

La Pámpana de Baco

Núm.

75

15 Abril 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 Fertilberia, porque una vez que Vd. ya haya decidido utilizar abonos Fertilberia, todo lo demás queda en nuestras manos.

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

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

Pida el saco rojo de



FERTIBERIA

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

yexija que lleve esta  marca

Texto autorizado por la D. G. de Agricultura y
 9-18-27 Registrado en la D. G. de Agricultura
 con n.º 3036 75 3139-75
 12-12-24 Registrada con carácter genérico
 del M.º de Agricultura de 10-8-70

La Pámpana de Baco



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

REVISTA
 AGRO-VINICOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 75

15 de Abril de 1972

FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Déposito 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:

Vendimiadoras

S U M A R I O

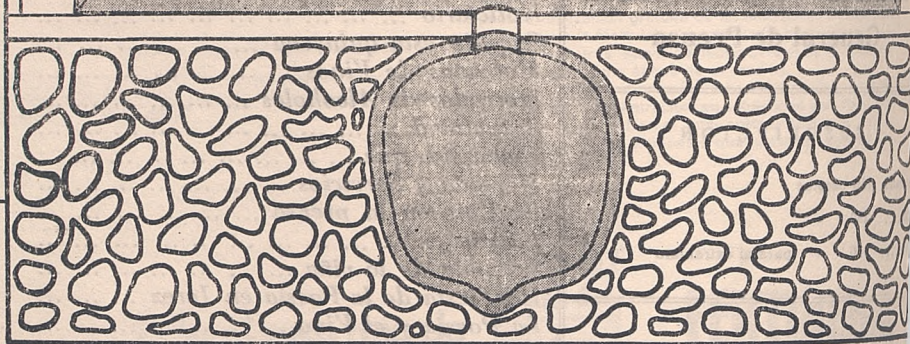
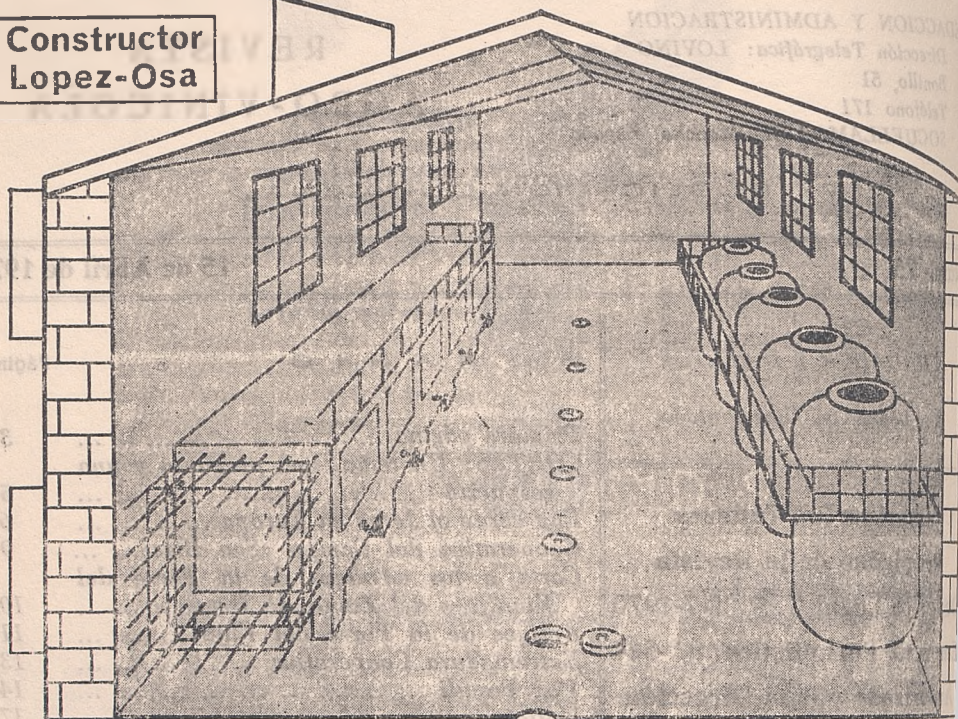
Páginas

Primera página	3
CORTES: Un tema, una pregunta y una respuesta	5
Luz verde al Jerez en Europa	6
Cooperativa del Campo «San Blas»... ..	9
Carta a los «Amigos de la Torre del Vino... y del Zumo de Uva»	10
Amigos de la Torre del Vino	11
Extremadura Cooperativa	13
Vox Populi	14
Noticario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vinos	19
Mercados de Alcoholes	22
Actualidad	23
¿Sabe Vd. que	25
Mercado y Servicios	26
El Vino en la prensa	28
La Vid	31
La poda de la viña	32
III Fiesta de la Poesía en Jerez	35
La Poesía y el Vino	37
Que Vd. lo pase bien	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.

Socuellamos (La Mancha)

RESPUESTAS DE UN MINISTRO

Tomás Allende y García Baxter tiene pinta de senador norteamericano: espigado, pelo entrecano y un tic nervioso en los ojos como si sus pestañas parasen el miedo. En calidad de ministro de Agricultura, a la que también ama porque no le gusta, ha comparecido ante la correspondiente comisión de las Cortes para informar al país de las líneas maestras de su acción política en el Departamento al que todos miramos. Porque a través de la Agricultura, todavía vapuleada por el arado romano, el país sacia su hambre y todavía le queda para penetrar con hondura y llenar la despensa de muchos países europeos..



Quando a don Esteban Bilbao, aún presidente de las Cortes al comienzo de la década de los sesenta, le preguntaron por la atrevida interpelación al Gobierno sobre los males endémicos de nuestra agricultura, formulada oralmente por el entonces presidente de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos, Tomás Allende, contestó: "Vamos a ver, ¿qué es el señor Allende? Pues simplemente un liberal, señores". A raíz de tomar posesión de ministro, Tomás Allende se reunió con un grupo de amigos y habló sin cansancio de su tema, la agricultura, porque es de lo que entiende, y basó toda la perorata en su experiencia empresarial. Fue tan abierto que nos contó cómo había resuelto el problema familiar de retribuir a sus hijos mayores los gastos de bolsillo, imprescindibles para todo joven estudiante. Si uno de sus hijos necesita más dinero no le vale pedirlo, sino que ha de irse a la finca y ganárselo como jornal, arando cual un tractorista más: "Comprended —puntualizó—, el campo necesita de inversiones y de mano de obra cualificada: todo lo que se le eche es poco".

Ayer, de nuevo en las Cortes, Tomás Allende ha tenido que parar un aluvión de preguntas y explicar una peliaguda cuestión, la relativa a la servidumbre de paso por España de los productos agrarios que exporta Marruecos hacia Europa. "Calma, señores", ha venido a decir el ministro: "en torno a esto se ha creado un ambiente de infundada preocupación que, apoyado en los equívocos, perjudica al sector productor..."

Y más tarde, sin desmelenarse pero acaso con el flequillo sobre la frente, ha remachado el asunto con meridiana claridad: "En 1972 cuando incluso los detractores de estos acuerdos alardean de europeístas y de abiertos, de la necesidad de la interrelación y de integraciones, parece una contradicción oponerse a algo tan lógico en la con-

vivencia de los pueblos, como es el paso de mercancías a través de un país hacia otro. Esto es prácticamente inconcebible como primer paso, hoy. Como nos parecía inconcebible que no nos dejaran pasar nuestros frutos a través de Francia hacia otros países europeos.

Zanjado el tema entre comedidos signos de aprobación, Tomás Allende, al igual que lo han sufrido otros colegas suyos de gabinete, hubo de ser blanco del pin-pan-pun parlamentario acerca de preguntas que encierran otros tantos problemas: precios políticos como instrumentos estabilizadores; la política del aceite y de la leche; el problema de los intermediarios como muralla china que estrangula el desarrollo; el Servicio de Extensión Agraria ponderado suficientemente en el extranjero en razón a su eficacia; el inacabado plan de Tierras de Campos, con más regadíos a la vista; el cultivo de la remolacha en cantidades no excedentarias; la fácil confusión de los excedentes de los "stocks" de granos, arroz, vinos y algodón, y otras cuestiones.

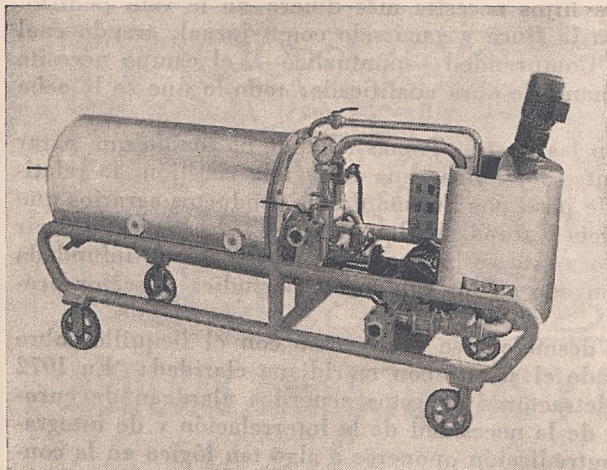
Ante la incertidumbre de nuestra aproximación a la Europa del Mercado Común, que amplía su ámbito para formar un área mercantil de diez naciones frente a los "seis" del Tratado de Roma, el ministro de Agricultura glosó el nuevo planteamiento del Gobierno para la futura integración en la Comunidad. Consiste, en establecer el equilibrio del acuerdo preferencial vigente respecto a la Comunidad ampliada; si es posible, mejorando la precaria situación en el terreno agrícola del anterior acuerdo.

Como en cualquier caso habrá que esperar, sin desalentarse, Tomás Allende no quiere arreglarse y ha declarado que entre tanto, hasta que lo incierto derive en un horizonte diáfano, nuestros productos habrán de buscarse nuevos y amplios mercados exteriores como el de Rumanía que, según anunció allí mismo, ha firmado su acuerdo para la compra de naranjas españolas por valor de medio millón de dólares.

