



La Pámpana de Baco

Núm.

70

1º Febrero 1972



V
I
N
I
C
O
L
A

N
A
C
I
O
N
A
L

Los hombres
del HISPANO
le resuelven
sus problemas



¡TRATE CON ELLOS!



Durante
los trescientos
sesenta y cinco
días del año,
el olivo requiere
los cuidados del labrador.
Durante esos mismos
trescientos
sesenta y cinco días
los hombres del Hispano
están pendientes
de cualquier problema
que afecte
su cultivo
y su industrialización.

IBI BANCO
HISPANO AMERICANO

Aprobado por el Banco de España con el nº

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA
AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 70

1º Febrero 1972

FUNDADOR Y DIRECTOR:

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

SUSCRIPCION

Trimestre. 150 pesetas

Semestre. 280 »

Año. 350 » para el extranjero

PORTADA:

Antoñita Gonzalez Franco, destacada poetisa local que ha sido designada Reina de la III Fiesta de la Poesía del Sherry en Jerez de la Frontera.

SUMARIO

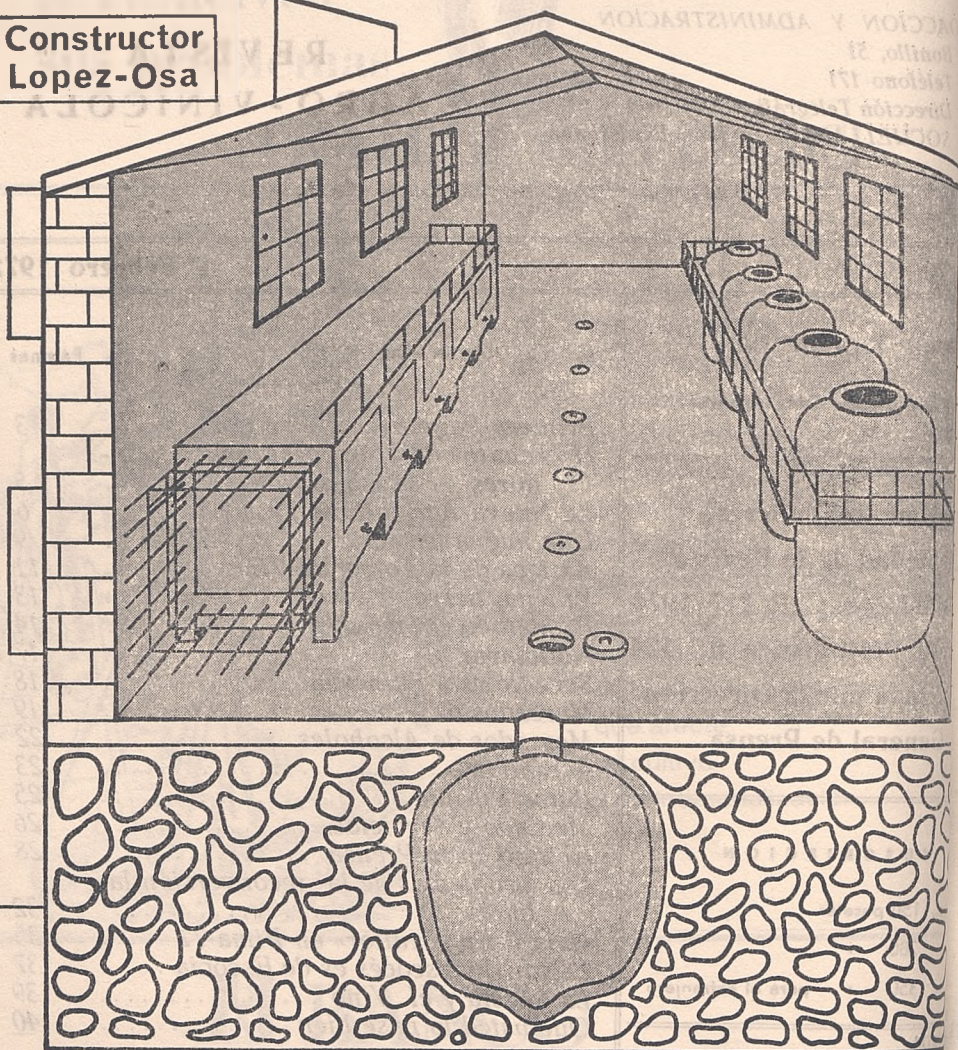
Páginas

Primera Página	3
Un «chato» de vino cuesta muchos sudores	5
La Nueva Agricultura	6
Una nueva peseta	9
Amigos de la Torre del Vino	11
Villena, tierra de vinos	13
El Método champanés	14
Noticario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vinos	19
Mercados de Alcoholes	22
Actualidad	23
¿Sabe Vd. que... ..	25
Mercado y Servicios	26
El vino en la Prensa	28
Los problemas de la reconversión laboral	32
«Día del agricultor» en Fima-72	35
El whisky escocés es de Escocia	37
La Poesía y el Vino	39
Que usted lo pase bien	40

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

Construcciones López-Osa

Constructor
López-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

PRIMERA

PAGINA

Entre los temas más interesantes planteados para el nuevo año en el sector vitivinícola, destacan, a juicio del presidente del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, don Francisco Moreno Arenas, «la puesta en marcha de la Entrega Vínica Obligatoria, como novedad más sobresaliente de la Campaña alcohólica 1971-72».

«Esta entrega —ha puntualizado el señor Moreno Arenas— debería efectuarse en alcohol vínico por un volumen equivalente al 10 por 100 en grados absolutos de la cosecha elaborada, y pretende, entre otros objetivos, la mejora de la calidad de los vinos al retirar del mercado los subproductos de la vinificación y la obtención de un volumen importante de alcohol, a precio más reducido con el que atender las necesidades de reposición exterior a la exportación de vinos, aguardientes y licores».

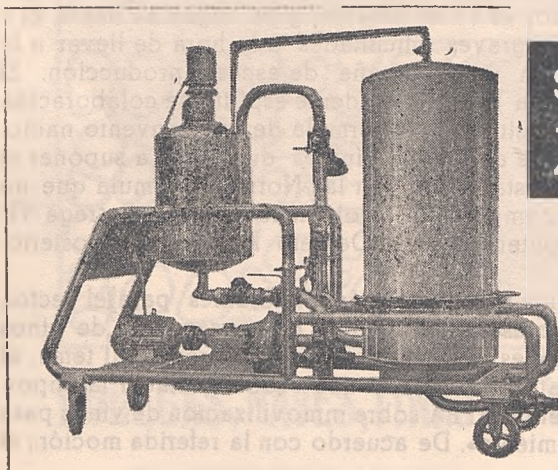
Sin embargo, y dentro de esta problemática, en las declaraciones hechas, el presidente del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, puntualiza que «La promulgación del Decreto regulador, con gran retraso, el 13 de octubre, y su vigencia desde el 1 de septiembre, origina graves dificultades a la hora de llevar a la práctica esta medida en una campaña de escasa producción. El Sindicato Nacional de la Vid, con evidente espíritu de colaboración ha ofrecido a la administración la fórmula de un convenio nacional por una cuantía de alcoholes vínicos que viene a suponer el cumplimiento de lo establecido en las Normas, fórmula que no plantea tan graves y complicados problemas como la Entrega Vínica, tal y como se contempla en el Decreto Regulador y posteriores disposiciones.

Como otro de los objetivos más interesantes para el sector, programados para el presente año, figura la consecución de vinos de calidad en volúmenes apreciables. Con referencia al tema, el presidente del Sindicato ha señalado que «cabe destacar la importancia de la noción del FORPPA sobre inmovilización de vinos para su crianza y envejecimiento». De acuerdo con la referida moción; el

FORPPA concede préstamos o anticipos sobre existencias de uva que, por sus características se destinan a crianza por período superior a una campaña, lo que facilitará, el que se alcance una selección y calidad requeridas por el mercado nacional y exterior. El mismo señaló como un objetivo importante dentro de 1972 la adhesión del Acuerdo Preferencial con el Mercado Común y la creación de ventajas equivalentes a nuestras exportaciones de vino.

Con respecto a la pregunta de cómo contempla el III Plan el Desarrollo los problemas del sector, el señor Moreno Arenas ha señalado la importancia de la declaración sosteniendo que dentro del III Plan se procederá a la ordenación del sector vitivinícola y se continuará a mayor ritmo el Catastro Vitivinícola. «Esperamos — ha firmado — que dicha ordenación resuelva en buena parte los problemas que hoy están planteados en base al excesivo número de parcelaciones y su escasa capitalización, que, a su vez, genera un bajísimo rendimiento por explotación y hectárea, fenómeno que, unido al nivel de las bajas cotizaciones en los mercados de productos, trae como consecuencia la escasa rentabilidad del cultivo, que se cierra esta especie de círculo depresivo en tono al sector vitivinícola.

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



SUPER FILTROS ZENITRAM

Construïdos en acero inoxidable

Filtran a pleno brillo

Vinos - Vinagres - Licores

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

C. MECANICAS, MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Tlf. 22 13

Un "Chato" de vino cuesta muchos sudores

Por S. RODRIGUEZ PEREA

Cuando en la ciudad se bebe un vaso de vino, no está de más que sepan lo que ha costado el poner en su vaso esta deliciosa bebida.

Primero hay que plantar la vida, lo que requiere los trabajos de preparar con labores profundas el terreno, marcar la parcela y colocar el sarmiento, faenas o labores que se hacen en pleno invierno, cuando a los trabajadores se les hiela el sudor sobre la frente, porque duro es el trabajo y el ambiente.

Después, tres años de labores, podas, injertos, escardas y desgramado para dejar limpia la tierra y que la cepa sea dueña y señora de sus dominios. Y así llegar al cuarto año o «verdura», como se dice en el lenguaje campesino, y con ello la primera vendimia. Las cepas, agradecidas a los mimos del labrador, nos dan sus racimos, y el sol y el aire de la Mancha, que curtieron los rostros de estos hombres tenaces, maduran su fruto y endulzan sus hollejos.

La vendimia es alegre y bulliciosa porque coopera toda la familia con ilusión y alegría, recogiendo el fruto que tantos trabajos costó a sus mayores, y van cortando las uvas, llenando los capazos y cargando los carruajes que, como senderos de hormigas, cubren los caminos del lugar en busca de la bodega. Antiguamente las uvas se pisaban para romperlas en pedazos y que diesen el mosto.

