



La Pámpana de Baco

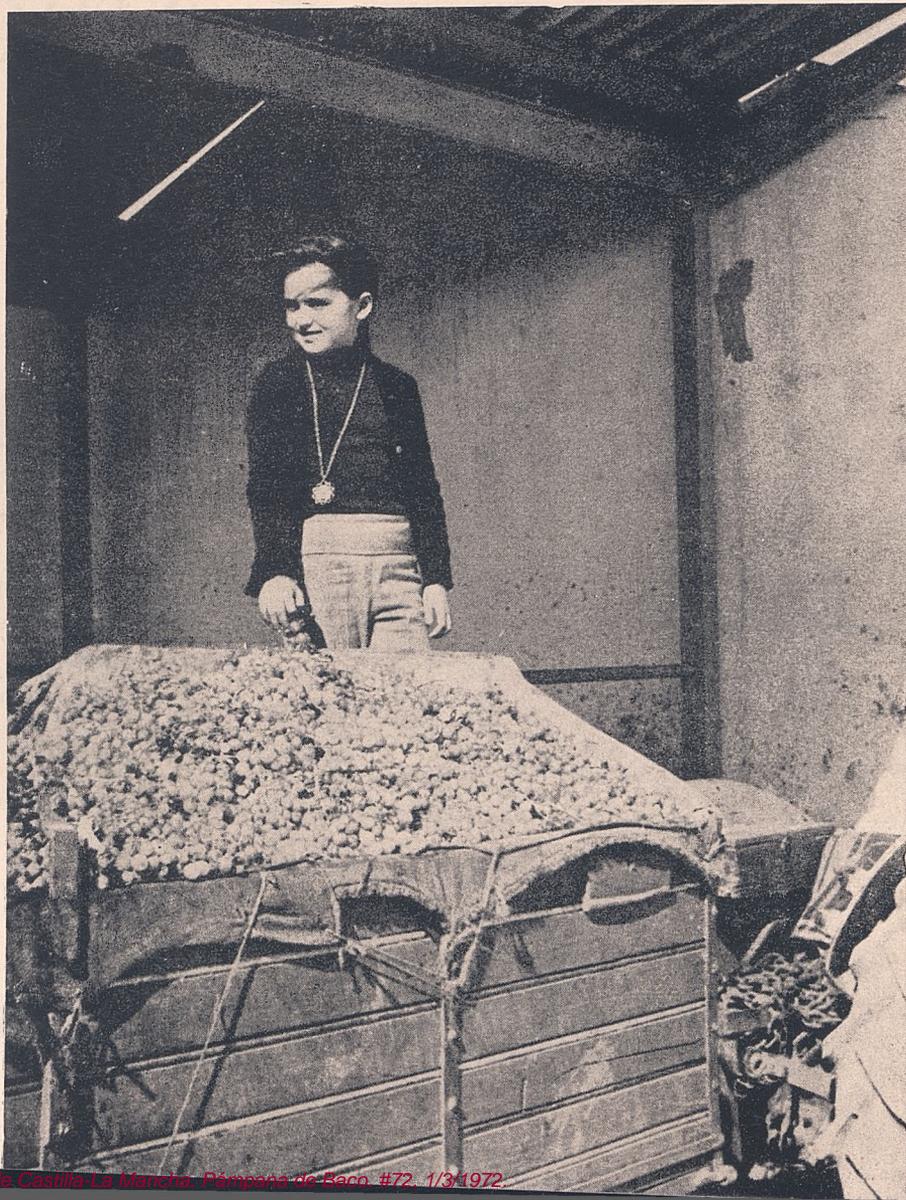
Núm.

72

1º Marzo 1972

V
I
N
I
C
O
L
A

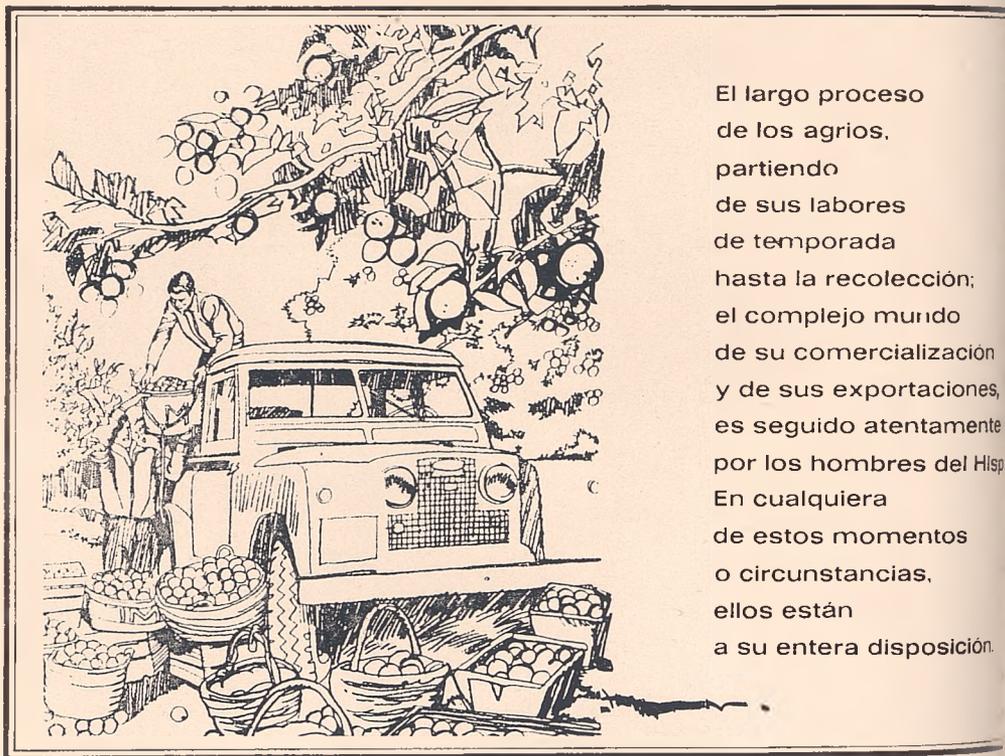
N
A
C
I
O
N
A
L



Los hombres
del HISPANO
le resuelven
sus problemas



¡TRATE CON ELLOS!



El largo proceso de los agrios, partiendo de sus labores de temporada hasta la recolección; el complejo mundo de su comercialización y de sus exportaciones, es seguido atentamente por los hombres del Hispano. En cualquiera de estos momentos o circunstancias, ellos están a su entera disposición.

EL BANCO
HISPANO AMERICANO

Aprobado por el Banco de España

La Pámpana de Baco

REDACCION Y ADMINISTRACION

Bonillo, 51

Teléfono 171

Dirección Telegráfica LOVINO

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 72

1º Marzo 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: Sta. Angelines Barona
de Madrid

SUMARIO

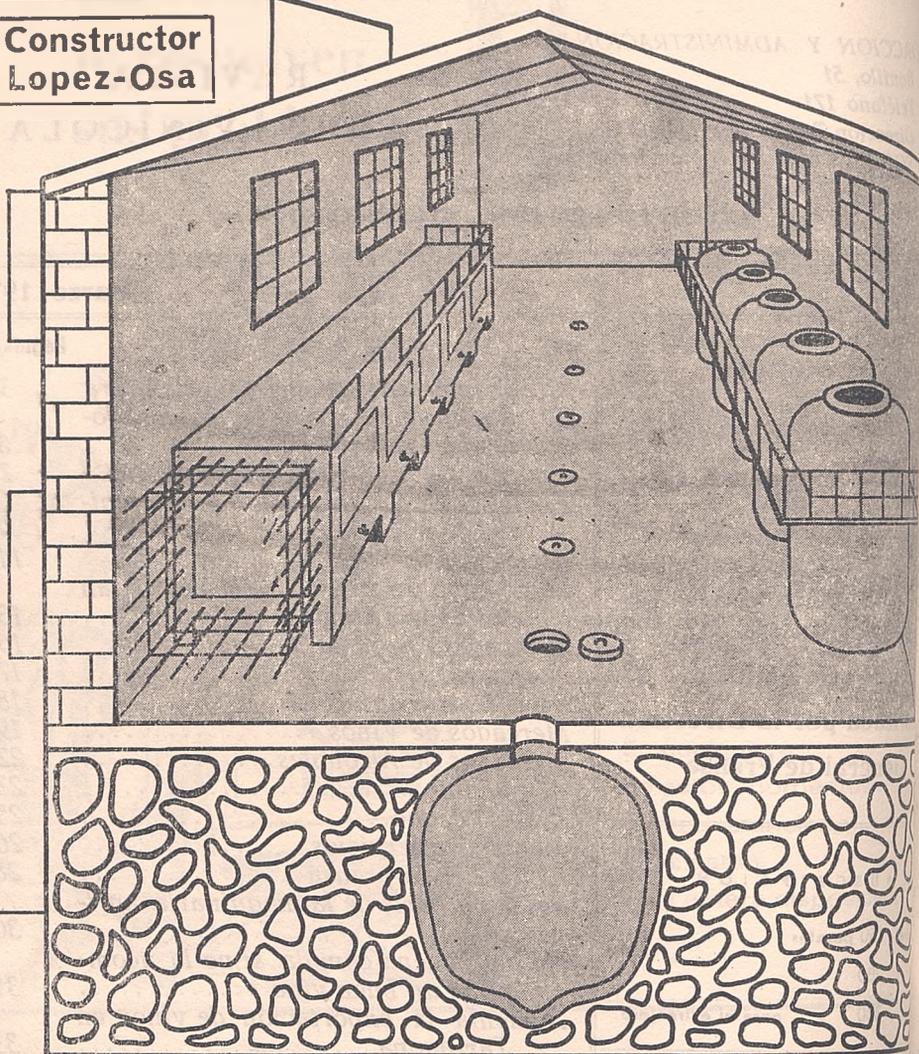
Páginas

Rango internacional de la Agricultura	3
Carta abierta a los señores procuradores en Cortes.	5
Emigración y crisis económica	7
El código de la circulación y los vehículos agrícolas	9
Amigos de la Torre del Vino	11
La cosecha de vino en 1971 no fué tan deficitaria como se presumía	13
II concurso nacional de Arada	15
Noticiario	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
Salón de París de la maquinaria agrícola	30
No hay buena comida si no la acompaña un buen vino	31
Aumenta la exportación de vinos en Tarragona	33
. . . de nuestras provincias	34
Pepitas	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
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Rango Internacional para la FERIA Agrícola de Zaragoza

La Hermandad de Labradores y Ganaderos de Zaragoza ha expresado su gran satisfacción por la noticia de haber adquirido rango internacional uno de sus Certámenes mas queridos y entrañables: la FERIA Técnica de la Maquinaria Agrícola que acaba de ingresar en el cuadro de honor de la U. F. I. (Unión de Ferias Internacionales).

La FERIA de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza ha sido un Certamen cuidadosamente elaborado desde sus primeras ediciones. En la empresa de hacer de la FERIA la gran vitrina de los productos del agro y de la técnica aplicada a los cultivos, colaboraron con la Hermandad Nacional de Labradores y Ganaderos, los Sindicatos locales Agrarios, la Cámara Industrial y de Comercio, la Dirección General de Agricultura, el Municipio, las entidades regionales, y el resultado feliz de tantos esfuerzos conjuntos ha sido esta declaración oficial de la U. F. I., proclamando miembro de la organización a la FERIA de la Maquinaria Agrícola zaragozana cuando el Certamen alcanza su sexta edición.

En abril del 72, cuando hallan pasado los helados fríos del invierno, Zaragoza, nos deparará otra vez el espectáculo maravilloso de su sexta edición de la FIMA con asistencia de numerosos países que darán al Certamen relieve y categoría internacional.

