

La Pampana de Baco

Núm.

103

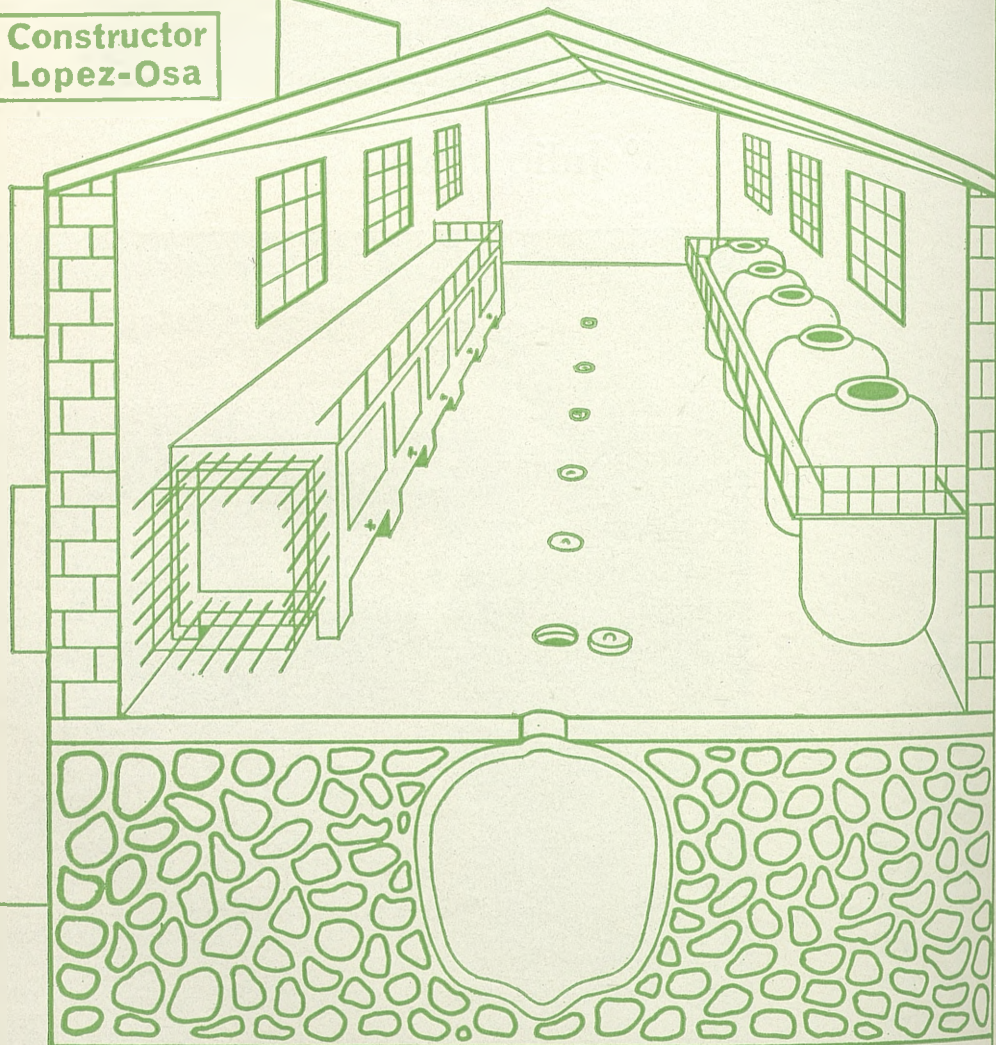
1º Julio 1973

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

SOCUELLAMOS

LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION

Avda. de la Mancha. 41

Tifono, 494

LA RODA (La Mancha)

DTO EXTRANJERO

Virgen del Amparo, 18-10-30

Tel. 2185798

BARCELONA-12

Núm. 103

PUBLICACION QUINCENAL

1º de Julio de 1973

FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

SUSCRIPCION

Año ... 300 pesetas

Año ... 400 " para el Extranjero

PORTADA:

Antoñita González Linares

SUMARIO

El vino no es responsable del alcoholismo	3
Luchas biológicas contra las plagas ...	4
Revolucionaria los sistemas enológicos	9
¡ Cuidado con los productos fitosanitarios	11
Antoñita González Franco, poetisa y escritora	13
Hay que darle su importancia a la vid ...	15
XVIII Concurso Nacional periodístico	
Certámen Literario	16
sobre el vino	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados - Productos de la Vid	19
Operaciones Realizadas	23
La empresa, hoy	25
TOBARRA (Albacete)	26
En el curso superior de cooperativismo agrario	28
¿ Sabe Vd. qué...?	31
Mercados y Servicios	32
Relación-clima-cosecha del vino	34
Gran dilema del campo gallego	36
La tierra	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: P.º de las Naciones, 7. Tel: 148

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

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

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

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

por un
vino
mejor 



El vino no es responsable del alcoholismo

Los que conocemos y amamos al vino por vivir en zona vitivinícola y por haberlo degustado con buena voluntad, debemos pregonar bien alto y en todas las ocasiones que se nos presente, que el vino no es responsable del alcoholismo en ninguna de sus maneras. Aunque emborrachara a Noé y se nos cuente esta anécdota nada menos que en la Biblia, lo cierto es que el vino en sí no perjudica tanto como se ha creído. Buena prueba de ello es que desde que se bebe menos vino es cuando más ha aumentado el alcoholismo. Las gentes que se sentirían rebajadas de categoría social si bebieran vino, se aplican a consumir otras bebidas de muchísimo más grado con una tranquilidad que asusta y sin que por eso se sonrojen como harían si se les descubriera ante un vaso de vino, del inocente vino.

Sabido es que en Estados Unidos se prohibió el consumo de vino, entonces fue cuando el alcoholismo llegó a sus más altos niveles, hasta el punto de tenerse que levantar aquella Ley Seca.

En cambio, los estudiosos que trabajan sin prejuicios, están ya diciendo que el vino no solamente no es malo, sino que es bueno o estupendo en diferentes sentidos.

Se nos dice que el vino tiene vitaminas A, B, C, y que precisamente la segunda se halla en un estado indestructible. También hemos sabido que el vino contiene hasta trece minerales totalmente necesarios para la vida humana.

Ahora bien, lo que ocurre es que si una unidad de vino produce un número determinado de calorías y de vigor en el organismo, no es cierto que cinco unidades produzcan cinco veces más este mismo efecto, sino más bien todo lo contrario. Pero en ningún modo debe contar en contra del vino.

Lo que debemos hacer es consumirlos con moderación sin imitar al más bebedor. Quizás los franceses consumen más vino, pero es que hay que tener en cuenta que los vinos franceses tienen a lo sumo once grados, mientras que los españoles, por naturaleza, siempre tienen dos o más y por tanto, ya no es necesario consumir tanta cantidad para conseguir los mismos efectos.

En lugar de aplicarnos al consumo de otras bebidas, hasta exóticas, en nuestra tierra, deberíamos imitar al labriego aquel que nos relata esta breve anécdota. Yendo de camino un hombrecillo de nuestra tierra, se encontró con otro que marchaba, pero andando. Entonces le invitó a subir a su carro y para más agasajarlo, hasta le dió de su vino. El caminante lo probó y regándose bien los dientes con el chorrillo que salía de la vieja bota y cuando lo hubo paladeado exclamó sentencioso: No está mal este vinillo.

Y cuentan que el anfitrión, molesto por aquella calificación de vinillo que le pareció despectiva y en diminutivo, le hizo bajarse del carro diciendo: ¿Vinillo a ésto?, pues abajo del carro, siga usted andando que no se merece ir montado.

E. García Solana

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterráneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 05 252 50 76

LUCHA BIOLÓGICA CONTRA

Cuando en la República Federal de Alemania se habla de una alimentación sana o se discute el tema de la polución ambiental suele adoptarse una postura crítica en relación con la protección de las plantas. Todo el mundo sabe que este tipo de protección es indispensable y que la Oficina Federal de Sanidad y el Instituto Federal de Biología Agraria y Forestal (Berlín y Brunswick) velan por el cumplimiento de las disposiciones sobre la protección de la salud.

La finalidad que persigue la labor investigadora del Instituto Federal de Biología Agraria y Forestal se cifra en conseguir una protección de las plantas que sea a un tiempo eficaz, higiénica, no contaminante y económicamente aceptable. Todos los esfuerzos se concentran, pues, en mantener la salud de las plantas cultivadas, obtener buenos rendimientos en la agricultura y en la silvicultura y conjurar los peligros que puedan derivarse para la salud de las personas y los animales. Se tiende, pues, en suma a poner al alcance de la población alimentos vegetales sanos.

Desde 1968, y en virtud de la ley de alimentación, se halla en vigor en la República Federal de Alemania un decreto sobre cantidades máximas a utilizar en la protección de las plantas, según el cual los alimentos de origen vegetal no pueden ser vendidos ni puestos siquiera en circulación cuando se sobrepasan las cantidades máximas de determinadas sustancias contenidas en los alimentos, cantidades que se señalan en el decreto. La ley de protección de las plantas, de 10 de mayo de 1968, prescribe que los plaguicidas "no podrán ser importados ni comercializados a no ser que estén

autorizados por el Instituto Federal de Biología Agraria y Forestal". Un plaguicida autorizado no puede resultar en ningún caso perjudicial para la salud de las personas y los animales, siempre, claro está, que su utilización se realice de acuerdo con las normas correspondientes.

