



# La Pámpana de Baco

Núm.

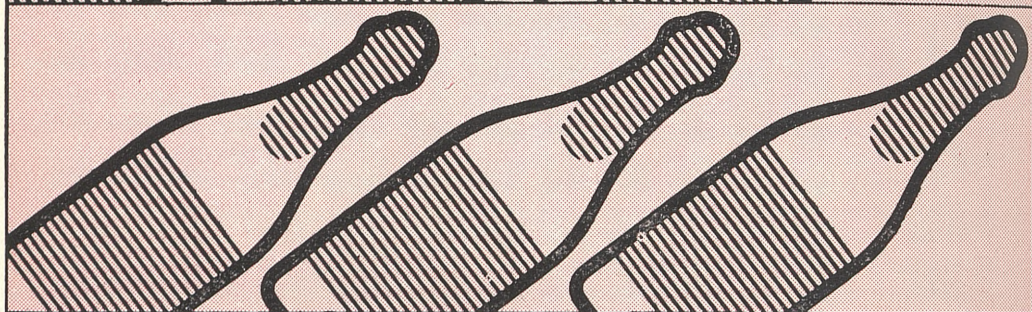
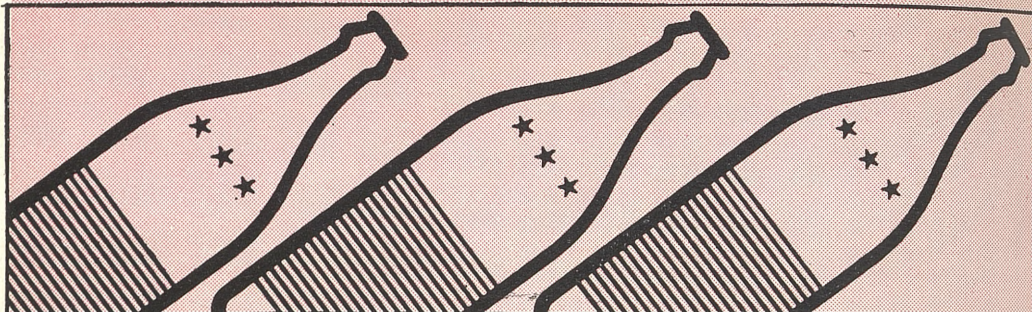
102

15 Junio 1973

REVISTA  
VINICOLA  
NACIONAL







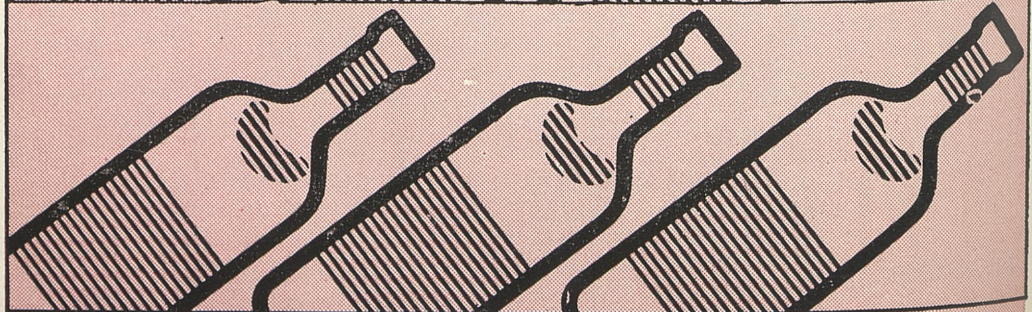
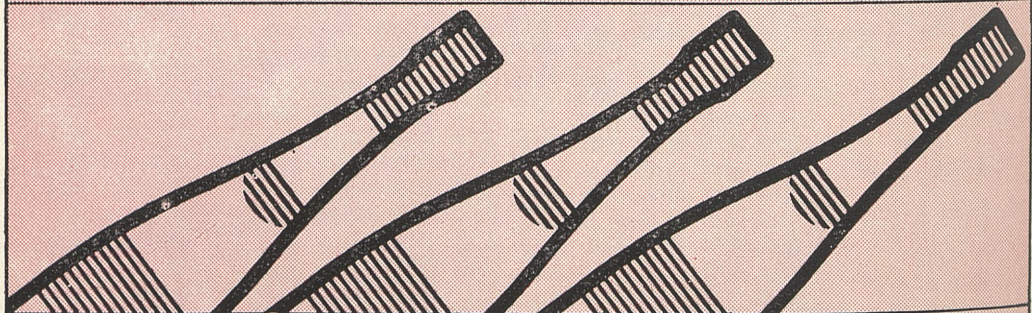
# COLAS PARA ETIQUETAR

CONSULTE NUESTRO SERVICIO TECNICO

**Henkel**

**HENKEL IBERICA, S. A.**

CORCEGA 480 - TELF. 258 86 00 - BARCELONA-13







# La Pámpana de Baco

## REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

C/ Bonillo, 57

Telegráfica: LOVINO

Teléfonos 53 01 71 y 53 09 87

SOCUELLAMOS

LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION

Avda. de la Mancha. 41

Tifono, 494

LA RODA (La Mancha)

DTO EXTRANJERO

Virgen del Amparo, 18-10-30.

Tel, 2135798

BARCELONA-12

Núm. 102

PUBLICACION QUINCENAL

15 de Junio de 1973

### 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

Año ... 300 pesetas

Año ... 400 " para el Extranjero

### PORTADA:

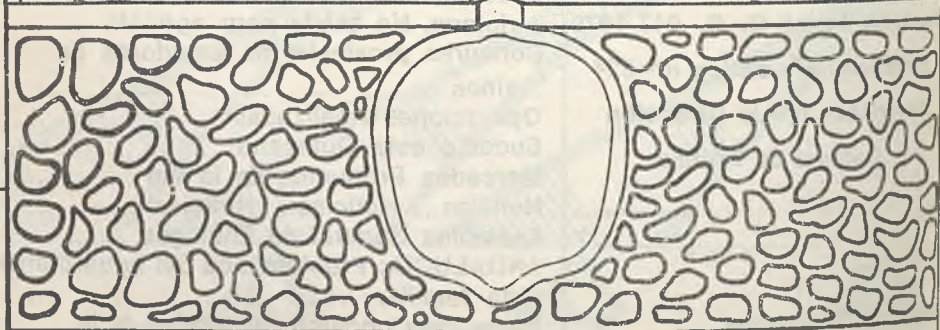
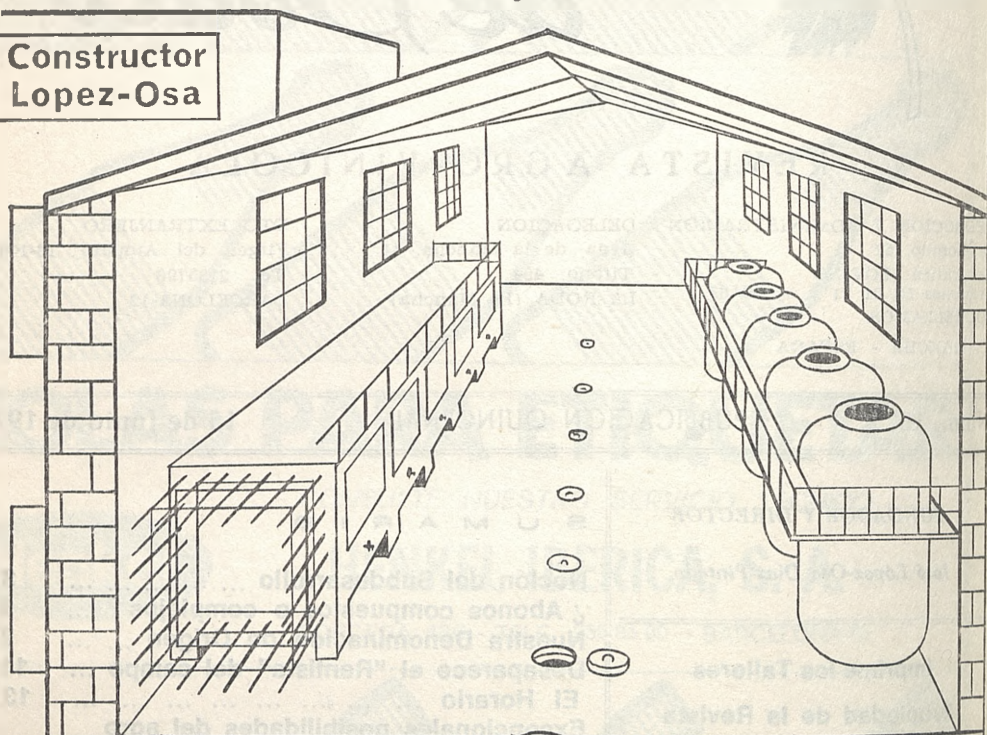
Fotografía cedida por la firma  
Cobas y Cía de Barcelona

### SUMARIO

Noción del Subdesarrollo ... ..	3
¿ Abonos compuestos o complejos ? ...	5
Nuestra Denominación de Origen ... ..	9
Desaparece el "Rentista" del campo ...	11
El Horario ... ..	13
Excepcionales posibilidades del agro riojano. No existe paro agrícola ... ..	15
Concurso provincial de catadores de vinos ... ..	16
Operaciones Realizadas ... ..	17
Sucedió esta Quincena ... ..	18
Mercados Productos de la Vid ... ..	19
Noticias... Noticias... Noticias ... ..	23
Asamblea General de Enólogos ... ..	25
ANDALUCIA: Problemática del aguardiente	26
Vida familiar ... ..	28
Bases del Concurso con motivo de la celebración de la XXVI vendimia del Sherry ... ..	30
Demora del programa agrario ... ..	31
Mercados y Servicios ... ..	33
La Poesía y el Vino ... ..	37
"LA CUERVA" bebida antigua y moderna	38
Que Vd. lo pase bien ... ..	40

# Construcciones López-Osa

Constructor  
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuéllamos (La Mancha)



# Noción de Subdesarrollo

La noción de subdesarrollo es muy relativa, puesto que no existe ningún país en el cual esté terminada la evolución, y hasta en los más desarrollados existen regiones atrasadas.

Por lo que se refiere a las características interiores, han sido reconocidos hasta una docena de criterios de subdesarrollo: elevada mortalidad, elevada natalidad, poca higiene, analfabetismo, sub-alimentación, bajo consumo de energía, elevada proporción de agricultores, sub-empleo, inferioridad de la condición femenina, trabajo de menores debilidad de las clases medias, régimen político autoritario, frecuente ausencia de unidad nacional.

La estimación de la renta "per capita" permite determinar rápidamente, según algunos expertos, los límites de las zonas de subdesarrollo. Se trata de un criterio práctico, pero impreciso.

El elevado porcentaje del empleo agrícola, comparado con otras formas de empleo (a partir de un 50%. aproximadamente, es una característica esencial del subdesarrollo.

Otro criterio sobre el cual conviene insistir a causa de sus graves consecuencias, es la elevada fecundidad de los países subdesarrollados.

Louis Henry, en su estudio sobre las características demográficas de los países subdesarrollados, ha insistido sobre la relación entre la fecundidad y desorganización social consiguiente al contacto con el Occidente.

La media de 1,7% se obtiene con unos porcentajes muy bajos para los países desarrollados (a veces un 0,5%), mientras que en los países subdesarrollados, se sitúa frecuentemente entre 2,5 y 3%.

Las características internas del subdesarrollo no ayudan a comprender el fenómeno en sí mismo. Mucho más instructivo es el estudio de las relaciones entre países ricos y pobres.

Analizando la situación de estas economías subordinadas al exterior, Francois Perroux subraya su inestabilidad, su vulnerabilidad y la dificultad que tiene para hacer funcionar mecanismos correctores. El mismo autor clasifica los países subdesarrollados en tres categorías según el tipo de denominación que soportan:

1.º Países subdesarrollados de régimen colonial, el progreso de los cuales está institucionalmente dominado y depende, de las decisiones del estado metropolitano.

2.º Países subdesarrollados ligados al mundo exterior por unos centros comerciales, "enclaves" de la economía que depende de firmas capitalistas extranjeras.

3.º Países subdesarrollados ligados a los países desarrollados por centros industriales, siendo éstos frecuentemente dependientes de capitales, dirección y estrategia económica extranjera. Los mejores ejemplos de estos casos los da Iberoamérica.

G. Myrdal precisa que la independencia política no pone forzosamente a un país exclonizado sobre el camino del desarrollo económico. El juego natural de las fuerzas del mercado continúan interviniendo no sólo en el estancamiento, sino en el de la recesión hasta que el desarrollo del país queda como estaba. A falta del "take-Off", a partir del cual podría empezar el desarrollo, estos países giran en un círculo vicioso del cual no pueden salirse sin

ayuda exterior.

Los países subdesarrollados obtienen la mayor parte de sus rentas de la venta de materias que intercambian por productos determinados.

Un estudio de las Naciones Unidas ha revelado que desde 1876 a 1938 los precios medios de las materias primas han bajado casi 1/3 en relación al de los productos manufacturados.

Insuficientes en su conjunto, para permitir un despegue industrial los precios de las materias primas están suje-

tos a variaciones catastróficas para la economía de los países subdesarrollados. Las cotizaciones más inestables son las de la lana, metales, productos alimenticios exóticos y caucho.

Debido a que dependen de las exportaciones de sus productos básicos, los países subdesarrollados ven aumentar lentamente y a largo plazo sus ingresos de exportación.

P. JOSE PINILLOS

## COLA DE ETIQUETAR INDA

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

## UN PROBLEMA RESUELTO...

Evite la suciedad acumulada en sus cajas de botellas.

Una lavadora de cajas de plástico lo hace por Ud.

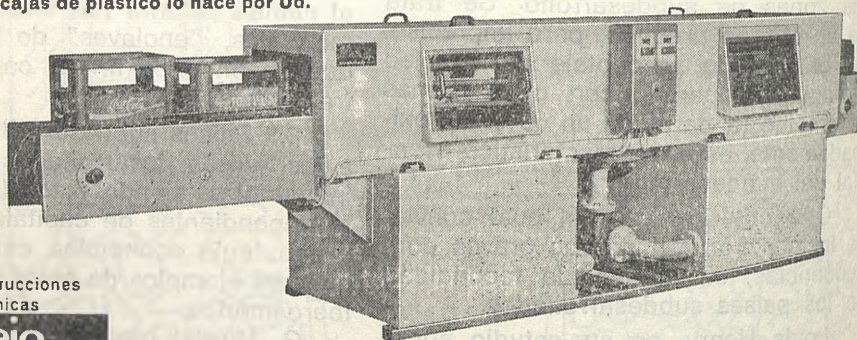


Construcciones  
Mecánicas

**Alejo  
Marti  
Ramón**

LANGUEDOC, 23 T. 251 77 04  
BARCELONA-16 (SAN ANDRES)

- Sistema modular adaptable a las diferentes producciones.
- Con o sin volteo automático de cajas.



SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA .....

NOMBRE .....

DIRECCION .....

LOCALIDAD .....