Entonces no había las grandes naves industriales que ahora tenemos, y la «pisa» solía hacerse en las cuevas, se vendimiaba con espuelas y seras de esparto, se descargaba la uva por las lumbreras de las cuevas, y el vino se guardaba en las tinajas

de barro, pero la industria del vino fue creciendo, los envases tuvieron que hacerse mayores y las tinajas de barro se cambiaron por conos de cemento armado, la elaboración del vino subió de la cueva a la bodega, y aquella «pisa» se mecanizó y se instalaron primero, moladoras y, después centrífugas para triturar la uva; prensas de husillo y luego hidráulicas o continuas para exprimir el orujo y sacarle hasta la última gota de mosto. El cubo, que tantos años fue el medio para trasegar los mostos y los vinos quedó anulado por las modernas bombas.

Como verán, hemos cambiado los métodos o las máquinas, pero la uva sigue y seguirá siendo siempre la verdadera, la única, la natural madre del vino, y este hijo agradecido es cada día más bueno (porque se elabora mejor), más limpio (porque se somete a severos filtrados), más fino (porque se le cuida con esmero).

Por eso pido para esa bebida tan natural, tan española, tan apreciada por cuantos nos visitan, para esta bendición de Dios, que al beberla nos da optimismo y alegría, que además sustento de tantas gentes honradas y trabajadoras de la Mancha, que cuando nos sentemos en un bar o en la cafetería nos acordemos de pedir un chato de vino.

El vino puede venderse tan barato porque se elabora en cantidades masivas, porque los jornales son pequeños, porque los bodegueros y cooperativas tienen un beneficio muy reducido.

Si todo esto no fuese así, ¿cómo es posible que una botella de agua que sólo hay

Pasa a la página 16

La Nueva

Urge aumentar la producción y mejorar las calidades

A ninguno de los que, en cierta forma, colaboramos en las tareas informativas y divulgadoras de la agricultura, nos sorprenden los cambios que se vaticinan para el futuro del campo.

Es tan ingente el número de estudios realizados, y se han publicado tantos trabajos sobre este aspecto, que resulta difícil seleccionar los puntos que pudiéramos considerar de mayor interés.

El camino más directo, para llegar a unas conclusiones concretas, es partir del de la agricultura tradicional, cada vez menos rentable y que no tiene más solución que renovarse y evolucionar hacia unos métodos de producción más modernos, competitivos y dinámicos.

Urge aumentar la productividad de la tierra, rebajar los costos y mejorar las calidades de los productos agrarios.

Con este fin surgió la revolución científica y tecnológica que está transformando totalmente, tanto la técnica de explotación de tierras y ganado, como el ambiente y modo de vivir del campesino.

Oponerse a estos cambios es como pretender hacer la competencia a los modernos automóviles con las viejas diligencias.

La futura agricultura ha de enfrentarse con dos grandes problemas, de idéntica naturaleza, en casi todos los países.

En primer lugar, a nivel de los mercados, la agricultura debe orientar su producción

en función de los cambios de la demanda —interior y exterior— de artículos y productos agrícolas.

En segundo término, ha de perfeccionar sus estructuras básicas de producción.

Los descubrimientos que se están realizando en el campo tecnológico —resultado de las investigaciones que se realizan intensamente—, permitirán al agricultor duplicar, y hasta triplicar las cosechas, ya que estas experiencias se orientan a conseguir variedades con ciclos de maduración más rápidos, no dependientes, más, de la duración de la luz solar.

En los próximos años, uno de los cambios más dramáticos que sufrirá la agricultura será la reducción de mano de obra en todos los niveles, como consecuencia de la formación profesional y el incremento de la mecanización.

La introducción masiva de maquinaria en el campo, no sólo afectará a las labores agrícolas, sino también a las instalaciones y servicios.

Con la mecanización se eleva la productividad de la mano de obra y se ahorra el esfuerzo físico, al mismo tiempo que disminuyen los costos de producción.

El incremento del cooperativismo, especialmente en el campo de los factores económicos de producción, comercialización de los productos agrícolas y el uso de maquinaria, facilitará la introducción de modernas técnicas, permitiendo utilizar

ricultura

la tierra, rebajar los costos s productos agrarios.

os recursos existentes y ofreciendo la posibilidad de acceso, a una economía de mercado, a numerosos agricultores modestos.

En muchos lugares, los suelos, pobres, la excesiva parcelación y otros defectos estructurales —especialmente el envejecimiento de la población agrícola— son factores limitantes para la aplicación de las posibles mejoras agrícolas.

El mejor fin de estas regiones debe ser la introducción de nuevas actividades, en vez de intentar conservar las explotaciones cualquier precio.

Otro de los más graves problemas que tiene planteados la agricultura —a escala mundial— son los excedentes que, en determinados casos, alcanzan cifras muy elevadas.

Para evitar estas gravosas acumulaciones de productos de difícil, y en ocasiones casi imposible venta, en el futuro se deberán cultivar aquellos productos que sean absorbidos por el mercado nacional o puedan exportarse.

Una de las novedades, que posiblemente

se produzcan en el futuro, es la implantación de estaciones regionales de control del clima, las cuales prevendrán a los agricultores contra los peligros de: vientos, heladas y otros agentes atmosféricos, destacando los pedriscos.

Es muy probable que no esté lejano el día en que se potabilice el agua del mar para riegos, así como el empleo, para los mismos fines, de lluvia producida artificialmente.

Si los satélites artificiales lanzados al espacio nos muestran la imperiosa necesidad de que todos los pueblos se conozcan y se ayuden, también nos recuerdan que el mundo se está transformando totalmente, gracias a una técnica, cada vez más insólita, en la que la agricultura también está implicada.

Por eso, el incremento del desarrollo agrario y su contribución al progreso y elevación del nivel de vida del agricultor, son parte de las metas más importantes del futuro de todos los pueblos.

Por Manuel Valdés

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

Cooperativa local del Campo
Stmo. Cristo de la Vega

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

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELAS

VERMOUTH

ALCOHOLES

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

UNA NUEVA PESETA

El tema monetario ha seguido centran- do la actualidad económica. Conocida ya la decisión norteamericana de devaluar el dólar en su paridad con el oro y las inmediatas reacciones de otros países quedaba en el aire una pregunta: ¿Qué va a pasar con la peseta? La respuesta no vino demasiado pronto. Había que estudiar bien la situación y ponderar al máximo el peso de los factores antes de marcar un nuevo rumbo para nuestra economía. Hace unos años, en noviembre de 1967, una desvalorización de la libra esterlina arrastró hacia abajo a nuestro sufrido signo monetario. Andábamos entonces en vísperas de un nuevo Plan de Desarrollo, el segundo. Y estamos ahora de cara al tercero. Se devaluó entonces. Pero las circunstancias son distintas ahora. Y también la decisión.

Reuniones de ministros económicos, reuniones de expertos en el Banco de España y reunión final del Gobierno en pleno, bajo la presidencia del Jefe del Estado. Al final, un comunicado lacónico y una apostilla por parte de nuestro Banco emisor anunciando la apertura del mercado de divisas, cerrado por unos días. España ha aceptado las nuevas bandas de fluctuación señaladas por el Fondo Monetario Internacional —el 2,25 por ciento hacia arriba y hacia abajo— y mantiene la paridad con el oro, lo que de hecho significa una revaluación del 8,57 por ciento con respecto al dólar. Esta medida ha seguido a un estudio y análisis de la actual coyuntura: situación de la economía, nivel de reservas, perspectiva de la balanza de

pagos, etc. La nueva peseta oscila entre 65,93 y 63,03 por dólar. Y el mercado de divisas se abre con un cambio de 65,00. La cotización media se situaría en torno a 64,50, lo que quiere decir que nos movemos dentro de las fluctuaciones recién establecidas pero muy cerca del límite que supone la menor revalorización de la moneda española. Desde el punto de vista del sector exportador, el más afectado, sin duda, esta posición es la más conveniente, aunque no se eliminen totalmente las desventajas.

La decisión del Gobierno español ha sido valiente: hemos entrado en la línea marcada por países de tanta solidez como Inglaterra, Francia o Suiza. Otras naciones, como la República Federal Alemana, Japón, Bélgica y Holanda han modificado la paridad al alza, con lo que respecto de ellas la peseta ha experimentado una devaluación. Italia, Suecia, Noruega y Dinamarca se han movido con singular prudencia, optando por el descenso, y frente a ellas, España ha registrado un índice más alto de revaluación.

Dejemos hablar a un experto. Se trata de Roland Nitsche, austriaco, ensayista, comentarista de temas económicos. Dice así: «Cada vez que una moneda se encuentra amenazada por el resultado a largo plazo de la balanza de pagos se habla de una posibilidad de reajuste de su cotización, o sea del precio de esta divisa con relación a otra, y a menudo se decide reajustarla. El aumento del valor de una divisa, su revaluación, como la que conoció el marco alemán en 1961 y 1969, tiene como efecto el encarecer

las exportaciones y disminuir el coste de las importaciones; esto puede resultar beneficioso o, por el contrario, producir un desequilibrio peligroso para el valor de la moneda.

Por otro lado, una devaluación —es decir, una disminución del valor de una divisa en relación con las otras— producirá un efecto absolutamente a la inversa. Esa medida será utilizada por un país que sufra un déficit permanente en su balanza de pagos y que desee dar impulso a sus exportaciones, como sucedió en España y Gran Bretaña en 1967 y en Francia en 1969.

Después de una devaluación, el exportador tiene la posibilidad de bajar sus precios o de obtener un beneficio suplementario si deja idéntico el precio en divisas extranjeras; por el contrario, el importador debe pagar más en moneda nacional... La exportación cuesta menos cara y recibe un estímulo; la importación cuesta más y se ve frenada. El resultado puede ser una mejora en la balanza comercial, con favorable influencia sobre la balanza de pagos.»

