



La Pámpana de Baco

Núm.

68

1º Enero 1972

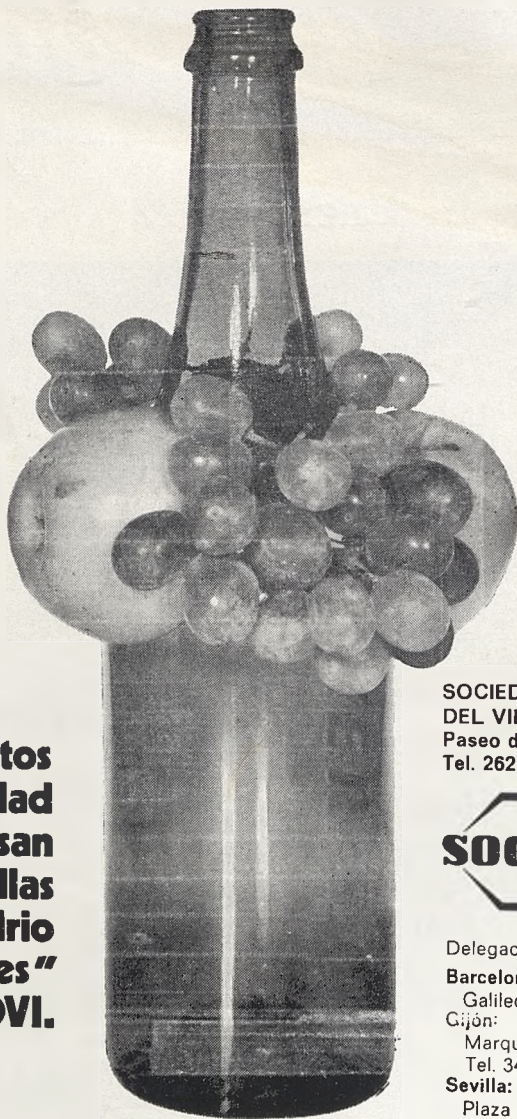
REVISTA

VINICOLA

NACIONAL



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



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

**SOCIEDAD COMERCIAL
DEL VIDRIO, S. A.**
Paseo de la Castellana, 86
Tel. 262 55 13 - Madrid (6)



Delegaciones en:

Barcelona (14):
Galileo. 303-305 - Tel. 321 89 54
Gijón:


Marqués de San Esteban, 17
Tel. 34 57 07

Sevilla:
Plaza Nueva, 19-20 - Tel. 21 14 84
Zaragoza:
Carretera a Valencia (Km. 8)
Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

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

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

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 68

1° 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)

Planta concentradora de mostos de la Cooperativa Stmo. Cristo de la Vega de Socuellamos (C. Real).

SUMARIO

Páginas

Primera Página	3
Absorción del fósforo por la vitis vinífera	5
Amigos de la Torre del Vino	11
Hacia el establecimiento de unas rutas de las catedrales del vino	13
IX Feria Internacional del Campo...	15
Actualidad.....	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vinos	19
Mercados de Alcoholes.....	22
Noticario	23
¿Sabe Vd. que... ..	25
Mercado y Servicios.....	26
Hacia la moderna empresa agraria española	28
Mundo curioso	31
Recortes de Prensa y Revistas.....	32
Bodega cooperativa de Pinoso.....	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

Adolfo Montañés Rodero



Comellosa (C. Real)

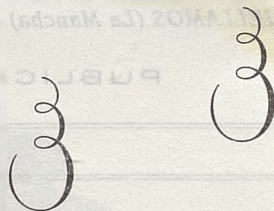


P. Industrial
Químico

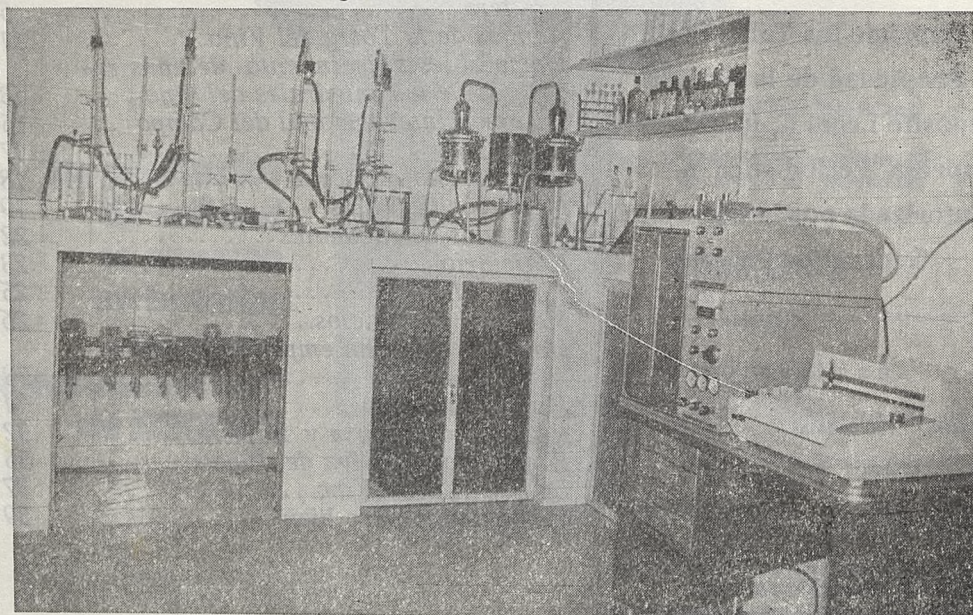
D. Victor, N.º 57
Tls. Ofic. 510 307
Parí. 511 387

A. Comercial
Colegiado

En su Laboratorio Particular Químico Enológico Montañés, autorizado por la Sección 2ª de Defensa contra Fraudes, de la Dirección General del Ministerio de Agricultura, y facultad de firma, como Perito, con arreglo a las leyes vigentes, ha instalado un moderno Cromatógrafo de gases para la determinación del Metílico, por Cromatografía, en alcoholes y demás derivados de la vid.



Encargue los análisis y control de sus vinos y elaboraciones, al Perito Químico, ADOLFO MONTAÑÉS RODERO.



antes de realizar sus compra-ventas de vinos, alcoholes, azufrados y mistelas flemas, orujos, lías, etc., consulte al agente ADOLFO MONTAÑÉS RODERO, quien al dar los mejores precios para sus productos, controlará en su Laboratorio, las características de los mismos.

¿Altas Calidades?

Más bien alta burla.

He aquí, una mágica, misteriosa y nueva palabra: «alta».

Ante su sola presencia, las gentes se estremecen, miran, titubean ligeramente y, sin vacilar, entran en masa en el lugar que la ostenta.

Sin temor al que dirán.

Sin preocupación ante otras preocupaciones.

Haciendo caso omiso de los precios.

Aunque aquí sea donde se encuentra, como dicen los castizos, el «busilis» de la cuestión.

Uno, inocente y confiado, se dispone a ir, pongamos por caso, a esa peluquería en la que no hace demasiados meses pagaba treinta pesetas por un sencillo corte de pelo, sin navaja ni ringorrandos, sino a tijera y máquina que es lo bueno.

Bueno. Aclaremos lo de las treinta pesetas de hace unos meses y pongámonos en el ayer de hace un mes, fecha aproximada del último corte de pelo. Una fecha de la que ya el corte en cuestión había pasado a las cuarenta y cinco pesetas. Pero sigamos sin incisos.

Al llegar, algo extraño nota uno en la portada de la peluquería. Luce un nuevo y lujoso cartel: ALTA PELUQUERÍA. . . . Pero, sin hacer caso, uno, penetra, se sienta, deja que le «pelen» y se dispone a pagar, momento en el que sí se dá cuenta de lo que significaba el cartelito: cincuenta y cinco del ala, en lugar de las cuarenta y cinco del mes anterior.

Y es que, la nueva y mágica palabra: «ALTA», ha hecho acto de presencia.

Como lo está haciendo en los anuncios de mobiliario para cocinas calificada como «ALTA COCINA».

Como se hace en el terreno de la pastelería, en el que abundan las «ALTAS REPOSTERIAS».

Como. . . .

Pero ¿a qué seguir?

Los ejemplos, casos y materias le irán saliendo al paso por cualquier parte. Y siempre la misteriosa palabra «ALTA», definiendo una subida de precios, de artículos o de servicios, que no está aprobada en ninguna parte, que nadie sabe porqué ha sido, pero que está ahí sin que se discuta su sinrazón.

Mañana las carnicerías se anunciarán como «ALTA CARNICERÍA», las pescaderías como «ALTAS PESCADERÍAS» y así hasta el infinito, —sin que ni las chuletas sean mejores o peores que en los demás establecimientos que no han colocado la «ALTA» en la muestra de de la tienda, ni el bonito— pongamos por caso— mejor o peor que el de las demás pescaderías.

¿Que en qué radica el secreto de este misterioso poder, un poder que se burla de toda clase de medida y disposición de control de precios?. Si Vd. no se enfada mucho, amigo lector, le diremos que en la cursilería.

Así. Sencillamente. A secas: «La cursilería».

Basta que a la ingenuidad de la unidad humana de consumo, sea hombre o mujer se le diga que aquí es de más categoría entrar, consumir servirse, para que el tremendo vicio de la cursilería, venza todos los lógicos recelos de quien no le gusta verse estafado cada día más y, arrollando cualquier tipo de voluntad, le haga verdaderamente digno de esa concepción de «unidades de consumo» con la que los que venden han venido en denominador hoy el ser humano.

En tal forma, se halaga una aparente vanidad que en el fondo no es más que la cursilería.

Los bancos, le dicen a Vd. lo importante que es cuando adquiere estos o aquellos bonos con los que puede pagar lo mismo que con ese dinero que entrega a ese banco por tales bonos. Ello no significa más que perder el tiempo. ¡Ah!. . . Pero ¿y la categoría que da?. . . ¿y la alta clase que demuestra uno pagando con los bonos en cuestión?

Vd. puede comprar sin dinero. . . Aquí o allá. . . Siempre que naturalmente contraiga con un almacén equis, el compromiso de pagarle cinco o diez mil pesetas en estos o aquellos plazos. . . Y entonces con su alto e importantes talonario de cheques privados, — puede comprar allí todo lo que podría comprar con su dinero, lo que podría adquirir donde creyera conveniente, sin necesidad de comprometerse a nada ni con nadie.

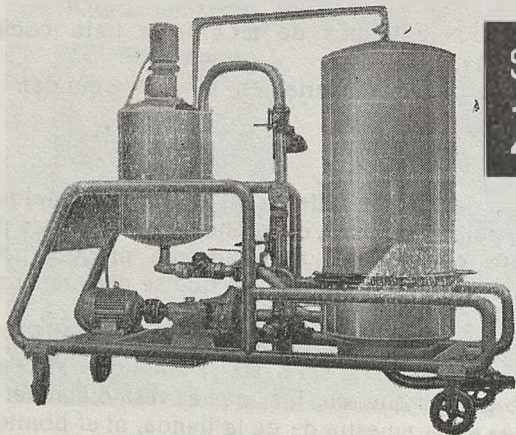
Y así hasta el infinito.

Ese infinito en el que la sociedad capitalista, sigue negociando con la cursilería. Aunque algunos la confundan con la lógica vanidad humana.

ANIBAL ARIAS RUIZ

NOTA:

La Agricultura, y en especial la VITICULTURA, es seguramente la única que en vez de negociar es negociada percibiendo en origen, el precio justo y escaso, por sus desvelos y trabajos de todo un largo año.



SUPER FILTROS ZENITRAM

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

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

C. MECANICAS MARTINEZ

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

Eficiencia de la absorción del fósforo por la *vitis vinifera* aplicado en función de distintas profundidades y distancia a la planta, en condiciones de campo.

Por José Balcar
Luis Heriberto Meyer
Luis Pavía

La correcta colocación del fertilizante para lograr su mejor aprovechamiento por la planta de VID, es un problema de suma importancia económica, porque no sólo se trata de lograr una mejor utilización del fertilizante colocado en el suelo, sino que, además, la correcta disponibilidad de los nutrientes se traduce en una planta mejor alimentada y, por consecuencia, en la obtención de mejores cosechas.