- Deseo recibir la visita de su representante
- Deseo recibir folleto de lavadora de cajas portabotellas
- Deseo recibir oferta para una producción de ..... cajas/hora de las siguientes dimensiones .....

Ref. LP



# ¿Abonos Compuestos

# o Complejos?

Innumerables veces, nos hemos hecho esta misma pregunta y otras tantas hemos obtenido respuestas contradictorias. En efecto, cada tipo de abonos tiene sus defensores y sus detractores y unos y otros aducen argumentos, ventajas e inconvenientes en pro o contra de cada uno, no siempre auténticamente veraces.

De ahí, que nos hayamos decidido a hacer de mediadores y tratemos de clarificar ideas.

Decimos al principio, que los argumentos que muchos aducen en pro y contra de unos u otros abonos, no siempre son veraces, porque se habla en hipótesis, se generaliza la cuestión y esto, a nuestro modo de ver conduce a lamentables errores, de aquellos que toman al pie de la letra unas aseveraciones, que son tales a nivel general, pero que por desgracia, tiene muchísimos fallos, a nivel particular.

Por eso, nuestra opinión, para concretar y centrar el tema sobre un cultivo determinado, viña por ejemplo, es esta: pregúnteselo a la viña preguntese-lo a cada viña.

Cierto que las viñas no hablan, pero si lo hicieran, posiblemente, su respuesta sería de indiferencia, les daría lo mismo un complejo que un compuesto, siempre que en ambos casos, el abono suministrado fuera **COMPLETO; EQUILIBRADO, OPORTUNO Y SUFICIENTE (1)**

Si, ciertamente, es posible que a la viña le dé lo mismo un abono compuesto que un complejo, pero a Vd., amigo agricultor, no debe darle lo mismo. Está en juego su dinero y por tanto, su decisión debe ser estudiada y meditada a fondo.

Haga números al plan de abonado que se marque, ensaye varios tipos de abonos, anote todas las circunstancias que rodeen a estos ensayos, compruebe la respuesta de sus viñas, pesando la uva y graduando el mosto obtenido, analice todos estos datos y la respuesta a su pregunta obrará en su poder.

La viña le respondió de la única manera que sabe, dando más o menos kilos de uva con más o menos grado y mostrando una vegetación más o menos vigorosa. Esto unido al precio del abono, a la cantidad suministrada, mano de obra invertida en su incorporación al suelo, gastos de transporte, mayor o menor facilidad de distribución, y demás circunstancias que hayan rodeado a los ensayos (climatología), le hará contar con datos suficientes como para que no necesite consultar a nadie; sus viñas le han respondido y marcado el camino a seguir, ¡hagalas caso! y no se alarme si obtiene respuestas muy dispares de unas viñas a otras, Vd. sabe que no son iguales, que la tierra no lo es, el patrón americano tampoco, el vigor y las producciones de las cepas tampoco; entonces, ¿de que se sorprende?

—¿Cómo elegiremos el compuesto o complejo adecuado?

—Si no se dispone de análisis de tierra, sencillamente de acuerdo a las necesidades de la planta. La viña necesita, en términos generales estos

*Román Cantarero Serrano*

**Fábrica de Alcohol y Residuos  
Vinicos**

**Horcajo de Santiago [CUENCA] †**

**Trav. Santa Ana, 23**

**Teléfonos 23 y 58**

**VITICULTORES, ELABORADORES Y COOPERATIVAS VINICOLAS,  
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 pro-  
veedores en todo el país**

**SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA**

**FUENTE DE PEDRO NAHARRO**

**Bodegas de Elaboraciones**

**Teléfonos 8, 14 y 17**

**COOPERATIVAS, COSECHEROS Y ELABORADORES DE VINO, si tienen  
Vds, problema o dificultad para solucionar la presentación vínica obliga-  
toria, pongase en contacto con nosotros y nos encargaremos de resol-  
verselo inmediatamente..**



equilibrios en  $N^2$ ,  $P^2 O_5$  y  $K^2 O$  (elementos puros), 1 1,5 2,5; 1 2 3 ó 1 1 2.

—¿Cómo saber pues en que proporción debemos mezclar los abonos simples, para conseguir estos equilibrios? simplemente resolviendo estas reglas de tres, en las que hemos redondeado los resultados, para facilitar las operaciones.

100 kg. de sulfato amónico tienen 20,5 - 21 kg. de  $N^2$   
 x para tener 1 kg. de  $N^2$

$$x = \frac{100}{20,5} = 5 \text{ kg. de sulfato amónico}$$

100 kg de superfosfato de cal — tiene 16 - 18 kg de  $P^2 O_5$   
 x para tener 1,5 - 2 kg. de  $P^2 O_5$

$$x = \frac{100 \times 1,5}{16} = 10 \text{ kg. de superfosfato de cal}$$

100 kg. de cloruro potásico ———— tienen 50 kg. de  $K^2 O$   
 x ———— para tener 2,5 kg de  $K^2 O$

$$x = \frac{100 \times 2,5}{50} = 5 \text{ kg. de cloruro potásico}$$

O sea, la mezcla ha de hacerse con: 5 kg de sulfato amónico, 10 de superfosfato de cal y 5 de cloruro de potasa, es decir en la proporción de 1 2 y 1 partes ó 25%, 50% y 25% respectivamente de "amoniaco", "super" y "potasa".

Para elegir los complejos, que mejor guardan los equilibrios señalados anteriormente, (1 1,5 2,5; 1 2 3; 1 1 2) es aún más sencillo.

Tome unos complejos cualesquiera; por ejemplo ( 15 15 15; 12 24 12; 10 16 24; 9 18 27, etc), divida sus tres números por el primero y obtendrá sus equilibrios.

1 1 1 para el 15 15 15; 1 2 1 para el 12 24 12; 1 1,6 2,4 (aproximadamente igual a 1 1,5 2,5) para el 10 16 24 y 2 3 para el 9 18 27. ¿En este ejemplo que abonos cumplen o se aproximan más a los equilibrios indicados? está claro que el 10 16 24 y el 9 18 27, dos de los muchos que se encuentran en el mercado y que cumplen este requisito.

CALCULEMOS y comparemos ahora los precios de un abono compuesto (mezcla) con los de un complejo. (redondearemos precios y riquezas para simplificar operaciones.

25 kg de sulfato amonico que tiene de  $N^2$  5 kg.

50 kg de superfosfato de cal que tiene  $P^2 O_5$ , 9 kg.

25 kg de cloruro de potasa que tiene 12,5 kg de  $K^2 O$

100 kg. de amoniaco cuestan 400 ptas y tienen 20 kgs. de  $N^2$

1 kg. de  $N^2$  costará  $400 : 20 = 20$  ptas.

100 kg. de "super" cuestan 200 ptas y tienen 18 kg de  $P^2 O_5$

1 kg de  $P^2 O_5$  costará  $200 : 18 = 11$  ptas.

100 kg de potasa cuestan 300 ptas y tienen 50 kg. de  $K^2 O$

1 kg de  $K^2 O$  costará  $300 : 50 = 6$  ptas

Los 5 kg de N (nitrógeno puro) de a mezcla costarán  $20 \times 5 = 100$  ptas.

Los 9 kg de  $P^2 O_5$  (ácido fosfórico) de la mezcla costarán  $9 \times 11 = 99$



ptas y los 12,5 kg. de  $K_2O_5$  (óxido potásico) de la mezcla costarán 12,5 x 6 = 75 ptas.

Luego los 100 kg de mezcla, costarán;  $100 + 99 + 75 = 274$  ptas y por tanto el kg de mezcla sale a 2,74 ptas.

Según estos cálculos, el complejo, 10 16 24, debía de valer;  $10 \times 20 = 200$ ;  $16 \times 11 = 176$  y  $24 \times 6 = 144$  esto es,  $200 + 176 + 144 = 520$  ptas, los 100 kg; o sea 5,20 ptas/kg. (tanto en el caso de la mezcla como para el complejo, no tenemos en cuenta portes, almacenaje beneficios, etc.)

Teniendo en cuenta que al abonar, del compuesto debe echar doble cantidad que de complejo no es doble de caro, luego es más barato.

Con los complejos, se transportan se distribuyen y almacenan menos kg, el  $N_2$  de los complejos se aprovecha íntegramente, el de los compuestos no. El compuesto aporta más azufre y microelementos que los complejos.

#### ¿Compuestos o complejos?

Cuando se haga o le hagan esta pregunta de cual son mejores, si los abonos compuestos o los complejos, tome como base lo que le decíamos al principio, pregúnteselo a la viña y con la respuesta que obtenga, haga números, como le hemos dicho y su decisión será la acertada; habrá dejado de tirar dinero, de hacer las cosas por rutina, habrá aprendido a abonar correctamente sus viñas.

Si para realizar estos ensayos, tomar estos datos y analizarlos cree que podemos serle útiles, no dude en acudir a nosotros, estamos para ayudarle.


B. MARTIN MARTIN

Servicio de Extensión Agraria

# Super-filtros



# Radifil

TIERRAS DE INFUSORIOS  RADIFILINA

Reg.º S. D. F. n.º 89-90  
DISTRIBUIDOR

(DIATOMÉAS)

PRODUCTOS **AGROVIN S.A.** 

CENTRAL:

Paseo de la Estación, 2  
Tels. 54 06 35 y 54 03 88  
ALCAZAR DE SAN JUAN

Sucursales

Avenida Ingeniero Sáenz de Miera, núm. 2  
Teléfono 22 05 93  
LEÓN

Calle Márquez, s/n. (Frente a Cruz Cortá  
Teléfono 650743  
MONTILLA (Córdoba)



# NUESTRA DENOMINACION DE ORIGEN

España sólo cuenta con veintitres denominaciones de origen, leo. Mientras que otros países, por ejemplo Francia e Italia centuplican su número al lograr la bonita y redondeada suma de trescientos.

Es alarmante tales comparaciones porque España quiere entrar en el Mercado Común por la puerta grande, como debe ser, y sabido es que nos quita venta el no ir amparados por la Denominación como sello de garantía.

¿Tenemos posibilidades de ampliar este número?

Por supuesto. Pero más posibilidades tendríamos sin duda, si a estos sueños que ahora acariciamos se uniera una labor eficiente pero de conjunto. Una sabia labor de equipo barrería de forma radical esos inconvenientes que hoy por hoy aletean en torno a ese estira y afloja del mundo mercantil.

En Albacete, por ejemplo, se hacen gestiones para ampliar a cuatro, la Denominación de Origen, que serían Mancha, Manchuela, Zona Almansa y zona Jumilla. Y con una salvedad, la de que la Manchuela se subdividiría en dos, toda vez que es muy extensa la zona al comprender diecinueve pueblos.

Tal amalgama de pueblos, quede para zonas, donde la uva no se dá en abundancia pero en la Mancha, sea cualesfuere sus zonas, no se debe admitir esto, por muchas y poderosísimas razones, creo que la más primordial, porque ante todo, cuanto interesa verdaderamente no es solamente conseguir la Denominación, sino mantener una reputación justa y equitativa de nuestros vinos, que no el actor que logra un éxito resonante deja de luchar por alcanzar otros.

El problema es nuestro, de España, y de zonas. Hemos de resolverlo acá, con la más amplia cordura. El problema radica en la Cooperativa, en el Agri-

cultor, en el Hombre.

Un agricultor no puede, porque la ética no lo permite, dejar sus mejores partidas de vino para el comprador particular y llevar a la Cooperativa aquello que sabe no habrá de vender tan preferentemente.

Una Cooperativa está en el derecho ineludible y tajante de tipificar sus caldos, mediante plantas embotelladoras edecuada, mediante una política nunca en desuso, mediante la ampliación de capital. ¿creando una gran empresa para el vino de la Mancha, como muy bien se ha dicho? pues sí, recu-

Pero si el agricultor reacciona a rriendo a ello si es preciso.

tiempo, si la cooperación dá su fruto, el hombre no por ello debe esperar milagros y empantarse. Estamos en la obligación, que no hay que dejar para otros, obligación ineludible, de luchar aunados y con fuerza porque éste del vino, es un tema que sangra en la Mancha.

No hace mucho, visitando una huerta lindando al río, exhuberante en verdad en verdad digna de elogio, me dí cuenta que la hermosura de sus plantas no se debía al agua que cantarina atravesaba esa tierra, esto aporta su importancia como es lógico predecir, pero cuenta también, el que el hombre que cuidaba de esa huerta había aprendido a sulfatar por medio de Cursos de la Campaña de Extensión Agraria, había aprendido a realizar injertos, a como tender por sobre el árbol un plástico hoy no yá patrimonio de Almería, sino de Levante y de la Mancha y de cualquier lugar en donde el agricultor piense y razone, contaba en suma, en que ese hombre se había desvivido por lo suyo.

Porque, amigos, no todo ha de esperarse de nuestra denominación de origen.

M. SORIA





VINICOLA  
INTERNACIONAL, S. A.



Distribuidor exclusivo para España de los vinos finos de Rioja

**BODEGAS BERBERANA, S. A.**



**SUCURSALES:**

ARETA-LLODIO (ALAVA) - Tels: 72 03 00 y 32 53 26

BILBAO, Alameda San Mamés, 49 - Tels: 31 47 54 y 32 66 94

MADRID, Andrés Torrejón, 18 - Tels: 252 41 90 y 252 41 91

QUINTANAR DE LA ORDEN (TOLEDO), oficina: Ctra. de Madrid  
Tel: 698 - Domicilio: P.º de las Naciones, 7. Tel: 148

TORRELAVEGA (SANTANDER), Julián Ceballos, 56  
Tels: 88 20 27 y 88 20 28

SANTANDER, Río Plas, s/n. - Tel: 23 83 78

VITORIA, Portal de Arriaga, 19 - Tels: 22 26 87 y 22 03 85

VILLARCAYO (BURGOS). Travesía Calvo Sotelo, 2 - Tel: 248

por un  
vino  
mejor 





# Desaparece el "RENTISTA" del campo

Apuntaba el sociólogo Amando de Miguel, en reciente artículo, la decadencia de la clase media tradicional, refiriéndose exclusivamente al campo, a las áreas rurales del país, ya que el índice o catálogo general de la "clase media" es bastante extenso y esa decadencia no es apreciable en otras actividades, en las que la clase media no sólo no decae, sino que se ensancha con nuevas aportaciones del ascendente y especializado proletariado industrial y de los empleados de servicios. Ciertamente que la nueva clase media se está integrando por una larga serie de personas técnico-intelectuales. La que está en trance de muerte es la clase social que formaban, por línea de herencia o ascensión, los propietarios absentistas, los llamados rentistas, que extraían anualmente de sus fincas los medios para sostenerse en las ciudades o en los mismos pueblos, es decir, los "labradores" poco o nada ligados a la tierra, la verdad es que ya no es posible —en muchas zonas del país— vivir cómodamente de las rentas y en muchos casos no hay la posibilidad de vivir cómodamente de las rentas y en muchos casos no hay la posibilidad de encontrar renteros y no son infrecuentes las situaciones en que los propietarios se conforman con que les abonen las contribuciones y otras gabelas, conservando la propiedad por razones sentimentales o sencillamente por no encontrar un comprador a precios aceptables. La sed y el hambre de tierra —que durante siglos ha atormentado al campo, provocando dramas impresionantes— está más que saciada. La fabulosa y atropellada emigración inte-

rior ha cambiado el signo del proceso, de tal manera que si en los años cuarenta se labró y roturó desesperadamente y las fincas se disputaban en dura competencia, ahora muchas parcelas se ven abandonadas en cuanto ofrecen dificultades de trabajo o son de baja calidad, con problemáticos y pobres rendimientos.