Estos párrafos son suficientemente claros y expresivos. Nuestras exportaciones a los Estados Unidos van a encontrarse con un mercado más difícil, menos abierto, en tanto que las importaciones se verán favorecidas. El problema mayor se centra en las ventas con pago aplazado, que suponen un renglón muy importante de nuestro sector exterior. Maquinaria, bienes de equipo, barcos, etc., tienen siempre un período de reembolso medio o largo. Como los compromisos se formalizan habitualmente en dólares, el exportador de estos productos percibirá por cada dólar 65 ó 66 pesetas, aproximadamente, en vez de 70 como hasta ahora. Por supuesto, que

la situación se da inversamente en beneficio de los importadores que han certificado los pagos a lo largo de un período de varios años. Y también con los créditos otorgados a empresas nacionales por organismos internacionales, como puede ser el Export-Import Bank. Algunas firmas del sector eléctrico y la propia Renfe han firmado compromisos en este sentido y devolverán dólares que valen menos pesetas que cuando se certificaron los respectivos acuerdos.

Otro aspecto interesante de la situación lo constituyen el turismo y las mesas de emigrantes. Es posible que nos visiten menos norteamericanos, pero no va a disminuir en forma apreciable el contingente de los países europeos y posiblemente tampoco en forma apreciable el número de personas que vienen a España procedentes de los Estados Unidos. En este campo, las perspectivas son, pues, bastante favorables para nuestra economía. En cuanto a los envíos de divisas por parte de nuestros trabajadores en el extranjero crecerán cuantitativamente los que tengan su origen en Alemania, Bélgica y Holanda, y se mantienen en la misma situación los procedentes de Gran Bretaña, Suiza y Francia.

No pueden todavía calibrarse los efectos de la decisión española. En principio, creemos que las consecuencias incidirán negativamente sobre nuestra economía. Pero ha de pasar el tiempo para evaluar los resultados. Es posible que una ligera devaluación con respecto del oro —quizá un 1 por ciento— hubiera sido más prudente, porque nuestra balanza de pagos no se caracteriza precisamente por sus saldos positivos, que se haya enderezado un poco en estos últimos tiempos.

(Agencia SIS)

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

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

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

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

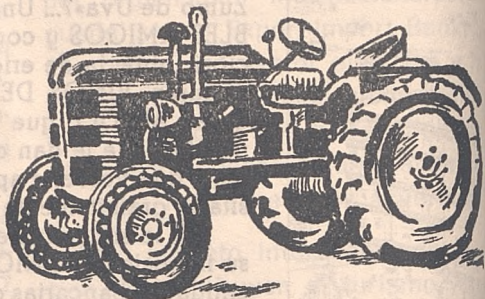
LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

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

41	D. Benito Campos Sánchez	Lepanto, 9	Socuéllamos
42	« Blas Cano Alarcón	D. Javier, 36	»
43	« Felix Cano Alcolea	Fernando de Mena, 19	»
44	« Jose Ant ^o Cano Alcolea	Villarrobledo, 98	»
45	« Santiago Cano Alcolea	García Morato, 8	»
46	« Domingo Cano Bonilla	Virgen Viñas, 8	»
47	« Alfonso Cano Bustos	Lopez Mañas, 3	»
48	« Milagros Cano Bustos	Villarrobledo, 39	»
49	« Tomás Cano Bustos	O. Redondo, 13	»
50	« Roman Cano Cano	Monje, 38	»
51	« Sr. Gallego (E. Igna... Ben...)	Comando de Honor n ^o 11	Madrid
52	« Sr. Vivas « «	« «	»
53	« Sr. Soria « «	« «	»
54	« Sr. Peña « «	« «	»
55	« Sta. Ruiz Barrio «	« «	»
56	« Jose Cano García	Daoiz y Velarde, 10	Socuéllamos
57	« Manuel Cano Gomez	Daoiz y Velarde, 9	»
58	« Marcelino Cano Gómez	Ruidera, 1	»
59	« Desiderio Cano Izquierdo	C. Criptana, 46	»
60	« Juan Cano Izquierdo	Cristo, 3	»
61	« Damián Cano Lomas	Ruidera, 4	»
62	« Matias Cano Lopez	Almagro, 21	»
63	« Sinforosa Cano Mateo	»	»
64	« Francisco Cano Molina	Amargura, 65	»
65	« Eustaquio Cano Moreno	Pozo Villa, 6	»

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



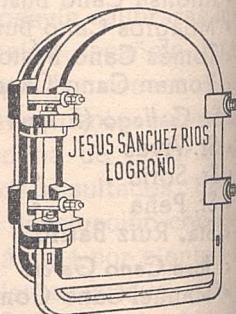
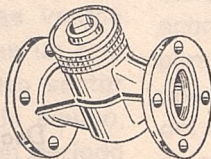
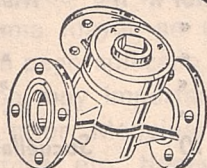
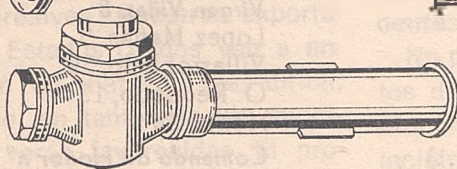
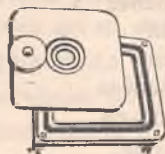
Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sanchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGRONO

Villena: Tierra de Vinos

Villena que es tierra de buenos vinos, —inserta en los de «origen Alicante» —ha sabido promocionarse en este plan de lo popular que sólo es factible a través de la Cooperación. La unión de «pocos muchos» hacen un todo sumamente importante a la hora de comercializar y hacer números.

La bodega Cooperativa «Nuestra Sra. de las Virtudes», de Villena, que preside don Francisco Salguero Porcel, es un bello y útil conjunto que pregona la fuerza de la entente y de la unión entre las gentes. Con esta última ya lleva tres campañas. Digamos que comenzó tan sólo con 37 socios en 1967 y hoy ya cuenta con más de 450.

Sus instalaciones son modernas y capaces, aunque justo es añadir que ya se quedan pequeñas. En su primera campaña, la aludida de 1967, molturaron 1.485.137 kilos, de uva. En la de 1968 la cifra se aumentó a 3.514.661 kilos. El dato pone de manifiesto la buena acogida de que ha sido objeto, entre los agricultores, la creación de la Bodega Cooperativa. La campaña actual, recientemente terminada, supera en mucho la cifra de 1970.

La capacidad de molturación diaria se eleva a 500.000 kilos de uva y se dispone de una modernísima prensa de filtro que trasiega automáticamente 7 000 litros por hora. No se han regateado esfuerzos para dotar estas instalaciones de los mejores adelantos.

El aumento de adictos o socios; en una zona como la de Villena, donde hay gran arraigo a la asociación, se debe a la calidad de los vinos que se obtienen, a las secciones y servicios creados en favor del cosechero, a la revalorización del precio de la uva, a los créditos fáciles y cómodos a través de la Caja Rural, con quien se colabora, amén, esto es lo importante, a la confianza que se tiene con los dirigentes y rectores de la entidad.

Un objeto obligado es la ampliación inmediata de la bodega. Se ha quedado corta y en breve se iniciarán las obras para aumentar su capacidad en cuatro millones más de litros. También se tiene en estudio la creación de Cámaras Frigoríficas para almacenar cuatro millones de kilos de manzanas, cultivo frutal este que, asociado a la vid, constituye factor obligado y elemental en los agricultores de la zona. Con ellos, almacenes de abonos y aperos y secciones adecuadas de comercialización de la manzana.

La Junta Rectora de la Bodega-Cooperativa «Ntra. Sra. de las Virtudes, de Villena» de quien nos ocupamos en este comentario, tiene trazada una efectiva línea de acción que es prometedora. Se pretende llegar a conseguir la creación de un complejo

cooperativo acorde con las circunstancias y necesidades que de momento se plantean, ello con la finalidad de independizar a los agricultores de extrañas esferas y dotarles de los instrumentos y medios que les sean necesarios.

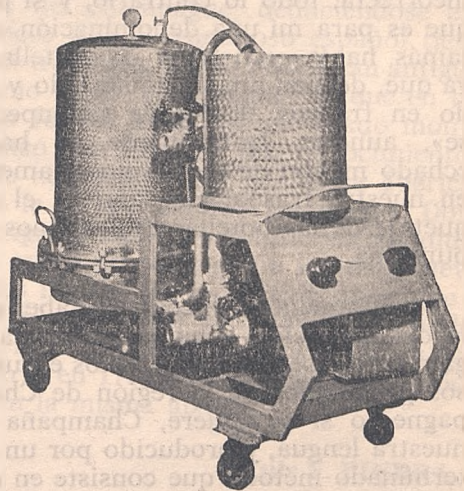
Nuestra provincia Alicantina, que marca ejemplos claros y aleccionadores en el campo de la cooperación, tiene en Villena uno destacable. Es el fruto de una acción de conjunto, gracias a la cual, hay que tenerlo presente, se hace posible obras y realizaciones que quedan como la mejor de las armas del modesto.

Alfredo ARACIL
(De Mundo Cooperativo)

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L. F. García Sanchis, 302 - 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 filtrulina.

Varios modelos, según rendimiento

EL METODO

Desde el acreditado Restaurante Josphpa, de fama nacional, en Santesteban (Navarra), don Luis F. Piedra nos envía este artículo, que publicamos con mucho gusto, ya que se trata de una demostración palpable de que los profesionales españoles de Hostelería respetan las calidades y las Denominaciones de Origen.

Leo, por primera vez, en el anuncio de uno de los más viejos y menos conocidos vinos espumosos españoles, la denominación que encabeza este artículo, y es tan por primera vez, que todavía no he logrado digerirla, y no por incorrecta, todo lo contrario, y sí porque es para mí una denominación que jamás había escuchado en castellano, ya que, de siempre, la había oído y leído en francés, «méthode Champenoise», aunque, francamente, la había echado mucho de menos no solamente en nuestra fraseología, sino en el etiquetaje de las botellas de los vinos espumosos.

Primeramente, es necesario saber que la denominación «Champagne» está legalmente reservada a los vinos espumosos producidos en la región de Champagne, o si se quiere, Champaña en nuestra lengua, y producido por un determinado método que consiste en embotellar un vino producido en la forma más o menos habitual, adicionando en la misma botella, un «liqueur de tirage», compuesto principalmente por azúcar disuelta en un vino viejo similar. Se produce así una segunda fermentación, con la que el vino se gasifica, produciéndose la precipitación de diversas

materias que después de una labor mano de obra y de un largo tiempo separan en la operación llamada «güello». Se rellana la botella con el «queur d'expédition», cuya exposición es variable y de acuerdo con el tipo champagne a obtener, pasando naturalmente a la cava, donde después de cierto tiempo queda listo para su comercialización. Partiendo desde la vendimia, obligatoriamente el ciclo de producción debe alcanzar un periodo mínimo de tres años.