Este problema puede ser dilucidado de dos maneras: En primer lugar, por el empleo de métodos morfológicos que estudian la disposición de las raíces en extensión y profundidad. Son conocidos para la Vid los trabajos de eBRANAS et al. (1), COLBY (2), KUBECKA (3), LAFON et al. (4), etc., los que ponen de manifiesto el desarrollo de las raíces en función de diferentes factores, como: densidad de población, portainjertos, características físicas y química de los suelos, irrigación, etc.

El otro método utilizado es el estudio de la eficiencia de la función de la absorción de las raíces, usando fertilizantes marcados. Es un método muy preciso, que permite determinar con mucha exactitud la correcta ubicación de un fertilizante e, incluso, apreciar diferencias en la absorción radicular en función de las distintas causas antes anunciadas.

Este procedimiento ha sido utilizado para otro cultivos, especialmente para los Ci-

trus. En líneas generales consiste en colocar el fertilizante marcado en el suelo, a distintas profundidades y distancias de la planta, y, al cabo de períodos de tiempo previamente determinados, se mide la radiactividad absorbida presente en las partes aéreas de la planta.

El máximo de la radiactividad encontrada en esas muestras nos indica la mayor absorción del nutriente a la profundidad y distancia del ensayo.

Como antecedentes más importantes relacionados con los cultivos de plantas perennes están los trabajos de MALAVOLTA et al. (5), realizados en el estado de San Pablo (Brasil), con plantas de Cafeto; los de EGGERT et al. (6), en plantas de manzanos; los de MELLADO et al. (7) y SCHARPENSELL et al. (8), en plantas de olivo.

Con referencia a la Vid, existe un trabajo de ULRICH et al. (9), quienes estudiaron un suelo limoso caracterizado por fijar gran parte del fósforo agregado en formas completamente inaprovechables para las plantas de VID. Para el estudio se eligió una variedad Burger de 25 años de edad, aplicándose el fósforo bajo la forma de supertriple. Las profundidades estudiadas lo fueron hasta 18 pulgadas, siendo los mejores resultados los obtenidos colocando el fertilizante en cobertura a 37,5 cms. de distancia de la planta.

En el transcurso del año pasado se efectuaron en el Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura «Pte. Tomás Berreta», de U.T.U., ensayos de este tipo con la finalidad de lograr un ajuste en la técnica operatoria y, como es lógico, la obtención de resultados primarios (10). Se utilizaron plantas de la variedad HARRIAGUE (TANNART), en plena producción, de 25 años de edad, cultivadas según el sistema de espaldera baja, en filas de dos metros de distancia y de un metro entre plantas.

El fósforo marcado fue colocado a una distancia constante de 1,00 mts. de las filas, variando la profundidad de su colocación según 0,20 - 0,40 y 0,60 mts. bajo la forma de fosfato monopotásico. La cantidad incorporada fue de un milicurie por planta, extrayéndose las muestras foliares a los 11 y 21 días de su aplicación.

En el presente trabajo se estudiaron la influencia de las variables: profundidad y distancia de colocación de los fertilizantes, extendiéndose el mismo a plantas jóvenes en vías de desarrollo y a plantas viejas en plena producción, con la finalidad de poder apreciar más completamente su repercusión en el crecimiento de la Vid.

El propósito de estos trabajos es determinar la distancia y profundidad óptima de colocación de la banda de fertilizantes para plantas de vid de dos de edad cultivadas para el sistema de espaldera alta (High Tredis) y para plantas de vid en plena producción, de 25 años de edad, cultivadas según el sistema de espaldera baja.

Los estudios se efectuaron en plantas jóvenes de dos años de edad, variedad Pinot Blanca, plantadas para ser cultivadas en el sistema de espaldera alta (High Tredis) a dos metros de distancia entre plantas y tres metros entre filas. Además se utilizaron plantas viejas de la variedad Harriague (Tannart), de 25 años de edad, plantadas

en espaldera baja, con una separación entre plantas de un metro y dos metros entre filas.

El suelo donde se efectuó el estudio es del tipo arcilloso a limoso-arcilloso, con una profundidad de 0,30 a 0,40 mts., siendo el segundo horizonte francamente arcilloso. Posee un buen contenido en sustancia orgánica y de nutrientes en general, pero en cambio su contenido en potasio disponible es muy bajo. El ph original es 5.5.—

Cabe consignar que las labores culturales desarrolladas consistieron en:

— **Mejoras del suelo**, con la incorporación de 2.000 kilos/há. de carbonatos de calcio y magnesio. Se plantaron en el mes de marzo 100 kilos/há. de semilla de cebada forrajera para la obtención de abono verde, el cual fue enterrado en el mes de agosto.

— **Fertilización**. Se añadieron 200 kilos/há. de supertriple granulado (46 % de P205), en el instante de la plantación de la cebada y posteriormente 1.500 kilos por hectárea de abono complejo de fórmula 15-15-15-15, como fertilizante de la vid.

— **Trabajo del suelo**. Se efectuó una aradura de fondo con arado subsolador, dos araduras superficiales de calce y descalce. Además, tres disqueadas y tres rastreadas con cuatro pasajes de arado circular (Tiller) y cuatro pasajes de rastra con dientes.

Los ensayos se efectuaron por duplicado, y los fertilizantes fueron colocados en banda, a la distancia y profundidad programada, a los efectos de limitar los posibles errores.

COLA DE ETIQUETA INDA

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 24

La técnica de trabajo empleada fue idéntica para ambos casos. A ambos lados de cada planta se efectuó, con la ayuda de un tubo extractor de muestras, un orificio a la distancia y profundidad convenida. Posteriormente se agregó, mediante un tubo de vidrio, una solución de fosfato monopotásico 0.1 Molar, marcada con 32P. En total se aplicaron dos milicurios por planta. Las paredes del tubo de vidrio fueron lavadas con una solución al 10 % de fosfato monopotásico. Los orificios en el suelo fueron tapados con tierra y controlada la posible radiactividad de la superficie con un monitor portátil.

Las muestras de las hojas fueron extraídas a los 11 y 20 días de la aplicación del 32P. Se adoptó para la toma de las muestras foliares el mismo criterio seguido para la toma de muestras para efectuar el análisis foliar, tomando las dos primeras hojas basales del cargado del año. Para las plantas jóvenes, las muestras de hojas se extrajeron en dos niveles y para las plantas viejas en tres niveles.

Las hojas radiactivas fueron llevadas al laboratorio, separado el peciolo y secadas a la estufa durante 48 horas a 65° C. Las hojas fueron desmenuzadas en bolsas de plástico, bien mezcladas, y dos gramos de tejidos secos y molidos fueron colocados en planchetas y medidos en un contador de centelleo con cristal de atraceno conectado con un escalímetro PP8 (¹). Las lecturas se efectuaron en todos los casos durante 100 segundos.

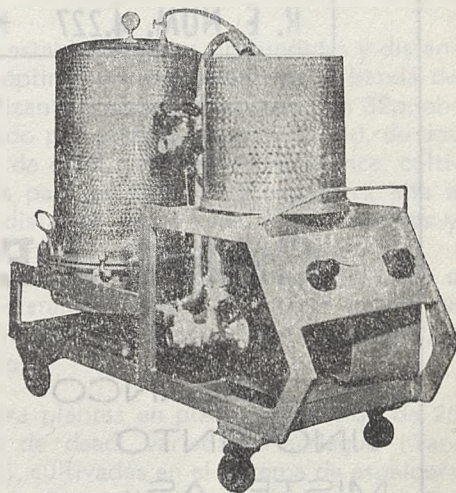
- Comparando los resultados obtenidos y que se encuentran resumidos en los cuadros números 1 y 2 se puede apreciar que la absorción del fósforo aplicado en las cercanías de la planta (distancia 0,30 mts.), no varía demasiado con la profundidad, sin embargo a la inversa de lo que sucede con las plantas en pleno desarrollo.
- Queda por estudiar si ese hecho es una propiedad de las plantas de Vid o el resultado de las labores culturales.

— Al alejarnos de la planta, la absorción solamente de un 13,3 % a la distancia de 90 metros.

— Los valores máximos de absorción para las plantas jóvenes se encuentran a una distancia de 0,30 a 0,60 metros de dis-

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L. F. García Sanchis, 362 - Teléfonos 230056 y 230610
VALENCIA - 11



Filtros de placa construida en ACERO INOXIDABLE.
En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar
con mínimo consumo de filtro fina.
Varios modelos, segun rendimiento

tancia de la planta y a una profundidad de hasta 0,20 metros.

- Si se comparan las cantidades de absorción del fósforo de las plantas jóvenes en relación con las más viejas se puede apreciar que en estas últimas la absorción promedio por un gramo de sustancia seca es mucho mayor, lo cual indica un menor desarrollo radicular de las plantas jóvenes y, eventualmente, una menor necesidad de fósforo como nutriente.

Cooperativa local del Campo

Stmo. Cristo de la Vega

R. E. NUM. 4.227 * EXPORTADUR 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)

— La práctica de fertilización de plantas jóvenes cultivadas para espaldera alta debe adaptarse a los hechos establecidos, aplicándose los fertilizantes a una distancia máxima de 0,60 mts. a ambos lados de la fila de plantas y a una profundidad máxima de 0,20 mts. La aplicación usual en el centro de las filas a 1,50 mts. sería, por consiguiente, ineficaz.

Plantas en pleno desarrollo cultivadas en el sistema de espaldera baja.

- El máximo de absorción del fósforo para plantas viejas cultivadas en el sistema de espaldera baja ocurre cuando el fertilizante es colocado en el centro de las filas de 1,00 mts. de distancia y a una profundidad de 0,20 metros.
- Es importante establecer que ese valor baja al 15,40 % en la profundidad de 0,30 mts., siendo insignificante la absorción a los 0,10 y 0,40 mts.
- Para la práctica de fertilización, este hecho es muy importante, pues la absorción disminuye aproximadamente seis veces al variar en solamente 0,10 metros la profundidad de aplicación de la banda de fertilizante.
- La repartición de absorción del fósforo radiactivo en estos ensayos es prácticamente igual a los resultados obtenidos en los ensayos de orientación del año pasado.
- El máximo de las raíces absorbentes en plantas en pleno desarrollo cultivadas

según el sistema de espaldera baja, se encuentra en el centro de las filas de 1,00 metro de distancia de las plantas, disminuyendo sensiblemente al acercarnos a la planta.

— Dado que en nuestro país este sistema de fertilización es el más usado, se aconseja continuar con el mismo, pero prestando preferente atención a la profundidad colocación de la banda del fertilizante, la cual debe estar en las cercanías de los 0,20 metros.

Resumen.

Se establecieron las profundidades y distancias óptimas de colocación de la banda de fertilizante fosfatado marcado con 32p, absorbido por plantas jóvenes de Vid, de dos años de edad, variedad Pinot Blanca, cultivadas para el sistema de espaldera alta a una distancia entre filas de tres metros y a dos metros de distancia entre plantas.

El máximo de absorción se encuentra a una distancia entre 0,30 a 0,60 metros de las filas y a una profundidad de hasta 0,20 metros.

Para plantas en plena producción de 25 años de edad, variedad Harriague (Tannant), cultivadas en el sistema de espaldera baja a dos metros entre filas y a una distancia de un metro entre plantas, se determinó que el máximo de absorción se encuentra a un metro de distancia de las filas y a una profundidad óptima de 0,20 metros.

En base a estos resultados se dan las correspondientes indicaciones para una correcta colocación de los fertilizantes, lo que permitirá al viticultor obtener un mejor aprovechamiento de los mismos.