ROGELIO BAON

ACERO INOXIDABLE

Modelos 10 y 30 autolavador



FILTROS

zenitram



C. MECANICAS MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Telf. 22 09 24

CORTES:

Un tema, una pregunta y una respuesta

UN TEMA:

Se ha consumido la primera semana de debates en las Cortes Españolas del proyecto de Ley del III Plan de Desarrollo. Durante las discusiones, se han planteado temas del más vivo interés, pero sin duda debe destacarse entre ellos la frecuente referencia al sector agrario, a sus problemas y a las consideraciones que de los mismos se hace en el articulado del Plan y en sus directrices.

UNA PREGUNTA:

—¿Cómo ve la proyección del III Plan sobre el sector agrario?

UNA RESPUESTA:

“Dentro del texto del actual Plan en discusión —ha afirmado don Jesús Lamplé Operé, presidente de la Unión Nacional de Trabajadores del Campo, y Procurador en Cortes— siguen manteniéndose las prioridades ya contenidas en el II Plan de Desarrollo. A mi juicio, cabría destacar, como objetivos para el nuevo horizonte del sector primario, contemplado en el III Plan.

la programación de una necesaria y urgente reestructuración, tendente, como propósito fundamental a una mejora de la renta “per capita” de vida. Uno de los puntos para hacer efectiva, en alguna medida, tal reestructuración, es la innovación establecida en la jubilación anticipada de los trabajadores agrícolas, lo que viene a conjugarse con las decisiones fijadas por el Plan Agrícola del Mercado Común europeo.

Cabe esperar como resultante del Plan, y ésta es una aspiración que hay que defender; que el valor hora-trabajo acumulado a producto, y a través de la renta del capital, determine unos niveles idénticos, o al menos muy próximos, a los de los demás sectores”.

Con relación a las consideraciones del III Plan en orden a la Seguridad Social Agraria, el señor Lamplé Operé ha puntualizado que: “Es el deseo de los trabajadores agrícolas la incorporación de nuevos colectivos del sector en las aplicaciones de la misma”. En torno a éstas y otras múltiples cuestiones están planteadas el conjunto de sus enmiendas al articulado.

España... bodega de Europa

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

Luz verde al

Por fin se produjo la buena nueva. Los señores de Bruselas, los seis "grandes" de la Europa verde y de la Europa económica dijeron "sí" al vino de Jerez, y a otros cuantos caldos más, igualmente privilegiados: el Jumilla, el de Priorato, el de la Rioja, el de Valdepeñas y el de Málaga. Y pare usted de contar. Los señores de Bruselas se mostraron benévolos: una reducción arancelaria del orden del 60% que afectará a 280.000 hectólitros, repartidos de la siguiente forma: 40.000 hectólitros embotellados para los vinos de Jerez; reducción de un 50% para los de Málaga; y para los de Jumilla, Valdepeñas y el Priorato, reducción de un 30% para 15.000 hectólitros de cada clase.

En total los 280.000 hectólitros reseñados, hasta aquí las preferencias arancelarias, el acuerdo en firme de los seis Ministros de Agricultura del Mercado Común.

Como se vé, los señores de Bruselas entienden perfectamente de vinos. Han elegido mostos de calidad, caldos de primera clase, hitos señeros de la exportación española: buenos embajadores de nuestro sol y de nuestras vidas, pero a la cabeza de todos, sin que por esto se les suba a la cabeza el vino noble de las luminosas tierras andaluzas, el vino que se hace verso en los elogios, poesía en la vendimia, y oro en las copas, a veces, ópalo y topacio, según el re-

flejo y la tonalidad, el vino de los tibios contactos como el terciopelo, el "Jerez", de los Lores, de los duques, y de las mesas de los reyes: Su Majestad el Jerez.

EL VINO DE ABOLENGO.

De muchos años al sol, de muchos siglos en contacto con la calidad dura, con las entrañas de la tierra más soleada del mundo; el suelo de Tartesos y de las Legiones de Roma; las Quintas donde Columela enseñó agricultura, y Plinio, geografía

El "Jerez" se produce en un espacio excepcional y privilegiado que forman los contornos de la Villa sin par donde se crían los mejores caballos del mundo, el triángulo Cádiz, Sanlúcar, y los pagos dorados y olorosos de Trebujena. Las viñas —sobre todo las de Jerez— tienen hasta la elegancia vegetal de esconderse. No están a la vista de las gentes, no están al borde de la curiosidad adocenada del ferrocarril ni de la carretera. Están tierra adentro, no se exhiben. Tienen el pudor de la calidad como los andaluces de raza tienen el pudor de la cultura la sencillez donde se esconden recatadamente la sabiduría y tras lo que se adivina el talento. No son, ni mucho menos, como sus hermanas de otros lugares, por ejemplo las cepas densas y exhibicionistas de La Mancha. Las viñas manchegas —el mar de las viñas desde

Taller Chapista ROSILLO

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

VILLARROBLEDO

(Albacete)

Jerez en Europa

Socuéllamos hasta Valdepeñas— se ofrece a la vista del público como un espectáculo inenarrable de prodigalidad y de color. Las vides inundan el paisaje. Lo llenan todo. Las viñas de Jerez no se ven apenas pero sus racimos de uvas gruesas, doradas, dulces, jugosas y aterciopeladas están en las mejores mesas del mundo, y el vino que se obtiene de ellas —el prodigioso jerez— esta en todos los rincones de la geografía del universo, desde Finlandia a Hong—Khon.

UNIVERSALIDAD DEL "JEREZ".

Este vino al que la Comunidad Europea ha tenido la deferencia de reducir los aranceles es bien conocido de los bebedores y de los que no lo son. El vino de "jerez" está en las películas, en las más celebres novelas, en los cuadros de las galerías famosas, en las citas literarias, en las reunio-

nes políticas importantes, en las cumbres de alto nivel.

La luz verde que ahora le otorga el arancel ya la tenía ante el paladar del universo. Con los elogios que los "grandes" de todos los tiempos han hecho al vino de jerez se podía llenar una biblioteca de alabanzas. Shakespeare, lo tenía en gran estima; Lor Byron, lo reservaba para las ocasiones solemnes; Ruskin, decía que podía beberse sin interrupción de la mañana a la noche. Sin interrupción, desde luego, pero sin sentir sus efectos, imposible. El jerez, como todas las cosas buenas, ha de tomarse con calma, con precaución, con delectación, no exenta de cautela. Es bueno y agradable beber jerez, pero no como afirmaba Ruskin. No tanto...

FRANCISCO GOMEZ TRAVECEDO

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**"

Cooperativa local del Campo
Stmo. Cristo de la Vega

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

GAMA DE PRODUCTOS

VINO BLANCO

VINO TINTO

MISTELAS

VERMOUTH

ALCOHOLES

CONCENTRADOS

“ C O S A N ”

VINO DE MESA

SOCUELLAMOS

(La Mancha)

Alicante: En las tierras del Sax

Hasta hace poco Sax ha sido un pueblo eminentemente agrícola. Si hoy la industria adquiere, cada vez, más peso, no por ello deja de ser la agricultura capítulo primordial.

Y, sin embargo, las tierras de Sax no son tierras de privilegio. A fuerza de trabajo se le saca algún rendimiento, hoy como antes. En la "Relación de Sax", dentro de las que mandara Felipe II hacer, ya se dice "questa villa tiene una güerta donde se coge algún pan, y en ella hay árboles de moreras para criar seda, en poca cantidad, y algunos árboles de fruta, como son peras, manzanas, olivos y todo poco". Más adelante se dirá: "que el trato de esta villa se tiene es una poca labor, porque el término es muy estrecho y lo más dello es salobre y vesares y pinares, y lo que se coge es un poco de trigo e cebada". Nada de extraño tiene, pues, que añadan "que la gente desta villa es labradora y en mediano estado y la mayor parte della, más pobre que rica".

—Esta Cooperativa funciona como tal desde hace años, surgida de lo que por los años 20 fuera Sindicato Agrícola. En la actualidad cuenta con mil socios, la totalidad de los agricultores de Sax. Tiene tres secciones: bodegas, almazara y maquinaria.

No habría cambiado mucho este cuadro del siglo XVI, si sus hombres no hubieran amado los esfuerzos para hacer cambiar la faz de las tierras de Sax. Pero dejemos que sea don Juan Poveda presidente de la Cooperativa del Campo San Blas quien nos hable.

La especialidad vinícola de Sax es el vino tinto, del que se elaboran al año unos seis millones de litros. La uva procede no sólo de Sax, sino de Salinas y otros puntos de

alrededor. Comercializado el vino, los agricultores perciben en razón de la uva entregada y grado - hectólitro.

La cosecha de aceituna es escasa, por más que el aceite que se obtiene sea de buena calidad. El presidente nos dice que viene a ser del orden de los 200.000 kilos de aceituna, que da buenos rendimientos. Este año, sin embargo, la cosecha es casi del orden del 60 por ciento por debajo de lo normal.

En cuanto a maquinaria los agricultores tienen a su servicio tres tractores, una abonadora, una fumigadora y todos los aperos y utensilios anejos.

—Todos los socios son pequeños propietarios. Habría que calificar las explotaciones de minifundios. Es elocuente el hecho de que no se vengan a emplear más de doscientos trabajadores por cuenta ajena.

NUEVOS REGADIOS

Pero la agricultura ajena está realizando un despegue, que puede resultar interesante, por más que los rendimientos agrícolas en tierras de esta clase no sean de los más altos, y estén sometidos a las presiones de cultivos más productivos.

—Se están haciendo plantaciones nuevas de manzanas y almendros. Existe el proyecto de montar cámaras frigoríficas para las manzanas.

—¿Cómo hay que contemplar, pues, el futuro agrícola de Sax?

—El manzano y el almendro se dan bien, por más que llevemos ya tres años en los que el almendro se ha helado. Ahora se ha alumbrado un caudal de agua de 80 litros por segundo, en el pozo de La Torre, con lo que se podrán poner en regadío más de tres mil tahullas de esa zona.