Existen también otros vinos espumosos, de calidad muy similar a los champagnes, producidos en las mismas condiciones y con el mismo método que el empleado en Champagne, pero, al no ser obtenidos en esa región no se permite la denominación de «champagne», aunque pueden ostentar en la etiqueta «méthode champenoise», que garantiza al consumidor que está bebiendo un vino de características muy similares al champagne, y obtenido por el mismo procedimiento.

Viene después una tercera clasificación denominada «cuve close» o «procédé fermé», que consiste en introducir un gran recipiente metálico, herméticamente cerrado, vino blanco y mezclado con una solución de azúcar y levadura, obteniéndose una segunda fermentación, la cual, una vez terminada, es seguida por una refrigeración intensiva para producir una separación de las impurezas, en cuyo momento hace pasar el vino por un filtro para separarlas, siendo embotellado inmediatamente después. El proceso total alrededor de seis meses a partir de la vendimia, suprimiendo todo

HAMPANES

onerosas operaciones que implica el método champanés, a las cuales hay que añadir los gastos que representa la capitalización de almacenamiento de grandes cantidades de botellas y durante varios años.

La cuarta clase son los vinos gasificados, que se fabrican partiendo de vinos blancos normales, preparados con un licor de expedición, embotellados y gasificados con anhídrido carbónico en la misma botella, de tal forma, que la fabricación es prácticamente instantánea partiendo del vino blanco.

De todo lo anterior, se deduce que es necesaria una ley que controle en forma adecuada y rigurosa cada una de las clases en que se dividen los vinos espumosos, pues, no es infrecuente encontrarnos en el comercio con diversas marcas, obtenidas por los diferentes procedimientos explicados, y que, sin embargo, no guardan la diferencia de precio que de acuerdo con su calidad y obtención deberían guardar. Debe exigirse que en la etiqueta consten cualquiere de las tres denominaciones mencionadas: «Método Champanés», «Cave Close» y «Gasificado», para que el consumidor no se vea sometido a un fraude, ya que en realidad lo es cuando paga un precio muy superior al que le corresponde por su calidad.

Y como colofón anecdótico, que refleja la situación de papanatismo en que vivimos, se puede contar el caso de que una determinada marca nacional ofrece vino espumoso a un precio muy superior al del champagne de más fama que pueda existir, sin tener en cuenta que en el vecino país vale la uva de Champagne cuatro veces más que en el nuestro, y la mano de obra en este trabajo concreto de elaboración es alrededor de tres veces mayor.

También, como anécdota curiosa, un fabricante español nacionaliza en España, en un folleto de propaganda, a Dom Perignon, considerado como el padre del champagne, deduciéndose entonces que el espumoso español tiene una tradición, por lo menos tan antigua como la del champagne, ya que en dicho folleto alega que el citado monje aplicó en Francia los conocimientos que adquirió en la Península Ibérica. Yo le diría a ese fabricante que, Dom Perignon nació en Sainte-Menehoulde, en enero de 1639, que a los diecinueve años ingresó en los benedictinos, que a los treinta años fue nombrado bodeguero de la Abadía de Hautvillers, y que murió en 1715 a los setenta y seis años y en la misma abadía.

Luis F. PIEDRA

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLICOS Y DERIVADOS
Avda. Mediterraneo, 4 - MADRID 7 - Teléfono 25 54 03 252 50 76

Viene de la página 5

que cogerla del manantial, que no tiene todo el largo y laborioso proceso del vino, valga casi igual que una botella de vino?

¿Por qué se quiere limitar el precio del vino que a tantas gentes beneficia y no se pone cortapisa a las bebidas «colas», que sólo benefician a un sector y que se lleva divisas al extranjero?

Por todo lo cual pedimos más justicia y sensatez para nuestros vinos.

¿Por qué en lugar de frenar el desarrollo de este producto agrícola con perjuicio de la sufrida masa rural no se estimula el consumo del vino mediante una propaganda

adecuada?

¿Por qué no promocionamos más tras ventas al exterior?

¿Por qué los organismos rectores piensan que aumentando el consumo de vino se mejora el nivel de vida de la gente del campo español?

¿Por qué a los eslogans tan vulgares como tan eficaces: «sólo sabe a agua» y «acuerdas cuando bebíamos agua?», no tenemos otro también vulgar:

Beba vino con cordura
que además de ser muy sano
ayuda a la Agricultura.

(de «El Eco del Cigüeñal»)

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

Teléfono 2 55 26 50

MADRID

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

NOTICIARIO

REUNION DE LA U.T.E.C.O.

Bajo la presidencia de sus titulares se han reunido las Uniones Territoriales de Campo, de diferentes provincias vitivinícolas, con el fin de, entre otras cosas, estudiar la participación del sector cooperativo provincial, en el convenio entre el F. O. R. P. P. A. y el Sindicato Nacional de la Vid, para la entrega obligatoria de alcohol vínico, según lo dispuesto en las normas de campaña.

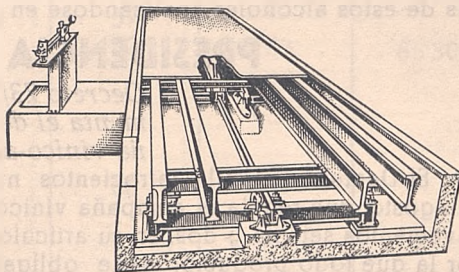
Por otro lado, también se dió cuenta del primer Seminario de Cooperación de Crédito de donde, al parecer, se logrará una estimable repercusión en las próximas leyes de Cooperación y Crédito Cooperativo.

APROBACION DE LA ESTRUCTURA ORGANICA DEL IRYDA

Madrid.— A propuesta del Ministerio de Agricultura con la aprobación de la Presidencia del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de diciembre de 1971, ha quedado aprobada la estructura orgánica del Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA), mediante un decreto de fecha 23 de diciembre de 1971, que publica el B. O. E.. Mediante su articulado, que comprende quince artículos y una disposición final derogatoria, ha quedado pues estructurado el IRYDA en

la forma que se ha estimado más eficaz para que pueda cumplir sus fines fundamentales, que son, en definitiva, la reforma agraria y el desarrollo rural, excepción hecha de las funciones relacionadas con la conservación y mejoras de suelos agrícolas, que han sido atribuidas al Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza.

válen lo que pesan *básculas y balanzas* **MONTAÑA**



Báscula para pesar vehículos

- * para camiones y vagones
- * para pesar ganado en vivo
- * para servicio de matadero
- * básculas portátiles para ganado vivo
- * para almacenes de perfiles
- * para agricultura
- * para ensacar cereales
- * básculas automáticas de esfera
- * básculas-gruas
- * básculas para instalaciones de hormigón
- * CUALQUIER MODELO PARA USOS ESPECIALES
- * BALANZAS DE DISTINTOS MODELOS



NUESTRA AGENDA VINICOLA 1972. SE HA ENVIADO A TODOS LOS SUSCRIPTORES.

Sucedió esta quincena

Vinos Blancos.— Mercado muy firme con tendencia al alza debido a la numerosa demanda y resistencia de la propiedad, no obstante, se han realizado algunas operaciones aunque no de mucha consideración. Los precios continúan su escalada, pudiendo situarlos entre las 53-54 pesetas grado y hectólitro.

Vinos Tintos.— Al igual que en la quincena anterior siguen buscándose los tintos. Los rosados y claretes menos animado, pero debido a que las existencias son escasas los precios actuales se van afianzando cada vez más según se acerca la primavera. Los precios en tintos, alrededor de 85-90 pesetas. Rosados y claretes 65-70 pesetas por hectógrado, según su clase y calidad.

Alcoholes.— Han flojeado al parecer, por lo que el movimiento en estos mercados se desarrolla con lentitud y pocas operaciones. Los precios son convencionales por el momento. Destilados de vino 56-57 pesetas. Rectificados de vino, 55-56 pesetas. Rectificados de residuos, 54-55 pesetas y Holandas a 40-41 pesetas.

Con respecto al mercado exterior parecen acentuarse los rumores sobre importación de alcohol, aunque son, como decimos, rumores sin confirmar. Asimismo, he captado comentarios, no sabemos si dignos de crédito o nó, sobre que ya hay negociaciones tras de estos alcoholes analizándose en España.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Decreto 73/1972, de 13 de Enero, por el que se complementa el de 13 de agosto de 1971, que regula la campaña vínico-alcoholera 1971-1972

El Decreto dos mil cuatrocientos nueve/mil novecientos setenta y uno, de trece de agosto, que regula la campaña vínico-alcoholera mil novecientos setenta y uno mil novecientos setenta y dos, en su artículo diez establece la entrega vínica obligatoria por la que todo productor viene obligado a cumplimentar determinadas normas, las cuales han sido publicadas por resolución del F. O. R. P. P. A. de dieciseis de noviembre de mil novecientos setenta y uno («Boletín Oficial del Estado» de veinticuatro de noviembre de mil novecientos setenta y uno).

Dadas las especiales circunstancias de la presente campaña vínico-alcoholera, la dificultad que plantea la entrega vínica obligatoria como consecuencia de ser el primer año de su aplicación, manteniendo el principio de mejora de la calidad en el cultivo del vino, se considera prudente contemplar el Decreto por el que se regula la campaña vínico-alcoholera mil novecientos setenta y uno-mil novecientos setenta y dos estableciendo la posibilidad de realizar globalmente la entrega vínica obligatoria.

D I S P O N G O

Artículo único.— Se adiciona al artículo diez del Decreto dos mil cuatrocientos nueve mil novecientos setenta y uno, de trece de agosto, el punto sexto siguiente:

«Seis.— Si las circunstancias de la campaña lo hicieran aconsejable, el F. O. R. P. A. oída la Organización Sindical, podrá proponer al Gobierno la sustitución de la entrega vínica obligatoria con carácter individual, regulada en el punto uno del artículo, por una entrega global que realizarán los productores de vinos, mistos y mostos, cualquiera que sea su aplicación, exceptuando los destinados a zumos y néctars, a través del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas.