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

BIBLIOGRAFIA CITADA EN EL TEXTO

- (1) BRANAS, J. & VERGUES, A. «Morphologie du système racinaire». *Progres Agricole et Viticole*. Montpellier. 1957.
- (2) COLBY, A. S. «Preliminary report on the root systems of grape varieties». *Proc. Amer. Hort. Sci.*, pp. 191-4. 1922.
- (3) KUBECKA, D. «L'influence exercée par l'épandage sur le système racinaire de la vigne». *Revista de Horticultura y Viticultura*, número especial 7-8. 1968.
- (4) LAPON, J. et alii. «Comparaison de trois porte-graffes, avec les variations de densité de ceps a la plantation». *Bulletin de l'O.I.V.* Vol. 41: 1130. 1968.
Coautores: P. Couillard, F. Gay-Bellile.
- (5) MALAVOLTA, E. et alii. «Marcadores en plantas de cañete». En: *Simposio Interamericano sobre aplicación de la energía nuclear para fines pacíficos*. 2.º Buenos Aires, 1959, páginas 163-8.
Coautores: L. M. Menard J. D. P. Arzolla.
- (6) EGGERT, R. et alii. «The relative absorption of phosphorus by apple trees and fruits from foliar sprays and from soil application of fertilizer, using radioactive phosphorus a tracer». *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* Vol. 60:75-86. 1952.
Coautores: L. T. Kardos, R. D. Smith.
- (7) MELLADO, L. & CABALLERO, F. «Ensayos sobre abonado del olivo (*Olea Europea*) utilizando superfosfatos marcados». *Isotopes and Radiation in Soil-Plant Nutrition Studies*. I.A.E.A. Viena, pp. 529-38. 1965.
- (8) SCHARPENSEEL, H. W. et alii. «Etude de la puissance d'absorption des ions nutritifs par les racines de l'olivier par l'application d'acide phosphorique ou de superphosphate marqué au 32 P.». *Isotopes and Radiation in Soil-Plant nutrition Studies*. I.A.E.A. Viena, pp. 253-76. 1965.
Coautores: A. Essafi, A. Bougerra.
- (9) ULRICH, A. et alii. «Use of radioactive phosphorus in the study of the availability of phosphorus to grape viner under field condition». *Soil Science*. Vol. 64:17-28. 1947.
Coautores: L. Jacobson, R. Overstreet.
- (10) MEYER, L. H. et alii. «Ensayos preliminares de la determinación de la profundidad óptima de colocación de fertilizantes en plantas de Vid». *Instituto de Enseñanza de Vitivinicultura*. (No publicado.)

De la Universidad del Trabajo de Uruguay,
Departamentos de Documentación e información
MONTEVIDEO

Un barman cordobés que propaga los vinos de sus tierra

PINTO (Madrid).—Hasta esta bella localidad madrileña llegó un día Antonio Romero Lara, cordobés de nacimiento, donde instaló un quiosco-bar, en la glorieta de Jaime Meri.

El establecimiento es acogedor, con mamparas de cristal durante el invierno para que en los días fríos no se interrumpa la venta, y provisto, nada menos, que de sesenta veladores en verano.

—¿Hay clientela suficiente en este pueblo para ocupar tanta mesa?

—Los sábados y festivos, sobre todo, harían falta más.

—No me puedo quejar —confirmará más tarde—. Tengo un empleado a diario y dos los días festivos que responden estupendamente, contando, además, con unos parroquianos que jamás me abandonan. Este año, como el buen tiempo tardó tanto en llegar, la rentabilidad de los veladores ha sido inferior a otras temporadas, pero aún así, tra-

bajo mucho y no me quejo del rendimiento de mi esfuerzo. Próximamente pienso efectuar notables modificaciones en el local, tan notables que prácticamente va a quedar nuevo, como recién estrenado.

—¿A qué achaca, señor Romero, el que sp negocio camine con holgura?

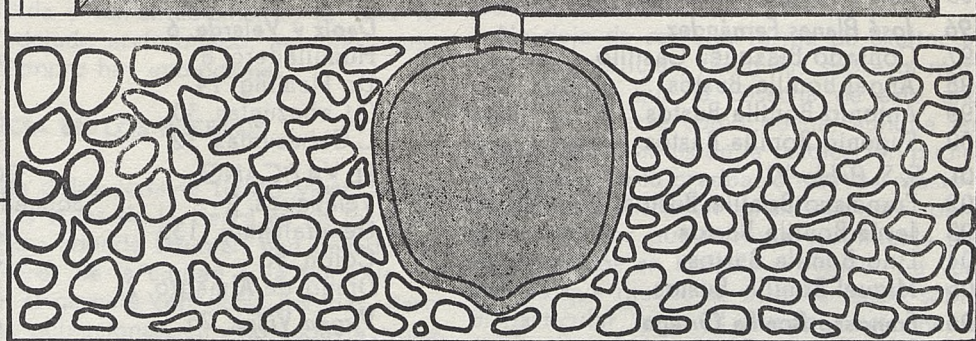
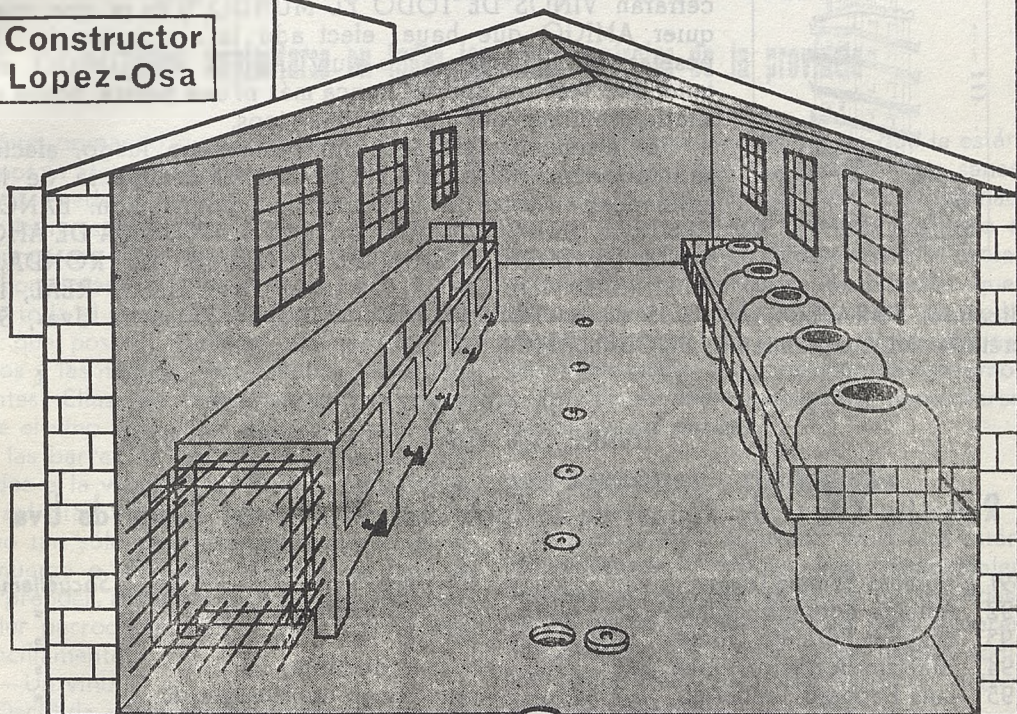
—Yo creo, con humilde juicio, que a dos distintas vertientes. La primera es que aquí no se escatiman esfuerzos para complacer al cliente, y la segunda, la introducción de vinos amontillados a granel. Tenemos el fino De Lama, de las famosas bodegas cordobesas de Doña Mencía, que el aficionado puede degustar a tres pesetas el chato, casi lo mismo que allá. También se venden mucho las medias botellas del fino Lama Camarena, a treinta y cinco pesetas. Esta novedad ha causado un excelente impacto.

—Pues que siga la racha.

Manuel TERRIN

Construcciones López-Osa

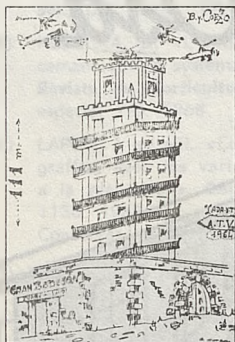
Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

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

491 D.Eusebio Benítez Lucas	Fco. Jiménez, 8	Socuéllamos
492 Aniceto Bermejo Gómez	D. Pedro Bustos, 57	«
493 Eusebio Bermejo Gómez	D. Pedro Bustos, 57	»
494 Claudio Bermejo López	F. de Mora, 25	»
495 Luis Bermejo Piqueras	Diego de Almagro, 6	«
496 José Blanes Fernández	Daoiz y Velarde, 6	«
497 Conrado Blázquez Castillo	Humilladero, 8	»
498 Ángel Bonilla Bustos	Dr. Fleming, 14	«
499 Antonio Bonilla Bustos	C.Cabezuelas, 30	»
500 Eugenio Bonilla Bustos	C.Cabezuelas, 32	»
501 S. S. Pablo VI	EL VATICANO	ROMA
502 Francisco Bonilla Bustos	Velázquez, 2	Socuéllamos
503 Jesús Bonilla Bustos	Generalísimo, 135	«
504 Lino Bonilla Bustos	Colón, 50	«
505 Miguel Bonilla Bustos	Diego de Almagro, 2	»
506 Francisco Bonilla Ortega	Virgen Viñas, 26	«
507 Juan Bonilla Segovia	La Paz, 27	«
508 Adoración Sánchez Alcolea	Virgen Viñas, 7	«
509 Julio Bonilla Segovia	La Paz, 12	«
510 Blás Buendía Alcolea	Ossa, 9	»
511 Isaac Buendía Díaz	Btlla. del Ebro, 10	»
512 Julian Buendía Díaz	Cástor Zarco, 15	»
513 Isabel Buendía Rubio	Amargura, 58	»
514 José Buendía Rubio	R. y Cajal, 15	»
515 Bernardo Bustos Alvarez	C.Cabezuelas, 20	»

Hacia el establecimiento de una ruta de las catedrales del vino

Quiere implantarse en todas las zonas vinícolas de la provincia

Sigo opinando que, en general, no prestamos la atención que se merece a nuestros vinos. Puede que ocurra aquello de que por ser la nuestra tierra de excelentes caldos, algunos con fama mundial, y de estupendos elaboradores que distribuyen esos vinos por todo el orbe, no le demos la importancia que poseen. También influyen los hábitos y las modas, más o menos extranjerizantes. Ellas, en buena parte, han hecho que el vino pase a un segundo plano. Hoy, en las barras de los establecimientos dedicados a la venta de productos bebestibles, se solicitan brebajes diversos, quedando el vino tan sólo para acompañamiento de un almuerzo o una cena. Porque no deja de sorprender, ahí lo curioso y triste, que cualquier parroquiano acuda a un bar y pida, sencillamente:

—Un vino.

Decidida y lamentablemente, al vino lo hemos dejado arrinconado, aunque, como digo, siempre hay excepciones.

VIGENCIA EN LOS PUEBLOS

Donde quizá todavía tienen vigencia popular los vinos de la tierra es en los pueblos, pero adonde también han llegado las costumbres de la ciudad a la hora de refrescar el gáznate con otras bebidas. Pero en esas poblaciones, el vino todavía sigue siendo —por fortuna— elemento importante, porque en torno a él gira la economía doméstica de muchas familias.

Muchas veces hemos hablado de la necesidad de una promoción que parta de los propios productores y elaboradores. El vino está necesitando una campaña de alcance nacional para racionalizar su consumo e

incidir en la seria competencia que le están haciendo otras bebidas, quizá menos sanas y menos simples que el vino. Y la verdad es que esa promoción se viene haciendo a través de las Bodegas Cooperativas y, preferentemente, por conducto de la unión, que, de unos años a esta parte, está situando nuestros estupendos caldos, embotellados, en primer plano de la sociedad de consumo.

Esta tarea debe proseguir y aumentarse en lo que sea posible.

LAS VENDIMIAS Y SUS FIESTAS

Y en esta línea de puesta en órbita están las vendimias. Y más que esas tradicionales labores de recogida del fruto de las vides, en las fiestas que se organizan para celebrar la cosecha y en la que, como hemos podido comprobar, tiene participación activa toda la población.

