L-12			
<b>Logroño-Rioja</b>					
Alfaro .....					
Manjarres .....		Cr-180	Cr-200	Cr-200	
Alcanadre .....		Cr-250	Cr-245		
Arnedo .....				Cr-304	
Autol .....				100	
Cenicero .....	Cr-250	Cr-250	Cr-250		
Villar de Arnedo .....		100	100		
Pinión de Soto .....		L-12	L-13	L-13	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
<b>RIOJA ALAVESA</b>					
Elciego .....		Cr-250..			
Villabuena .....					
<b>Navarra</b>					
Tudela .....					
Tafalla .....					
Cintruénigo .....		77		76	
Falces .....		76/78	75-76		
<b>Zaragoza-Aragón</b>					
Calatorao .....		80		80 v.	
Ateca .....		80		79	
Calatayud .....		77			
Carifena .....	70	80	75		
Morata de Jalón .....		79/82			
<b>Madrid-Centro</b>					
Arganda del Rey .....					
Cadalso de los Vidrios ..					
Chinchón .....					
Navalcarnero .....					
San Martín de Valdeiglesias		82			
Cebreros-AVELA .....		74		76	
<b>Valladolid-Centro</b>					
Pozáldez .....	Cr-150..				
Cigales .....				Cr-140..	
Nava del Rey .....					
<b>Salamanca-Centro</b>					
Villarino de los Aires .....					
<b>León-Centro</b>					
Ponferrada .....	L-8	90		68	
Cacabelos .....		L-10	62	70	
Villamañán .....		65			
Villafranca del Bierzo .....	L-9	L-10	L-8'50..	L-8'50..	
Sahagún .....					
<b>Zamora-Centro</b>					
Fermoselle .....					
Toro .....					
Felanx-BALEARES .....		65	55		
L. Rúa-ORENSE .....	L-12	L-12			

# MERCADO de ALCOHOLES

PRECIOS Ptas.

ORIGEN	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
<b>CIUDAD REAL-MANCHA</b>					
Alcázar de San Juan .....	..	..	..	..	..
Campo de Criptana .....	58	57	56'50	..	51
Daimiel .....	..	..	..	..	..
Manzanares .....	58	55	..	..	..
Pedro Muñoz .....	..	..	..	..	..
Socuéllamos .....	..	..	..	..	..
Tomelloso .....	59	58	56	42	49
Valdepeñas .....	..	..	..	..	..
<b>ALBACETE-MANCHA</b>					
Almansa .....	58	55	..	..	..
La Roda .....	..	..	..	..	..
Villarrobledo .....	58	57	55	43	..
Tarazona de la Mancha .....	..	..	..	..	..
<b>CUENCA-MANCHA</b>					
Horcajo de Santiago .....	..	..	..	..	..
San Clemente .....	..	..	..	..	..
<b>TOLEDO-MANCHA</b>					
Madridejos .....	..	..	..	..	..
Quintanar de la Orden .....	..	..	..	..	..
Villa de Don Fadrique .....	..	..	..	..	..
Villacañas .....	56	55	54	..	48
<b>ALICANTE-LEVANTE</b>					
Villena .....	..	57	..	..	50
Monóvar .....	..	..	..	..	..
<b>VALENCIA-LEVANTE</b>					
Utiel - Requena .....	..	55'50	52'50	..	45'50
Cheste .....	sin	existencias	..	..	..
<b>CATALUÑA</b>					
Villafranca del Panadés .....	..	60	..	..	..
Vendrell .....	..	..	..	..	..
Falset .....	..	..	..	..	..
<b>HUELVA-ANDALUCIA</b>					
Bollullos del Condado .....	58	57	..	..	..
Palma del Condado .....	58	..	..	..	..
Rociana del Condado .....	57	56	54	..	..
Jerez y Marco-CADIZ .....	..	..	58'50	..	..
<b>BADAJOS-EXTREMADURA</b>					
Los Santos de Maimona .....	..	..	..	..	..
Villafranca de los Barros .....	..	..	..	..	..
<b>ZARAGOZA-ARAGON</b>					
Cariñena .....	..	..	..	..	..
Morata del Jalón .....	..	..	57	..	..
<b>LEON-CENTRO</b>					
Villafranca del Bierzo .....	..	..	45	..	..
Villamañán .....	..	..	45	..	..

«Como un hito del desarrollo de la ley «Estatuto de al viña, del vino y los alcoholes», se constituye hoy el Consejo del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen como organismo autónomo adscrito a este Ministerio y en el que quedan integrados los consejos reguladores de las denominaciones de origen existentes y aquellos otros que han de crearse en virtud de lo que determina la ley citada», ha manifestado el ministro de Agricultura, Tomás Allende y García-Baxter, en el acto de constitución del mencionado Consejo, celebrado en su departamento.

Agregó el ministro, que la constitución de una denominación de origen supone en primer lugar, unas agrupaciones de productores asentados en una determinada zona geográfica donde obtienen con su esfuerzo y técnica adecuada, los productos que han de acogerse a la denominación de origen, o que han de completar la materia prima para que, una vez transformados, salgan amparados al mercado por la denominación

Subrayó luego la importante misión que se atribuye al Consejo del Instituto y lo mucho que espera el Ministerio y en consecuencia, la agricultura española, del trabajo y de los conocimientos sobre los temas que han de resolver sus miembros.