Los productores que no participen en la entrega global a través del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, deberán cumplir sus obligaciones de entrega con carácter individual.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Cludad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	54	64	60	62	
Argamasilla de Alba	54				
Campo de Criptana	55		58'50	61	
Calzada de Calatrava	54				
Daimiel	53				
Manzanares					
Pedro Muñoz	53'50	60			
Socuéllamos	54				
Tomelloso	52	65			62
Valdepeñas	53	68			
Herencia					
La Solana	52				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	55	80	70	65	
La Roda	54	70		60	
Ontur				76	
Villamalea	55	71'50	57		
Villarrobledo	54	65	62	62	65'50
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	54	70			
San Clemente	54	80	60	61	
Fuente de Pedro Naharro... ..	54	61			
Alfinglanilla					
Alfarrata			56	55	
Alcañesa		75	55		
Alcañesa		57			
Casas de Fernando Alonso					
Toledo-Mancha					
Madridejos	53				
Portillo		70			
Quintanar de la Orden	55				
Dosbarrios	54				
Conseca	53				
Villa de Don Fadrique	54'50			57-60	
Uebela de Almoradiel	53	60		55/57	
Villacañas	56'50	60			
Consuegra	55	70			
Alicante-Levante					
Villena	53	95	62	65-70	
Monóvar		85/90	65/70	65/70	
Alinoso					
Alfata de Gorgos					69

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mis
Murcia-Levante					
Jumilla		90	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	51	80			
Liria	60	PX-61			
Utiel-Requena		95	63		
Turis	55				
Cheste	54				
Villar del Arzobispo	54				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	53				
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA ..		75-76	65-66		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		70			
Montblanc	53	66	58		
Barbará	56'50		58		
Vendrell					
Falset		75			
Perelló		70	64 v		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	55				
Rociana del Condado	55				
Palma del Condado	55'50				
Almonte					
Jerez v Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo					
Castuera					
Los Santos de Maimona ...	51				
Villafranca de los Barros...	53	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro					
Manjarres		Cr-160	Cr-180	Cr-180	
Alcanadre		Cr-225		Cr 230	
Arnedo	Cr-240	Cr-304v	Cr-240		
Antol				100	
Cenicero	Cr-215	Cr-210	Cr-210		
Villar de Arnedo		100	100		
Rincón de Soto		L-12	L-13	L-13	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego		Cr-240			
Villabuena					
Navarra					
Tudela					
Tafalla					
Cintruénigo		77		76	
Falces		76/78	75-76		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80		80 v.	
Ateca		76		68	
Calatayud		77			
Cariñena	74	78	76	76	
Morata de Jalón		75/77	76-78		
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios					
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		80			
Cebreros-AVILA		74		76	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-140 v.				
Cigales				Cr-150v.	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8	90		68	
Cacabelos		L-10	63	70	
Villamañán		65			
Villafranca del Bierzo	L-10	L-11	L-9	L-9	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro					
Felanx-BALEARES		65	55		
L. Rúa-ORENSE	L-12	L-12			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Fleemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan
Campo de Criptana	54
Daimiel
Manzanares	58	55
Pedro Muñoz
Socuéllamos
Tomelloso	57	56	54	40	48
Valdepeñas
ALBACETE-MANCHA					
Almansa	58	55
La Roda
Villarrobledo	56'50	58	55	41	..
Tarazona de la Mancha
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago
San Clemente
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos
Quintanar de la Orden
Villa de Don Fadrique
Villacañas	58	57	56	..	37
ALICANTE-LEVANTE					
Villena	57	56	56	..	49-50
Monóvar
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena	55'50	54	46
Cheste	sin	existencias
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés	60
Vendrell
Falset
HUELVA-ANDALUCIA					
Bollullos del Condado	58	57
Palma del Condado	58
Rociana del Condado	57	55	53
Jerez y Marco-CADIZ
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona
Villafranca de los Barros
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena
Morata del Jalón	56/57
LEON-CENTRO					
Villafranca del Bierzo	45
Villamañán	45

Informe de Agricultura:

La capacidad del campo no ha subido desde 1960

Madrid, 20.— «La evolución general de los precios ha desvirtuado el desarrollo agrario y las políticas de estructuras y precios han logrado éxitos en ordenar la oferta, pero no en elevar los ingresos de los agricultores», dice un informe sobre rentas y precios agrarios publicado por el «Boletín de información agraria», del Ministerio de Agricultura, que señala también que «la capacidad adquisitiva del campo es prácticamente estable desde 1960».

El mismo informe —redactado por la Secretaría General Técnica del departamento— indica después que los objetivos de la política de precios agrarios en España deben ser los siguientes: contribuir al aumento de ingresos de los agricultores acercando su nivel de rentas al resto de los ciudadanos del país; orientar la producción contribuyendo a mejorar el equilibrio oferta-demanda y ello en los aspectos cuantitativo y cualitativo; evitar las fluctuaciones anuales y estacionales de los precios; no contribuir con esta política al desencadenamiento de la inflación y armonizar y acelerar los procedimientos y sistemas de los precios a los seguidos en otros países especialmente a los de la zona del Mercado Común.

La producción final agraria, si en la temporada 1960-61 fué de 151.608 millones de pesetas, diez años después en 1970-71, alcanzó los 337.665 millones, de los cuales 183.754 correspondieron a la producción final agrícola 142.479 a la producción final ganadera y 11.430 a la forestal. La concentración parcelaria había aumentado en ese período de 243.000 a 2.912.000 hectáreas y la población activa agraria pasó de 4.661.000 personas a 3.641.000. En cuanto a los gastos del sector agrario, éstos han registrado un incremento desde los 21.824 a los 37.020 millones de pesetas.

CRITERIOS SELECTIVOS

El informe deduce luego las siguientes conclusiones sobre los resultados de la encuesta de coyuntura

—La política de precios debe seguir con su criterio selectivo en cuanto a producto.

Para corregir el desequilibrio de la oferta y la demanda hay que aumentar la producción, disminuir la población agraria y aumentar los precios al agricultor.

—Las subidas de ingresos pueden lograrse no sólo por aumentos concretos de productos determinados sino por desplazamiento de producciones hacia artículos de más valor.

—Para reducir el ritmo del crecimiento de los precios agrarios mediante una más rápida disminución de población agraria es necesario forzar la creación de puestos de trabajo en otros sectores.

—Debe, simultáneamente, acelerarse la inversión con ayudas generosas y ágiles, actualizando los criterios del crédito agrícola.

Actualidad

Actualidad

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 continúa
- • • 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, 8. 14 y 17

¿Sabe usted que...?

...**Enyesado**: Es espolvorear con sulfato de calcio en pequeñas cantidades las primeras «pistas», con lo que se favorece su fermentación, conservación ulterior y «bouquet», así como su limpidez al reducir el bitartrato de potasio que lo enturbia.

...**Escalas**: Es la diferenciación, entre los grupos de cubas en crianza, de las respectivas edades o añadas de cada solera.

...**Escobajo**: Es la parte del racimo que sirve de sostén a los granos.

...**Espuela**: Llamen así al vaso o copa final del vino ingerido en las tabernas, por superstición, para no decir «que es el último».

...**Espumoso**: Es el vino blanco, seco, semidulce o dulce, provisto de anhídrido carbónico, del que proviene su burbujeante sabor picante o de «aguja».

...**Estrujadora**: Máquina en cuya tolva se depositan los racimos de uva que son exprimidos por dos o cuatro cilindros combinados, de estrías diagonales. Existen otros sistemas por centrifugación, obrada por vástagos salomónicos dentro de cilindros coaxiales sobre cuyas paredes son impulsados los racimos en su rotación, eliminando el mosto por sus múltiples perforaciones y expulsando el escobajo por el túnel posterior, y el orujo, en distinta dirección.

...**Fermentación**: Se desarrolla en dos fases: la tumultuosa o primaria, con expulsión del anhídrido carbónico durante la

transformación del azúcar del mosto en alcohol. Y la secundaria, o lento proceso bioquímico, que determinará el carácter del nuevo vino.

...**Fino**: El que destaca entre los vinos de pasto por más equilibrado y armonioso y es destinado «para mesa». En las zonas de Jerez y Montilla se llama fino al tipo menos alcohólico de todos ellos, entre 15,5 y 17°, más pálido, seco, poco ácido y de aroma punzante, aunque delicado y ligero.

...**Flor**: Durante la crianza de los vinos en Jerez, Sanlúcar, Montilla y Huelva y en alguna zona de Cáceres, se forma en su superficie un velo o «flor» de tonalidad blanca o crema, por la multiplicación de aquellos microorganismos que activaron la fermentación y en la oxidación de esta nueva etapa ensanchan la producción de aldehídos causantes de sus delicados y extraordinarios aromas especiales y personalísimos, inimitables. Esta «flor» acompaña en su crianza constantemente a los vinos fino y manzanilla, que al ser preparados para su embotellado deben ser «fijados» con un breve rocío de alcohol o del mismo vino miteado con aquél, que eliminará el velo. En los vinos de más alta graduación alcohólica, generosos, olorosos o amontillados, el velo desaparece espontáneamente al final de su crianza, no sin haber imprimido a estos vinos los beneficios de sus éteres que han de dotarlos del peculiar sabor-aroma. Las elevadas temperaturas también son causa del rompimiento de un velo y, antes de secarse, baja a depositarse en el fondo.

MERCADO Y SERVICIOS

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

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

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

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

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

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

(31) ¡OCASION! Vendo moldes para la construcción de tinajas de cemento, contruidos 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 CASTELANOS COCA. Marqués de Mudela, 1 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 FERRE, sin estrenar, por 8.000 ptas. LA FERRE, Plaza Verdaguer 1. PLA DE SANTA MARIA (Tarragona)

(47) SE VENDE basculas usadas en toneladas, precios y marcas, proceden de cambios. Maquinaria usada de clase para bodegas. Bazuqueadores para la elaboración de vinos tintos. Consin compromiso. SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ, Santa Ana 54, Tel. 263 DRIDEJOS (Toledo).

(48) SE VENDE, O ALQUILA FINCABANA en Tomelloso (C. Real), Genesmo, 96: esquina Santa Amalia, 1; jur Parque Viejo, acondicionada para la elaboración de vino, con 20.000 arrbáscula y solar de 1.500 m². Razón: vel, 1. Tel. 510611.

(50) INTERESA ADQUIRIR PARTIDIDONES DE CHAPA GALVANIZADA propios para alcohol de capacidad 600/700 litros, nuevos y tambien en buen estado. Ofertas a: Julián GuAvda. del Mediterráneo, 4 MADRID.