No deja de ser una forma de exaltar el vino. Las noticias, recogidas sobre la marcha, indican que la cosecha de este año puede calificarse como buena, aunque las lluvias caídas antes de la recolección pudieron influir en la graduación de los mostos. No vamos a entrar en consideraciones sobre los problemas que la rama vitivinícola tiene planeados en toda la provincia. La verdad es que mucho se está haciendo sobre el particular, pues el campo tarraconense tiene un excelente valedor, un defensor incansable en don Juan Meste Mestre, presidente de la Unión de Cooperativas. Muchas de sus iniciativas han alcanzado el refrendo nacional, como bien demostrado

Pasa a la página 30

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 *dueblos 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

IX FERIA INTERNACIONAL

del Campo

por Francisco GOMEZ TRAVECEDO

Otra vez está en puertas el gran Certamen, lamejor, la más completa FERIA del agro y de la ganadería española. La FERIA Internacional del Campo, una de las más logradas e importantes de Europa.

El Comisariado de Ferias y Exposiciones de la Organización Sindical ha distribuido a toda España y a todo el mundo el primer folleto indicador de la FERIA, un bello catálogo magníficamente ilustrado. A través de sus páginas —breves, pero cuajadas de noticias— se percibe bien toda la magnitud del Certamen, toda la grandeza panorámica de esta FERIA singular que constituye hoy día —prestigiada por ocho años de éxitos— la más lograda realización Ferial que ha conseguido la Organización Sindical española.

SECCIONES DEL CERTAMEN

La FERIA comprende como un enorme abanico de posibilidades diez Secciones perfectamente diferenciadas a través de sus distintas especialidades. Son estas: transformación de tierras y preparación de explotaciones: Maquinaria agrícola; construcciones rurales; transportes, instalaciones para la conservación de productos agrarios; Ganado; productos agropecuarios; hogar rural y actividades complementarias.

LA FERIA, MUSEO VIVO DEL CAMPO

La FERIA —alegre, multicolor, popularísima— es sin duda alguna el más bello y espectacular Museo del Campo Español y de sus actividades agrarias. Pero no se trata de un museo muerto, sino todo lo contrario, de un muestrario vivo, dinámico y caliente. Es ni más ni menos la respiración, el latido

del campo en plena calle, en plena arteria ciudadana, porque el marco de la FERIA es la Ciudad misma de Madrid, a unos cientos de metros de la Puerta del Sol, pero con su mismo ritmo de vida y de palpitaciones.

Y así, la FERIA es campo y ciudad al mismo tiempo. Ciudad dentro de la gran ciudad que es Madrid, con sus servicios urbanos en toda escala: Correos, Telégrafos, cine, teatro al aire libre, restaurantes, cafeterías, bancos, transportes públicos...

Y, además de eso, campo de verdad, porcino, mular, asnal, y sobresaliente de todos y entre todos el ganado caballar, los magníficos, los soberbios, los maravillosos ejemplares de caballos andaluces que nos envían las Yeguas Militares de Córdoba y de Jaén, o las cuadras señoriales de Jerez, de Sevilla y de Córdoba, donde siguen estando los mejores caballos del mundo.

Pero la FERIA, con ser rotundamente, acentuadamente, una FERIA española del ibérica, la FERIA tienen, desde los primeros años, perfil internacional, lo que significa apertura a todos los rumbos de la rosa de los vientos, universalidad, internacionalidad bien ganada a fuerza de méritos, de hidalguías y de sonrisas. De esta apertura europea y universal dan testimonio más de treinta países, las treinta banderas de la FERIA, los Embajadores de los pueblos que nos visitan, la presencia de los Días Internacionales, los stands llenos de productos exóticos, los licores, los utensilios, lo que la FERIA tiene de auténtico perfil no nacional...

Por eso, se ha llamado, sin duda, escaparate del mundo y auténtica plataforma española de lanzamiento de productos, no sólo nacionales, sino extranjeros, porque la FERIA tiene una capacidad de atracción fabulosa, respaldada por sus tres millones de visitantes, constituye, sin duda, un excepcional y espectacular escaparate de ventas: el mejor de España.

CIVINASA

Compañía Internacional Vinicola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz, (C. Real).

Teléfono, n° 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, n° 18

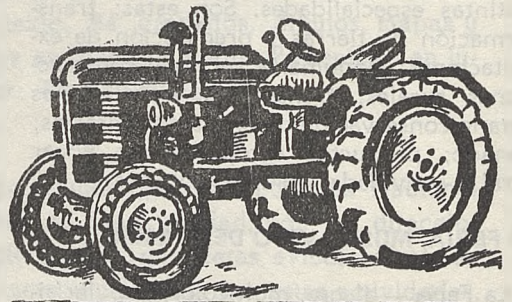
Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

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

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4° izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

Actualidad



El vino será artículo de lujo ---dicen en Galicia

La vendimia, como todo lo sujeto a las veleidades climatológicas, trajo sus sorpresas. Personalmente recorrimos los campos de Zamora y Salamanca y podimos apreciar que, por las fechas en que habitualmente solían efectuar la vendimia, las cepas presentaban frutos poco mayores que el tamaño de un garbanzo. Claro que, como contrapartida, hubo zonas, la Mancha concretamente, en que se obtenía un vino por encima de los 12 grados, e incluso algunos mostos rondaban los 13 grados.

La recogida de la uva, sin alcanzar el volumen y la calidad de 1970 fué mejor de lo que muchos del agro esperaban y las granizadas e incluso el mildiu se localizaron, generalmente, en regiones donde la producción no representa cifras que influyan en la estadística nacional.

Regiones hubo en que se vendimió a finales de octubre: La Rioja, Valladolid, el Valle del Duero y gran parte de Galicia, donde precisamente, a la vista de la cotización —nueve pesetas kilo de uva— se rasgan las vestiduras y aventuran que, para 1972, el vino será poco menos que artículo de lujo. Claro que, frente a los gallegos, se alzan las 4,50 pagadas en Huelva.

Lo que sea sonará, pero, pensamos, el vino va tomando unos vuelos bastante espectaculares y, acaso, no quiera quedar atrás en esta loca carrera de precios.

Ligero aumento en los precios del vino de los "seis"

BRUSELAS, 16. (Efe).— La comisión de las Comunidades Europeas publicó hoy los precios de referencia de 1971 hasta el 15 de Diciembre de 1972, para la importación de vino procedente de países terceros.

Estos precios que han sido ligeramente aumentados en relación con los vigentes hasta ahora, están expresados en unidades de cuenta (U. C.). La Unidad de Cuenta europea será muy probablemente revaluada en los próximos días. Su valor actual en oro equivale al del dólar norteamericano antes del 15 de agosto de 1971. He aquí los precios nuevos:

Vino rojo, 1'71 grado-hectólitro; vino blanco, 1'65; vinos blancos de cepas Riesling y Sylvaner, 34'20; vino de licor, 4'30; vino vinado (para utilización por destilerías), 1'15.

El vino y el cognac, a la cabeza de las bebidas preferidas por los españoles

Resulta ilustrativo conocer que beben los españoles. Entre las bebidas alcohólicas figura en cabeza del consumo el vino, tinto o blanco, que prefieren un 79 por 100 de los adultos. Entre los aperitivos ostentan las máximas preferencias el Jerez y el vermut dulce, ambos desgustados por un 21 por 100, y entre los licores y bebidas espirituosas el coñac, que cuenta con un 47 por 100 de adeptos.

¿Que opinión manifiestan los españoles de su nivel de vida?

Los interrogados sobre si viven mejor o peor que hace cinco años, respondieron el 79 por 100 de los encuestados. De ellos el 27 afirma que

Pasa a la página 23

Sucedió esta quincena

Vinos Blancos.— El mercado continua firme y sostenido con cierta alegría en alguna zona, pero en general tranquilo y sin nervios. La propiedad aguarda pacientemente mejores oportunidades, consciente de la realidad de esta Campaña. Los precios han ascendido ligeramente, cotizándose entre las 51/52 pesetas hectógrado.

Vinos Tintos.— Más alegres y firmes aunque por su escasez se realizan contadas operaciones, pero siguen buscándose y se pagan cada vez a precios más altos, alcanzando en algunas zonas de Levante, las 90 pesetas hectógrado. En general, la cotización en Tintos varía, fluctuando entre las 70 y las 80 pesetas hectógrado y los Claretos entre las 60-65 pesetas hectógrado.

Alcoholes.— Siguen tranquilos, suscitando comentarios muy sustanciosos. Destilados de vino, 56/57 pesetas. Rectificados de vino, 55/56 pesetas. Rectificados de residuos, 54/55 pesetas y Holandas, 40/41 pesetas.

Estaba previsto que el pasado día 17 de diciembre, el Consejo de Ministros tratara la propuesta del Sindicato, del Convenio Global para la entrega de 130.000 Hls. de alcohol a cambio de suprimir la entrega vinica obligatoria del Diez por Ciento de la producción en grados de alcohol. No se trató en el citado Consejo de Ministros dicha propuesta y la alarma ha cundido en el sector vitivinícola, habida cuenta de que para el 31 de diciembre tenían que estar presentadas las declaraciones de los elaboradores. No obstante, se ha prorrogado su presentación hasta el 31 de Enero de 1972.

Debemos aclarar que, la referida entrega propuesta de los 130.000 hectolitros de alcohol, sería del siguiente modo: la mitad, 65.000 Hls., por parte de las Cooperativas, y la otra mitad, por parte de los elaboradores particulares.

Es de suponer que, en el próximo Consejo de Ministros, se examinará el Convenio propuesto. Cuando tengamos noticias de ello, informaremos al respecto.

Asimismo, es conveniente se suministren vinos a las alcoholeras, vendiendo los de baja calidad para su transformación en alcohol, ya que nos interesa a todos que éste no falte en el mercado, a fin de paralizar posibles importaciones de alcohol e incluso de vinos.

Se acaba de anunciar que entre los días 21 al 31 de agosto de 1972, se va a celebrar en Budapest el **Primer Concurso Mundial de Vinos**. Tiene como objeto estimular la producción de suma calidad, al propio tiempo que darlos a conocer. Podrán participar productos seleccionados por los Gobiernos de los países vinícolas o por las entidades y organismos que éstos designen. Las firmas interesadas, deberán dirigirse en España al Ministerio de Agricultura.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	52	61	59	60	
Argamasilla de Alba	52				
Campo de Criptana	52		56	61	63
Calzada de Calatrava					
Daimiel	52				
Manzanares					
Pedro Muñoz	50				
Socuéllamos	50'50				
Tomelloso	51	55			62
Valdepeñas	51	67'50			
Herencia					
La Solana	50				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	55	80	70	65	
La Roda	51	70		60	
Ontur		85		75	
Villamalea		71'50	55		
Villarrobledo	52	62	60	60	65
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	52	70			
San Clemente	53	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro...	52	61			
Minglanilla					
Villarta		73'50		55	
Iniesta	51	75	51		
Ledaña			51	51	
Casas de Fernando Alonso...	50				
Toledo-Mancha					
Madridejos	52				
Portillo		65			
Quintanar de la Orden	51				
Dosbarrios	51				
Sonseca	53	60/68			
Villa de Don Fadrique	51			56	
Puebla de Almoradiel	52	60			
Villacañas	51'50	60			
Consuegra	50	59			
Alicante-Levante					
Villena	52	85	62	62	71
Monóvar	49	85/90	62/65	62/65	
Pinoso					
Gata de Gorgos					68

Sucedió esta quincena

Vinos Blancos.— El mercado continua firme y sostenido con cierta alegría en alguna zona, pero en general tranquilo y sin nervios. La propiedad aguarda pacientemente mejores oportunidades, consciente de la realidad de esta Campaña. Los precios han ascendido ligeramente, cotizándose entre las 51/52 pesetas hectógrado.

Vinos Tintos.— Más alegres y firmes aunque por su escasez se realizan contadas operaciones, pero siguen buscándose y se pagan cada vez a precios más altos, alcanzando en algunas zonas de Levante, las 90 pesetas hectógrado. En general, la cotización en Tintos varía, fluctuando entre las 70 y las 80 pesetas hectógrado y los Claretos entre las 60-65 pesetas hectógrado.

Alcoholes.— Siguen tranquilos, suscitando comentarios muy sustanciosos. Destilados de vino, 56/57 pesetas. Rectificados de vino, 55/56 pesetas. Rectificados de residuos, 54/55 pesetas y Holandas, 40/41 pesetas.