El ancestral sueño del "reparto" de tierras —que encendía los ánimos y las esperanzas, suscitando inevitablemente celos y resistencias feroces, a partes iguales— ha desaparecido de nuestro horizonte campesino. La huida en masa a las ciudades, la aparición de nuevas ocupaciones laborales en los mismos pueblos, la mecanización y otros factores, han venido a realizar insensiblemente una "reforma agraria" que ahí está, necesitada de medidas correctoras, pero con un planteamiento de orden técnico y jurídico que poco o nada tiene que ver con las propuestas ardorosas que movilizaron en su tiempo energías y violencias, embanderando reivindicaciones que eran cualquier cosa menos injustas.

La vieja estampa del "labrador de levita" —con su caballo y su sillón reservado en la mesa de juego del casino— atento sólo al disfrute y goce del producto seguro del inestable trabajo ajeno, ha desaparecido o está en franca decadencia, como indica D. Miguel. Este sector humano de la agricultura o sus hijos han tenido que optar por subirse al tractor o empeñarse en negocios e inversiones alejadas del ámbito tradicional. No quedan apenas gentes en los pueblos para satisfacerse con

*Pasa a la página 29*



# CIVINASA

*Compañía Internacional Vinícola Agrícola*

*Vinos, Alcoholes y Frutos Secos*

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real)

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

Teléfono 2 55 26 50

MADRID

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



A.T. 2686

especializados  
en camiones  
cisternas  
todas  
capacidades

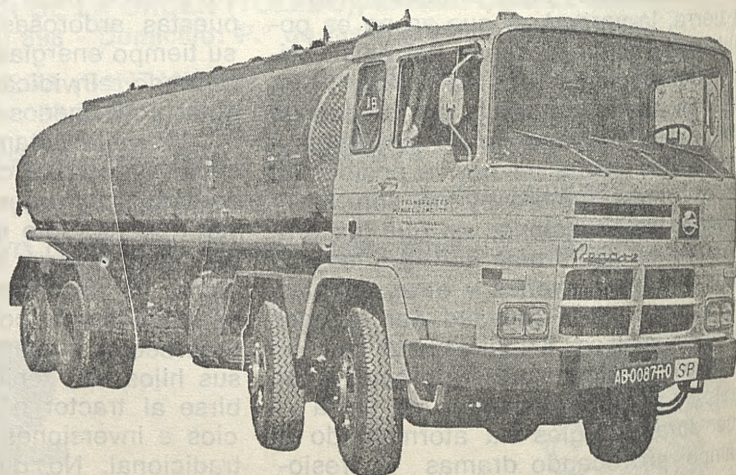
transportes

## del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avda. Reyes Católicos, 70

Apart. 41 - Teléfono 1101



Delegación:

**Manuel Fabregat e hijo**

Rosellón, 568 - 1º - 2ª

VINOS Y DERIVADOS

Tlfnos. 2 57 57 37 y 2 57 13 93

**BARCELONA**



# EL HORARIO

Es un tema que se debate periódicamente. Lo que está claro es que nuestros horarios de trabajo no son precisamente lógicos. Pero lo que nadie quiere es dar el primer paso para cambiarlos. Cada uno se mantiene en su postura... y seguimos con los mismos horarios.

Uno recuerda varios meses que pasó en Inglaterra. Los trabajos comenzaban muy temprano. En cambio el comercio no habría hasta las diez de la mañana. No cerraba al medio día. Y por la tarde permanecía abierto un par de horas después del fin de las jornadas laborales normales. La carga y descarga de mercancías se realizaba de noche. ¿Que sucedía?. Que los que trabajaban en una cosa podían servirse de la otra. Los empleados de comercio podían acudir a primera hora de la mañana a las oficinas públicas a resolver sus asuntos. Los que trabajaban en otros empleos podían acudir a las tiendas a comprarse cosas, sin tener que pedir permiso en su empresa. Los transportes no se congestionaban demasiado, (aunque también haya horas puntas) al no confluir todos a las mismas horas de entrada y salida del trabajo. La carga y descarga de mercancías no constituye un estorbo diurno en la ciudad.

El problema no está solo en quién da el primer paso. Existe una especie de muralla insalvable a la hora de comer. Los españoles tenemos la costumbre de realizar una comida copiosa y familiar a medio día. Fuera de nuestras fronteras las comidas más copiosas son el desayuno y la merienda-cena que se realiza a la vuelta del trabajo. Al mediodía se toma un pequeño tentempié que sirve para seguir trabajando sin desfallecer y sin quedarse abotargado por una copiosa comida. ¿Se ha fijado alguien lo que disminuye el rendimiento laboral por la tarde? Si. Parece que lo han hecho muchos. Y por eso se ha impuesto en muchas empresas la jornada continua. Lo malo es que algunas después de haberla experimentado han vuelto a la jornada partida. Sus empleados se buscaban un trabajo por la tarde y, cansados, rendían menos por las mañanas.

A poco que se mire el problema se complica más y más. Por ejemplo podemos tener en cuenta el factor mujer-trabajadora. Al país le conviene que la mujer se integre al trabajo. Pero para ello se le ponen trabas insalvables. En el caso de que esté casada y tenga hijos, ¿como puede soportar una jornada partida? Supongamos que tiene una continua. El mejor sistema es que los niños vayan al colegio y coman allí. Si son muy pequeños a una guardería. Pero los colegios y guarderías comienzan más tarde que los trabajos de jornada continua.

El problema es digno de ser estudiado. Pero debería formarse una comisión conjunta en la que tengan opinión todos



los interesados contrapuestos que existen. Y desde luego deberíamos renunciar a nuestra comida de mediodía que es la que complica más las cosas. España es el único país que a la hora del transporte público tiene cuatro horas punta. En todo el mundo las puntas son la entrada y salida del trabajo. Pero como aquí sigue existiendo la jornada partida... las puntas se multiplican por dos.

Uno cree que de todos modos el problema debería ser abordado y estudiado en serio. La compatibilidad de unos horarios con otros posiblemente, solucionaría en parte ese otro problema del que tanto se habla hoy: el absentismo laboral. Parte del mismo viene dado por los horarios que padecemos. No quepa la menor duda.

C. DE NAVASCUES (SIS).

## Socuéllamos... Lugar de España

### **INDUSTRIAS QUIMICAS Y TARTARICAS, S. A.**

#### ACIDO TARTARICO

Capacidad de producción: 10.000  
toneladas anuales

#### PUREZA GARANTIZADA

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

#### CARBON ACTIVO

De acuerdo con las normas de la S. C. T. del M. de I.

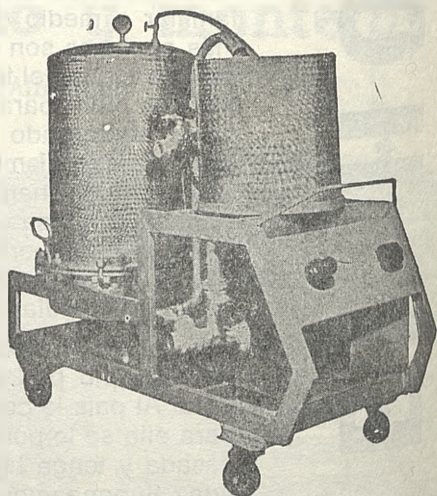
Exportación a todos los Países del Mundo

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

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

### **INDUSTRIAS PROSPER, S. L.**

Avda. D.L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 230610  
VALENCIA - 11



Filtros de placa construída en ACERO INOXIDABLE. En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtro-lina. Varios modelos, según rendimiento.



# Excepcionales posibilidades del Agro Riojano

## No existe paro agrícola

La reacción de los Organismos y de los agricultores implicados directamente por el Decreto que clasificaba como zona de preferente localización industrial agraria anchas zonas de la Rioja, ha sido y es eufórica. Y no podía ser menos puesto que las implicaciones alcanzan, prácticamente, a toda la Provincia, exceptuando sólo Cervera y su Comarca. En total son 168 términos municipales los afectados, pertenecientes 81 a Rioja Alta (partidos judiciales de Santo Domingo, Nájera y Haro) y el resto a los partidos judiciales de Alfaro, Arnedo, Calahorra y Logroño, enclavados en Rioja Baja y Media.

El número total de habitantes de dichas áreas es de 240.059 (122.208 corresponden al partido de Logroño), de los que 40.656 se dedican en activo a la agricultura, según datos facilitados por el Secretario de la Cámara Oficial Sindical Agraria, Sr. Iturriaga García.

La superficie total labrada (cultivos herbáceos y leñosos, viveros y barbechos) es de 193.616 hectáreas, abarcando la superficie productiva no labrada (pastos, montes, espartos...) un total de 247.106 hectáreas.

Dentro de estas áreas existen dos zonas que han merecido atención particular por parte del Ministerio de Agricultura: una es la de Haro, declarada de Acción Especial por su manifiesto estancamiento, y otra la del Najerilla declarada de alto interés nacional y en la que el Ministerio de Obras Públicas ha llevado y está llevando a cabo importantes obras de riego y desagüe en las superficies dominadas por el

canal de la margen derecha del Najerilla. En estos momentos el IRYDA (Instituto para la Reforma y Desarrollo Agrario) está realizando una espléndida labor habiendo recibido de particulares solicitudes de ayudas por más de 300 millones de pesetas, de acuerdo con declaraciones del Jefe Provincial de dicha Entidad en reciente Rueda de Prensa.

### EMINENTEMENTE AGRICOLA

Debido en su mayor parte al constante éxodo rural que se experimenta en todas las Comarcas Riojanas, fundamentalmente en las zonas de Sierras escasea la mano de obra agrícola, siendo pequeños empresarios y trabajadores por cuenta propia las 40.656 personas dedicadas en activo a la agricultura. Por todo ello, no existe en esta Provincia paro obrero del campo.

Al mismo tiempo, la Rioja, y con ella el término afectado por el Decreto, es eminentemente agrícola, desde siempre. Fundamentalmente la industria que más ha prevalecido ha sido la vinícola, que en el fondo es agraria, estando localizada el resto, en su mayor grado, en la Capital.

En cuanto a las posibilidades de desarrollo industrial agrario, bien puede decirse que son enormes siempre y cuando se incida en una edecucción de las estructuras agrarias y en la ordenación de cultivos, con garantía de precios mínimos.

E. MARRODAN

**Julión Guerrero**

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909  
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS  
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 261 54 03 252 80 76



# Concurso Provincial de catadores de vinos de Ciudad-Real

El pasado día 28 de Mayo, fue celebrado en DAIMIEL, en los locales de la Cooperativa "LA DAIMIELEÑA", el concurso provincial de Catadores de vinos.

Bajo la presidencia de D. Angel García Cuesta Delegado Provincial de la Organización, Presidente del Sindicato Provincial de la Vid y otras autoridades, tuvieron lugar las pruebas de catadores, en la que participaron 17 concursantes.

Finalizado el concurso, D. Jesús Loro Gómez y D. Pascual González Linares quedaron empatados a 23 puntos D. Felipe Ruiz Lorente, D. Félix García Maroto y el Director de nuestra revista con 22 puntos. Tras las pruebas de desempate, quedaron clasificados así:

- 1º. —Jesús Loro Gómez, Daimiel
  - 2º. —Pascual González Linares, Tomelloso.
  - 3º.— Félix García Maroto, Daimiel
  - 4º.— Felipe Ruiz Lorente, Socuéllamos
  - 5º.— José López-Osa, Díaz, Socuéllamos
- Y así hasta 17 clasificados.

El certámen resultó competitivo, y muy atendido por el presidente y afiliados de la Agrupación de enólogos de la Provincia.

## Ministerio de Comercio

**DECRETO 1046/1973, de 17 de mayo, por el que se suspende por tres meses la aplicación de los derechos establecidos a la importación de vinos blancos y vinados.**

La conveniencia de importar vinos blancos o de otra coloración para la fabricación de vinagres y de vinos vinados para la fabricación de holandas, hace aconsejable suspender por tres meses la aplicación de los derechos que gravan la importación de dichos productos, haciendo uso a tal efecto de la facultad concedida al Gobierno en el artículo sexto, apartado dos de la vigente Ley Arancelaria.

En su virtud a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintisiete de abril de mil novecientos setenta y tres.

### DISPONGO

Artículo único.—A partir de la fecha de publicación de este Decreto, en el «Boletín Oficial del Estado», se suspende totalmente, por tres meses, la aplicación de los derechos arancelarios establecidos a la importación de vinos blancos o de otra coloración de más de un grado de acidez, así como de vinos vinados clasificados, según su coloración, en las partidas veintidos, punto cero cinco-uno b) y veintidos cero cinco-dos b) del Arancel de Aduanas.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a diecisiete de mayo de mil novecientos setenta y tres.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio  
ENRIQUE FONTANA CODINA

*Demetrio Moreno Olivares*  
Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66. Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 19 20  
          { 2 47 19 21  
          { 2 47 28 56  
Domicilio: 2 56 49 74  
Consuegra (Toledo) 142



# Actualidad

**IMPORTACION DE VINOS BLANCOS CON DESTINO A ALCOHOLES Y VINAGRES.** En la revista número 98 y en la página 18 del día 15 de Abril pasado hacíamos un comentario sobre la necesidad de importar en su día vinos defectuosos para las fábricas españolas con destino a alcoholes y holandas, y hoy, tenemos en nuestras manos el B.O. del Estado número 133, (que en la página número 16 de la revista transcribimos textualmente), por cuyo decreto se suspende por 3 meses la aplicación de derechos establecidos para la importación de más vinos defectuosos.

El que hiciéramos este comentario; no quería decir que se pusiera en práctica una medida tan urgente, pues mientras las grandes empresas que están en emporio en la Mancha, no se consoliden, el 60% de estos vinos discurren por los alambiques, y por tanto con la importación hecha de vinos para el consumo, ha tambaleado el mercado, con esta nueva disposición, si los comerciantes la ponen en práctica, (si los precios del exterior permiten poner estos vinos en fábricas al precio de los vinos españoles) será otro jarro más de agua fría que tendrá que soportar este negocio.

Don Ricardo Ibañez Pérez en el Diario LANZA de Ciudad Real y refiriéndose a la importación de estos vinos cita el artículo 117 del ESTATUTO de LA VIÑA, DEL VINO Y ALCOHOLES, pues al parecer no está previsto la importación de productos de la vid que no reunan las condiciones de análisis del citado Estatuto.

Mas si miramos atrás, nos daremos cuenta de que nunca en España ha habido falta de alcoholes rectificadas, como así

primera materia para vinagres. Y estos vinos que se han autorizado no son aptos para holandas y destilados, entonces, ¿cual es la finalidad de esta importación?. Para el uso debido, innecesaria, por haber primera materia sobrante; para holandas, NO SIRVE. ¿Entonces para que queremos estos vinos?