Previamente juraron sus cargos de presidente y director, respectivamente del Instituto, Juan Bautista Serrá Padrosa y Salvador Ruiz-Berdejo Siloniz.

A continuación, el ministro que se hallaba acompañado del de Comercio, Enrique Fontana Codina, entregó las credenciales a los vocales del Instituto.

Asistieron también al acto los directores generales y funcionarios de diversos Ministerios.

## Los vinos de Jumilla y Jerez en La «Semana Verde» de Berlín

Designados expresamente por el Ministerio de Comercio, Jumilla es la primera vez que asiste oficialmente a la «Semana Verde» de Berlín, con su muestra vinatera. Cinco firmas de las más importantes embotelladoras, han concurrido al Certámen que se celebra del 28 de enero al 5 de febrero.

Los caldos jumillanos han contado con su propio stand. Se enviaron con anterioridad folletos alusivos a las fórmulas y variedades de estos vinos de los que, asimismo, se han realizado demostraciones y explicaciones al caso.

Otros vinos españoles, presentes en esta feria mundial, han sido los de Jerez.

En otros años los industriales

jumillanos también han acudido al Certámen, pero sin el respaldo oficial, cosa que está siendo comentada muy favorablemente en la localidad murciana, donde año por año la producción y exportación viene alcanzando un baremo importante de superación.

Treinta son los componentes de una «peña» quinielistica que forman empleados del Hotel Galúa, de La Manga. En la jornada 19 hicieron «diana» y, además del pleno, obtuvieron 9 columnas de trece aciertos y 33 de doce. Pero como los premios fueron pequeños, sólo han tenido que repartir 18000 pesetas. Que la próxima sea más cuantiosa

*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 NAIHARRO**

**Bodegas de Elaboraciones**

**Teléfonos, 6.14 y 17**

# ¿Sabe usted que...?

...**Fudres:** Son grandes cubas metálicas montadas sobre camión o vagón de ferrocarril utilizadas para el transporte de vinos. Se aplica al borracho: «está como un fudre».

...**Grullo:** Es un racimo grande de uvas o conjunto atado de ellos.

...**Generoso:** Es un vino fuerte y añejo.

...**Glicerina:** Es un componente del vino que contribuye a suavizar su fuerza en el paladar y se reduce notablemente en el añejamiento o asolerado.

...**Graduación:** Es el porcentaje de alcohol que contiene el vino. Se mide según la cantidad de alcohol por cada 100 litros de vino. Así, 12° significa doce litros de alcohol puro por cada cien litros de vino.

...**Guardapolvo:** Es un taco cilíndrico de madera unido por una de sus bases a otro de mayor diámetro, para cubrir, sin ajustar, la boca de la vasija, como precaución higiénica. En algunas regiones se emplea en su lugar la teja curva de barro cocido.

...**Husillo:** O «prensa vertical de púlpito» está integrada por un disco de hierro orillado por un canalillo o media-caña, empotrado en el suelo, en cuyo centro está enclavado un vástago de acero roscado por el que se desliza una tuerca unida a la viga que, en su descenso, presiona la uva contenida en la jaula o «púlpito» circular montado sobre el disco, en cuya orilla o canalillo vierte el mosto.

...**Jarreo:** Es el trasiego del mosto para reactivar su fermentación entorpecida, o de los vinos al separarlos de las heces o posos, o, ya en limpio, por aireación necesaria, para lo que se emplea una «jarra» de delgada lámina de acero inoxidable o de cobre, de forma parecida a una cuba o bota, aunque de panza desplazada de su centro y más cerca del fondo; va provista de un asidero en su parte superior; su capacidad aproximada es de 11 ó 12 litros.

...**Lagares:** Su capacidad es convencional, de 50 ó 100 metros cuadrados, los particulares o pequeños cosecheros, y según las regiones, y su forma rectangular o cuadrada se rige por la disposición de cada bodega; están creados por un muro de 70 u 80 centímetros de altura, y su suelo ofrece el desnivel necesario para que el mosto saliente de la manipulación de estrujadores o presas de los lagares corra fácilmente hacia el ángulo del sumidero, que retiene en su rejilla el hollejo y da paso al líquido a la poza antigua.

...**Lágrima:** Vino dulce de gran calidad elaborado en Málaga. También se dice del primer mosto salido de la uva amontonada en el lagar, antes del estrujado, por efecto rompiente de su propio peso.

...**Lebrija:** Tierra gris oscura muy gelatinosa que se disuelve amasándola con vino para agregarla a la masa del mismo contenida en las cubas y clarificarlo. Término de la provincia de Sevilla donde se extraen dichas tierras; también cuenta con terrenos albarizos de cuyas vides cosechan vinos semejantes a los de Jerez.

*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

# 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)".

(21) SE VENDE aspirador de humo completo, con motor de 3 HP.

COMPRAMOS conos de roble. Apartado, 2, de SOCUELLAMOS (C. Real).

