



La Pámpana de Baco

Núm

10

15 Mayo 1973



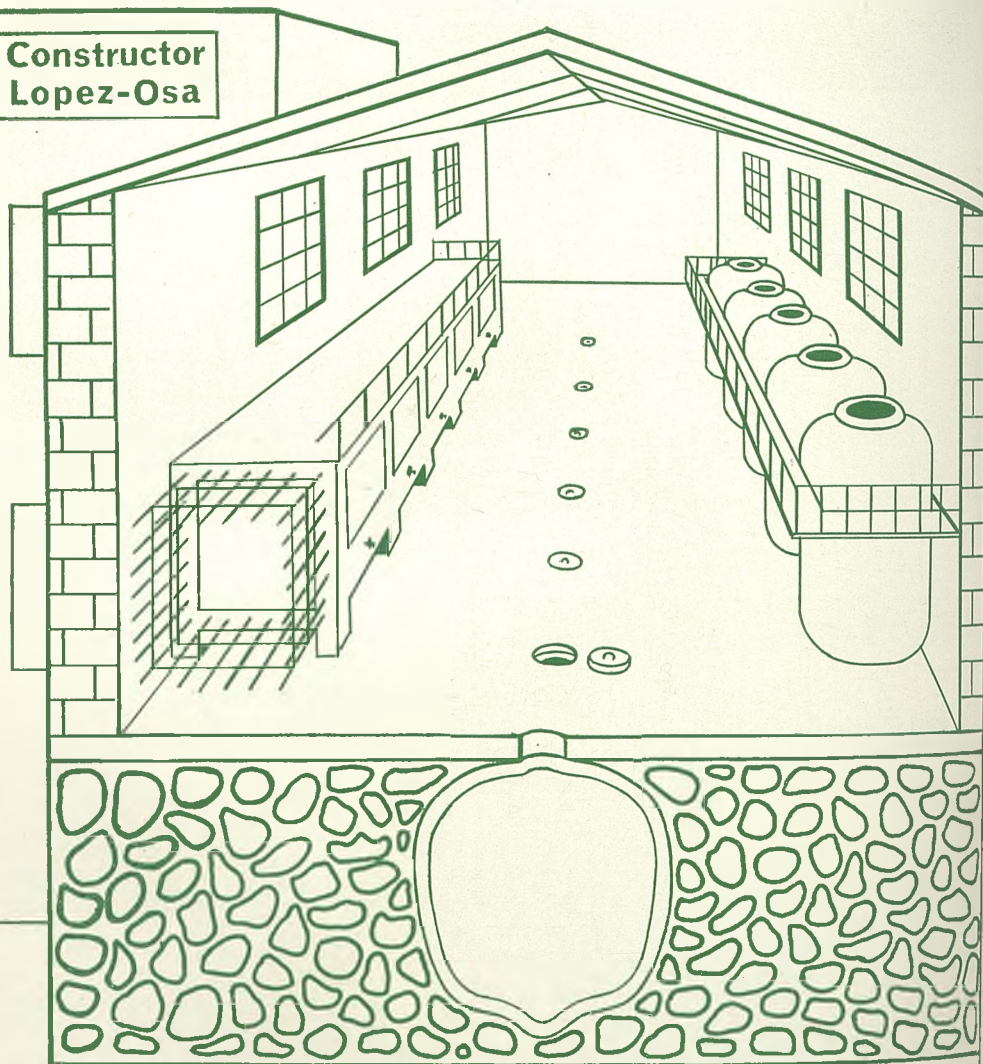
REVISTA

VINICOLA

NACIONAL

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuéllamos (La Mancha)



La Pámpana de Baco

REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION
c/Bonillo, 57
Telegráfica: LOVINO
Teléfonos 53 01 71 y 53 09 87
90CUELLAMOS
LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION
Avda. de la Mancha, 41
Tfono. 494
LA RODA (La Mancha)

DTO. EXTRAJERO
Virgen del Amparo. 18-15-3º
Tel. 2135798
BARCELONA-12

Núm. 100

PUBLICACION QUINCENAL

15 de Mayo 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

Semestre 160 pesetas

Año ... 300 "

Año ... 400 " para el Extranjero

PORTADA:

Hijos del Director. Plantando una parra con motivo de la revista n.º 100

SUMARIO

Carta del Director	3
Los primeros brotes	5
El frío en la mejora de los vinos	7
El gazpacho	9
5ª Conferencia Internacional de Mecanización Agraria	10
Examen de los problemas de la agricultura española	12
Centenario de la "Pámpana de Baco" ...	15
Operaciones Realizadas	17
Sucedió esta Quincena	18
Mercados - Productos de la Vid	19
Actualidad	23
Aspectos particulares de la mecanización del viñedo de Jerez	25
Mercados y Servicios	30
¿Es acertado el actual cultivo de la vid?	32
El vino es espíritu; compañero en las alturas	33
Alarma para los vinos de la Rioja	34
Datos sobre la agricultura alemana ...	37
La Poesía y el Vino	39
Que Vd. lo pase bien	40



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: Pº 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



Carta del Director

Suscriptores y Amigos:

Hemos terminado de imprimir la presente revista el codiciado y ansiado Núm. 100, y que menos puedo hacer que llegar hasta vosotros con líneas de reconocimiento.

Cuando en Febrero del 1.969, más de cuatro años atrás, por una ilusión de la vida inicié la publicación de la Revista LA PAMPANA DE BACO, nunca creí podría lograr su continuidad, más todavía llegar a escribir estas líneas de gratitud a todos vosotros que de una manera u otra siempre habéis estado haciendo posible esta realidad que hoy llega a su número 100.

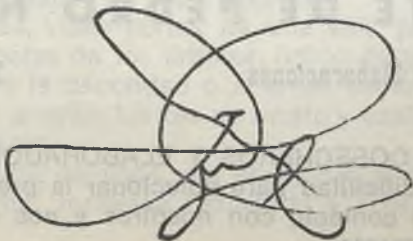
Ni que decir tiene, los ratos tristes que he pasado, los ratos que encontraba todo lo que me rodeaba lleno de inconvenientes que creí no superar, hasta el extremo de que cuando solamente contaba un año estuve al borde de publicar la última revista, pero vuestra abnegación, y calor que siempre he tomado como la mejor estrella me ha creado o me ha hecho sacar fuerzas de flaquezas, para hoy poder rendiros cuenta como si todos fuéramos una gran familia.

Nunca podré olvidar cuando hice el primer suscriptor, ni cuando me fué aceptado el primer contrato de publicidad, ellos con su siembra han logrado que se produzca la multiplicación y hoy LA PAMPANA DE BACO, sin que esto sea orullo, si participaros, como digo más arriba, la semilla tuvo su mejor simiente y ya podemos contar con que la revista estará aquí para todos, por años y años, tal vez por siglos (esta es mi ilusión) sirviendo cada día mejores noticias, mejores artículos técnicos, variandola como la experiencia del tiempo, haciendola más amena, y vistosa, pues quien sabe y este puñado de españoles, en sus distintas facetas, somos los que lograremos una revista de difusión internacional.

Hoy me gustaría teneros a todos a mi lado, compartir con cada uno y todos a la vez un brindis, sentir alboroto, eco de alegría y para olvidar con ello las penas, tener más comensales a mi mesa que cuando Cristo multiplicó los panes y los peces, pero al no ser posible, quiero pedir el favor que hoy vuestra primera copa de vino, sea en memoria de LA PAMPANA DE BACO, yo por mi parte haré lo mismo, y cuantos estén a mi lado, aunque solo sea mi familia, alzarán su copa en agradecimiento de los que desde sus hogares son amigos nuestros.

Solamente me resta deciros, que aquí queda la revista, su director, la empresa en sí, pendiente siempre de serviros y hacerse acreedores a la confianza de que es objeto.

Un abrazo



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 lías 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 6, 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.

Los primeros brotes

J. CEBRIAN VALERA

Ya se va el invierno; poco a poco se aleja sin darnos cuenta, como una vida muerta. Otro más que nos deja con su adiós amargo, con su frío aliento, con su piso de cristal.

¡Primavera! flores, muchas flores. Campos verdes. Verdes praderas. Sol radiante, golondrinas, gorgoros, voces, alegría, arullos, campos perfumados, rocios tenues, vientos suaves, muchas vidas nuevas con ansias de vivir.

Con la primavera todo ha cambiado, segundo acto de la comedia o del drama que a cada uno nos toca vivir.

Las cepas de las viñas son parte integrante de esta transformación, y acuden a la cita que les brinda la madre Naturaleza, despertando del letargo que les tenía inertes.

Rompen con fuerza vertiginosa las yemas de los sarmientos, haciendo muecas y jugando al escondite con los últimos fríos. El sol las aupa con su calor, y crecen sus brazos sensibles y tiernos.

Aires de Occidente y de Poniente cimbrean con fuerza y sin piedad los tallos jóvenes, que a veces, son arrebatados de sus madres como a niños inocentes.

No importan las inclemencias del tiempo los campos de la Rioja, de la Mancha, de Jerez, de Huelva, de Aragón, de tantas regiones españolas, se llenarán de enormes manchas, como grandes lagos verdes, perfumando el ambiente con la flor blanca de la vid.

La flor de la vid, derramará su llanto por el suelo, y se formarán los racimos sustentados por la humedad acumulada por las aguas y las nieves del pasado invierno.

El calor estival impregnará de azúcar los granos de las uvas, hasta reventar, porque la Naturaleza avara, todo lo proporciona con exceso.

Los racimos y los pámpanos serán apedreados como a San Esteban, éste por santo, aquellos por buenos. Les estrujarán sin compasión para extraer de sus entrañas incomparables delicias. Y serán mordidos apasionadamente como el más exquisito de los manjares.

Racimos de las uvas, vidas cortas de una sola primavera, que morirán en el otoño, junto a las hojas de los árboles, habiendo pasado infinidad de noches a la interperie, entre la oscuridad o a la luz de la luna.

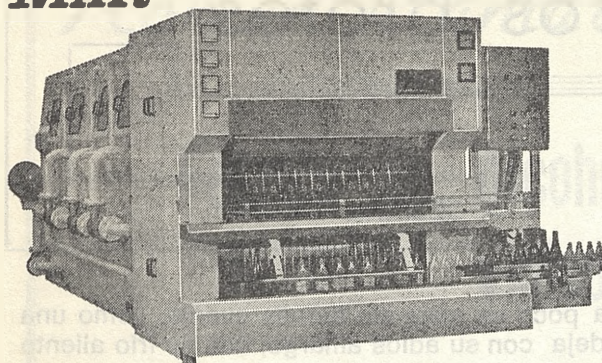
Otoño suave, dulce, entre aromas fuertes de mosto y azafrán, perfumando hasta los rincones más escondidos.

Ya no hay mulas en los caminos. Ya no se oye el silbido de los arrieros. Caravanas de carros como hormigas, rezmando y perdiendo a chorros el

Pasa a la página 8

¡¡UNA NUEVA LAVADORA DE BOTELLAS!!

**ALO
MAR**



SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA

NOMBRE

DIRECCION

LOCALIDAD

- Deseo recibir información general sobre las lavadoras LGHE
- Deseo recibir la visita de su representante
- Deseo recibir oferta para una producción de botellas/hora

Ref. LP

Serie LGHE recién creada

Examine sus principales adaptaciones y modalidades:

- Nuevo sistema de carga y descarga automáticas.
- Funcionamiento hidráulico. Con múltiples dispositivos de seguridad.
- Con y sin extracción de etiquetas.
- Para botellas hasta 355 mm. de altura y 100 mm. de diámetro.
- Diferentes tipos de botellas sin modificar sus dispositivos.
- Precios muy interesantes para el embotellador medio.

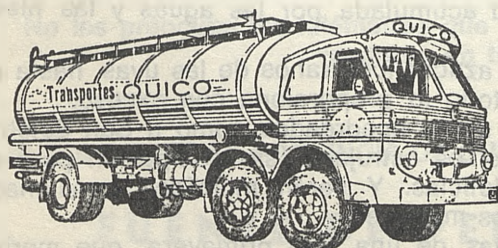
Construcciones
Mecánicas

**Alejo
Martí
Ramón**

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

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)

El frío en la mejora de los vinos

La elevación del nivel de vida en un país trae consigo un notable aumento del consumo de productos de calidad. El vino entra de lleno en dicha tendencia. Por tanto hay que lograr calidad para asegurar la venta y obtener buenos precios.