Hemos dicho muchas veces, y ahora repetimos, que esta campaña tenía existencias, por sobrante de la pasada y presente cosecha, para atender las necesidades del país, por lo que cuantas medidas tome la Administración para abaratar los precios por el sistema de abundancia, en cualquier campaña, no sabemos si será la próxima, tendremos en España el problema de no saber que hacer con el vino, una vez más.

**TORMENTAS EN LA MANCHA.** En el momento de redactar esta noticia, y en la semana del 4 al 10, se ha visto azotada la Mancha, TOMELLOSO, SOCUELLAMOS, PEDRO MUÑOZ, (C. Real) TOBOSO, MIGUEL ESTEBAN y QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) MOTA DEL CUERVO, LAS MESAS, EL PEDERNOÑO, LAS PEDROÑERAS (Cuenca) y VILLARROBLEDO (Albacete), por fuertes tormentas con descarga de piedra, habiendo dejado localidades como Miguel Esteban casi arrasada su cosecha, y las menos afectadas con el fruto bastante dañado.

Por tratarse de zona eminentemente vitícola, las halagüeñas perspectivas se van reduciendo, por desgracia. Así continuará, pues muy difícil que todo el fruto que aparca en el brote, llegue arriba.



# Sucedió esta quincena

**VINOS BLANCOS.**—La pasada quincena, el mercado ha tenido poca variación, por lo que podemos decir que se ha mantenido sin altas ni bajas dignas de mención, el precio medio continúa con 88/90 ptas hgdo.

**VINO TINTO.**—Igualmente, flojo, pero sin descender de sus precios que mantiene aún a costa de todas las dificultades que se presentan. Los tenemos a 100/102 pesetas, rosados, 100/105 pesetas, claretes y 105/110 pesetas, cerrados. Las tintorerías, 120/130 pesetas hectógrado.

**ALCOHOLES.**—Sin demanda y por tanto con precios inseguros, pues los fabricantes están ofreciendo alrededor de los precios que citamos, destilados de vino, 87/88 pesetas, rectificadas de residuos, 80/81 pesetas, y holandas, 67/68 pesetas litro.

**NORMAS DE CAMPAÑA.**—Se encuentran, como en la quincena pasada, pendientes de pasar por la comisión ejecutiva del F.O.R.P.P.A. Esperemos una solución armonizada con el coste de producción.

**OPERACIONES REALIZADAS.**—Estas se han sucedido, pero de escasa importancia, si alguna es más importante, es todavía de especuladores y, por tanto, los precios son condicionados a la prisa que se tenga por retirar la mercancía, que casi todos sabemos que este vino es casi de exclusiva procedencia de cooperativas.

**COMENTARIO.**—Hasta nuestra redacción han llegado noticias, de que firmas

o señores particulares están ofreciendo vino, sin tener esta mercancía en sus bodegas ni comprada, todo esto puede ser objeto de maniobras con una finalidad o meras especulaciones, nuestra misión es informar, en previsión de que hechos no lícitos puedan perjudicar el precio del vino o a quien de buena voluntad realice. En cualquiera de los casos, nunca está demás un aviso para prevenir a las personas de buena fe.

La verdad es que las alzas y bajas no siempre suelen dar dolor de cabeza a los mismos, los elaboradores industriales que tengan vino en existencias así como adquirido, esté o no en su poder, desean que los vinos suban de precio, los que juegan sin dinero, con préstamo de la banca, les interesa que en los tres primeros meses de campaña se resuelva la operación, vendiendo en este plazo a buena cotización; los compraventa durante la campaña, les interesa que el mercado empiece en un precio mínimo y termine a un precio alto, esto mismo también le interesa a especuladores, pero que la subida se realice con rapidez.

Las plantas embotelladoras, quisieran que el vino tuviera un precio estable, a lo sumo un alza por campaña, al principio mejor que en medio, la baja nunca les da miedo y los licoristas de marcas acreditadas les interesa estabilidad o baja, pues sus productos no se venden más baratos porque esto ocurre. Luego de entre todos estos apartados, están los económicamente débiles, que normalmente les conviene los precios sin variación, ya que todos ellos confían en su trabajo y en ningún momento con jugadas de bolsa.





Museo del Vino Vilafranca del Penedès

## Sorbato Potásico **HOECHST** para la estabilización del vino

Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de aditivos de casi todos los países productores en el mundo han autorizado el empleo de sorbato potásico para la estabilización de vinos. En España se aprobó por Decreto 835/1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces que originan las fermentaciones secundarias en el vino («vino picado»)



Soliciten información a  
**HOECHST IBERICA, S. A.**  
Travesera de Gracia, 47-49  
Barcelona-6



**HOECHST**, el mayor fabricante  
de este producto en el mundo

Sorbato Potásico Hoechst No. reg. 154, del Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas - Ministerio de Agricultura.  
Composición: Sorbato Potásico puro. Vinos: adición hasta 270 mg/litro de sorbato potásico estabilizado, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso sea inferior a 200 mg/litro.  
Mostos: idem, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso sea inferior a 300 mg/litro. Zumos de uvas naturales: 270 mg/litro. Zumos de uvas conservados: 400 mg/litro.



¿Será su trabajo en balde?

El Sorbato Potásico  
**HOECHST**  
estabiliza los vinos y los  
protege contra  
la fermentación secundaria

El sorbato potásico Hoechst asegura eficazmente la calidad de sus vinos, desde la fase de envasado hasta la de consumo. La estabilización de los vinos mediante este producto es sumamente sencilla, no requiere mecanización. Se agrega después de una rigurosa filtración y la estabilización del vino queda definitivamente garantizada. En España se aprobó por Decreto 835 1972.

- Inocuo
- No altera el sabor ni el color
- Actúa eficazmente contra las heces en el vino que originan las fermentaciones secundarias (evitan el vino picado»)



Soliciten información a  
HOECHST IBERICA, S. A.  
Travesera de Gracia, 47-49  
Barcelona-6



HOECHST, el mayor fabricante  
de este producto en el mundo

Sorbato Potásico Hoechst No. reg. 154, del Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas - Ministerio de Agricultura

Publicación del Servicio Potásico puro. 1 litro de solución hasta 750 mg/litro de sorbato potásico estabilizado, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso sea inferior a 200 mg/litro.



# Mercados - Productos de la Vid (102)

## CIUDAD REAL - LA MANCHA

### ALCAZAR DE SAN JUAN

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	92	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	96	ptas	hgdo
Tinto filtrado ... ..	98	ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	94	ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	96	ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	92	ptas	hgdo
Rosado filtrado ... ..	94	ptas	hgdo

### ARGAMASILLA DE ALBA

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

### CAMPO DE CRIPTANA

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	93	ptas	hgdo
Mistela 15x9 ... ..	117	ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	93/94	ptas	hgdo

### CALZADA DE CALATRAVA

Blanco en rama ... ..	100	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	103	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	105	ptas	hgdo

### DAIMIEL

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	92	ptas	hgdo

### LA SOLANA

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

### MANZANARES

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Rectificado de vino ... ..	86	ptas	litro
Rectdo de residuos ... ..	83	ptas	litro

### PEDRO MUÑOZ

Blanco en rama ... ..	88	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

### SOCUELLAMOS

Blanco en rama ... ..	89	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	91	ptas	hgdo

### TOMELLOSO

Blanco en rama ... ..	84	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	86	ptas	hgdo
Destilado de vino ... ..	97	ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	88	ptas	litro
Rectdo. de residuos ... ..	83	ptas	litro
Holandas ... ..	70	ptas	litro

### VALDEPEÑAS

Blanco en rama ... ..	92	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

Tinto en rama ... ..	112	ptas	hgdo
----------------------	-----	------	------

## ALBACETE - LA MANCHA

### ALMANSA

Blanco en rama ... ..	100	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	105	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	120	ptas	hgdo
Clarete en rama ... ..	110	ptas	hgdo

### LA RODA

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	93	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	94	ptas	hgdo
Rectificado de residuos	81	ptas	litro

### ONTUR

Clarete en rama 13º/14º ...	Sin Exist
-----------------------------	-----------

### VILLAMALEA

Blanco en rama ... ..	Sin Exist
Tinto en rama ... ..	Sin Exist
Clarete en rama ... ..	Sin Exist

### VILLARROBLEDO

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	93	ptas	hgdo
Quema o vinagres ... ..	80	ptas	hgdo
De crianza ... ..	20	ptas	litro
Mistela 15x9 filtrada	118	ptas	hgdo
Destilado de vino ... ..	94	ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	88	ptas	litro
Rectic. de residuos ... ..	87	ptas	litro
Holandas ... ..	68	ptas	litro

## CUENCA - LA MANCHA

### EL PROVENCIO

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	101	ptas	hgdo

### SAN CLEMENTE

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña 72/73.

### FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Blanco en rama ... ..	91	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	110	ptas	hgdo

### MINGLANILLA

Mosto macerado ... ..	Sin Exist.
-----------------------	------------

### INIESTA

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña. 72/73

## LEDEÑA

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña. 72/73

### CASAS DE FERNANDO ALONSO

Clarete filtrado ... .. 90 ptas hgdo  
Tinto doble pasta ... 125 ptas hgdo

### VILLARTA

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña. 72/73

## TOLEDO - LA MANCHA

### DOSBARRIOS

Blanco en rama ... .. 94 ptas hgdo

### MADRILEJOS

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo

### PORTILLO

Tinto en rama ... .. 95 ptas hgdo  
Tinto filtrado ... .. 98 ptas hgdo

### QUINTANAR DE LA ORDEN

Blanco en rama ... .. 85 ptas hgdo

### SONSECA

Blanco en rama ... .. 96 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. 102 ptas hgdo

### VILLA DE DON FADRIQUE

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
Blanco filtrado ... .. 92 ptas hgdo

### PUEBLA DE ALMORADIEL

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
Blanco filtrado ... .. 97 ptas hgdo  
Clarete en rama ... .. 102 ptas hgdo  
Clarete filtrado ... .. 105 ptas hgdo

### VILLACAÑAS

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
Blanco filtrado ... .. 93 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. 105 ptas hgdo  
Tinto filtrado ... .. 107 ptas hgdo  
Destilado de vino ... .. 90 ptas litro  
Rectificado de vino ... 85 ptas litro  
Rectificado de residuos 82 ptas litro

### CONSUEGRA

Blanco en rama ... .. 100 ptas hgdo  
Blanco filtrado ... .. 105 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. 108 ptas hgdo  
Tinto filtrado ... .. 115 ptas hgdo  
Clarete en rama ... .. 105 ptas hgdo  
Clarete filtrado ... .. 110 ptas hgdo

### VENTAS DE RETAMOSA

Tinto en rama ... .. 110 ptas hgdo  
Tinto filtrado viejo ... 120 ptas hgdo

## ALICANTE - LEVANTE

### VILLENA

Blanco en rama ... .. 94 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. 105 ptas hgdo  
Clarete en rama ... .. 95 ptas hgdo  
Rosado en rama ... .. 93 ptas hgdo  
Quema o vinagres ... 82 ptas hgdo  
Mistela moscatel ... .. 110 ptas hgdo  
Destilado de vinos ... .. 90 ptas litro  
Rectificado de vino ... 86 ptas litro  
Rectdo. de residuos ... 82 ptas litro

### MONOVAR

Blanco en rama ... .. 90/95 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. Sin Exist  
Clarete en rama ... .. 100 ptas hgdo  
Rosado en rama ... .. 90/92 ptas hgdo  
Destilado de vino ... .. 85/86 ptas litro

### IBI

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña 72/73.

### GATA DE GORGOS

Mistela 15x9 filtrada ... 104 ptas hgdo

## VALENCIA - LEVANTE

### PEDRALBA

Clarete filtrado ... .. 95 ptas hgdo

### LIRIA

Blanco en rama ... .. 95 ptas hgdo

### UTIEL - REQUENA

Blanco en ramo ... .. 100 ptas hgdo  
Tinto en rama ... .. 100 ptas hgdo  
Clarete en rama ... .. 100 ptas hgdo  
Rosado en rama ... .. 90/95 ptas hgdo  
Rectificado de vino 87/88 ptas litro  
Rectificado de residuos 82 ptas litro  
Flemas ... .. 74/75 ptas hgdo

### TURIS

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
Vinaagre ... .. 8 ptas litro

### CHESTE

Blanco en rama ... .. 91 ptas hgdo  
Mist. moscatel ... .. Sin Exist  
Mistela moscatel filtrada ... Sin Exist

### VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama ... .. 93 ptas hgdo  
Blanco filtrado ... .. 95 ptas hgdo

## MURCIA - LEVANTE

### JUMILLA

Tinto en rama ... .. 120 ptas hgdo  
Clarete en rama ... .. 105 ptas hgdo



Rosado en rama ... .. 105 ptas hgdo  
 YECLA  
 Tinto en rama ... .. Sin exist

### BARCELONA - CATALUÑA

#### VILLAFRANCA DEL PANADES

Blanco en rama ... .. 96 ptas hgdo  
 Tinto filtrado ... .. 98 ptas hgdo  
 Rectificado de vino ... ..

### TARRAGONA - CATALUÑA

#### BAJO PRIORATO

Tinto filtrado ... .. 100 ptas hgdo

#### MONTBLANC

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
 Tinto en rama ... .. 95 ptas hgdo  
 Rosado en rama ... .. 90 ptas hgdo  
 Quema o vinagres ... .. 80 ptas hgdo

#### BARBARA

Blanco en rama ... .. 92 ptas hgdo  
 Rosado en rama ... .. 90 ptas hgdo

#### FALSET

Tinto en rama ... .. 95 ptas hgdo

#### PERELLO

Blanco en rama ... .. 90 ptas hgdo  
 Tinto en rama ... .. 100 ptas hgdo

### GERONA - CATALUÑA

#### FIGUERAS

Tinto en rama ... .. 100 ptas hgdo  
 Rosado en rama ... .. 100 ptas hgdo

#### ZONA AMPURDAN

Tinto en rama ... .. 100 ptas hgdo  
 Rosado en rama ... .. 90 ptas hgdo

### ZARAGOZA - ARAGON

#### CALATORAO

Tinto en rama ... .. 110 ptas hgdo  
 Clarete en rama ... .. 100 ptas hgdo

#### ATECA

Tinto en rama ... .. 105 ptas hgdo  
 Clarete en rama ... .. 98 ptas hgdo

#### CALATAYUD

Tinto en rama ... .. 110 ptas hgdo  
 Clarete en rama ... .. 105 ptas hgdo

#### CARIÑENA

Blanco en rama ... .. 95 ptas hgdo

Tinto en rama ... .. 110 ptas hgdo  
 Clarete en rama ... .. 105 ptas hgdo

#### MORATA DE JALON

Tinto en rama ... .. 105 ptas hgdo  
 Tinto filtrado ... .. 110 ptas hgdo  
 Clarete en rama ... .. 97 ptas hgdo

### NAVARRA

#### TUDELA

Tinto filtrado ... .. 105 ptas hgdo  
 Clarete filtrado ... .. 96 ptas hgdo

#### CINTRUENIGO

Clarete en rama ... .. 110 ptas hgdo  
 Tinto en rama ... .. 105 ptas hgdo

#### FALCES

Tinto en rama ... .. Sin Exist.  
 Clarete en rama ... .. Sin Exist  
 Clarete filtrado ... .. Sin Exist  
 Rosado en rama ... .. 100 ptas hgdo

### LOGROÑO - RIOJA

#### ALFARO

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña 72/73

#### ALCANDRE

Tinto en rama ... .. 300 ptas cant.