Estaba previsto que el pasado día 17 de diciembre, el Consejo de Ministros tratara la propuesta del Sindicato, del Convenio Global para la entrega de 130.000 Hls. de alcohol a cambio de suprimir la entrega vínica obligatoria del Diez por Ciento de la producción en grados de alcohol. No se trató en el citado Consejo de Ministros dicha propuesta y la alarma ha cundido en el sector vitivinícola, habida cuenta de que para el 31 de diciembre tenían que estar presentadas las declaraciones de los elaboradores. No obstante, se ha prorrogado su presentación hasta el 31 de Enero de 1972.

Debemos aclarar que, la referida entrega propuesta de los 130.000 hectólitros de alcohol, sería del siguiente modo: la mitad, 65.000 Hls., por parte de las Cooperativas, y la otra mitad, por parte de los elaboradores particulares.

Es de suponer que, en el próximo Consejo de Ministros, se examinará el Convenio propuesto. Cuando tengamos noticias de ello, informaremos al respecto.

Asimismo, es conveniente se suministren vinos a las alcoholeras, vendiendo los de baja calidad para su transformación en alcohol, ya que nos interesa a todos que éste no falte en el mercado, a fin de paralizar posibles importaciones de alcohol e incluso de vinos.

Se acaba de anunciar que entre los días 21 al 31 de agosto de 1972, se va a celebrar en Budapest el **Primer Concurso Mundial de Vinos**. Tiene como objeto estimular la producción de suma calidad, al propio tiempo que darlos a conocer. Podrán participar productos seleccionados por los Gobiernos de los países vinícolas o por las entidades y organismos que éstos designa. Las firmas interesadas, deberán dirigirse en España al Ministerio de Agricultura.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	52	61	59	60	
Argamasilla de Alba	52				
Campo de Criptana	52		56	61	63
Calzada de Calatrava					
Daimiel	52				
Manzanares					
Pedro Muñoz	50				
Socuéllamos	50'50				
Tomelloso	51	55			62
Valdepeñas	51	67'50			
Herencia					
La Solana	50				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	55	80	70	65	
La Roda	51	70		60	
Ontur		85		75	
Villamalea		71'50	55		
Villarrobledo	52	62	60	60	65
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	52	70			
San Clemente	53	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro... ..	52	61			
Minglanilla					
Villarta		73'50		55	
Izesta	51	75	51		
Ledaña			51	51	
Casas de Fernando Alonso	50				
Toledo-Mancha					
Madrirdejos	52				
Portillo		65			
Quintanar de la Orden	51				
Dosbarrios	51				
Sonseca	53	60/68			
Villa de Don Fadrique	51			56	
Puebla de Almoradiel	52	60			
Villacañas	51'50	60			
Consuegra	50	59			
Alicante-Levante					
Villena	52	85	62	62	71
Monóvar	49	85/90	62/65	62/65	
Pinoso					
Gata de Gorgos					68

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla			65 v.	65 v.	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	51	80			L 16
Liria	56	Px-58			
Utiel-Requena		88	58		
Turis	52				
Cheste	53				72
Villar del Arzobispo	51				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés					
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA		65			
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		58			
Montblanc	53		58'50		
Barbará	51		58		
Vendrell					
Falset		75			
Perelló		70	63		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	50				
Rociana del Condado	50				
Palma del Condado	47				16
Almonte					
Jerez y -Marco-CADIZ	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendrales					
Castuera					
Los Santos de Maimona	49				
Villafranca de los Barros	53				
Logroño-Rioja					
Alfaro					
Manjarres		Cr-140	Cr-160	Cr-160	
Alcanadre		Cr-225			
Arnedo	Cr-240	Cr-304v	Cr-240		
Autol		85		100v	
Cenicero	Cr-215	Cr-210	Cr-210		
Villar de Arnedo		100v	95		
Rincón de Soto	L-13	L-12		L-12	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego		Cr-240			
Villabuena					
Navarra					
Tudela					
Tafalla					
Cintruénigo					
Falces		75	73		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		75			
Ateca		75		68	
Calatayud		75			
Carriñena	74	80	72		
Morata de Jalón		73		64/65	
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..					
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		81	82		
Cebreros-AVILA					
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-140 v.				
Cigales				Cr-150	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8	90		68	
Cacabelos		75	65	65	
Villamañán		60			
Villafranca del Bierzo	L-10	L-11	L-9	L-9	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro					
Felanitx-BALEARES		65	55		
La Rúa-ORENSE	L-12	L-12			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcazar de San Juan					
Campo de Criptana	57	56	55		49
Daimiel					
Manzanares	58	55			
Pedro Muñoz					
Socuéllamos					
Tomelloso	57	56	54	40	48
Valdepeñas					
ALBACETE-MANCHA					
Almansa	58	55			
La Roda					
Villarrobledo	55	55	53	50	
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		
ALICANTE-LEVANTE					
Villena	56	56	56		
Monóvar					
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena		56	54		43'75
Cheste	sin	existencia			
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés ...		60			
Vendrell					
Falset					
HUELVA-ANDALUCIA					
Bolullos del Condado	58	57			
Palma del Condado	55				
Rociana del Condado	58	56	54		
Jerez y Marco-CADIZ					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona					
Villafranca de los Barros					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena					
Morata del Jalón					
LEON-CENTRO					
Villafranca del Bierzo			45		
Villamañán			42		

PRESTAMOS A LOS AGRICULTORES

Ciudad Real, 16 (SIS).— El delegado provincial de Sindicatos, señor Ansuategui, presidió en Socuéllamos la entrega de dieciocho millones de pesetas de la Sección de Crédito Agrícolas, a los agricultores de la zona socuellamina afectados por la inclemencias del tiempo en la pasada campaña agrícola.

Posteriormente el delegado visitó las obras de la nueva Casa Sindical que se construye.

Por una Orden del Ministerio de Agricultura de fecha 16 de Diciembre de 1971, se ha concedido a Socuéllamos (C. Real) la creación de una Agencia de Extensión Agraria, por estimarse que esta población necesita dicha Agencia por la importancia de su riqueza agrícola así como de su zona de influencia.

Por un decreto del Ministerio de Hacienda, que se publica en el B. O. del Estado y de acuerdo con el decreto 2758/1971, y previa liberación del Consejo de Ministros en su reunión del pasado 19 de Noviembre, se dispone la exención del Impuesto de Compensación de Gravámenes Interiores a las importaciones de alcohol etílico-vínico que se realicen como reposición de exportaciones previamente efectuadas de vinos y otras bebidas alcohólicas, dentro de lo previsto por el citado decreto.

Por una orden de la Presidencia del Gobierno, que se publica en el B. O. E. en cumplimiento de lo dispuesto por la Ley del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, que fué aprobada el 2-11-70 y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del pasado 3 de diciembre, se formula la tabla de vigencias y derogaciones de disposiciones citadas con anterioridad a la fecha citada por el Estatuto del Vino, y referentes al contenido y materia del mismo. En la misma orden se incluye dicha tabla, en la que se detallan las vigencias o derogaciones parciales o totales de más de setenta disposiciones sobre diversas materias relacionadas con alcoholes, plantaciones, cartas de vino, denominaciones vinícolas

Viene de la página 17

mucho mejor y el 52 por 100 que algo mejor. Esta opinión es común a los restantes ciudadanos europeos, la mayoría de los cuales piensan que su nivel de vida ha aumentado también en los cinco últimos años,

La estructura de la población española está sufriendo drásticas transformaciones. El número de menores de 18 años supera los doce millones es decir, algo más de un tercio de la población total. La población española, además crece con mayor rapidez que la de cualquier otro país europeo, a pesar de la emigración sufrida entre 1950 y 1965. Los índices de natalidad se han mantenido altos desde 1930.

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...?

... **Cubierto**: Es un vino de color oscuro.

... **Cubillo** o **Rejilla**: Es un cilindro de listones de madera espaciados, en forma de jaula, que se coloca alrededor del husillo y se cubre de la uva ya pisada o estrujada, de la que se extrae por presión el resto de su mosto.

... **Cueva** o **Cava**: Se dice de la bodega subterránea o excavada destinada por su temperatura a la crianza de espumosos o determinadas especialidades de vinos.

... **Chiquiteo**: Es un recorrido de tabernas, tascas o colmados para beber chiquitos o pequeños vasos de vino, por el Norte; «chatear o cañear», en el resto de España.

... **Chispa**: Es el principio de una borrachera etílica.

... **Despabilado**: Es la separación del escobajo o raspón de la uva o del orujo, para evitar asperez en el vino por el exceso de tanino de aquéllos, a máquina o rastrillo.

... **Doncel**: Es un vino suave y de color claro.

... **Dospuños**: Es el espacio que se deja vacío en las cubas que reciben el mosto para que éste no se derrame por la efervescencia de su fermentación.

... **Dulce**: Se dice del vino de uvas maduras y expuestas al sol durante dos o tres semanas, que aumenta su concentración azucarada y cuya fermentación es detenida o «apagada» con alcohol vínico en cantidad adecuada para fijar la fuerza alcohólica de este vino entre 9 y 15°, según las zonas de producción.

... **Encube**: Es la acción de echar el vino en las cubas.

... **Enología**: Es el arte de elaborar los vinos. Ciencia que trata de dicha materia.

... **Envinado**: Son operaciones conducentes a dar aptitud a las cubas para crianza de los vinos. El «Mosteado» es la primera, haciendo fermentar el mosto en ellas para que barra con su ebullición térmica las ma-

terias tánicas, resinosas y otras que no deben pasar al vino y deposita en el fondo con las heces. La segunda, o envinado definitivo, es su llenado de vino altamente alcohólico o de la naturaleza de aquellos que debe criar, para que sus paredes queden impregnadas.

... **Los grifos relucientes** se consiguen limpiándolos con una esponja humedecida en la que se vierten unas gotas de cera líquida de la que se utiliza para los suelos. Se pasa la esponja sobre los grifos y luego se frota con un paño muy seco.

... **Los dientes amarillos** por la nicotina se limpian perfectamente con una mezcla de sal muy fina y zumo de limón. No conviene exagerar en el uso de la sal para evitar rayar el esmalte.

... **Para limpiar botellas**, basta con verter en ellas agua bastante caliente y una cucharada de sal gruesa. Se agita fuertemente y luego se clara dos o tres veces.

... **Para evitar que la ropa pierda el color** al lavarla basta con agregar al agua del último aclarado un buen chorro de vinagre o unas cucharadas de sal. No solamente los colores no se mezclarán, sino que quedarán más fijos y brillantes.

... **El agua donde se han hervido verduras**, no debe tirarse jamás. Se le agrega uno o dos cubitos de caldo concentrado y se obtendrá una sopa espléndida plena de vitaminas.

... **Algunos alimentos congelados** puede prepararlos usted misma guardados en el congelador y dejarlos allí todo el tiempo que desee retirándolos en el momento que vaya a prepararlos. Usted puede tener en el congelador croquetas, empanadillas, empanadas, e incluso guisos que se mantienen mucho tiempo en el congelador, bastando calentarlos a la hora de comerlos. Es una solución muy cómoda para las amas de casa que trabajan fuera.

MERCADO Y SERVICIOS

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

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

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

(20) Dispongo de maquinaria vinícola usada, muy especialmente de las prensas continuas MORON, en todos sus modelos, y de las bombas PROSPER, para trasiegos de vinos de heces. Precios muy interesantes. Consulten datos y condiciones, sin compromiso. Evaristo Cano Moreno. Canalejas, 4 - Tel. 61 SOCUELLAMOS (C. Real).

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

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

(23) Compró: Grandes conos y cubas roble usados. Vendo, para exportación, 60 bocoyes transporte castaño, en perfectas condiciones, de uso inmediato a 700 pesetas unidad.—Cubería "EL NAVARRO". San Vicente de la 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 TORMO, sin estrenar, por 8.000 ptas. JAIME FERRE, Plaza Verdager 1. PLA DE SANTA MARIA (Tarragona)

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

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

(49) VENDERIA O CEDERIA EN ALQUILER BODEGA 40.000 ARROBAS envase cemento con equipo moderno elaboración y perfectamente situado en Lillo (Toledo). Dirigirse a: Víctor 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 filtro-prensa automático para lías en buen estado de 60x60 y caldera de vapor automatizada a Fuel-Oil de 1200 á 1500 kgs. vapor/hora. Razón esta Revista.