Se reunirán en su espléndido marco, agricultores, técnicos, ingenieros estudiosos de los problemas del campo de toda Europa, y los principales constructores de maquinaria agrícola del mundo. Por esta razón se darán cita en la sexta edición de la FIMA zaragozana, ya que han sido expresamente convocados los miembros de la IV Conferencia Internacional de la Mecanización Agraria y los ingenieros agrónomos del Centro de Desarrollo e Investigación Agraria del Ebro. Un plantel de científicos de indiscutible valía, agrupados para estudiar a todos los niveles una ponencia de extraordinario interés. La Ponencia que lleva por título: «El Transporte Agrario en el Mundo».

Lo que ha de ser la sexta edición de la FIMA que abrirá sus puertas al público a partir del próximo 8 de Abril ha sido expuesto en líneas generales por el Presidente del Certamen. La FIMA será la gran plataforma de presentación y lanzamiento de maquinarias nuevas. Los últimos modelos aplicados a las más avanzadas técnicas del cultivo del campo serán exhibidos en esta FERIA que efectuará demostraciones prácticas en la Finca que el Instituto Nacional de Colonización tiene enclavada en La Alfranja, una bella finca en las proximidades de Zaragoza. Pero además de la presentación de maquinarias nuevas, ha-

brá tambien un sitio para el hombre. La Feria celebrará —
ocurrencia de sus dirigentes— el Día del Agricultor, y en tal
cibirán sus premios y sus estímulos los agricultores que más se
destacado en cualquiera de las técnicas agrarias. A la mayor
del Certamen contribuirá tambien la Dirección General de Agri
a través del Departamento de Expansión Agraria.

En definitiva lo que el Certamen pretende es la revalorizar
campo y de sus productos mediante el empleo de las nuevas
de las nuevas maquinas aplicadas a los cultivos. En resumen,
grama de mecanización agraria es lo que Zaragoza lanza al
español a través de unas de sus Ferias mejores, mas prestigiosas
consecuencia, más logradas.

*En Andalucía nos obsequian con vinos muy ricos. Pero ellos también
Los andaluces cuando lloran, si lloran, ¿por qué es?
Y después nos bailan y cantan sus penas.*

La cola de pescado no es el rabo de un pescado. Es un clarificante del vino.

Los mosquitos dicen: "De Montilla al cielo". ¡Y van!

*El champán es un vino de fiesta. La explosión de salida del tapón es el
pido del cohete casero. Y sin pólvora.*

Demetrio Moreno Olivares

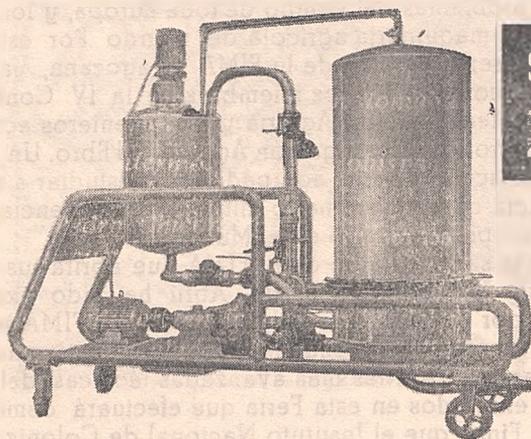
Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: 21
Domicilio: 21
Consuegra: 21



**SUPER FILTROS
ZENITRAM**

Construïdos en acero inoxidable

Filtran a pleno brillo

Vinos - Vinagres - Licores

Modelo	Caudal Hl/h.	Filtros
5	8	5
18	15	15

C. MECANICAS MARTI

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE

Procuradores

Sres. Procuradores en Cortes.
ESPAÑA.

Muy Sres míos: El Gobierno del país acaba de enviaros para su estudio la nueva propuesta de LEY DE REGIMEN LOCAL: Tal ocasión permite aprovecharla para iniciar la urgentísima ayuda que precisan todos los pueblos rurales de la nación, dotando a dicha LEY del procedimiento esencial que ofrezca a las Corporaciones Locales un desarrollo eficaz y benefactor en forma continua a sus comunidades, sin eufemismo ni retórica, sino simplemente abriendo un cauce legal de emancipación; un cauce que lleve ilusión a ciudades y pueblos rurales y que a los hombres de las Corporaciones haga vibrar de entusiasmo hacia una verdadera labor de desarrollo local.

Mi opinión personal es que la indicada Ley debería contener la creación de un INSTITUTO MUNICIPAL DE INDUSTRIALIZACION, anexo o dependiente del Banco de Crédito Local de España, a los fines siguientes:

- a) Que en la Ley se ordene o permita a las Corporaciones Locales que éstas puedan promover industrias de verdadero interés local a razón de una por año cuando menos, municipalizadas, con el fin de absorber la mano de obra excedente en agricultura y el crecimiento natural de los pueblos:
- b) Que toda promoción bien planteada y aceptada por el Instituto fuese beneficiaria de un 25 % de su presupuesto a cargo del Estado y fondo perdido; de un préstamo del 50 % del presupuesto a bajo interés y largo plazo de amortización:
- c) Que el 25 % restante del presupuesto fuere a cargo del propio vecindario de las poblaciones interesadas, mediante la emisión de cédulas municipales, de renta garantizada por el propio municipio.

Ustedes, Señores Procuradores de todas las regiones del país, tienen hoy en sus manos poder ofrecernos un reparto equitativo y justo de ilusión y mejora, en pro de ir cortando el malhadado éxodo emigratorio, que tanto aflige a los pueblos de España.

Atentamente les saluda desde Villarrobledo, en febrero de 1972.

Emiliano Rubio Sevilla

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 801

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

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

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUÍMICOS

PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

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

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

Son los brazos de España, que un día se estiraron sobre Europa y empezaron a contar con ellos porque eran musculosos y desmentidores del tópico de nuestra holgazanería. Ahora estaban expectantes, a la altura de Alemania y de Suiza, y, aún más cerca, ahí al lado, en Francia. No se trataba como ya empieza a verse, de una enfermedad incurable; era sólo la preocupación como consecuencia de la mayor intercomunicación entre los pueblos. Cuando a unos les va mal, les va mal a la generalidad. Posiblemente los brazos de España —braceros les llamaron alguna vez a casi todos— no se enteraran bien en su momento de qué significaba la devaluación del dólar o las sobretasas a las importaciones; pero ya se sabe, la ignorancia de la ley no excusa de su cumplimiento y las leyes económicas son más insoslayables, a la hora de descargar sus efectos, siempre mayores sobre los menos dotados.

Ahora las declaraciones de López Rodó ante los informadores, han devuelto la tranquilidad. La coyuntura europea, la alemana principalmente, va a poder capearse por los trabajadores españoles en virtud de la previsión hispana que consiguió en día, un tratado de reconocimiento pleno de derechos laborales. Un alemán y un español están igual situados ante el panorama actual y la prestación del seguro de desempleo, vendrá a sustituir al salario, si la crisis se agudizara.

De todos modos hay que estar muy pendiente del emigrante, como el propio Ministro de Trabajo, viene señalando. El seguro de desempleo se percibe en Alemania, como en todas partes, tras un cierto papeleo y después de un periodo de carencia. El alemán es una lengua no demasiado fácil y no creo que acudir a las oficinas donde se utiliza como idioma oficial, sea el mejor de los ejercicios para trabajadores españoles. Si a ello añadimos que algunos no tendrán cubierto el mínimo, y que otros no tendrán legalizada su situación de trabajadores extranjeros, la cosa se complica más; aunque exista un auxilio de paro para los casos extremos, porque terminar cobrando esa especie de dádiva tras haber hecho el esfuerzo mental, moral y físico de coger lo maleta y danzar desde Jaén o Córdoba o Sevilla hasta Düsseldorf, Francfort o Hamburgo, es algo que resultaría triste. El hecho cierto es que hay un grave problema económico planteado en el mundo y no podemos estar desprevenidos ante la suerte que puedan correr, por repercusión de ella, nuestros hombres.

Tampoco podemos olvidar el sentido bifronte de la cuestión. En torno al tema, es grato saber la gran tarea que desarrollan las Agregaciones Laborales en el extranjero, en estos momentos un tanto difíciles, pero hay también que ir preparando la posibilidad del retorno, no como consecuencia de una situación coyuntural —la de hoy— que probablemente se va a superar, —como López Rodó manifestaba— sino como imperativo de justicia y seguridad general.

M. Angel García Brera

Emigración y crisis Económica

RECIPIENTES Y REVESTIMIENTOS ANTICORROSIVOS

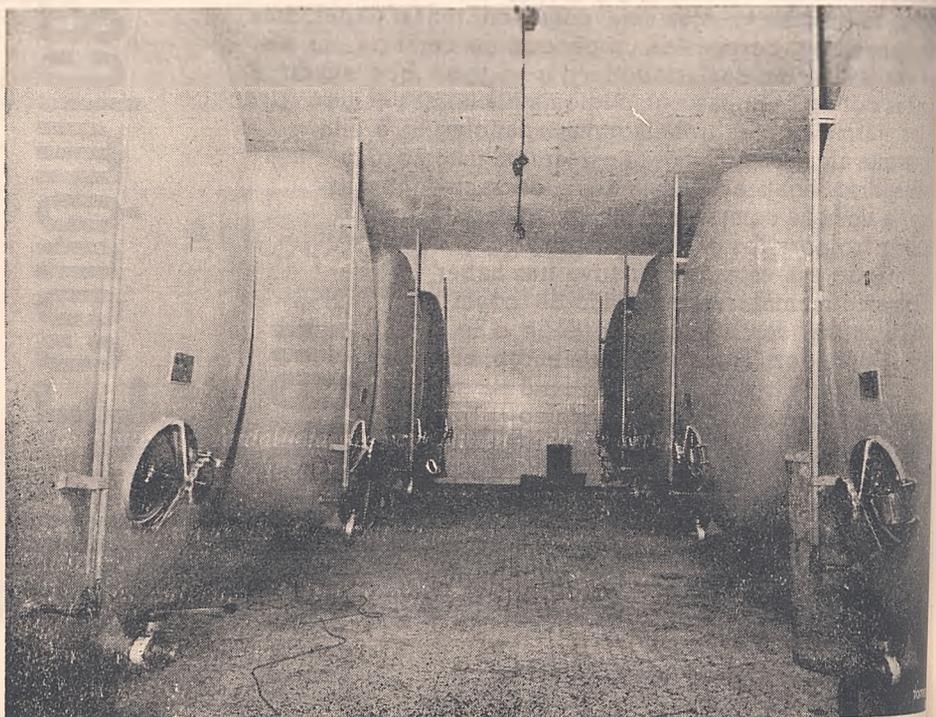
Tanques para fermentación, almacenamiento y embotellado, revestidos interiormente.

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, dando con ello una cómoda limpieza.

APLICACIONES Vinos, cerveza, mostos, alcoholes, aguardientes, sidras, 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 Símico. 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 (San)

El código de la circulación y los vehículos agrícolas

El Código de la circulación modernamente modificado nos induce a divulgar entre nuestros lectores algunos de los apartados relacionados con los vehículos de tracción animal, tractores y remolques.

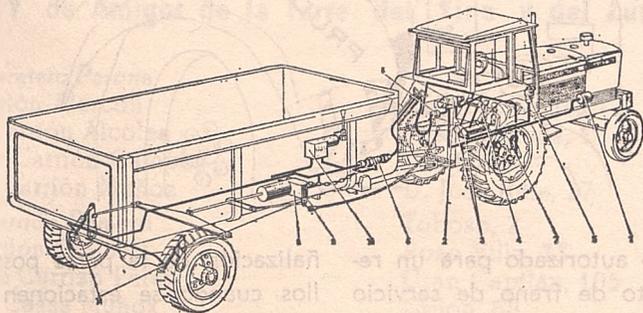
VEHICULOS DE TRACCION ANIMAL

A) **Alumbrado de carretera.**—Llevarán por lo menos una luz que proyecte color blanco o amarillo hacia adelante y rojo hacia atrás que, al propio tiempo, ilumine la placa de matrícula. Si la forma o dimensiones del vehículo o su carga impidiesen la visibilidad de la luz única y, en todo caso, si la longitud del vehículo con su carga excediese de seis metros, llevarán dos luces: una blanca o amarilla en la parte

che con tiempo claro a una distancia mínima de 150 metros cuando se iluminen por las luces de carretera de otro vehículo.