#### ARNEDO

Rosado en rama ... .. 320 ptas cant  
 Clarete en rama ... .. 320 ptas cant.

#### MANJARRES

Tinto en rama ... .. 280 ptas cant  
 Clarete en rama ... .. 260 ptas cant

#### AUTOL

Tinto en rama ... .. 270 ptas cant  
 Clarete en rama ... .. 270 ptas cant

#### RINCON DE SOTO

Blanco en rama ... .. 15 ptas litro  
 Tinto filtrado ... .. 14 ptas litro  
 Rosado filtrado ... .. 16 ptas litro  
 Clarete filtrado ... .. 16 ptas litro  
 Vinagres en rama ... .. 8 ptas litro

### RIOJA - ALAVESA

#### ELCIEGO

Tinto en rama ... .. 350 ptas cant

#### VILLABUENA

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña. 72/73

**CENICERO**

Blanco rama ... ..	310	ptas	cant
Tinto en rama ... ..	310	ptas	cant
Clarete en rama ... ..	310	ptas	cant
Rosado en rama ... ..	310	ptas	cant

**VILLAR DE ARNEDO**

Tinto en rama ... ..	270	ptas	cant
Rosado en rama ... ..	270	ptas	cant

**MADRID - CENTRO****CADALSO DE LOS VIDRIOS**

Blanco en rama ... ..	105	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	110	ptas	hgdo

**SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS**

Blanco en rama ... ..	105	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	110	ptas	hgdo

**ARGANDA**

Tinto filtrado ... ..	224	ptas	cant
Clarete filtrado ... ..	224	ptas	cant

**AVILA - CENTRO****CEBREROS**

Tinto filtrado ... ..	Sin exist		
Clarete en rama ... ..	82	ptas	hgdo

**LEON - CENTRO****PONFERRADA**

Blanco en rama ... ..	13	ptas	litro
Tinto en rama ... ..	110	ptas	hgdo
Flemas 50° ... ..	39	ptas	litro

**CACABELOS**

Blanco en rama ... ..	11/12	ptas	litro
Tinto en rama ... ..	14/15	ptas	litro
Clarete en rama ... ..	100	ptas	hgdo
Rosado en rama ... ..	95	ptas	hgdo
Flemas 50° ... ..	39	ptas	litro

**VILLAMAÑAN**

Tinto en rama ... ..	105	ptas	hgdo
Destilados de vinos ...	95	ptas	litro
Rectificado de vinos ...	90	ptas	litro

**VILLAFRANCA DEL BIERZO**

Blanco en rama ... ..	110	ptas	hgdo
Tinto en rama ... ..	130	ptas	hgdo
Tinto filtrado ... ..	110	ptas	hgdo

**SALAMANCA - CENTRO****VILLARINOS DE LOS AIRES**

Clarete en rama ... ..	200	ptas	cant
------------------------	-----	------	------

**VALLADOLID - CENTRO****POZALDEZ**

Blanco en rama ... ..	170	ptas	cant
CIGALES			
Clarete filtrado ... ..	165	ptas	cant

**ZAMORA - CENTRO****FERMOSELLE**

Tinto en rama ... ..	110	ptas	hgdo
Clarete filtrado ... ..	105	ptas	hgdo
Rosado filtrado ... ..	107	ptas	hgdo

**BALEARES****FELANITX**

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña. 72/73

**ORENSE****LA RUA**

Blanco en rama ... ..	15	ptas	litro
Tinto en rama ... ..	15	ptas	litro
Flemas 50° ... ..	55	ptas	litro

**BADAJOS - EXTRAMADURA****ALMENDRALEJO**

Blanco en rama ... ..	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado ... ..	103	ptas	hgdo
LOS SANTOS DE MAIMONA			

**VILLAFRANCA DE LOS BARROS**

Blanco en rama ... ..	95	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

**HUELVA - ANDALUCIA****BOLLULLOS DEL CONDADO**

Blanco en rama ... ..	95	ptas	hgdo
Destilado de vino ... ..	88	ptas	litro
Mistela 15x9 filtrada ...	76	ptas	litro
Vinagre filtrado ... ..	95	ptas	hgdo

**ROCIANA DEL CONDADO**

Blanco en rama ... ..	94	ptas	hgdo
Destilado de vino ... ..	90	ptas	litro
Rectificado de vino ... ..	87	ptas	litro

**PALMA DEL CONDADO**

Esta Plaza tiene vendida la total elaboración de esta campaña 72/73

**CADIZ - ANDALUCIA****JEREZ Y MARCO**

Alcohol destilado ... ..	90	ptas	litro
Mistela 15x9 filtrada	25	ptas	litro



# Nueva oferta comunitaria para vinos españoles

Bruselas, (Efe).—La Comisión Europea ha elaborado una nueva oferta para las exportaciones de vinos españoles a la CEE con motivo de la ampliación de la comunidad europea. La oferta será presentada al Consejo de Ministros para su debate y aprobación y posiblemente también al comité de representantes permanentes.

Según la propuesta comunitaria la preferencia arancelaria que la CEE ofrecería a España para los vinos de Málaga aumentará del 50 al 75 por ciento. Para el Jumilla, Rioja, Priorato y Valdepeñas la preferencia estará mantenida al nivel actual del 30 por ciento.

Los contingentes anuales quedan como sigue:

Para el vino de Málaga el contingente anual podría pasar de 15.000 hectólitros según el acuerdo actual, a 16.000 hectólitros.

Para los vinos de Jumilla Rioja, Priorato y Valdepeñas el contingente actual de 15.000 hectólitros podría pasar a 22.000 hectólitros.

Para los vinos de Jerez la Comisión no propone cambio alguno de la preferencia actual de 60 por ciento para el vino embotellado y del 50 para el vino de tonel. Por el contrario la Comisión ofrece aumentar el contingente actual de 210.000 hectólitros a 680.000 para Jerez de tonel y de 40.000 hectólitros a 50.000 para el Jerez embotellado.

## Concurso Provincial de Catadores de vino

Logroño, (sis).—Se ha celebrado en la localidad de Haro, el Concurso Provincial de catadores de vino bajo la organización del Sindicato Provincial de la Vid. Su desarrollo ha tenido lugar en las instalaciones de la estación de enología y viticultura, a través de cinco pruebas que duraron de 10 a 12 de la mañana.

Resultó vencedor Félix García Gil de Logroño, perteneciente a una

importante firma vinícola, consiguiendo 11 puntos de un total de 15 que suponía la superación de todas las pruebas. En segundo lugar, Tomás Hurtado Nena, de Navarrete, de la misma firma, y en tercer lugar Moisés Delgado Rubia de Fuenmayor, de otra prestigiosa Casa Comercial Vinícola.

El campeón podrá participar en el correspondiente concurso nacional.

Al conocer la noticia, de haber sido designado D. Agustín Cotorruelo Sendagorta, presidente del F.O.R.P.P.A. Ministro de Comercio felicitamos al mismo por haber sido objeto de tal confianza, prueba de su labor feaciente en el cargo que deja vacante, enhorabuena.

...érase un vinagre tan bueno,  
como la buena

cocina española.

**DARRO**  
*Plinio*

vinagres de  
La Mancha

**EMPE**

C/AFRICA, 2  
TOMELLOSO  
C.REAL

**DOS  
VINAGRES  
PARA  
MUCHOS  
PLATOS.**



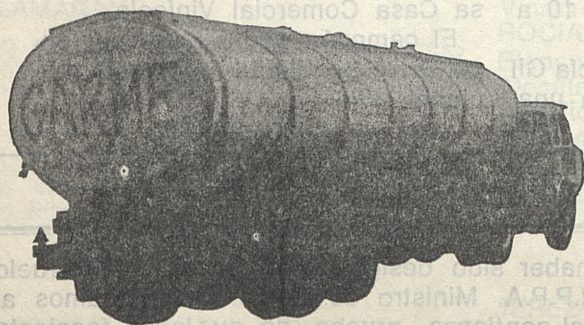
MADRID-tel.410 08 62-410 08 66 TOMELLOSO. 51 13 89

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

Fábrica de Aguardientes, anisados y licores .....	200 ptas
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones) .....	80
Bares, cafés y cafeterías (42.000 direcciones) .....	3.360
Agricultores (20.000 direcciones).....	1.000
Cooperativas del Campo .....	500
Almacenes, maquinaria industrial y agrícola .....	300
Almacenes y comerciantes de abonos .....	400
Fábricas de vinagres .....	100
Almacenistas y exportadores de vinos (7.500 direcciones).....	600
Elaboradores de vinos .....	200

(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 30 ptas el millar  
Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío

## METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

**Poliéster y Metálicas**

Ctra. Munera, s/n - Apartado, 50 - Tel. 1127 - VILLARROBLEDO (Albacete)



# En Jerez tuvo lugar la Asamblea Nacional de Enólogos

Tras visitar la ruta de las viñas, se celebraron en la Delegación Comarcal de Sindicatos intensas sesiones de trabajo.

Los asambleístas mostraron su complacencia por las bien cuidadas cepas del marco jerezano.

De verdadero esplendor puede considerarse la Asamblea Nacional de Enólogos que ha tenido lugar en Jerez con una serie de ininterrumpidos actos celebrados durante los pasados días del 24 y 25 de mayo último, culminados con la imposición de insignias y nombramiento de enólogos de honor en las personas de Don Manuel González Gordon, Don Luis Caballero Noguera, Don Manuel Barbadillo Rodríguez y Don Gonzalo Fernández de Bobadilla.

Previamente los asambleístas tras intensas jornadas de trabajo celebradas en el salón de actos de la Delegación Comarcal de Sindicatos en las que entre otras cosas se trató del problema de la titulación de la próxima reunión en Milán de la Unión Internacional de Enólogos con motivo del SIMEL (muestras de los vinos embotellados) y del inmediato Consejo a celebrar en Jerez, los asambleístas llevaron a efecto un detenido recorrido por diferentes viñedos de los alrededores de la ciudad mostrando su complacencia por las bien cuidadas cepas del marco jerezano. A continuación visitaron la ruta de las viñas presenciando con verdadero asombro la esmerada organización de las faenas y labores que se ejecutaban y los tratamientos en la estación desde helicópteros.

En la Casa Domecq, fueron recibidos en nombre de dicha firma por Don Pedro Domecq Hidalgo, visitando diversas instalaciones y naves bodegueras pasando a continuación a los jardines de la casa donde se les ofreció un almuerzo a los asambleístas, presidido por el presidente de la Agrupación Nacional de enólogos Don Francisco Martínez Bermell, presidente de la Agrupación Provincial D. Juan José Serrano Quintero, Secretario General de la Unión Internacional de Enólogos Don Joaquín Roquet y altos jefes de la firma Domecq. El Sr Serrano Quintero hizo uso de la palabra en los postres para hacer patente la satisfacción que se llevaba de Jerez tanto por la benévola acogida de que habían sido objeto como por los resultados de la Asamblea.

En el Consejo Regulador en acto presidido por el Gobernador Civil de la provincia Don Luis Nozal López, tuvo la imposición de insignias a los nombrados enólogos de honor, resaltando el presidente de la Agrupación Nacional los merecidos motivos humanos y profesionales que los habían hecho acreedores a dicha distinción.

Finalmente en la caseta ferial del Casino Jerezano enclavada en el Parque González Hontoria se celebró la cena de clausura en la que se encontraban presentes con el Gobernador Civil, el presidente del Consejo Regulador Antonio Barbadillo y Sra. el presidente de la Agrupación Nacional de Enólogos Sr Martínez Bermell, delegado provincial de Sindicatos, Don Félix Pérez Miyares, presidente provincial del Sindicato de la Vid, Don Beltrán de Domecq González y Sra. delegado comarcal de Sindicatos. Don Jesús Martialay Maiso-nave, Don Fernando T. de Terry, alcalde de Puerto de Santa María, Don Luis Caballero Noguera, entre otras personalidades.

D. CAMPOY

# ANDALUCIA: Problemática de

Rute, en la provincia de Córdoba, y algunas localidades sevillanas, incluida la capital, son puntos geográficos con bastante solera y prestigio en la industria del aguardiente, prestigio ganado a base de muchos años de constante batallar, de perfeccionar técnicas y anexionar el estímulo de los mejores para ir consiguiendo cada día unas cotas más elevadas.

Pues bien, todas estas empresas — lo usual es que utilicen para su producto alcohol industrial de sesenta grados viven días de pesadumbre y desasosiego, días de franca decadencia, como diría un virtuoso.

Dos son principalmente las causas que motivan la situación más bien negativa de muchas empresas de aguardientes, la disminución en el consumo y la evasión fiscal de algunos desaprensivos, causas que trataremos de comentar separadamente.

## A) CONSUMO EN DESCENSO.

El aguardiente siempre ha sido una bebida española de las llamadas populares.

No sólo era mercancía obligada durante las fiestas navideñas sino que también en los bares se servía con la misma asiduidad que otras bebidas alcohólicas, el coñac principalmente.

Hoy cualquiera puede comprobar que mientras éste último sigue en el tálamo de los elegidos, con grandes industrias que gastan una millonada en

efectiva propaganda, el aguardiente parece el hermano pobre de la familia, ya que son pocas las firmas que puedan presumir hoy de auténtica categoría.

Otro tanto, si cabe, más agudo, sucede con las empresas secundarias, esas que comercializan el producto a granel, o poseen marcas propias, pero de las que apenas trascienden de un ámbito regional.

Cuando un país cambia de costumbres de modus vivendi, siempre hay alguien a quien le toca bailar con la más fea, y parece que el aguardiente es el garbanzo negro de las bebidas alcohólicas.

Antes, raro era el trabajador que no comenzaba la faena con un par de copas de "matarratas". Se decía que era un estupendo estimulante para la dura tarea diaria, que mataba el gusanillo. Hasta nuestras abuelas escondían su botella de rigor en la alacena, como primera medida curativa cuando los crios sentían transtornos de vientre.

Hoy todas esas sanas costumbres van desapareciendo, las úlceras de duodeno no invaden nuestra geografía, y al disminuir el consumo ha de disminuir la producción, como el mismo Perogrullo deduciría.

¿Qué hacer ahora con las instalaciones y el personal excedente?. He aquí un problema de considerable magnitud.

## B) EVASION FISCAL.

La elaboración de una arroba de



# Aguardiente

aguardiente —si partimos del alcohol industrial de sesenta grados— no es costosa; quien realmente encarece esta bebida son los impuestos que gravitan sobre ella, los cuales se aproximan al coste real.