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

(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).

(47) SE VENDE basculas usadas en var tonelajes, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuqueadores para la elaboración de vinos tintos. Consumo sin compromiso. SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ, Santa Ana 54, Tel. 263,1 DRIDEJOS (Toledo).

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

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

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

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

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

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

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

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

(58) Atención Maquinaria-Vinícola Usada.— Se venden prensas continuas Moron, horizontales, hidráulicas y múltiple en grane, agotadores-escurridos, sin fines, bombas de vendimia y trasiego.— Precios muy bajos.— Consulten sin compromiso a Cano - Pº Martires, 26. Tfno 61. SOCUELLAMOS.

(59) Se vende báscula «Sanz», 8 toneladas de fuerza, tablero de acero, en buen estado. Emilio García-Muñoz Ramírez. Magdalena, 7 - Tel. 57 - Daimiel (C. Real)

(60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 Zafras de chapa de 50 kgs. usadas de aceite. ALMACENES TAJUÑA. Ingeniero Mariño, 12. Tel. 212517. Guadalajara.

(61) SE VENDE por haber liquidado el negocio, las marcas registradas hace cincuenta años de «ANIS LA GALLEGA» y «PONCHE INDIO» y Almacén de vinos generosos y blancos, con 40 bocoyes de roble de 640 litros de capacidad, con local de 300 m2. M. DE LAS CUEVAS. Florida, 13 Tel. 234265. SANTANDER.

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

ALMACENISTAS. Partida de Sidra Champagne 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, íñas, 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 centos 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR, S. L. Beniganim, 7. Tel. 236814. VALENCIA-11.

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

# El vino

## El «Rioja» entusiasmo a los holandeses

El «Mes de la gastronomía y del vino español», que acaba de ser celebrado en Rotterdam (Holanda), ha vuelto a evidenciar el éxito internacional de nuestros vinos y nuestros platos nacionales. Y concretamente del «Rioja», el único caldo español presente en la demostración culinaria y vinícola. El mero hecho de ser el único vino de España elegido para representar a toda la producción nacional, constituyó de por sí un indiscutible triunfo. Triunfo que ha sido corroborado por la aceptación que el caldo riojano ha merecido por parte de los holandeses, gastrónomos de garantía.

La idea de la demostración, como decíamos días atrás, partió de la iniciativa privada, concretamente de la empresa suiza «Hotelplan», con intereses en España, especialmente en la provincia de Tarragona. El objetivo tenía una meta concreta: fomento del turismo holandés hacia la Península, con base, claro está, en las excelencias gastronómicas y vinícolas del país.

### PALPABLE INTERES POR EL RIOJA

Herminia Muñoz, guapa señorita logroñesa que fue desplazada hasta Rotterdam por la organización, para escanciar y servir el «Rioja», ataviada con el traje típico de la provincia, acaba de regresar de tierras holandesas. Sus impresiones nos dan la medida del éxito conseguido por la exposición y concretamente por el caldo riojano.

—El «Rioja» —hay que decir por encima de todo— entusiasmó a los holandeses que estaban acostumbrados, en cierto modo, al vino francés. Les gustó muchísimo. Al degustarlo eran contadas las personas que no compraran unas cuantas botellas. Y lo normal era que pidiesen toda clase de datos acerca del vino.

—En la demostración estuvieron presentes tres tipos de vino —tinto, blanco y rosado, de las co-

sechas del 61 y 64—, ¿cuál era el preferido?

—Sin lugar a dudas el tinto, en un 80 ó 100. Había personas que preguntaban —sibarbarlo—, si el rosado era sangría. Si lo probaban salían pronto de dudas. El blanco era pedido aperitivo o para tomarlo con el pescado.

—¿Se vendió mucho vino?

—Muchísimo. Ya digo que quien probaba copa, compraba, al menos, una botella.

—¿Qué precio tenía una botella normal, tres cuartos de litro?

—De 210 a 260 pesetas, según el local. Este precio no es elevado para el nivel de holandeses. Por ejemplo, un café cuesta otro de 25 pesetas, y una cerveza, 30.

### VINO Y TORTILLA RIOJANA

Con el «Rioja» fueron probados los platos pañoses. Herminia Muñoz puntualiza acerca de las apetencias gastronómicas de los holandeses:

—En el menú más frecuente entraba la siguiente variedad: sopa de rape a la tarraconesa, zuzela de Cambrils, gazpacho andaluz, merluza de la vasca, contrafilete de ternera, marisco, «Manolete» con puré de castañas, paella catalana, tortilla riojana (con diversos productos huerta), ensalada variada y fruta. En este caso el melón se llevaba las mayores preferencias.

—¿Algún plato citado tenía especial aceptación?

—Quizás el fileton de ternera «Manolete», que, aparte de gustarles mucho la carne holandesa, la preparación y presentación de todo era fuera de serie.

Estas son las principales impresiones. Herminia Muñoz nos cuenta multitud de anécdotas que nos hacen creer que quedará en el tintero. Mientras tanto, la más importante venta del «Rioja» presente en la demostración se está ya ultimando. «Será un gran triunfo de nuestro vino».