Utilización selectiva de plaguicidas

Las experiencias recogidas en todo el mundo revelan que existe siempre la posibilidad de un uso indebido de los plaguicidas químicos. En el entretanto se han descubierto también los límites de la utilización de plaguicidas químicos, y los técnicos se han persuadido de que cualquier enfermedad vegetal o cualquier parásito no pueden combatirse con recursos químicos y, al mismo tiempo, sin riesgo. El vertiginoso auge de los plaguicidas químicos durante los últimos decenios ha hecho que pasasen a un segundo plano otros procedimientos de lucha contra las plagas del campo. Pero si cierto que pese a todo tendremos que seguir contando con un aumento de la producción y utilización de plaguicidas, dado el crecimiento demográfico mundial y la ineludible necesidad de aumentar la producción de alimentos —así se dijo en 1970 en París con ocasión del VII Congreso Internacional de Protección de las Plantas—, será cada vez más importante una "utilización selectiva, cauta y ecológicamente correcta de estas armas, las más eficaces para la lucha contra los parásitos".

Así se expresa el profesor Jost Martín Franz en su libro "Lucha biológica contra los parásitos" ("Biologische Schädlingbekämpfung", Verlag Paul Parey, Berlín y Hamburgo, 1972). El profesor Jost Martín Franz es director

LAS PLAGAS

del Instituto de Lucha Biológica contra plagas, entidad dependiente del Instituto Federal de Biología Agraria y Forestal, para el que fue inaugurado el 11 de abril en Darmstadt un nuevo edificio. Tras una fase de alojamiento provisional que ha durado casi 20 años comienza así para 9 científicos y 18 colaboradores una nueva fase de prometedor desarrollo de la investigación.

En el programa de investigación queda todavía mucho por hacer. Evidentemente existen muchas y muy variadas posibilidades biológicas para no dejar medrar a los organismos dañinos y, por consiguiente, para una lucha antiparasitaria que no tiene nada de contaminante.

Desde luego no se habrá hecho mucho con aves insectívoras y el concurso de las hormigas forestales. Procedimientos modernos ofrecen también nuevas posibilidades. Así, por ejemplo se utilizan los seres vivos más diversos, con inclusión de los virus, para conseguir una aniquilación sistemática de los animales, las plantas o los microorganismos que resulten perjudiciales para las plantas cultivadas. Se trata a este respecto de una disminución radical del número de organismos dañinos, para mantener dentro de los límites tolerables desde el punto de vista económico los daños que causan a las plantas cultivadas. Los animales útiles se utilizan, pues contra los dañinos. El profesor Franz informa que con arreglo a este procedimiento se han eliminado con carácter permanente 100 variedades de insectos dañinos, habiéndose obtenido éxitos parciales con otras 200.

También es posible la lucha biológica contra las malas hierbas recu-

riendo a sus enemigos naturales, insectos la mayor parte de las veces. La utilización de gérmenes patógenos específicos contra determinados insectos dañinos ha reportado ya algunos y muy importantes éxitos. También los insectos y otros animales articulados sufren enfermedades infecciosas. Por razones económicas son particularmente temidas estas enfermedades en el caso de las abejas y de los gusanos de seda.

Conocemos actualmente unos 300 hongos, otros tantos protozoos, 50 bacterias, 10 rickettsias y 300 virus como causantes de enfermedades de los insectos. De 50 a 100 variedades de estos gérmenes resultan como mínimo adecuadas para una lucha biológica" contra las plagas está virus y bacterias han podido ser utilizados y con éxito contra determinados insectos. La lucha "microbiológica" contra las plagas está todavía en sus comienzos. Esta posibilidad se ve limitada según el doctor Aloysius Krieg (Darmstadt) por la finalidad superior de no utilizar más que aquellos gérmenes patógenos específicos, es decir, que no atenten más que contra determinados grupos de plagas y no contra los organismos útiles o contra el hombre.

Mediante un truco biológico pueden utilizarse los mismos insectos dañinos para combatir y aniquilar su misma especie. Con arreglo a este principio trabajan los llamados "métodos genéticos". Para ello se reproduce primeramente un insecto dañino en el laboratorio, mermándose después artificialmente su capacidad de reproducción u otras funciones vitales. Los insectos así tratados —la mayor parte de las veces están este-

Un Libro ayuda a triunfar

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

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

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

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

NOMENCLATOR COMERCIAL "PUEBLOS DE ESPAÑA" 350 ptas.

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

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

FERTILIZANTES AGRICOLAS, de Patterson 150 ptas.

MAQUINARIA AGRICOLA BASICA, de Shippen (2 vols) 270 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 Xardri, 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 280 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 Robinson (2 vols) 780 ptas.

ECONOMIA EMPRESARIAL, ANALISIS DE LAS DECISIONES EMPRESARIALES, de Haguc 450 ptas.

PRACTICA DE LA DEFENSA CONTRA HELADAS, de Diaz Queraltó 401 págs. 390 ptas.

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

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

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS 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 ADIOVISUALES, de Mas Candela 268 págs. 280 ptas.

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

TECNICAS MODERNAS DE LA 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 SUEDESARROLLADOS, 294 págs. 240 ptas.

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

MANUAL PARA ORGANIZACION DE CURSILLOS SOBRE GERENCIA DE COOPERATIVAS AGRICOLAS, 86 págs. 100 ptas.

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

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

VOCABULARIO MULTILINGUE DE LA 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 útil para bodegueros y cosecheros de uvas. Precio 140 ptas. incluido gastos de envío.

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

rilizados— se ponen en libertad en masa. Al relacionarse con sus congéneres disminuye la reproducción y, por consiguiente se opera una disminución de la densidad de insectos dañinos. Nuevas posibilidades se ofrecen también utilizando sustancias de reclamo sexual o que frenen el crecimiento.

Biotests

No deja de ser interesante a este respecto el hecho de que en Darmstadt se hayan confeccionado ya procedimientos de comprobación que permiten reconocer los efectos secundarios de los plaguicidas en los insectos útiles, que la mayor parte de las veces son muy delicados. Estos biotests dentro del marco de examen y autorización de plaguicidas son los únicos que permiten determinar qué plaguicidas deben utilizarse sin poner en peligro la vida de los insectos útiles que se desea conservar y dentro del marco de una protección integrada de las plantas.

Todos los sectores de investigación del Instituto de Darmstadt de Lucha Biológica contra las Plagas que acabamos de exponer brevemente forman parte de una nueva estrategia antiparasitaria. Lo grave de la tendencia actual no es la lucha química en sí, sino el hecho de su preferencia unilateral en la investigación y la práctica. El profesor Franz manifiesta a este respecto: "La finalidad que perseguimos no constituye una alternativa en relación con el método químico, sino su perfeccionamiento, ya que nos proponemos descubrir elementos complementarios y crear con ellos un sistema de procedimientos mutuamente tolerables."

Muchos métodos biológicos de la lucha contra las plagas no pueden utilizarse de momento en aquellos casos en que se trata de cultivos que reaccionan fácilmente incluso a pequeños ataques de insectos dañinos. Pero si existe la posibilidad de

tolerar una población mayor de insectos dañinos en plantas cultivadas se amplían también las posibilidades de la lucha biológica. De ahí que a los procedimientos biológicos se les ofrezcan condiciones ideales en la silvicultura y en los cultivos agrícolas extensivos, así como donde no pueden utilizarse otros procedimientos a causa de los residuos, tales como en los cultivos de hortalizas y frutas poco antes de la cosecha. En el sistema integrado de protección de las plantas pueden incorporarse las prestaciones manipuladas de los enemigos naturales de los insectos como elementos constitutivos de ese sistema defensivo. Los desiguales intereses de los fabricantes, comerciantes, consumidores y ecólogos exigen una minuciosa coordinación de cada procedimiento.

Cooperación entre la investigación y la industria

El Instituto de Darmstadt se ha convertido en la principal delegación del Centro Federal de Investigaciones Biológicas y en una importante base de la investigación antiparasitaria, que ha sido siempre y seguirá siendo promovida por el Estado, ya que los resultados de sus investigaciones no pueden hasta aquí aprovecharse industrialmente y obtener de ellos un beneficio comercial más que en proporciones limitadas.

Cuanto más se interese el Estado por estos sectores por los que no sienten interés la industria y, según manifestó el profesor Franz, "cuanto mayor sea la producción industrial de preparados biológicos y se superen en mayor medida el antagonismo entre los distintos métodos antiparasitarios, con tanto mayor rapidez podrá convertirse en realidad una fructífera conexión de todos los métodos disponibles". El porvenir está en una cooperación y no en una confrontación ideológica.