ALFREDO ARACIL

Carta a los «Amigos de la Torre del Vino... y del Zumo de Uva».

Reproducimos la simpática y amable carta que, desde REQUENA (Valencia), nos dirige don Francisco Martínez Bermell con nuestros mejores deseos de que cunda el ejemplo y se manifiesten los que como el señor Martínez Bermell, se preocupan de que las grandes y nobles ideas, nacidas para la promoción y defensa de nuestros vinos, sean una realidad en el más corto plazo posible.

Nuestras más expresivas gracias a don Francisco por esa frase de "obras son amores..." que él hace veraz con gran sentido práctico, demostrando, asimismo, que por ello no deja de ser un estimable idealista.

AMIGOS DE LA "TORRE DEL VINO... y del "Zumo de Uva"
SOCUELLAMOS (C. Real).

Distinguidos señores:

Al leer el número 71 de "La Pámpana de Baco", del día 15 de febrero pasado, me encuentro en la página número 11 la relación número XXIII de Amigos, etc.

La imposición de 111 pesetas es muy simpática y superasequible a todos los bolsillos, pero pienso, en beneficio de su maravillosa idea, que no es práctica, pues piensen cuántos Socios tienen que enviar el donativo de 111 pesetas para poder realizar las obras que hagan realidad, la repito, maravillosa idea. Han llegado el 15 de febrero al Socio número 590, lo cual, si no estoy equivocado, da la cifra de 65.490 ptas ¿Cuántos millones costará la Torre-Museo?.

Como las palabras se las lleva el viento, y "hechos son amores" mañana procedo a transferir a la Caja Rural de Ciudad Real, a la c/c de ustedes, 1.000 pesetas. Con este motivo podían subir a las 1.000 ptas. los donativos. Caso de que no quieran cambiar, lo cual me parece bien pues cada uno puede hacer lo estimado más conveniente, tengo el deber como enamorado de la Vid y del Vino amén del Zumo de Uva, de advertirles que con la cuota de 111 pesetas no sé cuando harán la magnífica Torre, ni cuando inaugurarán el Museo.

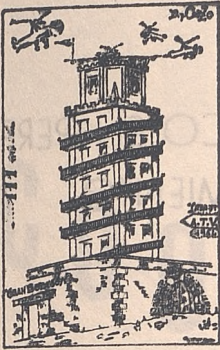
Si esto les puede molestar, lo sentiría pues mi dialogo es constructivo pueden tirar la carta al cesto de los papeles y tan amigos.

Caso de necesitar nueve nombres para las 999 pesetas, de las 1.000 les paso a informar que aparte del nombre de su admirador, pueden poner los siguientes: María de los Angeles Roda García, mi esposa, y de mis hijos: Francisco-Javier, Fernando-José, Federico-Joaquín, María-Angeles-Fernanda, Felipe-Juan, Lourdes-Fabiola y Félix-Rafael todos ellos Martínez Roda.

Deseándoles muchos éxitos, les saluda afectuosamente s. s. s. y amigo

FRANCISCO MARTINEZ BERMELL

“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, indicando: 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 XXVII de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

666	D. Ignacio Guijarro Castellano	“Comando”	Madrid
667	D. Manuel Zarco Merino	”	”
668	D. Jerónimo Cuerpo Pellecín	“	”
669	D. Carlos Prada Sánchez	“	”
670	D. E. Igna... Ben...	“	”
671	D. Heliodoro Delgado Molina	Generalísimo, 69	Socuéllamos
672	D. ^a Pilar Delgado Molina	Paseo Cervantes, 14	”
673	D. Alfonso Delgado Moreno	Juan José, 1	”
674	D. ^a Inocencia Delgado Moreno	Paseo Mártires, 20	”
675	D. Santiago Delgado Navarro	Pedro Arias, 50	”
676	D. Ricardo Delgado Navarro	Greco, 16	”
677	D. Antonio Delgado Novillo	M. Grandes, 8	”
678	D. Pedro Delgado Sanchez	D. José Ruiz, 29	”
679	D. Matías Delgado Trillo	Plaza Encamienda, 3	”
680	D. Valentín Delgado Trillo	Ctra. Vicalvaro	Madrid
681	D. José Delicado Bustos	Pozo Villa, 44	Socuéllamos
682	D. Regalada Delicado Cabañero	S. Tomás de Villanueva, 40	”
683	D. Gumersindo Delicado Delgado	Tirso de Molina, 22	”
684	D. Alfonso Delicado Escribano	D. Pedro Bustos, 17	”
685	D. Antonio Delicado Escribano	Tirso de Molina, 20	”
686	D. Ignacio Delicado Escribano	Alcázar, 23	”
687	D. Alfonso Delicado Escribano	Manzanares, 4	”
688	D. Eugenio Delicado Escribano	Lope de Vega, 8	”
689	D. José Delicado Jiménez	Sagrados Corazones, 4	Madrid
690	D. Juan Delicado Morales	Villarrobledo, 42	Socuéllamos

Se Vende:

INSTALACION DE LAGAR MECANICO EN PERFECTO ESTADO DE FUNCIONAMIENTO

Compuesto de:

- 4 prensas horizontales automáticas Wilmes, modelo WHA 4.000 so, de chapas perforadas de acero inoxidable, capacidad 6000 kgs. (sin escurrido previo).
- 4 desvinadores, *construidos con chapa de acero inoxidable perforada, capacidad 7/8000 Kgs.*
- 5 prensas hidráulicas Vulcano, *de 4 columnas completas, con 10 platos vagonetas de hierro fundido circulares y sus correspondientes jaulas de madera.*
- 1 aspirador-impulsor de escobajos, *con electromotor de 15 H. P. y tubería de 180 m.m. (4'25 m.) y 2'50 m.m. (6 metros).*
- 2 despalilladoras centrífugas, *con 2 bombas de elevación con su tubería de acero inoxidable.*
- 1 polipasto, 4 sinfines, *coladores de acero inoxidable y repuestos varios para todas las máquinas, motores. etc.*

Dirigirse al Apto. de Correos N^o 23
Jerez de la Frontera



EXTREMADURA COOPERATIVA

La superficie de viñedos en la provincia de Badajoz es de 69.390 hectáreas, con una producción media anual de 1.300.000 litros de vino nuevo. La zona de Barros, de esta provincia, aumenta desde un tiempo a esta parte su producción anual, consecuencia de que la Comisión de Compras de Excedentes fija los precios del vino por la graduación alcohólica, lo que hace que en dicha zona, con vinos de alta graduación, el cultivo del viñedo resulte altamente rentable, realizándose año tras año nuevas plantaciones.

ELEVADA GRADUACION

Los vinos producidos en Extremadura, por sus caracteres organolépticos poco acusados y su elevada graduación, se prestan muy bien para la mezcla con otros vinos de menor graduación alcohólica, por lo que se venden en su mayor parte a otras provincias productoras.

Ahora bien, y éste es el propósito de nuestra crónica, recogiendo los datos de la citada ponencia, en esta provincia de Badajoz existen 1.450 bodegas. Una de sus

características más destacadas es la de su reducida dimensión, lejos de la mínima que se considera indispensable para este tipo de industria, lo cual dificulta la rentabilidad de la actividad y la imposibilidad para contar con los medios materiales y técnicos necesarios para asegurar un mínimo de tipificación y calidad.

A LA CONSTITUCION DE BODEGAS COOPERATIVAS

Para evitar todo ello, nada mejor que la Cooperación. Estas pequeñas bodegas, agrupadas en cada pueblo, constituyéndose en Cooperativas bodegueras podrían tener una mayor producción, contar con medios más modernos, y, en consecuencia, un mayor beneficio. La idea sería, al menos, tener bodegas cooperativas con una capacidad de 20.000 hectólitros. Para ello es necesario, y así se apunta en la ponencia de referencia, que estas piensen en las ampliaciones necesarias para absorber la producción que hoy en día es absorbida por las pequeñas bodegas.

Ante todo quiero decir que mi intención no es quitar ni poner rey, sino sólo exponer a la opinión pública ciertos comentarios negativos que repetidamente venimos escuchando en plena calle sobre tal o cual marca de nuestros vinos.

Por supuesto no daré el nombre de ninguna marca determinada, entre otras cosas porque puede tratarse de rumores falsos, en cuyo caso atentaría contra la justicia y el respeto que todo industrial me merece.

La cuestión se plantea de esta manera: Tal o cual entidad, la que sea, se decide cualquier día a la crianza de sus vinos.

Una vez conseguida la calidad que persigue, embotella el caldo y lanza al aire una propaganda exhaustiva. Viene el éxito, arrecia la demanda y con ella se alcanza plenamente la meta propuesta.

Pues bien, la queja consiste en que tales marcas una vez conseguido el triunfo mercantil, adulteran la calidad primitiva del producto, haciendo verídico el refrán de "crea buena fama y échate a dormir"

—Y ¿qué necesidad tiene una firma fuerte —preguntamos a quienes exponen tal coyuntura— de adulterar un producto que hicieron famoso, precisamente, por poseer unas cualidades idóneas para serlo?

—Muy sencillo —nos dicen—; una entidad industrial cualquiera decide promocionarse mediante el embotellado y la consiguiente propaganda. En principio posee una cantidad de vinos suficiente para abastecer la demanda que ellos creen va a surgir como consecuencia de tal gestión,

pero se equivocan. Afortunadamente para ellos, el mercado consumidor rebasa todos sus cálculos y se encuentran de repente con más compromisos adquiridos de los que pueden satisfacer por vía natural. Entonces viene la truculencia, el fraude, bien acelerando los procesos de crianza primitivos, o mediante cualquier otro método de adulteración.


—Y no creen ustedes que esta acusación es un tanto ingenua? Quien posee capacidad y medios para hacer famoso un producto, ha de tenerla también forzosamente para no adquirir mayor número de compromisos que los que pueda satisfacer holgadamente.