REMOLQUES

Para su debida señalización se utilizarán las luces del alumbrado ordinario. Además llevarán en la parte posterior dos captadióptricos rojos, de forma de triángulo equilátero, con un vértice en la parte superior y el lado opuesto horizontal, cuyo lado esté comprendido entre 15 y 20 centímetros. No debe instalarse ninguna luz visible de noche con tiempo claro a una distancia mínima de 150 metros cuando se ilumine por las luces de carretera de otro



delantera y otra roja en la posterior, situadas ambas en el lado izquierdo del sentido de la marcha. Si llevasen luces a ambos lados, serán iguales y simétricas.

B) **Señalización de posición.**—Como en el interior del triángulo, que debe ser dispositivo de señalización se utilizará el alumbrado ordinario. Además llevarán en la parte posterior dos captadióptricos rojos, de forma no triangular, visibles de no-

vehículo.

Como norma general, y salvo autorización especial, ningún vehículo tractor podrá arrastrar más de un remolque o semirremolque.

Los remolques y semirremolques cuyo peso máximo autorizado exceda de 750 kilos deberán ir provistos de sus placas de matrícula, y además, en el lado derecho de la parte posterior, deberán llevar otra

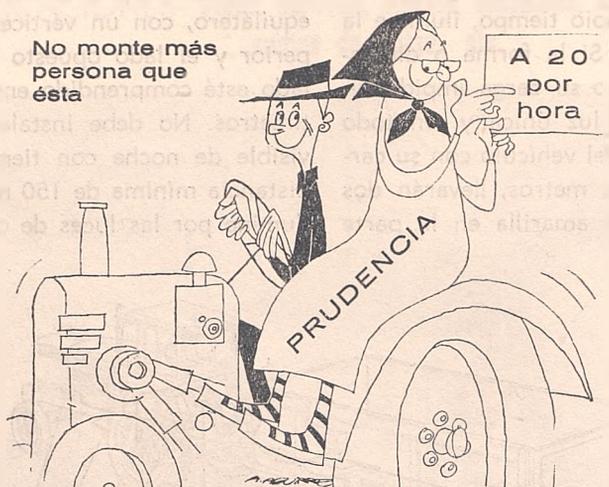
placa con la matrícula del tractor.

Los restantes remolques y semirremolques llevarán en el lado izquierdo o en el centro una sola placa posterior de igual contenido que la del tractor.

Los vehículos automóviles y los remolques llevarán un dispositivo de iluminación de la placa de matrícula que sin ser deslumbrante para los demás usuarios de la vía pública permita leer sus inscripciones de noche con tiempo claro a una distancia de 20 metros estando detenido el vehículo.

ligro para los ocupantes y demás usuarios de la vía pública sea lo más reducido posible. En ningún caso tendrán adornos, otros objetos, ni en el interior ni en el exterior, que presenten aristas vivas o salientes no indispensables que constituyan un peligro para los ocupantes del vehículo y los demás usuarios de la vía pública.

Sin perjuicio de que los vehículos tractores dispongan de los sistemas de alumbrado que por su categoría les corresponden, los remolcados quedarán sometidos a cuanto se dispone para el alumbrado y



El peso máximo autorizado para un remolque no provisto de freno de servicio no debe exceder de la mitad de la suma del peso en vacío del vehículo tractor y el peso del conductor.

Los automóviles y los remolques y semirremolques deben estar contruidos de tal manera que en caso de accidente el pe-

ñalización de la parte posterior de ellos cuando se estacionen o circulen de noche por vías o en circunstancias en que deba utilizarse el alumbrado.

Las personas naturales o jurídicas que deseen poner en circulación automóviles que remolquen otro vehículo lo solicite

Pasa a la página

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

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

591	D. Isidro Carretero Perona	Virgen Viñas, 1	Socuéllamos
592	» Blás Carrión Alarcón	Concha Espina, 12	«
593	» Emilio Carrión Alcolea	Pérez Galdós, 10	«
594	» Federico Carrión Campos	Tomelloso	«
595	» Antonio Carrión Muñoz	D. Jose Ruiz, 27	«
596	» Pedro Carrión Romero	Toboso, 2	«
597	» José Carrión Sánchez	Pozo Villa, 33	«
598	» Venancio Carrizo Pérez	Gran Capitán, 105	«
599	» Antonio Casas Muñoz	Colón, 68	«
600	» Manuel Casas Muñoz	M. Quemado, 15	«
601	» Fernando V. Oviedo Núñez	Comando de Honor nº 12	Madrid
602	» Juan José Ribas Carrochano	« « 3º cam. de la Mesa	«
603	» Manuel Oviedo Núñez	« « Chrysler-Villaverde	«
604	» Antonio Tapia Vázquez	« « Los Montalvos	Salamanca
605	» Fernando-Manuel Oviedo Tapia	« « Parla	Madrid
606	» José Castañeda Martínez	Pedro Arias, 5	Socuéllamos
607	» Ramón Castillejo Atienza	Echegaray, 14	«
608	» Pedro Castillejo Romero	Gran Capitán, 52	«
609	» Hilario del Castillo Moya	Platino, 33 Villaverde Bajo	Madrid
610	D ^a Antonia Cebrián Ballestero	Generalísimo, 94	Socuéllamos
611	» Ana M ^a Cebrián Cebrián	D. José Ruiz, 1	«
612	D. Antonio Clemente Cano	Atocha, 21	«
613	D ^a Emilia Clemente Cano	Velázquez, 2	«
614	D. Manuel Clemente Gómez	Atocha, 21	«
615	» Joaquín Clemente Jerez	Cástor Zarco, 15	«

Viene de la página 10

de la Jefatura Provincial de Tráfico que corresponda a su domicilio legal, acompañando los permisos de circulación de los vehículos tractor y remolque, así como sus tarjetas de inspección técnica.

VEHICULOS EN GENERAL

Todo automóvil capaz de sobrepasar en llano la velocidad de 10 kilómetros/hora debe disponer de alumbrado de cruce, constituido por un proyector para los motociclos y solamente dos para los demás

automóviles que no deslumben a los conductores de los vehículos que circulen en sentido contrario ni a los demás usuarios de la vía pública.

Estos proyectores, cuya luz será de color blanco o amarillo selectivo, deben iluminar eficazmente la calzada de noche, en tiempo claro, en una zona de 40 metros de longitud por delante del vehículo.

Todo vehículo detenido o estacionado de noche en calzada o arcén de vía insuficientemente iluminada deberá tener encendido su alumbrado ordinario.

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

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

(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 80 ptas. el millar.)
Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío.

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 (Toluca)

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

La cosecha de vino en 1971 no fué tan deficitaria como se presumía

La producción de vinos de la actual campaña 1971-72, se cifra en 23.325.000 hectólitros, lo que viene a representar una disminución del 4'1 por ciento con respecto a la producción de 1970. La cosecha ha resultado muy superior a las previsiones que se estimaron en principio, debido a que en la Mancha, —región que abarca casi un 30 por ciento de la cosecha de vinícola nacional— la cosecha ha sido buena tanto en calidad como en cantidad, así como que los daños producidos por el «mildiu», en las provincias del norte, especialmente en la Rioja, de gran consideración, han sido compensados por otras zonas productoras.

Las regiones naturales productoras de VINO en nuestro país son 18, de las cuales solo TRES aparecen con saldo favorable en 1971 con respecto a la cosecha de 1970, ellas son:

Castilla la Nueva..... 3.887.000 Hl. — Levante 709.000 Hl. — Canarias ... 15.000 Hl. — Total en MAS 4.611.000 Hl.

Con saldo negativo se encuentran:

Rioja-Navarra	1 418.000	Hl.
Leonesa	820.000	Hl.
Aragón	740.000	Hl.
Galicia	698.000	Hl.
Castilla la Vieja	697.000	Hl.
Cataluña-Baleares	387.000	Hl.
Andalucía Occidental.....	379.000	Hl.
Extremadura.....	328.000	Hl.
Vascongadas	87.000	Hl.
Andalucía Oriental	40.000	Hl.
Asturias-Santander	9.000	Hl.
Total en MENOS	5.603.000	Hl.



El estado comparativo de la producción por regiones, en miles de hectólitros, es el siguiente (1)

PRODUCCION DE VINO NUEVO

REGIONES	Año 1970	Año 1971	Diferencias		1971 1970=100
	000 Hl.	Avance Dic. 000 Hl.	En más	En menos	
Castilla la Nueva	7.008	10.895	3.887	—	155,5
Castilla la Vieja	1.046	349	—	697	33,4
Leonesa	1.064	244	—	820	22,9
Extremadura	1.354	1.026	—	328	75,8
Andalucía Occidental	2.914	2.535	—	379	87,0
Andalucía Oriental	302	262	—	40	86,8
Levante	2.648	3.357	709	—	126,8
Cataluña-Baleares	2.903	2.516	—	387	86,7
Aragón	1.247	507	—	740	40,7
Rioja-Navarra	1.978	560	—	1.418	28,3
Vascongadas	213	126	—	87	59,2
Asturias-Santander	16	7	—	9	43,8
Galicia	1.564	866	—	698	55,4
Canarias	80	75	15	—	125,0
TOTAL	24.317	23.325	—	992	95,9

(1) Fuente: Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura.—

Cooperativa local del Campo
Stmo. Cristo de la Vega

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

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VERMOUTH

VINO TINTO

ALCOHOLES

MISTELAS

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”
VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

RESOLUCION de la Dirección General de la Producción Agraria por la que se convoca el II Concurso Nacional de Arada.

El laboreo de la tierra es la práctica agrícola más antigua y durante mucho tiempo, junto con el riego y el abonado, la única técnica de cultivo al alcance del hombre para modificar el medio en que se desarrollan las plantas. Con las nuevas técnicas de selección de variedades, de tratamientos químicos, etc., los medios de acción del agricultor sobre el cultivo se han multiplicado y quizá por ello al laboreo de la tierra se le ha ido relegando del puesto preeminente que tuvo en otros tiempos.

A pesar de ello, una buena labor de arada sigue siendo la base sobre la que se asienta un buen cultivo, y por ello es de justicia concederle a esta labor la importancia que merece.

Por otra parte es fundamental dedicar toda nuestra atención a los jóvenes agricultores, dándoles conciencia de su importancia de especialistas en un proceso de producción, evitando su emigración a los medios urbanos e implicándolos en la consecución de una agricultura progresiva y eficaz.

Teniendo en cuenta lo que antecede, la Dirección General de la Producción Agraria ha decidido convocar el «II Concurso Nacional de Arada», uniendo así la promoción de la destreza de los especialistas con la labor divulgadora de las nuevas técnicas.

Las bases que regirán este concurso son las siguientes:

Primera.—El concurso constará de unas pruebas provinciales que se desarrollarán a lo largo del primer trimestre del año en curso; ocho pruebas regionales, que tendrán lugar durante los días del mes de abril y proclamarán los finalistas de cada región, que tomarán parte en la final nacional, que se celebrará en fecha comprendida entre los días 28 de mayo y 4 de junio en la provincia de Sevilla en lugar que se determinará oportunamente.

Segunda.—Podrán participar todos los agricultores españoles, tanto empresarios agrícolas como tractoristas.

Tercera.—El material utilizado en las pruebas se atenderá rigurosamente a las normas siguientes:

— Tractor de ruedas de 35 CV. de potencia mínima.

— Arado bisurco de vertedera, reversible o fijo, arrasado o suspendido.

Cuarta.—Las pruebas que se desarrollarán sobre pradera o sobre rastrojo consistirán en la arada de una parcela de 100 × 20 metros, de acuerdo con el orden siguiente:

— Realización del surco de apertura.

— Arada de la mitad de la parcela, alomando sobre el surco de apertura.

— Arada de la otra mitad de la parcela, hendiendo para ir cerrando alrededor del último surco.

— Realización del surco de cierre.