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

(53) INTERESA ADQUIRIR 2 cubas de roble o castaño para vino, con junta

cidad de 7/10.000 litros cada envase. **Ofer-
tas:** COOPERATIVA DEL CAMPO. Tel., 5.
MALDA (Lérida).

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

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

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

(57) COMPRO maquinaria y grupo em-
botellador. Apartado, 7. Tel. 103. QUIN-
TANAR (Toledo).

(58) Atención Maquinaria-Vincola Usa-
da.— Se venden prensas continuas Mo-
ron, horizontales, hidráulicas y multiple en
grane, agotadores-escurridos, sin fines,
bombas de vendimia y trasiego.— Precios
muy bajos.— Consulten sin compromiso a
Cano - P^o Martires, 26. Tfno 61. SOCUE-
LLAMOS.

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

Vinagres puros de vino. Cisterna a do-
micilio. Calidad, plazo y precios. Aparta-
do, 437. JEREZ.

**Compro constantemente flemas, lías
de vinos para fábrica.** Ofertas a Julián
Chivite Tel. 773000. CINTRUENIGO (Na-
varra).

ALMACENISTAS. Partida de Sidra Cham-

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

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

ANGOSTO.— Vinos a comisión. Apar-
tado, 40: Teléfono, 101 Villarrobledo (Al-
bacete).

Vicente Cantó Samper. Agente Comer-
cial Colegiado. Vinos, Alcoholes y Deriva-
dos Avda. Caidos, 43. Teléfono 9
PINOSO (Alicante).

Si quieren vender o comprar vinos y alco-
holes, mostos azufrados y mistelas, vinos de fá-
brica, flemas, orujos, lías, etc., consulten a VI-
CENTE MONTAÑES. Agente comercial. Tel.
51.02.60. TOMELLOSO (C. Real).

CISTERNAS todas capacidades, acero ino-
xidable y aluminio a medida de su vehículo.
SECADEROS para granilla y tártaros de cal.
SEPARADORAS para granilla del orujo. DES-
TILACION, aparatos rectificadores y destila-
dores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero
inoxidable. HECES, columnas de destilación.
TARTRATOS, cadena de fabricación conti-
nua. INSTALACIONES, plantas alcohólicas
completas. Dirigirse a esta Revista o Talleres
DACAR. S. L., calle Beniganim, 7.—Grao (Va-
lencia).

JOSE IGLESIAS TERRIZA, Agente Co-
mercial 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 al-
cohol centros 24 horas. Cederíamos a buen pre-
cio. TALLERES DACAR, S. L., Beniganim, 7.
Tel. 236814. VALFNANCIA-11.

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

MEJORA LA POSICIÓN ESPAÑOLA EN EL COMERCIO CON GRAN BRETAÑA

MADRID. Durante los primeros nueve meses del año en curso España exportó a Inglaterra mercancías por valor de 106.466.000 libras esterlinas, frente a 87.234.000 libras del mismo período de 1970. Esto supone un aumento del 22 por 100 en nuestras exportaciones al Reino Unido. Mientras tanto, las exportaciones británicas a España se reducían en igual tiempo a 118.809.000, un 11 por 100 por encima del nivel correspondiente a igual período del año anterior, que alcanzaron 106.999.000 libras.

Con ello se reduce sensiblemente nuestro déficit frente al Reino Unido, al que en el citado se exportaron 26.453.000 libras en animales vivos y productos de alimentación, y otras 19.308.000 libras en productos manufacturados.

El 60 por 100 de las familias españolas beben vino en las comidas

SANTA CRUZ DE MUDELA.—Según estadísticas algo más del sesenta por ciento de las familias españolas beben vino en las comidas. De ellas, sus «zonas» para hacerlo son éstas:

Por agradarles, sencillamente el 60 por 100; por ser adecuado para la buena digestión, el 21 por 100; por seguir la costumbre, el 6,2 por 100; por tratarse de una bebida sana e inocua el 5,5 por 100; por contener algunas vitaminas, el 1,8 por 100, y por no ser demasiado prohibitivo su precio en relación con otros productos, el 0,5 por 100.

EXCELENTE AÑO AGRÍCOLA

El ministro de Agricultura informó al Consejo que el balance del año agrícola, sin olvidar problemas coyunturales o locales, tendrá unos resultados más que satisfactorios, pudiendo considerarse la campaña, que se presentó tan problemática al principio, como una de las mejores de los últimos años.

La entrega vínica obligatoria, que figura como innovación más sobresaliente con relación a campañas anteriores, en el articulado del decreto 2409/71 por el que se regula la campaña vínico-alcoholera 1971-72, pretende que el destino real de los subproductos de vinificación sea, de manera obligatoria, la obtención de alcohol vínico, con lo que se logra una sensible mejora en la calidad del vino y regularización de su mercado.

El hecho de no haberse finalizado el censo vitícola, unido a las circunstan-

cias especiales que concurren en la presente campaña, como primer año de plantación, aconsejan complementar el citado decreto, por el presentado a este Consejo, a propuesta de los ministros de Hacienda, Industria, Agricultura y Comercio estableciendo la posibilidad de sustituir la declaración individual de los elaboradores, por una entrega global del sector vitivinícola cumplimentar la mencionada entrega vínica obligatoria.

La moción que se ha presentado sustituye la entrega vínica con carácter individual por una global mediante un acta de concierto entre el F.O.R.P. y el Sindicato Nacional de la Vid, alcanzando el objetivo fundamental de esta entrega vínica que es la de una mejora de la calidad y una clarificación del mercado del vino.

Sensible disminución del déficit comercial español

MADRID.—El déficit comercial español ha arrojado en los diez primeros meses de este año un total de 1.795,7 millones de dólares, con un descenso de 300,7 millones sobre el total registrado en el período enero-octubre de 1970.

Durante el indicado período, las exportaciones alcanzaron una cifra de 2.317,6 millones de dólares, lo que supone un incremento del 24,9 por 100 respecto de las del mismo período del año anterior. Por el contrario, las importaciones con 4.113,3 millones de dólares, sólo han crecido en un modesto 4,1 por 100 con respecto a las de los mismos meses del año pasado, según datos de la revista «Información Comercial Española», del Ministerio de Comercio.

De este modo, el índice de cobertura de las exportaciones frente a las importaciones se coloca en un 56,3 por 100, mientras que el año pasado por estas fechas era del 47 por 100 solamente.

En octubre último, las importaciones españolas, con 450,1 millones de dólares, se incrementaron en un 7,1 por 100 sobre el nivel de octubre del año anterior, mientras que las exportaciones, al situarse en 239 millones de dólares, crecían en un 32,1 por 100 sobre el total registrado en octubre de 1970, según la citada publicación.

(De «Mercado Mundial».)

Beba lo que pueda y pague lo que quiera

MARQUINA (Vizcaya). — (Cifra).— «Beba lo que pueda y pague lo que quiera», es el «slogan» lanzado en Marquina con objeto de recoger fondos para la residencia de ancianos «San Roque» de esta localidad.

La Comisión de Festejos pro-Residencia ha organizado ya diversos festivales, con los que se lleva conseguida la cantidad de setecientas cincuenta y cuatro mil pesetas, no obstante, hace falta más y por ello se han puesto en contacto con los propietarios de los bares de Marquina para esta nueva «operación».

Los cantineros ofrecieron generosamente su vinos durante una jornada y cada cliente pagó lo que voluntariamente quiso. Toda esta recaudación irá a parar a la residencia de ancianos.

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



Anticados - 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

El reajuste monetario y sus repercusiones en el sector agrario

El juego de revaluaciones y devaluaciones que ha tenido lugar en el valor comparativo de las monedas nacionales del mundo entero, encierra consecuencias importantes para el sector agrario.

Después del rigodón monetario, la peseta queda valiendo alrededor de un 8,5 por cien más que el dólar; en cambio, valdrá un 4,60 por cien menos que el marco alemán y un 2,75 por cien menos que el franco belga y el florin holandés. Respecto al franco francés y la libra esterlina no hay variación.

Esto significa que el intercambio de productos agrarios con Inglaterra (mientras no entre a formar parte del Mercado Común) no habrá alteraciones. En cuanto a los seis países de la Comunidad, como existe un sistema especial de precios únicos, veremos qué resulta del reajuste que deberán realizar con las compensaciones de un país al otro, pero los precios más bien tendrán alza —bajo la presión francesa— que a una baja, que tampoco interesa a los campesinos alemanes y

holandeses. Y en Europa el campesino pesa.

El peligro viene de los Estados Unidos de América. Sus productos agrarios quedarán abarataados en ese 8,5 por cien citado, y todos sabemos que la agresividad exportadora mantiene ese país. Por todos los medios procuran colocar su producción agraria en Europa. El maíz, algodón, la soja, incluso la carne y las conservas ofrecerán muchas posibilidades extra a los afanes importadores de nuestras autoridades, siempre solícitas hacia la demanda de los consumidores de las grandes ciudades, que desean vivir cada vez mejor, aunque los campesinos cada año viven peor.

Ante este peligro norteamericano ya han reaccionado los franceses. Acaban de pedir que el Mercado Común haga pagar una tasa de importación del 6,5 por cien a todos los productos agrarios que entren en el área de la Comunidad.

Una vez más hemos de lamentar no formar parte del Mercado Común por culpa de muchos (De «La Gaceta Rural».)

Cerdos Borrachos

Se dice que a todos los cerdos les llega su San Martín. Pero la cosa no queda ahí: Por si fuera poco, algunos científicos han querido contagiar a los cerdos con uno de los más extendidos vicios humanos: el alcoholismo.

Más de un año llevan aquejados por una continua borrachera dieciséis pequeños cerdos, a los que el Dr. Russel Brown, de la Universidad de Missouri, ha aplicado un curioso experimento en el que se ha demostrado que la borrachera del cerdo es similar a la del hombre y viene seguida por una resaca y un estado de depresión o mal humor. Al igual que ocurre en el hombre, el alcohol produce en ellos terribles efectos en el riñón y el hígado.

Record de alcohol para conductores

PARIS.—(Efe). — Un automovilista Pierre Hourner, consiguió un récord poco corriente: Conducir con 4,30 gramos de alcohol en la sangre.

Pero el récord le valió, no notoriamente deportiva, sino una condena del Tribunal de gran Instancia de Evry-Corbeil (cercanías de París) que le impuso 300 francos de multa y tres años de suspensión de permiso de conducir.