U. T. E. C. O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTE DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS
PEPITA DE UVA

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



Apartado 48


LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

Super-filtros



Radifil

TIERRAS DE INFUSORIOS  **RADIFILINA**

Reg.° S. D. F. n.° 89-90
DISTRIBUIDOR

(DIATOMEAS)

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
LEÓN
Teléfono 22 05 93
Calle Márquez, s/n, (Frente a Cruz Conde
Teléfono 650743 MONTILLA (Córdoba)

Revolucionaría los sistemas enológicos

Posible elaboración de vino en la Rioja por medios físicos

"El viaje ha sido sumamente interesante, aunque nada más hubiera sido por la visita a "ANTAV. "ANTAV" es la Asociación Nacional Técnica de Mejora Vitivinícola con un centro de investigación en la localidad francesa de Montpellier. Y quienes así acaban de hablarme son los señores Torrijo Araoz e Iturriaga García, Presidente y Secretario, respectivamente, de la Cámara Oficial Sindical Agraria. Ambos, junto con los señores Provedo y Balda, formaban parte de la Delegación Riojana a la XV sesión de la Asociación Franco-Española de Cámaras de Agricultura Fronterizas Pirenaicas, que acaba de celebrarse en Montpellier con asistencia, por parte española de otras ocho Delegaciones, concretamente de Madrid, Barcelona, Gerona, Teruel, Huesca, Zaragoza, Navarra y Lérida. A lo largo de las dos jornadas de trabajo -28 y 29 de Mayo- las distintas Comisiones trataron sus temas específicos relacionados con la Ganadería, Cereales y Alimentación Animal, Frutas y Hortalizas, Viticultura, Transporte y Vías de Comunicación, Sociales e Información y Coordinación.

A la Delegación Riojana llamó vivamente la atención la visita girada al citado Centro, al final de las sesiones. Se trata de una Entidad investigadora de rigurosa seriedad y eficacia. Allí se investiga sobre virus en plantaciones de viñedos y cultivos de vid en dunas, es decir, sobre arena. Dentro de este marco sorprendió poderosamente a la Delegación Riojana la elaboración de vinos sin adición de ningún producto químico, a base, simplemente, de medios físicos, como cambios de temperatura en los mostos. Actualmente este método también está siendo investigado, aunque sin tanta consistencia, en Austria y Sudáfrica. Degustado el nuevo tipo de caldo, la Delegación Riojana manifestó lógica y públicamente que se trataba de un método auténticamente revolucionario. Y tanta fue su admiración que acaban de confesarme que por su mente ha pasado la idea de impulsar en nuestra Provincia este sistema, sistema que "a priori" cuenta ya con positivos resultados y amplio futuro.

EZQUERRO MARRODAN

COLA DE ETIQUETA INDA

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

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real)

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

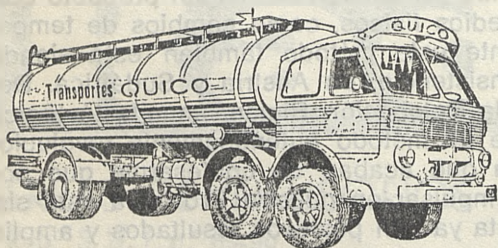
Teléfono 2 55 26 50

MADRID

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

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)

¡Cuidado con los productos fitosanitarios!

Los productos fitosanitarios (insecticidas, fungicidas, herbicidas, acaricidas, etc) que Vd, amigo agricultor, utiliza para combatir las plagas, enfermedades y malas hierbas de sus cultivos son, en mayor o menor grado, peligrosos por su toxicidad. Téngalo, esto, siempre presente y siga las reglas que a continuación le exponemos:

1ª.—A principio de campaña o antes de iniciar un tratamiento, repase y compruebe el estado de las máquinas o aparatos a utilizar, ajustándolos o reparándolos, si preciso fuere.

2ª.—Lea atentamente las etiquetas insertas en los paquetes de los productos que utilice, asegurándose de cumplir las recomendaciones que en ellas se dan en cuanto a dosis, posibilidades de mezclas, preparación de los caldos, toxicidad del producto, precauciones a seguir en caso de intoxicación, etc.

Piense que si aumenta la dosis, por ejemplo, creyendo que de esta manera acabará mejor con la plaga, puede producir quemaduras en las plantas tratadas, amen de aumentar innecesariamente el gasto del tratamiento.

3ª.—No mezcle nunca más de tres productos, sin antes asegurarse de que puede hacerse sin riesgo.

4ª.—Durante los tratamientos, no coma, no beba, no fume sin antes lavarse bien las manos con abundante agua y jabón.

5ª.—Procure realizar los tratamientos en días calmados, pero si hace viento, trate de espaldas a la dirección del mismo.

6ª.—Si por cualquier circunstancia

el producto a utilizar se pone en contacto con su piel, lávese inmediatamente.

7ª.—No inhale o respire los vapores desprendidos por algunos productos y si no tiene más remedio que utilizarlos, protéjase con mascarilla o al menos con un pañuelo humedecido, y unas gafas.

8ª.—Nunca deje productos fitosanitarios al alcance de niños o personas desconocedores de lo que contienen o en sitios inadecuados para su almacenaje, como son las despensas, alacenas o cámaras, en donde haya alimentos cerca ¡puede ser peligroso!

9ª.—Una vez utilizado un envase de productos fitosanitarios, no lo abandone, ¡destrúyalo o entiérrelo!

10ª.—Si usa para algún tratamiento útiles como regadera o botijo, caso muy frecuente en los tratamientos contra acedo del viñedo, nos los utilice después para usos domésticos, por muy bien que crea que los ha lavado.

11ª.— Utilice ropas especiales para realizar los tratamientos y lávelas después de cada uno de ellos.

12ª.—No utilice aparatos o máquinas que haya usado con herbicidas, para realizar tratamientos en viñedo, hortalizas o frutales, puede producir quemaduras en estos cultivos.

Si no tiene más remedio que hacerlo, lave previamente estas máquinas, varias veces, con abundante agua y sosa caustica, enjuagándolas repetidas veces.

13ª No vierta nunca los caldos sobrantes en arroyos, ríos, pozos, fuentes o balsas, puede ser peligroso para los peces, animales domésticos y perso-

nas. En la misma parcela, haga un hoyo, vierta allí el caldo sobrante y tápelolo.

14ª.—Si, realiza algún tratamiento tardío, cuando el fruto del cultivo tratado pueda ser consumido, ponga algún cartel en la parcela advirtiendo el peligro.

15ª.—Al final de cada temporada, lave bien las máquinas o aparatos utilizados, engrasándolos adecuadamente y almacenándolos si es posible, colgados o al menos protegidos de la humedad. Así los tendrá listos para

la próxima campaña.

16ª.—Si en alguna ocasión, por las circunstancias que sean, alguien ingiere por error un producto fitosanitario, provoque el vómito, mantenga el paciente tranquilo y abrigado, y avise inmediatamente al médico, informándole del producto ingerido.

Si en alguna ocasión, tiene dudas sobre la utilización de algún producto fitosanitario, no lo utilice y consulte nos.

B. MARTIN MARTIN
Servicio de Extensión Agraria

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 49 74
 { Consuegra (Toledo) 142

En 4 días

Tendrá hechas las placas de máquinas de direcciones que encargue.

José Sánchez García
Reyes Católicos, 25
Socuéllamos (España)

Enrique Gómez del Socorro

C/ Villarrobledo, 14
SOCUELLAMOS (C. Real)

El Mundo Financiero

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

GRAN REVISTA GRAFICA DE ECONOMIA Y FINANZAS

(Fundada en 1,946)

Director Dr. D. José Luis Barceló

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

La mejor revista económica, dirigida por el mejor economista.

Suscripción: 300 pesetas anuales

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

SECCIONES

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

Teléfonos: 2537173 / 2256855

Apartado Correos 6119 — MADRID (España)

Antoñita González Franco, poetisa y escritora

"Andando el camino", su primera novela, sobre tema de amor

Hace publicidad y teatro dramático y fue reina de la Poesía del Sherry en la edición 1972

Por D. Campoy y Miró

Antoñita González Franco, además de notable poetisa, es una mujer polifacética a pesar de su juventud, abarcando una extensa gama del arte en sus más variadas facetas. Como poeta no son pocos los trabajos publicados, en los que se acredita su ferviente vocación al tema del romanticismo, como lo define en esta estrofa de "Amor y triunfo"

Cuando mi vida, su suerte
tenga en la tierra cumplida
caeré para alzarme fuerte
pues la noche de mi muerte
será el amor de mi vida.

Hace teatro dramático y publicidad y por su innata belleza, fue proclamada Reina de la Poesía del Sherry 1972. Pero es que Antoñita González Franco refiriéndonos a lo físico es mejor que guapa intensamente bonita, con unos ojos lánguidos extraordinariamente expresivos en los que mece un romanticismo hecho música con estrofas de un candor que miman el espíritu halándolo de dulzura y de misterio.

Definiéndola mejor, diríamos que conquista los corazones sin hablar; sólo con la influencia natural de la expresividad de su mirada, y la mímica de su dulce arrullo. De pelo negro sedoso que le resbala por sus espaldas de bronce. Nuestra protagonista, poetisa, escritora y artista cien por cien, es una mujer que compararíamos con las divinas estatuas del artiguo romanticismo de la vieja Itálica.

Pero dejemos la belleza, mas o menos clerito o ponderada que ros sale a borbotones de la pluma, para ocuparnos de su conversación en torno a sus actividades y a sus proyectos futuros.

—Estoy haciendo ahora, nos dice, mi primera novela, "Andando el camino", es una narración mitad realista, mitad fantasía del amor, con sus notas fuertes y las más sensibles del corazón humano.



¿Cuando empezastes a escribir?

Bueno, la poesía nació conmigo. Desde muy pequeña hacía mis pinitos poéticos.

