

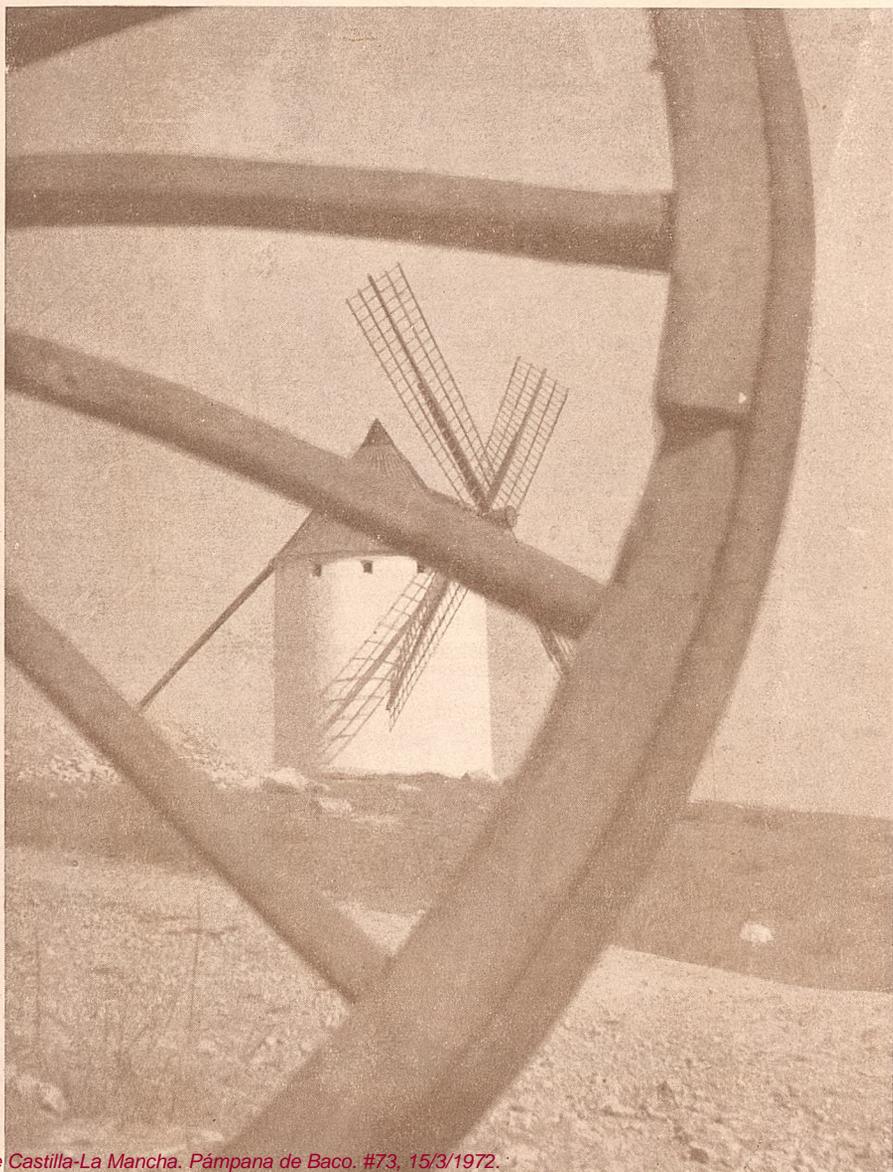


La Pámpana de Baco

Núm.

73

15 Marzo 1972



REVISTA

VINICOLA

NACIONAL



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

depende de usted...y de FERTIBERIA

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

Entre ellas, de importancia especial, está el abonado.

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

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

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

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

Pida el saco rojo de

yexija que lleve esta



marca



FERTIBERIA

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

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

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION
 Bonillo, 51
 Teléfono 171
 Dirección Telegráfica LOVINO
 SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA
 AGRO - VINÍCOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 73

15 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:

Molino Manchego
 Foto Reales

S U M A R I O

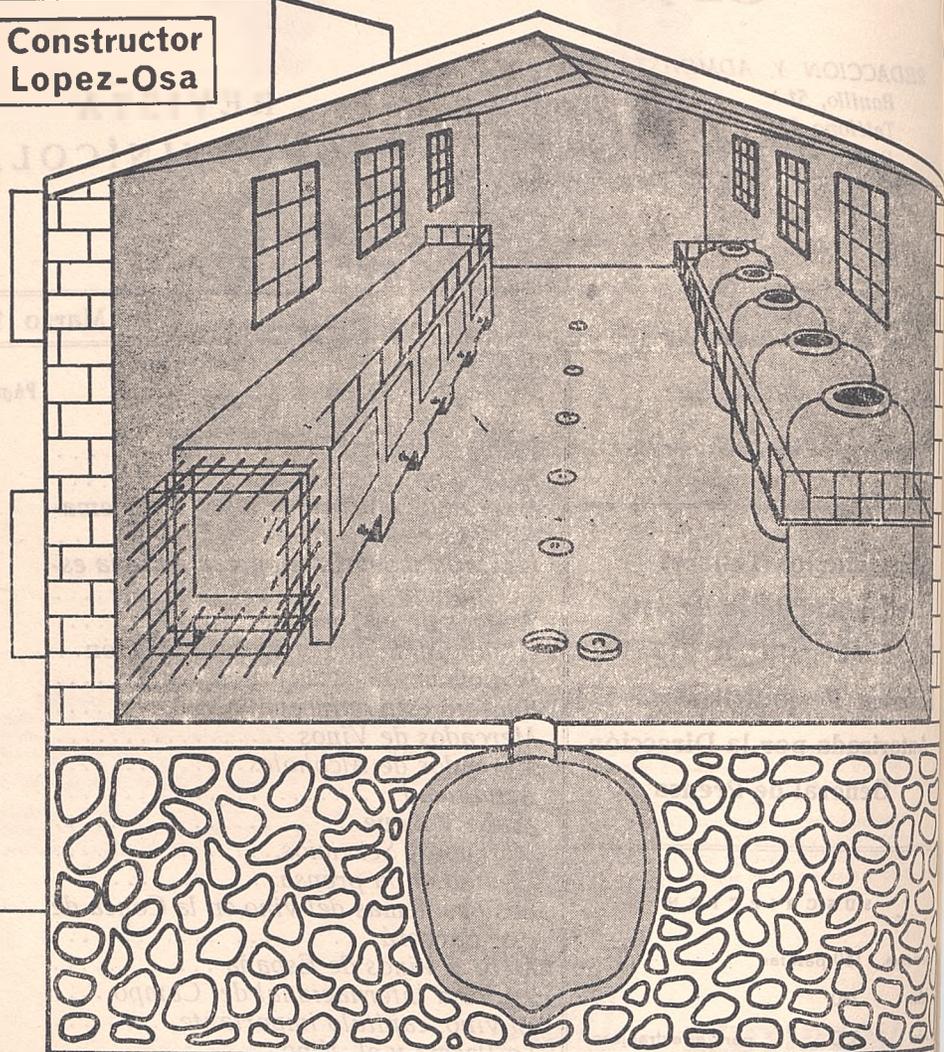
Páginas

<i>Primera Página</i>	3
<i>Dinero para publicidad</i>	5
<i>Excelente calidad de los vinos alema- nes en 1971</i>	6
<i>Hacia la moderna empresa agraria es- pañola</i>	9
<i>Amigos de la Torre del Vino</i>	11
<i>El mildiu de la Vid y su prevención.</i> ..	13
<i>Noticario</i>	17
<i>Sucedió esta quincena</i>	18
<i>Mercados de Vinos</i>	19
<i>Mercados de Alcoholes</i>	22
<i>Actualidad</i>	23
<i>¿Sabe Vd. que...</i>	25
<i>Mercado y Servicios</i>	26
<i>El vino en la prensa</i>	28
<i>Los problemas del vino en la Conca de Barberá</i>	31
<i>Mesa y Vinos de España</i>	33
<i>9ª Feria Internacional del Campo</i>	35
<i>El vino, capítulo importante</i>	36
<i>La Poesía y el Vino</i>	37
<i>Que usted lo pase bien</i>	39

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.

Socuéllamos (La Mancha)

PRIMERA

PAGINA

«La Pámpana de Baco»

U n a ñ o m á s

Sí, el tiempo pasa implacablemente en tanto que la vida crece y muere cada día. Nuestra revista agro-vinícola ha cumplido un año más, EL TERCERO, desde su feliz nacimiento. Aún es joven y está en manos jóvenes, el mayor no pasa de los 35 años.

Esta joven revista, defensora de los intereses vitícolas de la Nación crece y se desarrolla con gran rapidez, camino de su adolescencia y plenitud sin regatear esfuerzos para ello.

La Mancha siempre ha dado, y seguirá dando, hombres de grandes ideales y quijotescos altruismos, pero vamos a prescindir aquí de ésto que algunos vienen en llamar tópicos.

La Pámpana de Baco nació con sentido realista y comercial, sin engañarse ni engañar, simplemente con el deseo de informar con la mayor veracidad sobre todos los problemas y situaciones que se susciten en torno al VINO y sus derivados. Hasta ahora así lo ha venido haciendo a pesar de su corta experiencia, poniendo en el empeño su mejor voluntad de servicio y superación. Paso a paso, se ha ido abriendo camino hasta los rincones más apartados de nuestra geografía, y allí donde llega, una vez se la conoce, se mantiene indefectible servicial, eficiente y amena, ayudando en lo que puede al lector en su sencillo, pero importantísimo cometido de informar, asesorar y entretener.

Cada año que pasa es algo así como la etapa concluída de un «Gran Tour». Y no es cuestión de parar o volver la vista atrás, descansando para renovar fuerzas. No, hay que respirar hondo, apretar los puños y mantenerse firmes en los puestos respectivos, venciendo obstáculos tanto más voluntariosamente, cuando mayores sean éstos, siguiendo siempre adelante con la más amplia visión de horizontes de que dispongamos.

Tres años para una revista técnica que se mantiene, ya quieren decir algo, viniendo a ser como los tres primeros pisos de un fantástico rascacielos nacido en la mente de su director. Son estas tres primeras bases, las más recias y fuertes, puesto que ellas han de sostener los pisos futuros.

Solo desear a este gran soñador de realidades, don José Loper-Osa Díaz-Pintado, director de la Revista agro-vinicola «La Pámpana de Baco», que el edificio de su revista prosiga año tras año ininterrumpidamente, hacia arriba, hasta llegar a las ambiciosas metas que se propuso alcanzar en otro mes de Marzo de 1.969, cuando inició la publicación de su revista. Y parece ser que el mes de marzo le va bien a D. José para empezar sus grandes empresas. ¡Ah! Felicidades en esta quincena de su santo y que continúe la racha.