EZQUERRO MARRO

Julían Ezquerro

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.908  
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS  
Avda. Mediterraneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 251 54 04

# La Prensa

## Enorme subida (un 90 por 100) de los vinos de la Rioja

Se recomienda a cosecheros y cooperativas que, preferentemente, ofrezcan sus vinos a firmas establecidas dentro de la zona riojana.

Un incremento del 100 por 100 sobre los precios del año anterior va a producirse en el vino 1971 de la Rioja. La circular que nos envía el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, tras el Pleno que acaba de celebrar, así lo indica. Se hace uso, por parte del Consejo, de las facultades que le confiere el apartado 4, artículo 50, de su vigente reglamento. Y así quedan fijados por el Consejo estos precios mínimos del vino de la cosecha actual:

### RIOJA ALAVESA

#### ZONA ESPECIAL

Vino tinto de 11 grados en adelante, 15,70 pesetas litro ó 251,20 pesetas cántara. Vino tinto de 10 a 10,9 grados, 14,30 pesetas litro ó 225,80 pesetas cántara.

#### RESTO ZONA

Vino tinto de 11 grados en adelante, 14,89 pesetas litro, ó 238,24 pesetas cántara. Vino tinto de 10 a 10,9 grados, 13,54 pesetas litro, ó 216,64 pesetas cántara.

### RIOJA ALTA

Vino tinto de 11 grados en adelante, 11,67 pesetas litro, ó 186,72 pesetas cántara. Vino tinto de menos de 11 grados, 10,70 pesetas litro, ó 171,20 pesetas cántara. Vino blanco de 10,5 grados en adelante, 12,88 pesetas, ó 206,08 pesetas cántara. Vino blanco de menos de 10,5 grados, 12,24 pesetas litro, ó 195,84 pesetas cántara.

### CENICERO Y URUÑUELA

Vino tinto de 12 grados en adelante, 12,47 pesetas litro, ó 199,52 pesetas cántara. Vino blanco, de 11,5 grados en adelante, 13,28 pesetas litro, ó 212,48 pesetas cántara.

### ZONA DE NAJERA

Vino tinto de 11 grados en adelante, 9,28 pe-

setas litro, ó 157,12 pesetas cántara. Vino tinto de menos de 11 grados, 8,85 pesetas litro, ó 141,60 pesetas cántara. Vino blanco, de 10,5 grados en adelante, 10,62 pesetas litro, ó 169,92 pesetas cántara. Vino blanco de menos de 10,5 grados, 9,33 pesetas litro, ó 154,56 pesetas cántara.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

### LOGROÑO Y FUENMAYOR

Vino tinto de 11 grados en adelante, 11,67 pesetas litro, ó 171,20 pesetas cántara. Vino blanco de 10,5 grados en adelante, 12,88 pesetas litro, ó 206,08 pesetas cántara. Vino blanco, de menos de 10,5 grados, 12,07 pesetas litro, ó 193,12 pesetas cántara.

Vino tinto de 12,5 grados en adelante, 12,47 pesetas litro, ó 199,52 pesetas cántara. Vino blanco de 12 grados en adelante, 13,28 pesetas litro, ó 212,48 pesetas cántara.

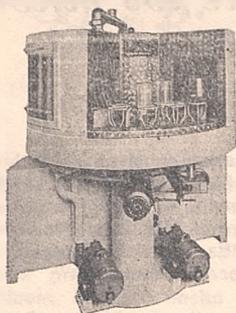
Señala el Consejo Regulador de la Denominación de Origen que los vinos «deben ser sanos y presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los vinos Rioja, y especialmente en cuanto se refiere a su color, aroma y paladar».

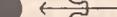
Por último, el Consejo recomienda a cosecheros y cooperativas que ofrezcan sus vinos, preferentemente, a las firmas establecidas dentro de la zona riojana.

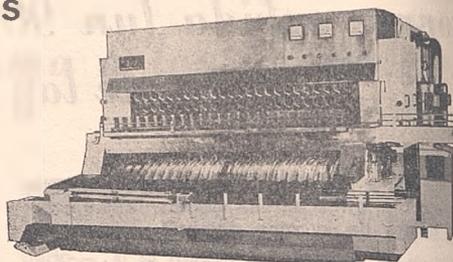
Alberto SUAREZ ALBA

# LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

DESDE LAS MAS PEQUEÑAS PRODUCCIONES,  
HASTA LAS GRANDES LAVADORAS  
COMPLETAMENTE AUTOMATICAS



**AL**  **MAR**



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

**Además:**  
Transportadores de botellas y cajas

Construcciones  
Mecánicas

**Alejo  
Martí  
Ramón**

LANGUEDOC, 23 BARCELONA-16  
TELEFONOS 251 77 04/349 29 89

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.)  
Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más 20 ptas.  
por gastos de envío.