La calidad de un vino viene determinada por numerosos factores. Pueden ser de tipo agronómico, (terreno, pie variedad, cultivo, recolección, etcetera) climático o dependientes del proceso de elaboración.

Es de todos conocido que vinos procedentes de las mismas zonas, de viñas cultivadas en terrenos similares, de idénticas variedades y en las que se han realizado operaciones culturales semejantes, obtienen precios distintos. ¿Por qué? Sencillamente, debido a su mejor elaboración. Dichos vinos poseen mejores cualidades y por ello son más apreciados.

A este aspecto y concretamente a la influencia de la temperatura, nos referimos a continuación.

El control de la temperatura es muy importante a lo largo de todo el proceso de elaboración de los vinos, pero en dos momentos su influencia es decisiva para la calidad: durante la fermentación y la estabilización.

FERMENTACION

Ya es sabido que las levaduras son las que transforman los azúcares en alcohol y gas carbónico, desprendiendo calor. A partir de unos 35 grados C decrece la actividad de las levaduras deteniéndose totalmente sobre los 40 grados C.

Las temperaturas de fermentación elevadas son causa de: -Mayores pérdidas de alcohol, por menor actividad de las levaduras y mayor evaporación del mismo.

-La acidez volátil es más elevada, lo

cual disminuye la calidad.

—El color, el sabor y el aroma se perjudican.

—Controlar la temperatura es, pues, mejorar la fermentación.

PROCEDIMIENTOS PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA

Para enfriar los mostos en montados con o sin aireación trasiegos, sulfuroso o metabisulfito, potásico y refrigeración propiamente dicha.

Los remontados y trasiegos a veces no son suficientes para bajar la temperatura.

Demasiada dosis de sulfuroso dificulta los finales de fermentación y deja en el vino un exceso de sulfuroso combinado que molesta al paladar del consumidor.

La refrigeración es el sistema más eficaz; exige una inversión, pero resulta rentable.

Puede realizarse de varias maneras:

1. Si hay agua abundante se utiliza un sistema de dobles tubos. Por el tubo del centro pasa el mosto caliente y por el tubo del exterior el agua que quita el calor al mosto.

Si las cubas de fermentación son de acero, puede verterse el agua sobre ellas, logrando el mismo fin.

2. Si no hay abundancia de agua, puede volverse a utilizar la misma, enfriándola por diversos sistemas (aspersión sobre el tejado de la bodega y recogida por los canalones, torres de recuperación con ventiladores etc.)

3. Utilización de fluidos frigoríficos freones, amoníacos o nitrógeno líquido que enfrían los aparatos por donde se hace pasar el mosto.

ESTABILIZACION

En este proceso es donde, de manera rotunda, está imponiéndose la refrigeración de los vinos.

Las proteínas, pectinas y tartratos especialmente el bitartrato potásico, precipitan y se depositan en el fondo de los recipientes si la temperatura desciende considerablemente. Es lo que ocurre, a veces, en las botellas dentro de la nevera del consumidor, o en las exportaciones a países fríos.

Para evitar esto, el proceso que se sigue en la bodega, llamado estabilizador por frío, es el siguiente:

—Hacer descender la temperatura del vino cerca de su punto de congelación. Este es, aproximadamente, el grado alcohólico dividido por dos, por debajo de cero grados C. Por ejemplo, para un vino de 12 grados de alcohol, la temperatura de congelación sería alrededor de 6 grados C. Para ello se utilizan también freones o amoníacos y los aparatos que se usan aquí, pueden adaptarse al enfriamiento de mostos en fermentación.

—Mantenerlo una semana en reposo

conservando esta temperatura. Después se filtra para eliminar los sedimentos.

—Este vino frío se hace circular a contracorriente con el que va a entrar en el refrigerador para ser tratado y de este modo se pre-enfría aprovechando las frigorías del vino saliente.

Como puede observarse, los procedimientos para lograr un control adecuado de la temperatura son numerosos. Hay distintas soluciones. Habrá que estudiar la más rentable y la que mejor se adapte a cada caso.

Lo importante es no dejarse superar. Hay que evolucionar al mismo tiempo que lo hacen las tendencias del mercado y éstas exigen cada día una mejor calidad. Intentar mejorarla, supone en un principio un esfuerzo económico, no obstante, quedará compensado y se amortizará, al lograr una mejor comercialización del vino y por consiguiente una revalorización del mismo.

Viene de la página 5

mosto cernido por los capazos de esparto. Que salían a altas horas de la noche, para transportar las uvas calientes con destino incierto. ¡Aún ívais contentos arrieros de la Mancha y volvíais alegres al majuelo...

Ahora todo es distinto, el carro y la galera se han cambiado por grandes máquinas transportadoras, apagando las voces humanas, esparciendo su eco ruidoso, adormecedor, monótono, cansado.

Aquellos humildes lagares donde nuestros abuelos pisaban las uvas, calzados de alborgas, sólo están en el recuerdo de algunos. En su puesto están las enormes máquinas, como animales prehistóricos, con sus bocas abiertas, insaciables, tragándose millones de kilogramos de uvas, haciendo el milagro de la transformación.

Después viene el vino. ¡Cuanto vino en las bodegas! Si todo estuviese junto, se formaría un inmenso mar. Todo será consumido o quemado, y de sus moléculas saldrá la fuerza que mata los microbios destructores. Tú eres la vida de tantas vidas, alegría de los corazones atribuidos, pan sustento de tantos humildes.

Precioso néctar, serás el invitado de honor, que harás honor a todas las fiestas del año. Encenderás mejillas, apagarás la sed y encenderás el fuego de los enamorados, reconstituyente de los débiles y mantdrás la fuerza de los poderosos. Tumarás en el suelo a tus empedernidos, pagando la culpa de sus excesos, harás reír y llorar a los que te profesan idolatría.

Reyes, nobles y plebeyos levantarán sus copas brindando por la paz del mundo. Tú estarás presente en los diálogos constructivos. Tú has sido siempre y serás nuestra esperanza.

El Gazpacho

El gazpacho, que lo mismo se toma al principio como al final de las comidas es un plato típico de las tierras calientes de Andalucía. Y la razón de que se use y se abuse de este fresco líquido tanto, no se debe a un mero capricho de los andaluces, sino a una imperiosa necesidad originada por el clima. En las tierras en que el termómetro marca a menudo en el verano los 38 y 40 grados centígrados, se produce una abundante pérdida de agua y de sal por medio del sudor, que es la causa fundamental de la fatiga veraniega. Para contrarrestar esta fatiga los que tienen que soportar grandes calores deben ingerir sal común en abundancia, bien en bebidas o salando los alimentos. Aunque los científicos aconsejan como procedimiento de elección la bebida de agua salada al 2 ó 3 por 1000. El gazpacho es una combinación mejor y muchísimo más agradable. No es otra cosa que agua salada en abundancia, con muchas vitaminas acumuladas en el tomate, pepino, pimiento, majados en crudo que contienen.

Cada región posee sus platos típicos. En Cataluña, donde se escribió "El libro de Guisados" uno de los primeros tratados de cocina del mundo, destacan la tortilla de monchetas, el estofado de buey, las judías con pato, los pavos rellenos y la famosa butifarra catalana.

Un plato español muy típico, válido en todas las regiones, es la tortilla de patatas, que también contiene los tres principios fundamentales, puesto que los huevos representan las proteínas (las de más alto valor biológico por su riqueza en aminoácidos esenciales, así como también en ácidos grasos insaturados esenciales); las patatas, proporcionan los hidratos de carbono; y el aceite de oliva con que se fríe todo esto, las grasas. Esta tortilla española es uno de los platos que más aceptación tiene entre los turistas, y a través de ellos se está introduciendo en Europa. También la llamada tortilla francesa es de origen hispánica, pues viajó a Francia entre las recetas de cocina de alguna dama del cortejo de una princesa de la Casa de Austria, retornando luego con otra princesa de la Casa de Borbón, y ya con gala de cocina francesa. Es uno de los platos más nutritivos y de fácil digestión.

Por último los científicos nos dicen que un ambiente caluroso y seco, los mayores resultados se obtienen con la ingestión de pequeñas cantidades de agua cada cuarto de hora. Esto es, nada más y nada menos, que ese vaso de agua que saboréan los andaluces parsimoniosamente en los cafés y caminos, o en el patio de sus casas, durante las ardientes tardes de estío.

DR. OCTAVIO APARICIO

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

5ª Conferencia Internacional

CONCLUSIONES APROBADAS EN LAS REUNIONES CELEBRADAS EN EL MARCO DE FIMA/73 LOS DIAS 12 Y 13 DE ABRIL DE 1973

PONENCIA 1.1.- Equipos para la captación de aguas subterráneas.

Para mejora de la utilización del agua en el riego, el Ministerio de Agricultura debe intensificar la labor que viene realizando en Investigación y Captación de Aguas Subterráneas, a fin de proporcionar al agricultor asistencia técnica sobre:

- 1 - Localización de emplazamientos de pozos, como consecuencia de los estudios que realiza en colaboración con otros Ministerios.
- 2 - Pliego de Condiciones para la construcción de pozos perforados.
- 3 - Caudal explotable, evolución de niveles de bombeo a largo plazo y su incidencia sobre los gastos de amortización y funcionamiento.
- 4 - Selección de los grupos motobomba y comprobación continua de su rendimiento.

PONENCIA 1.2.- Equipos para la captación de aguas superficiales.

- Poner de manifiesto que las técnicas de Mecanización y Control de los equipos de captación de aguas superficiales aconsejan reconsiderar los criterios que hoy regulan las concesiones de Aguas Públicas.

PONENCIA 2.1.- Maquinaria para la ejecución y mantenimiento de canales y acequias.

- Recomendar que en los estudios y proyectos de obras relacionadas con el riego se tome como consideración básica la posibilidad de empleo de equipos mecánicos en las operaciones de construcción y mantenimiento funcional del sistema.

PONENCIA 2.2.- Maquinaria para la ejecución y colocación de tuberías forzadas.

1ª - Perfeccionar las normas legales para la definición de condiciones técnicas exigibles a los elementos de las conducciones forzadas, especialmente para las tuberías construídas con varios materiales asociados.

2ª - Desarrollar las técnicas necesarias para facilitar la sustitución de unidades de tuberías pesada en caso de funcionamiento defectuoso.

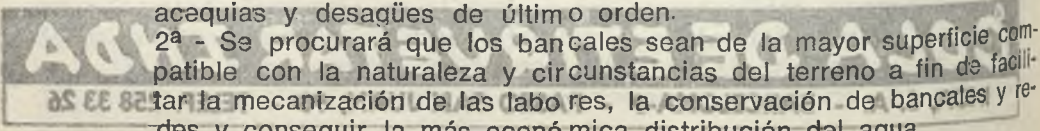
3ª - Preparar el Pliego de Condiciones Técnicas exigibles a los materiales sintéticos para garantizar en el tiempo sus condiciones iniciales.

4ª - Exigir que en los proyectos de conducción forzada de agua se recoja un estudio que relacione sus parámetros físico-químicos con los materiales empleados en la tubería propuesta.

PONENCIA 3.1.- Mecanización y Automatización de los sistemas de riegos por gravedad.

1ª - Debe proyectarse la nivelación conjuntamente con las redes de acequias y desagües de último orden.

2ª - Se procurará que los bancales sean de la mayor superficie compatible con la naturaleza y circunstancias del terreno a fin de facilitar la mecanización de las labores, la conservación de bancales y redes y conseguir la más económica distribución del agua.



e Mecanización Agraria

3ª - En los proyectos de nuevos regadíos deberá tenerse en cuenta el interés de emplear elementos automatizados. También interesa el estudio de su adopción en los antiguos regadíos

PONENCIA 3.2- Mecanización y Automatización de los sistemas de riegos por aspersión y otros.