Quinta.—La inscripción en el concurso se hará rellenando la correspondiente solicitud, que puede encontrarse en los siguientes puntos:

— Sección Agronómica Provincial.

— Agencias de Extensión Agraria.

— Hermandades de Labradores y Ganaderos.

— Gerencias provinciales del P. P. O. (Promoción Profesional Obrera).

Una vez rellenas deben remitirse a las Secciones Agronómicas Provinciales.

Sexta.—El concurso queda inicialmente dotado con cuatrocientas cincuenta mil pesetas (450.000 pesetas) para su distribución en metálico como

premios en las pruebas.

Séptima.—La calificación de los participantes, una vez realizadas las pruebas, la vará a cabo en cada provincia un Jurado nombrado al efecto cuyo fallo inapelable se da a conocer inmediatamente después de la terminación de trabajos de campo.

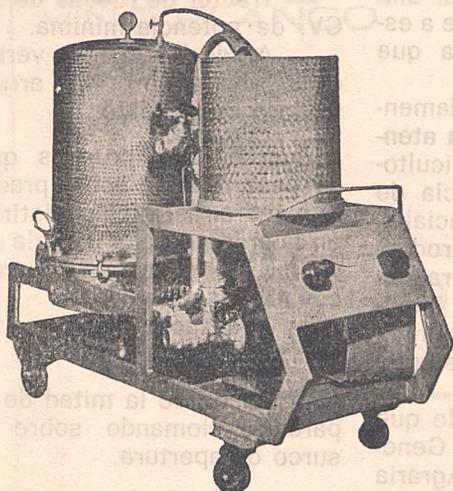
Octava.—La interpretación de las bases de este concurso corresponden exclusivamente a esta Dirección General de la Producción Agraria y todo concursante, por el hecho de presentarse, acepta totalmente dichas bases y referida interpretación.

Madrid, 18 de enero de 1971.—El Director general Fernando Abril.

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 230610

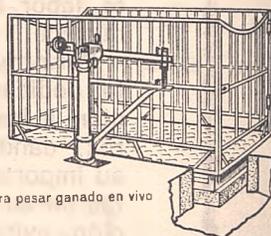
VALENCIA - 11



Filtros de placa construída en ACERO INOXIDABLE. En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtrolina.

Varios modelos, según rendimiento.

valen lo que pesan básculas y balanzas MONTAÑA



Báscula para pesar ganado en vivo

- ★ 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



Hay que atajar los estragos del Moho-Mildeu

El primer problema que se presenta al vitivicultor al comenzar el laboreo de la vid es reducir o eliminar los estragos que produjo el moho—mildiu— en la campaña anterior, con las graves consecuencias que acarrearán en ésta.

Los técnicos no hacen más que aconsejar. Los interesados a veces aceptan o otras se consideran suficientemente enterados como para equivocarse un año y otro. Estaría bien que desde los Servicios Agronómicos fueran dictadas normas e incluso, órdenes tajantes, saliendo al paso de los estragos económicos que produce el abandono de una riqueza. La merma de la cosecha 1971 se debe principalmente a la dejadez en el combate, a los ataques criptogámicos. Con el buen tiempo que ofrece marzo, cabe comenzar. ¿Saben ustedes dónde ataca más el moho? En las cepas pobres, o en las más pobres. Las que viven en un buen medio de nutrición prevalecen por encima de los cambios de mal tiempo, de los altibajos termométricos. Los tratamientos podrán ser distintos, pero lo obligado es hacerlos antes de comenzar los brotes durante la eclosión de las primeras hojas al abrir las últimas, después de cuajado el racimo y . . . cuando haga falta, que podrá ser, incluso en agosto si las lluvias de la clase que se han resultado persistentes.

Nuevo procedimiento para controlar la fermentación del vino

Don Baldomero Iñigo Leal y don Jose Maria Gonzalez son los inventores de un procedimiento para la obtención industrial de vino por fermentación controlada. Conviene recordar que cada zona vinícola posee una levadura para la producción y obtención de vino diferenciada, y a ello se debe, en gran medida, las diferencias de «bouquet» y calidad del licor.

Las ventajas económicas que se derivan de este nuevo procedimiento son, fundamentalmente, la autorización de las bodegas, cosa que hasta ahora no era posible; como la planta industrial es versátil, pasada la etapa de fermentación podría emplearse en otras funciones como, por ejemplo, la clarificación y el enfriamiento; se consigue homogeneidad y garantía de costancia en la calidad, se normaliza el proceso y se ahorra mano de obra, y, por último, se obtiene un rendimiento alcohólico en el vino resultante superior en un 10 a un 20 por ciento al grado alcohólico conseguido aplicando un sistema tradicional.

Aparte de no disponer de un mosto técnicamente estéril, desconocer las características tecnológicas de la cepa de levadura y la costosa solución de la necesidad de transformar grandes volúmenes de mosto en un corto periodo de tiempo.

Esta noticia insertada en el nº 540 de MUNDO COOPERATIVO, se publicó en estas páginas con motivo de la difusión de un artículo del Dr. Iñigo que trataba más ampliamente de este tema.

Sucedió esta quincena

Vino Blanco.— Con inmejorables perspectivas y precios cada quincena superiores, cuya cotización sabemos, ha llegado hasta las 65 pesetas hectógrado en alguna cooperativa de esta zona, por lo que podríamos situarlos entre las 60 y 65 pesetas.

Vino Tinto.— Su escasez se ha dejado notar desde principios de campaña y los precios son elevados comparados con los de otros años por iguales fechas. Los tintos según color, superan las 90 pesetas. Claretes, 75 pesetas y Rosados 65-70 pesetas hectógrado por ser algo más abundantes.

Alcoholes — Son los que están haciendo de freno, un freno eléctrico de cinco puntos, pero mejora algo su cotización y la demanda es grande, aunque no se conoce un precio digno de citar, porque las operaciones se hacen un tanto forzadas. Los rectificadores de residuos han llegado a superar las 57'50 pesetas. Los vánicos, igual se venden a 60 que a 65 pesetas, depende de las necesidades de venta de los tenedores o de la carencia que de ellos tengan los compradores.

De nuestros corresponsales.— El de la zona del AMPURDAN nos dice: ¿Qué precios tendremos en Junio, con vistas a la campaña veraniega? Teniendo en cuenta que existe el peligro de que el Gobierno haga usos de medidas para que no se rebase un precio máximo de garantía. Nosotros por nuestra parte sospechamos que todo depende del brote del viñedo y marcha de la plantación en general observando que son momentos muy aptos para cubrir las necesidades del elaborador, —DE LO MUCHO FALTO, DE LO POCO SOBRO— aunque es muy posible la intervención de la Administración ante la situación presente, lo que podría dar al traste con cuanto se ha conseguido en favor de la viticultura, que tan necesitada estaba de esta euforia, por lo que, quebrarlo hoy, sería favorecer exclusivamente a los detallistas que ya no bajarían jamás los precios del alto anaquel donde se han situado.

ENTREGA OBLIGATORIA DE ALCOHOL A LA C.C. de E.V. — Ya está hecho el reparto y hasta nuestra redacción llega una lista que publicamos en la página de ACTUALIDAD. Como hemos observado en dicha distribución alguna anomalía no la damos por definitiva, si bien, puede ser muy excusa la variación en mas o en menos e incluso puede obedecer también a error mecanográfico en el momento de copiarla. Según nuestros informes se ha efectuado partiendo de la base de 23.855.000 de hectólitos elaborados, de donde se ha separado una cantidad que citamos en la columna «ALCOHOL A ENTREGAR POR PARTICULARES HLS», correspondiendo el resto al Alcohol a entregar por las cooperativas. El total a entregar entre PARTICULARES y COOPERATIVAS asciende a 119.325 hectolitros de alcohol. Dicha cifra es inferior a los 130.000 Hl que según noticias concretas se habían dado en firme para entrega en esta campaña 1971-72, por tanto les tendremos informados de las diferencias que pudieran surgir sobre el particular

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	62	70	65	67	
Argamasilla de Alba	65				
Campo de Criptana	63		65	69	70
Calzada de Calatrava	63	90			
Daimiel	62				
Manzanares	61				
Pedro Muñoz	60	60			
Socuéllamos	61				
Tomelloso	61	67			68
Valdepeñas	62	68			
Herencia					
La Solana	60				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa		90		70	
La Roda	62	70		60	
Ontur				76	
Villamalea		65	63	60	
Villarrobledo	62	65	65	65	70
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	60	70			
San Clemente	60	65	63	64	
Fuente de Pedro Naharro... ..	65	70			
Minglanilla					
Villarta			56		
Luziata		75	60		
Ledaña		65			
Casas de Fernando Alonso					
Toledo-Mancha					
Madrirdejos	62'50				
Portillo		80			
Quintanar de la Orden	63/64				
Dosbarrios	61				
Sonseca	61	75-80			
Villa de Don Fadrique	59			60	
Puebla de Almoradiel	60		66/68	60	
Villacañas	60	70			
Consuegra	61	72			
Alicante-Levante					
Villena	60	95	70	73	
Monóvar	60	95/100	70/72	70/72	
Pinoso					
Gata de Gorgos					69

ORIGEN	PRECIOS			
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete
Murcia-Levante				
Jumilla		90	73	73
Yecla				
Valencia-Levante				
Pedralba		80		
Liria	60	PX-63		
Utiel-Requena		100	65	
Turis	57			
Cheste	62			
Villar del Arzobispo	61			
Venta del Moro				
Barcelona-Cataluña				
Manresa				
Villafranca del Panadés ...	91	76		
Villanueva y Geltrú				
Zona Ampurdán-GERONA ..		85	80	
Tarragona-Cataluña				
Bajo Panadés				
Bajo Priorato		80		
Montblanc	63	67	60	
Barbará	63		63	
Vendrell				
Falset		75		
Perelló		70	65	
Huelva-Andalucía				
Bollullos del Condado	58			
Rociana del Condado	55/56			
Palma del Condado	55'50			
Almonte				
Jerez v -Marco-CADIZ ...	L-16/18			
Pilas-SEVILLA				
Badajoz-Extremadura				
Almendralejo				
Castuera				
Los Santos de Maimona ...	58			
Villafranca de los Barros...	60	L-12		
Logroño-Rioja				
Alfaro	sin			
Manjarres		Cr-100	Cr-100	Cr-90
Alcanadre		Cr-283	Cr-285	
Arnedo				Cr-304
Autol		100		100
Cenicero	Cr-250	Cr-250	Cr-250	
Villar de Arnedo		140	140	
Rincón de Soto	L-14	L-13		L-13

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAYESA					
Elciego		Cr-150..			
Villabuena					
Navarra					
Tudela		81 ..		83 ..	
Tafalla					
Cintruénigo		80 ..	80 ..	76 ..	
Falces		85 ..	82 ..		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80 ..		80 v. ..	
Ateca		87 ..		78 ..	
Calatayud		80 ..			
Cariñena	70	80 ..	75 ..		
Morata de Jalón		80/82 ..			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..					
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		86 ..			
Cebreros-AVILA		83 ..		81 ..	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-150..				
Cigales				Cr-140..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8'50..			70 ..	
Cacabelos		L-11 ..	68 ..	78 ..	
Villamañán		65 ..			
Villafranca del Bierzo	L- 9 ..	L-10 ..	L-8'50..	L 8'50..	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro					
Felanx-BALEARES			60 ..		
L. Rua-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					
Alcázar de San Juan					
Campo de Criptana	66		56'50		51
Daimiel		62			
Manzanares	59	57			
Pedro Muñoz					
Socuéllamos					
Tomelloso	59	58	56	42	49
Valdepeñas	58	57			
ALBACETE-MANCHA					
Almansa	58	55			
La Roda		55			
Villarrobledo	58	57	55	43	
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
an Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden					
Villa de Don Fadrique					
Villacañas	56	55	54		48
ALICANTE-LEVANTE					
Villena		68/70	68/70		50
Monóvar	58				
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena		64	60		46'50
Cheste			57'50		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés		60			
Vendrell					
Falset					
HUELVA-ANDALUCIA					
Bollullos del Condado	58	57			
Palma del Condado	58				
Rociana del Condado	63	62	54		
Jerez y Marco-CADIZ			58'50		
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona					
Villafranca de los Barros					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena	56				
Morata del Jalón			57		
LEON-CENTRO					
Villafranca del Bierzo			45		
Villamañán			50		

REPARTO DE ENTREGA

VINICA

(Como consecuencia de la reunión del
10 de Febrero de 1972)

Organización Sindical Española

Sindicato Nacional de la Vid,
Cervezas y Bebidas.