En cualquier punto de España hallarás vino famoso, tinto, blanco, buen clarete, rosado como el fresón, con grado superlativo y gusto majestoso que te anima y te calienta con una fuerte emoción.

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

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



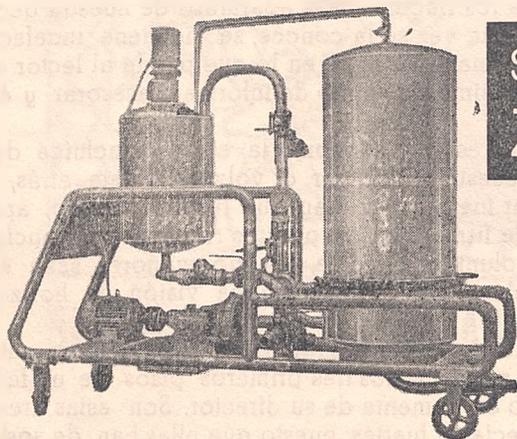
Anisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc. etc.
Quinados - Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.
MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO * CORDIALIDAD * DINAMISMO * INSTALACION MODELO

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

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES



**SUPER FILTROS
ZENITRAM** [®]

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

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

C. MECANICAS MARTINEZ

Cma. de Madrid, 80 ALBACETE Tlf. 28 06 34

Dinero para publicidad

No en todos los países las empresas ponen cara de asombro ni se retuercen angustiadas cuando se les plantea la conveniencia de invertir sumas «apropiadas» de dinero para publicidad o exploraciones de mercado. De cómo atúa una empresa bien montada y decidida a conquistar su clientela, dondequiera que ésta se encuentre, es buen ejemplo la pequeña historia que reproducimos —ligeramente extractada— y que figura en un importante volumen dedicado a explicar Europa como «tercera potencia» en un futuro que ya se está desarrollando.

El interés de los norteamericanos por el consumidor europeo no se limita, en modo alguno, al mercado de los bienes de consumo producidos por la técnica. Para vencerse de ello, sólo tenemos que pensar en el ejemplo de Coca-Cola y recordar con que medios publicitarios y con que preparativos —casi de Estado Mayor— se abren nuevos mercados las firmas norteamericanas. Para la Coca-Cola —que actualmente se bebe en más de cien países y es el artículo de marca más extendido en el mundo— se creó —entre 1940 y 1962— una tupida red de embotellado, con los centros administrativos correspondientes hasta cubrir la totalidad del territorio de la Comunidad Económica Europea, que es el sector de ventas más importante para este producto, después de los propios Estados Unidos.

Una parecida «conquista del consumidor europeo» ha sido realizada por la firma norteamericana de productos de limpieza «Procter & Gamble». Esta firma comenzó por adquirir una antigua fábrica francesa, procediendo inmediatamente a modernizarla. Posteriormente, adquirió terrenos en Worms y en los alrededores de Roma, para edificar en ellos nuevas fábricas. En el momento de iniciarse este programa se decía que la fábrica alemana, a consecuencia de la escasez de mano de obra, estaría automatizada en alto grado, contando sólo —en principio— con 250 operarios, debiendo comenzar a producir jabones y detergentes para todo el territorio de la «C. E. E.» a partir de 1963. (Lo que «Procter & Gamble» ha realizado desde este momento en toda Europa y en este renglón de negocio ha sido lo suficientemen-

te visible para que nos detengamos a especificarlo).

Ahora bien: dicha firma, la mayor productora de artículos de limpieza en el mundo, no se precipitó a ciegas en el mercado europeo. Por el contrario, comenzó procurándose un «campo de experimentación», cerca de Darmstadt, en el que se reunían todos los datos interesantes que se pudieran lograr. En esta —región de Hesse— se ofrecían los artículos de la firma a título de prueba. Del resultado del «test» realizado con las amas de casa de Darmstadt —que posteriormente se extendió a toda la región— dependerían los productos a lanzar en el mercado europeo, así como su presentación y los «slogan» publicitarios a utilizar frente al público.

Pero «Procter & Gamble» no se fiaban enteramente de los resultados que pudieran obtenerse en este mercado experimental. Por ello, ya antes de establecerse en Darmstadt firmaron un convenio con las fábricas alemanas «REI», de Coblenza, a través del cual acordaron una determinada forma de asociación. Por aquella época, «REI» era el tercer productor de artículos de limpieza de Alemania. Su propietario Willi Maurer, era conocido como un decidido partidario de la colaboración europea. La «operación C. E. E.» fue preparada con tanto esmero porque de ella se esperaban grandes negocios. En los Estados Unidos, desde hace ya bastante tiempo, el consumo de jabón y productos de limpieza crece dos veces más de prisa que la población. Se esperaba que en Europa ocurriera algo parecido, a consecuencia de su creciente y mayor prosperidad.

Continúa en el próximo número

Excelente calidad de los los vinos de 1971

Pero menor cantidad que en otros años

Ya se dispone de los primeros datos seguros sobre la cosecha alemana de vino de 1971, la cual se caracteriza por una elevada proporción de caldos cuya calidad supera a la media, mientras que cuantitativamente ha sido menor que el promedio de los últimos seis años, sobre todo en comparación con la cosecha de 1970, en la que se obtuvieron casi 10 millones de hectolitros, es decir, casi el doble que la del año pasado, con sólo 5,6 millones.

Por lo que se refiere a la calidad, el vino de 1971 ha sido clasificado por vez primera con arreglo a la nueva ley vitícola alemana, que entró en vigor en julio de 1971, sustituyendo a la anterior, que llevaba ya 40 años de vigencia.

Escasez de vinos corrientes

Según datos de la Federación del Comercio Alemán de Vinos y Licores, el 68 por ciento de los caldos de 1971 son de alta calidad y el 29, de media. A los vinos corrientes no les corresponde más que la escasísima participación de un 3 por ciento. La elevada proporción de vinos de elevada calidad se ha debido a que el verano de 1971 fue muy cálido y seco, así como también el otoño. Pero no todo son ventajas, ya que el consumidor tendrá que pagar también por los buenos caldos bastante más dinero.

En el ejercicio económico 1970/71, la **exportación** de vinos alemanes, con inclusión de los espumosos, experimentó en relación con el ejercicio precedente un aumento de 415.000 hectolitros o de un 37 por ciento. El 85 por ciento de los

vinos exportados eran blancos, de los que el 13 por ciento fueron a parar a los países de la C.E.E. Compradores principales fueron los Estados Unidos y Gran Bretaña. El **consumo** medio de vino en Alemania no pasaba entre las dos guerras mundiales de 5 litros por persona y año. Según las estadísticas oficiales, en 1951/52, se elevó dicho consumo a 7,3 litros. En 1965 ascendía a 16, habiéndose mantenido desde entonces constantemente en términos generales. Pero en comparación con Francia e Italia, el consumo de vino sigue siendo en la República Federal de Alemania muy reducido.

Unas 100.000 empresas aproximadamente se dedican en Alemania a la **viñicultura**. Más de las dos terceras partes de las mismas poseen una superficie de viñedo inferior a 0,5 hectáreas. Únicamente el 4,6 por ciento tiene extensiones de dos y más hectáreas. El aumento de los costos ha hecho necesaria la inversión de considerables recursos. De ahí la importancia, cada vez mayor, que tienen las **cooperativas**. En 1965 había en la República Federal de Alemania 537 cooperativas vitícolas. Sus 60.000 miembros cultivaban más de 21.000 hectáreas de viñedo (31 por ciento). De importancia para el carácter de los vinos alemanes son la clase de la cepa, el suelo del viñedo y las condiciones de maduración de la uva. Una cuarta parte respectivamente de las distintas clases de cepas son Sylvaner, Riesling y Müller-Thurgau para los vinos blancos. Para los tintos

destacan Portogiser, Blauer, Spätburgunder y Trollinger.

Haciendo caso omiso de los suelos puros de humus, todas las demás **clases de suelos** resultan adecuadas para el viñedo. Pero hay ciertas clases particularmente aptas. Así, por ejemplo, se obtienen resultados excelentes en los suelos pedregosos, relativamente secos a causa de su permeabilidad, que se calientan fácilmente. Los esquistos arcillosos están considerados como buenos acumuladores de calor que transmiten a las cepas durante la noche el calor del sol que han acumulado durante el día. De ahí que en estos suelos se obtengan a orillas del Rhin y del Mosela, así como en el Kaiserstuhl (Baden) los caldos de más calidad y más típicos, que son también los que han servido de base a la fama de que gozan los vinos blancos alemanes en el mundo.

Justamente las condiciones geográficas, particularmente las **climáticas**, dan a los vinos alemanes sus características más acusadas. Las viñas, que ocupan principalmente las laderas de los valles del Sudoeste y del Sur de Alemania, disfrutan gracias a la reflexión de la luz del sol en las aguas de los ríos y a la frecuencia de las nieblas otoñales de una proporción equilibrada de calor y humedad, de tal forma que las uvas alemanas tardan por término medio más tiempo en madurar que en los países del Sur de Europa, pero dan en cambio vinos blancos con un grado de acidez fresca y tonificante que no ha podido conseguirse hasta aquí en ningún otro país vinícola. En el transcurso de los últimos 20 años se ha conseguido además duplicar el rendimiento medio por hectárea.

Pero los esfuerzos de los viticultores no concluyen con la cosecha, sino que continúan en las bodegas, cuya técnica se orienta a **obtener un vino sano y duradero** con características especiales armónicas. De cara a tales objetivos tiene gran importancia una técnica racional de

trabajo. Para la obtención del mosto se utilizan la mayor parte de las veces prensas horizontales que trabajan con arreglo a un sistema hidráulico o neu-



mático. El mosto que producen se fermenta antes de llegar a los depósitos de fermentación. La mayor parte de los mostos alemanes fermentan bajo condiciones naturales. En la llamada fermentación controlada siguen utilizándose muchas veces las cubas de madera. Ultimamente se ha empezado a utilizar tanques de metal, plástico y hormigón. De la posibilidad de influir en la fermentación mediante la temperatura se hace un uso distinto, lo que se debe a los cambios registrados en el gusto de los bebedores, que antes preferían vinos totalmente fermentados, mientras que ahora se prefieren los caldos frescos y armónicos con una cierta dulcedumbre residual.