(52) Fn término de Socuéllamos (C.Real) sitio Dehesa de Galiana, vendo 8 parcelas viñedo trece años americano, de una, dos, dos y media tres y cinco fanegas de tierra.

COMPRO FARMACIA en Socuéllamos ó Madrid (distritos postales 7, 9 ó Moratalaz).

Ofertas: Sr. Galiana. Abogado. Apartado 50282. MADRID

(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 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).

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

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

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, 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 alcohólicas 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. VALFENCIA-11.

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

Hacia la moderna empresa agraria española

Por Cacho Dalga

Considero una gran novedad, por su gran atractivo social y económico, una de las comunicaciones presentadas al I Seminario Cooperativo Agrario, celebrado en Madrid, hace unos días, y que lleva por título «Cooperativas de Trabajo Comunitario del Campo». Nadie mejor para que nos lleve por los caminos de estas asociaciones que el experto que presentó la comunicación aludida, don Rodrigo Sebastián Palomares, ingeniero agrónomo, a quien preguntamos:

—¿Qué es una cooperativa de explotación y trabajo comunitario de la tierra?

—Es la asociación de agricultores que, respetando el régimen de propiedad territorial, aportan sus fincas a la entidad, constituyendo una empresa para el cultivo y explotación en común de las tierras, con el fin de aumentar la productividad de las mismas y lograr, al mismo tiempo, un nivel razonable para los asociados.

—¿Cómo surgió este movimiento asociativo?

—Espontáneamente y ¿por propia iniciativa de los agricultores; posteriormente, en vista de la buena acogida de esta idea, e intuyendo las trascendentales consecuencias que este nuevo tipo de empresa agraria puede suponer en el desarrollo económico y social del país, la Administración ha fomentado, por diversos procedimientos, este movimiento, hasta el punto de tratar de con-

seguir una reforma agraria a través de la agricultura de grupo.

—¿En qué provincias o zonas están localizadas estas cooperativas?

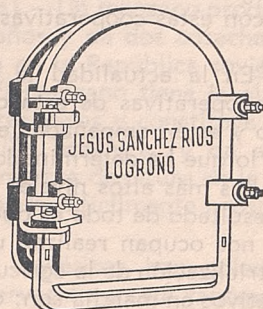
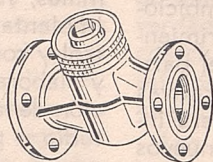
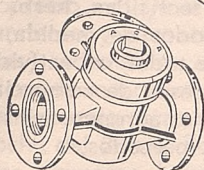
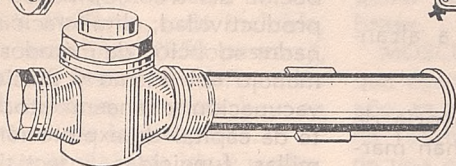
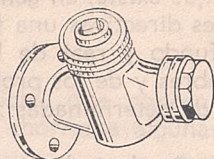
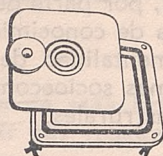
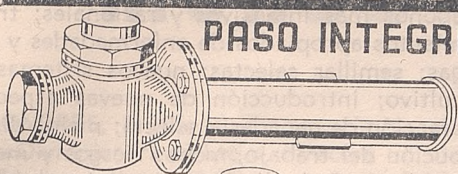
—Es característico y sistemático el hecho de que las provincias donde las Cooperativas de Trabajo Comunitario del Campo surgen primero y rápidamente se consolidan y extienden es en aquellas donde la actividad agrícola producía los más bajos rendimientos, bien fuera debido a varias o a todas de las siguientes causas: escasa fertilidad de la tierra; climatología adversa; parcelación extremada; reducidas unidades de explotación familiar, incapaces de producir rendimiento económico mínimo para subvenir a las más elementales necesidades familiares.

—¿Qué resultados pueden ofrecerse ya?

—Este tipo de cooperativas está localizado, fundamentalmente, en las comarcas cerealistas más deprimidas. Sin embargo, los positivos resultados en ellas han motivado, últimamente, su expansión dentro de las propias provincias, a zonas donde la producción cerealista se encuentra a nivel de las mejores producciones europeas. Resulta muy significativo y, por tanto, conveniente, apuntar que este movimiento asociativo, que implica una idea clara y avanzada de lo que debe ser una empresa agrícola moderna, se ha producido precisamente en regiones que siempre se han citado, dentro y fuera de España, como prototipos de inmovilismo, incultura, atraso y, por tanto, de subdesarrollo.

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesús Sánchez Ríos

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

A. HAUPOLD S.L.

PRODUCTOS QUIMICOS

Aptdo. C. N.º 8

Teléfono Central 86 19 22

Puerto de Santa María

—¿Consecuencias de este hecho?

—Pues, sencillamente, el hacernos pensar que existe, en general, por parte de las clases directivas una falta de conocimiento profundo y real de la mentalidad de los hombres y de los problemas socioeconómicos de determinadas zonas rurales.

—¿Puede indicarme las metas a alcanzar con estas cooperativas?

—En la actualidad la gran mayoría de las cooperativas de esta clase se han marcado y están empeñadas en metas ambiciosas, lo que ha determinado su encubrimiento a los más altos niveles agrarios del país. El resultado de todo es que las cooperativas que nos ocupan realizan una verdadera industrialización de la agricultura. Los nuevos objetivos en marcha son: organización cien-

tífica de la producción desde las nuevas variedades más productivas y de mejor calidad y mayor demanda en el mercado, a los abonos más intensivos y racionales; tratamientos apropiados de enfermedades y plagas; semillas selectas; nuevos sistemas de cultivo; introducción de nuevas especies; creación de ganadería selecta; mejor distribución del trabajo, menos riesgos y mayor productividad; alimentación racional del ganado; adopción de métodos modernos en el manejo del mismo y fijación de planes de vacunación y saneamiento. Empleo creciente de capital de explotación, en nuevas semillas, fungicidas, insecticidas, herbicidas. Implantación de métodos de medida, control y contabilidad de todas las actividades y elaboración de procesos de comercialización de las producciones agropecuarias y estudio y previsión de mercados.

Viene de la Página 13

queció en las deliberaciones del Estatuto de la Vid, Vino y Alcoholes celebradas en las Cortes Españolas. Sin olvidar tampoco al presidente de la Diputación, don José Clúa Queixalós, que formó parte de la ponencia que debatió dicho Estatuto.

Pero volviendo al plano provincial, queremos resaltar que las fiestas de la vendimia han demostrado, en todas las poblaciones donde se celebraron, que los agricultores tarraconenses son responsables de las inquietudes y de los buenos deseos de encontrar nuevos y más generosos caminos para la promoción subsiguiente al consumo de más vino, sin perder los estribos, naturalmente.

RUTA DE LAS BODEGAS COOPERATIVAS

Y de todas esas fiestas, la que resultó más brillante y significativa fue la que tuvo como escenario Esluga de Francolí, y de la que ya dimos puntual referencia. Allí se congregaron todos los responsables de la

producción vinícola de la comarca, así como las autoridades respectivas. Presidentes de Sindicatos, representantes de bodegas cooperativas que coincidieron en señalar la oportunidad de llevar a cabo todo lo que exponemos en esta crónica.

Pero hay más todavía. Me lo expone un hombre empeñado en resucitar todas estas cosas, don José Callau:

—Podría haber una concentración en Esluga para iniciar esa ruta. Se descubrirían casas antiguas, herramientas utilizadas hace años en las labores de vendimia y de producción de mostos. Concursos de vendimiadores. Muchas, muchas cosas que servirían para actualizar todo lo referente al vino.

Son ideas que exponemos a la consideración de todos, pero preferentemente a quienes tienen una relación directa con la actividad vitivinícola. Y estamos seguros de que si llegan a cristalizar, constituirían un señalado éxito.

D. DE LA FUENTE TORRON

MUNDO CURIOSO

LONDRES, 1 (Efe).—La agencia de viajes «Olympic Travel Ltd.», ofrecerá un viaje de cinco días a Mallorca, todo incluido, por cinco libras esterlinas (850 pesetas), durante las próximas fiestas navideñas a las amas de casa británicas, anuncia hoy en Londres un portavoz de la compañía.

El precio incluye el viaje de ida y vuelta, alojamiento y manutención (tres comidas diarias), además de excursiones a diversas fábricas de marroquinería, perlas y licores.

Los excursionistas saldrán de Londres en la noche del 20 de diciembre para regresar en las primeras horas del día de Nochebuena.

El director ejecutivo de «Olympic Travel Ltd.», Terence Mailn, dijo hoy en Londres: «Este es un regalo de Navidad a las

amas de casa británicas, que podrán adquirir sus regalos y ahorrarse algunas libras».

MOSCU, 1. (Efe).—Un manzano prodigio, que cuenta 250 años y da dos cosechas al año, se encuentra en la República soviética de Tadshikistn. El manzano tiene la altura de una casa de tres pisos y constituye una verdadera maravilla botánica; y da estas cosechas a 2.700 metros de altura en la meseta de Pamir, donde difícilmente prospera ningún árbol.

Los científicos soviéticos han colocado bajo estricta observación a este fenómeno, pues opinan que se ha producido una transformación genética debida al medio ambiente que ha creado un tipo de manzano absolutamente nuevo.

BEBIDAS — Indices de PRECIOS al por mayor

SISTEMA BASE 1955 = 100

AÑO Mes	VINO COMUN		BEBIDAS	
	Tinto	Blanco	Jerez en pipas	Coñar en botellas
1966.—Media mensual	228,78	211,90	179,41	160,91
1967.—Idem íd.	259,59	234,04	179,47	156,33
1968.—Idem íd.	311,67	281,61	179,24	155,99
1969.—Idem íd.	330,93	290,40	176,64	171,02
1970.—Idem íd.	287,27	249,10	178,84	185,24
1970.—Agosto	286,33	251,43	178,84	185,14
Septiembre	287,74	251,50	178,61	185,14
Octubre	282,73	245,37	180,91	185,14
Noviembre	277,03	244,35	178,40	185,15
Diciembre	280,97	248,71	177,68	185,15
1971.—Enero	283,02	245,85	176,92	185,15
Febrero	284,92	247,28	180,14	185,15
Marzo	286,54	249,12	185,63	185,15
Abril	289,85	254,15	183,05	210,89
Mayo	295,56	271,90	201,23	227,51
Junio	299,37	279,25	203,19	227,51
Julio	316,21	288,30	204,43	228,84
Agosto	337,00	306,46	206,61	228,84

Este año disfruté mis vacaciones en la localidad catalana de Calella, convertida en populosa colonia germánica por obra y gracia de las preferencias turísticas.

La proximidad de aquel apunto a la Costa Brava me animó a efectuar frecuentes desplazamientos por carretera a diferentes lugares de Gerona: Blanes, Lloret, Rosas, Tossa de Mar...

Fue precisamente aquí donde me tocó protagonizar un suceso que no quiero silenciar y sí reflejar en este periódico, para que sirva de llamada al orden, de noble advertencia a más de un hostelero.

ESAS LISTAS DE PRECIOS...

Después de recorrer las típicas calles de aquel pueblo, inicié el ascenso a sus murallas, contemplando las torres y admirando, desde lo alto, el incomparable espectáculo de una puesta de sol, cuyos tibios rayos rojos rebotaban en la placidez de las aguas de su playa, en perfecto arco de herradura.

Junto a una de tales construcciones, más o menos remozadas, se alza, dominando el paisaje, una instalación, un modesto establecimiento con acogedora terraza. En el exterior, rústico cartel señala los precios que rigen para la familia de las cocas y otras bebidas de concesión más o menos norteamericana. En la lista, sin señalar su cotización, figuraba lo que allí denominaban sangría «Vila Vella», de la que pido una jarra.

Como siempre, efectúo mis viajes en compañía de toda la «troupe»: mi esposa y tres hijos de corta edad (doce, diez y cinco años, respectivamente).

Durante la natural espera, una pareja de hijos de la «Rubia Albión» se besuquean sin pensar en el qué dirán. Más allá, otra de franceses, se porta más discretamente. Acaso no están tan enamorados.