1ª - Se considera necesario proseguir y ampliar las experiencias y en sayos sobre la utilización de tuberías de plástico en los ramales de riego por aspersión y otros sistemas, informando y aclarando a la industria de plásticos sobre el panorama de mercado que presenta el material, así como el de piezas y dispositivos complementarios con la normativa en relación a las características idóneas que deben reunir para este fin.

2ª - Proseguir las experiencias sobre costes de manipulación y de depreciación y averías, con los equipos tipos ensayados, ampliadas con el mayor número de tendidos admisibles y conectadas con las incidencias económicas de su empleo en las redes de distribución y la automatización máxima del suministro de agua.

3ª - En los equipos de goteo y pulverización comparar en los tres próximos años los resultados obtenidos, con la incidencia económica de su empleo en la fertilización y producción así como a la vista de los costos globales, delimitar los cultivos que permiten su implantación.

4ª - Promover el estudio y ensayo de válvulas de control eléctricas e hidráulicas para el riego, así como el de contadores de cierre hidráulico en suministro a parcela y moduladores de caudal así como reguladores de presión.

5ª - Iniciar estudios sobre la incidencia de riegos colectivos, agrupando pequeñas unidades, que permitan aplicar económicamente sistemas de riego altamente mecanizados e incluso llegar a su automatización. Asimismo, programar una información amplia a nivel de nuestros agricultores y según las características propias de sus zonas, de los beneficios que esta implantación les depararía, habida cuenta de los cambios culturales que exigiría, su implantación.

PONENCIA 4 - Drenajes. Su mecanización.

1ª - Los problemas planteados en muchas áreas españolas como consecuencia de la pantanización del suelo y, paralelamente, la disminución en el rendimiento de las cosechas, aconseja fomentar las obras de saneamiento, sobre todo teniendo en cuenta el que la mecanización permite ejecutarlas económicamente.

2ª - Se recomienda profundizar en los estudios de clima y suelo antes de fijar el tipo de drenaje y su mecanización, habida cuenta de los problemas de impermeabilización que pueden presentarse.

3ª - Salvo que exista drenaje natural suficiente, deberá en los proyectos de regadío darse la misma importancia a las redes de drenaje que a las de riego. Paralelamente, ha de controlarse la aportación de exceso de agua al suelo para evitar la elevación del nivel freático.

BODEGAS HUERTAS

Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces

CAMPO DE CRIPTANA

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

COOPERATIVAS Y ELABORADORES: les resolvemos sus entregas obligatorias vnicas, con vino o residuos.

Bodegas de Elaboración en:

SOCUELLAMOS
RIO ZANCARA

ALCAZAR DE SAN JUAN
QUINTANAR DE LA ORDEN



A.T. 2686

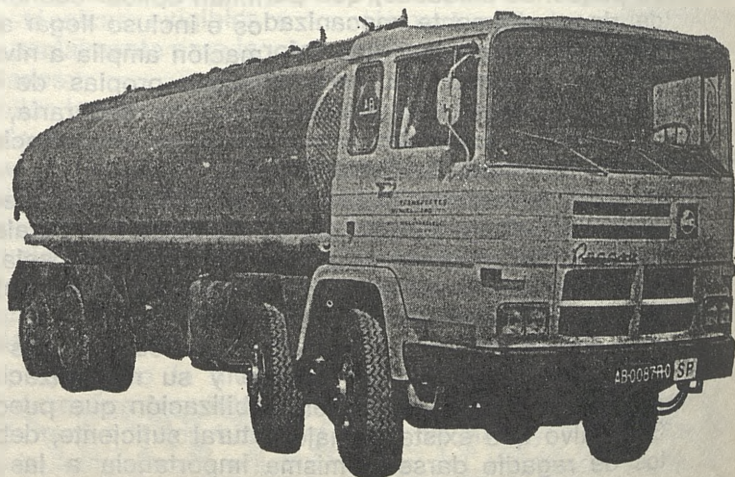
especializados
en camiones
cisternas
todas
capacidades

transportes

del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

Avda. Reyes Católicos, 70
Apart. 41 - Teléfono 1101



Delegación:

Mannel Fabregat e hijo
Rosellón, 368 - 1º - 2º

VINOS Y DERIVADOS

Tlfnos. 2 57 57 37 y 2 57 13 93
BARCELONA

Exámen de los problemas de la Agricultura española

Madrid (sis).— Los temas que, con mayor apremio, preocupan en estos momentos a los agricultores españoles son principalmente, la privatización de las importaciones de artículos alimenticios la supresión de aranceles a la importación de los mismos, la escasa rentabilidad de las explotaciones agropecuarias derivada de la inflación permanente de los costes de la producción, y la legítima reivindicación de los trabajadores campesinos de que se revise y actualice la vigente ordenanza general del trabajo en el campo, que tiene ya más de cinco años de antigüedad y, como consecuencia, se encuentra desfasada de la realidad presente.

Para estudiar y debatir, con la amplitud requieren, todos estos problemas va a reunirse, los días 13 y 14 del próximo mes de junio. La Junta General de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, habiéndose constituido ya las oportunas ponencias y grupos de trabajo, que tendrán a su cargo la elaboración de unos avances de estudios que, previamente, van a ser examinados en asambleas regionales campesinas, que se celebrarán, antes

de la fecha de reunión de la Junta General aludida, en las diversas provincias españolas designadas cabeceras de región.

Esta Junta General será como un primer paso para la celebración de la VII Asamblea General ordinaria y anual de La Hermandad Nacional, que se reunirá en Madrid en el venidero mes de octubre. En dicha Asamblea, el tema clave y fundamental a debatir estará referido a la influencia de la revaluación de la peseta en el trastorno que viene sufriendo la economía agraria española. Se ha estimado que el otoño será época propicia para enfrentarse con este tema ya que, para entonces, se contará con mayores elementos de juicio, al conocerse -como es de esperar- al menos un avance de los resultados de las negociaciones del gatt en Ginebra.

Estas dos importantes convocatorias de los dirigentes sindicales campesinos, han sido acordadas, en principio en la reunión de la Comisión Permanente de la Hermandad Sindical Nacional, celebrada bajo la Presidencia de su titular, Don Luis Mombiedro de la Torre.

En la misma reunión el presidente dió cuenta del convenio de colaboración firmado entre La Hermandad y el S.E.N.P.A. para la formalización por Las Hermandades Locales de la documentación relativa al seguro de pedrisco e incendio de cosechas de trigo.

Asimismo se hizo público un consejo dirigido a los agricultores de toda España. En el sentido de que disminuyan, en lo posible, las superficies destinadas a sembrar patata tardía, ya que, por las noticias que se reciben de la mayoría de las provincias podría llegar a producirse en el otoño próximo una gran producción, lo que originaría, sin duda, graves problemas de comercialización.

ESTAMOS INTERESADOS EN LA COMPRA DE UNA INSTALACION COMPLETA DE MOSTO CONCENTRADO, NUEVA O USADA, PRODUCCION 1.000 KILOS HORA. Interesados dirigirse al Apartado, 97. ORENSE.

Un Libro ayuda a triunfar

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

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

LOS VINOS DE ESPAÑA, de José del Castillo 500 págs. Declarado "Libro de interés turístico" 980 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 Alejandro 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 SIMPLES, COMPUESTOS Y LICORES, de José María Kandri, 898 págs. 695 ptas.

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

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

COMPENDIO TECNOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS, 187 págs. 475 ptas.

TEORIA DE LA FINANCIACION DE LA EMPRESA, de Weston 680 ptas.

PROBLEMAS DEL DESARROLLO ECONOMICO, de Robinsón (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. 160 ptas.

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

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS 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 AUDIOVISUALES, de Mas Cardela 268 págs. 230 ptas.

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

TECNICAS MODERNAS DE LA VINIFICACION, de Ernest Bremond, 292 págs. 320 ptas.

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

EL CREDITO AGRICOLA MEDIANTE COOPERATIVAS Y OTRAS INSTITUCIONES, 221 págs. 240 ptas.

EVALUACION DE LAS ESTRUCTURAS AGRARIAS Y PROGRAMAS DE REFORMA AGRARIA, 68 págs. 80 ptas.

EL CREDITO AGRICOLA EN LOS PAISES ECONOMICAMENTE SUBDESARROLLADOS, 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 AGRICOLAS, 86 págs. 100 ptas.

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

MAPA DE SUELOS DE EUROPA, (2 vols.) 1.200 ptas.

VOCABULARIO MULTILINGUE DE LA CIENCIA DEL SUELO, 430 págs. 360 ptas.

MAYOR PRODUCCION CON MENOS TIERRA 94 págs. 100 ptas.

HACIA UNA ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO 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 util 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.

Centenario de la Pámpana de Baco

Elección de "Miss Pámpana de Baco"

Con motivo de la aparición del número 100, esta Revista abre un concurso entre mujeres españolas y países de habla castellana para elegir a "MISS PAMPANA DE BACO", estableciéndose las siguientes condiciones y premios:

1ª.— Pueden participar todas las señoritas que lo deseen, debiendo enviar una fotografía en bañador y de cuerpo entero, preferiblemente con algún motivo vinícola.

2ª.— Las fotografías deben ser en blanco y negro, en posición vertical, de 12x16, enviándolas a la Redacción de esta Revista: Apartado de Correos 21, Tels: 530171 y 530987, de Socuéllamos (La Mancha). La admisión de fotografías, finalizará el 15 de Febrero de 1974.

3ª.— Las fotografías serán publicadas en la portada de la Revista hasta el número correspondiente al 1º de Marzo de 1974, insertándose según el orden de llegada a la Redacción, y si hubiesen más fotografías que números se publiquen, en el referido número de 1º de Marzo, se incluirían todas en páginas especiales, con el fin de que no quedase nadie sin concursar.

4ª.— El jurado lo formarán los suscriptores de la Revista "La Pámpana de Baco" y periodistas que acrediten tal condición, los que podrán, durante el mes de Abril de 1974 dar su voto por la señorita que consideren más apta por su belleza para este título, teniendo solamente un voto por persona y no admitiéndose anónimos. El resultado de esta votación se hará público en el número correspondiente al 15 de Mayo de 1974.

5ª.— El premio es de un cuadro con una PAMPANA DE ORO y VEINTICINCO MIL PESETAS en metálico.

6ª.— La señorita que obtuviese más votos, será invitada pagándole todos los gastos de estancia para que se traslade el día 7 de Septiembre de 1974 a Socuéllamos, donde será proclamada "MISS PAMPANA DE BACO" y, también REINA DE LA FIESTA DE LA VENDIMIA, entregándosele el premio establecido.

**Nota.-- Más información en la Redacción de LA PAMPANA DE BACO
Apartado de Correos, 21. SOCUELLAMOS (C. Real).**

HAGASE AMIGO DE LA TORRE DEL VINO y zumo de uva. Solicitar información a:

**Oficina Local de INICIATIVAS Y TURISMO.
SOCUELLAMOS (La Mancha)**

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 ptas
Bares, cafés y cafeterías (42.000 direcciones)	3.360 ptas
Agricultores (20.000 direcciones).....	1.000 ptas
Cooperativas del Campo	500 ptas
Almacenes, maquinaria industrial y agrícola	300 ptas
Almacenes y comerciantes de abonos	400 ptas
Fábricas de vinagres	100 ptas
Almacenistas y exportadores de vinos (7.500 direcciones).....	600 ptas
Elaboradores de vinos	200 ptas

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

Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío.