¿El trabajo que mas te ha halagado?

Todo lo escrito me gusta, porque yo escribo con el corazón, pero si me apura en la respuesta le diría, que esta que terminó así:

...porque tus ojos no lloran
porque tu alma no tiembla
porque tu boca no habla
porque tus labios de rosa
se ha cerrado a mi boca...

Estupendo romance. Dime, ¿que significa para ti la poesía?

Me traslado a otro mundo, un mundo de ilusiones donde los sueños viven en su más verídica realidad.

¿Crees que tu primera novela "andando el camino" triunfará?

Eso el lector lo dirá. He puesto mi alma en su contenido y creo que llegará a lo más profundo de mis lectores.

¿Otras de tus aficiones?

El teatro dramático que lo considero apañado a la literatura.

¿Has actuado como tal en alguna ocasión?

Muchas, y creo que con éxito. Ahora mismo ensayo con un Grupo para futuras actuaciones.

¿Y por qué tu predilección por el drama.

Me gusta vivir la realidad. Me gusta forzar el llanto y conseguirlo. Aparte de esto, también hago publicidad?

¿Eres buena modelo?

Antofita González sonríe, dejando al descubierto su bonita hilera de dientes marfileños besándose el cabello docil, mientras es ella la que nos pregunta:

A usted que le parececo?

A mí me parece la más bonita del orbe.

Nueva sonrisa de la guapa que nos mira expresiva haciendo temblar las fibras de nuestro interno.

Le ofrezco un cigarrillo tan buen compañero de la conversación, pero ella rehusa con amabilidad. ¡Nunca fumo!

¿Cuales son tus más ansiadas ilusiones?

Ser famosa por medio de mi arte, teatro, y poesía

Te gustaría hacer cine?

Por supuesto.

¿Quieres parecerse a alguien, a alguna artista de fama?

Dicen que me parececo a Sofia Loren, pero ni en lo físico ni en lo artístico quiero parecerme a nadie, quiero ser sencillamente como soy.

¿Guapa nó?

Si usted lo dice.

Hemos llegado al término de la animada conversación.

Antofita González Franco, atractiva vistiendo una ilusiones donde los sueños se viven en su más remoción anatómica, nos brinda su mano de seda que deja en la nuestra un delicioso perfume para todo un recuerdo.



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



TEL. 230610-VALENCIA-11

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



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)	1.600 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

HAY QUE DARLE SU IMPORTANCIA A LA VID

Hay que darle su importancia al vino y quiere dársele verdaderamente.

De ahí, que lo mismo que existen estatutos y estructuras para mantener un orden social en las cosas, se piense regular, al máximo, el campo que ha de acoger, en lo sucesivo, la retorcida/ cepa.

Porque, lo mismo que hay sementeras propicias para reproducir de manera óptima cualquier artículo, exactamente igual, hay otras que se muestran reacias a cierta clase de producción consecuencia, entonces, de que cualquier campesino arruina vida y peculio, en aras de un ideal no tan dorado.

El proyecto de Ley del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, en Albacete, puede interesar, Albacete tiene tierras excelentes. Tierras apropiadas para producir buen y abundante vino de mesa, con graduación aceptable, y puede optar con optimismo a que su futuro se mejore, porque de aumentar el número de viñedos, podría obligar a que la mano de obra que emigra, quedase en estos campos a fin de hacer producir más en las tierras.

Por otra parte, en los últimos años, ha podido observarse cómo el volúmen total de la superficie dedicada a la vid ha disminuido, y esa disminución, según el dictamen de los entendidos, puede desembocar en una tirantez que nada o bien poco beneficie al agro, ya que si se prohíbe la plantación, se me ha dicho, y por persona que creo autorizada en la materia, muchas familias se verán obligadas a emigrar por falta de medios para subsistir.

Es cierto. El volúmen de tierras dedicadas al vino disminuye, y contrariamente, la demanda crece.

Tengo un dato precioso a mano, mejor dicho, dos:

En la campaña del año 1967-68, la superficie dedicada al cultivo de la vid,

suponía 1.586.000 hectáreas. Un año después, es decir, para 1969-70, se pasó a una superficie inferior en 10.000 hectáreas.

Lo que se ha dado en llamar el descenso del uno por ciento. Nada alarmante, bien es cierto, pero para pensar, y con temor, que por algo se empieza.

Y se ha pensado esto con algo de lógica, con algo de razón, porque se ha dado el caso de que posteriores campañas han traído también bajas alarmantes. No en baja de grandes cantidades, pero sí en un continuo descender, lo que origina francamente una desproporción que no hay por qué admitir. Máxime, cuando tan halagüeñas perspectivas hay para el vino común, el vino generoso o cualquier clase de vino español.

Porque recordarán ustedes que dije tener dos datos preciosos a mano, aquí está el segundo:

América, entre otros países, —nos fijaremos en Norteamérica, porque, con un poco de suerte, pueden ser nuestros principales clientes en sucesivas jornadas— incrementa el consumo de vinos y alcoholes, de forma considerable, para lograr una cifra fabulosa allá por lo que hasta ahora fuera, logra incrementar, repito, el uso de bebidas alcohólicas en un 140 por 100.

¿Debido a qué? Simplemente, a que pretende introducir en la juventud el consumo de tales bebidas, a fin de apartarla de otros vicios peores, por supuesto, como es la droga y todo una lista negra de interminables trabas, con las que ciertos pueblos se reducen paulatinamente.

Porque hemos de convercernos; la uva, el vino, el alcohol, a nadie que se deje matar, mata. Por eso hay que darle prioridad, si es que se puede, y el lugar que le corresponde a la vid.

M. SORIA.

XXVI Fiesta de la Vendimia - REQUENA (Valencia)

Certamen Literario

Con el fin de exaltar nuestras tradicionales fiestas vendimiales, la XXVI Fiesta de la Vendimia requenense convoca, entre todos los poetas y escritores de lengua hispana, unas justas poéticas y Certamen Literario que se ajustará a las siguientes bases:

PREMIO DE HONOR

Flor Natural y 15.000 pesetas a la mejor composición poética, de metro libre y una extensión superior a cien versos, sobre el tema "ELOGIO A REQUENA Y A SUS VINOS".

PREMIOS EXTRAORDINARIOS

- 1.º Del M. I. Ayuntamiento de Requena: Al mejor trabajo en prosa o en verso, dotado con 5.000 pesetas, sobre el tema: "PASEO ESPIRITUAL POR LA GEOGRAFIA PINTORESCA REQUENENSE".
- 2.º De la Hermandad de Labradores de Requena: Dotado con 4.000 pesetas, al mejor trabajo en prosa sobre el tema: "EL CONSEJO ECONOMICO SINDICAL DE REQUENA EN MARCHA".
- 3.º De la Comisión Central de la Fiesta de la Vendimia: Dotado con 3.000 pesetas, al mejor trabajo en prosa o verso sobre el tema: "FUERZA Y POESIA DEL VINO TINTO".
- 4.º De la Excm. Diputación Provincial: Dotado con 3000 pesetas, al mejor trabajo poético, no superior a cien versos, sobre el tema: "A LA MUJER VENDIMIADORA".

B A S E S

- a) Todos los trabajos que concurren a este Certamen serán inéditos y se presentarán por duplicado, escritos a dos espacios y por una sola cara; irán sin firmar, bajo un lema, y se acompañará sobre cerrado que contenga el nombre y dirección de sus autores.
- b) Los trabajos se presentarán directamente o por correo en la Secretaría de la XXVI Fiesta de la Vendimia, antes del día 18 de agosto del corriente año 1973.
- c) Un Jurado nombrado al efecto elegirá los mejores trabajos, y comunicará con la debida antelación, a sus autores, esta decisión, al objeto de su presentación personal en el acto de entrega de los premios que tendrá lugar en la noche del 30 de agosto de 1973, fecha del Certamen y de la Proclamación de la Reina Central de la XXVI Fiesta de la Vendimia.
- d) Los fallos del Jurado serán inapelables y los trabajos premiados quedarán en propiedad de la Fiesta, quien se reserva el derecho de su publicación. Los trabajos no premiados, serán devueltos a sus respectivos autores, si así lo solicitan, en el plazo de tres meses transcurridos a la celebración del Certamen.

El Presidente,
PASCUAL CLIMENT PEREZ

Requena, marzo de 1973
El Secretario
JOSE LUIS GORBE FONS



D. MANUEL TERRIN

Por el poema, SALMOS A LA VIRGEN DE LA CAPILLA POR SU DESCENSION A JAEN Y POR LA DESCENSION UNIVERSAL QUE ESTAMOS ESPERANDO, le ha sido otorgado el Primer premio y Flor natural de los Juegos Florales Virgen de la Capilla de Jaén, dotado con 50.000 pesetas, muy disputado entre los numerosos participantes.

Actuó como mantenedor D. Rafael Mendizábal, Subsecretario del Ministerio de Educación y Ciencias, siendo reina de los mismos, María del Valle Calderón Vaquerizo, hija de D. Pascual Calderón Vaquerizo, Gobernador Civil.

Felicitamos a nuestro colaborador por tan alta distinción, en premio a su trabajo y a sus acreditadas dotes poéticas, confiando en que, como es norma en él, continúe recogiendo éxitos.