DOS LITROS DE SANGRIA

Por fin, aparece el camarero con una jarra de dos litros de sangría, cuyo contenido resulta imposible consumir, ya que, como es lógico, a tales horas, vaso «per capita». Los niños son incapaces de concluirlo, dado lo fuerte de la preparación.

Y como todo llega en este mundo, también le toca el turno a la factura: ¡140 pesetas!..., que pago religiosamente, sin rechistar. Ganas me dan de coger unas botellas y llevarme el contenido, casi intacto, de la jarra. Inicio el mutis verdaderamente indignado, no sin antes echar una última mirada a los anglos, que, junto a una jarra infinitamente más pequeña, prosiguen sus escauceos.

LA PROPIA ESTIMACION

Mi esposa, que salió momentos antes, al enterarse de la nota, me lee la «cartilla». ¡Tiene razón! ¿Por qué —me pregunto cuando cesa el chaparrón— el barman no tuvo un poco de psicología y, al ver que, posiblemente, el único que tomaría sangría era el cabeza de familia, no trajo un recipiente en consonancia con el probable consumo? Nadie discute que aquella cantidad de vino y añadidos pudiera valer casi treinta duros, pero, cuánto agradece el cliente esas atenciones del profesional: «Señor, las raciones son muy grandes, pida usted menos», o «El rape no se lo recomiendo, coma lubina».

¿Que somos aves de paso? Conforme, pero, ¿dónde queda la propia estimación del empleado? El dinero cuesta mucho conseguirlo para que, después de alcanzado, en cualquier rincón de la vieja piel de toro de nuestra geografía patria, surja inesperadamente un «Luis Candelas» sin trabuco que, con desafortunada actuación, avinagre el regreso a la «base» de cualquier carpetovetónico.

nsa y Revistas

Frente a la singular bahía gaditana, reflejo pálido de lo que llegan a afirmar los poetas en sus cantos, está el Motel Meliá Caballo Blanco. En la tierra de los bellísimos ejemplares cartujanos, en el Puerto de Santa María, había que ponerle un nombre adecuado a un establecimiento hotelero, y los que le bautizaron así, acertaron plenamente.

Jerónimo Tavira es un profesional que sabe indudablemente lo que se trae entre manos. Antes de llegar a la dirección del Meliá Caballo Blanco, en la misma cadena, ocupó otros cargos que le fueron identificando plenamente con hostelería. Nuestra entrevista empieza a tocar temas palpitantes en este sector.

—¿Qué le parece la nueva Asociación de Directores de Hoteles?

—Magnífica. Tiene que ser un éxito, ya que en hostelería, en otros grados de la profesión, tienen sus respectivas asociaciones y son un éxito. Aunque no oculto mi idea de que debemos llegar a colegiarnos, exactamente igual que los periodistas, médicos, abogados y arquitectos, por ejemplo, porque para verse una vez al año como buenos amigos, no vale la pena asociarse. La defensa de nuestros derechos profesionales tiene su marco preciso en el Colegio.

—Este año, con lo del cólera y lo que no es cólera, ¿ha habido descenso en el número de turistas recibidos?

—No he notado mucha diferencia, la ver-

dad. No sé si será por nuestro peculiar modo de trabajar, pero puedo afirmar que aquí, a pesar de lo que sea, no lo hemos notado.

—El alza en el coste de vida, ¿en quién repercute?

—Desde luego, en el cliente, no. En el bolsillo de la empresa, sí. Se debería permitir una subida de precios en los alojamientos hoteleros en relación con el alza de la vida. Es una absoluta realidad la subida de todo, y ese quince o veinte por ciento que deseamos se autorice aumentar, sería lo justo, de verdad.

—¿Qué le parecería la habilitación de créditos por parte oficial para renovación de material hotelero?

—Sería tener una visión excelente de lo que debe ser una hostelería en continua modernización.

Y algunos problemas más en esta Baja Andalucía. La falta de una Escuela de Hostelería se hace sentir. La próxima inauguración de la magnífica autopista Sevilla-Cádiz, supondrá un aumento en el caudal turístico interior y exterior. Esto hay que tenerlo en cuenta.

Jerónimo Tavira, excelente anfitrión siempre, tiene un lema, que en estos días de vendimia se resalta, pero que durante el resto del año se agradece más y pone sin descanso en práctica en el Caballo Blanco.

—Servir un vino de Jerez cada día.

M. HERVAS EZQUERRA

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

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



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

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

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO



CORDIALIDAD



DINAMISMO



INSTALACION MODELO

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

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

RECIPIENTES Y REVESTIMIENTOS ANTICORROSIVOS

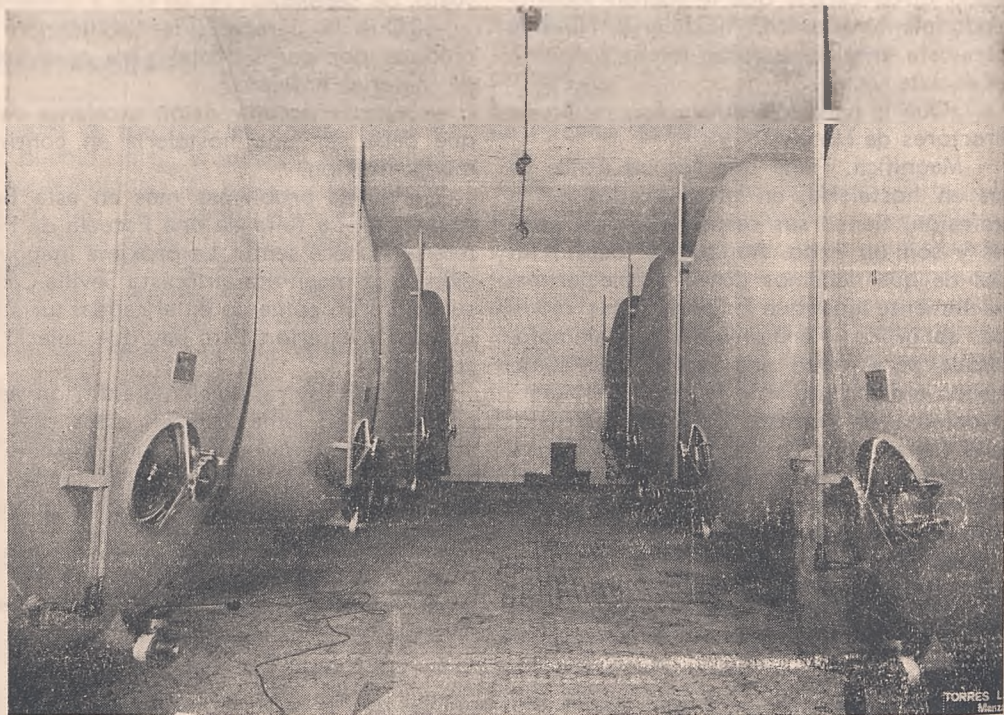
Tanques para fermentación, almacenamiento y embotellado, revestidos interiormente.

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 por 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)

Cuatro millones de litros de vino

ALICANTE.—Pinoso está en plena vendimia. Todos los caminos que conducen al pueblo semejan las estrechas veredas que forman las hormigas. Sino que lo que pueblan los caminos son tractores y más tractores, algún carro tirado por mulas, cargados de uvas. La uva «monastrel» da un vino suave, de buen «bouquet». Un vino tinto, cuya graduación media anda por los 14 grados. Este año es un poco más baja. Ya es bastante, cuando en media España vinícola se quejan de que están sin cosecha. La de Pinoso, no es que sea este año despampanante, pero tampoco es mala del todo; un poco menor que el año pasado.

Desde 1932 funciona la «Bodega Cooperativa de Pinoso». Esa fórmula que tanto ha proliferado en los últimos años es ya vieja en este rincón alicantino que tiene en la uva una de sus mayores fuentes de riqueza.

En estos días la Cooperativa trabaja al máximo. Cada año viene manejando unos seis millones de kilos de uva, que vienen a convertirse en cuatro millones aproximados de litros de vino. Tres calidades diferentes completan el cupo, repartidas a partes iguales: tinto, clarete y rosado.

En la Cooperativa se integran 350 socios. Aportan más de la mitad de la producción del pueblo, que en años normales arroja una producción total que se aproxima a los diez millones de litros. Pinoso, Rodriguillo, Paredón, Encebras, Lel, Culebrón, Prado... son las zonas de producción.

A la bodega siguen llegando tractores y más tractores. Las viñas muestran al paso cepas cargadas de uva negra. Y las cuadrillas de vendimiadores, que alinean los cestos junto a la vereda.

Descargan los tractores y comienza el proceso de producción. Todo está mecanizado. Parece imposible, pero es verdad: en plena campaña, como estamos ahora, trabajan en la bodega 10 hombres, más uno en la oficina. Durante el año, una vez que terminan estas faenas intensivas, se basta con tres. Ello hace que esta bodega tenga los menores costos de producción de las bodegas españolas: 0,08 pesetas por kilo de uva. Si se ha llegado a tales límites de costos, ha sido gracias a un proceso constante de mecanización. Las antiguas prensas hidráulicas han sido abandonadas. Las sustituye, con ventaja, una máquina de patente francesa, fabricada en Alcoy, con una capacidad de prensado igual a una docena de las hidráulicas que se venían utilizando.

Los 18 hombres que se venían empleando antes para la elaboración, se han reducido hoy a la mitad, a pesar de haberse triplicado la producción. De ahí el bajo coste.

VINO PARA EXPORTACION

El vino de Pinoso, dado el grado de maduración de la uva y el sabor, no suele tener problemas de comercialización. La mayor parte de la producción se destina a la

exportación: países como Alemania, Suiza, Austria y otros, son ya clientes habituales. Tal vez sí le falte un proceso que pueda prestigiar los vinos de Pinoso. Hoy pasa por vino común. Por esos mercados hay muchos vinos que no reúnen las características de éste. Una denominación de origen, un embotellado y etiquetado, podrían aumentar las posibilidades.

La bodega cooperativa que hemos visitado nos parece estar en condiciones de acometer un plan más amplio. Actualmente puede almacenar hasta siete millones de litros. Los grandes depósitos se alinean regularmente en las bodegas: 33.000 litros, 50.000 los gigantes, se alzan con capacidad sobrada para emborrachar a una ciudad.

Tal vez sea este proceso de prestigiar los caldos el que queda por acometer. Pero hoy ya sin más aditamentos, la cooperativa bien puede pasar por ejemplar. Nada se desperdicia. Cuando el orujo ha salido de la máquina de comprensión, va formando montones, montañas casi, de orujo que irán a parar luego a las fábricas alcohólicas entre las que se subasta.

PROMOCION

Es indiscutible que en Pinoso tienen un hándicap difícil de superar. Rodeados como están por Jumilla, Yecla y Monóvar, más madrugadores a la hora de la promoción, las gentes de Pinoso habrán ahora de coger el tren en marcha, que siempre resulta más difícil. Pero estamos seguros de que más pronto o más tarde habrán de dar la batalla. Y la ganarán, porque no les falta calidad.

Hay un tema que en Pinoso es este año tabú: Los precios. No quieren hablar de ello; se resisten a facilitar datos. Actúan como gatos escaldados, que huyen hasta

del agua fría. Entre los viticultores hay un temor, no sabemos hasta qué punto fundado: que se eche mano de importaciones masivas de vino que conduzcan a un hun-

INDUSTRIAS QUÍMICAS Y TARTÁRICAS, S. A.

ACIDO TARTARICO

Capacidad de producción: 10.000 toneladas anuales.

PUREZA GARANTIZADA

De acuerdo con las normas del Comité de Reactivos para Análisis de la «American Chemical Society» y Farmacopeas U. S. P. XVI B. P. 1968 y D. A. B. VI

CARBON ACTIVO

De acuerdo con las normas de la S. G. T. del M. de I. exportación a todos los países del mundo

Agentes de compras de primeras materias tartáricas en todas las comarcas vitivinícolas.