CRISTADOLCINE EF

Clarificante especial para el tratamiento de vinos blancos que contienen proteínas inestables. (Registrado S. D. F. núm. 70)

P A S T E U R I L

Conservador legal para todos los vinos
Registrado S. D. F. núm. 71

DEFERRANT HR

Elimina por permutación molecular las sales metálicas que contienen los vinos.
1 gramo de DEFERRANT HR por hectolitro elimina 1 miligramo de hierro por litro
Registrado S. D. F. núm. 72

CLARIFIANT VN

Potente acelerador de clarificación en los vinos cualquiera que sea su pH
Registrado S. D. F. núm. 65

Distribuido

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 LEON
Calle Márquez, s/n. (Frente a Cruz Conde)
Teléfono 850743 MONTILLA (Córdoba)

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 25 56
Domicilio: 2 56 40 74
Consuegra (Toledo) 142

La gran empresa de vinos en la provincia de Ciudad Real

Socuéllamos.— El día nueve pasado, visitó Socuéllamos D. Angel García Cuesta, Delegado provincial de la Organización Sindical, acompañado del Director de Asistencia y Promoción. Fue recibido por el Alcalde, Delegado, Presidente del Sindicato Local de la Vid y demás autoridades.

El motivo de su visita fue el reunirse en la Casa Sindical con los medios vitivinícolas de la localidad, Cooperativa Sto. Cristo de la Vega, agricultores, elaboradores e industriales, como representación social.

Por el Delegado, fue expuesto el plan de la GRAN EMPRESA VINICOLA. Aclaró, punto por punto, la forma de llevarla a efecto, las especiales condiciones únicas en nuestro país (Ciudad Real para tener fuente inagotable de un vino de calidad.

La creación de una sociedad anónima con un capital superior a mil millones de ptas. y unas factorías enclavadas cada una en la localidad mas idónea,

con la cooperación de los viticultores de la zona ciudarrealeña, sin olvidar en ningún momento la ayuda de la Caja Rural Provincial.

La Mancha de Ciudad Real, que produce el 33 por cien de la cosecha del país, puede conseguir un vino tipificando a la altura de la primera denominación de origen española, y puede mantener la calidad, aunque tuviera que suministrar el consumo de España y de buena parte de Europa. Luego, he aquí el sloganí: SOCUELLAMOS LAGAR DE ESPAÑA; ESPAÑA, BODEGAS DE EUROPA.

Indudablemente, que este pensamiento del actual Delegado, es algo muy difícil de superar, y situado entre las mejores prestaciones que a la provincia puede hacerle y, si es logrado, si consigue su paso por la MANCHA, habrá dejado unos recuerdos, unos años de quehacer al servicio de la patria, que pasarán de promesas, a la realidad tangible.

Ampliación de F. Paternina, S. A.

Federico Paternina, S. A., anuncia una fuerte ampliación de sus instalaciones en la Rioja para conseguir una mayor capacidad de crianza almacenado y embotellado de sus famosos vinos.

Estas nuevas instalaciones complementarán las actuales bodegas en Haro, y algunos datos significativos —por su importancia— son los siguientes:

- Adquisición de una finca en la zona de Tudelilla con extensión de 1.150 fanegas para plantación de viñedos.
- La capacidad de crianza en barricas será de 12 millones de litros, equivalente a más de 53.000 vasijas.
- La crianza en botellas tendrá una capacidad para 16 millones de unidades, equivalente a 12 millones de litros.
- Los depósitos de almacenado tendrán cabida para 250.000 hectólitros.
- El nuevo embotellado tiene una capacidad de producción anual de 3 millones de cajas.

continua

Sucedió esta quincena

VINO BLANCO.— Con muchas dificultades, sigue el vino blanco manteniendo el precio, aunque solo sea por boca de los vendedores, la realidad es que ha descendido alguna peseta, por ello podíamos situar el precio entre 92/95 pesetas hectógrado.

VINO TINTO.— Sin variación en los precios, pero escaseando los vendedores. Tenemos: 100/105 pesetas, para rosados; 105/110 para claretes y los cerrados de color 110/120 pesetas Hqdo.

ALCOHOLES.— Poco animados, sin alegrías, los precios los tenemos en 86/87 pesetas rectificadas de residuos, 89/91 pesetas rectificadas de vino, 90/92 pesetas destilados de vinos y 70/71 pesetas litro para las holandas.

COMENTARIO.— Esta quincena que terminamos, ha sido pobre en transacciones, pues continúa la oferta de vinos de reventa. Bien demostrado está el comentario que hacemos a continuación, donde se deja ver los ahogamientos por parte de compradores en lo que va de campaña, que no llegan a tiempo a sacar los vinos comprados y los plazos les cumplen. De fuentes dignas de crédito tenemos noticias de haber adquirido la Cooperativa Vinícola de las Mesas (Cuenca) al precio de 90 pesetas, con la salvedad de un plazo hasta el 10 de Mayo pasado, por

parte de la firma vendedora, para aceptar o no la operación, pues este vino procedía de una venta a Bodegas Ampudia de Yepes (Toledo) y por desavenencia entre ambas partes, se realizó una subasta condicionada, pero durante las fechas transcurridas de la subasta, días 4 al 10, la Cooperativa y Bodegas Ampudia, se han puesto de acuerdo y la operación ha continuado tal y como está concertado con su primer comprador.

En cuanto a venta de elaboradores son escasas las operaciones y de poca importancia, pues estos, -fundados-, se resisten a vender por menos de las cien pesetas hectógrado, que pocos días atrás se estaban generalizando en casi todas las plazas. Pensamos en un pequeño bache, pero consideramos que pasado mediados de Junio volverá el mercado a estar alegre, si es cierto que las firmas que consumen diariamente en el embotellado miles de litros, tienen sus bodegas vacías. Tenemos aquí el sostén de las plazas con ofertas de caldos, y por tanto el mercado no puede descender mucho del precio actual.

EL VIÑEDO.— En casi todas las zonas ha brotado, y las uvas se ven, pero muchas más que las que se recogen en vendimia. Hay que pasar por plagas, lluvias, pedrisco, mildiu, podredumbre, maduración, etc., que al final veremos qué nos dejan en las cepas.

Viene de la página 17

- Las instalaciones de frío podrán tratar unos 100.000 litros de vino en una jornada normal de ocho horas de funcionamiento.
- La superficie total edificable será de 40.000 mts², y se alcanzarán los 200 puestos de trabajo en la Empresa.
- El total de esta inversión supone un esfuerzo próximo a la cifra de 1.000 millones de pesetas a realizar por Federico Paternina, S. A., en el sector de vinos de la Rioja.

Estas nuevas instalaciones de Federico Paternina, S. A., significarán un notorio incremento en la capacidad de crianza, almacenado y embotellado de los productos que hacen universal el vino de Rioja.

(El M. Financiero)

Mercados - Productos de la Vid (100)

CIUDAD REAL - LA MANCHA

ALCAZAR DE SAN JUAN

Blanco en rama	96	ptas	hgdo
Blanco filtrado	98	ptas	hgdo
Tinto en rama	102	ptas	hgdo
Tinto filtrado	106	ptas	hgdo
Clarete en rama	100	ptas	hgdo
Clarete filtrado	102	ptas	hgdo
Rosado en rama	98	ptas	hgdo
Rosado filtrado	100	ptas	hgdo

ARGAMASILLA DE ALBA

Blanco en rama	100	ptas	hgdo
-----------------------	-----	------	------

CAMPO DE CRIPTANA

Blanco en rama	95/96	ptas	hgdo
Blanco filtrado	100	ptas	hgdo
Quema o vinagres	90	ptas	hgdo
Mistela 15x9	117	ptas	hgdo
Rectificado residuos	88	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	100	ptas	hgdo
Blanco filtrado	103	ptas	hgdo
Tinto en rama	Sin	Exist

LA SOLANA

Blanco en rama	100	ptas	hgdo
-----------------------	-----	------	------

MANZANARES

Blanco en rama	100	ptas	hgdo
Rectificado de vino	97	ptas	litro
Rectdo de residuos	95	ptas	litro

PEDRO MUÑOZ

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

SOQUELLAMOS

Blanco en rama	93	ptas	hgdo
Blanco filtrado	96	ptas	hgdo

TOMELLOSO

Blanco en rama	95	ptas	hgdo
Blanco filtrado	98	ptas	hgdo
Destilado de vino	94	ptas	litro
Rectdo. de vino	90	ptas	litro
Rectdo. de residuos	88	ptas	litro

VALDEPEÑAS

Blanco en rama	100	ptas	hgdo
-----------------------	-----	------	------

Tinto en rama	105	ptas	hgdo
Destilados de vinos	Sin	Exist
Rectificado de vino	Sin	Exist
Rectificado de residuos	Sin	Exist

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	98	ptas	hgdo
Blanco filtrado	100	ptas	hgdo
Tinto en rama	120	ptas	hgdo
Recdo. de residuos	88	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	95	ptas	hgdo
Blanco filtrado	96	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	97	ptas	hgdo
Tinto en rama	101	ptas	hgdo

SAN CLEMENTE

Blanco en rama	Sin	Exist.
Blanco filtrado	"	"
Tinto en ram. dbl. pst.	"	"
Clarete en rama	"	"
Clarete filtrado	"	"
Rosado en rama	"	"
Rosado filtrado	"	"

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Blanco en rama 100 ptas hgdo
 Tinto en rama 110 ptas hgdo

MINGLANILLA

Mosto macerado Sin Exist.

NIESTA

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

LEDAÑA

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

CASAS DE FERNANDO ALONSO

Clarete filtrado 95 ptas hgdo
 Tinto doble pasta 125 ptas hgdo

VILLARTA

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

TOLEDO - LA MANCHA**DOS BARRIOS**

Blanco en rama 100 ptas hgdo

MADRIDEJOS

Blanco en rama 95 ptas hgdo

PORTILLO

Tinto en rama 102 ptas hgdo
 Tinto filtrado 105 ptas hgdo

QUINTANAR DE LA ORDEN

Blanco en rama 95/100 ptas hgdo
SONSECA

Blanco en rama 100 ptas hgdo
 Tinto en rama 102 ptas hgdo

VILLA DE DON FADRIQUE

Blanco en rama 95/97 ptas hgdo
 Blanco filtrado 100 ptas hgdo

PUEBLA DE ALMORADIEL

Blanco en rama 100 ptas hgdo
 Blanco filtrado 102 ptas hgdo
 Clarete en rama 105 ptas hgdo
 Clarete filtrado 107 ptas hgdo

VILLACAÑAS

Blanco en rama 100 ptas hgdo
 Blanco filtrado 103 ptas hgdo
 Tinto en rama 110 ptas hgdo
 Tinto filtrado 112 ptas hgdo
 Destilado de vino 95 ptas litro
 Rectificado de vino 90 ptas litro
 Rectific de residuos 88 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 95 ptas hgdo
 Tinto en rama 110 ptas hgdo
 Clarete en rama 95 ptas hgdo
 Rosado en rama 93 ptas hgdo
 Quema o vinagres 85 ptas hgdo
 Mistela moscatel 115 ptas hgdo
 Destilado de vino 92 ptas hgdo
 Rectificado de vino 87 ptas litro
 Rectdo. de residuos 85 ptas litro

MONOVAR

Blanco en rama 95 ptas hgdo
 Tinto en rama 110 ptas hgdo
 Clarete en rama 100 ptas hgdo
 Rosado en rama 98/100 ptas hgdo

IBI'

Tinto en rama Sin exist
 Rosado en rama 100/105 ptas hgdo

GATA DE GORGOS

Mistela 15x9 filtrada 102 ptas hgdo

VALENCIA - LEVANTE**PEDRALBA**

Mistela 15x9 en rama
 Clarete filtrado 95 ptas hgdo

LIRIA

Blanco en rama 100 ptas hgdo

UTIEL - REQUENA

Blanco en rama 100 ptas hgdo
 Tinto en rama 125 ptas hgdo
 Clarete en rama 110 ptas hgdo
 Rosado en rama 100 ptas hgdo
 Rectificado de vino 95 ptas litro
 Rectdo. de residuos 88 ptas litro

TURIS

Blanco en rama 95 ptas hgdo
 Vinagre 8 ptas litro

CHESTE

Blanco en rama 93 ptas hgdo
 Mist. moscatel 120 ptas hgdo
 Mitla moscat. filtr. 122,50 ptas hgdo

VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama	96 ptas hqdo
Blanco filtrado	98 ptas hqdo

MURCIA - LEVANTE**JUMILLA**

Tinto en rama	120 ptas hqdo
Clarete en rama	105 ptas hqdo
Rosado en rama	105 ptas hqdo