La nueva **ley alemana del vino**, que ha entrado recientemente en vigor, contiene además de la norma de declaración inequívoca de la calidad de los vinos puestos a la venta, otra serie de importantes disposiciones. La característica principal de la nueva ley es la división de los vinos alemanes en tres grupos principales: «vinos de calidad con título», «vinos de calidad» y «vinos de mesa».

Inmunidad de las cepas frente a la polución ambiental

Todo el mundo habla de la polución ambiental, pero como se ha hecho constar en Stuttgart, uno de los grandes cen-

Pasa a la Página 32

Cooperativa local del Campo
Stmo. Cristo de la Vega

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

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELAS

VERMOUTH

ALCOHOLÉS

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

Hacia la moderna empresa

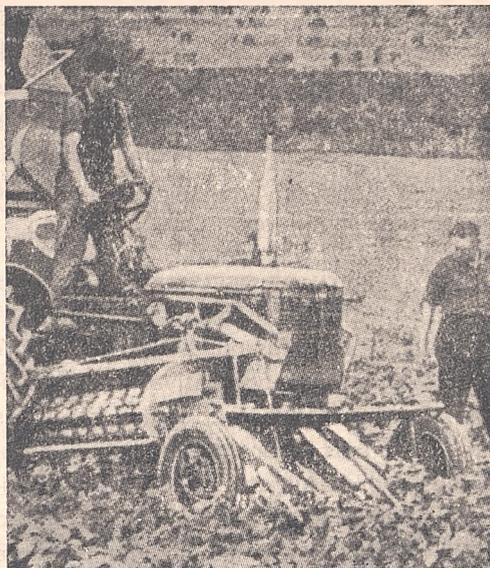
agraria española

Notable contribución de las cooperativas de trabajo comunitario en el campo.

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

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

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



ESPONTANEIDAD Y ESTIMULO

—¿Cómo surgió este movimiento asociativo?

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

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

—Es característico y sistemático el he-

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

POSITIVOS RESULTADOS

—¿Qué resultados pueden ofrecerse ya?

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

—¿Consecuencias de este hecho?

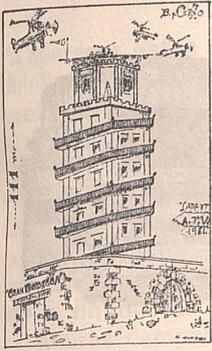
—Pues sencillamente, el hacernos pensar que existe, en general, por parte de las clases directivas una falta de conocimiento profundo y real de la mentalidad de los hombres y de los problemas socioeconómicos de determinadas zonas rurales.

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

—En la actualidad la gran mayoría de las cooperativas de esta clase se han marcado y están empeñadas en metas ambiciosas, lo que ha determinado su encubrimiento a los más altos niveles agrarios del país. El resultado de todo es que las cooperativas que nos ocupan realizan una verdadera industrialización de la agricultura. Los nuevos objetivos en marcha son: organización científica de la producción desde las nuevas variedades más productivas y de mejor calidad y mayor demanda en el mercado, a los abonos más intensivos y racionales; tratamientos apropiados de enfermedades y plagas; semillas selectas; nuevos sistemas de cultivo; introducción de nuevas especies; creación de ganadería selecta; mejor distribución del trabajo, menos riesgos y mayor productividad; alimentación racional del ganado; adopción de métodos modernos en el manejo del mismo y fijación de planes de vacunación y saneamiento. Empleo creciente de capital de explotación, en nuevas construcciones e instalaciones; maquinarias; ganado de venta; abonos, semillas, fungicidas, insecticidas, herbicidas, implantación de métodos de medida, control y contabilidad de todas las actividades y elaboración de procesos de comercialización de las producciones agropecuarias y estudio y previsión de mercados.

CACHO-DALDA

“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 aportarnunca más ni una peseta, podrá visitarla gratuitamente y probar sus vinos.

Si le simpatiza esta idea, no lo, deje para luego, efectúa su imposición UNICA, de 111 pesetas en cualquiera de les 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)

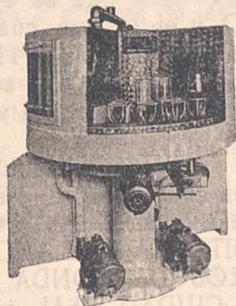
LA ORGANIZACION LOCAL TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Relación X X V de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

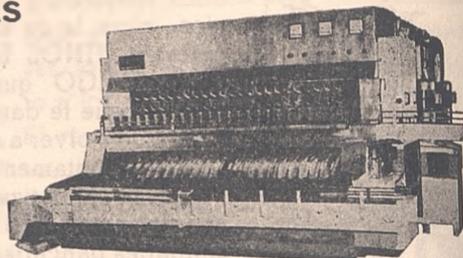
616 D.	José Clemente Sanz	C. de Castilla, 7	Socuéllamos
617 »	Miguel Clemente Sanz	»	«
618 »	Tomás Clemente Sanz	La Paz, 2	«
619 »	Federico Clemente Vidal	Bonillo, 13	«
620 D ^a	Carmen Collado Romera	18 de Julio, 6	«
621 D.	Francisco Collado Romera	Villarrobledo, 7	«
622 »	Miguel Collado Romera	Manzanares, 31	«
623 »	Francisco Conde Jurado	Pobl. S. Juan Alto- Casa 11-2 ^a	M. Vicálvaro
624 »	Eugenio Coronado Sevilla	Echegaray, 36	Socuéllamos
625 »	Juan Bta. Cruzado Gutierrez	Hospital, 18	«
626 «	Antonio Cuenca García	Sancho Panza, 10	«
627 »	Román Cuevas Delgado	Gral. Aguilera, 36	«
628 »	Francisco Cuevas Fernández	San Francisco, 66	«
629 »	Lorenzo Cuevas Fernández	«	«
630 »	Agustín Cuevas López	Onésimo Redondo, 78	«
631 »	Juan Cuevas López	Colón, 16	«
632 »	Julián Cuevas López	Manzanares, 33	«
633 »	Román Cuevas Medina	Alcázar, 45	«
634 »	Andrés Cuevas Molina	G. Capitán, 103	«
635 »	Marcelino Cuevas Molina	Villarrobledo,	«
936 »	Julián Cuevas Moreno	G. Capitán, 24	«
637 D ^a	Justa Cuevas Muñoz	Villarta de S. Juan, 9	«
638 D.	Tomás Cuevas Muñoz	López Mañas, 3	»
639 »	Alfonso Cuevas Navarro	Virgen de Loreto, 13	«
640 »	Félix Cuevas Navarro	P ^o Mártires, 21	«

LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

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



ALO
MAR



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

Además:
Transportadores de botellas y cajas

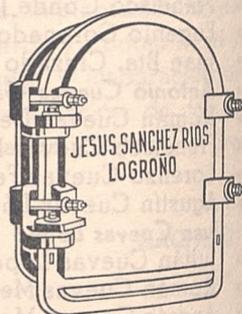
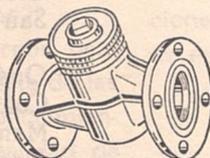
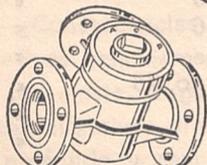
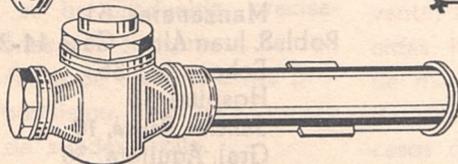
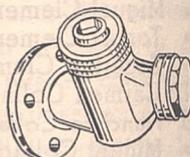
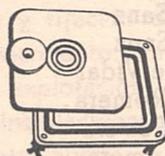
Construcciones
Mecánicas

**Alejo
Martí
Ramón**

LANGUEDOC. 23 BARCELONA 16
TELEFONOS 251.77.04/349.29.89

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios
Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

El mildiu de la vid y su prevención

Al aparecer estas breves notas sobre el mildiu de la vid, las desastrosas consecuencias de esta plaga se habrán hecho notar de forma sensible, tanto en la cantidad como en la calidad de las vendimias realizadas en las zonas vitícolas de la mitad norte de la península. Creemos por tanto oportuno aportar algunos datos para el conocimiento de la plaga a fin de su posible prevención para futuras campañas en que puedan producirse invasiones de esta enfermedad, debido a las desfavorables condiciones climatológicas.

Naturaleza y síntomas

El mildiu de la vid es una plaga conocida desde hace muchos años y que se localiza por primera vez sobre viñedos españoles, alrededor del año 1880, alcanzando en campañas posteriores y de forma progresiva, una virulencia alarmante.

La causa de esta enfermedad es un hongo microscópico denominado «Plasmopara vitícola» que parasita los órganos verdes de la planta, principalmente las hojas, sarmientos y racimos, alimentándose de los jugos nutritivos de la planta atacada, en detrimento de la vegetación de la misma. La biología de este hongo es compleja, si bien debe indicarse que las esporas —o semillas de la plaga— pasan el invierno en estado de resistencia, localizadas en las mismas cepas o bien sobre el terreno.

El desarrollo del hongo se inicia durante la estación primaveral al aumentar la temperatura ambiente y producirse las lluvias propias de este período. En estas circunstancias la espóra origina unas nuevas células que en presencia de agua producen la auténtica invasión me-



Viñedo en plena vegetación en el que puede observarse la persistencia sobre los pámpanos del producto antimildiu.

dante el desarrollo de unos filamentos que penetran por los poros (estomas) de las hojas y órganos verdes, ramificándose y produciendo en última instancia la muerte de los tejidos vegetales afectados.

Durante el período vegetativo anual de la vid pueden producirse varias invasiones de mildiu si las condiciones ambientales son propicias al desarrollo de la plaga, de lo cual se infiere la gran importancia que puede tener esta enfermedad en años adversos como fueron 1940, 1948 y la presente campaña.

Los síntomas de aparición de la plaga son bastante conocidos, pero a pesar de ello no está de más insistir sobre sus características. El ataque a las hojas se manifiesta en primer lugar por la aparición de unas manchas de color amari-

llo-verdoso, de aspecto traslúcido o aceitoso, por lo que a esta fase se la conoce con el nombre de «mancha de aceite». Estas manchas, de contorno impreciso, varían de color, pasando a pardo hasta llegar a la desecación total. La variación de color de los limbos foliares tiene distintos matices, según la variedad sobre la cual se dé la plaga. Otro síntoma característico es la aparición en la parte posterior de las hojas, o sea en el envés, de una eflorescencia blanca característica, formada por las ramificaciones externas del mildiu, si bien su aparición coincide con una fase avanzada de contaminación de la planta.