Los especialistas afirman que con esa cantidad de alcohol en el cuerpo se trata de producir normalmente un estado de coma, seguido casi fatalmente de muerte.

(De «Lanza».)

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 11
2 47 11
2 47 25
Domicilio: 2 54 41
Consuegra (Toledo)

Adolfo Montañés Rodero

Comelloso (C. Real)



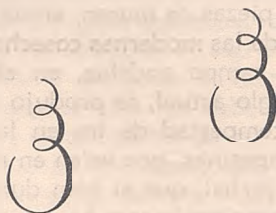
P. Industrial
Químico

D. Victor, N.º 57

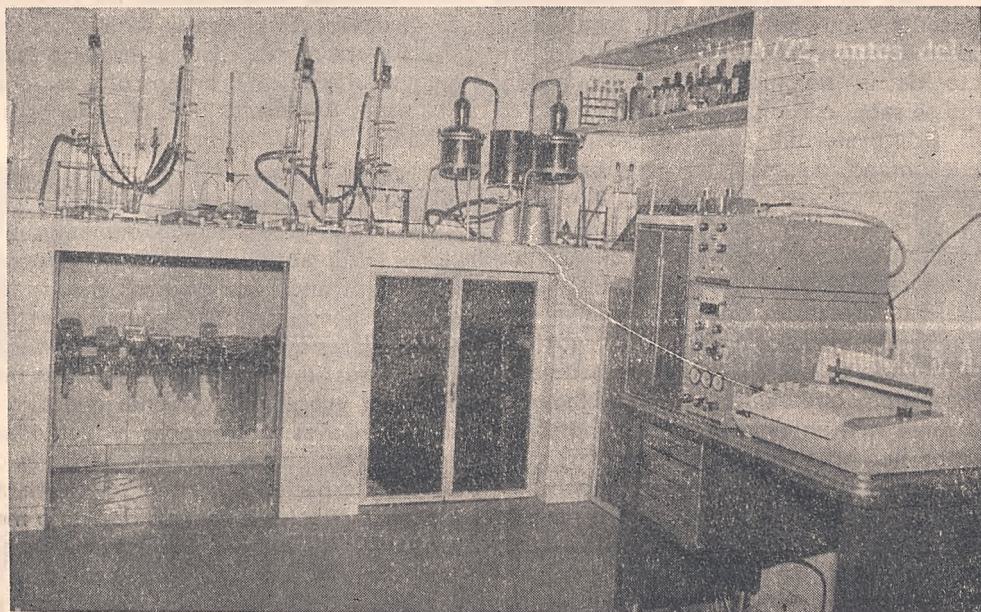
Tls. Ofic. 510 307
Part. 511 387

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, azúcares y mistelas, flemas, orujos, lías, etc., consulte Al agente ADOLFO MONTAÑÉS RODERO, quién al darle los mejores precios para sus productos, controlará en su Laboratorio, las características de los mismos.

Los problemas de

Cuando las primeras máquinas segadoras —las viejas «Mac Cornick», que ahora son ya casi piezas de museo, arrolladas por el vendaval de las modernas cosechadoras— llegaron al campo andaluz, en el primer tercio del siglo actual, se produjo de inmediato una tempestad de ira en las masas obreras campesinas, que veían en riesgo un tradicional jornal, que si bien duro de ganar, era excepcionalmente bien pagado, debido en realidad a la exigencia de que las mieses estuviesen cuanto antes al abrigo de pedriscos y otras malezas. Esta elemental reacción popular estaba más que justificada en el cuadro socio-económico imperante y muy dentro de una mentalidad escasamente preparada para encajar el impacto de la revolución técnica, llegada, como se sabe, con mucho retraso a nuestro país. Era preferible sudar y desafiñarse hoz en mano, de sol a sol, que morir de hambre.

El fabuloso fenómeno de la electrónica está ahora llevándose por delante toda una compleja armadura de la producción, arrumbando métodos inútiles de trabajo y sustituyéndolos por máquinas de asombrosa precisión, que realizan impecablemente una tarea que antes requería el empleo de muchos hombres y tiempo. Esto plantea el problema de la reconversión laboral y constituye algo de mucha hondura para la nueva sociedad. Exige una reconsideración seria y rigurosa de las relaciones del hombre y el trabajo a nivel general y está proporcionando verdaderos quebraderos de cabeza en los gabinetes donde se planifican y

estudian las consecuencias de una acelerada transformación en los medios dedicados a producir y manejar cosas. No es fácil afrontar aisladamente este cambio profundo en las formas de trabajo. Corresponde al Estado, a la Administración Pública, arbitrar las soluciones para que la introducción —inevitable y conveniente si no quiere quedar atrás en el mercado— de las máquinas no originen paros o subempleos que en cierta medida pesa sobre los trabajadores, sin que la solución de subsidio pueda considerarse casi nunca suficiente, empero sea el único tranquilizante. Son naturalmente, muy costosos los programas de reconversión laboral y en muchos casos —trabajadores en edad avanzada o escasamente dotados en el orden cultural— prácticamente imposibles o de muy dudosos resultados.

Parece que se impone alcanzar el plan de una seria preocupación, de amplitud nacional, que abarque todo el panorama y vaya arbitrando los diversos medios para ir absorbiendo en otras ocupaciones a los trabajadores que ya —o no tardando— van a verse sustituidos por instrumentos mecánicos. El proceso es evidente que a la vez genera nuevas profesiones y actividades pero ordinariamente con una previa exigencia muy especializada, que sólo llenará con asistencia masiva a centros de alta o media formación. Es menester la orientación anticipadora y la preparación de centros y planes adecuados a un futuro que ya está ante nosotros.

Lo cierto es que —como ha dicho en recientes declaraciones el Presidente del S

reconversión laboral

ez Isla

dicato Nacional de Agua, Gas y Electricidad— «la electrónica y la automatización encarnan una reducción de personal o, de otra manera, una variación de su categoría laboral». Es aquí, en este punto concreto, donde el problema se sitúa en un plano de urgente acción, adoptando todas las medidas que conduzcan a que esta segunda revolución industrial se realice sin graves perjuicios para los afectados por ella. La máquina ha sido y es un instrumento liberador

del hombre, haciendo el trabajo más cómodo, sin agotamientos ni desgastes excesivos. Esta liberación tiene que observarse en términos que no aparejen el sacrificio de nadie. El mismo dirigente sindical, Seligrat Delgado, apunta que no debe «constituir problema y es obligación de las empresas», sin perjuicio de considerar que corresponde una gran parte de esta responsabilidad social al Estado, a la comunidad en su conjunto, beneficiaria del avance tecnológico.

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUÍMICOS

PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-B

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

Autorizado su empleo por el Departamento Contra Fraude del M. Agricultura con el n° 108 Registrado y Autorizado por la Direc. G. de Sanidad como aditivo para uso alimenticio N° 403

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

LIBROS:

Viticultura Práctica

José Noguera Pujol

Enólogo. Lic. en C. Químicas

Premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid.
372 pág. 232 ilustraciones. 475 Ptas. (Lérida)

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

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

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

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

Vino, amor y literatura

Nuevo libro de

ALEJANDRO SELA

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

Un libro dedicado a las mujeres hermosas. Solamente

Precio 125 Pesetas

Pedidos - ESTA REVISTA

"Día del Agricultor" en Fima-72

DOS CONCURSOS PARA DISTINGUIR LAS MEJORAS COMUNITARIAS EN EL MEDIO RURAL Y LAS ACTIVIDADES PERSONALES SOBRESALIENTES EN TECNICAS AGRARIAS

En el recuerdo está la emotiva y vibrante jornada con que FIMA/71 celebró el primer Día del Agricultor. Con la convocatoria del próximo Certamen de la Feria Técnica Internacional de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza, entre los días 8-16 de abril próximo, ya se anuncia la celebración de un nuevo «DÍA DEL AGRICULTOR».

Ciertamente, en FIMA todos los días llevan el destino del agricultor, ese hombre sacrificado y esperanzado al que la Feria Técnica Internacional de la Maquinaria Agrícola quiere facilitar el conocimiento y adquisición de los más actualizados métodos de mecanización que hasta Zaragoza traen los países con tecnología agraria de vanguardia.

Pero entre todos los días, uno señalado, en el cual FIMA quiere destacar el homenaje a la perseverancia en el esfuerzo del agricultor.

Entre los varios actos que para tal jornada se programan hay que reseñar, especialmente, la convocatoria de sus concursos, que este año, a la vista del éxito de la primera edición, han ampliado su ámbito geográfico ya que comprenderán a las provincias de Huesca, Logroño, Navarra, Teruel y Zaragoza.

MEJORAS COMUNITARIAS EN EL MEDIO RURAL

Este CONCURSO quiere premiar las Mejoras de Desarrollo Comunitario en el Medio Rural. A él tendrán opción aquellos grupos cuya actividad sea la agraria y que en el transcurso del bienio 1970-71 hayan realizado o se encuentren realizando, sin ánimo de lu-

cro, actividades conducentes a mejorar las condiciones de vida de la comunidad rural, sean de tipo urbanístico, cultural, deportivo, social, económico, etc.

Los premios que para este concurso se concederán evaluando el esfuerzo, las dificultades y la aportación efectiva de los grupos, son tres, dotados con 50.000, 20.000 y 10.000 pesetas que irán en beneficio de las obras y acciones premiadas.

ACTIVIDADES PERSONALES SOBRESALIENTES EN TECNICAS AGRARIAS

Un segundo CONCURSO quiere reconocer y premiar a aquellas personas que, en sus actividades en el campo, se hayan distinguido por la adopción y realización de nuevas técnicas agrarias. Para ellos, otros tres premios de 25.000, 10.000 y 5.000 pesetas.

Los grupos o personas optantes a dichos premios habrán de enviar cumplimentada la solicitud-cuestionario que se facilita en FIMA/72, antes del día 20 de enero.

Junto a la convocatoria de estos dos Concursos se programarán varios actos que volverán a poner de relieve, en el marco y ocasión de FIMA/72, las cualidades humanas y laborales del verdadero destinatario de toda mecanización: el agricultor.