PROVINCIA	Alcohol a entregar por las Cooperativas	Alcohol a entregar por particulares Hls
1 Alava	124	496
2 Albacete	3.681'5	6.268'5
3 Alicante	1.270	658'0
4 Almeria		310
5 Avila	50	200
9 Badajoz	550'5	4.454'5
7 Baleares	116	464'0
8 Barcelona	937'5	5.312'5
9 Burgos	384	416'0
10 Castellón	577,5	247'5
11 Cáceres		125
12 Cádiz	825	4.675
13 Ciudad Real	15.900	10.600
14 Córdoba	1.444	2.931
15 La Coruña		85
16 Cuenca	4.478'5	3.021'5
17 Gerona	494	456
18 Granada		475
19 Guadalajara	8	192
20 Guipuzcoa		5
21 Huelva	798	1.302
22 Huesca	90	410
23 Jaen	55	220
24 León	450	550
25 Lérida	165	385
26 Logroño	630	945
27 Lugo	11	656'5
28 Madrid	631	1.029
29 Málaga	7'5	242'5
30 Murcia	607'5	1.417'5
31 Navarra	796'5	428'5
32 Orense	388'5	1.396'5
33 Oviedo		30
34 Palencia		20
35 Las Palmas		75
36 Pontevedra	13	1.277
37 Salamanca		50
38 S. C. de Tenerife		300
39 Santander		5
40 Segovia	49'5	225'5
41 Sevilla	112	588
42 Soria		50
43 Tarragona	2.985	1.805
44 Teruel	260'5	424'5
45 Toledo	5.220'5	6.644'5
46 Valencia	7.200	4.800
47 Valladolid	105	245
48 Vizcaya		5
49 Zamora	27	143
50 Zaragoza	918	432
Totales	52.328	66.997

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vinicos

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 lias 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. 8. 14 y 17

¿Sabe usted que...?

...**Lías:** Son las heces sedimentadas por el mosto tras su fermentación primaria, de las que extraen sus materias tartáricas.

...**Licoroso:** Es un vino de alto grado alcohólico, aromático y dulce.

...**Madre:** Sedimentos tártaros y de células de los velos de «flor», que al secar se adhieren a las paredes de las vasijas, formando costras de diminutos cristales.

...**Manguera:** Tubo de goma con lona, de mayor calibre que el «bombillo», empleado para el trasiego de mosto o vino desde la vasija a una bomba aspirante y expelente por otro tramo de tubo a la cuba recipientaria.

...**Malvasía:** Vino dulce selecto elaborado en Levante, Andalucía, Rioja Alta y Alavesa e Islas Canarias de las cepas de ese nombre.

...**Manzanilla:** Vino muy fino, pálido y seco, de gran aroma y exquisito sabor, que se cosecha única y excepcionalmente en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) a principio de la vendimia y se crifa en bodegas de temperaturas frescas.

...**Mazacote:** Heces del vino solidificadas o amazacotadas, o ya secadas.

...**Mistela:** Líquido que resulta de la adición de alcohol al mosto en cantidad suficiente para evitar la fermentación de aquél.

...**Morapio:** Sinónimo de vino tinto en la Rioja Alta y la Alavesa.

...**Moscatal:** Es el vino dulce procedente de uva de ese nombre; su uva se utiliza para mesa.

...**Mosto:** Zumo de la uva antes de fermentar, o el preparado expresamente para ser consumido sin presencia de alcohol.

También se dice en algunas regiones, indebidamente, del vino flamante todavía en contacto con las heces.

...**Mostillo:** Arrope o mosto cocido hasta cierto punto de solidificación, que algunas regiones suelen adornarlo con frutos secos o tostados.

...**Nariz:** Apreciación olfática de las cualidades más salientes o aromáticas de un vino.

...**Nobles:** Las variedades del encepado de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

...**Nube:** Aparece en los vinos, aun después de filtrados, generalmente por insuficiencia de «acidez total o tánica» o desarmonía entre ambas, que se corrigen fácilmente.

...**Oloroso:** Vino fino de alta graduación alcohólica e intenso aroma que se cosecha en la zona jerezana, uno de los tipos inimitables por su extraordinaria clase.

...**Ojeo:** Revisión oportuna del estado de los vinos y rellenos de los espacios vacíos de las cubas por volatización.

...**Ordeño:** Sacas frecuentes o excesivas de vino de una vasija.

...**Ojo de gallo:** Vino de tonalidad más oscura que el clarete por su contacto, más prolongado que éste, con hollejo o uvas, típico de Rioja.

...**Orujo:** Residuo último prensado de la uva, al que también se llama «torta de orujo».

...**Palma:** Vino típico jerezano. «Palma Cortada» es el de tendencia a amontillado.

...**Pasto:** Llámase «de pasto» los vinos primarios, sin refinar.

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).

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

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

(47) SE VENDE basculas usadas en 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.

(50) INTERESA ADQUIRIR PARTIDA DE BIDONES DE CHAPA GALVANIZADA,

propios para alcohol de capacidad 600/700 litros, nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a: Julián Guerrero Avda. del Mediterráneo, 4 MADRID-7.

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

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

(54) Se vende báscula «Montaña» de 10 toneladas de fuerza y tablero de acero. Como nueva. Razón esta Revista.

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

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

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

(58) Atención Maquinaria-Vinícola.— Se venden prensas continuas, horizontales, hidráulicas y múltiples grane, agotadores-escurridos, sin...

bombas de vendimia y trasiego.— Precios muy bajos.— Consulten sin compromiso a Cano - Pº Martures, 26. Tfno 61. **SOCUELLAMOS.**

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

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

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

(62) Por cambio Por otra mayor, se vende lavadora "Mass" de remojo e inyección con salida automática, en buen estado. Trabaja actualmente de 2/3000 b/h. Bodegas Capel. Espinardo (Murcia).

(63) SE VENDE: Báscula «López Aspas» de 12 tn. de fuerza. Prensa continua «Morrón nº 2. Todo en perfecto estado de uso. Pedro Orriach Moreno. D. Javier, 15. Tel. 512 Socuellamos (C. Real).

(64) Por compra de otra mayor, se vende grupo de embotellado de vinos, que consta de: lavadora de remojo de 3000 b/h, grupo automático de llenar y capsular de 2.200 b/h y etiquetadora automática «Olivé» de 4000 b/h Todo en perfecto estado y trabajando actualmente. Bodegas Capel. Tel. 830257. Espinardo (Murcia)

(65) Se precisa enólogo para ocuparse del departamento técnico en planta de embotellado de vinos. Se valorará si esta impuestó en la fabricación de licores. Razón esta Revista.

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 alcoholeras completas. Dirigirse a esta Revista o Talleres DACAR, S. L., calle Beniganim, 7.—Grao (Valencia).

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

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

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

El Vino!

En Córdoba son todavía innecesarias las campañas de promoción del vino

El problema está en candelero. Nuestros mercados, de acuerdo con el cambio de gustos producidos en la sociedad, la juventud principalmente, son invadidos por exóticas bebidas extranjeras, o extranjerizantes, que menoscaban el genuino vino español.

Para luchar contra los nuevos intrusos proliferan las campañas de promoción vinícola con inseguros resultados siempre.

Pues bien, en Córdoba y su provincia, gracias a Dios, todavía no son necesarias tales campañas.

En el hombre cordobés se pueden todavía distinguir dos clases de bebedores, los dominigueros, que buscan en el bar una expansión festiva, y sí consumen las tales bebidas extranjerizantes, y los bebedores de hecho, esos que visitan la barra a diario, bien por costumbre innata o porque allí tienen intereses sociales, los cuales siguen siendo fieles al vino y constituyen, además, la columna fuerte del consumo.

Todavía existe por acá el dicho de que el hombre debe oler a vino y gustarle las mujeres.

Este consumo preeminente del vino respecto a las bebidas «raras», se acentúa aún más en los ambientes rurales.

Hay ciertos barmen ambulantes que se encargan de distribuirlo por majadas y caseríos, sobre todo en la parte norte de la provincia.

Tales vendedores recorrian los campos en bestias con los serones cargados de garrafas. La mayoría de ellos andan ya motorizados, pero la mercancía sigue siendo la misma, garrafas de vino a granel que venden por litros sueltos entre los campesinos.

Durante las fiestas navideñas suelen también transportar botellas de coñac y anís, pero tales productos son muy minoritarios, y también de procedencia nacional, respecto al vino.

Al viajero que venga de fuera y frecuente los bares de los pueblos cordobeses, algunos del mismo de la capital, se extrañará de ver en los mostradores largas hileras de vasos donde el dorado líquido montilla no pone calor en el ambiente.

Son los bebedores habituales, esos que todavía se precian de practicar la filosofía de la vida a la manera que lo hacían sus abuelos.

Este fenómeno es aún más acusado en los pueblos pequeños, los de economía más pobre.

Si preguntáis a los barmen de tales localidades, uno por uno, os dirán que el vino constituye la bebida de mayor consumo en su establecimiento.

En algunos de estos pequeños municipios (Conquista, Azuel, Venta del Charco, Algaleja, etcétera), hemos pedido por curiosidad bebidas de nombre raro, de esas que anuncia la televisión han mirado con extrañeza, tratándonos gente impresionista y, en el mejor de los casos de «cursiles».

Afortunadamente para la economía nacional el vino sigue siendo aún el rey de las mesas cordobesas y del grueso de la clientela del bar.

M. MONTORO
(El Bar)

La Provincia Gaditana contará con un departamento de viticultura y enología

Jerez de la Frontera (Cádiz) 10. La provincia gaditana contará de inmediato con un Departamento de Viticultura y Enología, dependiente del centro regional, con sede en Córdoba, del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, según declaró el director del mismo, don José Lostao Camón, tras su visita al Centro de Viticultura de Jerez.

Dicho departamento de investigación estará ubicado en esta ciudad, en la que también funcionará una unidad de selección de plantas. En colaboración con la Diputación Provincial será puesto también en marcha un Centro de Mejora Genética.

El Departamento Regional de Viticultura y Enología de Jerez realizará investigaciones sobre variedades, portainjertos, abonados y sistemas de conducción del viñedo. (A.B.C.)

Plantaciones de Viñedos

DELEGACION PROVINCIAL DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA - CIUDAD REAL

LANZA.—El decreto 2.091-1971, publicado en el Boletín Oficial del Estado de 20 de septiembre pasado, regula las nuevas plantaciones, replantaciones y reposiciones de viñedo para la campaña 1971-72.

En cumplimiento de las normas complementarias dictadas por el Ministerio de Agricultura, esta Sección Agronómica pone en conocimiento de todos los agricultores interesados, las siguientes instrucciones para la presente campaña.

Primero.—Nuevas plantaciones: Solamente pueden realizarse en cualquier clase de terreno, excepto los regadíos y sin limitación de superficie en la zona de producción amparada por la denominación de Origen Valdepeñas (términos municipales de Valdepeñas y Santa Cruz de Mudela). Estas nuevas plantaciones se efectuarán con el portainjerto adecuado, para ser injertados en su día, exclusivamente, con la variedad «Cecibel-Tinto fino».

Segundo.—Replantaciones: Pueden efectuarlas, en la misma parcela, los de viñedo, dentro de los siete años anteriores a la fecha de la replantación, siempre que la viña estuviera legalmente establecida. Esta autorización comprende la totalidad de la provincia, pero sólo utilizando como uva de vinificación la variedad «Cencibel-Tinto fino».