Los síntomas de la plaga sobre los racimos son variables, ya que pueden presentarse en forma de polvillo grisáceo o bien pardo sobre los granos y cuando el ataque es en el pedúnculo se observan manchas pardo-rojizas que producen en última instancia la desecación total del racimo.

Factores favorables al desarrollo del mildiu

Hemos visto, aunque brevemente, que para que el hongo se desarrolle es necesaria la concurrencia de unos factores ambientales propicios. Estos factores son la temperatura y la humedad, sin los cuales la espora permanecería en estado de inactividad como en la época invernal.

El óptimo desarrollo de la plaga se origina entre los 18° y los 22° de temperatura y en un ambiente de humedad relativa del 95 al 100 por cien, puesto que como hemos dicho precisan de pequeñas gotas de agua para producir el ataque. Por tanto la abundancia de lluvias, junto a una elevación de tempera-

turas, produce de forma inexorable la invasión de mildiu, puesto que la existencia de esporas se debe dar por descontada en los viñedos.

A temperaturas algo más bajas y con grados higrométricos menores, también puede producirse invasiones de mildiu, pero en porcentaje muy limitado y con una velocidad de contaminación muy pequeña.

Otros factores influyen indudablemente en la aparición de la enfermedad, tales como la resistencia de la variedad, el exceso de fertilización nitrogenada y los despuntes precoces, pero en última instancia el factor decisivo es siempre la lluvia en exceso durante el período vegetativo de la vid, que coincide forzadamente con la elevación normal de temperaturas.

Prevención y lucha

Una vez producida la invasión de mildiu sobre una cepa es imposible la curación, por tanto sólo existen sistemas de lucha preventiva contra esta enfermedad. Como es lógico estos tratamientos preventivos deben aplicarse cuando los factores ambientales sean aquellos que hemos indicado como idóneos para el desarrollo de la enfermedad, ya que contrariamente dichos tratamientos serían ineficaces y económicamente desaconsejables.

El «cómo» tratar es tan importante en la lucha antimildiu como el «cuándo» tratar.

La oportunidad de los tratamientos anticriptogámicos permitirá que el número de ellos sea el mínimo y al mismo tiempo se obtendrá el máximo de eficacia con las ventajas de toda índole que ello trae consigo, sobre todo en el orden eco-

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

nómico. Por tanto se evidencia la necesidad de disponer de un sistema de control de los factores climáticos favorables al desarrollo de la plaga. Este control se consigue mediante un Servicio de Avisos Antimildiu, de los cuales ya existen en funcionamiento algunos en determinadas zonas vitícolas de España.

Funcionamiento de un Servicio de Avisos Antimildiu

Para el establecimiento de un Servicio técnico de esta índole es necesario en primer lugar establecer una red de pequeños observatorios meteorológicos, enclavados en la zona que deba protegerse. Estos pequeños observatorios deben estar provistos de un termómetro y de un higrómetro o bien de un psicrómetro, aparatos que miden la temperatura y el grado de humedad, que como decimos son los factores determinantes de la aparición de mildiu.

Estos observatorios, enclavados en los propios viñedos y separados entre sí de 4 a 7 kilómetros, deben estar al cuidado de un observador meticoloso, cuya misión consiste en realizar diariamente de mayo a septiembre (según zonas) dos lecturas de las indicaciones de los aparatos, anotándolas en el correspondiente boletín, consignando asimismo las observaciones realizadas sobre el estado de vegetación de las vides.

Diariamente estos partes de observación meteorológica deben centralizarse en el lugar donde radique el Servicio Antimildiu, cuyo personal técnico debe analizar dichos datos a fin de establecer los períodos de peligrosidad y poder así determinar el estado de desarrollo de la plaga. Al presentarse unas condiciones favorables a la aparición de mildiu y ser por tanto recomendable realizar un tratamiento, el Servicio, mediante la radio y prensa locales, pregones o avisos a las Hermandades, advierte a los viticultores de la necesidad de realizar un tratamiento en los viñedos.

Mediante un Servicio Antimildiu eficaz, contando con la colaboración de Hermandades, Cooperativas, Municipios, etcétera, puede obtenerse un perfecto control de la plaga y realizar los tratamientos justos, en el momento oportuno, ya que en caso contrario muchas veces el agricultor puede realizar por exceso de celo tratamientos completamente inútiles, aunque igualmente onerosos.

Conclusión

Una vez determinado el momento oportuno de realizar el tratamiento, éste se lleva a cabo a base de los productos ya conocidos, siendo los más corrientes los compuestos a base de sales de cobre, los fungicidas orgánicos y los de la familia de los ditiocarbamatos de zinc. En la realización del tratamiento es muy importante que el producto llegue a estar en contacto con ambas caras de la hoja, puesto que es precisamente por el envés por donde en mayor cantidad pueden atacar las esporas de mildiu.

Estas breves notas, a todas luces incompletas, sobre la prevención del mildiu están pensadas fundamentalmente para evidenciar la necesidad de establecer Servicios Antimildiu en todas las zonas vitícolas donde aún no existan, puesto que en relación a esta plaga aún está por descubrir el sistema curativo y por tanto deben extremarse los sistemas profilácticos, los cuales sólo tienen utilidad de aplicarse atendiendo a las condiciones ambientales.

En última instancia cabe decir que el montaje de observatorios meteorológicos, la recogida de datos y la centralización de un Servicio de esta índole, no está al alcance de cada uno de los viticultores, por tanto la creación de estos organismos corresponde en todo caso a Hermandades y Cooperativas, independientemente de los creados por organismos oficiales, contando con la colaboración de todos los viticultores.

U. T. E. C. O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS
PEPITA DE UVA

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



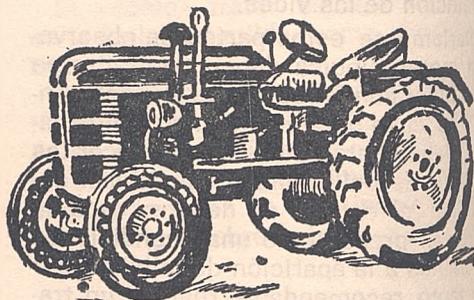
Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Docto. Fleming. 1 - 4º izqda

ARANJUEZ

(Madrid)

Cotizaciones del vino, exclusivamente elevadas

La junta del Grupo de Vinos del Sindicato Provincial de La Vid, de Barcelona, ha acordado hacer constar su satisfacción por la revalorización que, este año, ha tenido el vino en origen, pero estima, al mismo tiempo, como excesivamente elevadas las últimas cotizaciones, que pueden motivar que se restrinja el consumo interior y la exportación.

La citada Junta sindical expresa su criterio de que las altas cotizaciones, últimamente registradas, son debidas principalmente a una demanda de alcohol —del que existe déficit—, seguidas y aprovechadas por un movimiento especulativo que mantiene un clima de alza de precios. Se estima necesaria, por la Junta del Grupo una importación de alcohol, estudiada y racional, y en la medida suficiente para hacer frente a la mayor demanda, considerándose según criterio de dicha Junta, que esta importación no causaría perjuicio a los viticultores.

Entrega global. para la campaña Vínico-Alcoholera 1971-72

Aprobada por el Consejo de Ministros la moción del F.O.R.P.P.A prevista por el Decreto 73/1.972, relativa a la sustitución de la entrega vínica obligatoria con carácter individual por una entrega global caracterizada a través del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, por una resolución de la presidencia de aquel organismo, que se publica en el B. O. E. de 2 de Marzo actual, se establecen las normas oportunas para efectuar dicha entrega global

A la misma resolución se acompañan modelos de impresos a cumplimentar por los agricultores interesados, así como se determinan otras normas para la tramitación de las gestiones relativas a la citada entrega global, y sobre los aspectos de la distribución, entregas de cuotas individuales, entidades colaboradoras, venta de alcohol, etc.

Denominación de Origen para los vinos ampurdaneses

Don Salvador Ruiz Verdejo, director del Instituto Nacional de Denominación de Origen, ha presidido en la Delegación Sindical Comarcal de Figueras, una reunión a la que asistió el delegado provincial de sindicatos don Jose Escrigorrosalen y representantes del sector ampurdanés, afectado por el problema viticultor, en orden al logro de denominación de origen, de los acreditados y varios vinos de aquella comarca gerundenses. (SIS)

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.904
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Medinaceli, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 76

Sucedió esta quincena

Vino blanco.— Parece que sin que exista por el momento ningún peligro en el descenso de precios, las plazas más importantes de la Mancha y Levante, en esta última quincena, no han experimentado alzas; otras, como Huelva, continúan alegres, pero también sin mejoras dignas de tenerse en cuenta, tal vez por ir un poco a la zaga en la cotización. Precios: 60-63 pesetas hectógrado.

Vino Tinto.— Los cerrados de color se mantienen con precios superiores a las 75 pesetas hectógrado; sobre 75 pesetas los claretes y 65-70 pesetas para los rosados. Provenir seguro, aunque también pueden ser afectados por esta calma que se presenta.

Alcoholes.— Un tanto desorientados en precios, pues mientras Tomelloso —cruce de este producto—, cotiza los destilados de vinos a 59 pesetas; los rectificadas de vino a 58 y los de residuos a 56 pesetas, plazas como Huelva y Valencia, superan dichos precios en 2 y hasta 4 pesetas. De cualquier manera, pensamos que esta próxima quincena se pueden formalizar los precios de los alcoholes si efectivamente el mercado de vinos no mejora.

Comentario.— En la página núm. 17 de este número titulada NOTICARIO, insertamos una noticia de la Agencia SIS, sobre la reunión del pasado día 2 de Marzo, celebrada por el Sindicato Provincial de la Vid de Barcelona. Una vez leída la misma, observarán que este acuerdo no responde exactamente a la realidad vitícola actual ya que los viticultores y elaboradores son también parte integrante del Sindicato de la Vid. En ningún momento un organismo que tiene como cometido especial la defensa de los intereses de sus afiliados, puede sugerir tomar medidas que influyan sobre el progreso y mejora de los precios del producto. Y si a todo esto unimos los precios que desde muchas campañas atrás, vienen disfrutando zonas con denominación de origen —es que por dicho motivo los agricultores de dichas zonas tengan más gastos y menos rendimientos que las zonas de vinos de pasto o granel—, tendremos que ponernos la mano en el pecho allí donde suena el tic-tac del corazón para comprender, que era urgente y necesario y hasta si queremos, honrado, el que estos viticultores vean aunque sea por una vez la justa compensación a sus penurias y duro trabajo con que se desarrollan en sus vidas.