Amenaza australiana contra los viñedos franceses

Sidney.—Un feroz insecto australiano se difundirá por los ricos viñedos de la región francesa de Champagne en el caso de que Francia siga adelante con sus pruebas nucleares en el Pacífico, según afirma el diario "The Australian".

Este insecto, que se propaga rápidamente, inyecta en las uvas un líquido amargo que las destruye hecho el cual se retira. Es inmune a toda clase de insecticidas, excepción hecha de uno de fabricación australiana, y que los científicos australianos no están dispuestos a facilitar a Francia si es que el Gobierno no abandona su proyecto de nuevas pruebas nucleares en el Pacífico.

También en afirmación del diario, los científicos australianos han entregado insectos de esta especie, denominados "thex", a cierto francés, cuyo nombre no se ha revelado, residente en Reims. Este por simpatía para la postura australiana, los dejará en libertad llegado el momento oportuno.

El insecto ha sido cultivado por los miembros de la organización de investigación científica e industrial de la Commonwealth y por investigadores adscritos a cierta universidad de los Estados orientales de Australia. Constituye un nuevo tipo de los "afidos" y se define como pequeño insecto que chupa el jugo de las plantas".

El diario pone en boca de uno de los científicos que se autodenomina "doctor Jones", las siguientes palabras: "Hemos concluido en que la única manera de que el Gobierno francés nos haga caso y suspenda esas estúpidas e inútiles pruebas es atacarle por donde más le duele: por su champán.—EFE-REUTER

Del 1 al 9 de diciembre

Primer Salón Nacional de vinos y bebidas alcohólicas

Madrid (Cifra). El primer salón nacional de vinos bebidas e industrias afines, "Vibexpo 73" tendrá lugar en el Palacio de Exposiciones de la Cámara Oficial de Comercio de Madrid, durante los días 1 al 9 próximo mes de diciembre, según ha manifestado el presidente del certamen, archiduque Andrés Salvador Habsburgo-Lorena, en una rueda de prensa celebrada esta tarde en un hotel madrileño.

Esta exposición, patrocinada por el Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas, y la Cámara de Comercio e Industria madrileña, pretende en el plano nacional, realzar ante el consumidor las calidades y variedades de nuestros caldos. En el aspecto exterior, servirá para presentar en un único escaparate la producción vinícola española.

Sucedió esta quincena

VINO BLANCO.— A duras penas el mercado se sostiene. Alguna que otra plaza, ha notado algo de debilidad en el precio, y ha descendido alguna peseta, pero sin representar importancia. Los precios, 88/90 ptas. Hectógrado, es lo que podemos indicar de promedio.

VINO TINTO.— Igual que los blancos, débiles, sangrientos, por la mordedura de sus hermanos de color, pero de distinta madre: 98/100 pesetas rosados; 100/105 pesetas claretos; 105/110 pesetas tintos y 110/120 pesetas tintoreras por hectógrado.

ALCOHOLES.— Igualmente mantenidos, precios sin variación: 80/81 pesetas litro, rectificadas de residuos, 85/86 pesetas rectificadas de vinos y 86/88 pesetas para destilados.

NORMAS DE CAMPAÑA.— El pasado día 26 de Junio se reunió la Comisión Económica del F.O.R.P.A. sin llegar a concretar precio, (lo dejaron para última hora) después de casi todo el día de trabajo, lo que esperamos no llego, concretarán en una próxima reunión entre los días 1 al 5 del presente mes de Julio.

PEDRISCOS.— Estas desfavorables condiciones climatológicas, se han dejado sentir en numerosas zonas del país, pero sobre la vid, la más desafortunada, ha sido en la Mancha, y especialmente las localidades de Tomelloso, con una pérdida de 10/15 millones de kilos de uva, Pozuelo de Calatrava, el 80/90 de la producción, Calzada de Calatrava, se calcula que la pérdida es superior a 70 millones de pesetas, y menos en cuanto a otros términos.

COMENTARIO.— La situación del mercado, normal en estas fechas, donde año tras año, Junio siempre ha sido calma o baja del vino, está más afectada que nunca, pues si los precios son más altos que otras veces, también tenemos que convencernos, que las exigencias de la mano de obra y maquinaria, es superior su coeficiente al que podría resultar del precio del vino, y si unimos a ello la emigración tendremos que convencernos de la necesidad de proteger el campo, si queremos que, esté en producción como hasta ahora y no decaiga o se convierta en inrentable.

IMPORTACIONES.— Se comenta en círculos dignos de crédito, que se traerá del exterior vino vinado de 23/24 grados y 250 mil hectólitros, por firma española de rango internacional, de procedencia griega; nunca, como se presumía, de Argelia.

MERCADO COMUN.— En cuanto a los acuerdos sobre el vino, los problemas planteados, según fuentes dignas de crédito, son comunes a Francia e Italia, pues ambos países tienen sus ojos puestos sobre Inglaterra, para venderle sus vinos en sustitución de los de JEREZ. Una vez acordado la cantidad a enviar por esta denominación de origen, será más fácil concretar.

Mercados - Productos de la Vid (103)

CIUDAD REAL - LA MANCHA

ALCAZAR DE SAN JUAN

Blanco en rama	88	ptas	hgdo
Blanco filtrado	90	ptas	hgdo
Tinto en rama	95	ptas	hgdo
Tinto filtrado	97	ptas	hgdo
Clarete en rama	93	ptas	hgdo
Clarete filtrado	95	ptas	hgdo
Rosado en rama	90	ptas	hgdo
Rosado filtrado	92	ptas	hgdo

ARGAMASILLA DE ALBA

Blanco en rama	93	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

CAMPO DE CRIPTANA

Blanco en rama	85/86	ptas	hgdo
Blanco filtrado	90	ptas	hgdo
Mistela 15x9	117	ptas	hgdo
Clarete en rama	88	ptas	hgdo

CALZADA DE CALATRAVA

Blanco filtrado	96	ptas	hgdo
Tinto filtrado	103	ptas	hgdo
Tinto en rama	100	ptas	hgdo

DAIMIEL

Blanco en rama	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado	92	ptas	hgdo

LA SOLANA

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

MANZANARES

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

PEDRO MUÑOZ

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

SOCUELLAMOS

Blanco en rama	86	ptas	hgdo
Blanco filtrado	90	ptas	hgdo

TOMELLOSO

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

VALDEPEÑAS

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

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

ALBACETE - LA MANCHA

ALMANSA

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

LA RODA

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

ONTUR

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

VILLAMALEA

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

VILLARROBLEDO

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

CUENCA - LA MANCHA

EL PROVENCIO

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

SAN CLEMENTE

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

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

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

MINGLANILLA

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

INIESTA

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

LEDEÑA

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

CASAS DE FERNANDO ALONSO

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

VILLARTA

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

TOLEDO - LA MANCHA**DOSBARRIOS**

Blanco en rama 94 ptas hgdo

MADRILEJOS

Blanco en rama 90 ptas hgdo

PORTILLO

Tinto en rama 95 ptas hgdo
Tinto filtrado 98 ptas hgdo

QUINTANAR DE LA ORDEN

Blanco en rama 85 ptas hgdo

SONSECA

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

VILLA DE DON FADRIQUE

Blanco en rama ... 85/90 ptas hgdo
Blanco filtrado 90 ptas hgdo

PUEBLA DE ALMORADIEL

Blanco en rama 90 ptas hgdo
Blanco filtrado 92 ptas hgdo
Clarete en rama 102 ptas hgdo
Clarete filtrado 105 ptas hgdo

VILLACAÑAS

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

CONSUEGRA

Blanco en rama 90 ptas hgdo
Blanco filtrado 92/93 ptas hgdo
Tinto en rama 92/94 ptas hgdo
Tinto filtrado 95/98 ptas hgdo
Clarete en rama 92/93 ptas hgdo
Clarete filtrado 94/96 ptas hgdo

VENTAS DE RETAMOSA

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

ALICANTE - LEVANTE**VILLENA**

Blanco en rama 88 ptas hgdo
Tinto en rama 110 ptas hgdo
Clarete en rama 95 ptas hgdo
Rosado en rama 93 ptas hgdo
Quema o vinagres 80 ptas hgdo
Mistela moscatel 110 ptas hgdo
Destilado de vinos 90 ptas litro
Rectificado de vino ... 83 ptas litro
Rectdo de residuos ... 80 ptas litro

MONOVAR

Blanco en rama 90 ptas hgdo
Tinto en rama Sin Exist
Clarete en rama ... 93/94 ptas hgdo
Rosado en rama 93 ptas hgdo
Destilado de vino 83 ptas litro

IBI

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

GATA DE GORGOS

Mistela 15x9 filtrada ... 110 ptas hgdo

VALENCIA - LEVANTE**PEDRALBA**

Clarete filtrado 95 ptas hgdo

LIRIA

Blanco en rama 90 ptas hgdo

UTIEL - REQUENA

Blanco en rama 95 ptas hgdo
Tinto en rama 120 ptas hgdo
Clarete en rama 100 ptas hgdo
Rosado en rama ... 90/92 ptas hgdo
Rectificado de vino ... 87 ptas litro
Rectifcdo. de residuos 82 ptas litro
Flemas 74/75 ptas hgdo

TURIS

Blanco en rama 90 ptas hgdo
Vinaagre 8 ptas litro

CHESTE

Blanco en rama ... 87,50 ptas hgdo
Mist. moscatel Sin Exist
Mistela moscatel filtrada ... Sin Exist

VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama 90 ptas hgdo
Blanco filtrado 93 ptas hgdo

MURCIA - LEVANTE**JUMILLA**

Tinto en rama 112 ptas hgdo
Clarete en rama 103 ptas hgdo

Rosado en rama 103 ptas hqdo
YECLA

Tinto en rama Sin exist

BARCELONA - CATALUÑA

VILAFRANCA 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 80/85 ptas hqdo

Tinto en rama 85 ptas hqdo

Rosado en rama 78 ptas hqdo

Quema o vinagres 80 ptas hqdo

BARBARA

Blanco en rama 92 ptas hqdo

Rosado en rama 90 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 100 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 95 ptas hqdo

Tinto en rama 102 ptas hqdo
MORATA DE JALON

Tinto en rama 102 ptas hqdo

Tinto filtrado 105 ptas hqdo

Clarete en rama 95 ptas hqdo

Clarete filtrado 98 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 Sin Exist.