VOX



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

PULI

A esto se nos responde que juega así mismo una baza muy importante la ambición humana, ese afán de no querer desaprovechar cualquier coyuntura favorable, aunque para ello sea preciso apelar a la picaresca.

Yo, particularmente, no soy partidario de dar crédito a la primera piedra que alguien lance alegremente desde cualquier esquina, máxime en estas tan delicadas cuestiones del vino, donde el profano co-

mete errores de apreciación; no obstante por si algo de cierto hubiera en ello, diré que solo aquellas firmas que han mantenido una calidad constante a través del tiempo, aquellas que han servido invariablemente al paladar humano ese sabor al que lo tienen acostumbrado, son los que permanecieron año tras año seguros ante el futuro.

No fué dicho en vano que el hombre es un animal de costumbres.

El individuo que está ecostumbrado a un vino quiere degustar siempre lo mismo, no importa que éste sea de mejor o peor calidad, pero sí que posea la homogeneidad necesaria.

Una de las causas que apoyan la creación de grandes empresas vitivinícolas, la concentración de modestos elaboradores en un solo bloque, es precisamente la de conseguir un producto homogéneo con miras a una comercialización masiva y continua.

Una marca cualquiera que, tras garantizarse, se pase al bando de los altibajos, puede sorprender a ese grupito de inexpertos que siempre constituyen cada vez más minoría, y el fracaso ha de llegar tarde o temprano.

M. Terrín

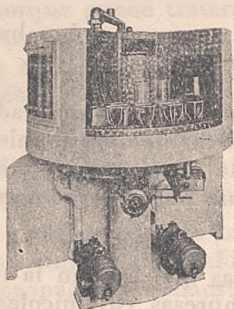
GUIAS EN PAPEL ENGOMADO CON DIRECCIONES EN FORMA DE ETIQUETAS IDEALES PARA CONSULTAR FICHEROS O PEGAR EN SOBRES, CIRCULARES O IMPRESOS DE CUALQUIER CLASE.

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	"

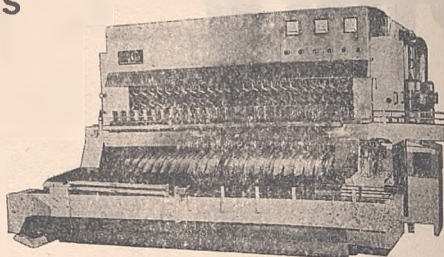
(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 80 ptas. el millar.)
Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío.

LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

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



AL 
MAR



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

Además:

Transportadores de botellas y cajas

Construcciones
Mecánicas

**Alejo
Marti
Ramón**

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

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

Constitución de la Agrupación de Enólogos

Logroño.— Se ha constituido la Agrupación Sindical Provincial de Enólogos, con la adhesión de treinta y dos profesionales. Sus fines serán, entre otros, los de representar fomentar y defender los intereses legítimos de sus encuadrados y contribuir al desarrollo de las técnicas enológicas para obtener los mejores resultados en la elaboración, conservación y control de todos los derivados de la vid: constituir comisiones de trabajo que investiguen la problemática de cada zona vinícola; divulgar las cualidades higiénicas y terapéuticas de los derivados de la vid; mantener intercambios con asociaciones extranjeras similares: perseguir el intrusismo y representar a los enólogos españoles en la Unión Internacional de Enólogos, a través de la Agrupación Nacional.

Esta Agrupación Nacional ha decidido celebrar en Logroño, en fecha aún no determinada, su asamblea general. (SIS)

Reunión de trabajadores y técnicos de la Vid

Huelva.— En la Casa Sindical y bajo la presidencia del Vicese-cretario Provincial de Ordenación Social, ha celebrado reunión la Junta General de la Unión de Trabajadores y técnicos del Sindicato Provincial de la vid.

Motivo principal de esta reunión fue el de formular la correspondiente propuesta de revisión del convenio colectivo sindical de trabajo de las industrias vinícolas, designándose al efecto, los vocales que han de formar parte de la comisión deliberadora del mismo.

Finalmente se trató sobre la actual situación vinícola en la zona del Condado, haciéndose constar la gran preocupación e inquietud que sobre la misma, existe en los miembros de esta junta. (SIS)

EMPRESARIOS ELABORADORES DE VINOS

Jaén.— Se reunió la Agrupación de empresarios elaboradores de vino, bajo la presidencia del titular del Sindicato Provincial de la Vid. En dicha reunión se informó a los reunidos del contenido del acta de concierto de entrega vinica global, suscrita en 24 de febrero último, entre el Presidente del Fondo de Ordenación y Regulación de Producciones y Precios Agrarios y el Presidente del Sindicato Nacional de la Vid, mediante el cual se convino la entrega de 130.000 hectólitros de alcohol vinico por todos los elaboradores de España, y de los cuales a correspondido a la provincia de Jaen la cantidad de 100 hectólitros, a entregar por particulares.



Sucedió esta quincena

VINO BLANCO. — Mercado parcialmente paralizado y una ligera depresión en los precios. Podríamos decir que nos encontramos en un compás de espera que dado el largo período que falta todavía para la próxima cosecha y las escasas existencias, es de suponer que, a no tardar, se reanuden las compras y se rehaga el mercado. Los precios actuales: 61/62 pesetas hectógrado.

VINOS TINTOS. — Las compras se encuentran muy paralizadas, en general, pues si hace poco la propiedad no cedía por menos de las 100 pesetas, en la actualidad ya se ha operado a 95 pesetas los mismos caldos, esto, efectuándose muy pocas operaciones.

ALCOHOLES. — También los alcoholes han descendido alrededor de una peseta en litro, según se comenta, por la llegada a los puertos españoles de los alcoholes importados por los exportadores de vinos, los cuales no hacen nada más que usar el derecho que les asiste en defensa de su negocio. Destilados de vino, 57/58 pesetas; rectificadas de vinos, 55/56; rectificadas de residuos, 54/55 pesetas.

El anuncio de problemáticas, o mejor dicho, imposibles importaciones de vinos del Norte de Africa, la salida de vinos de especuladores nerviosos, y la retirada de los vinos vendidos con anterioridad, parecen ser las causas del actual descenso reflejado en la información de precios de esta quincena.

Así las cosas, a pesar de todo, la propiedad se mantiene firme en espera, de que, una vez consumido el vino que se está retirando o se ha retirado, los aguas volverán a su cauce, siendo algo muy natural ya que como todos sabemos las existencias no son muy numerosas y una vez pasados estos momentos de paralización el mercado volverá a reactivarse y se podrán conseguir precios mejores, sólo es cuestión de tenacidad y paciencia. claro está, sabiendo cada uno que para ganar hay que exponer.

REGLAMENTO DEL ESTATUTO DE LA VIÑA, DEL VINO Y DE LOS ALCOHOLES

El "Boletín Oficial del Estado" número 87, de fecha 11 de abril de 1972, publica un Decreto de la Presidencia del Gobierno por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, "Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes", que por su gran extensión no podemos publicar, si es posible lo haremos en el próximo número.

ORGANIZACION DE AGRICULTURA

Por Decretos del Ministerio de Agricultura que se publican en el mismo Boletín, se aprueba la estructura orgánica del Servicio de Extensión Agraria y la del Servicio Nacional de Productos Agrarios.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Cludad Real-Mancha					
Alcázar de San Juan	61	69	65	67	
Argamasilla de Alba	61				
Campo de Criptana	61		62		
Calzada de Calatrava					
Daimiel	60				
Manzanares	61				
Pedro Muñoz	62	60			
Socuéllamos	61				
Tomelloso	61	68			68
Valdepeñas	62	68			
Herencia					
La Solana	60-62				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	63	85	70	70	
La Roda	61	70		60	
Ontur				85	
Villamalea					
Villarrobledo	61	70	67	67	
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	62	73			
San Clemente	60	65	63	64	
Fuente de Pedro Naharro... ..	62	70			
Minglanilla					
Villarta			56		
Luces		74	63		
Ledaña					
Casas de Fernando Alonso					
Toledo-Mancha					
Madridejos	62				
Portillo		75			
Quintanar de la Orden	60-61				
Dosbarrios	64				
Sonseca	61-63	75-80			
Villa de Don Padrique	60			60	
Puebla de Almoradiel	60			65	
Villacañas	61	63			
Consuegra	61	72			
Alicante-Levante					
Villena	60	95	70	72	
Monóvar	60-62	90-95	67/70	67/70	
Pinoso					
Gata de Gorgos					

MERCADO de ALCOHOLES

PRECIOS Ptas.