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. EXPORTACION A TODOS LOS PAISES 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

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 ^a direcciones).....	2.400	»
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones).....	80	»

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

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

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

ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL, patrocinado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos. Un anuario de gran utilidad, con las direcciones de las empresas agrícolas, hortofrutícolas, ganaderas, avícolas, etc de las industrias auxiliares y de todo cuanto se relaciona con estas actividades. Precio 1 000 ptas.

PEDIDOS A ESTA REVISTA

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

EL WHISKY ESCOCÉS ES DE ESCOCIA

Al igual que las alfombras persas son de Persia, y que la miel de Alcarria es de la Alcarria, y el turrón de Jijona es de Jijona, no hay más whisky escocés que el de Escocia; lo contrario es pretender hacer milagros de las bodas de Canaán (convertir el agua en vino). Pero ¡no, señor!, hay gentes que se empeñan, de forma solapada por supuesto, en darnos whisky escocés que no es escocés; y en contra de estos alquimistas de la «whiskería» hay quien no se deja tomar la cabellera como si fuese un infeliz emigrante del oeste americano; por ello no nos ha chocado lo más mínimo el captar, sin pretenderlo, cómo en un Juzgado de Instrucción y Primera Instancia de Madrid ha sido presentada una denuncia —según noticias de la Agencia «M.C.» (Mundillo de la Calle)— por la venta de botellas de whisky escocés que, al parecer, lo que contenían era una mezcla, pero sin que las etiquetas correspondientes indicasen tal mezcla, por lo que el comprador «bona fide» trasegaba por precio sustancioso, por supuesto, no lo que quería en verdad, sino lo que le daban en realidad.

El fundamento de la citada denuncia es de suponer, en buena lógica, este hecho, a todas luces claro, en el presumible engaño al comprador, al habersele ofrecido como genuino un producto que no lo es.

Uno, que es curioso y que había escuchado campanitas del asunto, ha podido observar, durante estos últimos meses y en variados tipos de establecimientos del ramo, la exhibición en escaparates y vitrinas de botellas con etiquetas en perfecto inglés «chexpiriano» que se ofrecían al público como «whisky escocés al precio español»; casi nada, algo así como si le ofreciesen a un inglés cuculontas naranjas españolas a precio

de chicle. Pero las mencionadas etiquetas, tan monas y tan en inglés, rompen su atractiva perspectiva con un «Centa», en su margen inferior y en letra pequeña, que revela dos cosas fundamentales: su procedencia y que el producto contenido no es genuino.

Por lo que se ha podido saber en medios comerciales españoles, esta clase de ventas suponen una dura competencia para los whiskies españoles, ya que la presentación de etiquetas y envases pueden inducir, y de hecho así ocurre en numerosos casos, al comprador a estimar que se adquiere un producto extranjero a un precio sensiblemente inferior al de otras marcas originales, y con poca diferencia respecto al precio del whisky nacional.

Es de suponer que en el mercado de estos «whiskies escoceses a precio español», será muy ostensible, por ello creemos un deber el advertir a los consumidores que anden con buen ojo y no se dejen embaucar por los falsos espejismos de precios de gangas, porque en tanto en cuanto no se demuestre lo contrario el whisky escocés es de Escocia y sólo de Escocia, lo demás son amalgamas indescifrables de sabores.

No sabemos, por último, cuál será el resultado de la denuncia planteada a la que hacemos referencia; es de suponer que las diligencias sumariales prosigan su curso y que tras las actuaciones legales pertinentes se produzca el fallo justo que dé «al César lo que es del César y a Dios lo que es de Dios». Pero en tanto ello ocurra, repetimos a nuestros lectores, y a los consumidores en general, que antes de comprar miren con detenimiento las etiquetas para evitarlos el ser engañados con más disimulo.

RIVERO

Riegos **HOLZ, S. A.**
ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
INSTALACIONES GARANTIZADAS

SAENGER, S. A.
TUBOS EN P V C

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

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
Teléfono 478

VILLARROBLEDO
(ALBACETE)

Agencia de Transportes **A T 2686**

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

- Especializados en
- * camiones Cisternas de acero inoxidable
 - * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)
Avd. Reyes Catolicos, 96 Apartado 41
Teléfonos 101 y 119



FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES

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

A. G. D. B.

EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS

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



PENÍNSULA IBÉRICA

(Jibraltar ●●●

España y Portugal)...

BODEGA DE EUROPA

Otro "sueño" de...
- E. IGNA BEN...

La Poesía y el Vino

VIAJANDO

Por la carretera de la Mancha
se divisan entre molinos,
viñas y más viñas
con parras verdes y racimos
de uvas bien doradas
por el sol de Castilla.

Haciendo un alto en el camino,
si visitas un Mesón manchego
probarás un vaso de vino añejo.

Sentirás el sabor de su gran calidad
y te lo servirán con estilo.

Con pan y queso de ésta ciudad
se recobran las fuerzas perdidas,
continuarás tu viaje contento
de haber conocido tierras manchegas
y haber bebido el vino
más famoso de España.

X O K E



ALEGRÍA DEL ESPIRITU

¡Oh! néctar delicioso de los dioses
que te cantaron vates y poetas,
desde tiempos remotos a nuestros días
desde tierras de mar adentro
y de puertas afuera.

VINO; producto natural eres,
como madre la tierra,
y como padre el sol,
a tu alrededor todo vibra.
todo vivo, hasta embriagar el dolor.

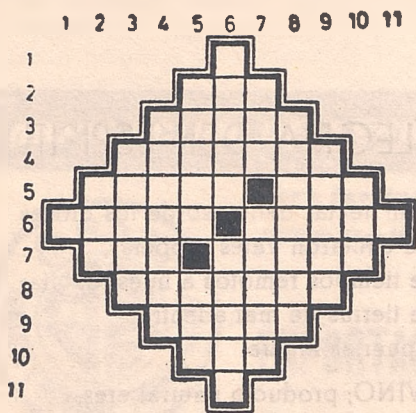
Dina Ardít

Que Ud. lo pase bien...



—¡A la salud del imbécil de mi marido!
Le proporcioné los medios de huir al otro mundo para que me dejase su fabulosa fortuna.

CRUCIGRAMA N° 70



Horizontales.—1: Signo numérico que entre los griegos valía 200. —2: Adverbio latino que se usa entre paréntesis después de una palabra o frase para indicar que se cita textualmente.—3: En plural, chapa de una bisagra.—4: Poeta cómico griego,


representante de la comedia de costumbres.—5: Segunda parte del cuerpo de los insectos, donde están las patas. Cara o reverso de una cosa.—6: En sentido figurado poco cariñosos. Escodas con una puz que sirven para labrar ciertas piedras.—Apellido de un escritor humorista español (1905-1945). Asignar a un barco el número de marineros necesarios para su servicio.—8: Arbol de adorno, de hermosas flores blancas.—9: En plural artículo.—11: Abreviatura de punto cardinal.

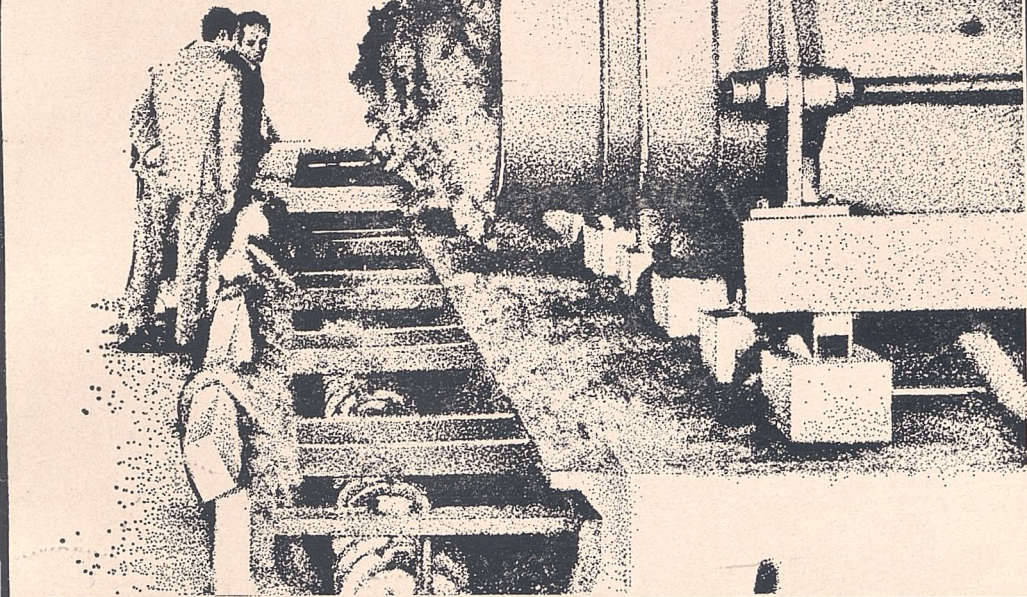
Verticales.—1: Símbolo del azufre.—Río español que nace en los Pirineos. En plural, centro activo de ciertas cosas.—4: Sensación de quemadura que a veces se siente en el estómago.—5: Aposentamiento de grandes dimensiones. Planta hortensa.—6: Variedad de cuarzo muy común, de color amarillento. Espadas antiguas de hojas cortas.—7: Uno de los hijos de Noé. Variedad de manzanas pequeñas de color verdoso.—8: En algunos edificios, plataformas inferiores de cualquier cuerpo volador.—9: Sustancia que se encuentra en el interior de algunas canchas.—10: Emperador romano.—11: Signo numérico que entre los romanos valía 90.

SOLUCION CRUCIGRAMA N° 69

Horizontales.—1: Vos.—2: Bajos.—3: Corolas.—4: Cota. Añil.—5: Lonas. Zarcos.—6: Ana. Hizo.—7: Rotos. Malos.—8: Sarcos.—9: Sopapos.—10: Sobar.—11: R.

Verticales.—1: Lar.—2: Conos.—3: Sarcos.—4: Bota. Oros.—5: Varas. Sopapos.—6: Ojo. Aba.—7: Solaz. Mapas.—8: Sarcos.—9: Sigilas.—10: Lazos.—11: Los.


 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.

Publicidad S. A. de Madrid



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

LOS SEÑORES REMITAN INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.
 Sr. Don _____
 Dirección _____

LOGROÑO : M. Villanueva, 11 - Tels. 2111 04-05-06 - Apartdo. 2
 MADRID - 14 : Paseo del Prado, 40 - Teléfono 239 65 50
 Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA



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

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



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