**COLA DE ETIQUETAR INDA**

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 74

# RECIPIENTES Y REVESTIMIENTOS ANTICORROSIVOS

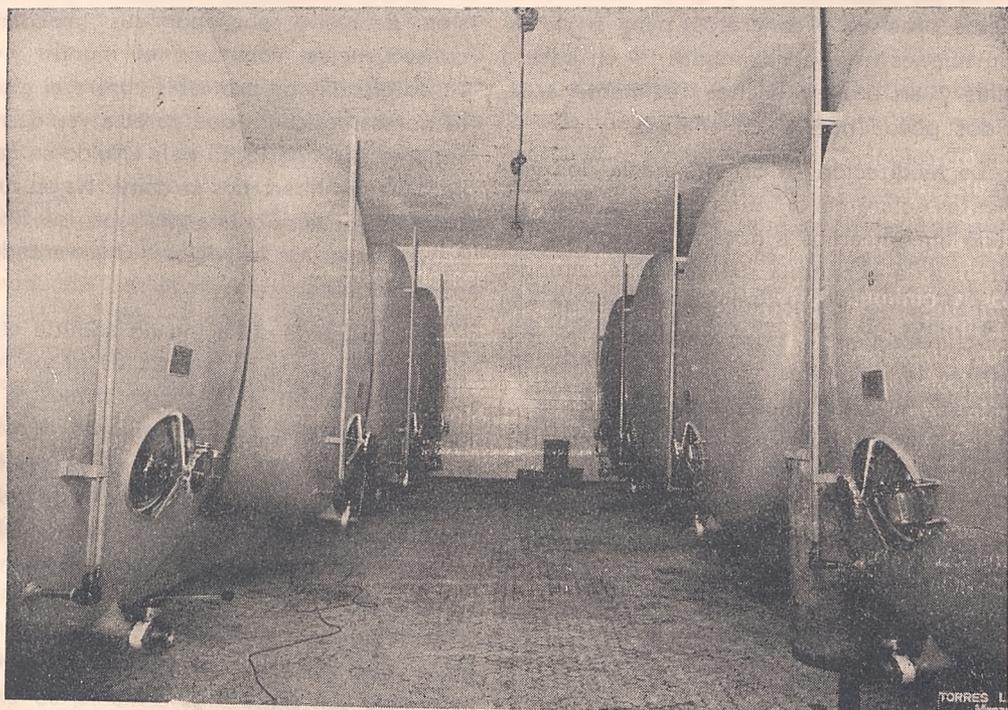
Tanques para fermentación, almacenamiento y embotellado, revestidos interiormente.

## OTROS RECIPIENTES PARA LA INDUSTRIA DE LA BEBIDA

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

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

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



Diversos tanques revestidos interiormente, con una capacidad cada uno de 20.000 l, suministrados a la firma Cooperativa Local del Campo Simo. Cristo de la Vega, de Socuéllamos (C. Real)

## TALLERES LANDALUCE, S. L.

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

# Tema económico

Los primeros días del nuevo año son siempre propicios a la meditación, a la reflexión. Existe ya una cierta perspectiva para mirar hacia atrás, hacia el horizonte de los doce meses que se fueron. Es una especie de balance de situación que se extiende desde el área puramente personal al área de la empresa, de la nación, de la economía internacional. Por supuesto que en estas jornadas no se dispone todavía de datos precisos y concretos, pero sí de estimaciones muy aproximadas. Y en base a ellas y en base a hechos realmente acaecidos puede hacerse el análisis.

La meditación se orienta hacia dos vertientes claramente diferenciadas. De un lado encontramos a nuestra economía; del otro, a la economía del resto del mundo. Sin embargo, los caminos se entrelazan con mucha frecuencia, porque cada día es más íntima la interrelación de un país con los demás. Y esta interrelación creciente es mensurable cuando nos movemos en la órbita de lo económico. Pues bien: en 1971 han sucedido muchos acontecimientos trascendentales en el mundo y también dentro de nuestras fronteras.

En el ámbito internacional el año que acaba de morir ha sido particularmente turbulento. Las sucesivas crisis monetarias han pesado como una losa sobre muchas de las decisiones de los Gobiernos. Las relaciones entre el marco alemán, robusto, y el debilitado dólar norteamericano experimentaron un serio quebranto en la prima-

vera. Tampoco se deslizaron por caminos fáciles las relaciones entre el dólar y el yen japonés, desbordante de salud, imparablemente floreciente. Francia, siguiendo una vieja tradición gaullista, presionó una y otra vez sobre Norteamérica para que devaluase su moneda. El primer resultado de estas tensiones fue una súbita e imprevista decisión del presidente Nixon adoptada a mediados de agosto. Una política defensiva que, por sus inmediatas consecuencias, conmovió al mundo y levantó oleadas de protestas contra el gigante norteamericano, que parecía ver desmoronarse su imperio. El país erigido en campeón de las libertades se convertía en un temerario proteccionista, trababa los movimientos de los demás. Una verdadera convulsión.

En verdad la situación no admitía otra salida. El déficit de la balanza de pagos norteamericana en el segundo trimestre de 1971 se elevaba a 5.770 millones de dólares, 240 millones más que en el período enero-marzo. Y en esa fecha las presiones acerca de los resultados de los cambios comerciales eran también muy fuertes. Los simpatizantes de los cambios comerciales eran también muy numerosos. Se pensaba entonces —y no nos damos aún cifras confirmadas de última hora— que la balanza comercial cerraría el ejercicio con signo negativo, lo que no había sucedido en los últimos setenta y ocho años.