ORIGEN	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
CIUDAD REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan					
Campo de Criptana	66	62	62		58
Daimiel					
Manzanares	65	63	62		
Pedro Muñoz					
Socuéllamos	66	64	62		
Tomelloso	66	65	63		
Valdepeñas			62		
ALBACETE-MANCHA					
Almansa		65			
La Roda		62			
Villarrobledo	66	63	62		
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden					
Villa de Don Fadrique					
Villacañas	65	63	62		55
ALICANTE-LEVANTE					
Villena		65	64		58
Monóvar					
VALENCIA-LEVANTE					
Utiel - Requena		64'50	61'50		57'80
Cheste			60		
CATALUÑA					
Villafranca del Panadés		63			
Vendrell					
Falset					
HUELVA-ANDALUCIA					
Bohullos del Condado	68	66/67			
Palma del Condado	68				
Rociana del Condado	70	68			
Jerez y Marco-CADIZ	62'50	65	58'50		50/51
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona					
Villafranca de los Barros					
ZARAGOZA-ARAGON					
Cariñena	63				
Morata del Jalón			63'50		
LEON-CENTRO					
Villafranca del Bierzo					
Willamañán			64		

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego		Cr-225			
Villabuena					
Navarra					
Tudela		82		82	
Tafalla					
Cintruénigo		85	84		
Falces		85	82		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80		80	
Ateca		87		85	
Calatayud		85			
Carifena	72	87	80		
Morata de Jalón		84			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..		88			
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias.		88			
Cebreros-AVILA		83		82	
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		64			
Villafranca del Bierzo	L-10	L-11,5	L-10		
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle				70	
Toro					
Relanx-BALEARES			72		
La Rus-ORENSE	L-12	L-12			

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		92	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	65			85	75
Liria	64				
Utiel-Requena		100	70		
Turis	64				
Cheste	62'50				79
Villar del Arzobispo	63				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	64	75			
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA ..		80	75		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		80			
Montblanc	65	68	63'50		
Barbará	65		62		
Vendrell					
Falset		80			
Perelló			65		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	65				
Rociana del Condado	63				
Palma del Condado	64				19'50
Almonte					
Jerez y Marco-CADIZ ..	L-16/18				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendrales	59				
Castuera					
Los Santos de Maimona ...	58				
Villafranca de los Barros... ..	57	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro		L-20		L-20	
Manjarres		Cr-100	Cr-100	Cr-90	
Alcanadre					
Arnedo				Cr-320	
Autol		Cr-300		100	
Cenicero	Cr-250	Cr-250	Cr-250		
Villar de Arnedo	Cr-300	Cr-275	Cr-270		
Rincón de Soto	L-15	L-14	L-14	L-14	

Jornadas técnicas de la Vid

Reunión Nacional de trabajadores de la Vid

Logroño.— Durante la primera quincena del próximo mes de Junio se celebrarán en Logroño las II Jornadas Técnicas de la Vid y el Vino de Rioja, con carácter internacional.

El conocimiento de las modernas técnicas de cultivo y elaboración de los vinos, el estudio de la problemática económica y comercial del sector y la promoción del rioja a escala nacional e internacional serán objetivos fundamentales de las jornadas.

Se espera la participación de más de 300 periodistas y han sido invitados como ponentes autoridades en la materia tanto españolas como extranjeras. Las mesas estarán presididas por los Subsecretarios de Agricultura y Comercio y los Directores Generales de Producción Agraria y de Industria y mercados de origen. (SIS)

Barcelona.— Que se fije en doscientas mil pesetas anuales la cantidad exenta de tributación en el impuesto de rendimiento del trabajo personal, ha sido solicitado por unanimidad por la Comisión permanente de la Unión Nacional de trabajadores y técnicos de la vid, cervezas y bebidas, que estos últimos días ha celebrado importantes sesiones de trabajo en la Casa Sindical barcelonesa, bajo la presidencia del titular nacional de dicha Unión y Procurador en Cortes, don Francisco Vallbona y asistencia de representantes de todas las provincias vinícolas.

Entre otros temas tratados, en esta reunión nacional, se analizó también la actual problemática de la negociación colectiva de trabajo, tanto de ámbito nacional como provincial.

Promoción y exportación de VINOS

Barcelona.— El Subgrupo de exportadores de vinos del Panadés y la Delegación Regional de Comercio han organizado la visita a Estados Unidos de una comisión representativa de las más importantes empresas elaboradoras de vinos embotellados de la citada zona del Panadés. Dicha comisión saldrá esta semana con dirección a Norteamérica, a fin de promocionar la exportación, tanto de vinos blancos como tintos.

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 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...?

CEPA: Es la parte leñosa de la vid, empleándose, no obstante, esta misma denominación generalizada a toda la planta.

TRONCO: Es el sostén o base exterior (según porte) del conjunto aéreo de la planta.

BRAZOS: Son las ramificaciones leñosas del tronco o de la base, derivadas de las sucesivas podas.

PULGAR: Es la porción de sarmiento del año, ya leñoso, que se deja al podar.

YEMA CIEGA: Es la casi oculta, se halla en la intersección del sarmiento del año con la madera vieja o del año anterior.

YEMA CASQUERA: Es una yema muy pequeña, a veces no visiblemente desarrollada, que se halla en la base del sarmiento inmediata a la madera vieja.

YEMA FRANCA: Se encuentra situada algo separada de la inserción del sarmiento, distinguiéndose con claridad por su volumen. Se la denomina también yema vista, siendo la yema predispuesta a ser fructífera.

YEMA FRUCTÍFERA: Es la que contiene racimillos de flor que se transformarán en fruto o uva.

YEMA AUXILIAR: Es la yema del pámpano poco voluminosa y puntiaguda que, en caso de desarrollarse da lugar a un brote lateral o hijuelo.

YEMA LATENTE: Es la yema del pámpano que no se desarrolla durante el ciclo vegetativo del año. Tiene forma achatada y algo abultada.

YEMA ADVENTICIA: Situada en la madera vieja, procede de la yema latente que fue cubierta por el cambium, de la que posteriormente se originan chupones o esperguas.

BROTE: Es el desarrollo de una yema y

su transformación durante la evolución en hojas, tallos, zarzillos y posibles racimos.

PÁMPANO: Es el brote totalmente desarrollado con hojas, zarzillos y, en su caso, más probable con racimos.

HIJUELO: Es el rebrote desarrollado a partir de una yema auxiliar. Puede considerarse como un pámpano secundario.

SARMIENTO: Es el tallo agostado del pámpano, más o menos leñoso, que permanece en otoño una vez caídas las hojas.

ACODO: Es el sarmiento curvado sobre la cepa o también directamente enterrado por la intención de viticultor.

VARA: Es el sarmiento podado con varias yemas (5 a 8) con fines de fructificación.

ESPERGURA: Es el brote procedente de yema adventicia o latente.

NUDO: Es la parte abultada del pámpano en pleno desarrollo, o posteriormente, del sarmiento, donde se inserten las hojas, zarzillos y frutos.

ENTRENUDO: Porción entre dos nudos.

DIAFRAGMA: Es la base interior de los nudos o tabique que separa la zona medular de los entrenudos.

RACIMILLO DE FLOR: Son los órganos florales formados en el interior de las yemas fructíferas y que se transformarán, en circunstancias favorables, en racimos.

RACIMO: Es el fruto sazonado procedente de yemas de fructificación normal.

RACIMA O REBUSCO: Es el racimillo pequeño de madurez tardía, que suele formarse en algunas variedades en los extremos de los pámpanos.

VÉRTICE VEGETATIVO: Es el extremo o porción final en el crecimiento de los pámpanos.

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 concho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE GUIOLS (Gerona)".

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

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

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

(47) SE VENDE básculas usadas en varios tonelajes, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuquedadores 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 m. 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 automatizada a fuel-oil, de 1500 a 2000 kgs. vapor/hora, Julian 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. 5. MALDA (Lérida)

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

(57) COMPRO maquinaria y grupo embotellado. Apartado, 7. Tel. 103. QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

(58) Atención Maquinaria Vinícola usada.— venden prensas continuas Morón, horizontales, hidráulicas y múltiple engrane, agotadores-escudados, sinfines, bombas de vendimia y trasiego. Precios muy bajos.— Consulten sin compromiso. Cano. Paseo Mártires, 26. Tel. 61 SOCUELLAMOS (C. Real).

(59) SE VENDE báscula "Sanz", 8 toneladas de fuerza, tablero de acero, en buen estado. Emilio García-Muñoz Ramírez.— Magdalena, 7. Tel. 57 DAIMIEL (C. Real)

(60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 Zaltas de chapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacén Tajuña". Ingeniero Mariño, 12. Teléf. 212577 GUADALAJARA.

(61) SE VENDE por haber liquidado el negocio las marcas registradas hace cincuenta años "ANIS LA GALLEGA" y "PONCHE INDIANO". Almacén de vinos generosos y blancos, con 40.000 coyes de roble de 640 litros de capacidad local de 300 m2. M. de las Cuevas. Florida. Tel. 234265. SANTANDER.

(62) Por cambio por otra mayor, se vende lavadora "Mas" de remojo e inyección con salfumado

automática, en buen estado. Trabaja actualmente de 2/300 b/h. Bodegas Capel. ESPINARDO (Murcia).

(63) SE VENDE: Báscula "López Aspas" de 12 toneladas de fuerza. Prensa continua "Morón número 2". Todo en perfecto estado de uso. Pedro Orriach Moreno. D. Javier, 15. Tel. 512. SOCUELLAMOS (C. Real).

(64) Por compra de otro 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. Teléfono 830257. ESPINARDO (Murcia).

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

(66) SE VENDEN prensas horizontales de 20 Hl. "normales" y 32 Hls. "automáticas" usadas, en perfecto estado, por ampliación bodega. Razón esta Revista.

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuellamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber v Valls" producción 5000 litros de alcohol (rectificado o destilado), generador de vapor, calderines de orujo con elevador sinfín y columna elevadora de grado. Almacén de alcohol con depósitos de hierro capacidad total 225.000 litros, nave de bodega, báscula 20 toneladas, oficinas y laboratorio, dos viviendas habitables, calefacción central. Todo en perfecto estado de uso. Razón esta revista.

(68) ACEPTARIA representación para Oviedo y provincia de elaboradores y cooperativas vinícolas. Juan José Camino Lasala, Capitán Almeida, 35-5º D. OVIEDO.

(69) SE VENDE continua "Morón núm. 2", motor eléctrico 2 HP, usada, en perfecto estado. Eugenio Molina. Alcázar, 20. SOCUELLAMOS (C. Real).

(70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 m.2, con capacidad de 100.000 arrobas, fácil de ampliar a cantidades ilimitadas, dotada de envases de cemento y conos de madera para la elaboración de vinos generosos, pisadero con prensa continua, centrifuga y bomba de succión, báscula de 40.000 kilos, pozos para crujeos, edificio y almacén para fábrica de alcohol, concentrador y calderines. Situada en la mejor

zona vitivinícola de La Mancha, con ferrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RODRIGUEZ, calle Dr. Cardenal, número 11. Teléfono 202, PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real).

VENDO filtros continuos para vinos, mostos, jugos de frutas y cervezas, ejecución en acero inoxidable, por estrenar, precios de ocasión, escribir a Scami Ibérica, Fuenterrabía nº 50 entlo. SAN SEBASTIAN (Guipúzcoa).