YECLA

Tinto en rama	Sin exist
----------------------	-----------

BARCELONA - CATALUÑA**VILLAFRANCA DEL PANADES**

Blanco en rama	96 ptas hqdo
Tinto filtrado	98 ptas hqdo
Rectificado de vino	

TARRAGONA - CATALUÑA**BAJO PRIORATO**

Tinto filtrado	100 ptas hqdo
-----------------------	---------------

MONTBLANC

Blanco en rama	95 ptas hqdo
Tinto en rama	105 ptas hqdo
Rosado en rama	95 ptas hqdo
Quema o vinagres	74 ptas hqdo

BARBARA

Rosado en rama	95 ptas hqdo
Blanco en rama	95 ptas hqdo

FALSET

Tinto en rama	95 ptas hqdo
----------------------	--------------

PERELLO

Blanco en rama	90 ptas hqdo
Tinto en rama	100 ptas hqdo

GERONA - CATALUÑA**FIGUERAS**

Tinto en rama	100 ptas hqdo
Rosado en rama	100 ptas hqdo

ZONA AMPURDAN

Tinto en rama	100 ptas hqdo
Rosado en rama	90 ptas hqdo

ZARAGOZA - ARAGON**CALATORAO**

Tinto en rama	110 ptas hqdo
Clarete en rama	95 ptas hqdo

ATECA

Tinto en rama	105 ptas hqdo
Clarete en rama	98 ptas hqdo

CALATAYUD

Tinto en rama	110 ptas hqdo
Clarete en rama	105 ptas hqdo

CARIÑENA

Blanco en rama	100 ptas hqdo
Tinto en rama	120 ptas hqdo
Clarete en rama	110 ptas hqdo

MORATA DEL JALON

Tinto en rama	100 ptas hqdo
Tinto filtrado	105/110 ptas hqdo
Clarete en rama	100/103 ptas hqdo

NAVARRA**TUDELA**

Tinto filtrado	105 ptas hqdo
Clarete filtrado	96 ptas hqdo

CINTRUENIGO

Clarete en rama	110 ptas hqdo
Tinto en rama	105 ptas hqdo

FALCES

Tinto en rama	110 ptas hqdo
Clarete en rama	100 ptas hqdo
Clarete filtrado	105 ptas hqdo

LOGROÑO - RIOJA**ALFARO**

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

ALCANADRE

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 en rama	15 ptas litro
Rosado en rama	15 ptas litro
Clarete en rama	15 ptas litro
Vinagres en rama	8 ptas litro

RIOJA - ALAVESA**ELCIEGO**

Tinto en rama 320 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 95 ptas hgdo

Tinto en rama 100 ptas hgdo

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Banco en rama 110 ptas hgdo

Tinto en rama 115 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 12 ptas litro

Tinto en rama 13 ptas litro

Clarete en rama ... 95/100 ptas hgdo

Rosado en rama ... 95/100 ptas hgdo

Flemas 50° 40 ptas litro

VILLAMAÑAN

Tinto en rama 100 ptas hgdo

Destilados de vinos ... 100 ptas litro

Recificado de vinos ... 98 ptas litro

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Blanco en rama 14 ptas litro

Tinto en rama 15 ptas litro

Clarete en rama 14 ptas litro

SALAMANCA - CENTRO**VILLARINOS DE LOS AIRES**

Clarete en rama 200 ptas cant

VALLADOLID - CENTRO**POZALDEZ**

Blanco en rama 170 ptas cant.

CIGALES

Clarete filtrado 175 ptas cant.

ZAMORA - CENTRO**FERMOSELLE**

Tinto en rama 120 ptas hgdo

Clarete filtrado 110 ptas hgdo

Rosado filtrado 115 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 95 ptas hgdo

Blanco filtrado 107 ptas hgdo

LOS SANTOS DE MAIMONA

Blanco en rama 100 ptas hgdo

VILLAFRANCA DE LOS BARROS

Blanco en rama 105 ptas hgdo

HUELVA - ANDALUCIA**BOLLULLOS DEL CONDADO**

Blanco en rama 102 ptas hgdo

Destilado de vino 90 ptas litro

Mistela 15x9 filtrada ... 30 ptas litro

Quema o vinagres ... 90 ptas hgdo

ROCIANA DEL CONDADO

Blanco en rama 105 ptas hgdo

Destilado de vino 90 ptas litro

Rectificado de vino ... 90 ptas litro

PALMA DEL CONDADO

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

JEREZ Y MARCO

Alcohol destilado ... 90 ptas litro

Mistela 15x9 filtrada 25 ptas litro

II Concurso Provincial de Cata de Vinos, en Mora de Toledo

El pasado día 30 de Abril, con motivo de la XVII Fiesta del Olivo, se celebró en Mora el II Concurso Provincial de Cata de Vinos, con la participación de sesenta catadores de diversas zonas vinícolas.

Las pruebas consistieron en grado alcohólico, acidez total, acidez volátil, denominaciones de origen y añejamiento.

Las pruebas resultaron muy competitivas y al final de ellas, por el jurado formado por el Secretario Nacional de la Agrupación de Enólogos, el Secretario Provincial del Sindicato de la Vid y otras autoridades, otorgaron el primer premio a D. Isidro Sánchez Sánchez, Monitor de Enología del P.P.O.; el segundo premio, a D. Francisco Sánchez de Madrid; tercer premio D. Félix Arranz de Mérida; cuarto premio, D. Francisco Garrón de Los Yébenes; quinto premio, D. Julián Recio de la Torre de Esteban Hambran; sexto premio, a D. Tomás Recio.

Felicitemos a nuestro colaborador y amigo Isidro Sánchez, por alzarse con el triunfo en tan reñida competición, algo que viene a demostrar su entusiasmo en su labor diaria de enología dentro del P.P.O.

RECEPCION DE DON JOSE MARIA PEMAN EN LA ORDEN JEREZANA DEL CATAVINO DE ORO.

Jerez de la Frontera. —El escritor y académico gaditano don José María Pemán ha sido objeto de un homena-

je con motivo de su ingreso en la jerezana Orden del Catavino de Oro.

Tras serle impuesta la insignia de la Orden, el Señor Pemán pronunció unas palabras de agradecimiento, representándose seguidamente su obra "Julieta y Romeo", a cargo de un grupo de estudiantes jerezanos.—Cifra.

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. G. T. del M. de I.

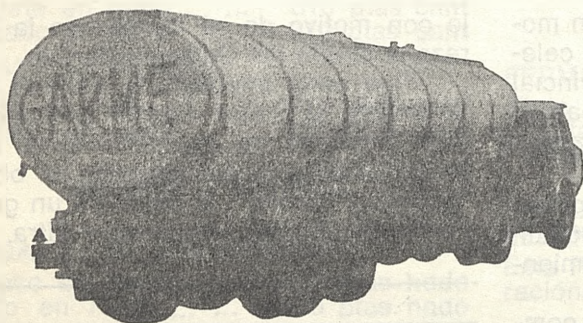
Exportación a todos los Países del Mundo

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

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

Socuéllamos... Lagar de España

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

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

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'

Aspectos particulares de la Mecanización del viñedo en la zona de Jerez

Antonio Barbadillo y
García de Velasco
Dr. Ingeniero Agrónomo

Los viñedos de la zona de Jerez, productores de unos vinos famosos en todo el mundo, han sufrido en estos últimos años una profunda transformación en cuanto a su forma de cultivo se refiere.

Es difícil efectuar cambios en regiones, tradicionalmente vitícolas, abastecedoras además de la materia prima de un producto de extrema calidad. Cualquier modificación de las técnicas secularmente empleadas ha de verificarse con suma precaución para no influir en los resultados finales.

Todos sabemos que hoy día, debido a la carestía y falta de la mano de obra es de todo punto necesaria la mecanización de la viña. Esta realidad, naturalmente, se planteó en el Marco del Jerez, y hubo que abordar el problema para conseguir las soluciones adecuadas.

Por la topografía natural de los terrenos donde se asientan estos viñedos, la entrada de tractores con sus correspondientes aperos no ha sido fácil —ni lo es—, ya que las típicas tierras albarizas jerezanas corresponden siempre a laderas más o menos pronunciadas que presentan dificultades a la mecanización.

El primer paso que se dió hace ya unos veinte años— para lograr ésta, fue la adopción de nuevos marcos de plantación, abandonando el tradicional llamado "real" de 1,56x1,56 m, por el de 2,20x1,10 m., que permitía el paso de tractores por la calle más ancha. Actualmente se someten a ensayo amplitudes de calles que llegan hasta los tres metros.

Las modificaciones, repetimos se llevan a cabo de forma pausada, controlando los efectos que en mostos y vinos pueden tener. Hasta el momento,

nada parece indicar que no sea conveniente seguir utilizando los nuevos marcos adoptados.

Los tractores ahora empleados suelen ser estrechos, de 1 metro a 1,30 m. de anchura, siempre de cadenas y con potencias comprendidas entre los 30 y 40 HP., aunque últimamente se comienza a introducir otros de mayor cabalaje.

Si bien las faenas realizadas directamente a las cepas, como la poda, castro, injerto, etc, no han variado con la llegada de la mecanización, no han sucedido así con las labores aplicadas al terreno.

No vamos a enumerar aquí toda la maquinaria utilizada para ello, ni las adaptaciones conseguidas para seguir efectuando el escrupuloso cultivo que en las viñas del Jerez se lleva a cabo.

Nos detendremos solamente en una breve explicación de la forma en que se verifican actualmente dos faenas tradicionales en estos viñedos, faenas que juzgamos bastante específicas de la región y que quizá puedan considerarse casos especiales u originales en la viticultura nacional, en especial la primera de ellos. Pasamos seguidamente a describirlas:

1) «ALUMBRADO» O «ASERPIADO»

Ya hemos indicado que los terrenos de albarizas de la zona de Jerez poseen generalmente pendientes pronunciadas. Esto, además de representar un inconveniente para la mecanización de las plantaciones origina una serie de problemas para la recolección de las aguas de lluvia. La pluviometría de esta región es de 638 litros por metro cuadrado de media anual, con finales de primavera y comienzos de verano secos y caluro-



DARRO®

ALCOHOLES, VINAGRES, VINOS QUINADOS, VERMUTS
GINEBRA Y ZUMOS

Oficina: Alfonso X, 3
Telfs. 4 10 08 62 y 4 10 08 66

MADRID 10

EMPESA

Fábrica: Alfrica, 2
Tfno. 51 13 88

TOMELLOSO (C. Real)

FABRICACION DE ESENCIAS Y AROMAS VEGETALES



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

A. G. D. B.

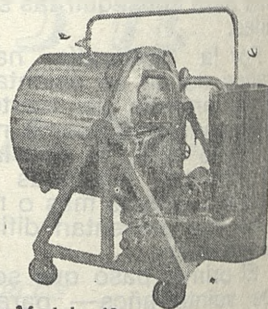
EXPORTACION PRODUCTOS AROMATICOS

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

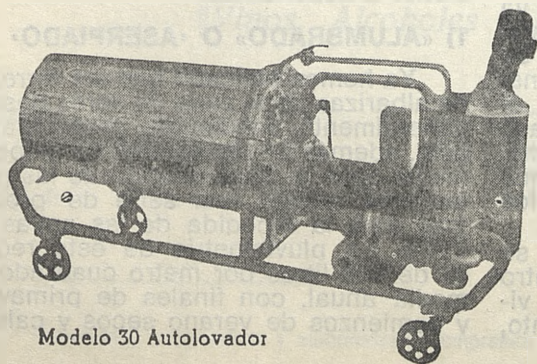
FILTROS zenítram®

C. MECANICAS MARTINEZ

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



Modelo, 10



Modelo 30 Autolovador

Calidad europea

Precios españoles

ros. La temperatura media de los meses de junio, julio y agosto es de 23,71° C. y en este último mes las mínimas son del orden de los 22-23° C. La media en él es de 25,24° C.. A partir de junio, hasta septiembre prácticamente no llueve nunca.