Alcohol no falta, hay suficiente para abastecer el mercado, claro que a precios regularizados en relación con los que actualmente tiene el vino. Más aún, sabemos que muchas firmas están disfrutando de franquicia arancelaria reducida para importar a compensación a la exportación que efectúan. Ya con esto es bastante, no sigamos haciendo el caldo gordo al Mercado Común, cuando éste no dá con la puerta en las narices mandando vino a precios de REBAJAS e importando whisky y otras bebidas a peso de ORO.

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66. Tels. {

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 11 17
2 47 11 18
2 47 11 19
Domicilio: 2 56 47 17
Consuegra (Toledo)

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Cludad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	62	70	65	67	
Argamasilla de Alba	65				
Campo de Criptana	63		65	69	70
Calzada de Calatrava	66	90			
Daimiel	62				
Manzanares	61				
Pedro Muñoz	62	60			
Socuéllamos	61				
Tomelloso	63	68			68
Valdepeñas	62	68			
Herencia					
La Solana	62				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa		90		70	
La Roda	62	70		60	
Ontur				85	
Villamalea		65	63	60	
Villarrobledo	63	70	65	67	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		
Iniesta		74	65		
Ledaña					
Casas de Fernando Alonso					
Toledo-Mancha					
Madridejos	63				
Portillo		80			
Quintanar de la Orden	65				
Dosbarrios	65'50				
Sonseca	63	80			
Villa de Don Fadrique	63'50			64'50	
Puebla de Almoradiel	63			67	
Vilacañas	64	72			
Consuegra	61	72			
Alicante-Levante					
Villena		95	70	73	
Monóvar	61	95/100	70/75	70/75	
Pinoso					
Geta de Gorgos					69

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		90	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba		80			L-16
Liria	66	PX-68	71		
Utiel-Requena	105	110	75		
Turis	63				
Cheste	65				78
Villar del Arzobispo	66				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	68	76			
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA ..		80	75		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		84			
Montblanc	66	67	62		
Barbará	65		62		
Vendrell					
Falset		80			
Perelló			65		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	64				
Rociana del Condado	61				
Palma del Condado	59				19
Almonte					
Jerez y Marco-CADIZ ...	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo					
Castuera					
Los Santos de Maimona ...	61				
Villafranca de los Barros...	60	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro				Cr-320	
Manjarres		Cr-100	Cr-100	Cr-90	
Alcanadre		Cr-283	Cr-285		
Arnedo				Cr-320	
Autol		Cr-283		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 ALAVESA					
Elciego		Cr-150..			
Villabuena					
Navarra					
Tudela		83		84	
Tafalla					
Cintruénigo		80	80	76	
Falces		85	82		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80		80 v.	
Ateca		89		76	
Calatayud		82			
Carriena	72	88	80	80	
Morata de Jalón		80/82			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios		88			
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias		86			
Cebreros-AVILA		83		81	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-150..				
Cigales				Cr-150..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8'50.			70	
Cacabelos		L-11	68	68	
Villamañán		65			
Villafraanca del Bierzo	L- 10.	L-11,5	L-10		
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle					
Toro					
Felanitx-BALBARES			60		
La Rúa-ORENSE	L-12	L-12			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan
Campo de Criptana	66	62	56'50	..	51
Daimiel
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
San Clemente
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos
Quintanar de la Orden
Villa de Don Fadrique
Villacañas	67	63	60	..	52
ALICANTE-LEVANTE					
Villena	68/70	68/70	..	50
Monóvar	58
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena	64	60	..	46'50
Cheste	62
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés	60
Vendrell
Falset
HUELVA-ANDALUCIA					
Bollullos del Condado	66	63
Palma del Condado	65
Rociana del Condado	62	60	54
Jerez y Marco-CADIZ	62'50	65	58'50
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona
Villafranca de los Barros
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena	60
Morata del Jalón	57
LEON-CENTRO					
Villafranca del Bierzo	45
Villamañán	55	..

Reunión de la Unión Nacional de Empresarios Agrícolas

Solicitar del Ministerio de Hacienda que sea elevado a doscientas mil pesetas el límite de líquidos impositivos que han de quedar exentos de la cuota proporcional por contribución rústica y pecuaria ha sido el más importante acuerdo adoptado por la Unión Nacional de Empresarios Agrícolas de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, cuyo comité ejecutivo se reunió bajo la presidencia del titular de aquella, don Ratael del Aguila Goicochea. Responde esta petición a un detallado estudio llevado a cabo por la Unión, surgido por la inquietud de los empresarios campesinos, sobre la reforma del sistema tributario por las actividades agropecuarias.

En la misma reunión fué acordada la celebración, durante los próximos meses de abril y mayo, de unas jornadas formativas dirigidas a familias campesinas y jóvenes empresarios agrícolas, en las ciudades sindicales de Marbella y Tarragona, a las que se espera la asistencia de un millar de miembros de ambas asociaciones.

Fué informado el comité sobre la próxima IX Feria Internacional de maquinaria agrícola a celebrar en Zaragoza, así como de los trabajos y estudios que actualmente se llevan a cabo sobre las rotaciones España-Mercado Común y su incidencia en la agricultura y sobre los proyectos de industrialización agraria, acordando el comité hacerse cargo de los análisis de los problemas de las plantas hortofrutícolas. Por último se dió cuenta del proyecto de celebrar un homenaje nacional, a título postumo, a don Mariano Gaudó Almale, dirigente y principal impulsor de la agrupación de familias campesinas. (SIS).

JUNTA NACIONAL DE TABERNAS

En los primeros días de mayo Palma de Mallorca, será la localidad donde se reuna la Junta Nacional de la Agrupación de tabernas del Sindicato de Hostelería.

Entre los asuntos que figura en el temario de la reunión, sobresalen peticiones en torno al Libro de Reclamaciones, gestiones en relación con la venta de cervezas, problema relacionado con el Reglamento de la nueva Ley de la Viña, Vino y Alcoholes, peticiones al FORP-PA sobre libertad de precios; proyecto de Ley de Seguridad Social, delito social y problemas de la fiscalidad del sector.

PREMIO NACIONAL AL FOMENTO DE LA INVESTIGACION AGRICOLA

Don Celestino Fernández Perez, capataz agrícola, antiguo alumno de la Granja Escuela Sindical de Colonización «La Aldehuela» de Zamora, ha sido galardonado con el Premio Fomento de la Investigación Agrícola, por su obra al frente de una explotación campesina, en busca de mayores rendimientos. El premio, consistente en 25000 pesetas en metálico, esta instituido por Internacional Química Agrícola «Interland».

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

Horcajo de Santiago (CUENCA)

Trav. Santa Ana, 23 Teléfonos 23 y 58

*Viticultores, Elaboradores y Cooperativas vinícolas,
antes de vender vuestros residuos. Consultarme*

- Heces o lías de palanca
- • de continua
- • prensadas en pasta

No les preocupe los kilómetros que nos separen, tenemos clientes proveedores en todo el país

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos, 6. 14 y 17

¿Sabe usted que...?

Peleón: Es un vino muy ordinario.

Pisa: Aplastamiento de las uvas por las pisadas del hombre, acción que precede a la de las máquinas estrujadoras y prensas para apartar los mostos de yema o primera calidad, sistema arcaico y paso imprescindible para obtener vinos especiales.

Pruina: Fina capa de polvo depositado en la cobertura de la uva durante su maduración, en la que viven los microorganismos causantes de la fermentación del mosto.

Quema: Son los mostos para convertirlos en alcohol; igual suerte corren los vinos defectuosos.

Raya: Es el vino pronunciado, de la especie más inferior del oloroso y su mismo grado alcohólico, con más cuerpo. Es antagónico del Palo Cortado, de impresión amontillado más fino y seco, o el mejor de la escala olorosa.

Redondo: Se llama al vino más depurado o completo, por reunir las características más ajustadas en sabor, aroma y tonalidad al patrón clásico.

Refrescar: Añadir a las soleras pequeñas porciones de vino más joven, características del rociador o tubo salpicado de orificios que se introducen en las cubas.

Relleno: Pequeñas cantidades de vino que se incorporan en los recipientes para reemplazar una parte que se ha retirado con anterioridad.

Rosado: Sinónimo de clarete o ligeramente menos coloreado que éste.

Sacamuestras: Instrumento para la cata de vinos, consistente en una varilla

de ballena con un gancho o tope en un extremo y un pequeño cilindro hecho de metal inoxidable o de plata, con capacidad aproximadamente de 40 c. c.

Sangría: Mezcla de vino blanco y tinto, a la que se añaden azúcar, canela y trocitos de fruta, más agua o gaseosa, con hielo.

Soleo: Exposición de las uvas al sol para librarlas de su humedad del exterior y obtener mostos más azucarados y, en consecuencia, mayor riqueza alcohólica de sus vinos. Su duración se prolonga a efectos de pasificación de las uvas.

Solera: Método de crianza para mantener un tipo invariable de vino, conjuntada por saqueos de botas que constituyen las escalas más antiguas, que a su vez se van rellenando del orden siguiente, y éstas, de las añadas jóvenes.

Sombrero: Conjunto formado por escobajos, hollejos y demás materias sólidas del racimo que se acumulan naturalmente en la superficie del líquido durante la fermentación del mosto.

Sopavino: Compuesto de vino y miel, muy extendido entre los agricultores del Norte.

Supurado: Vino cocido en calderas a fuego directo. Supurado de la Rioja se dice del que allí se obtiene de pasas.

Tapa: Tapa o cilindro de madera para la boca de las vasijas. Lonja de jamón o embutido que acompañaba tradicionalmente a las cañas o chatos de vino «tapando» su boca, de lo que proviene la tapa o ración minimizada que sirven hoy.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(6) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 Zafros de chapa de 5 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 Socuéllamos (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 impuesto 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 centros 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).

LOS PRECIOS DE NUESTROS VINOS

Es cierto que el vino ha subido y que posiblemente suba más aún, aunque no en la proporción que algunos se empeñan en demostrar. Nos referimos, naturalmente, a los vinos nuestros, a los manchegos, que en el comercio, tan irregular siempre, de la viticultura, parece ser está levantando escamas a ciertos especuladores.

Mientras la Mancha sea campo propio donde venir todos a comprar sus fudres, sus mostos o sus holandas, que son las de nuestras bodegas, el menor precio posible ¡ancha es la Mancha!, pero cuando llega una cosecha que no ha sido muy buena y los caldos prestigiosos de otras regiones se encuentran con que los vinateros manchegos dicen: ¡esta tinaja es mía!, entonces todo son lamentaciones y quejarse del precio a que se está poniendo el vino, como si los que especulan con él no fuesen los mayores beneficiados. Lo que pasa es que para un año que se ha presentado con alguna posibilidad de defender el producto, los bodegueros de nuestra región han decidido —como cada cual hace en su negocio— sacar el mejor provecho, lo que necesariamente y mientras no se llegue al abuso, nos parece muy bien, aunque no sea más que como contrapartida a las vendimias en que han tenido que estar sujetos a los precios de protección oficial sin más comprador que la Comisión de Compra de Excedentes de Vino, porque los que ahora más se quejan sólo adquirirían y a como querían lo imprescindible para sus mezclas.