ALMACENISTAS. Partida de sidra-champagne a precio muy bajo. Oportunidad. Apartado núm. 26.. QUINTANAAR (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. Cafés, 43. Teléfono 9. PINOSO (Alicante).

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

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. Telefono 236814. VALENCIA-11.

JOSE MARIA PASTOR GRAN (Agente Comercial Colegiado). Vinos, Alcoholes y sus derivados. Luis Martí, 15. MONOVAR (Alicante)

Hablando del vino

Números cantan

Decíamos en uno de nuestros artículos anteriores sobre el consumo de vino en nuestra patria, que es toda ella un inmenso viñedo de verdes pámpanos y jugosos racimos, que setenta litros al año por cabeza, según rezan las estadísticas, es muy poco beber.

Pero es el caso que acabamos de leer en la prensa diaria que en España tocamos a un bar por cada trescientos cincuenta habitantes, lo que significa y supone que aquí se bebe y se alterna. Se bebe, aunque no todo lo que se ingiere en el terreno de los líquidos en los establecimientos de bebidas, cuyo porcentaje se da, y que es claro que en la denominación de bares se cuentan también las tabernas, cuya vecindad es gran consuelo, al decir del poeta, las cafeterías y otros de similar naturaleza, sea el delicioso jugo de la vid, al que hacen competencia diversas bebidas, indígenas o foráneas, por lo común menos saludables y hasta más caras y costosas de precio.

Si el número de los bares es tal, cual se dice, el hecho obedece a que la clientela abunda y todos se mantienen con mayor o menor holgura, pues a nadie se le ocurre montar un negocio ruinoso, ya desde el principio.

Además, y ello, asimismo, pesa, en estos locales, no sólo se refresca y se sacia la sed, sino que se habla, se discute, se comenta y se lee, al menos el periódico de información general o simplemente de-

portivo, según gustos y preferencias.

Son estos lugares y sitios de bebida apropiados para la cita y la espera del amigo conocido y para lograr una amistad nueva frente al mostrador o sobre la mesa, mientras se toma una copa o se degusta un firme café, bien cargado. (*El Bar*)

PEDRO FELIPE CALVO ESTERRO

Cursillo de Enseñanzas de Formación Vitivinícola

SE CELEBRARA DEL 15 DE ABRIL
AL 21 DE DICIEMBRE

La Escuela Nacional de la Vid e Industrias derivadas va a celebrar entre el 15 de abril al 21 de diciembre, el primero y segundo años de enseñanzas de formación profesional de primer grado vitivinícola. Podrán acudir los que cuenten 14 años de edad cumplidos en 1972, haber cursado estudios primarios, superar una prueba de aptitud de cultura general y no padecer enfermedad contagiosa.

De acuerdo con las normas vigentes, estos estudios de formación profesional —primer grado— se estudiarán en dos cursos y al terminarlos con aprovechamiento se otorga el título correspondiente. La Escuela está autorizada como centro experimental a seguir las enseñanzas en dos semestres, con lo que el título puede ser obtenido en menos de dos años de acceso a la formación profesional —segundo grado— y, posteriormente, al ingresar en la Universidad y escuelas técnicas de ingeniería. —

Las instancias han de ser presentadas antes del 10 de abril en la escuela citada con domicilio en la Feria del Campo.

(Lanza)

Aspectos culturales de la Feria del Campo

Tres temas centrales de la más viva actualidad figurarán en el cuadro de estas conferencias y jornadas:

- a) "Contaminación en la Agricultura y recursos para combatirla".
- b) "Coyunturas actuales de la vitivinicultura".
"Nuevas perspectivas de los vinos españoles ante el Mercado Común".
- c) "Fuentes de crédito para la empresa agraria".

—En colaboración con la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid, el catedrático de la misma, Dr. Ingeniero, César Gómez Campo, analizará la gravesituación creada por la polución atmosférica en los ámbitos agrarios que incide en la misma economía alimentaria del hombre.

—Bajo los auspicios del Sindicato Nacional de la Vid, el catedrático de Industrias Agrícolas de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Director de la Escuela Sindical de la Vid, don José María Xandri Tagüeña, abordará en profundidad las coyunturas actuales de la Vitivinicultura.

—Por su parte, don Gabriel Iravedra Llopis, Dr. Ingeniero Agrónomo afecto al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, disertará sobre el debatido tema de la proyección de los vinos españoles ante la Comunidad Económica Europea.

—Patrocinado por la Asociación de Ingenieros Agrónomos, tendrá lugar finalmente un ciclo de ponencias que versarán sobre "Fuentes de crédito para las empresas agrarias".

Independientemente de los numerosos actos culturales, que organizarán las entidades privadas y los organismos extranjeros, están previstas dos conferencias, patrocinadas por la Embajada de los Estados Unidos y que llevan por título "Producción de ganado vacuno de carne" y "Producción de ganado vacuno de leche". (LANZA)

Micromoticias de Alicante

Por EMILIO CHIPONT

EL "RINCON BOHEMIO",
TABERNA-MUSEO-TAURINO

El "Rincón Bohemio" se halla en el barrio de Santa Cruz, quizás uno de los lugares más típicos de Alicante. La atracción de turistas principalmente, durante los días veraniegos que ya hemos dejado atrás, es ha centrado principalmente en que al tiempo que degusta la excelencias de una tapa de bonito seco, pulpos de la bahía, en salsa, almejas marinera, o cualquier otra especialidad, regados con vinos de Monovar o Pinoso, que son quizá los mejores de la provincia, podían admirar todo el mundo taurino, en estampas de Lagartijo y Frascuelo a Manuel Benítez o José Mari Manzanares.

LOS ROSADOS TIENEN
MUCHA SALIDA EN EL
CONSUMO INTERIOR

Los rosados tienen gran salida en el consumo del interior del país. Hoy se venden muy bien en casi todas las capitales españolas, pero en particular en Madrid y Barcelona.

La Bodega Cooperativa de Pinoso cuenta con 360 socios. Al llegar la primavera las bodegas pinoseras se vacían, y a esperar que la inmediata cosecha tenga el esperado éxito. Y así un año y otro.—(El Bar)

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 / 0

CIVINAS A

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

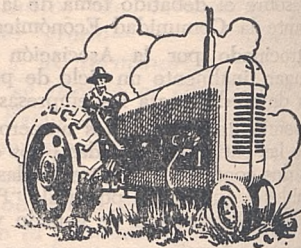
Teléfono 2 55 26 50

MADRID

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

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4º izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

LA VID

I

—Siendo el fruto de la vid nuestra principal riqueza es natural que le dediquemos atención, y que entendamos “algo” quienes “alguna vez” hemos efectuado sus faenas y, muchas veces las hemos visto practicar, contrastando experiencias y comprobando “resultados”. No escribimos pues de memoria, y por hacer literatura, sino por si algo pudiera servir lo que escribimos.

—La viña es muy costosa hasta criarla, pero una vez criada da mucho rendimiento. Estos dos refranes lo acreditan: “La viña y el potro que los críe otro”. y “Tienes una viña”.

—EL ENTRESACADO: Después de la vendimia conviene, “entresacar” cortando los sarmientos que se habían de cortar en la poda, tomando los que se quedan, mayor desarrollo, y llevan más fruto. Comprobado.

—EL DESCASCARILLADO: Antes de que aparezcan los tallos en las cepas viejas, es preciso descascarillarlas en la cabeza y en la caña, rociando ambas con una buena lechada de cal. Se nota, “en el arrojo” la fortaleza que toman estas cepas.

—EL CACHIPODADO: No es conveniente esta operación que consiste en hacer, poco después de la vendimia, una poda larga para luego en su tiempo “recortar los pulgares”. Se le hacen dos sangrías. La única ventaja es que se puede arar bien en invierno.

—LA ABERTURA, O APUERCO: En los meses de abril y mayo, cuando tenemos puestas las viñas “de dos cuatros, por los anchos” es preciso quitar, con el azadón la hierba que no puede coger el arado, alrededor de la “caña” de la cepa. Si no se hace esta operación se esquilma

la “caña” de la cepa. Si no se hace esta operación se esquilma la cepa y el fruto no llega a su total desarrollo y madurez.

—EL DESPUNTADO: En aquellas viñas sometidas a fuertes vientos es necesario despuntar los sarmientos, cuando el fruto ha “cernido”, a fin de que los vientos no los arranque, con su fruto. Desde luego se pierde en madera y en fortaleza de los “pulgares”.

—EL DESTALLIQUE: Durante el mes de mayo, y la primera quincena de junio debe procederse al “destallique”, pero que persona que sepa “podar” (íde ninguna manera “inexpertas”!) y que conozca bien bien lo que se ha de dejar y que se ha de cortar. Es un gran perjuicio dejar esta “importantísima faena” en manos de mujeres y niños. Debe hacerse preferentemente “a mano” y no dar lugar a emplear “el tranchete” .

—EL DESGRAMADO: En el otoño, y hasta que empiece la reposturá, se proceda a sacar, con azadón (y bien de madejilla), las manchas de grama porque si no se hace, los arados la esparcen y muy pronto queda infectada toda la viña que empieza a bajar su rendimiento y su vida.

—COHETES: Debemos tener dispuesta la instalación para disparar los “cohetes contra pedrisco” que, en ocasiones, alejan las nubes negras, y pueden salvar la cosecha. De todos modos, y aunque resulte un poco caro (en esta zona entre el 12 y el 15 por ciento) hay que asegurar el frutot contra “el pedrisco”. De esta manera podemos dormir tranquilos (haciéndonos la cuenta de que hemos tenido una poca menos cosecha) y naturalmente nos pueden salir las cuentas “con una ligera aproximación.

La poda de la viña

II

Esta faena y la vendimia es "casi" lo que se hace cada día en la viña.

Cada día se va cumpliendo mejor este moderno refrán: "Podarte, te podaré; ararte y cavarte, lo dudo; pero vendimiarte, te lo aseguro".