Por tanto, durante los meses de otoño e invierno, se intenta aprovechar al máximo el agua caída, que, debido a la topografía natural de no tomarse las precauciones necesarias, puede despreciarse al correr en forma de pequeños arroyos por las pendientes y laderas de los viñedos.

Así, tradicionalmente se ha realizado como faena imprescindible en esta zona, la llamada "aserpia", "serpia" o "alumbra". Consiste en cavar alrededor de la cepa una pileta cuadrada, limitada por lomos formados por la misma tierra. Con ello, el agua de lluvia queda ahí depositada y se evita su pérdida por deslizamiento, a la vez que se combate la erosión de los terrenos. Esta labor se ejecutaba a partir del mes de octubre, una vez finalizada la vendimia. Se necesitaban unas 18 peonadas por Ha. para efectuarla.

Actualmente en las explotaciones mecanizadas, esta operación ha sido transformada. La "pileta" alrededor de la cepa ha desaparecido. En su lugar, otra parecida, aunque de mayores proporciones se establece en el centro de la calle. Con la llamada "pala alumbadora" —ideada en la zona— se lleva a cabo un abonado perfecto en las pendientes, consiguiéndose retener con la misma o mayor eficacia el agua en el viñado.

Su funcionamiento se basa en el giro de una leva excéntrica, accionada por la toma de fuerza, que por un sistema de quillotina hace subir y bajar el bastidor de la pala, formando en la tierra los lomos deseados. En su laterales lleva acopladas dos rejas que terminan de "cuadricular" la actual "pileta" en el centro de la calle.

Su rendimiento es de unas 3 Ha. en jornadas de ocho horas. Ello representa un ahorro total, respecto al sistema antiguo, de unas 5.000 pesetas Ha. Actualmente, cuesta esta labor cerca de 500 pesetas Ha.

Hacia el mes de febrero las llamadas rejas "deslumbradoras", acopladas a las partes delantera del tractor, rompen los lomos para comenzar a labrar la tierra.

Indudablemente esta operación poco usual en la mayor parte de los vi-

ñedos, quizá no ofrezca interés en los asentados en tierras llanas. Pero insistimos, en la gran importancia que su ejecución alcanza en las viñas jerezanas, convirtiéndose en faena fundamental y muy original, pudiéndose considerar que ha alcanzado un grado perfecto de mecanización, al margen de las mejoras que se añadan en lo sucesivo a las máquinas que se emplean hoy en el campo.

2) LOCALIZACION DE ABONOS ORGANICOS

Este segundo punto a comentar, aunque tenga un interés más general que el anterior en cuanto a otras viticulturas se refiere, creemos que por la importancia que en la zona del Jerez tiene encaja perfectamente dentro del título de esta comunicación.

El empleo de los abonos orgánicos es práctica muy antigua y ampliamente ejercida en las viñas jerezanas.

La alta proporción de caliza de sus tierras —no es difícil encontrar porcentajes de caliza activa del orden del 40% y el bajo contenido en materia orgánica son las principales causas que han obligado al viticultor el empleo intensivo de este fertilizante, sin olvidar su finalidad de producir vinos de calidad.

Las cantidades añadidas al terreno ha oscilado siempre alrededor de las 30 y 40 Tm. por Ha. cada cuatro años utilizando estiércol de cuadra. Para ello, la técnica tradicional consiste en agregarlo cada año a una cuarta parte de la plantación.

La localización se hacía en hoyos o "baúles" —de unos 50 centímetros de profundidad y anchura variable según el volumen a aportar— efectuados en el centro de las calles, de forma que correspondiera uno cada cuatro cepas. De este modo, una calle quedaba embaulada y la contigua no, y así alternativamente. Dentro de cada calle a estercolar, los hoyos, igualmente, se abrían cada dos cepas.

Naturalmente, esta labor se realizaba antes a brazos, lo que originaba un gasto de 20 a 25 jornales por Ha. aproximadamente.

Con la llegada de los tractores, los baúles comenzaron a ser efectuados con barrenas o ahoyadores, pero manteniendo las mismas normas para su emplazamiento. Considerando que un tractor puede hacer 1.200 hoyos en una jornada.

Ello supone un descenso en el costo de unas 6.000 ó 7.000 pesetas por Ha.

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.

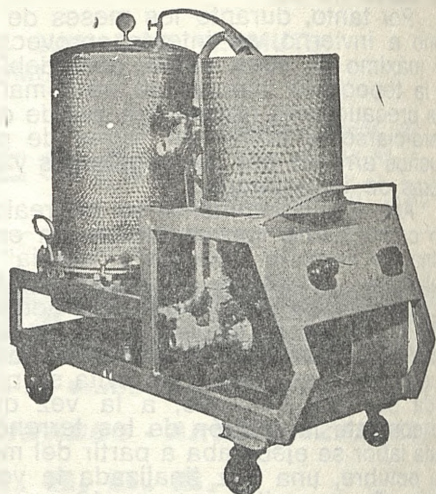
Teléfonos: 2537173 / 2256855

Apartado Correos 6119 — MADRID (España)

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

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

VALENCIA - 11



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

Riegos HOLZ, S. A. ASPERION

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

VILLARROBEDO
(Albacete)



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)

Estos sistemas representan el inconveniente de destrozarse un buen número de raíces. Sin embargo considerándose de gran importancia la aplicación del estiércol en profundidad, la labor se continúa practicando.

El transporte del fertilizante hasta los baúles se sigue efectuando con obreros provistos de esportones de unos 15 kilos del producto, lo que representa un gasto de 18 jornales por hectárea aproximadamente.

En estos momentos empiezan a extenderse dos nuevos sistemas de aplicación de fertilizantes orgánicos.

Uno es el empleo de "abreznas" que trabajando por medio de las calles van marcando un amplio surco de hasta 35-40 cms de profundidad a todo lo largo de su recorrido. De este modo, el estiércol va a quedar extendido —en las calles también alternas— de forma más continua, y las lesiones a las raíces parecen ser menos graves.

En jornadas de ocho horas pueden quedar abiertos los surcos de 4 ó 5 Has lo que se traduce en un ahorro respecto a los ahoyadores de unas 1.000 ptas Ha., como mínimo. Contando con el transporte, coste del estercolado se eleva así a las 6.000 pesetas Ha. aproximadamente, igualmente el transporte al surco del abono se hace a brazo, aunque se ensaya la utilización de pequeños remolques, que cargados con estiércol van circulando por la calle vecina a la que ha de ser fertilizada. Un número reducido de obreros montados en el, impulsan el producto a la zanja con palas o esportones. El procedimiento no ha dado aún resultados muy satisfactorios, ya que el remolque, cargado, tiene que rodar por pendientes y laderas resultando complicado su trabajo. Es posible que con marcos de tres metros de anchura y tractores de mayor potencia que los actuales, esta modalidad en la distribución presente sus ventajas.

Posteriormente, y esto se realiza en todos los casos que hemos citado, los arados con sus rejas y pantallas, adecuadamente dispuesto, tapan los hoyos o los surcos. Normalmente, en una jornada quedan cubiertas unas 8 Has. Finalmente señalaremos que en la zona

se ha construido una máquina que localiza el abono orgánico a una profundidad de 30-40 centímetros. Consta de una gran tolva —depósito para 600 kilos— que por medio de un sistema de agitadores y sinfín con hélices, acoplados a la toma de fuerza, hacen caer el estiércol a través de una reja subcoladora. Esta, al mismo tiempo va abriendo el surco donde se deposita el producto y queda enterrado. Se consigue así localizar con una sola parada del tractor el fertilizante deseado. Teóricamente estercola algo más de una Ha. por jornada de ocho horas.

El método no está aún perfeccionado, ya que los tractores usuales no tienen potencia suficiente para realizar la labor —muy pesada— en óptimas condiciones. Por otra parte, el estiércol de cuadra no es el más apropiado para la utilización de ésta maquinaria. Ello no constituye desde luego con grave inconveniente, dado el empleo cada día más generalizado en esta zona de otras clases de abonos orgánicos más manejables dada la escasez del tradicional.

Con lo expuesto se deduce que no se ha obtenido aún la solución deseada en la aplicación de estos fertilizantes. Pensamos que este problema se planteará también, con mayor o menor intensidad en otras regiones.

Continuamente trabajamos para lograr en esta operación el grado de mayor perfeccionamiento posible, esperando alcanzarlo con los esfuerzos que continuamente dedicamos a ello.

Hemos querido en esta breve comunicación exponer los adelantos conseguidos en el campo de la mecanización en dos labores importantes y características de la viticultura jerezana. Adelantos que, como indicamos al comienzo se van desarrollando con atención y cautela por parte de técnicos y viticultores.

Con estas precauciones intentamos que todo el progreso que con las maquinarias se consigue, no altere en la amplia gama de sus características la calidad de un vino como el de Jerez, que tiene un prestigio merecidamente conquistado en el mundo.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

MERCADO Y SERVICIOS

MAQUINARIA

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

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

(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. Furest, 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 385 SOCUELLAMOS.

SE VENDE UNA PRENSA DE CAMPANA, seminueva, de jaulón. Buen precio. Eugenio Molina Pérez. C/ Alcázar, 27. Teléfono. 321. SOCUELLAMOS (C. Real).

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

SE COMPRA una aventadora a la que se pueda acoplar motor eléctrico. Y una máquina "LAGARTO" para picar paja y alfalfa. APARTADO 16, SOCUELLAMOS (La Mancha).

INTERESA adquirir ETIQUETADORA automática o 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 hectolitros marca "Perfecta de Aznar, Rodes y Albero. Perfecto es-

tado y funcionamiento. Victor Giménez Izquierdo, Villa de Don Fadrique (Toledo).

SE VENDEN 2 Prensas hidráulicas, vino en perfecto estado de uso por ampliación bodega. Razón esta revista.

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 orujo con elevador sinfín y columna elevadora de grado. Almacén de alcohol con depósitos de hierro capacidad total 225.000 litros, nave de bodega, báscula 20 toneladas, oficinas y laboratorio, dos viviendas habitables, calefacción central. Todo en perfecto estado de uso. Razón esta revista.

(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 depósitos con puertas de hierro para fermentar el orujo y hacer vino tinto y doble pasta, capacidad 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 Regadio, cuatro celemines. 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. 385 Socuéllamos (C. Real)

Fábrica de licores pleno rendimiento, elaborando solo embotellados de calidad; marcas acreditadas, buena clientela toda España, se vende por no poderla atender. Escribir a: C. FRANCES C/ Pérez Caldós, 39, 1º, 1ª. BARCELONA-12.

VENDO Fábrica de Alcoholes y tres extractores de flemas para rectificar con dicho aparato. Todo continuo, con graduación de alcohol 96° y 97°, 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, Guadalajara. AGUA, LUZ, OPORTUNIDAD. Antonio González Barba. Torre del Burgo (Guadalajara).

4/73 VENDO FABRICA de alcoholes y compuestos, bodega de 16.000 cantaros, todo electrificado. Situación, Fuente Sauco, a 32 kms Salamanca, 33 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 balsa de 40.000 kilos. Zona de Tintos, Tefnos = 2474262 y 461011 VENTA DE RETAMOSA (Toledo)

BOLSA DE TRABAJO

(16) Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE GUIOLS (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 Análisis Enológicos. Comienzo trabajo a mediados del próximo mes de Mayo. Para Alcazar de San Juan y su zona de influencia. Trabajo en principio solo 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 desguazar. Vda. de JOSE LOPEZ QUINONES, María de Pacheco nº18 SOCUELLAMOS. (La Mancha)

(80) SE VENDE autorización pequeña fábrica de conservas vegetales. Apartado 28. 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 Mediterraneo, 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 Alcoholes y sus derivados. Luís Martí. 15, MONOVAR (Alicante)

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehiculo. SECA-SEDEROS para granilla y tartaros de cal. SEPARADORAS para granilla de orujo, DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable IIECES. columnas de destilación. TARTRATOS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta revista o Talleres DACAR, S. L., calle Beniganím 7. GRAO (Valencia) - 11

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

Aparato rectificador de Alcoholes, último modelo nuevo, produciendo 5 a 6.000 litros alcohol centros 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR. S. L. Beniganím. 7 Teléfono 23 68 14. VALENCIA - 11.