Hay quienes se quejan incluso de la

amplia parcela que figura en la denominación de origen «Valdepeñas», sin duda con el temor de que ante los mercados europeos los vinos de dicha marca vayan a darle la batalla a los que siempre gozaron de toda clase de preferencias —preferencias no sólo en el consumo— puesto que ha quedado de manifiesto el deseo de adquirir vinos manchegos de calidad en diversos países— sino de toda clase, impuestas en ocasiones por la fuerza evidente de los grupos de presión, que siempre ganaron la partida a nuestros hombres, demasiado «Quijotes» unas veces y «Sanchos» otras.

Resulta que los vinos de la Mancha están —no obstante lo caros que quiere hacerse creer— muy por debajo de sus compañeros franceses o africanos —aunque por razones de coyuntura no sea España el país que más barato vende en Europa—. Y también casi se nos echa en cara que se ha exportado a ciertos países del Este, con lo que se ha especulado en proporciones astronómicas, cuando no se ha pasado de vender unos treinta o treinta y cinco mil hectolitros. Y en todo caso se quiere hacerse creer que si no se vendió más fue por el alto precio adquirido por los caldos manchegos.

Que digan lo que quieran, lo importante es que nuestros vinos —a los que cada día, insistimos en una vez más, deberíamos dedicar mayor atención— sigan acreditados y compitan por derecho propio, no arrojando a los demás con mercancías ajenas. (LANZA)

Prensa

DEBIDO A LOS MALOS RESULTADOS DE LA ULTIMA COSECHA

Logroño.— Es posible que los vinos de la denominación «Rioja» no puedan llegar a cubrir la contingencia señalada por la Comunidad Económica Europea, debido a los catastróficos resultados de la última cosecha.

Entre las reducciones arancelarias fijadas por el C. E. E. para los vinos españoles se señalan 15.000 hectolitros para los vinos de Rioja, que gozarán de una reducción del 30 por 100.

Según ha manifestado el presidente del consejo regulador de la denominación de origen, don Eugenio Narvaiza Arregui, la exportación de vinos de la Rioja a países del Mercado Común, en 1971, fue de 7.912.000 litros, sumando vino embotellado y vino a granel. «La contingencia en este caso tiene que ver única y exclusivamente con el vino embotellado, y si la reducen en este capítulo, me temo que justamente llegaremos a cubrir el millón y medio de litros que nos han asignado. Naturalmente, el 30 por 100 de reducciones es un acicate que impide establecer conclusiones anticipadas.» (ABC)

FIESTA DEL AGUARDIENTE

LA ESTRADA (Pontevedra).—Tres mil litros de aguardiente serán preparados en la quemada que se ofrecerá a los asistentes a la segunda fiesta del aguardiente del ulla, que el próximo martes día 15 se celebra en Santa Cristina de Veá.

Asimismo y para obsequio a los visitantes, serán preparados diez mil filloas y habrá vino del país.

Con motivo de esta fiesta, se acondicionaron aparcamientos para mil vehículos.

(LANZA)

VINO DEL CACAO

LONDRES. El gobierno de Nigeria se propone montar en Calabar una destilería para la obtención de vino a partir de las semillas del cacao —se anuncia en fuentes informadas de Lagos—. Los ensayos efectuados hasta ahora en una planta piloto han dado resultados satisfactorios.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

Taller Chapista ROSILLO

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

VILLARROBLEDO

(Albacete)

UN LIBRO AYUDA A TRIUNFAR

- FABRICACION DEL ALCOHOL**, por Hernán Palacio Llames. 745 págs. 560 ptas.
- ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLES, COMPUESTOS Y LICORES**, por José M. Xandri. 898 págs. 965 ptas.
- GUIA DEL BODEGUERO**. Tablas de equivalencias. 40 ptas.
- EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TECNICA**, por Domínguez García-Tejero, 390 páginas. 400 ptas.
- ANALISIS DE VINOS**, por A. Goded Mur. 390 págs. 390 ptas.
- COMPENDIO ENOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS**. 475 ptas.
- COMPENDIO DE ENOLOGIA PRACTICA**, por José María de Soroa y Pineda. 334 páginas. 180 ptas.
- VITICULTURA ENOLOGICA Y FRUTERA**, por A. Larrea. 180 ptas.
- TRATADO DE VINICULTURA**, por M. Carbonell (Premio Agrícola Aedos-68). 275 ptas.
- EL SUELO, LA ATMOSFERA Y LOS FERTILIZANTES**, por N. Collis y otros. 275 ptas.
- LOS VEGETALES Y SUS COSECHAS**, por F. C. Crofts y otros. 272 ptas.
- ECONOMIA AGRICOLA**, por Campbell y Longworth. 225 ptas.
- COMO SE CREA Y ADMINISTRA UN NEGOCIO**, por Enrique Casas. 256 ptas.
- EL EXITO EN LAS REPRESENTACIONES MERCANTILES** (guía técnica del agente comercial), por Alberto Muñoz. 345 págs. 215 ptas.
- VITICULTURA PRACTICA**, por José Noguera. Premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid. 475 ptas.
- TRATADO DE ENOLOGIA**, por el Dr. Sannino. 3.ª edición. 920 págs. 480 ptas.
- DICCIONARIO DEL VINO DE JEREZ**, por J. Pemartín. 246 págs. 380 ptas.
- CONTABILIDAD AGROPECUARIA**, por A. G. Jeffrey. 110 ptas.
- LOS VINOS DE ESPAÑA**, por José del Castillo. 500 págs. Declarado «Libro de interés turístico». 980 ptas.
- ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL**. Un anuario de gran utilidad, con las direcciones de las empresas agrícolas, ganaderas, avícolas, etc. 1.000 ptas.
- METODOLOGIA DE ANALISIS DE VINOS Y ALCOHOLES**. Compendio de los más modernos procedimientos químicos. 250 ptas.
- MAQUINARIA AGRICOLA BASICA**, por Shippen. Dos tomos. 280 ptas. los dos.
- VINO AMOR Y LITERATURA**, por Alejandro Sela. Un libro dedicado a las mujeres hermosas. Obra premiada por el Sindicato de la Vid de Barcelona. 125 ptas.
- EMPRESA AGROPECUARIA. RACIONALIZACION Y PRODUCTIVIDAD**, por Sturrok. 175 pesetas.
- SISTEMAS DE RIEGO**, por R. Ede. 125 ptas.
- FERTILIZANTES AGRICOLAS**, por J. Patterson y otros. 150 ptas.

LOS PROBLEMAS DEL VINO EN LA CUENCA DE BARBERA

EL BAR

Los hombres de tierra adentro saben de muchos afanes y, a la hora de rendir cuentas, suelen hacerlo con generosidad y con cariño. Vale mucho la opinión de estos hombres y más, si cabe, cuando la hermandad se manifiesta tan abiertamente. Este es el caso de don José Gomis Martí, alcalde de Montblanch y procurador en Cortes. Y los hombres de esta tierra le han tributado un homenaje de simpatía y afecto. Hombres que saben de vinos, de producción vinícola. En realidad, se reunieron en Montblanch todas las Cooperativas vinícolas para materializar este homenaje. Había preferencia de viticultores de la Conca de Barberá; como se sabe, es una de las más selectas y abundantes en la producción de caldos.

El acto estuvo presidido por don Juan Mestre Mestre, presidente de la Unión de Cooperativas del Campo de Tarragona, quien, desde siempre, se halla íntimamente ligado al agro provincial al que ha dedicado sus afanes e inquietudes.

EMOTIVO OFRECIMIENTO

El presidente de la Cooperativa de Viticultores de Montblanch, don Bautista Cartañá, hizo uso de la palabra manifestando que se sentía muy satisfecho de ostentar, en aquel instante, la representación de los reunidos y, asimismo, de cuantos forman la gran familia viticultora comarcal. Destacó lo mucho que el señor Gomis Martí ha hecho a favor de la viticultura de la Conca de Barberá maltrata, en estos últimos años, por la depresión de los precios provinientes de aquellas viñas, acarreando estas deplorables circunstancias la desvalorización de los campos y ocasionando graves problemas económicos difíciles de resolver en cada uno de los hogares afectados.

PROBLEMAS PLANTEADOS

A continuación habló don Juan Mestre, quien afirmó que la agricultura provincial tiene planteados una serie de programas que es necesario encauzarlos para resolver a satisfacción de todos los agricultores.

Refiriéndose al homenajeado, recordó el refrán de que nadie es profeta en su tierra. «Este refrán —dijo— no cuaja al hacer mención al señor Gomis Martí. Por ello estoy seguro que cuanto afecta al agro comarcal y provincial será por él debatido y defendido para que los productores del campo puedan disfrutar en un futuro próximo de las mismas garantías sociales y económicas que los demás sectores de la vida comunal española.

PANORAMICA DEL VINO

Cerró el acto el señor Gomis Martí agradeciendo el homenaje. «Nuestra zona geográfica comarcal es eminentemente vinicultora y se ha visto precisada en el lapso de tiempo de más de medio siglo de la fundación de las Cooperativas de viticultores, a un sinfín de vicisitudes desde el primer día en que hicieron acto de presencia los edificios conocidos por las «Catedrales del Vino» de la Conca de Barberá. En estos últimos años estos problemas se han visto agravados por la depresión de los precios del vino. Aunque en la presente campaña rigen precios algo remunerativos que nos llenan de esperanza —siguió diciendo—, no podemos arriesgarnos a una disgregación, sino a unirnos para afrontar los posibles temporales que podrían hacer naufragar nuestros esfuerzos y desperdiciar todo cuanto llevamos conseguido en el espacio de más de cincuenta años de cooperativismo que tan óptimos frutos ha prodcido.»

D. DE LA FUENTE TORRON

Viene de la página 7

tros vinícolas de Alemania, las cepas gozan de un alto grado de inmunidad frente a la polución. Como ejemplo se aduce el hecho de una viña situada dentro de la ciudad, atravesada por la línea de un ferrocarril industrial y situada en las proximidades de una instalación de cremación de basuras, que a causa del rendimiento y de la calidad de sus vinos ha recibido y sigue recibiendo gran número de premios y distinciones.