Pues bien, como consecuencia del estancamiento o disminución del consumo en algunas zonas, la competencia se agudiza, y sabido es que los excesos competitivos engendran muchas veces la picaresca.

—Algunos desaprensivos— se nos manifiestan tratan de eludir ciertos impuestos fiscales, lo cual, de conseguirlo, les permite abaratar la mercancía respecto al resto de los fabricantes, manera práctica de ganar la baza en los mercados.

Ciertos elementos elaboran sin estar dados de alta como tales, mientras hay también quien efectúa las operaciones de compra-venta sin la correspondiente guía.

Estas suelen ser (según se nos confiesa de manera casi confidencial) las prácticas ilegales que se utilizan más frecuentemente para eludir ciertos impuestos.

No hace falta añadir que, de rebote perjudican enormemente a los honestos a aquellos que caminan siempre por

el camino de la verdad.

Cuando el mercado es amplio, cuando la venta posee pujanza, hay cabida para todos, pero si la venta flojea, basta que un individuo ofrezca a tres lo que normalmente se ofrece a cuatro, para que los restantes competidores se queden a la luna de Valencia.

No cabe duda de que cualquier práctica anormal es más factible de realizarse sobre líquidos a granel que embotellados. También se apela para que se exija la venta detallista de todo el aguardiente en régimen de envasado, lo mismo que se persigue con el vino y el aceite.

De este modo, cuando cada fabricante salga a la luz con su propia marca, se evitarían los fraudes, y también las suspicacias.

Pues no cabe duda de que tales acusaciones de unos a otros algunas veces serán más suspicacia que realidad.

Esta es, pues la situación actual del aguardiente, según se nos informa en nuestra visita por el sur de España, sobre todo a nuestro paso por Sevilla la ciudad que mas inquietudes demuestra en tal sentido.

M. TERRIN

**COLA DE ETIQUETAR INDA**

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

# Vida Familiar

La vida de la sociedad está cambiando. Cada vez nos conocemos menos los unos a los otros. Comenzamos a vivir como en el extranjero. Podemos tener un vecino conviviendo puerta con puerta, durante años, y no saber ni cual es su nombre. Cada cual se ocupa de sus asuntos y no de los del vecino. Qué duda cabe que ésta actitud es más cómoda e independiente que la antigua. Pero este cambio de mentalidad también tiene sus problemas.

Lo mismo sucede con la familia. La Unidad familiar se disgrega con el correr de los tiempos. Al país le conviene económicamente que la mujer trabaje. A la mujer le conviene también trabajar para realizarse a sí misma, cada vez son más las mujeres casadas jóvenes que dejaron de trabajar al contraer matrimonio y vuelven a los pocos años a su antiguo puesto en la fábrica o la oficina porque "se les cae la casa encima". La madre de familia, amorosamente sacrificada para siempre, esta desapareciendo. Y esto significa, entre otras cosas la desaparición de un factor importante de unión en la familia.

Los padres trabajan cada día más. Ven a sus hijos casi de visita. Los planes de estudios tienen cada día más lejos de casa a los jóvenes. La vida se va haciendo fuera de casa y la reunión familiar en el hogar es cada vez menos frecuente.

La persona, joven ó adulta se siente cada día más sola, más independiente y más dependiente de sus solas fuerzas. Esto es bueno en pro de la formación de cada persona. Cada uno debe tener fuerza suficiente ante la sociedad que le rodea. Pero no todos responden

así. Hay débiles que fallan.

Muchos tabues morales y sociales han desaparecido. Y hay quienes ven como una montaña inaccesible al subir poco a poco con su solo esfuerzo. Encuentran a su lado muchas modas injustificadas y perniciosas, como la del riesgo, la velocidad, la tensión, etcetera

¿Que distancia hay entre todo eso y la delincuencia juvenil?. La barrera es muy leve. Existen muchos, muchos menos frenos morales y no existe apenas ninguna presión familiar ni de grupo social. ¿Cual es el resultado?. Un aumento de la incidencia en los delitos reconocido por el propio Fiscal del Tribunal Supremo, señor Herrero Tejedor.

Por otro lado, la vigilancia en la ciudad es quizás menor que antes. Se fía mucho en la cultura y en el superior grado de desarrollo de las gentes. El número de agentes de la autoridad ha sido rebasado por el crecimiento de la ciudad. Lo mismo que han sido rebasadas nuestras calles por la congestión circulatoria.

Y la ciudad se vuelve insegura, inhóspita, incómoda. ¿Es culpa de alguien? Quizás de nadie, sino de nuestro propio desarrollo. Pero todo lo que comenzábamos a oír de Nueva York, Londres ó Tokio, lo comenzamos a encontrar en las grandes urbes: Madrid, Barcelona... etc.

Hay más atracos, más incidencia en la delincuencia. El síntoma apenas apunta, pero es significativo y hay que ponerle remedio.

Sabemos que el problema se está estudiando. Pero no tiene fácil solución. Estructura mucha parte del mismo en el cambio de la sociedad. Y en una



sociedad distinta hay que contar con problemas distintos. Las asociaciones de familia contemplan el problema con cierta alarma. Pero en muchos casos, las soluciones que se propugnan no estan de acuerdo ya con el modo de vi-

vir de hoy. El tema está ahí. Hay que planteárselo a fondo y buscar las soluciones. Existen. Pero implicarán seguramente un cambio de mentalidad

C. DE NAVASCUES (SIS)

Viene de la página 11

contratos de aparcería. Sobra tierra en casi todas las provincias. Las demandas campesinas se orientan hoy hacia la mecanización, la cooperación y la gestión, el ordenamiento rural, la concentración parcelaria y las garantías y conciertos del Estado, al que no se pide a gritos el "reparto" de fincas, sin medidas conducentes a una explotación ra-

cional que permita el bienestar y la promoción. Es claro, por otra parte, que una "reforma agraria" a su tiempo hubiera evitado muchas convulsiones y el trasvase del exceso de población del campo a las áreas industriales no presentaría una fisonomía tan áspera y conflictiva en otros aspectos.

V.DOMINGUEZ (SIS)

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

Fijos o móviles las tuberías y rociadores  
INSTALACIONES GARANTIZADAS

**SAENGER, S. A.**  
TUBOS EN P V C

(POLIVINILO RIGIDO)  
FRISOGRON LAMIGRON ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA,

**SUMINISTROS RUBIO**

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76  
Teléfono 478

VILLARROBLEDO  
(Albacete)

Suscribase a "La Pámpana de Baco"

BOLETIN DE SUSCRIPCION

D. \_\_\_\_\_  
Domiciliado en \_\_\_\_\_  
Se suscribe a la Revista «LA PAMPANA DE BACO» por un año cuyo importe de 300 Ptas. abonará  
mediante un recibo a reembolso por correo. \_\_\_\_\_ de 19  
(ciudad) (año) (mes) (año)

si desea suscribirse a la Pámpana de Baco recorte este boletín, fírmelo y envíelo  
Apartado de Correos 21 - SOQUELLAMGS (La Mancha)

# Bases del Concurso Literario convocado con motivo de la celebración de la XXVI Vendimia del Sherry

La Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia del Sherry, con motivo de la celebración de su XXVI Fiesta, convoca un concurso literario, con arreglo a las siguientes bases y temas.

## TEMAS, BASES Y PREMIOS

### POESIA

1º Un premio de treinta mil pesetas para un poema de arte mayor, original e inédito de extensión libre y dedicado al vino de Jerez.

Los autores deberán conservar su incógnito absteniéndose de firmar los trabajos, que designarán con un lema de libre elección. En sobre cerrado que ostente el mismo lema de cada trabajo se indicará nombre y apellidos del autor, residencia y domicilio.

Deberán enviarse por triplicado a la Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia del Sherry, Casa del Vino, en Jerez de la Frontera, indicando en el sobre: "Para el Concurso de poesía de la XXVI Fiesta de la Vendimia", antes del día 10 de agosto próximo.

### PROSA

Un premio de treinta mil pesetas para un conjunto de interviús —no inferior a cuatro entrevistas— dos —debidamente ilustrado con fotografía, realizado a personas de reconocida actualidad nacional o internacional y que trate sobre el vino de Jerez.

Los trabajos deberán ser publicados en revistas o periódicos de lengua española antes del 31 de julio próximo y enviados por triplicado a la Junta Oficial de la Vendimia del Sherry, Casa del Vino, en Jerez de la Frontera, antes del día 10 de agosto de 1973.

Deberán ser firmados con el nombre del autor o seudónimo consignándose en tal caso, el nombre y dirección del autor, en sobre cerrado adjunto al trabajo.

### NOTAS

a) No podrán participar en este concurso

aquellas personas que hayan obtenido el premio en alguna convocatoria anterior.

b) Debe entenderse que toda alusión al vino de Jerez, será en forma genérica.

c) Todos los trabajos premiados serán de absoluta propiedad de la junta, que podrá reproducir, total o parcialmente sus textos, donde y cuando lo estime conveniente.

d) Transcurrido el plazo de un mes sin que los concursantes hayan solicitado la devolución de sus trabajos, se entenderá renuncian a los mismos y la junta podrá disponer libremente de ellos.

No se mantendrá correspondencia con éste u otro motivo con los autores.

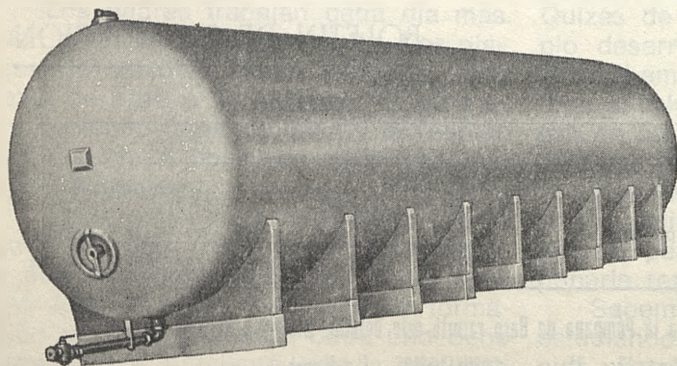
e) La publicación del fallo o fallos del jurado que será inapelable dado a conocer por Prensa y Radio, quedando facultado el mismo para conceder las menciones honoríficas que estime oportuno en cualquiera de los casos.

### ALBERTO DURAN TEJERA

Comisario general de la Fiesta de la Vendimia del Sherry.

VINOS FINOS J. M. S.  
Bdgas Juan Manuel Sánchez  
Granel y Embotellados  
Transportes Propios  
Avda. del Ejercito, 2 - Tfno. 2  
ARGANDA (Madrid)

## VITROPOL, S. A.



Castafios, 97

MATARO (Barcelona)

DEPOSITOS SERIADOS  
DE GRANDES CAPACI-  
DADES  
EN POLIESTER FIBRA  
DE VIDRIO

ALMACENAMIENTO  
TRANSPORTE  
DE VINOS, ALCOHOLES  
PROD. ALIMENTICIOS

6 AÑOS EXPERIENCIA  
TECNICAS ITALIANAS



# Demora del programa agrario europeo

El programa de fomento individual de las explotaciones agrícolas tiene buenas perspectivas de ser continuado hasta mediados de año. El Gobierno Federal tenía el propósito de poner en vigor el nuevo programa agrario a principios de año, pero debido a diversos reparos de la Comisión Europea, que no pudieron ser estudiados por falta de tiempo, se prolongó de momento el programa actual hasta el 19 de abril.

En marzo del año pasado los ministros de Agricultura habían establecido nuevas directrices que deberían entrar en vigor el 20 de abril de 1973. Al mismo tiempo se autorizó a la Comisión un exámen del programa en el plazo de dos meses. Esto produjo ya algunas demoras. Italianos y franceses, por ejemplo, no han presentado aún sus propuestas, de suerte que en el Ministerio federal alemán de Agricultura no se descarta ya que el programa de fomento individual de las explotaciones agrícolas siga vigente todavía hasta mediados del presente año.

El estudio de los reparos de la Comisión bruselense y los correspondientes retoques al programa alemán requieren su tiempo, habida cuenta que la decisión no depende solamente de Bonn, sino también de la comisión planificadora de la Federación y los Länder o Estados federados. Ello no obstante, en el Ministerio federal de Agricultura se cree que podrá estar a punto en la fecha prevista.

La crítica de Bruselas se centra principalmente en tres puntos. Por una parte, los expertos bruselenses en materia agraria consideran demasiado bajo el escalón de fomento. A tenor del nuevo programa alemán se fijó en 17.500 D M de beneficios plus costos como salarios y sueldos por ocupado. En opinión de la Comisión Europea el programa holandés, único autorizado mientras tanto, es aquí ejemplar, puesto que opera con valores "mas reales".

En segundo lugar, los reparos de la Comisión van dirigidos contra la interpretación alemana del concepto de ingresos agrícolas, que tiene que ser comprendido en sentido más estricto y que, ante todo, no debe permitir percepciones de la silvicultura.

Como otro de los fallos de peso se considera que los distintos Estados federados pueden reducir aún hasta en un 20 por 100, en el marco de la racionalización, el ya de por sí bajo escalón de fomento, de acuerdo con la propuesta de la comisión planificadora alemana. Por otro lado, en la propuesta alemana se prevé también una elevación del 20 por 100.

En el Ministerio alemán de Economía no se cree ya que todos los países puedan atenerse a la fecha fijada por Bruselas. De ahí que se excluya la posibilidad de que la Comisión proceda duramente a partir del 20 de abril y corte a los correspondientes países los medios financieros procedentes del Fondo europeo de orientación y garantía o, por lo menos, los suspenda hasta la fijación por escrito del correspondiente programa.

Por JEAN DE LA HIRE. (del «Mundo Financiero»)

# Un Libro ayuda a triunfar

TRATADO DE ENOLOGIA, del Dr. Sannino, 920 págs. 560 ptas.

DICCIONARIO DEL VINO DE JEREZ, de Permatir, 245 págs. 420 ptas.

LOS VINOS DE ESPAÑA, de José del Castillo 600 págs. Declarado "Libro de interés turístico" 680 ptas.

ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL, de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos 1000 ptas.

NOMENCLATOR COMERCIAL "PUEBLOS DE ESPAÑA" 350 ptas.

VINO, AMOR Y LITERATURA, de Alcjandro Sela, 115 págs. 125 ptas.

COMPENDIO DE ENOLOGIA PRACTICA, de José María de Soroa y Pineda, 284 págs. 210 ptas.

FERTILIZANTES AGRICOLAS, de Pattersón 150 ptas.

MAQUINARIA AGRICOLA BASICA, de Shippen (2 vols) 230 ptas.

SISTEMAS DE RIEGO, de R. Ede, 125 ptas.

EMPRESA AGROPECUARIA, RACIONALIZACION Y PRODUCTIVIDAD de Sturrok, 175 ptas.

FABRICACION DE ALCOHOL, de Hernán-Palacios Llama, 75 págs. 560 ptas.

ELABORACION DE AGUARDIENTES SIM- PLES, COMPUESTOS Y LICORES, de José María Xardri, 898 págs. 695 ptas.

EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TEC- NICA, de Dominguez García-Tejero, 890 págs. 400 ptas.