Tercero.—Reposiciones de marras. No se precisa autorización alguna si el número de cepas a reponer es inferior al 5 por ciento de las que componen el viñedo. Para reponer cepas en cuantía comprendida entre el 5 y el 10 por ciento se precisa efectuar la correspondiente solicitud.

Cuarto.—Sustituciones: Aquellos viñedos constituidos por variedades no autorizadas en la zona, o en las que haya transcurrido más de treinta años desde su plantación, podrán ser sustituidos, previo arranque, por otra plantación del mismo número de cepas, en otra parcela del mismo propietario, pero siempre que se realice dicha sustitución con la variedad «Cencibel-Tinto fino».

Quinto.—En cualquiera de los casos citados el agricultor debe formular la correspondiente solicitud al Ingeniero Jefe de esta Sección Agronómica en impreso oficial que le será facilitado por dicha Sección.

Sexto.—No está autorizada en ningún caso, en la presente campaña, la plantación de viñedo con destino a uva de mesa en esta provincia.

Séptimo.—Se considerará ilegal toda plantación, replantación o reposición que se efectúe sin atender a las presentes normas. Su incumplimiento será rigurosamente sancionado, de acuerdo con las disposiciones vigentes.

El Ingeniero Jefe de la Sección Agronómica,

EDUARDO IRIARTE BURGOS

Julían Guerrero

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

El equipo de las explotaciones agrícolas francesas en tractores

El servicio central de encuestas y estudios estadísticos del Ministerio de Agricultura, ha publicado un estudio referente al equipo de las explotaciones agrícolas francesas en tractores agrícolas. Según este documento, que contiene también las previsiones para 1975, el parque francés de tractores, después de haber conocido un aumento muy rápido de 1955 á 1963 (10'8 % por año), ha registrado una neta reducción de 1963 a 1967 (6,1 %), Este movimiento ha aumentado de 1967 a 1971 (1,6 % de aumento anual y también aumentará de 1971 a 1975 (1 %).

Francia, que tenía 402.000 tractores en 1955, 911.000 en 1963, 1.155.000 en 1967, 1.230.000 unidades en 1971 tendrá 1.280.000 en 1975.

Esta encuesta ha evidenciado otros cuatro aspectos del parque francés de tractores: —un aumento general de la fuerza de los tractores: los 35 CV han pasado de 30 % a 38 % del total, de 1963 a 1967;

—70 % de las explotaciones deberán tener un tractor en 1975; este nivel (16,3 % en 1963 y 56,4 % en 1967) se explica por el reducido equipo de las pequeñas explotaciones (50 % de unidades de menos de 50 hectáreas tenían un tractor en 1967, frente a 90 % para las de más de 50 hectáreas);

—el equipo es muy variable según las regiones: las regiones de cría de ganado (Limousin, Bretaña) son las más desfavorecidas, mientras que las regiones de gran cultivo (Cuenca Parisiense) y de policultivo intensivo (Alsacia, Norte, Aquitania) están mejor equipadas;

—62,3 % de las explotaciones han tenido que recurrir a tractores «exteriores». Hay que hacer observar que el 57 % de las explotaciones que disponen de un tractor recurren además a otras fuentes, los empresarios de trabajos agrícolas y las otras explotaciones, pero más raramente a las C.U.M.A. (Cooperativas de utilización de material agrícola).

SEMANA INTERNACIONAL AGRICOLA DE PARIS

Se celebrará del 5 al 11 de marzo próximo.

Entre el 5 y el 11 de marzo de 1972 tendrá lugar en la capital francesa la Semana Internacional Agrícola que reúne, en el inmenso Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles, dos manifestaciones agrarias de primera magnitud: el 43.º Salón Internacional de la Maquinaria Agrícola y el 9.º Salón Internacional de la Agricultura.

Con una superficie cubierta superior a los 200.000 metros cuadrados, más amplios espacios al aire libre y con una participación de casi treinta países, se podrán contemplar las 9.600 máquinas agrícolas mostradas por 1.450 expositores, un concurso general de animales con cerca de

2.000 ejemplares, un concuso general de productos con cerca de 5 000 muestras. En resumen, todo cuanto de una forma más o menos directa se relaciona con el campo de la agricultura, la ganadería y la mecanización agraria estará presente en esta gran Semana Internacional Agrícola de París.

Los agricultores y ganaderos franceses, cada año se hallan pendientes de la Feria de París, para observar los adelantos más modernos que puedan conducir al mejoramiento de las explotaciones, en maquinaria, instalaciones y razas animales para hacerlas más rentables.

No hay buena comida si no la acompaña un buen vino

Como verán, si se toman el trabajo de leer mi artículo insertado en las páginas de «Los Gorros Blancos», por deducción, sin muchos datos en qué apoyarnos, los primeros balbuces cocineros, y cómo el instinto humano dedujo que puesto que Dios daba todo lo natural e inmejorable, lo mejor que él podía hacer es mezclar lo mejor y combinar presentación, gustos y aromas, para ofrecer sus sacrificios a la Divinidad.

El hombre, desconocedor siempre de la esencia y naturaleza de Dios, en su corta imaginación, se lo figuraba a su semejanza, pero en grado muy superior.

Y así ofreció lo mejor y lo más adornado, sabroso y oloroso de todo lo que encontró y fue capaz de crear y combinar a quien suponía Padre amoroso de todo lo existente.

Luego lo probó y dio a sus semejantes, y todos empezaron a afinar y educar sus paladares.

Encontraron tan bien aquello, que se preparó en un primer impulso para homenaje a Dios, que sin dudarlo, lo denominaron Manjar de Dioses.

Fue uno de los primeros consuelos divinos que dejó para la humanidad caída y que, por estos y parecidos consuelos deduzca y anhele el Paraíso perdido.

Pero a esto falta algo, que el pobre hombre no sabía completar.

Tuvo que ocurrírsele a Noé el exprimir las uvas que iban a pudrirse, y aquel zumo azucarado fue el primer descubrimiento que hizo para conservar lo perecedero.

Con la evolución y aumento de

tal zumo vino el excedente y éste quedó como olvidado.

Noé, como guardián natural de la casa, mientras los jóvenes estaban en el campo, cuidaba del orden y limpieza de ésta, y algún día dio con el zumo olvidado, que por sí fermentó, y cuando se disponía a tirarlo y dejar allí el envase para otra vez se detuvo al llegar a su nariz un olorillo que le producía grata aspiración y ligero mareo.

Lo probó, paladeó y tragó. Si agradable fue su aroma, el gusto no le fue en zaga... repitió y triplicó... y ya perdió la cuenta..., alzando el codo mientras tuvo fuerzas para ello.

Resultado: estaba inventado el vino.

Ya sabemos el resultado y comentarios familiares.

Recobrando la razón después de una buena dormilona, Noé reprobó a su hijo, pero no maldijo al vino. ¿Qué sintió y soñó en aquel estado? Casi se puede decir que fue el primer drogadicto.

Pero no, hombre consciente y asistido por su espíritu creyente y agradecido, dejó sentado para su uso personal y para la humanidad venidera que Dios no hizo nada mal para nadie; fue el uso abusivo de tal néctar lo que provocó aquel estado de ficticia alegría con daño para su cuerpo.

Ya después se pierde en el devenir de los siglos el camino que siguió el tal licor, si bien consta en muchos pasajes bíblicos su uso en todas las ocasiones solemnes, en que proporciona sana alegría su uso y desgracia en su abuso. Así Helicfernes, bien que mezclado con

aventuras venusianas, perdió la cabeza y no figuradamente.

Es en varias civilizaciones del Mare-Nostrum donde se tiene siempre como honor, alegría y prestador o despertador del valor en sus grados más altos.

Sin intención irrespetuosa, tendremos que admitir que Jesucristo en su vida pública hizo uno de sus primeros milagros, y a ruego de su Madre, convirtiéndolo el agua en vino, para evitar el sonrojo de unos amigos, que prepararon poco. En tal estima las gentes de entonces tenían el fruto de la viña y la Virgen con su humanidad y Cristo con su divinidad, dieron el espaldarazo más solemne que hasta entonces tuvo el jugo transformado de las cepas.

Bien es verdad que el mismo Jesucristo tomó junto con el pan, el vino, para en estas especies visibles dejarnos su cuerpo y sangre, para purificar y fortalecer nuestras vidas.

Por ello estos primitivos manjares son y serán base de toda bienandanza humana.

Y así, sin olvidar sus Sagrados Oficios en nuestra comunicación con Dios; los necesitamos y usamos para poder vivir.

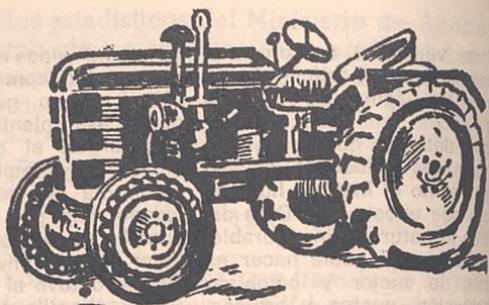
Son incontables los refranes, adagios y proverbios que en todos los idiomas se hacen a tales prendas, y así, el «Con pan y vino se anda el camino» vienen en cadena toda suerte de alabanzas: Manjar Celestial, Comida de Dioses, Licor que a Gloria, e infinidad de frases agradecidas a las alegrías y favores que nos proporcionan.

L. R. MANZANEQUE

España... bodega de Europa

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



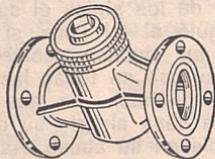
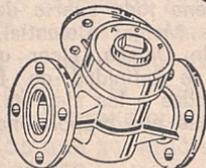
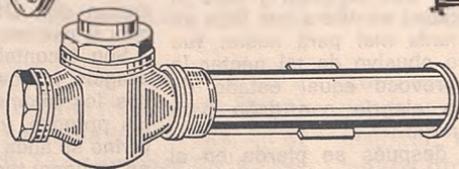
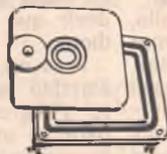
Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sanchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Pese a muchos problemas, pese a que todavía no se ha llegado a una perfecta puesta a punto en los sistemas de comercialización y de promoción, los vinos tarraconenses van, día a día, ganando batallas en beneficio de miles de familias campesinas que, distribuidas por diversas comarcas, tienen en la producción vinícola la principal, cuando no la única forma de subsistir.

Los vinos tarraconenses han alcanzado justa fama por su calidad y alto grado. Vinos del Priorato, por ejemplo, alegran muchas mesas del mundo, con la denominación de origen «Tarragona», gracias a la inquietud de los criadores-exportadores que, no hace muchos meses, se lanzaron a la rentable aventura de invitar a destacadas personalidades del Mercado Común para que vieran «in situ» las muchas posibilidades que estos vinos tarraconenses tienen en el mundo europeo.

Las puertas de la exportación están abiertas.

El puerto, excelente baremo

En la encrucijada del tránsito de año, es buena la ocasión para hacer un análisis, deprovisto en este caso de datos estadísticos, de las grandes posibilidades que los caldos tarraconenses tienen en este capítulo.

Y cuando por ahí se han difundido noticias de pésimas cosechas en la pasada campaña vinícola, hemos de precisar que, por lo que respecta a la provincia de Tarragona no ha ocurrido, afortunadamente, lo

mismo. Posiblemente y en termino generales, el vino producido, no es de alta graduación. Pero las bodegas, también en términos generales, se han llenado, lo que al tiempo que ha

alegrado a los productores, también le representa una seria dificultad porque los vinos, por aquí, todavía están entretenidos, buscando ansiosamente unas vías de promoción a las que hacíamos referencia al inicio de esta crónica.

Pero, no obstante, el puerto de Tarragona es un excedente de baremo en cuanto a las exportaciones

Una ruta constante

De que, en un tiempo, el puerto de Tarragona sólo conoció actividades procedentes de la agricultura, lo demuestra el hecho de que vino, aceite y productos secos, siguen siendo todavía hoy unas de las operaciones más frecuentes.