Prosiguen los esfuerzos que desde hace tiempo vienen haciéndose en la República Federal de Alemania, no sólo para mejorar la calidad de los vinos, sino también para racionalizar las faenas de recolección y obtención del vino. A este respecto se cita la región de Baden, donde están organizados en cooperativas del 85 al 90 por ciento de los vitivinicultores. En la prensa alemana se publicó recientemente una descripción muy grá-

fica de cómo tales actividades pueden modificar toda una región. Se trata de Kaiserstuhl, zona montañosa situada lejos de Friburgo que se alza en la ladera nura del alto Rin. Una cadena de viñedos aterrazados, que a causa de su anchura media de 10 metros eran comparados a «pañuelos», se extendía a lo largo de las faldas de dicha zona montañosa. Con la ayuda de maquinaria se ha excavado los suelos de loess de las pendientes, estas terrazas se han ampliado hasta una anchura aproximada de 100 metros. Caminos asfaltados que permiten la utilización de tractores de corto y un sistema adecuado de drenaje ha hecho no sólo mucho menos costosos los trabajos en estas viñas, sino que han reducido también a menos de la mitad el tiempo que antes se invertía por hectárea en los mismos.

boletín, 18 de febrero de 1972

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUÍMICOS

PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-1

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

Autorizado su empleo por el Departamento Contra Fraude del M. Agricultura con el N.º 147/71 Registrado y Autorizado por la Direc. G. de Sanidad como aditivo para uso alimenticio N.º 147/71

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

Mesa y Vinos de España

Abogando por una Real Academia de Cocina

Desde hace tiempo venimos abogando por la fundación de una Real Academia de Cocina, necesidad en la que estamos de acuerdo Luis Antonio de Vega, Alvaro Cunqueiro, José María Castroviejo, Jesús Evaristo Casariego, Cecilio Barberán y multitud de otros magníficos conocedores del tema, cuya lista resultaría demasiado extensa. La idea es noble y por demás hacendera. Al empezar el año 1971 hacemos votos porque pueda llevarse a cabo en estos doce meses futuros.

Porque desde Lúculo a Escoffier, pasando por Martínez Montañó que fue el gran cocinero del tercero de los Felipes, hasta llegar al notable Angel Muro y al Doctor Thebusen, sin que nos sea posible citar aquí a la inacabable relación de nuestros maestros de cocina actuales, que con el aumento del turismo y de la hostelería son legión. Todos saben, porque la Historia de la Gastronomía lo tiene demostrado, que la cocina es un Arte con mayúscula y de los más refinados, pues por algo dice el sabio aforismo latino que «Primum manducare, deinde philosophare».

El cocinero es una persona que nos abre las puertas de la gloria terrena, al que los **gourmets** de todas las latitudes, como hacían los reyes y grandes señores de la Edad Media y del Renacimiento, al final de un buen banquete llamaban para felicitarle y al mostrárselo a sus anfitriones decían o exclamaban con entusiasmo: «¡Es un verdadero artista y un noble maestro en su oficio!»

Entendiéndolo muchos así, los que saben más de la buena mesa y del mejor beber —mesa y vinos de España— han

lanzado la idea de fundar en la capital una Real Academia de Cocina y está obteniendo un éxito sin precedentes en cuantos la conocen. En ese alto Organismo de la Gastronomía, de la Degustación y del Arte Culinario más refinado, que pondría por blasón heráldico una cuchara y un tenedor cruzados sobre campo de gules, por cimera el gorro clásico y en los bordes las mejores marcas de vinos nacionales, celebraría sus sabrosas sesiones académicas en un salón-comedor decorado con los retratos de los grandes maestros del cucharón y de la cura de caldos vínicos, tratando siempre temas de la literatura del paladar y del gazarate, sin que faltara el protocolo de los asientos numerados, para desde ellos ir formando el Gran Diccionario de los Platos y Vinos españoles.

Que el saber cocinar bien, escanciar vinos, servir una mesa y comer con sabiduría es un arte como no hay otro, nadie lo discute. Por eso somos tantos los partidarios de la fundación citada, idea que parece que acariciaron en tiempos pasados Castro Serrano, Mariano de Cavia y Julio Camba, sin olvidar al llorado Juan Amadés y al actual Julio Escobar, por no citar más que unos pocos de los muchos que supieron aunar el arte del bien comer y beber a modo con las letras, y hay quien cree que se necesita mucho más talento para lo primero que para lo segundo.

Puestos a redondear la idea en una tribuna como ésta, diremos que se podría completar, andando el tiempo, con un Museo de la Gastronomía Nacional y Central de Bebidas, donde se expondrían al público, para ir educando los

paladares, junto a minutas y recetas maravillosas para todos los gustos, y una sección de botillería singular, grandes lienzos que reflejaran la historia asombrosa del arte culinario y del buen beber en todos los tiempos, con notables «bodegones» a la vez que despertarían con sus motivos el apetito, sin dejar a un lado el atuendo de los comedores y de las vajillas, con la representación y costumbres de cada época, siglo a siglo desde el Cuaternario y en todos los lugares de España. Así, por nuestra típica manera de comer y de beber nos iríamos conociendo todos, vivos y muertos, midiendo las civilizaciones pasadas y presentes por el grado de refinamiento alcanzado en tales y tan importantes cuestiones.

La Real Academia de Cocina, de Buena Mesa y del Mejor Beber tendrían adictos a millares, por ser algo muy serio, pues en ella no tendrían cabida las frivolidades y se iría familiarizando a la gente con todo a cuanto a esos tiempos y tales se refiere. Con los platos y vinos típicos de cada región o comarca con los cocineros y curadores de vinos con las minutas y sus caldos adecuados a cada plato, con los elementos y materias de primera mano de que nuestra Patria dispone en abundancia, incluidos los de licores y repostería, hasta poder satisfacer a los paladares más exigentes.

Por José Sanz y Díaz

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.

REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7

TELEFONO 222 42 84

MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
 excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
 Pida tarifa de anuncios

9ª FERIA INTERNACIONAL DEL CAMPO

LA GRAN CITA AGROPECUARIA DE ESPAÑA

Del 13 de mayo al 5 de junio próximo tendrá lugar en Madrid la IX FERIA DEL CAMPO que va a suponer una nueva revisión —a escala internacional— de aquellas técnicas y métodos aparecidos durante los dos últimos años, encaminados a impulsar el desarrollo de los sectores agrícola-ganaderos de nuestro país que han de enfrentarse con la creciente competitividad de una Europa Verde fortalecida.

VIVO INTERES POR LA FERIA

A cuatro meses escasos de la apertura de la IX FERIA INTERNACIONAL DEL CAMPO cabe señalar, en primer término, el hecho de que según se desprende de los «boletines de inscripción» que han sido cumplimentados hasta la fecha, se calcula fundadamente que el número de expositores que tomarán parte en la presente convocatoria rebasarán la cifra de los que concurrieron a la última edición del certamen.

La oferta, por tanto, que se concentrará en los diez salones monográficos que comprende la Feria será más amplia y se verá enriquecida por la presencia de firmas nacionales y extranjeras que por vez primera acudirán a la demostración.

Este incremento de participantes permitirá un intercambio más intenso de experiencias y establecerá una corriente de contactos comerciales que se complementarán con las visitas a nivel oficial de delegaciones y hombres de negocios que desde todas las partes del mundo han anunciado su llegada a Madrid para conocer, en su día, el desarrollo y las posibilidades de la Feria.

MAS PAISES EXTRANJEROS

La presencia extranjera que confiere su carácter internacional a la Feria del Campo ha experimentado igualmente un aumento sensible. Junto a países tan calificados como Alemania, Austria, Estados Unidos, Suiza, Suecia, Italia, etc., y a la tradicional participación de Portugal, tan brillantemente representado en los Concursos Ibéricos de Ganado, concurrirá a la Feria un joven grupo de naciones del Continente africano y del Lejano Oriente, entre otras, la China Nacionalista.

COMISIONES ESPECIALES AL SERVICIO DE LA FERIA

La Feria Internacional del Campo estrenará un nuevo servicio. Al objeto de coordinar las múltiples actividades previstas para los veintitrés días que durará la manifestación y dotar al mismo tiempo a la Feria de mayor eficacia, se han constituido en el seno del Patronato de la misma sendas comisiones especializadas que aportarán sus iniciativas propias. Tales comisiones, como las encargadas del sector de la Alimentación y de la Técnica Agrícola, han iniciado sus trabajos sobre la programación de una serie de actos que servirán para que tanto el comprador como el visitante interesado pueda adquirir una completa información sobre todo lo concerniente y relacionado con su actividad.

NUEVAMENTE EL GANADO A CONCURSO

Como en ediciones anteriores, durante la Feria se celebrará con renovado esplendor los Concursos Nacional e Ibérico de Ganado Selecto.

El vino, capítulo importante

La vid con sus vivaces plantas trepadoras, su tronco retorcido y sus hojas grandes van unidas a los racimos de ese sabroso fruto que es la uva. Se suelen cultivar en todas las regiones templadas. Las primeras de estas plantas son originarias de Asia. Según el estudio vitícola, las productoras del vino extranjeras son de inferior calidad que las de España. Por este motivo comercialmente nuestro país abre las puertas del vino español haciendo exportaciones de consideración a muchos países extranjeros. La gama de vinos y licores es tan variada que se puede hacer una espléndida elección en el momento más apropiado para acompañar al más suculento menú; el ama de casa sabe mucho de estos cuidados a la hora de servirnos una mesa, en la fiesta o en la reunión nunca puede faltar esa copa de vino llamada de «honor».

Ya en tiempos de Julio César, Marco Aurelio y otros antepasados famosos en las fiestas paganas se disputaban sus fuerzas los musculosos gladiadores, quienes al finalizar los torneos elevaban sus copas y ánforas llenas de vino, haciendo alarde de sus victorias en presencia del dios Baco.

La riqueza en España de la vid es muy importante, tesoro de muchas provincias y rincones de pueblos, donde se puede apreciar la bella estampa de sus viñas con sus pámpanas verdes, sus frutos jugosos, siendo muy destacadas las tierras de la región manchega, tan famosa por sus alcoholes.

Desde los tiempos más remotos hasta la actualidad, la elaboración del mosto ha sufrido una tremenda transformación: importantes máquinas hacen brillar el milagro de la perfecta organización de

la técnica, que nos presenta la maravillosa elaboración sistemática hasta verse salir el vino embotellado, el cual va siendo recogido y empaquetado por la mano del hombre.