—"Por San José, la mejor poda es". "Poda por San José, y en creciente, nunca miente". Alegráos, perros, que ya podan".

—Así como la cosecha de cereales está en la simienza; la abundante o escasa cosecha de uva, está en la poda.

—Esta importantísima faena, así como el injerto (el mejor "a la inglesa"), sólo pueden ¡deben! hacerlas obreros especializados en este cultivo.

—La poda ha de ser "corta" (una yema y la del "casco"), cuadrando la cepa, con los "pulgares" a la altura de la cabeza, con cuatro "paradas" enfrente, formando una cruz, para que se reparta bien la savia y el desarrollo del fruto.

—A las "cepas mancas" se les pueden echar algún "rabihojo", para que cubra la parada helada, dejándole el mismo número aproximado de racimos "a las otras", y cortándolos inmediatamente después de efectuada la vendimia.

—Mientras la cepa es joven debe podarse con tijeras y, cuando es fuerte con

la hoz de podar. Con ella se hacen los cortes limpios, que así se necesita para el aprovechamiento de la savia, rendimiento y vida de la vid.

—Debe hacerse una buena "sarmentera" los sarmientos que quedan se suelen engargantar en la "cama del arado" cuando los tallos son tiernos y los derriba. con consiguiente perjuicio.

—Si las cepas tienen "cuernos", por podas defectuosas (siempre "largas") de "desceporrillarse", con la hoz o con la cha pequeña, pero cada año una o dos "paradas" de cada una de ellas, o la mitad, o la tercera parte de la viña, para dándole vida y cogiéndole fruto. Conviene desinfectar la parte donde estaban los cuernos, con una lechada de cal.

—La poda debe estar hecha en la primavera quincena de abril ("si en mayo quieres podar las uvas a la gavillera llevarás para proceder al injerto, y poner de "a de cuatro" (por los anchos) a fin de poder "cerrar" tranquilamente sin que haya peligro de mover las "puas".

Es una práctica muy conveniente quitar la "cascarilla" que se va desprendiendo al cortar, con toda limpieza los "sobaquinos" de la caña.

PENÍNSULA IBÉRICA

(Jibraltar ...)

España y Portugal

... BODEGA DE EUROPA

... F. IGNA... BEN...

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 19 01
2 47 19 21
2 47 35 29
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Telada) 11

Continúan las labores de poda del viñedo

Y en todas partes empezarán tratamientos contra el moho (mildíu)

Continúan las tareas de poda. En la cuenca del Duero el campesino es demasiado pesimista, aunque es posible que le sobre la razón. Los ataques del moho el año pasado han dejado las cepas que es una lástima, cuando si persiste la situación de lluvias sin los tratamientos previos adecuados sea posible el contagio en las brotaciones próximas. Actualmente, pese a la humedad, las plantas en dicha región se encuentran todavía en estado de reposo, por más que pueda despertar si detrás del agua vinieran calores extemporáneos. Pensemos en los fríos de la Encarnación, como consuelo.

Como no sólo ha sido en Castilla la Vieja y León donde el moho hizo tanto daño, recomendamos los tratamientos anticriptogámicos allí donde hubieran registrado algún embate, empezando porque la poda habrá de hacerse sumamente corta, quemando los sarmientos fuera del predio del viñedo. En el comercio hay productos extraordinarios para derrotar al enemigo. Más adelante, cuando empiece a animarse la brotación será momento pintiparado para seguir el método "recetado" hasta... agosto. Cuando se olvida que existe el moho el vitivinicultor se pierde con sus cepas.

Como pequeña novedad, a pesar del precio actual que tiene el vino, muchos campesinos que cuentan con palos de buenas uvas van a dedicar sus viñas a frutas de mesa. Es posible que algún lector entendido salga al paso de tal pretensión —no es nada nuevo— diciendo que para tan ambicioso programa las plantaciones deberán ser emplazadas en las proximidades de centros de consumo y que los racimos maduros gocen de la propiedad de ser precoces.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

También, que con la finalidad de recoger bien la mercancía sean armadas las calles de las cepas, con apoyos en tutores; pero, la verdad es que, cuando un agricultor piensa en su propósito es que ya tiene resuelto de antemano los planes de trabajo, con idea del alcance cosechero.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

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.

Desde Jerez:

Con gran éxito se celebró la 3ª Fiesta de la Poesía

Con señalada éxito culminaron los actos que el Grupo Literario "Sherry" ha venido celebrando con motivo de su III Fiesta de la Poesía, y que ha tenido feliz colofón en la velada literaria realizada en el bonito marco del salón cultural del Colegio Menor de Juventudes "Primo de Rivera", bajo la gentil prestancia de su Reina, notable poetisa, Antoñita González Franco, no menos frondoso ramillete de damas que formaba su Corte, señoritas Teresa Balbás García, María José Jiménez Ceballos y Mercedes y Victoria del Vando Miguez.

La Reina de la fiesta, sencillamente encantadora, hizo su entrada en el estrado a los acordes de una marcha dando el brazo al mantenedor, don Francisco Moreno Herrera, Conde de los Andes, seguida de las damas que a su vez ofrecían el suyo a los poetas intervinientes en la ronda, haciéndoseles ofrenda de preciosos ramos de rosas y claveles.

Abrió el acto poético el director espiritual del Grupo, reverendo padre fray Ramón Fernández Aparicio, O. P., glosando con maravilloso estilo el tema "Dios en la poesía".

Seguidamente, el Presidente del Grupo hizo la salutación a la Reina y su Corte con un florido poema, para dar paso a la intervención de la ronda poética en la que participaron don Eduardo Gener Cuadrado, almirante de la Armada y presidente, a su vez, del Grupo "Madrigal", de Puerto Real; académico don Juan Miguel Pomar, don Manuel Melado, de Sevilla; don Diego Navarro Mota, de "Torre Tavira".

de Cádiz; y doña Elvira Díez; señor García Pérez y el magnífico rapsoda don Antonio Núñez Romero, del Grupo "Sherry", organizador, quienes fueron recibiendo con el calor de los aplausos del auditorio a lo largo de sus intervenciones las mejores demostraciones de complacencia a sus respectivas actuaciones con diversidad de temas alusivos a la primavera y al vino de Jerez, de reconocida universalidad, sobre cuyo capítulo hubo dedicación especial a Julián Palmartín, director que fue del Instituto Nacional del Libro, indiscutible promotor de nuestros valores poéticos en la zona.

Se cerró el acto literario con un amenísimos recital de guitarra, con la actuación, en conjunto de los jóvenes artistas locales José María Molero, Manuel Naranjo y Alfredo Benítez, ejecutando escogidas composiciones de música clásica y flamenca, ofreciéndose al final un vino de honor a la Reina y sus damas e invitados.

Actuó de coordinador y presentador el jefe de programaciones de Radio Jerez, Carlos Vergara Ivisón.

MISA EN EL CONVENTO DE ERMITAÑAS AGUSTINAS

Como acto previo del programa de la Fiesta de la Poesía, tuvo lugar en el convento de Santa María de Gracia, de Ermitañas Agustinas, ante el altar de la Virgen de Gracia, patrona de los poetas del

"S'erry", una misa solemne oficiada por el reverendo padre fray Ramón Fernández Aparicio, O. P., que hizo en la homolía una bonita alocución refiriéndose a lo que significaba el patronazgo de la Virgen bajo cuya advocación se ponía el Grupo y sus poetas, como una criatura natural que recibía las gracias del bautismo.

CLAUSURA DE LA EXPOSICION DE PINTURAS

Asistió mucho público al acto de clausura de la exposición de pinturas que con ocasión de dicha fiesta de la poesía había sido instalada en la Academia de San Dionisio de Artes, Ciencias y Letras, y por la que han venido desfilando los amantes de este arte. Actuó como jurado calificador, con el notable artista jerezano, don Manuel Muñoz Cebrián, don José Ramón Fernández Lira, otorgándose a los dos pri-

meros ganadores los catavinos de plata otorgados por el Excmo. Ayuntamiento y Pr. Taurina "El Cordobés".

VISITA A LOS FAMILIARES DE DON JULIAN PEMARTIN

Una comisión presidida por la Reina, quien acompañaba el Presidente y Vicepresidente del Grupo, con el director espiritual fray Ramón Fernández Aparicio, en visita a casa de los familiares allegados del que fue director del libro español de Julián Pemartin Sanjuán, a quienes hicieron presente el testimonio de los poetas de la zona a la grata memoria del insigne literato que con tanto entusiasmo y desvelo vino preocupándose durante su dilatada vida literaria por la promoción de nueva cultura poética.

Por Diego de CAMPOY Y MORA

AUGUSTO HAUPOLD, S. L

FABRICA PRODUCTOS QUIMICOS
PUERTO DE SANTA MARIA

KONSERVOL-B

NOMBRE Y MARCA REGISTRADO

Conservador Estabilizador de vinos

Autorizado su empleo por el Departamento Contra Fraude del M. Agricultura con el nº 1000 Registrado y Autorizado por la Direc. G. de Sanidad como aditivo para uso alimenticio Nº 1000

ES UN PRODUCTO MUY EFICAZ Y ECONÓMICO

La Poesía y el Vino

Soneto a Socuéllamos

Cercado entre las viñas te adivino
Socuéllamos, en sueño primoroso,
con las puertas en par de tu destino
y el murmullo del vino misterioso.

Un claro amanecer tiene el camino
que inicia feliz un sueño hermoso
con tu encuadre de pueblo cervantino
y el alma de manchego generoso.

Cuántas veces te he visto por Saliente
como una vía recta y luminosa
que se adentraba en mi alma de repente
cuántas veces, Socuéllamos, yo tuve
la misma sensación maravillosa
y en tu espacio con ansia me detuve.

(Del libro inédito "Caminos y
Recuerdos").

ANGEL LÓPEZ MARTÍNEZ



Canto de Vendimia

Por Dina Ardit-Ayuso

El vino en mi camino,
por mi vino,
para beber mi vino
en la fuente del sino;
pero lo frustró el destino.