Clarete en rama Sin Exist

Clarete filtrado Sin Exist

Rosado en rama 100 ptas hqdo

LOGROÑO - RIOJA

ALFARO

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

ALCANDRE

Tinto en rama 300 ptas cant.

ARNEDO

Rosado en rama 320 ptas cant

Clarete en rama 320 ptas cant.

MANJARRES

Tinto en rama 280 ptas cant

Clarete en rama 260 ptas cant

AUTOL

Tinto en rama 270 ptas cant

Clarete en rama 270 ptas cant

RINCON DE SOTO

Blanco en rama 15 ptas litro

Tinto filtrado 14 ptas litro

Rosado filtrado 16 ptas litro

Clarete filtrado 16 ptas litro

Vinagres en rama 8 ptas litro

RIOJA - ALAVESA

ELCIEGO

Tinto en rama 340 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	104	ptas	hgdo

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

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

ARGANDA

Tinto filtrado	224	ptas	cant
Clarete filtrado	224	ptas	cant

AVILA - CENTRO**CEBREROS**

Tinto filtrado			Sin exist
Clarete en rama	82	ptas	hgdo

LEON - CENTRO**PONFERRADA**

Blanco en rama	13	ptas	litro
Tinto en rama	110	ptas	hgdo
Clarete filtrado	110	ptas	hgdo

CACABELOS

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

VILLAMAÑAN

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

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Blanco en rama	15	ptas	litro
Tinto en rama	16	ptas	litro
Clarete en rama	13	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	165	ptas	cant
-------------------------	-----	------	------

ZAMORA - CENTRO**FERMOSELLE**

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

BALEARES**FELANITX**

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

ORENSE**LA RUA**

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

BADAJOS - EXTRAMADURA**ALMENDRALEJO**

Blanco en rama	90	ptas	hgdo
Blanco filtrado	99	ptas	hgdo

LOS SANTOS DE MAIMONA

Blanco en rama	80	ptas	hgdo
-----------------------	----	------	------

VILLAFRANCA DE LOS BARROS

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

HUELVA - ANDALUCIA**BOLLULLOS DEL CONDADO**

Blanco en rama	95	ptas	hgdo
Destilado de vino	88	ptas	litro
Mistela 15x9 filtrada ...	26	ptas	litro
Vinagre filtrado	100	ptas	hgdo

ROCIANA DEL CONDADO

Blanco en rama	94	ptas	hgdo
Destilado de vino	89	ptas	litro
Rectificado de vino	86	ptas	litro

PALMA DEL CONDADO

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

CADIZ - ANDALUCIA**JEREZ Y MARCO**

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

Reunión de ministros de agricultura del Mercado Común

El mandato elaborado para la negociación agrícola con los países mediterráneos es poco generoso y no podrá ser aceptado más que como punto de referencia.

Los nueve ministros de Agricultura del Mercado Común llegaron a un acuerdo sobre las bases de las posibles concesiones agrícolas que las Comunidades Europeas podrán ofrecer a España, Israel, Marruecos, Argelia y Túnez en el marco global de las próximas negociaciones C.E.E. —Países mediterráneos.

Los ministros han elaborado un mandato agrícola muy poco generoso y que no podrá ser aceptado por los países afectados nada más que como punto de partida de una negociación que, sin duda, buscará más generosos y flexibles principios. Italia ha reiterado su reserva general a las concesiones agrícolas a España, pero las mantiene, particularmente, para las posibles concesiones que la comunidad pueda hacer a las exportaciones de aceite. Los otros ocho ministros de agricultura han respetado esta postura italiana, con la que el ministro dimisionario Natali, intenta presionar sobre España para que se bajen las tasas a la exportación del aceite puro de oliva decretadas recientemente por el Gobierno español en defensa de los precios interiores.

Los propios ministros, al término de sus debates, han reconocido que la oferta es escasa y han insistido en que constituye un punto de partida. Los acuerdos habidos en Luxemburgo han sido redactados por el Comité mediterráneo para que el Comité de representantes permanentes de la C.E.E., puedan trabajar, lo antes posible, con los proyectos de mandatos hacia su definitiva redacción.

Estos acuerdos han de ser aprobados por el Consejo de Ministros de Asuntos Exteriores pudiendo comenzar las negociaciones en Julio próximo.

Así, el sector agrícola del mandato comunitario quedó estructurado, más o menos, sobre estos tres puntos:

- 1/ Productos frescos de frutos y legumbres.
- 2/ Los vinos.
- 3/ Productos transformados a base de frutos y legumbres.

Por lo que respecta al vino, las denominaciones de origen Málaga, Jumilla, Rioja, Priorato y Valdepeñas obtendrán una reducción del 75 por 100 del arancel, pero con un contingente anual máximo de 22.000 hectólitros. Para el vino de Jerez, las ofertas quedarán así:

Reducción arancelaria del 60 por 100 para el embotellado y un contingente anual de 80.000 hectólitros.

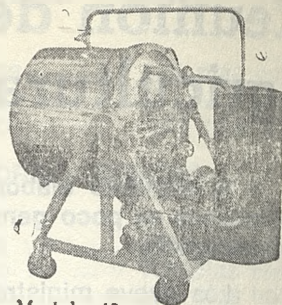
Reducción arancelaria del 52 por 100 para el jerez en tonel y un contingente anual de 760.000 hectólitros.

Se puede afirmar que el mandato elaborado no será nuevo acuerdo España C.E.E., ó países mediterráneos C.E.E. Hay mucho trabajo por delante, y sobre todo, son necesarias muchas e importantes mejoras por parte comunitaria. Lo único destacable es que la C.E.E. cumple sus plazos y que pronto se iniciarán las negociaciones o primeros contactos oficiales.

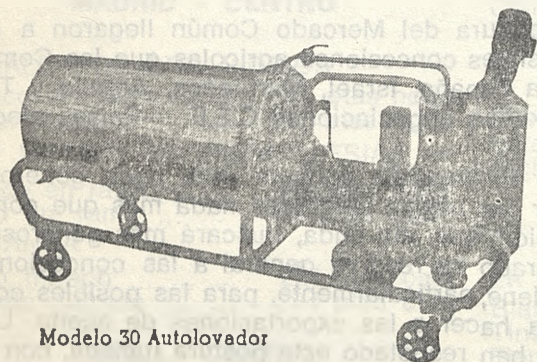
FILTROS **zenitram**[®]

C. MECANICAS MARTINEZ

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



Modelo, 10



Modelo 30 Autolovador

Calidad europea

Precios españoles



transportes

del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

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

A.T. 2686

especializados

en camiones

cisternas

todas

capacidades



Delegación:

Manuel Fabregat e hijo

Rosellón, 368 - 1º - 2ª

VINOS Y DERIVADOS

Tlfnos. 2 57 57 37 y 2 57 13 93

BARCELONA

(SIS) Es urgente y necesario el establecer una doble normativa para regular el régimen de la empresa española. Apuntamos que dicha normativa ha de ser doble porque parece ineludible la clara diferenciación existente entre la grande y la pequeña empresa.

Son distintos los problemas que deben de afrontar una y otra. Por un lado, la gran empresa plantea dos problemas fundamentales. El primero, es la falta de relación y de comunicación que existe entre los trabajadores y los directivos y más aún con el equipo que representa a los propietarios. El segundo, de origen técnico, porque el sistema de producción impone un régimen de trabajo en cadena con la consiguiente carga de monotonía y despersonalización, lo que a su vez engendra una frustración de los trabajadores. Por otro lado, y en lo que a la pequeña empresa se refiere, observamos como principal problema el de tipo económico, ya que los que acabamos de citar están, por las circunstancias y sistemas, resueltos de antemano.

Creemos que son razones suficientes para un replantamiento de la situación. Se ha de llegar a un tratamiento que diferencie perfectamente a los dos tipos esenciales de empresa y no sería descabellado pensar en dos legislaciones distintas para regir al empresario español en el futuro.

El Ministro de Relaciones Sindicales ha manifestado en distintas ocasiones que, al hablar de la empresa española, nunca ha bía querido poner gran énfasis en la idea de "reformular" porque prefería hablar de "despertar" lleno de ilusión y sentido, abierto y confiado y libre de todo recelo o resentimiento. Ha insistido en que ha de quedar bien clara la idea de la participación, que es, nada más y nada menos, ligarse en un destino común voluntaria y deliberadamente aceptado.