Siempre ha sido destacado el motivo del vino por famosos pintores, como el ingenioso aragonés Goya, que nos dejó trazados varios cuadros llenos de vivo color: La vendimia, etc. Otros muchos cuadros pintados con gran sensibilidad por artistas extranjeros como «Baco» (Galería de los Uffizi, Florencia) retrato que nos ofrece la cabeza del dios adornada con las pámpanas y el delicioso fruto de la uva; en su mano se ve cómo porta gentilmente una copa para elevar su «brindis» Baco y Adriano conversando con Venus (Guido Reni). Son muchos los cuadros que se conservan en los Museos a través de los siglos representando este capítulo del vino.

El vino también es símbolo de eucaristía, junto con él recibimos lo más preciado para el alma del hombre. El cuerpo y sangre de Cristo, que juntamente nos da vida al espíritu. Manantial hermoso es ese jugoso líquido de color burdeos, o dorado como la espiga que brota en el campo.

Suele ser amigo, el vino, de los grandes hombres, filósofos, trabajadores, sabios y poetas. Bebamos todos de ese sabroso líquido, pero haciéndolo con discreción, no nos vaya a suceder como a Noé (así lo cuenta la Biblia) que bebió con exceso hasta embriagarse...

El vino, sabiéndolo beber con moderación, nos dará fuerzas y nos ayudará a que brote la amistad y la unión entre todos los hombres de la tierra.

XOKE

La Poesía y el Vino

Hombre de Manchuela

Tiende los brazos de frente
y en recto; surge del suelo.
La piel dura, recta mente,
con ansia mira su cielo.
Para rezarle? No sé,
si le reza o le suplica.
Para rogarle? Si sé,
su ruego se multiplica.
Hoy, pan amargo no tiene;
pero tiene la amargura
del hijo que se va y vuelve
sin sitio en su agricultura.

Dónde mira el manchueleño?
Rectilineamente dura
su mirada, y vano empeño
mirar sin rozar altura.
Si él rozara los azules
donde el Sol tiene parada,
traería calor y nubes
del brazo de su mirada.
Bien ara el suelo, lo hiende
con desmesurado afán;
saca cosas como entiende:
Esas cosas que no están.

El desamparo del cielo
multiplica su labor;
y se enterrará en el suelo
si así le diera calor.

Y de sus venas le diera
jugos de vida a su campo,
y más aun si pudiera
su cuerpo resistir tanto.

Iguales besos y mimos
—desordenados, prolijos—
tiene para sus racimos
y tiene para sus hijos.
Si él ordenara sus besos.
Si él ordenara sus mimos
Si él ordenara deseos
como ordena sus racimos
Al mismo Sol ordenara
ordenando sus cultivos,
y al mismo suelo sacara
jugos de sus entresijos.

Por los llanos de sarmientos
verdes, como el verde mar
discurren sus pensamientos
de sí ó no transformar.
Y en arracimados hombres
con mostos aglutinantes
ya va sembrando los nombres
de telúricos amantes
por caminos de andadura
por cualquier sitio o lugar.
Y es más suave, menos dura
su acción, al colaborar.

C. G.

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



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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES



PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

CIVINAS A

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

M A D R I D

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

Que Ud. lo pase bien...

EL LABRIEGO



—El chico dice que no le gusta el campo que quiere ser «play-boy».

RODRIGUEZ

—¿Y cómo te las arreglas para arreglar la casa cuando estás de «Rodríguez»?

—Me echan una mano Juanita, Mary Carmen o la Trini.

VELOCIDAD

En plena ruta el policía de tránsito detiene a la dama.

—Señora, ¿sabe a qué velocidad iba conduciendo? —le pregunta.

—No.

—A ciento cuarenta kilómetros por hora.

—¡Que bien! —dice la señora—. ¡Y eso que todavía no me dieron el carnet.

BORRACHERA

—Anoche te ví. Ibas completamente borracho.

—¿Estás loco? Si casi no había bebido.

—Lo digo porque cediste el asiento a una señora.

—¿Y eso qué tiene que ver?. Lo hago siempre.

—Sí, pero en ese ómnibus no íbamos más que tú, el conductor y yo cuando subió la señora.

VACACIONES

¿Y tú no haces vacaciones?

Ya lo creo. He mandado a mi mujer a los niños y a los suegros a la playa.

MARIDO

Un vecino le comentaba a otro:

«Este jardín es de mi esposa. Yo sólo lo cavo, lo riego y lo desbrozo».

UN MINUTO DE RISA

En la clase de instrucción el sargento pregunta al soldado:

—Me canso de decirle que el derecho ¿Cuántos pies tiene usted?

—Zeis, mi sargento

—Hombre, mira qué gracioso; con que seis, ¿eh? ¿No serán cuatro?

—«¡Zil», mi sargento; cuando me tallaron me dijeron que tenía «zeis» «pies» y

una «purga», aunque «en todavía» no encontramos ni «ezta», ni los «pie» que me fartan».

EL CURA AL VINATERO

—Hijo mío, quiero recordarte que el vino que me traes tiene tanta agua, que cualquier día lo podré utilizar para dar el bautismo

LO QUE HABIA PEDIDO

Ambiente de restaurante de lujo: Luces, espejos, orquesta. El violinista se acerca solícito a un cliente

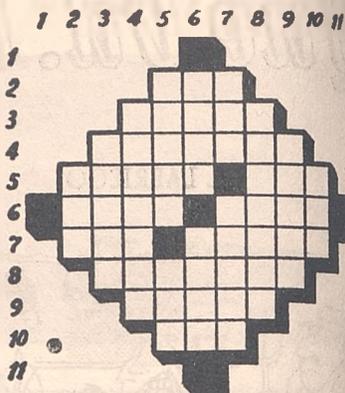
—Perdón, señor. ¿Es usted quien pidió un trozo de Bach?

—No, lo que yo pedí es un trozo de lomo.

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 72

Horizontales.—2: Tío.—3: Medio.—4: Becerro.—5: Dobla. Día.—6: Olía. Pedí.—7: Nad. Tenor.—8; Salones.—9: Sopas.—10: Sos.

Verticales.—2: Don.—3: Bolas.—4: Medias.—5: Tecla. Los.—6: Idea. Topo.—7: Oír. Pena.—8: Ordenes.—9: Oídos.—10: Air.



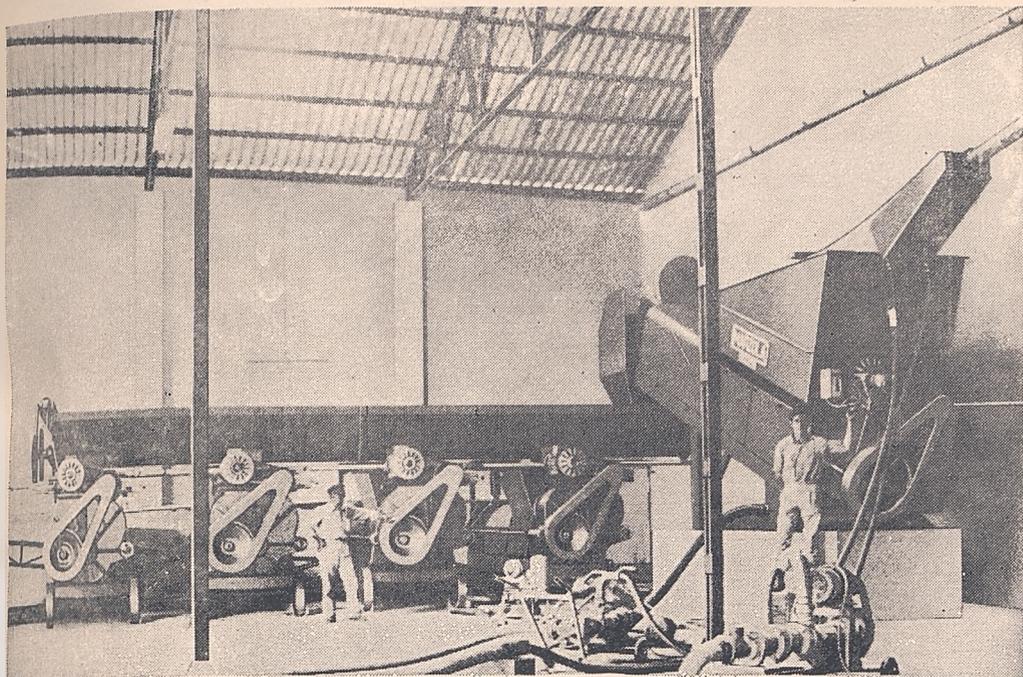
CRUCIGRAMA NUM. 73

Horizontales.—2: Pronombre posesivo.—3: Transporte de dos ruedas.—Nombre de hombre.—5: Capital francesa.—Espacio de tiempo.—6: Oxido rojizo que por la acción del aire se forma en la superficie del hierro. Lo produce el fuego.—7: Caudal de agua. Sustancia preparada para pintar o teñir.—8: Restringes los alimentos.—9: Pronunciar la C ó Z como S (re).—10: Imprescindible para condimentar los alimentos.

Verticales. 2: Preposición.—3: Nombre de mujer.—4: Tiene caries.—5: Pueblo rítmico de Pontevedra. Varias vocales.—Opalo noble. Se le suspende de empleo.—7: Mueve la tierra. Atojamiento.—8: Hebras ondas en el pelo.—9: Escuchamos.—Pueblo de Burgos (rev.).

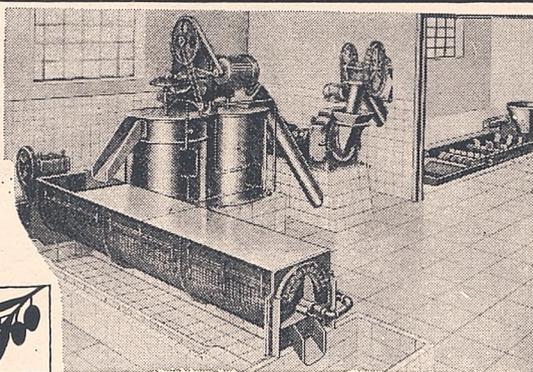
!AGRICULTOR - VITICULTOR!

Abra un escaparate de sus productos
anunciándose en nuestra revista



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

Su gran rapidez evita la oxidación.
 Reducen el coste de mano de obra.
 Grandes rendimientos reales : de 10.000 a 400.000 kgs/h.
 Sin producción apreciable de bajos.
 116 años de experiencia.
 Plena garantía en nuestro servicio.
 Estamos preparados para estudiarle cualquier tipo de instalaciones completas.



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

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

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:

MARZOLA

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

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