GERONA: Carretera de Barcelona, 68
Teléfonos 202450 y 202454. Apartado 4

dimiento de los precios. No creemos que, por el momento, haya motivos de temor; pero ya se sabe que el hombre del campo vive siempre con algún recelo. Una granizada puede ser catastrófica; una importación a destiempo podría ser igualmente una plaga. Porque cuando surge la especulación —y no dudamos de que también en los vinos podría surgir— no son precisamente los productores los que suelen andar por medio; que el campesino apenas sabe de «trusts» ni de congelación de mercancías: se limita a pedir que la tierra sea agradecida.

Estuvimos en Pinoso y queremos dejar constancia de nuestro paso por allí, de un pueblo laborioso que trabaja, sin ruido, sin destellos espectaculares, en equipo, en cooperativa. Cuando pase algún tiempo se hablará de Pinoso como de un pueblo allicantino con grandes posibilidades, de las que el vino es un importante capítulo.

A. ARACIL

PENÍNSULA IBÉRICA

Castilla ...

España y Portugal

)... BODEGA DE EUROPA

Otro "sueño" de...

...E. IGNA... BEN...

La Poesía y el Vino

Mira Niño hermoso
mira que te veo
tirar los pañales
con tu pataleo.

Párate un momento
quédate muy quieto
que viene Maria
a darte alimento.

Muy blanca y muy dulce
con sabor a miel
la leche más fina
que es para mi bien.



Se abrieron los cielos por verte nacer
en la humilde cueva la suma Grandeza
la Gloria del Padre vió resplandecer
y todo fué oro, fulgor y belleza.

Se abrieron los cielos para verte nacer
en la humilde cueva la suma Grandeza
la Gloria del Padre vio resplandecer
y todo fué amargo y triste lamento.

La leche que bebes con sabor a miel
pasados los años se convertirá
en licor amargo con gusto de hiel
por nuestros pecados y nuestra ruindad.

Humildes venimos para agradecerte
tu cruel tormento con el Redentor,
cada uno te ofrece un corazón ardiente
y un pecho amoroso a su buen Pastor,

Navidad 1971

ALVARO ROGER

NOTA ACLARATORIA:

En nuestro núm. 66, de fecha 1º de Diciembre de 1971 pasado se omitió, por error involuntario, en la página correspondiente a la «POESIA Y EL VINO» el título y nombre del autor de la composición poética en ella insertada.

TITULO: VIEJOS AMIGOS.

Autor: D. Antonio Gandía.

Rogamos al señor Gandía sepa disculpar esta omisión totalmente involuntaria.

Julían Guerrero

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

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

Agencia de Transportes A T 2686

Especializados en

* camiones Cisternas de acero inoxidable

* Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avd. Reyes Catolicos, 96, Apartado 41

Teléfonos 101 y 119

Transportes del AMO y MONTERO



Riegos HOLZ, S. A.
ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
INSTALACIONES GARANTIZADAS

SAENGER, S. A.
TUBOS EN P V C

(POLIVINILO RIGIDO)
FRISOGRON - LAMIGRON - ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
Teléfono 478

VILLARROBLEDO
(ALBACETE)

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

Que Vd. lo pase bien...



—No me importa que me llamen pequeño, lo que no aguanto es que me llamen «salario mínimo»...

EL JEFE SIMPATICO

El jefe de la empresa le echa un brazo por el cuello al empleado que ha entrado a hablarle, y le dice:

— ¡Mi querido amigo! Sería para mí una felicidad subirle el sueldo. Pero en esta vi a tenemos que privarnos de muchas cosas agradables

EXAMENES

El muchacho se presenta a examen, y el catedrático:

— Lección cuarta.

Y el muchacho nada.

— Lección novena.

Y tampoco.

— Diga usted la lección que quiera.

— No sé ninguna.

Entonces, ¿por qué se ha presentado usted al exámen?

— Por si había suerrecilla.

LOS PANTALONES

Llegan los recién casados a la granja, y el marido dice:

— Voy a ver como anda mi granja.

— ¿Tu granja? Querrás decir la nuestra. Ahora, todo lo que tienes es de los dos.

La discusión es prolongada. A la mañana siguiente, el hombre se levanta y dice:

— ¿Donde diablos has puesto nuestros pantalones?

* * *

— Oye, Pepe, ¿por qué has escondido el libro que había en la biblioteca titulado «Cómo vivir cien años»?

— Para que no lo lea tu madre.

* * *

— Pero ¿cómo es posible que le hayan dado a usted el permiso de conducir?

— Porque a los cinco minutos de marcha, el día del exámen, el agente examinador prometió darme lo si paraba un momento para bajarse del coche.

INGENIO

La juventud es la época en que miramos hacia el porvenir; en la ancianidad volvemos la mirada al pasado; la edad madura es aquella en que no sabemos hacia donde mirar.

Balzac amaba, sobre todas las cosas, la buena vida, pero desgraciadamente, pocas veces sus recursos económicos pudieron facilitársela.

Cuando murió un tío suyo que le dejó algún dinero, empleando su agudo ingenio escribió a uno de sus amigos más íntimos una carta en la que le ponía al corriente de la novedad. La carta estaba redactada en los siguientes términos:

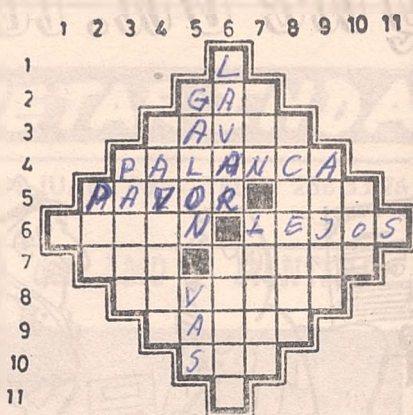
«Debo decirte que ayer, a las cinco de la madrugada, mi tío y yo hemos pasado a mejor vida.»

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 67

Horizontales.—2: Sol.—3: Ritos.—4: Materia.—5: Maria. Dio.—6: Aseo. Pera.—7: Saz. Tires.—8: Satanás.—9: Sapal.—10.—Lar.

Verticales.—2: Más.—3: Masas.—4: Rarezas.—5: Sitio.—6: Otea. Tapa.—7: Lor. Pinar.—8: Sideral.—9: Aires.—10: Oas.


CRUCIGRAMA NUM. 68

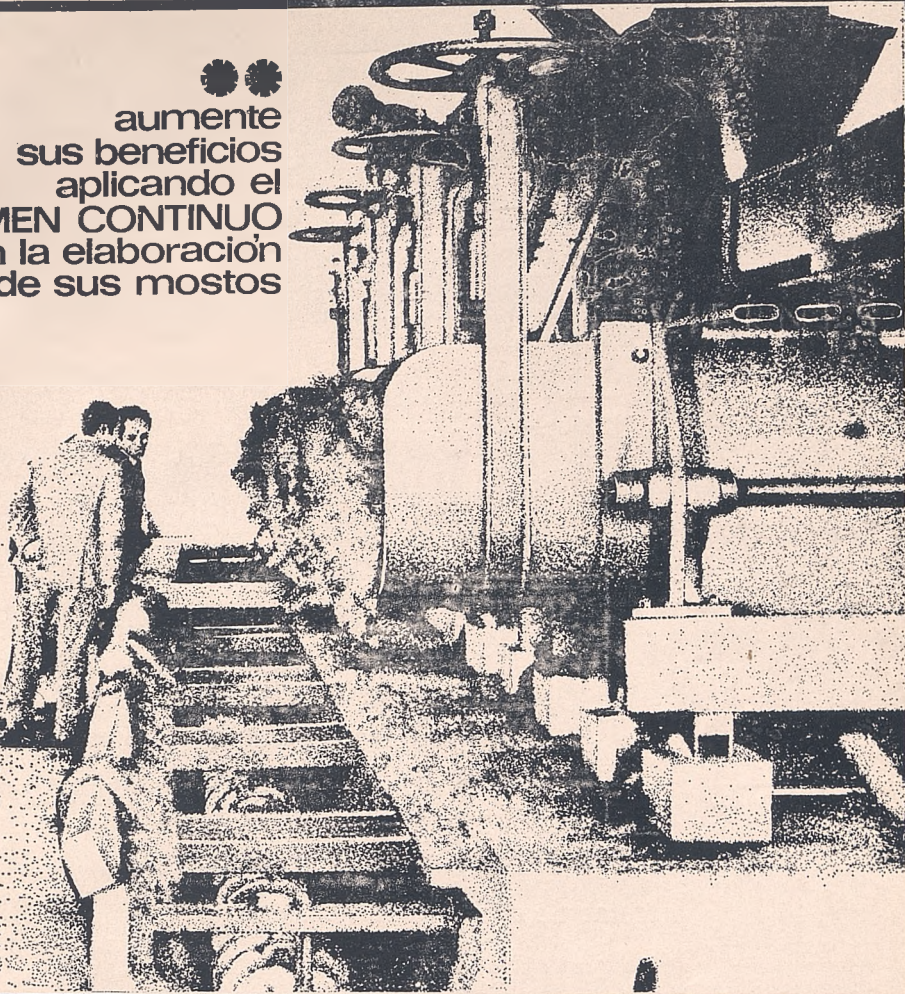


Horizontales.—1: Cifra romana.—2: Río de la provincia de Huesca.—3: Vela que se coloca en el mastelero mayor de una nave.—4: Barra rígida, móvil alrededor de un punto de apoyo, para transmitir un movimiento.—5: Terror. Hortaliza.—6: Ave palmípeda marina de plumaje negro y blanco. A mucha distancia.—7: En sentido figurado, donaire. Cubrir una cosa parte de otra.—8: Huertos inmediatos a una playa.—9: Llanuras cultivables entre montañas.—10: Consejero de Palafox.—11: Abreviatura de punto cardinal.

Verticales.—1: Consonante.—2: Río de la provincia de Santander.—3: Rústico zafio.—4: Cada uno de los hierros que forman la cruz de la guarnición de una espada.—5: Medida inglesa para líquidos. Te diriges a un lugar.—6: Limpiar con agua. Fuelles grandes de herrería.—7: Preposición. Combates, peleas.—8: En plural acortamiento de una enfermedad.—9: Malogras una cosa.—10: Río gallego.—11: Símbolo del azufre.

Socuéllamos... Lugar de España


 aumente
 sus beneficios
 aplicando el
REGIMEN CONTINUO
 en la elaboración
 de sus mostos



**VENTAJAS
 DE LOS EQUIPOS
 "AUTOPRENS"
 DE REGIMEN CONTINUO**

Su gran rapidez evita la oxidación.
 Reducen en un 90 % la mano de obra.
 Grandes rendimientos reales: de 10.000 a 100.000 kgs/h.
 Sin producción apreciable de bajos.
 118 años de experiencia.
 Plena garantía en nuestro servicio.
 Estamos preparados para estudiarle
 cualquier tipo de instalaciones completas.



SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:
MARZOLA
 SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:
MARRODAN Y REZOLA
 S. a.

LES RUEGO REMITAN INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.
 Sr. Don _____
 Dirección _____

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



LA CAJA RURAL PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

UNICA ENTIDAD CIUDARREALAÑA
QUE ESTA AL SERVICIO DE LA PRO-
VINCIA EN GENERAL Y EN PARTICU-
LAR DEL CAMPO

SUS AHORROS DEPOSITADOS EN
LA CAJA RURAL PROVINCIAL
AYUDAN AL PROGRESO DE NUESTROS
PUEBLOS.

LA CAJA RURAL PROVINCIAL PONE A SU DISPOSICION SU
EXTENSA GAMA DE SERVICIOS, DE LOS QUE VD. PUEDE BENEFI-
CIARSE, ENTRE LOS CUALES SE ENCUENTRAN LOS SIGUIENTES:

- * Cuentas Corrientes
- * Libretas de ahorro a la vista
- * Libretas de ahorro a plazo
- * Aportaciones voluntarias
- * Transferencias y ordenes de pago
- * Compensación de talones
- * Cobro de negociables del S. N. C., etc.
 - * Créditos
 - * Descuentos comerciales

DOMICILIACIONES: Esta Entidad puede hacer efectivo, en su nombre,
contra su cuenta corriente, cualquier pago que Vd. deba realizar, por con-
cepto de luz, agua, seguros sociales, impuestos, etc.

LA CAJA RURAL PROVINCIAL siempre a su servicio ,