Pero en cuanto al capítulo de vino, hay buquestanques —el «Vinias», de pabellón nórdico, es un ejemplo — que exclusivamente se dedica a transportar vino tarraconense hacia aquellas latitudes. Y uno recuerda que cuando llegó por vez primera al puerto —recien salido de los astilleros— hubo recepción oficial, con entrega de placas recordando este constante ir y venir del barco hasta los muelles tarraconenses.

Hoy, la carga se realiza, prácticamente, de bodega a bodega. Es decir, que gracias a la instalación de un «vinoducto», si se nos acepta el vocablo, el vino pasa de la bodega, sita en tal o cual calle de la parte baja de la ciudad, hasta la del buquetanque con sólo darle a la llave de comunicación. Máximas garantías, por lo tanto, y máxima rapidez también. En cuestión de horas, un buque puede llegar, cargar o iniciar el viaje de regreso con la mercancía —el vino— que será vendido en los establecimientos que lo solicitaron.

Los containers

Por esta y por otras muchas actividades, el puerto tarraconense está constantemente en línea de transformación y ampliación. Y entre los proyectos inmediatos, figura la instalación de una estación receptora y distribuidora de containers. Algo que los exportadores de vino están deseando con el máximo interés para garantizar al máximo los envíos de vinos embotellados. Porque el container se ha revelado como el más seguro, rápido y económico medio de transporte.

Miles y miles de toneladas

Con frecuencia sino diaria, casi semanal, llegan al puerto de Tarragona buquestanques de pabellones diversos a cargar vino en granel que se envía, especialmente, a países nórdicos: Suecia, Finlandia, Holanda, Noruega, y también, y no deja de ser significativo, a Francia e Italia, países, como se sabe excelentes y abundantes productores de vino.

Pueden contabilizarse por miles y miles de toneladas de vino, blanco, tinto y rosado, que salen por el puerto camino de Europa. Aquellos tiempos en que el transporte era puramente artesano han pasado, felizmente, a la historia. Me refiero a aquellos carros que, en un viaje desde las bodegas, sitas todas ellas en la parte baja de la ciudad, casi al pie de las instalaciones portuarias, solo podían transportar dos bocoyes retardando considerablemente el trabajo y, en consecuencia, encareciendo el producto.

Este antiguo sistemas ha dejado paso a otros más modernos y rápidos.

D. de la Fuente Torró

... de nuestra

OBJETIVOS DEL CONSEJO ECONOMICO SINDICAL DE LA MANCHA

CIUDAD REAL.—Entre los objetivos propuestos por la Secretaría General del Consejo Económico Social de la Mancha está el de incrementar y activar las reuniones de trabajo de todas las ponencias y subponencias que lo constituyen. Se pretende finalizar y publicar los estudios de las ponencias de Promoción Industrial y Turismo y revisar y editar un trabajo monográfico en relación con la subponencia de Vid y Vino, titulado «Denominaciones de Origen». Se harán estudios específicos sobre problemas que generarían la importación masiva de vinos y alcoholes para la vitivinicultura manchega. Por otra parte se concretarán aún más las relaciones entre la ponencia «Turismo» con la Comunidad Turística Manchega y el Ministerio de Información y Turismo.

Se prevé celebrar, durante el año 1972, cuarenta reuniones de trabajo: dos reuniones de la Comisión Ejecutiva del Consejo y una de la Comisión Permanente.

REUNION EN EL SINDICATO DE LA VID

VALLADOLID.—Ha celebrado reunión la Unión de Trabajadores y Técnicos del Sindicato Provincial de la Vid, Cervezas y Bebidas. Durante la misma se trataron temas relacionados con las situaciones reguladas por

las Ordenanzas Laborales de Cervecería, así como por la de Industrias Vinícolas. Destaca el problema relativo a los trabajadores temporeros al servicio de empresas cerveceras ofreciéndose el presidente de la Unión Nacional, que presidió el acto, a cooperar en buscar las soluciones pertinentes para todos los problemas pendientes o que puedan plantearse.

FIRMAS DE VEINTE PAISES A LA FIMA-72 DE ZARAGOZA

ZARAGOZA.—A dos meses de su celebración ya se han inscrito firmas de veinte países para participar en la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza, que se celebrará del 8 al 16 del próximo mes de abril, en el Palacio de la Feria Oficial y Nacional de Muestras de la capital aragonesa.

Los países a los que pertenecen las firmas inscritas son Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, Checoslovaquia, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Israel, Italia, Japón, Noruega, Polonia, Portugal, Rumanía y Suiza.

Por otra parte, han anunciado su visita al certamen diversas asociaciones especializadas en el sector agrario, con objeto de celebrar reuniones en el marco de la FIMA-72, que promete superar, en todos los aspectos, a todas sus ediciones anteriores.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

PROVINCIAS

PREOCUPACION AGRICOLA

GRANADA.—Bajo la presidencia del delegado de Sindicatos, don Francisco Montoya Rico, se reunió el Comité Ejecutivo del Consejo Sindical Provincial. En el curso de la reunión el presidente del Consejo de Empresarios y de la Unión de Empresarios del Sindicato del Olivo expuso su preocupación ante el hecho de que este año la cosecha de aceituna en la provincia de Granada será de un quince a un veinte por ciento de una cosecha normal. Esta falta de fruto ha provocado una alarmante situación de paro en el sector agrícola. El presidente de la Unión de Empresarios agrícolas se manifestó en el mismo sentido insistiendo en la preocupación del sector ante los nuevos gravámenes fiscales.

En la reunión emitieron informes sobre aspectos de sus respectivos Departamentos los vicepresidentes provinciales de Ordenación Social y Ordenación Económica.

ACUERDOS DE LA UNION NACIONAL DE EMPRESARIOS AGRICOLAS

MADRID.—Solidarizarse con la postura de la Cámara Oficial Sindical Agraria de Valencia en su demanda de que se adopten las medidas conducentes a que el paso por nuestro país de los productos hortofrutícolas marroquíes originen los menos perjuicios posibles a nuestras producciones, ha sido el acuerdo adoptado por el Comité Ejecutivo de la Unión Nacional de Empresarios de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, reunido bajo la presidencia de su titular, don Rafael del Aguila Goicoechea.

En la misma reunión y tras el examen de los presupuestos de la Unión para 1972, se adoptó asimismo el acuerdo de organizar cursos formativos dirigidos a familias campesinas y jóvenes agricultores y se procedió

a la constitución, en el seno de la Unión, de diez Comisiones consultivas y de gestión, atribuyéndose a cada una de ellas cometidos específicos.

CALENDARIO DE FIESTAS LOCALES RECUPERABLES, 1972

MADRID.—Por una orden del Ministerio de Trabajo que se publica hoy en el B. O. E., se hace público el calendario de fiestas lo-

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

cales, consuetudinarias y recuperables, para el año 1972, que fue aprobado por Consejo de Ministros en su reunión del pasado día 7 de enero.

INCORPORACION DEL PRESIDENTE DEL FORPPA A LA COMISION DE RENTAS Y PRECIOS

MADRID.—Por un decreto de la Presidencia del Gobierno, que publica hoy el B. O. E., y dada la interrelación del ámbito de funciones de la Comisión de Rentas y Precios y el Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios (FORPPA), creado con posterioridad a la antes citada Comisión; se dispone la inclusión del Presidente del FORPPA, como Vocal permanente, en la citada Comisión de Rentas y Precios.

UN LIBRO AYUDA A TRIUNFAR

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

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

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

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

NOMENCLATOR COMERCIAL «PUEBLOS DE ESPAÑA». 80.000 pueblos de manejo constante. La localidad que busca la encontrará en este libro. 350 ptas.

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

SISTEMAS DE RIEGO por R. Ede 125 ptas

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

FERTILIZANTES AGRICOLAS por J. Pattersón y otros. 150 ptas.

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

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

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

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

Pedidos a esta Revista

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

PEPITAS ...

Los vinos sin marca ni origen son vinos "GITANOS". No tienen domicilio conocido.

En las tabernas hay vinos bastos. Por eso, en ellas, los jugadores de tute cantan en copas... y en bastos.

En arte, en literatura y en vinos lo importante es, si puede ser, crear un gusto nuevo. Que vale tanto como crear una necesidad.

Los barbados que se usan para repoblar el viñedo tienen un no sé qué "ye-ye".

La uva no es materia madre para hacer el vino. Es materia "prima".

El que toma mucho vino de pasto corre el riesgo de sentirse... "vaca".

Las cepas tienen sus "lloros". En Málaga hay vinos de "lágrima".

La comercialización de los vinos, ¡una pena!

El agua es el manantial de nuestra vida —se dice.

El vino tiene un 78 por ciento de agua.

Bien. Yo tomo el agua que está... en el vino.

Goethe dice en su "Fausto": "España es el país de los buenos vinos y de los cantares".

¡Y olé!

Los vinos de Andalucía se venden en todas partes.

Y, por ello, los bodegueros se ponen... las botas.

Santo Domingo de Guzmán tomaba vino. Y para renunciar al placer dejó de tomarlo.

Después enfermó. Y Diego, obispo de Osma, para curarlo le obligó a volver al vino...

Don Pedro Chicote toma tinto con sifón.

Es su gusto.

Las levaduras, en la formación del vino, actúan como los atletas por relevos. Primero las apiculadas. Después las elípticas. Y éstas, por fin, ceden los trastos a la levadura Pasteur.

(Por ALEJANDRO SELA, de su libro *Vino, amor y literatura*.)

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)

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



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

PENÍNSULA IBÉRICA

(Jibraltar...)

España y Portugal

... BODEGA DE EUROPA

Otro "sucesos" de...
E. IGNA... BEN...

La Poesía y el Vino

El viejo y el buen vino

«Sopitas y vino bueno!»
dicen todos al anciano;
y el viejo puesta la mano
en su rostro campechano
que dejó de ser de abril,
contesta, grave y sereno:

«— ¡Pues bien, muchachos! ¡Al vino!
¡Al vino selecto y fino,
aquel que alarga el camino
del hombre recto y viril.

¡Las sopas? ¡Pues vengan sopas!,
pero también el filete,
que no está bien que al vejete
se le vaya del moñete
el color de lo vital.

Con ternera y cuatro copas
de vino fino y selecto,
Matusalén anda recto
y no tiene ya defecto
la «receta» . . . ¡Capital!

Capital es para el hombre,
en la cuesta centenaria,
reforzada la edad precaria
con la fuerza milenaria
de la sabia de la vid.

Con un vino de renombre
que del agua nada copia,
nadie vive ya en la inopia
y sale de su panoplia
hasta la espada del Cid.

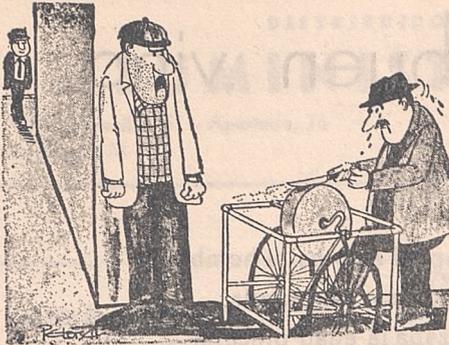
¡Venga vino en la sopita
y en la carne de ternera,
en la racha friolera,
en Otoño y Primavera
y en la cálida estación!

Con buen vino resucita
el más «muerto» de este mundo,
que se pone rubicundo
y se vuelve más jocundo
que el mismo Napoleón»

Felipe Terrón Méndez

Socuéllamos... Lagar de España

Que Vd. lo pase bien...



— ¡Dese prisal llega un cliente!...

PREOCUPACIONES

Y mientras el muchacho y la muchacha paseaban por la noche en automóvil dijo él:

— ¡Qué tipos raros son los padres! En este momento, por ejemplo, tu padre debe estar preocupado por ti, y el mio debe estar preocupado por el automóvil. . .

NO HABIA OBJETO

Pasa una larga fila de corredores pedestres. Una viejecita los mira y pregunta:

— ¿Qué hacen éstos?

— Corren una carrera. Al primero le darán un premio.