Entre las necesidades parentorias, de la empresa actual española, aparte la que ya hemos tratado, estimamos como las más importantes el perfeccionamiento en el aspecto financiero, en el sectorial, el afrontar los aspectos de investigación aplicada, mejorar todas las estructuras de comercialización y perfeccionar los medios de integración de todos los elementos que la forman.

El Ministro de Trabajo ha hecho alusión, en repetidas ocasiones, a una ley general básica del Trabajo. Es el momento preciso para regular todos los derechos de los trabajadores cualquiera que sea el volumen y tamaño de la empresa donde estos presten sus servicios. También sería muy conveniente incluir en esta ley el proyecto de participación.

En su conjunto el empresariado español se encuentra en la misma línea de preocupaciones y de objetivos que el resto del empresariado en Europa. La labor del Sindicalismo español a lo largo de estos años ha cambiado muchas mentalidades y ha conseguido que la gran mayoría de los empresarios se encuentren abiertos al dialogo social y, en general, al colectivo.

PAEZ VICEDO. (SIS)

TOBARRA (Albacete)

Información vitivinícola de la localidad, ofrecida por don Jorge Carcelén López, presidente de la Cooperativa Vinícola Nuestra Señora de la Encarnación

Tobarra, hacia el sur de la provincia, es un pueblo no solamente destacado por su Semana Santa y los típicos tambores durante la misma; sino por su empuje agrícola, donde cuenta no poco el vino, riqueza inconfundible de la localidad, perteneciente en este sentido a la Denominación de Origen Jumilla, en cuya prosperidad ha influido no poco, el acierto de la Cooperativa del Campo nuestra Señora de la Encarnación, con cuyo presidente, Don José Carcelén López hemos tenido el gusto de mantener un cambio de impresiones al respecto.

—¿Muchos años al frente de esta empresa cooperativa, don José?
Soy presidente de la misma desde 1964
—¿Número de socios en la actualidad?
Ciento cuarenta y ocho.

Puestos a ofrecer datos generales, antes de proseguir con nuestras preguntas, y al objeto de que el lector se haga una idea de la capacidad del complejo que nos ocupa, diremos, que esta cooperativa elabora en años normales unos tres millones de kilogramos de uva, los cuales rinden, también cuando reina la normalidad, unos dos millones cien mil litros de vino.

El número de vides que reúnen entre todos los asociados —aquí reina la precisión en cualquier sentido— es de dos millones cuatrocientas mil cepas, de donde se deduce que la planta es poco copiosa en fruto.

—¿Puede decirnos, señor Carcelén— proseguimos con las preguntas—, cuáles son, a su juicio, los principales problemas de tipo económico con que tiene que luchar actualmente la Cooperativa del Campo Nuestra Señora de la Encarnación?

Nuestra empresa, prácticamente, no tiene problemas con los vinos que elabora, habida cuenta de que son bastante conocidos en los mercados por su indiscutible calidad y por estar dentro de la zona de denominación de origen Jumilla.

La cual también goza actualmente del acuerdo preferencial ante la C.E.E.

—¿Cierto?

Cierto.

—A su juicio, ¿cómo reacciona el tobarreño ante la asociación? ¿Es reactivo a la misma, indiferente, o la persigue?

En principio hubo una reacción en contra que vencer, pero actualmente los agricultores se van dando cuenta de las ventajas que reporta el pertenecer a una cooperativa, ya que con ello obtienen mayores ventajas que en el mercado libre, y se va despertando en ellos un cierto interés por estos sistemas.

—Tenemos entendido que Tobarra participa anualmente en los maravillosos festejos que Jumilla lleva a cabo con motivo de las fiestas vendimiales. ¿Es ello cierto? ¿En qué consiste su participación?

Efectivamente, Tobarra, por hallarse enclavada dentro de dicha denominación como ha quedado dicho, colabora en los actos que se celebran con motivo de la Fiesta de la Vendimia, toda vez que dicha fiesta se organiza y se celebra con la participación de la propia Jumilla y los pueblos incluidos en su cinturón denominado; es decir, que aunque ésta tiene su desarrollo en la localidad jumillana, son participes en ella todos los pueblos de la misma denominación, entre los que se encuentra el nuestro.

—Generalmente, los vinos jumillanos son recios, pero, ¿lo son en la totalidad de los pueblos abarcados o hay diferencias marcadas entre unos y otros.

Lo son en su totalidad. El grado de la uva tobarreña, como la generalidad, oscila entre los catorce y dieciseis.

—Graduación algo más alta que las zonas, interiores, pertenecientes ya a otras denominaciones.

Supongo que sí.

—Tiempo atrás, en Madrid, en el Ministerio de Agricultura, exactamente, tuvo lugar el acto de constitución del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. ¿Qué repercusión ha podido tener en la zona dicho nuevo organismo?

La repercusión que puede tener y que debe tener en esta, zonas totalmente favorable, si de veras se logra respetar a las denominaciones de origen.

—Observo que esta cooperativa vende todos sus caldos a granel. ¿Se ha pensado alguna vez en la instalación de una planta embotelladora? ¿Cree que ello les reportaría algún beneficio económico?

Se ha pensado embotellar nuestros vinos, pero la falta de medios económicos y, por otra parte, la resistencia de nuestros agricultores a contraer obligaciones de tipo económico para llevar a cabo el montaje de las necesarias instalaciones, nos mantiene todavía en situación de tener que vender nuestros vinos agranel, a comerciantes de distintas regiones.

—¿Hay en la zona escasez de mano de obra?

En época de vendimia llega a la saturación, ya que se emplea toda la mano de obra existente, pero aún no se puede hablar de auténtica escasez,

—Por último, ¿existe regularidad en cuanto a graduación y nivel de cosecha algo que dé tranquilidad al hombre que vive del vino?

Nuestros caldos son de alta graduación y por ello crean muy pocos problemas. La uva, salvo excepciones anormales, suele dar una graduación regular y un volumen uniforme.

—Gracias por todo.

M. TERRIN

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.



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)

Recientemente ha pronunciado una conferencia en el II Curso Superior de Cooperativismo Agrario, el catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid y Director Central de Administración y Finanzas de la Organización Sindical, don Rodolfo Argamentería García. Este curso, organizado por dicha Universidad y que tiene lugar durante los meses de mayo y junio en la Escuela superior Técnica de Ingenieros Agrónomos, delata la importancia del movimiento cooperativo, cada vez en mayor auge, especialmente el campesino. Al curso, asisten técnicos superiores, posgraduados y universitarios, de ahí que los temas tratados vayan dirigidos a ese mundo interesado en el fenómeno comunitario de nuestros días.

El señor Argamentería ha hablado sobre "Las cooperativas ante los movimientos inflacionistas", como economista destacado, trató en el curso de su disertación sobre el paralelismo existente entre cooperativa y empresa, que si bien desde el punto de vista general hay diferencias manifiestas derivadas de la propia filosofía cooperativista, desde el ángulo de la organización y problemática económica, el paralelismo es evidente, según su propia tesis. De ahí que reclamara la imprescindible labor de formación de gerentes cooperativos.

El análisis sobre el tema central lo desmunuzó en los siguientes puntos: poder adquisitivo de los miembros de cada cooperativa en el problema de la revalorización de los activos; problemática crediticia; toma de decisiones: po-

litica presupuestaria; organización y conquista de mercados. Precisamente, sobre todos estos puntos hemos sollicitado una ampliación de sus criterios a la que amablemente ha contestado:

He incidido sobre la reacción psicológica que la inflación ejerce ante los

En el curso
cooperativ

Un esquema ante los
relacionado con

cooperativistas, ante el temor de éstos al creer que si la inflación es admitiva, ello ha de repercutir, tanto en su standard de vida como en la rentabilidad de sus aportaciones a la cooperativa.

Asimismo, es evidente el paralelismo de actuaciones de los cooperativistas con las empresas, en cuanto a intentar un incremento de ingresos, aumentar la producción y modificar el

cuadro de personas colaboradoras con las cooperativas.

En lo tocante a la revalorización de activos, he analizado el tema de las amortizaciones fijas y los posibles desajustes entre la amortización técnica y financiera, para terminar este punto

nes, limita la perspectiva, pudiéndose afirmar que las mismas son siempre a corto plazo.

En lo referente a la política presupuestaria, he puesto especial énfasis —añade el señor Argamente- ría— analizando las principales incidencias de la inflación, tanto en el presupuesto de ventas como en el presupuesto de compras. La inflación obliga a un mayor control presupuestario y, de alguna forma, a una revisión más frecuente del presupuesto.

Toda la problemática referente a la planificación de la producción y a la conquista y mantenimiento de mercados, la he desmunazado —señaló— insistiendo, en todo momento, -como tal problema y, por tanto, de una cooperativa, gira en torno al fenómeno de las ventas y ante la inflación; de la necesidad de diversificar la producción, ganar nuevos mercados y, en suma, si la inflación persiste, en una posible restructuración de las cooperativas.

Esta exposición la finalizó el señor Argamente- ría afirmando, que si bien el proceso inflacionista en España es evidente, se observa una actuación de las cooperativas, igual que ocurre con las empresas en general más acorde con la realidad y tratando de aprovechar los efectos favorables que puedan derivarse de tal fenómeno expansionista, estudiando los efectos no favorables y reaccionando frente a ellos con criterios técnicos y de perspectiva de factores auténticamente reales.