ANALISIS DE VINOS de A. Goded Mur 390 págs. 390 ptas.

COMPENDIO TECNOLOGICO PARA INDUS- TRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS, 187 págs. 475 ptas.

TEORIA DE LA FINANCIACION DE LA EM- PRESA, de Weston 680 ptas.

PROBLEMAS DEL DESARROLLO ECONOMI- CO, de Robinson (2 vols) 780 ptas.

ECONOMIA EMPRESARIAL, ANALISIS DE LAS DECISIONES EMPRESARIALES, de Hague 450 ptas

PRACTICA DE LA DEFENSA CONTRA HE- LADAS, de Díaz Queraltó 401 págs. 390 ptas.

LOS MEDIOS AUXILIARES AUDIOVISUALES EN LA INSTRUCCION Y CAPACITACION PARA EL MOVIMIENTO COOPERATIVO 103 págs. 100 ptas.

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS de W. Rafols, 980 págs. 980 ptas.

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGR- ARIOS PARA CONSUMO EN FRESCO, de Fuentes Cortés, 193 págs. 75 ptas.

EL EMPLEO DEL ANHIDRIDO SULFUROSO EN LA COMERCIALIZACION DE UVA DE MESA de Díez García, 120 págs. 75 ptas.

VIDES AMERICANAS PORTAINJERTOS, de Larrea, 204 págs. 100 ptas.

MANUAL DE AYUDAS ADIOVISUALES, de Mas Candela 268 págs. 280 ptas

COMO GANAR DINERO CON EL CULTIVO DE LA VID, de L. y J. Ticó, 225 págs. 280 ptas.

TECNICAS MODERNAS DE LA VINIFICA- CION, de Ernest Bremond, 292 págs. 320 ptas.

VINIFICACION Y CONSERVACION DE LOS VINOS, de Negre Francot, 376 págs. 320 ptas.

EL CREDITO AGRICOLA MEDIANTE COO- PERATIVAS Y OTRAS INSTITUCIONES, 221 págs. 240 ptas.

EVALUACION DE LAS ESTRUCTURAS A- GRARIAS Y PROGRAMAS DE REFORMA AGR- ARIA, 68 págs. 80 ptas.

EL CREDITO AGRICOLA EN LOS PAISES ECONOMICAMENTE SUEDESARROLLADOS, 294 págs. 240 ptas.

LA EROSION DEL SUELO POR EL AGUA ALGUNAS MEDIDAS PARA COMBATIRLA EN LAS TIERRAS DE CULTIVO, 207 págs. 320 ptas.

MANUAL PARA ORGANIZACION DE CURSILLOS SOBRE GERENCIA DE COOPERATIVAS AGR- COLAS, 86 págs. 100 ptas.

LOS FERTILIZANTES Y SU EMPLEO. Guía de bolsillo para extensionistas, 60 págs. 140 ptas.

MAPA DE SUELOS DE EUROPA, (2 vols) 1200 ptas.

VOCABULARIO MULTILINGUE DE LA CIEN- CIA DEL SUELO, 430 págs. 360 ptas.

MAYOR PRODUCCION CON MENOS TIERRA 94 págs. 100 ptas.

HACIA UNA ESTRATEGIA PARA EL DESA- RROLLO AGRICOLA, 85 págs. 80 ptas.

CAPACITACION DE DIRIGENTES RURALES 139 págs. 120 ptas.

TABLAS DE KILOGRADOS, con la solución de 15.000 operaciones multiplicando peso por graduación. Muy útil para bodegueros y cosecheros de uvas. Precio 140 ptas, incluido gastos de envío.

EL GRAN LIBRO DEL VINO. Redactado por especialistas de varios países, bajo la dirección de JOSEPH JOBE. Precio 3.000 ptas.



# MERCADO Y SERVICIOS

## MAQUINARIA

6/73 VENDO sinfin-elevador de 4,50 m. por 0,45 m. con motor electrico de dos caballos, completamente nuevo M. Calvo Olivares FUENTESAUCO (Zamora)

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

(75) SE VENDE a buen precio instalación de embotellado de vinos de una capacidad de 2.200 botellas hora, formada por: LAVADORA PEY con calefacción y filtro automático para etiquetas y llenadora-capsuladora automática "ODINO" CONSTRUCCIONES MECANICAS MAS Avda. Dr. Forest, 18 Tel. 27 CALDAS DE MALAVELLA (Gerona)

(81) VENDO bomba de vendimia y estrujadora centrífuga en perfecto estado de uso. Buen precio. Prudencio Laguna López. Apartado, 2 VILLARROBLEDO (Albacete)

(84) VENDO 2 prensas y 1 estrelladora usadas solamente en una campaña. Razón Teléfono. 530385 SOCUELLAMOS (C. Real)

SE VENDE UNA PRENSA DE CAMPANA seminueva de jaulón. Buen precio. Eugenio Molina Pérez. C/Alcazar 27 Teléfono 530321 SOCUELLAMOS (C. Real).

¡¡OCASION!! Disponemos a precios reducidos en perfecto estado: Prensas continuas MORON, Prensas eléctricas, hidráulicas y horizontales, Estrelladoras, Bombas de vendimia, Bombas de trasiego. Sinfines y demás maquinarias vinícola Consultas sin compromiso a Evaristo Cano, Pº. Mártires 26 Tel: 53 07 89. SOCUELLAMOS (C. Real).

INTERESA adquirir ETIQUETADORA automática ó semiautomática usada, en buen estado para botellas de vino común tipo SEIS ESTRELLAS. Enviar precio y detalles a: Gonzalo Caba Rodríguez. Tfno. 14 ALOMARTES (Granada)

5/73 VENDO DOS PRENSAS HORIZONTALES semiautomáticas de 30 hectólitros marca "Perfecta de Aznar. Rodes y Albero. Perfecto estado y funcionamiento. Victor Giménez Izquierdo, VILLA DE DON FADRIQUE (Toledo).

5/73. COMPRARIA llenadora para vinagre o vino, de 3 ó 4 grifos, usada. También interesa cerradora para botellas de plástico, manual o semi-

automática. Interesados, dirigirse a PEDRO COBO DELICADO, Fernández Nieto, 10 LAS MESSAS (Cuenca)

6/73 VENDO: Camión trailer pegaso turbo, con cisterna de poliester cinco departamentos, con 26.000 kilos de capacidad, y canoa pegaso Comet, con cisterna de Poliester, tres departamentos, 10.000 kilos. Pago a convenir o cambiaría a cuenta de vino. Dirigirse por carta a Bodegas Funcia Jardines Joveñanos calle c Teléfono: 7 22 33 MIERES (Oviedo)

## FINCAS

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuéllamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 5.000 litros de alcohol (rectificado o destilado), generador de vapor, calderines de orojo con elevador sinfin y columna elevadora de grado. Almacen 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.

(70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 m2. 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, centrífuga y bomba de vendimia báscula de 40.000 kilos, pozos para orujos, 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)

(77) Por no poder atender SE VENDE bodega industrial con máquinas modernas en la zona de mejores uvas tintas de la provincia de Salamanca depósito con puertas de hierro para fermentar ciudad 40.000 arrobas y campo para ampliar, todo sobre carretera general. Informes en el teléfono 219.398 de Salamanca.

SE VENDE: Viña en Castaño, cuatro fanegas Viña en Aliagar, dos fanegas y media, Viña en la Dehesa, tres fanegas, postura de ocho años. Tierra en Arenosos, dos fanegas y media, Tierra en la Losilla tres fanegas y media. Tierra en la Dehesa, tres fanegas. Tierra en el Regadío, cua-

# En 4 días

*Tendrá hechas las placas de máquinas de direcciones que encargue.*

José Sánchez García  
Reyes Católicos, 25  
Socuéllamos (España)

**Enrique Gómez del Socorro**

C/ Villarrobledo, 14

SOCUELLAMOS (C. Real)

# El Mundo Financiero

Miembro de la «Asociación Española de la Prensa Técnica y Periódica»

GRAN REVISTA GRAFICA DE ECONOMIA Y FINANZAS

(Fundada en 1.946)

Director Dr. D. José Luis Barceló

Miembro de la «International Fiscal Association» y de la «Asociación Española de Derecho Financiero»

*La mejor revista económica, dirigida por el mejor economista.*

Suscripción: 300 pesetas anuales  
*Una gran tirada, una gran presentación y una gran información, han convertido El Mundo Financiero en el auténtico portavoz de la Economía española, dentro y fuera de nuestras fronteras.*

## SECCIONES

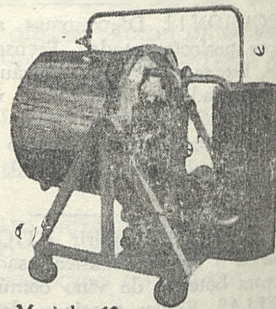
*Banca -Seguros -Comercio Exterior -Panorama Mundial -Navegación -Transportes -Industria -Agricultura -Oportunidades de Negocios-Bolsa -Ganadería -Información Financiera -Bibliografía.*

Teléfonos: 2537173 / 2256855  
Apartado Correos 6119 — MADRID (España)

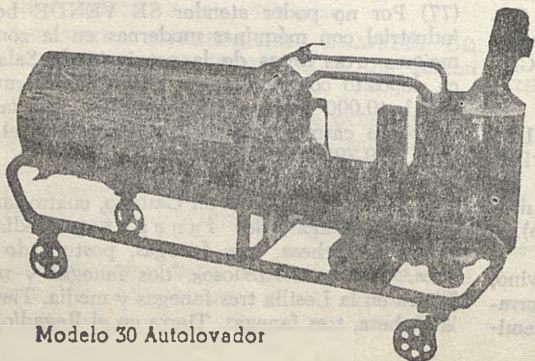
# FILTROS zenítram®

## C. MECANICAS MARTINEZ

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



Modelo, 10



Modelo 30 Autolovador

**Calidad europea**

**Precios españoles**



tro clemenes. Solar en la calle Valdepeñas de 6.000 varas. Solar en carretera de las Mesas de 10.000 varas. Facilidades de pago. Interesados llamar a D. FORTUNATO CANO. Telf. 530385 SOCUELLAMOS (C. Real)

VENDO Fábrica de Alcohóles y tres extractores de flemas para rectificar con dicho aparato. Todo continuo, con graduación de alcohol 96º y 97º, de excelente calidad, habiendo trabajado solamente dos campañas. Instalada para poderse comprobar. Producción diaria 500 litros. Dirección: Francisco Toledo Orellana. SANTA CRUZ DE MUDELA (C. Real)

VENDESE BODEGA EN LA MANCHA. Capacidad 20.000 arrobas. 85 kilómetros de Madrid, Barata. Dirigirse esta Revista.

VENDO parcela 12.000 m2. HITA, Guadaluajara. AGUA, LUZ, OPORTUNIDAD. Antonio González Barba. TORRE DEL BURGO (Guadaluajara).

4/73 VENDO FABRICA de alcoholes y compuestos, bodega de 16.000 cantaras, todo electrificado. Situación, Fuente Saucó, a 32 kms Salamanca, 39 kms Zamora y 65 kms Valladolid, razón M. CALCO FUENTESAUCO (Zamora)

VENDO bodega a 80 kms. de Madrid de 35.000 arrobas de capacidad con toda clase de maquinaria y báscula de 40.000 kilos. Zona de Tintos. Tlfno: 2474262 y 461011. VENTA DE RETAMOSA (Toledo)

5/73 SE VENDE BODEGA EN VALDEPEÑAS EXTENSION: 2.000 metros. Cabida: 30.000 arrobas. ENVASES TINAJAS DE VILLARROBLEDO MAQUINARIA MODERNA. Razón: José Izquierdo Camacho, apartado 36, MANZANARES (C. Real).

## BOLSA DE TRABAJO

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

Precisamos representantes para algunas provincias, VITROPOL, S.A. Castaños, 97-99 MATARO (Barcelona).

FABRICA DE DEPOSITOS SERIADOS DE POLIESTER-FIBRA DE VIDRIO.

Ofrécese ENOLOGO, 6 años, práctica Analisis Enológicos. Para Alcazar de San Juan y su zona de influencia. Trabajo en principio sólo mañanas. Razón esta revista.

## VARIOS

(56) COMPRO chatarra de cobre, metal, hierro, básculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa,

aunque sea sin desgazar. Vda. de JOSE LOPEZ QUIÑONES, María de Pacheco Nº 16 SOCUELLAMOS. (La Mancha)

(80) SE VENDE autorización pequeña fábrica de conservas vegetales. Apartado 26, QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

(50) INTERESA ADQUIRIR partida bidones de chapa galvanizada propios para alcohol de capacidad 600/700 litros nuevos y también usados en buen estado. Ofertas a: Julian Guerrero, Avda, del Mediterráneo, 4 MADRID-7

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

## ANUNCIOS POR PALABRAS

FRANCISCO ALPAÑES CALOMARDO (Agente Comercial Colegiado). Vinos Alcoholes y derivados. Apartado 107. Teléfono 99 VILLENA (Alicante).

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

VICENTE CANTO SAMPER. (Agente Comercial Colegiado). Vinos alcoholes y derivados. Avda Caídos, 43 Teléfono 9, PINOSO (Alicante)

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

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo, SECASEDE ROS para granilla y tárteros de cal. SEPARADORAS para granilla de 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 Nº. 7, GRAO (Valencia)-11

ANGOSTO.—Vinos a comisión. Apartado 40 Tel. 101 VILLARROBLEDO (Albacete)

Aparato rectificador de Alcoholes, último modelo nuevo, produciendo 5 a 6000 litros alcohol centos 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR S. L. Beniganim 7 Teléfono 23 68 14 VALENCIA - 11

INDUSTRIAS.— Vínico-alcoholeras Vinagrieras Oleícolas, Transportes. Ofrecemos Depósitos-Cisternas Containers Poliester Vitrificados. Vaporizados garantía, presupuestos gratis. Representaciones Rodríguez. "Enólogo" Apartado, 7 Tlfono 202 PEDRO MUÑOZ (C. Real).

## FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES



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

**A. G. D. B.**

**EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS**

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



Marca Registrada

**LAVADORAS PARA TODOS LOS EMBOTELLADOS**

Tenemos la lavadora adecuada para su industria en rotativas o de remojo y con extracción total de ETIQUETAS, también para lavar cajas de plástico

**Industrias Basán, S. L.**

Apartado 13

ROQUETAS (Tarragona)

# BODEGAS HUERTAS

**Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces**

**CAMPO DE CRIPTANA**

Colaboradores del F. O. R. P. P. A.

**COOPERATIVAS Y ELABORADORES:** les resolvemos sus entregas obligatorias vónicas, con vino o residuos

**Bodegas de Elaboración en:**

SOCUELLAMOS  
RIO ZANCARA

ALCAZAR DE SAN JUAN  
QUINTANAR DE LA ORDEN





## Bandera de Paz y Amor

Quisiera tener el estro  
del mejor de los poetas,  
para poder describir  
con las imágenes bellas  
todo el nitido tesoro  
que en el corazón encierra  
nuestra PAMPANA DE BACO,  
que enamorado la lleva  
el laborioso Socuéllamos  
manchego por ley de herencia.