INDUSTRIAS.— Vinicoalcoholeras Vinagrerías Oleícolas, Transportes, Ofrecemos Depósitos-Cisternas Containers Poliéster Vitrificados. Vaporizados garantía, presupuesto gratis. Representaciones Rodriguez. "Enólogo" Apartado, 7 Teléfono 202 PEDRO MUÑOZ. (C. Real).

¿Es acertado el actual cultivo de la Vid?

Un tema para meditar

La continuada elevación del costo del laboreo de la vid, reduce como es natural rentabilidad de esas parcelas que otras veces se llamaron "una viña" en sentido peyorativo por lo que suponía de manera fácil de conseguir utilidades seguras con poco esfuerzo y menos quebraderos de cabeza.

Los precios de las uvas no pueden aumentar tan rápida y tan voluminosamente como lo vienen haciendo los precios de jornales de todas y cada una de las labores que impone el actual cultivo de la vid. Ante esta situación es fácil aceptar que las gentes piensen si efectivamente es adecuado el laboreo que hoy, desde hace siglos es igual, le damos a las viñas.

La única mejora introducida desde hace cientos de años ha sido el laboreo mecánico. Lo demás, se quiera o no, viene siendo rutinario.

Ahora bien, ¿cómo cambiar por completo esos sistemas? ¿cómo intentar abaratar el cultivo de la vid de verdad?

Por lo visto no es cosa fácil ya que son muchos los interesados y pocos los avances conseguidos. Ahora bien, casi al alcance de la mano tenemos unos hechos constantes que muchas veces me han invitado a la meditación.

Se trata de comparar el cultivo de la vid en grandes parcelas y de la vid en forma de parras, de esas parras que hay en muchos patios de nuestras casas por estas tierras.

Si no paramos a pensar un poco veremos, que las parras de esos patios no tienen laboreo alguno, la cantidad de abonos y estiércol que reciben son escasísimos, se le dejan siempre muchí-

simos pulgares o yemas porque la poda no las reduce a cero como se hace cada año con las cepas del campo. Sin embargo, la producción por unidad es grandísima. Por si algo faltaba, debemos considerar también que la mayor parte de esos patios enladrillados o con piso de cemento y por tanto no reciben ningún cultivo y el rigo así, resulta casi nulo. ¿Por qué dan así las vides gran producción todos los años y las otras necesitan ese cuidado y hasta mimo?

Tengo noticias de que en algún lugar de Francia se han debido hacer también esta pregunta. Se dice que se están haciendo ensayos que de momento resultan costosos, pero a la larga salen baratísimos. Se trata de anlosar con piedra toda la parcela plantada de viña, dejando solamente un círculo descubierto en derredor de cada cepa para que por él perciba la vid la humedad y hasta se le puedan dar algunos abonos.

De esta forma, aunque llueva poco recibe toda la humedad la planta y como está recubierta la tierra de piedra, no perderá nunca esa humedad porque sabido es que debajo de cada piedra de las que hay en el campo, siempre hay humedad, aún en pleno verano si levantamos una piedra hallaremos que la tierra esta húmeda.

¿No tendremos ahí la forma de evitarnos el laboreo de la tierra donde está plantada una viña?; ¿por qué la parra del patio no se labra ni cava? De esa forma se evita el nacimiento de las hierbas silvestres que en otro caso se chuparían toda la humedad y el abono de las viñas.

Si las raíces superficiales de la vid

sigue

El vino es espíritu; compañero en las alturas

Hay deportes que parecen estar cerrados al romanticismo, sin embargo, algo más lejos de la realidad. El alpinismo es uno. El hombre en su deseo de afrontar el peligro y profundizarlo en su extensión, se arriesga a veces en epopeyas gigantes, inútilmente, según opinión de los reacios. Por esto digo, que hay romanticismo en toda empresa en que el deportista se arriesga, como el montañero que al coronar la cima, parece igual a un protagonista de cuento que hallara la flor de la salud, o sea coronar lo que se propuso.

Ante ocurridas desgracias, nadie se detiene, si anhelos hay en propósitos, y esto pasó a dos jóvenes alpinistas no hace mucho tiempo, en su escalamiento de montaña en un fin de semana, que en su ascensión, la niebla les envolvió de pronto, impidiéndoles toda visibilidad. Por temor a caer en algún abismo, tuvieron que detenerse en medio de la nieve, en la intemperie, con las consecuencias del frío, iniciación, la soledad, la falta de agua; en suma a muy pocos centímetros de la muerte y la desesperanza.

Pero como los designios de Dios son inagotables, se les presentó la solución a los jóvenes en forma de bota de vino, que traía en el macuto, uno de los dos, o sea Fc^o. Javier; con moderación trago a trago procuraban apagar su sed hambre, y mantener así el calor del cuerpo; fuéles el vino un fiel compañero de odisea. Cuando al fin fuéron rescatados por los que les buscaban, e interrogados por prensa y radio, los sufridos muchachos norteños, no olvidaron en decir la importancia vital que les fue en tales circunstancias la botita de vino, tomada quizá al azar como travesura.

Lo que indica que el vino es un estimulante noble para el organismo en momentos cruciales. Que sin duda despues de esta hazaña, tendrá presente la Federación de Montañismo de los Picos de Europa, en aconsejar como algo indispensable para el alpinista una bota de vino, por alguna emergencia en toda mochila de deportista montañero que se aprecie.

DINA ARDIT

Viene de la página 32

son las que alimentan la cepa, ¿no estaremos perjudicándola con nuestras continuas aradas en todas direcciones?

De momento, enlosar una parcela de viña costaría mucho dinero, pero al considerar que se evitarían para siempre las labores y se facilitaría al máximo la vendimia, ya no sería tan costoso.

He aquí una meditación que podría

conducir a un cambio radical en las estructuras de nuestros cultivos del viñedo. Sería cuestión de intentar crear parcelas experimentales que un día no lejano nos habrían de conducir a resultados sensacionales. De momento ahí queda el tema para la meditación que me permito aconsejar a los viticultores de todas nuestras latitudes.

E. GARCIA SOLANA

Alarma para el vino de la Rioja

Francisco GOMEZ TRAVECEDO

El Presidente del Sindicato Provincial de la Vid don Marcelo Frías Artacho, ha dado la voz de alarma para los vinos nobles señoriales y prestigiosos de la Rioja. La alarma tiene por causa, la extensión y ampliación de regadíos a zonas tan singulares y de tan arraigada tradición viñera como Haro, Briones Ollauri, San Asensio, Torremontalvo...

Se basa en que una excesiva extensión del plan de regadíos, aumentaría como es lógico la cantidad de cepas de la región pero disminuiría indefectiblemente su calidad; esa excepcional calidad que hicieron a los vinos de la Rioja, célebres y apreciados en todos los rincones de España y del mundo entero.

Vinos de tan alta tradición histórica que ya bebían los Reyes de Aragón y los ilustres nobles de los señoríos de Vizcaya y de Castilla; maravillosos caldos de denso cuerpo, y alta graduación pastosos, suaves, tornasolados; estupendos vinos que desde el siglo XVI, a bordo de las carabelas navegantes dieron la vuelta a todos los lugares del mundo.

La amenaza se cierne pues sobre estas tierras espléndidas que cubren desde siglos los terrenos de la Rioja, donde se dan las cepas ilustres, color blancas y las que proporcionan las uvas tintas de un intenso tono de sangre, de violetas cárdenas, o de luminosos rubies. Estas cepas magníficas van a estar en peligro por la abundancia de aguas procedentes de los anunciados planes de regadío, porque se dá el caso que la uva -que necesariamente ha de

beber- tiene un justo límite para su sed. Se calcula alrededor de los 450.000 litros anuales el agua que necesita una viña para su desarrollo normal. Todo lo que sea por encima de ese techo líquido se hace en detrimento de su calidad, y es la calidad, una de las pocas banderas comerciales que en agricultura hay que defender siempre a capa y espada.

De ahí la preocupación del Presidente del Sindicato Provincial de la Vid de Logroño, de que esos riegos se efectúen de una manera racional, sopesada, calculada, ordenada, y en todo caso, previo un reconocimiento del índice de las lluvias en la región, es decir, cuando las viñas no alcancen el suficiente nivel pluviométrico.

En una palabra, que se llegue por parte de la Administración a establecer unos criterios racionales sobre viñas y regadíos, estudiando y armonizando las ventajas y las conveniencias por ambas partes, y todo esto, en beneficio de la calidad, porque ésta, y no otra es la única razón de ser del vino de Rioja; la llave que nos abre todas las fronteras, hasta las más cerradas y hostiles, hasta las sutiles de la Europa Comunitaria atrincherada desde la privilegiada posición de sus aranceles.

Calidad, que no es en modo alguno incompatible con la popularidad, esto es, con la afición a beber vino de Rioja a todos los niveles de la sociedad española. Hay por cierto una campaña en marcha muy inteligente y muy bien pensada en ese sentido; en el sentido de popularizar el vino de Rioja, de ha-

cer que no se beba tan solo en las mesas de los hoteles, sino en los establecimientos modestos, en los mesones, en las tabernas -hoy disminuidas- pero un día ilustres en los versos de Francisco de Figueroa, en sus cantos al Figón, delicias del siglo XVI...

Sea como fuere, lo importante es que regadíos y viñas lleguen a un acuerdo para producir buenos vinos, para no perjudicar la calidad de una de las mejores cepas del mundo.

(Agencia SIS)

Aumentar las plantas embotelladoras de Vino

Se dan dos circunstancias muy características en este sector de las plantas embotelladoras de vinos, una negativa y otra positiva, las cuales vamos a analizar por separado.

a) FACETA NEGATIVA

Actualmente este año de 1973, no resulta rentable embotellar vino. De todos es sabido que dicho proceso lleva consigo mucho trabajo, muchos gastos de mano de obra (amén de la amortización de una maquinaria y una pérdida por rotura de botellas que se calcula en el tres por ciento de las mismas.

Para que hubiese una auténtica rentabilidad habría que aumentar el precio del vino embotellado por lo menos en un veinte por ciento respecto al granel, cosa que este año no se puede llevar a efecto, debido a que dicho granel ha elevado sus tarifas bastante respecto a campañas anteriores y al consumidor le resultaría un gravamen que lo sorprendería

b) FACETA POSITIVA

Todos los industriales están de acuerdo en afirmar que los españoles consumimos más vino desde que comenzó a tomar auge la técnica del embotellado, comprobándose un progresivo aumento a manera que la técnica embotelladora avanza.

Ante tal disyuntiva, parece ser que el hombre de negocios prefiere vender más, aunque sus ganancias no aumenten y resultado de ello es el hecho de que cada día se abren nuevas empresas embotelladoras en nuestro país, política que favorece a la hostelería ya que, al vender algo que ya viene con su precinta de garantía evita el riesgo de tener que pagar adulteraciones que otros hayan cometido.

Así, tenemos noticia de que se van a crear tres nuevas industrias de este tipo en nuestro país, una en Hospitalet de Llobregat (Barcelona), otra en Tomelloso (Ciudad Real), y una tercera en Llubi (Baleares), esta última de vinos espumosos.

Asimismo se nos informa, tras nuestra visita a CEVISUR (Empresa embotelladora del Suroeste de España), instalada en Almendralejo (Badajoz), que tienen el propósito de aumentar su capacidad actual hasta doblarla.

En definitiva, una técnica que se impone, que crece día a día, lo que favorece no poco la fiidez y seriedad de nuestro gremio.

M. TERRIN

Feria Internacional de Burdeos

Burdeos (Francia).— 400 constructores, de los cuales 120 firmas extranjeras, 15 naciones representadas, más de 5.000 máquinas en una superficie de 6 hectáreas, tal es el aspecto que presenta la mayor exposición de maquinaria agrícola, que tendrá lugar en el marco de una Feria Internacional Francesa.