Richard Nixon antepuso sus deberes como gobernante a cualquier otra consideración.

# le la Quincena

personal —y no hay que olvidar que en los Estados Unidos se vive ya un clima pre-electoral— y en una noche de domingo anunció al pueblo norteamericano y al mundo entero que había llegado la hora de iniciar una nueva política económica. El único camino era el de las restricciones, el del realismo llevado a sus últimos extremos. Su decisión se traducía en un dólar flotante en los mercados internacionales por tiempo indefinido. Se ordenaba al propio tiempo que quedase en suspenso la libre convertibilidad de la onza de oro por treinta y cinco dólares, paridad que, en la práctica, servía de base al sistema monetario internacional. Otra medida trascendental: gravar en un 10 por 100 suplementario la importación de una serie de productos con el fin de impedir un nuevo éxodo de dólares como consecuencia del incremento en el precio de los artículos adquiridos en los mercados exteriores.

Por supuesto que estas decisiones hacia afuera se acompañaron de otras medidas de régimen interior, como la inmediata congelación de precios y salarios durante un período inicial de tres meses. A ello se unía la petición del Congreso de que se redujeran durante el año los impuestos en una cantidad del orden de los 6.000 millones de dólares. Se trataba, en definitiva, de salvar un bache que se iba agrandando de año en año y de conseguir esa difícil meta que es la prosperidad, el crecimiento, con pleno empleo y con estabilidad.

Se multiplicaron los problemas a partir de esa «noche triste» del 15 de agosto. Y, al mismo tiempo, se multiplicaron los esfuerzos a escala internacional para salir de la crisis con el menor quebranto posible. Recordamos un comentario aparecido por aquellas fechas en un periódico madrileño, en el que podían leerse las siguientes palabras: «Una desigual revaluación de las principales monedas europeas y, claro está, del yen, sería un gran éxito norteamericano y un gran alivio para otros países, que eliminarían su lógica incertidumbre, y, desde luego, para el Reino Unido, que se vería libre de un evidente "hándicap" ante su entrada en el Mercado Común. Tal medida, sin embargo, que significaría la automática devaluación del dólar frente a dichas monedas, sólo es lógica a cambio de la supresión norteamericana del recargo de las importaciones, y no además de él, pues, en otro caso, se inclinaría demasiado la balanza de la competitividad exterior a favor de los Estados Unidos, que, a medio plazo, arrasarían otra vez, como antaño, los mercados internacionales».

Al borde ya del fin de año, tras una larga serie de reuniones de políticos, gobernantes y especialistas en economía, en muy diversos escenarios, se adoptó en Washington la decisión trascendental de cambiar la paridad del dólar respecto del oro, hasta ahora mantenida, artificialmente, por razones de prestigio. A esta deci-

*Pasa a la página 36*

# UN LIBRO AYUDA A TRIUNFAR

**VITICULTURA PRACTICA**, por José Noguera Pujol. 24'5 x 18'5 cm. 372 pág. con 232 ilustraciones. Premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid. 475 ptas.

**TRATADO DE ENOLOGIA**, por el Dr. F. A. Sannino. 3ª edición. 920 páginas 23 x 17 cm. con 248 grabados. 480 ptas.

**DICCIONARIO DEL VINO DE JEREZ**, por J. Pemartín. 246 pág. de 23 x 16 cm. con 82 grabados, 6 láminas, 14 encartes fuera de texto y un mapa. 380 ptas.

**CONTABILIDAD AGROPECUARIA**, por A. G. Jeffrey 110 ptas.

**NOMENCLATOR COMERCIAL «PUEBLOS DE ESPAÑA»**. 80 000 pueblos de manejo constante. La localidad que busca la encontrará en este libro. 350 ptas.

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

**SISTEMAS DE RIEGO** por R. Ede 125 ptas

**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. 1.000 ptas.

**FERTILIZANTES AGRICOLAS** por J. Patterson y otros. 150 ptas

**METODOLOGIAS DE ANALISIS DE VINOS Y ALCOHOL**. Compendio de los más modernos procedimientos químicos de valoración de las características de los vinos y alcoholes. 250 ptas.

**MAQUINARIA AGRICOLA BASICA**, por J. M. Shippen. Dos tomos. Tomo I: El Tractor. Tomo II: Arados, cosechadoras, etc. 280 ptas los dos tomos.

**VINO, AMOR Y LITERATURA**, por Alejandro Sela. Relatos de viajes por todo España, probando vinos. Un libro dedicado a las mujeres hermosas, solamente. 21'5 x 13 cm. con 115 pág. Obra premiada por el Sindicato de la Vid, de Barcelona. 125 ptas.

**EMPRESA AGROPECUARIA**. Racionalización y productividad por F. G. Sturrok. 175 ptas.

*Pedidos a esta Revista*

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

# La Ostentación

Un nuevo vicio nacional en marcha.

Mejor, diríamos que en pleno desarrollo.