Pero en fin, a que dudar,  
mi pluma se muestra inquieta  
por el ansia de trazar  
el encanto y la belleza  
de ese tapiz de esmeralda  
de la campiña manchega.

¡Conqué cariño y esmero  
cuida el manchego las cepas!  
La sangre y sudor se funden,  
y lleno de fe se entrega  
sin pararse en el invierno  
ni al llegar la primavera.

¡Primavera, cómo cuidas  
a las pámpanas primeras,  
que son como fino encaje  
con hilos de verde seda!  
Las pámpanas en Agosto  
se columpian en las cepas  
y les dan sombra a sus hijos  
que en los racimos se aprietan  
jugando con los sarmientos  
¡vástagos que al Cielo rezan-!  
Y en las noches que el lucero

con la luna se pasea  
y en el lírico perfume  
de los viñedos se enreda...  
pasa la sombra de BACO,  
con su anaquel de leyenda.

¡Lohór PAMPANA DE BACO,  
la que centinela alerta  
está en los campos manchegos  
filigranada de seda!  
Tu eres PAMPANA, el heraldo  
que pregona la grandeza  
de esta Revista Vinícola  
que se agiganta en su empresa.

Revista que de la mano  
de su Director se encuentra  
pletórica de entusiasmo  
y es por su conducta recta,  
el paladín de Socuéllamos  
que con su pluma certera,  
se apresta para engarzar  
a las regiones manchegas  
y unirías como una piña  
en una sola bandera.

¡Bandera de paz y de amor,  
que no sabe de fronteras!

¡Lohor PAMPANA DE BACO  
caudal lleno de firmezas;  
la que a los cuatro horizontes  
fulgura como una estrella...  
la que es en su CENTENARIO,  
espejo de España entera!

A. GANDIA

# “LA CUERVA”

## Bebida antigua y moderna

Hace unos años se me encargó realizar una investigación sobre esa bebida llamada CUERVA que se usa mucho en la provincia de Albacete y zonas limítrofes sin reparar en su procedencia, antigüedad etc. etc.

Me refiero a esa bebida tan socorrida en otros tiempos para degustar en fiestas familiares y hasta en las cocinillas por reducidos grupos de amigos mientras se contaban sus cosas. Esa bebida esencialmente compuesta de vino, un poco de agua y una cantidad determinada de azúcar. Luego se le ha adornado con frutas y algunos ingredientes menores sin que por eso dejase de ser Cuerva aunque en otras regiones la hayan rebautizado con nombres modernos.

Pues bien, aunque parezca mentira ha resultado, tras una detenida investigación para la que he tenido que movilizar a muchos eruditos, que la CUERVA ya era conocida por los pueblos más primitivos ribereños del Mediterráneo. Desde nuestras costas hasta las de Israel pasando por las árabes y las griegas, en todos esos países se han hallado vestigios del uso de la cuerva, también con fórmulas varias, pero siempre a base de los elementos esenciales que antes hemos citado.

Y es más, aquellos pueblos hacían sus cuervas como un rito religioso. Hasta tenían unos vasos más o menos sagrados donde “hacerla” como ahora se dice por antonomasia. Esos vasos, de barro se llamaron KERNO.

Los más bellos exponentes hallados en nuestra Península lo han sido en Caspe.

Ahora también para hacer la cuerva se emplea un recipiente llamado “Cuervera” tradicionalmente fabricados en Chinchilla aunque luego ya se hagan también en la Roda y algún que otro punto albacetense. Y es curioso anotar las observaciones hechas por el arqueólogo señor Beltrán en el sentido de que las actuales cuerveras tengan el mismo dibujo, sencillo, que aquellos Kernoi (plural). Hay otra similitud no menos interesante. Como es sabido, las cuerveras actuales son en forma de lebrillo que en la parte más ancha tienen como unos posavasos en donde se dejan descansar unos jarritos igualmente de barro en los que se va bebiendo la cuerva. Bueno, pues aquellos antiguos vasos sagrados de los pueblos primitivos, tenían forma de orza y..., también en su parte más alta llevaban unos jarritos similares a los actuales. Ahora bien, aquellos eran fijos. Aquellos servían para depositar en ellos los ingredientes de la cuerva y tenían un agujerito por el cual se dejaba caer en la vasija grande su contenido, quizás al mismo tiempo, para que la mezcla de forma más sublime si se quiere.

También la forma de degustar la cuerva es un tanto similar a la de los pueblos primitivos. Tomarla para festejar una efemérides familiar o contando-se sus penas y alegrías al amor de la lumbre, también es una forma de orar.



En Chinchilla y algunos otros pueblos, hasta se conservan unas frases de oración que dice el director de la cuerva antes de empezar a beberla.

La fórmula más adecuada de esta bebida es la que se denomina como "cuartilla y libra". Una cuartilla de vino y una libra de azúcar. De agua solamente se le pone la cantidad necesaria para que se deshaga el azúcar, más ni menos tampoco. Lo curioso de estas cantidades es que normalmente se dice "vamos a hacer una gota" a hacer una cuerva ya sea de una cuartilla que de una arroba. Al hecho de hacer una cuerva, se le ha llamado siempre en los pueblos albacetenses "hacer una gota"

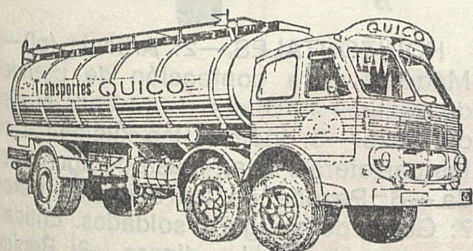
No sabemos como le dirían aquellos pueblos primitivos de las culturas más remotas, ni como los hebreos y griegos, pero en la Biblia hay muchas alusiones a esta bebida del vino mezclado con agua, como así también en la Odisea vemos que los pretendientes de la que creían viuda de Odiseo esperaban la decisión de la pretendida mezclando vino con agua en las "cráteras". También ellos tenían su especie de cuervera que era como una gran copa grande y decorada con figuras rojas sobre fondo oscuro.

Quando el consumo de vino está decreciendo incluso en las zonas más productoras a causa de la introducción de otras bebidas exóticas en nuestra geografía, se me ocurre pensar y sugerir que debiera volverse de alguna manera a resucitar esa bebida tan antigua y tan moderna llamada cuerva que si sirvió para unir a tantas generaciones en miles de años, también puede servir para seguir uniendo a las gentes de ahora.

E. GARCIA SOLANA

# Transportes «QUICO»

FRANCISCO GONZALEZ ORTIZ



Flota propia para transportes  
líquidos en cisternas de  
acero inoxidable  
isotérmicos

Pº Cervantes, 34 - 1.º Izqda. Apartado 44

Tel. Oficina 530156 y 530688

" Particular 530402

SOCUELLAMOS

(C. Real)



QUE UD. LO  
PASE BIEN



El domingo vamos a asfaltar una calle del pueblo. Así es que a las 7 de la mañana quiero veros en mi calle y que no falte ninguno.

### UN BUEN LIO

El portero de un cabaret muy famoso detiene un taxi y mete en su interior a tres individuos muy ebrios, diciendo al taxista:

—Por favor, al primero le deja en la calle Cartagena, al segundo en la calle de Toledo y al tercero, en la Castellana.

Media hora después regresa el taxista. Inquieto el portero pregunta que ha sucedido que vuelven los tres individuos otra vez.

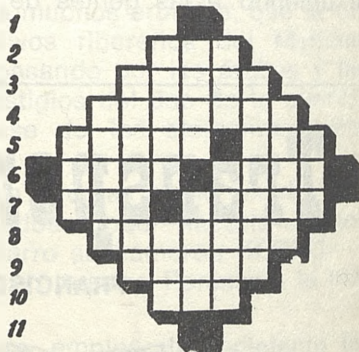
—Es que he tomado una curva muy rápida y se han mezclado. ¿Le importaría volver a ordenarlos?

### SOLUCION AL CRUCIGRAMA Nº 101

1.—: Funámbulo.—2: A. Imeón. X  
—3: La. Era. Sí.—4: Ada. O. Lid.—5:  
Nilo. Lola.—6: Goa. T. seC.—7: Es. Rue  
XI.—8: T. Repta. O.—9: Asediasen.

### CRUCIGRAMA Núm. 102

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



HORIZONTALES.—2: Artículo (pl).—3  
Máquina para confección de prendas  
de vestir.—4: Oficio de revestir el piso  
de losas.—5: Indican los kilómetros en  
las carreteras. Gran masa de agua sala-  
da.—6: Pezuña de los animales. Cerca  
7: Gorro de antiguos soldados. Entidad  
que maneja mucho dinero.—8: Repite.  
9: Arbol llorón.—10: Nombre de con-  
sonante.

VERTICALES.—2: Punto cardinal. 3  
Dueño de una casa.—4: Sumas de con-  
juntos.—5: Pasmados. Se derrumba.—  
6: Vaiven del mar. Envase para guardar  
ropa.—7: Entregas (rev) Me puse las  
botas.—8: Amor en verso.—9: Refriega.  
Agua deslizante a la orilla del mar.



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

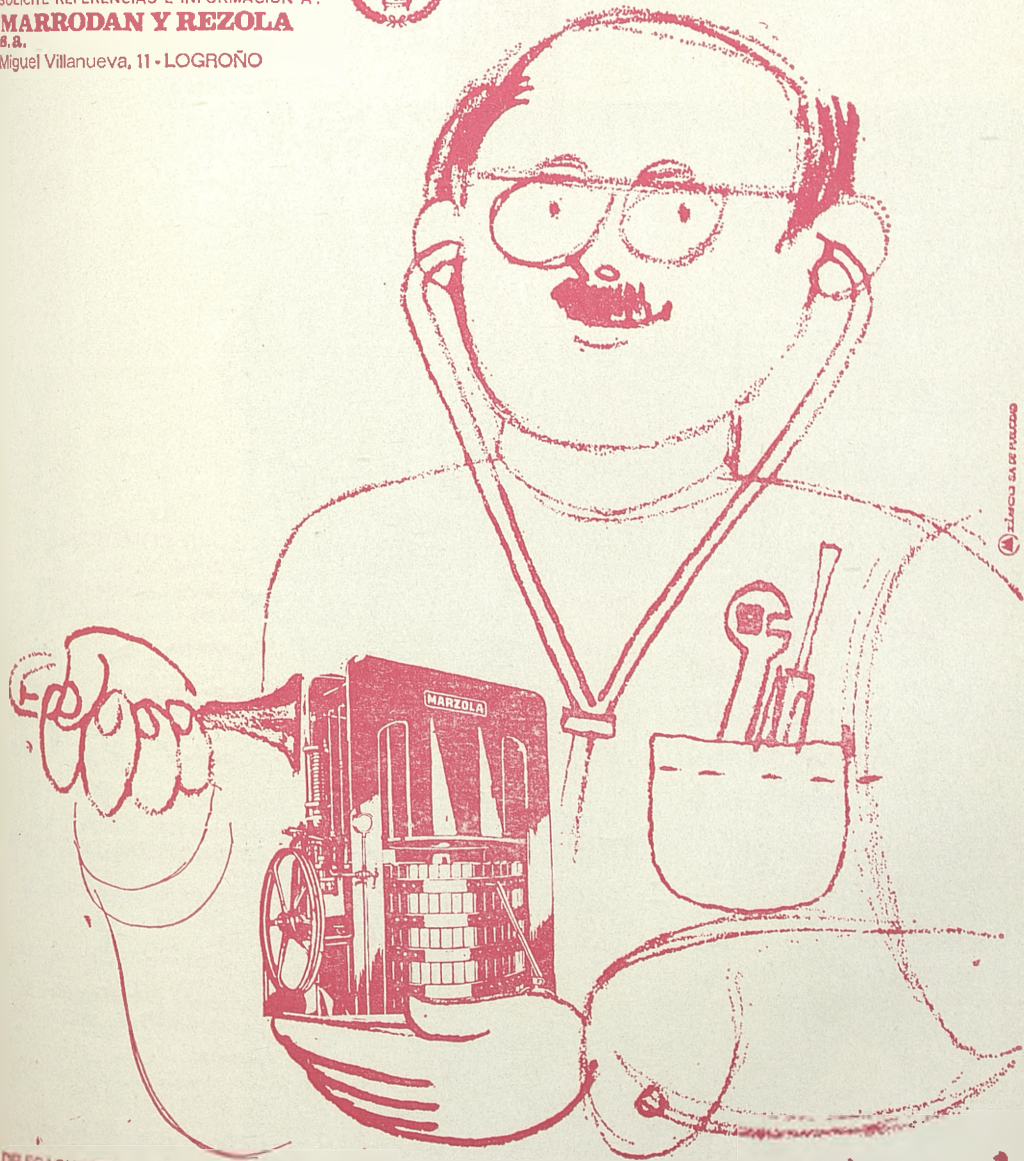
## MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

**MARRODAN Y REZOLA**

S. A.

Miguel Villanueva, 11 • LOGROÑO

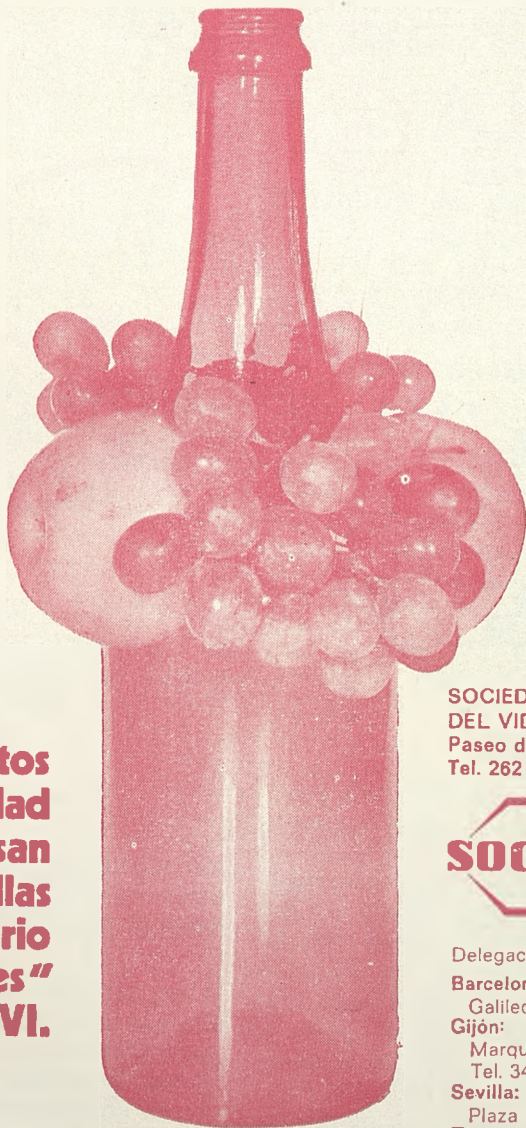


MARRODAN Y REZOLA S.A.

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 Genís, 10, planta 4ª D  
Tels. 21 98 75 - 21 99 50

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