Porque agua de Samaritana
solo le di al sediento,
agua cristalina y pura
en vez de vino;

porque el caldo
del mosto de la uva
de mi viña
tuvo antes arador, entrega,
teniendo dueño
mi destino.

Si el vino por beber mi vino,
infeliz, erró el camino.



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



REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7

TELEFONO 222 42 84

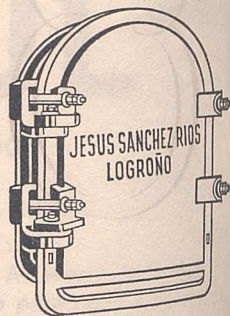
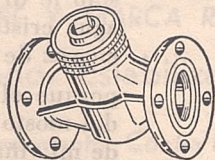
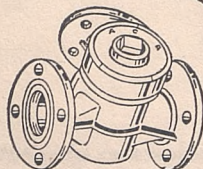
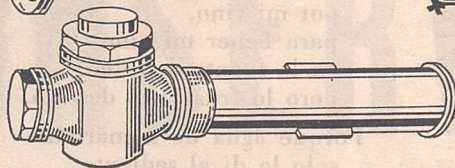
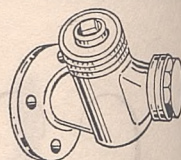
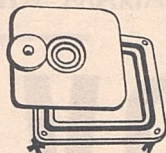
MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Que Vd. lo pase bien...

EN EL RESTAURANTE



—¿Champán, como siempre, señor...?
—No, hoy agua mineral; vengo con mi mujer...

OLVIDO

Un hombre, con un ojo amoratado, entra en una floristería.

—Quiero una docena de rosas rojas para el cumpleaños de mi esposa.

—Bien, señor. ¿Cuándo es el aniversario?

—¡Ayer!

NO ERA ESA

El médico revisa al enfermo y le da su opinión:

—Me parece que lo mejor será hacerle una sangría.

—¡Ah, magnífico, doctor! Los limones están en la alacena.

POR QUE SE MUEVE

Dos borrachos miran la estatua de Galileo y uno explica:

—Este descubrió que la tierra se mueve

—¡Ah, era de los nuestros! Habrá sido al salir de la cantina...

PEQUEÑO

En una reunión, el dueño de la casa lleva a su invitado a la bodega y le invita a saborear un vino de hace cincuenta años, en una copa pequeña.

—¿Qué le parece este vinillo?

¿Cómo lo encuentra?

—¡Oh, excelente!

Y mirando el vaso, añade:

—Un poco pequeño para la edad que tiene...

Prohibían los incas a sus súbditos, bajo pena de muerte, vestir prendas negras. Este color estaba reservado exclusivamente a la familia real.

AUTO-STOP

Estaba en una estación de servicio cuando se le acercó un auto-stopista:

—¿Puede llevarme a Madrid?

—Lo siento, pero vamos siete en un coche de cinco plazas...

—Entonces, ¿qué?

—Además, voy en dirección contraria

—No, si cuando no se quiere hacer un favor...

Parra que nace en abril, poco vino da al barril.

Naipe, mujer, vino y borra, no se juntan sin camorra.

Casi cinco millones de toneladas de ceniza de carbón dejan como residuos anualmente las grandes empresas industriales del mundo. En esa montaña de materia inútil hay más de 1.200 kilos de oro, 500 de platino y 12.000 de plata.

CRUCIGRAMA NUM. 74

Horizontales.—2: Mus.— 3: Canal.— 4: Galanes.—5: Silos. Tal.— 6: Ajos. Vale.—7: Lor. Pinto.— 8:Negocio.— 9: So- lia.—10: Lío.

Verticales.—2: Sal.—3: Gijón.—4: Ca- lores.—5: Malos. Gol.—6: Unas. Poli.—



ARCO DE LA TORRE DEL VINO

Enjuáguese con **VINO Blanco...**

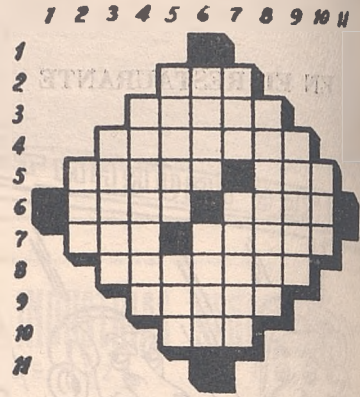
para después **saborear el TINTO!!**

Otro "consejo" o "SLOGAN" de

«E. IGNA... BEN...»

7: San. Vicio.—8: Letanía.—9: Salto.—
10: Leo

CRUCIGRAMA NUM. 75



Horizontales.—2: Circulo redondo de hierro o de madera.—3: Agría.—4: Que tiene cosas de loca.—5: Nombre femenino Hembra del oso.—6: Mueble compuesto de una tabla lisa sostenido por uno o varios pies. Defecto físico o moral (al revés).—7: Del verbo ser. Se atreverá.—8: Prod- cadora.— 9: Olor agradable.—10: Nom- bre de mujer.

Verticales.—2: Nombre de consonante.— 3: Parte inferior del tejado que sale fuera de la pared.—4: Pondra lisa una cosa.—5: Persigue sin tregua una cosa. Labra tierra.—6: Noble, de alto linaje.—7: Car- posición poética. Mira por una ventana balcón.—8: Amará.—9: Guisara en horno.—10: Sujeta con una cuerda.

NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

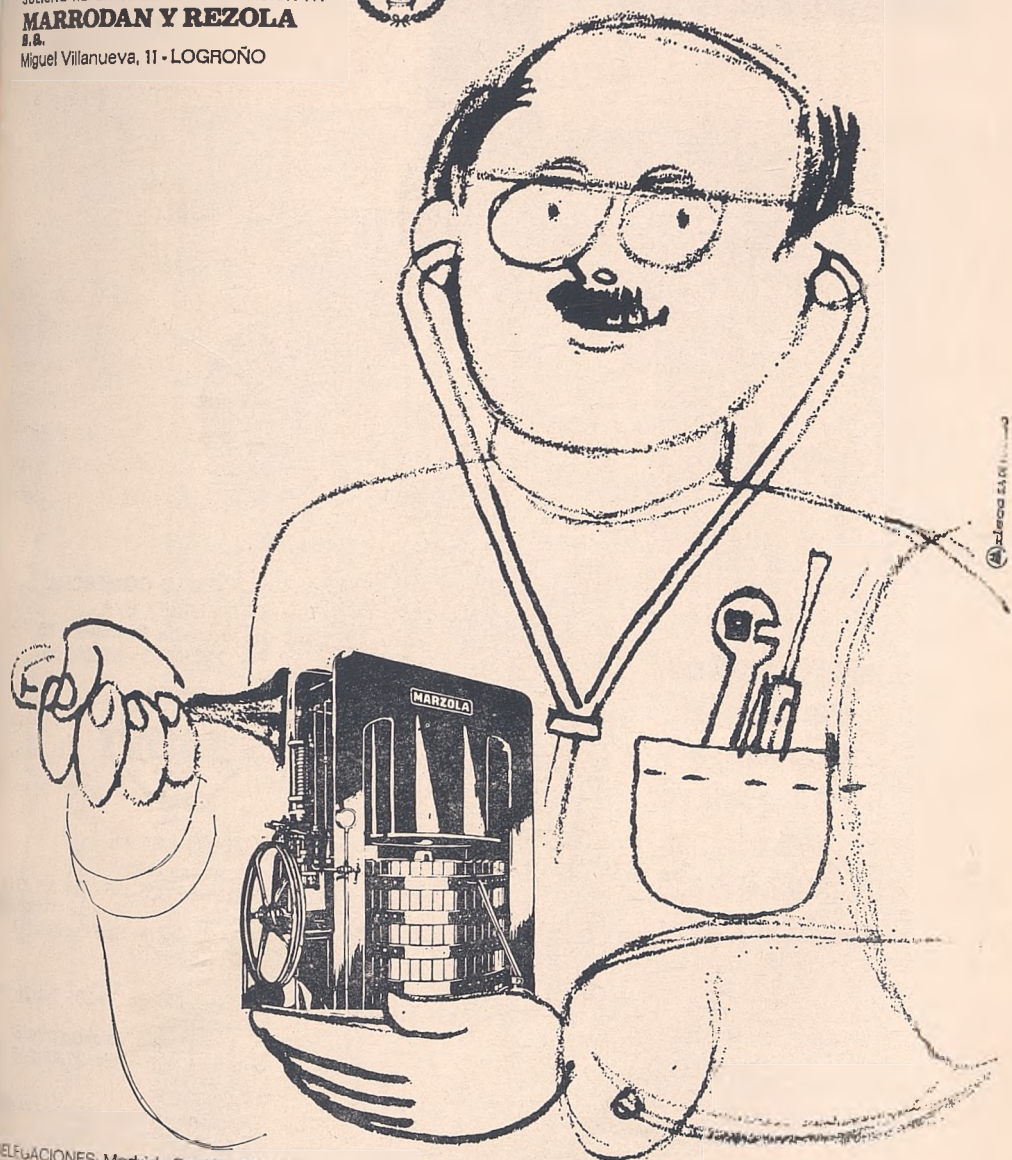
MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A :

MARRODAN Y REZOLA

S. A.

Miguel Villanueva, 11 - LOGROÑO



© Marrodan y Rezola S.A. 1972

DELEGACIONES: Madrid - Sevilla - Mérida - Ponferrada

DISTRIBUIDORES en: Francia - Portugal - Grecia - México - Chile - Argentina - Brasil - Africa del Sur - Estados Unidos

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



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

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



Delegaciones en:

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

Gijón:
Marqués de San Esteban, 17
Tel. 34 57 07

Sevilla:
Plaza Nueva, 19-20 - Tel. 21 14 84

Zaragoza:
Carretera a Valencia (Km. 8)
Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

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

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