— Entonces, los demás, ¿por qué corren

EL PARAGUAS

Estaban hablando de un amigo común:

— Es buen chico; pero, ¿cómo te diría?

— ¿Un poco aprovechado?

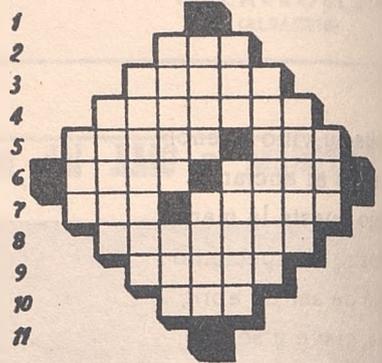
— Exactamente... Una vez me pidió un paraguas en octubre...

— ¿Y te lo devolvió?

— Sí, pero en junio.

CRUCIGRAMA NUM 72

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



Horizontales.—2: Pariete.—3: Mitad.—4: Toro de menos de un año.—5: Aumenta. Espacio de tiempo.—6: De oler Rogn.—7: Regalan (al revés). Cantante de zarzuela.—8: Grandes habitaciones.—9: Comidas que se ponen de primer plato. 10: Llamada de socorro.

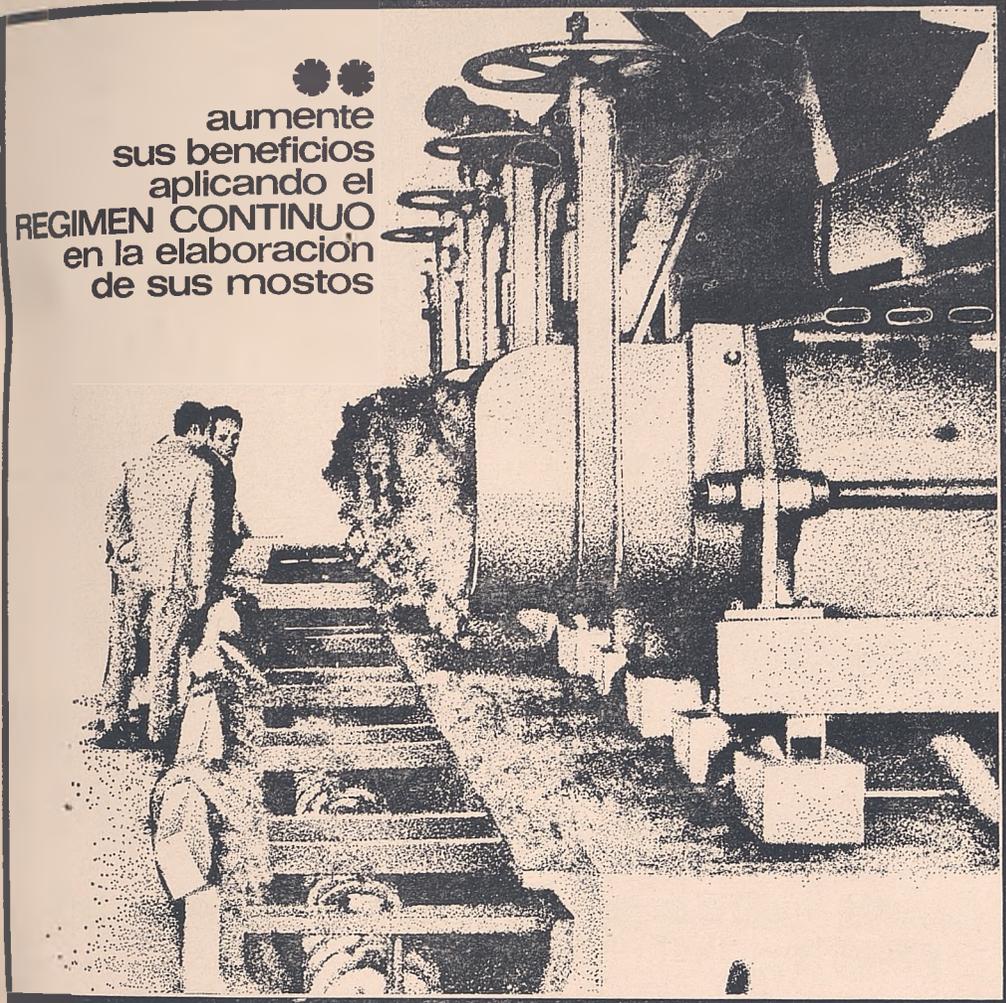
Verticales.—2: Tratamiento.—3: Objetos redondos.—4: Proporciones.—5: Pieza de piano. Artículo plural.—6: Objeto de pensamiento. Animal que vive bajo la tierra.—7: Escuchar. Tristezas.—8: Mandatos.—9: Orejas.—10: Porción de agua junto al mar (al revés)

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 71

Horizontales.—2: Sem.—3: Cosas.—4: Olores.—5: Raros. Mes.—6: Opas. Caca.—7: Sal. Lanar.—8: Separar.—9: Solas.—10: Ras.

Verticales.—2: Ros.—3: Capas.—4: Corales.—5: Solos. Por.—6: Esos. Lata.—7: Caras.—8: Semanas.—9: Secar.—10: ...


 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.

S. A. MARZOLA

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:



MARZOLA

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

LOGROÑO : M. Villanueva, 11 - Tels. 21 11 04-05-06 - Apaldo. 2

MADRID - 14 : Paseo del Prado, 40 - Teléfono 239 65 50

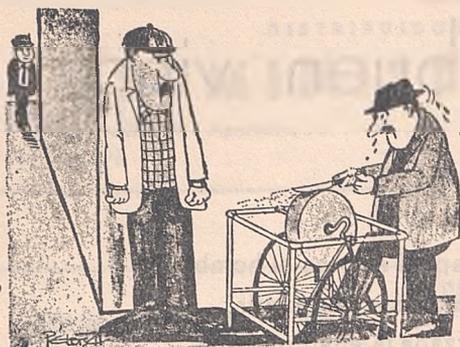
Delegaciones en MERIDA, PONFERRADA Y SEVILLA

LES RUEGO REMITAN INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.

Sr. Don _____

Dirección _____

Que Vd. lo pase bien...



— ¡Dese prisal! Llega un clientel...

PREOCUPACIONES

Y mientras el muchacho y la muchacha paseaban por la noche en automóvil dijo él:

— ¡Qué tipos raros son los padres! En este momento, por ejemplo, tu padre debe estar preocupado por ti, y el mío debe estar preocupado por el automóvil...

NO HABIA OBJETO

Pasa una larga fila de corredores pedestres. Una viejecita los mira y pregunta:

— ¿Qué hacen éstos?

— Corren una carrera. Al primero le darán un premio.

— Entonces, los demás, ¿por qué corren

EL PARAGUAS

Estaban hablando de un amigo común:

— Es buen chico; pero, ¿cómo te diría?

— ¿Un poco aprovechado?

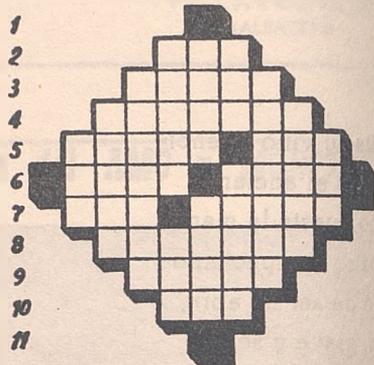
— Exactamente... Una vez me pidió un paraguas en octubre...

— ¿Y te lo devolvió?

— Sí, pero en junio.

CRUCIGRAMA NUM 72

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



Horizontales.—2: Pariete.—3: Mitad.—4: Toro de menos de un año.—5: Aumenta. Espacio de tiempo.—6: De oler Rogn.—7: Regalan (al revés). Cantante de zuzuela.—8: Grandes habitaciones.—9: Condas que se ponen de primer plato. Llamada de socorro.

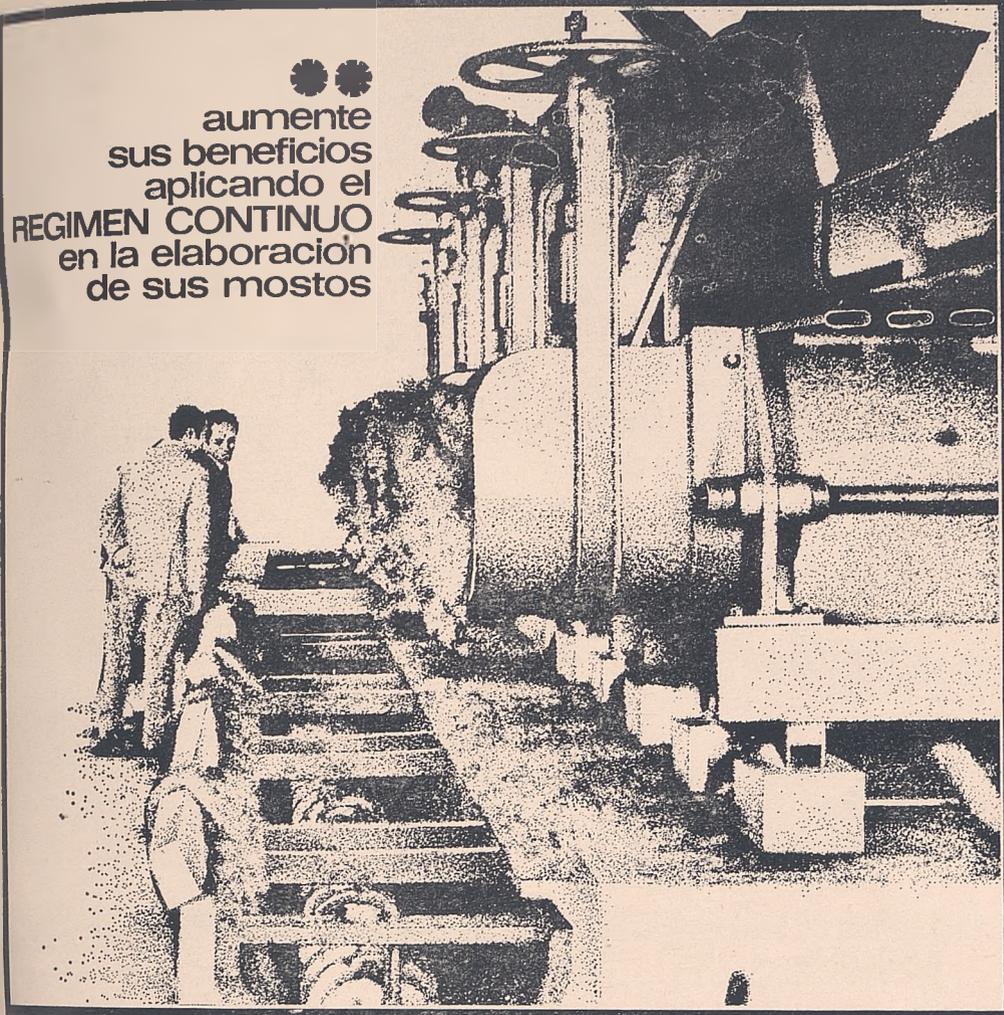
Verticales.—2: Tratamiento.—3: Objetos redondos.—4: Proporciones.—5: Pieza de piano. Artículo plural.—6: Objeto de pesamiento. Animal que vive bajo la tierra.—7: Escuchar. Tristezas.—8: Mandatos.—9: Orejas.—10: Porción de agua junto al mar (al revés)

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 71

Horizontales.—2: Sem.—3: Cosas—olores.—5: Raros. Mes.—6: Opas. Car.—7: Sal. Lanar.—8: Separar.—9: Solas.—10: Ras.

Verticales.—2: Ros.—3: Capas.—4: Carles.—5: Solos. Por.—6: Esos. Lata.—7: Caras.—8: Semanas.—9: Secar.—10: Caras.


 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.

M. J. BARRERA S. A. - P. BARRERAS



SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

MARZOLA
 SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A :

MARRODAN Y REZOLA
s.a.

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

LES RIBEGO PREMIAN INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.
 Sr. Dny _____
 Dirección _____





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 (3)

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.