Porque el auge de la ostentación se manifiesta a escala nacional, de abajo a arriba lo mismo que de arriba a abajo. Las gentes, no desean tener para poseer sino para ostentar. Hay que tener más y mejor que el vecino y, naturalmente, enseñárselo, restregárselo si es posible por las narices, para poder gozar con el atisbo del inevitable gesto de envidia.

Todo ello, como es lógico, produce una irreversible —como se dice ahora— fiebre de consumo que escapa de los límites naturales para crear el auténtico mundo de problemas sociales en que estamos envueltos.

Todo es poco. Aunque no nos sirva para nada. Aunque en la práctica su utilidad sea tan relativa que apenas se utilice. No importa. Quien tiene un coche que anda —pongamos como ejemplo—, que está a medio uso, que puede durar muchos años más, lo malvende para comprar otro más moderno, sí, pero que le rinde el mismo servicio que el anterior, empeñándose en tal forma en un nuevo gasto mensual durante otros dos años.

¡Ah!... Pero, ¿y el placer de deslumbrar a amigos y conocidos mostrándoles la última adquisición?... Sentirse envidiados es el gran atractivo de la actual sociedad de consumo, de la que el con-

sumidor no es más que esclavo sumiso. Y lo que es peor: complacido de serlo.

Lamentamos esta meditación, pero la creemos necesaria. La serie de necesidades innecesarias en que se desenvuelve el hombre de nuestro tiempo, fruto de los oropeles que exhibe y airea a todos los vientos el dios pagano de la publicidad, están ahí, delante de nosotros, creando un mundo artificial.

El mundo de la contaminación del aire y de la destrucción de la naturaleza... el mundo del pluriempleo y del ancho estómago para todo lo que produzca dinero... el mundo sensualizado en el que toda aspiración no va más allá del disfrute material...

Uno piensa en los tiempos atrás... Cuando ser español era símbolo de sobriedad..., de austeridad... Cuando una corte de Felipe II era respetada en todo el orbe por su sencillez... Cuando un Emperador, Carlos, se acercaba al alma española a través de la humanidad de todas sus clases sociales para saber abdicar, muriendo en la pobreza de un convento... Cuando —no son tantos los años atrás— era símbolo de elegancia, de distinción auténtica, evitar toda ostentación que pudiera herir la modestia de los demás...

No. No añoramos el pasado, pero sí nos sentimos obligados a combatir los errores del presente. Una cosa es la vida digna, la vida dotada de todo cuanto

*Pasa a la página siguiente*

hoy es auténtica necesidad para el hombre de nuestro tiempo y otra cosa, bien distinta, es el quiero y no puedo al que se entregan cada vez más... ¡los más!

O, lo que tampoco puede olvidarse: el derroche, el gasto insultante de quienes, por estar más accesibles los bienes de fortuna a empresas a las que nadie pregunta nada si sus beneficios son considerables, tiran alegremente el dinero sin otra preocupación que la de obtener por el mismo sistema nuevos y más importantes beneficios.

Recientemente, y con motivo de cabalgada interminable de los precios, algunos comerciantes han tenido la suerte de señalar como el primer culpable es un público que paga sin discutir, sin regatear... ¿A qué jugar entonces?

En definitiva y sin saberlo, estamos siendo víctimas de un nuevo y pelisísimo vicio nacional: el de la ostentación.

ANIBAL ARIAS RUIZ

*Viene de la página 33*

sión siguieron otras, en sentido diferente, de diversos países de signos monetarios sólidos, o no tan robustos.

En todo caso, la economía anda revuelta en el mundo. En Alemania Occidental, por ejemplo, muchos banqueros e industriales opinan que se está al borde de la recesión y que, simultáneamente, las tasas de inflación son cada vez más elevadas. Y en Italia, por citar otro caso, la industria está trabajando a 75 por 100 de sus posi-

bilidades. Francia e Inglaterra se mantienen, por el momento, más optimistas, que se reservan el pronóstico, incluso a corto plazo. Y los países europeos más pequeños hablan de índices menores de crecimiento, de alzas fuertes del coste de vida y de niveles más altos de paro que entra el mundo en 1972. España también. Pero España merece un comentario aparte.

(Agencia SIA)

## Socuéllamos... Lagar de España

**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 - Vermuls - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO



CORDIALIDAD



DINAMISMO



INSTALACION MODELO

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

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

# PEPITAS

El «sombrero» de los mostos a veces está en el fondo de la cuba.  
Es decir, en los pies.

Se dice en algunas partes: «La madre cría al vino». Si es así, no queda otro remedio que reconocer que hay vinos de «mala madre».

Las uvas, en el envero, viven como, «señoritas de piso».

Se cree que a ciertos turistas les gustaría ser, en Jerez, «clara de huevo». ¡Y quedarse a «vivir» allí!

Las abejas en la colmena tienen una reina. Y en las fiestas de la vendimia también hay otra reina.

Se trata de monarquía sin... soberano

Los podadores son los «peluqueros» del viñedo.

Los pisadores de uva tienen una profesión divertida. Puede pisar... bailando el tango. Y, en la bodega «a media luz»...