Gigantesca reunión de las últimas técnicas en el dominio de la explotación agrícola, dicha manifestación presentará este año del 20 al 31 de Mayo, las tres características principales:

- Una acentuación de su carácter internacional, ya que el tercio de las máquinas expuestas, será de origen extranjero. La República Federal de Alemania y los Estados Unidos de América, vienen en cabeza de los países representados, seguidos de Italia y Gran Bretaña. También cabe destacar igualmente la progresión de las participaciones de las firmas japonesas, danesas y españolas.

Dentro del programa de actos y competiciones el 22 martes por la mañana, Concurso de Vinos.

Quien desee más información puede dirigirse a FOIRE INTERNATIONALE DE BORDEAUX, B.P.55. Grand parc, Parc des Expositions 33030 BORDEAUX CEDEX.

DON JAIME REQUEJO GONZALEZ

Director General de Exportación

Nació en marzo de 1934 y se licenció en Derecho por la Universidad de Valencia. En 1963 ingresó, por oposición, en el Cuerpo Especial Facultativo de Técnicos Comerciales del Estado. Ha prestado servicios en la Dirección General de Política Arancelaria; adscrito a las Secciones de Valoraciones y Arancel Nacional y en la Dirección General de Comercio Interior como jefe de las Secciones de Organismos e Instituciones Comerciales y de Asistencia Técnica.

Ha sido asesor técnico, primero, y secretario general, después, de la Comisión de Comercio Interior del II Plan de Desarrollo Económico y Social. Desde mayo de 1969 es agregado comercial a la Embajada de España en Colombia. Durante este tiempo ha formado parte de las Delegaciones españolas ante la U.N.C.T.A.D. (Santiago de Chile, 1972) y la C.E.P.A.L. (Quito, 1973) A.B.C.

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)

Datos sobre la agricultura alemana

El informe Agrario 1973

Enero y febrero son desde hace tiempo los meses de mayor actividad político-agraria en la República Federal de Alemania. Por una parte se celebra en Berlín en esta época la Semana Verde Internacional, que ofrece una magnífica oportunidad para el cambio de impresiones y experiencias entre expertos agrarios y económicos alemanes y de todo el mundo. A mediados de febrero presenta el Gobierno federal al Parlamento a través de su ministro de Agricultura, el informe Agrario el cual describe la situación actual y la evolución futura del sector agrario y alimenticio así como los fines y prioridades del Gobierno en materia de política agraria y alimenticia.

Mejora de la renta agrícola

El Informe Agrario 1973 y su propósito giran en torno a la exigencia de participación de las personas que trabajan en la agricultura en la evolución general de la renta y el bienestar. El ministro federal del Ramo, Josef Ertl demuestra con gran copia de material estadístico los progresos hechos por la política agraria y los define como "política moderna a favor de la población rural". De esta manera se da una nueva definición a la política agraria y alimenticia. Los grupos a los que se orienta no son ya sólo los agricultores productores y los consumidores, sino todas aquellas personas que viven, trabajan o descansan en el campo, es decir, las que extraen ventajas de la función comensadora del campo desde el punto de vista ecológico.

En el promedio de las empresas interrogadas experimentaron los ingre-

sos de explotación por persona ocupada un aumento del 35 por ciento, elevándose casi a 16.000 marcos. Mediante prestaciones adicionales en el sector de la política social agraria volvieron a mejorarse considerablemente las condiciones de vida económicas y sociales de los agricultores. Pero la comparación sigue poniendo de manifiesto una diferencia considerable en materia de renta con los demás sectores económicos, mientras que la fuerte subida de los costos plantea también no pequeñas exigencias a la flexibilidad de la agricultura. En 1972 volvieron a abandonar el campo el 6,8 por ciento de las personas que integran la mano obrera agrícola de dedicación plena, lo que revela una gran elasticidad de la agricultura frente a las exigencias de la sociedad industrial. La tendencia hacia una cierta consolidación del proceso de reestructuración se pone de manifiesto en un retroceso de la tasa de disminución de la población activa agrícola, que de un 5,5 por ciento en 1971 ha pasado a un 4,8 en 1972. De esta manera se evidencia claramente que el proceso de adaptación adopta cada vez más la forma de trasvase a combinaciones de profesión y de ingresos.

VINOS FINOS J. M. S.
Bdgas Juan Manuel Sánchez
Granel y Embotellados
Transportes Propios

Avda. del Ejercito, 2 - Tfno. 2
ARGANDA (Madrid)

Las diferencias por lo que se refiere a la renta dentro de la agricultura siguen siendo mucho mayores que entre la agricultura y los demás sectores económicos. Ello se debe sólo en parte a las condiciones de localización natural y económica.

Muy considerable es la influencia de las aptitudes empresariales del jefe de la explotación. De otra manera no pueden explicarse las grandes desigualdades que se dan entre explotaciones del mismo tamaño, el mismo tipo de producción e idéntica situación regional.

A las organizaciones profesionales se les ofrece aquí un amplio y apenas aprovechando campo de actuación. Para la Federación y los Länder, el factor "calidad empresarial" será motivo para hacer todavía mayores esfuerzos dentro de sus posibilidades para que mejore ese factor.

La propiedad genera libertad

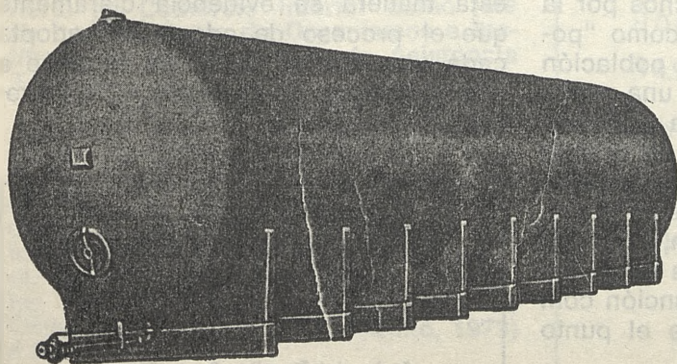
Interesante es asimismo el hecho de que no sólo las explotaciones secundarias, sino también el 51 por ciento de las principales mejoren su renta agrícola mediante unos ingresos extraempresariales cada vez mayores.

El ministro federal de Agricultura subrayó que la combinación de ingresos no puede representar una solución general para toda la agricultura," si bien en muchos casos constituye la única posibilidad de aprovechamiento inteligente de los excedentes de capacidad". Como político liberal, Josef Ertl hizo profesión de fe en la creencia de que la propiedad genera libertad. Pero a su juicio no se conseguirá a la larga salvaguardar y mantener la propiedad si al mismo tiempo no evitan las reformas razonables los excesos de la actual legislación sobre el suelo, es decir, la especulación en toda línea".

Julión Snerpep

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251.54 05 252.00 76

VITROPOL, S. A.



Castaños, 97
MATARO (Barcelona)

DEPOSITOS SERIADOS
DE GRANDES CAPACIDADES
EN POLIESTER FIBRA
DE VIDRIO

ALMACENAMIENTO
TRANSPORTE
DE VINOS, ALCOHOLES
PROD. ALIMENTICIOS

6 AÑOS EXPERIENCIA
TECNICAS ITALIANAS



LA RESERVA

Mañana,
cuando recorra los campos,
con tristeza recogeré los frutos de un tiempo.
Mañana,
con mis manos arrancaré los sarmientos:
Vástagos de las vides,
largos, delgados, flexibles, anudados.
No quisieron esta vez los cielos protegerlos.
Las borrascas ensañadas les privaron de grano.
¿Qué haremos, padre, este invierno?
Mañana,
tiosos estarán los campos.
Si nunca pensamos gozar de sus delicias,
este año será el primero.
Reservada tengo una tina para esta ocasión,
de cosecha que Dios bendijera un año
y si buen vino no miró nunca al Señor,
Señores miraron siempre por ellos.
De ricos caldos de antaño
gozaremos este invierno.

Pepa A. GONZALEZ

VITIS (Viña)

Si a los dioses del Olimpo
les gustaba el néctar
que Baco les brindaba
en copa de pino,
bañada de luz solar.
de luna plateada
entre gemas y rubís finos,
¿Que hará el hombre
cargado de vicios y pasiones,
en escasa relación con lo divino?
Según la Biblia,
hasta Noé se alegró con el vino,

de cepa añeja, cargada de uvas.
que sobresale de cama de tierras hecha
en cultivo de vid
entre sarmientos y ramas,
que como lianas se enroscan
en viña salvaje y libre,
de grandes pámpanas
que forman la parra
de las uvas agraces
de mi cosecha humana.

DINA ARDIT
Valls (Tarragona)



QUE UD. LO
PASE BIEN

CRUCIGRAMA Nº 100



—Bah! Estoy segura que si le vieras desnuda no te gustaría.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA Nº 99

HORIZONTALES.—1: Tes.—2: Piras.—3: Perales.—4: Mocasines.—5: Micas. Solos.—6: Ale. Aso.—7: Soroc. Matón.—8: Rosotones.—9: Soperas.—10: Salar.—11: Sal.

VERTICALES.—1: Más.—2: Milor.—3: Poderos.—4: Peca. Osos.—5: Tiras, Cepas.—6: Eras. Tela.—7: Salis. Moral.—8: Seno. Anar.—9: Selates.—10: Sosos.—11: Son.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1									
2		■						■	
3			■				■		
4				■			■		
5					■				
6				■		■			
7							■		
8		■						■	
9									

HORIZONTALES.—1: Capa de mortero con que está guarnecido un muro.—2: Despedida.—3: Interjección. Plural de vocal. Nota.—4: Aprrejo hecho con hilos, cuerdas ó alambres. Preposición inseparable.—5: Dios del amor. Cacahuete.—6: Nombre de consonante (pl.) Repetición de un sonido.—7: Vocales. Poco agraciada. Preposición.—8: Mitra usada por el Papa.—9: Naturales de una ciudad del noreste de España.

VERTICALES.—1: Ruido considerable.—2: Perteneciente al aire.—3: Nota musical. Número par. Nombre de letra.—4: Poesía lírica. Acabamiento.—5: Zona lateral de la cabeza. Observa.—6: Isla del mar Egeo. Piedra en que se efectuaban los sacrificios.—7: Uno. Viene hacia el suelo. Preposición inseparable.—8: Mamífero carnívoro muy parecido al gato cerval.—9: Oportunidad para ejecutar una cosa (pl).

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

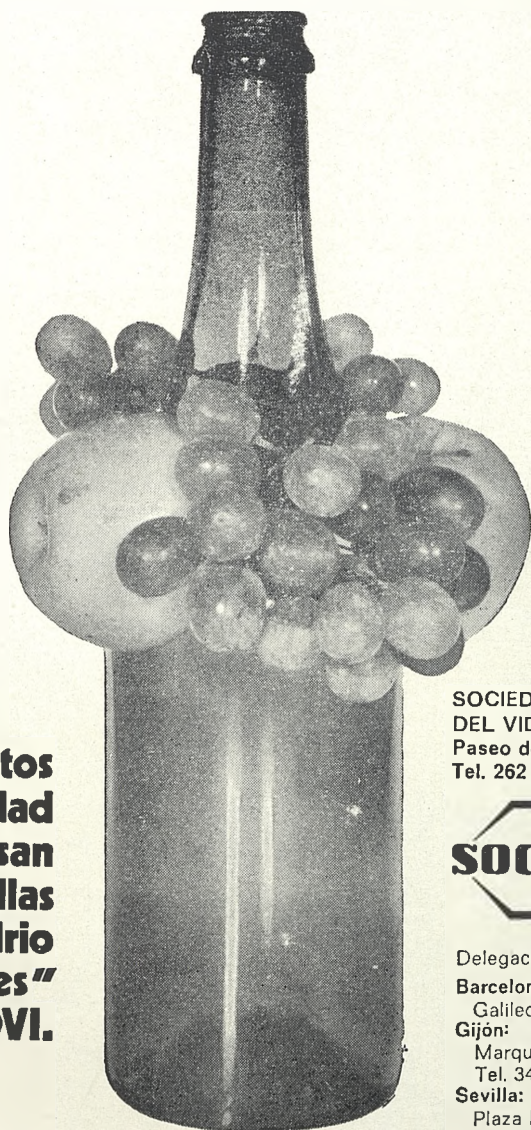


© MARRODAN Y REZOLA S.A.

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.