En todo tiempo se vió y se ve que el vino, en invierno, se usa como calefacción. Y, en verano, para apagar la sed.

Es un elemento de doble efecto.

En Sevilla y otros pueblos andaluces, por Semana Santa el vino es el carburante de ese «motor» que se llama costalero.

En la provincia de Cádiz se produce y se bebe mucho vino.

Es para apagar la sed que produce tanta... sal.

Los vinos «enyesados» ocultan, tal vez, alguna lesión.

El vino de San Martín es un vino de bastante capa.

¡Falta le hacer!

En una ocasión, sin saber cómo ni por qué, me encontraba en un pueblo de Cuenca que se llama Arrancacepas.

¿Y hay allí viñedos? preguntará el lector.

¡Ya no!

El vino andaluz de «raya» es un vino pedagógico, para principiantes.

¡Es un vino de palotes!

El vino tostado de Ribadavia es dulce y con aroma delicioso. Debiera ser el vino de moda en las playas.

Si las mujeres van a ellas a tostarse por fuera. ¿Por qué no se deciden a hacerlo también por dentro?

He podido comprobar que a las mujeres les gusta con preferencia el vino de aguja. Ellas, las pobres, ¡siempre tan laboriosas!

Por Alejandro Sela.  
Del Libro VINO AMOR y LITERATURA

# 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

## 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"**

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



## FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES

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

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

**EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS**

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



# La Poesía y el Vino

## Sal, Pan y Vino

Dan allí, sal, pan y vino  
a todo el pobre que pasa,  
por eso llaman la casa  
del Refugio Peregrino.

Aquel que va de camino  
tiene buen gantar, sin tasa  
se hace a todos tabla rasa  
pues no existe descrimino

La Casa tiene su gloria  
fama, nombre, tiempo historia  
sobre la tierra un destino,

Sabe bien el caminante  
que en la casa hay un orante  
que ofrece sal, pan y vino.



## Cómo puede ser el vino

El vino puede ser claro  
amatista y extralino,  
rosado, seco, perlino,  
reluciente como un faro.

Jamás tiene sabor raro  
es gustoso y cristalino,  
pues tratándose de vino  
ninguno puede ser caro.

Suele ser un Peregrino  
que por arte del destino,  
se nos mete en la garganta

Su sabor es placentero  
y a fuerza de ser sincero,  
por su «bouquet» nos encanta.

Por Alfredo Guillén Olivé

# Que Ud. lo pase bien.



—¿Se... se... ño... res López y López son... us... te... des... ge... ge. melos?

## PARA QUE LOS QUERIA

El dentista manda una enérgica carta al cliente moroso, en la que, finalmente, le dice: «En suma, si usted puede comer es por mí». Pero el pobre tipo, cesante hace un año, contesta: «¿Cómer? Si las cosas siguen así, le devolveré los dientes, por que no los uso »

## RUIDOSO

En el automóvil de segunda mano— segunda es un modo de decir; quién sabe de cuántas manos— todo hace ruido menos el klaxon.

## DE SASTRES

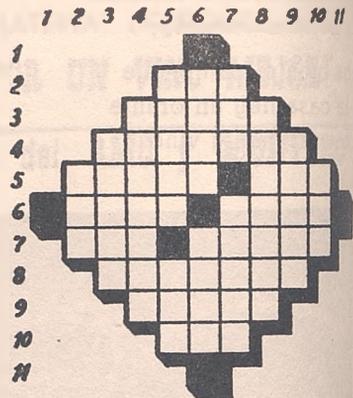
—Este traje le sienta como un guante. Entonces no me sirve. Yo lo que quiero es que sienta como un traje.

## SOLUCION CRUCIGRAMA N° 71

**Verticales.**—1: S.—2: Sic.—3: Palas Filemón.—5: Torax. Faz.—6: Secos. P.—7: Ros. Dotar.—8: Sicamoh.—9: Sogas-Las.—11: S.

**Horizontales.**—1: S.—2: Ter.—3: P.—4: Pirosis.—5: Salas. Col.—6: Silex. De.—7: Cam. Pomas.—8 Sofitos.—9: Naca.—10: Zar.—11: S.

## CRUCIGRAMA N° 71



**Horizontales.**—2: Hijo de Noé.—3: jetos.—4 Necesarios para pintar.—5: traños. Espacio de tiempo.—6: Bate (al revés) Cobre pieza.—7: Elemento cesa io para condimentar la comida cese del ganado que tiene lana.—8: D. nir.—9: Cartas de la baraja.—10: Niv.

**Verticales.**—2: Monja (al revés) Prenda de abrigo (plural).—4: Piedras se emplean en joyerías.—5: Sin comp (plural). Preposición.—6: Pronombre vase.—7: Gran inmensidad de agua en Rostros.—8: Serie de siete días nat (plural).—9: Extraer la humedad.—10: verbo ser.



**¿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 Fertilberia, porque una vez que Vd. ya haya decidido utilizar abonos Fertilberia, 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 Fertilberia 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)

**exija 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.



## 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

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

**Valencia:** Pascual y Genis, 10, planta 4.  
Tels. 21 98 75 - 21 99 50

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