CACHO DALDA

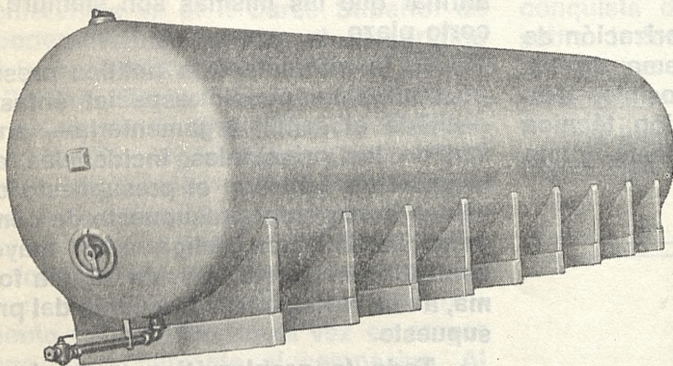
indicando cómo la amenaza de la descapitalización es el gran problema que, a veces, queda encubierto con la obtención de unos falsos beneficios.

En cuanto a la toma de decisiones hay un esquema tradicional teniendo en cuenta las actuaciones de cooperativas y empresas en general, así como la naturaleza del mercado. En todo caso; la inflación, en lo que se refiere a decisio-

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

VITROPOL, S. A.



Castaños, 97
MATARO (Barcelona)

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

ALMACENAMIENTO
TRANSPORTE
DE VINOS, ALCOHOLES
PROD. ALIMENTICIOS

6 AÑOS EXPERIENCIA
TECNICAS ITALIANAS

BODEGAS HUERTAS

Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces

CAMPO DE CRIPTANA

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

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

Bodegas de Elaboración en:

SOCUELLAMOS
RIO ZANCARA

ALCAZAR DE SAN JUAN
QUINTANAR DE LA ORDEN

¿Sabe Ud. que...?

(Popurí del vino) 1º DECALOGO

- 1) El 2º amor de una mujer, se asemeja al VINO contenido en una botella sin gar
- 2) Tomad y bebed, porque esta (EL VINO) es mi sangre (CRISTO)
- 3) Este VINO, fruto de la VID y del trabajo del hombre (MISAL)
- 4) EL VINO, en demasía ni cumple palabra ni guarda secreto (CERVANTES)
- 5) No tienen "VINO" palabras de la Virgen en las bodas de Caná
- 6) Y como la VIÑA sólo daba agrazones, la sacó, y quemó la planta (ISAIAS)
- 7) Os tengo reservada media azumbre de buen VINO, (GOETHE en Otelo)
- 8) Se hará una torre al VINO (de la revista "LA PAMPANA DE BACO")
- 9) La rueda de los días se detiene sobre el reloj del VINO (J. Corral Mausell)
- 10) El VINO, según su buena o mala, auto-administración nos produce el equilibrio, o desequilibrio del cuerpo y del espíritu.

2º DECALOGO

- 1) El VINO, para todo lo "S'DOLEMNE", palabra de preferencia divina, pues tiene "siete letras".
- 2) Sentencia conocida: ¡Al pan, pan; y al VINO, "VINO"!
- 3) LENGUAJE MUDO DEL VINO: La mujer infiel coloca en la ventana, un vaso de vino tinto entre dos velas, casi lo que le decía a su amante: "Mi esposo vino entre dos luces"
- 4) CHISTE: ¡Que desgraciado soy! Quiero ahogar mis penas con VINO, para saber nadar.
- 5) REFRAN: Cuando la VIÑA llora, su dueño canta.
- 6) DICHO POPULAR ¡Si tan largo me lo fía, écheme otro cuartillo!
- 7) MEDIDAS ANTIGUAS DEL VINO: Medio y cuartillo; media y una azumbre, media y una arroba. Estas dos últimas, con asa, y de cobre.
- 8) Las principales variedades de la VID, son "diez".
- 9) ENTENDIDO ¡Tienes una VIÑA, y "LA VIÑA y el potro que lo críe otro"
- 10) HAGALO: "Señale la poda" que haga en su VIÑA; en la luna Creciente del mes de marzo, y compruebe la diferencia en la producción.

3º DECALOGO

- 1) Por los anchos; en la VIÑA se echan 7 surcos; 5, por los cinco.
- 2) La toza, ancha, se llama "toza de arredilar".
- 3) Hay diez vasijas del VINO: vaso, copa, jarro, porrón, bota, barril, tonel, cuba, bocoy, foudre.
- 4) Se llama "botana" a la cicatriz que queda en la herida del pellejo del VINO (fue famoso en coser pellejos, y echar "Botanas" el zapaterin de Albaladejo, Ricardo Giménez (q.e.p.d.)
- 5) Cuando el tabernero vende la "BOTA" o sabe a la pez o está "rota".
- 6) VINO; en nuestro idioma, es una palabra "HOMOFONA".
- 7) La escena de D. Quijote y los pellejos de Vino tinto, sucedió en un lugar de la Mancha.

Pasa a la página 35

MERCADO Y SERVICIOS

MAQUINARIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FINCAS

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuéllamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 5.000 litros de alcohol (rectificado o destilado), generador de vapor, calderines de orujo con elevador sinfin 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 contínuo, centrifuga y bomba de vendimia báscula de 40.000 kilos, pozos para orujos, edificio y almacén para fábrica de alcohol, concentrador y calderines. Situada en la mejor zona vitivinícola de la Mancha. Con ferrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RODRIGUEZ, calle Dr. Cardenal, número 11. Teléfono 202. PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real)

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

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

tro 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. 530385 SOCUELLAMOS (C. Real)

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 FUENTESAUO (Zamora)

VENDO bodega a 80 kms. de Madrid de 55.000 arrobas de capacidad con toda clase de maquinaria y báscula de 40.000 kilos. Zona de Tintos. Tfno: 2474262 y 461011. VENTA DE RETAMOSA (Toledo)

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

BOLSA DE TRABAJO

(16) *Representantes preciso. Fábrica de tapones de corcho. ALBERTO MARTI PAGES. Apartado 74. SAN FELIU DE 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 Analisis Enológicos. Para Alcazar de San Juan y su zona de influencia. Trabajo en principio sólo mañanas. Razón esta revista.

VARIOS

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

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

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

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

6/73 VENDO partida de vino de 100.000 litros aproximados, vino tinto de Morata de Jalón, zona de Aragón, precio interesante. Razón a Mariano Hernández, Cataluña, 23 Tfno. 21 22 31 CASTELLON DE LA PLANA

ANUNCIOS POR PALABRAS

FRANCISCO ALPAÑES CALOMARDO (Agente Comercial Colegiado). Vinos Alcoholes y derivados. Apartado 107. Teléfono 99 VILLENNA (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 vehículo, SECASEDROS para granilla y tártaros de cal. SEPARADORAS para granilla de orujo, DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores, DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable HECES columnas de destilación, TARTRATOS, cadena de fabricación continua. INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta revista o Talleres DACAR, S. L. calle Beniganim Nº. 7, GRAO (Valencia)-11

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

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

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

6/73 SE VENDEN cajas de madera en buen estado a 12 pesetas cada una. Capacidad: Para 10 botellas tipo 6 estrechas, razón: COOPERATIVA AGRICOLA DE VILLAR, Tfno. 20, VILLAR DEL ARZOBISPO (Valencia).

Relación-clima-cosecha del vino

**HELADAS, SEQUIAS Y EXCESO DE LLUVIAS, FACTORES DESFAVORABLES
CARACTERISTICAS DE LOS MEJORES AÑOS: LLUVIA NO ABUNDANTE EN
VERANO, NUNCA MAS DE 55 MM.**

Centrada en la vertiente agrícola, la Asamblea Nacional de Meteorólogos celebrada en Logroño no podía olvidar el tema del clima y el vino. Y ha sido precisamente un meteorólogo riojano, radicado en Madrid, quien lo ha abordado. El título de la conferencia fue "Analogías climáticas de los años de mejores cosechas vinícolas", y el conferenciante, D. Alberto Lines Escardi.

Al hablar de grandes potencias en vino, dijo, había que distinguir entre cantidad y calidad. Es más fácil hablar de cantidades, puesto que se dispone de estadísticas; éstas hay que tomarlas, no obstante, con mucha reserva, dadas las diferencias políticas respecto de la vid. 1964 fue un año de gran abundancia de vino en las provincias mediterráneas y 1966 en el tercio central peninsular. En esos años —afirmó— las precipitaciones se acercaron mucho a los valores medios normales, aunque más bajas de las normales en verano. También las temperaturas, promedio de cada mes, se acercaron mucho a los medios de cada mes en este siglo. "Los años de cosecha escasa —prosiguió— son más difíciles de identificar, lo que es lógico porque una gran cosecha es debida a la conjunción de muchos factores. Una mala cosecha puede ser debida a un solo factor desfavorable". Indicó que entre los factores desfavorables cabía señalar las heladas tardías —por ejemplo, en abril—, la sequía y, por el contrario, el exceso de lluvia en verano. Malos años en cantidad fueron 1955, 57, 58 y 59.

Mucho más difícil —subrayó— es hablar de calidades que de cantidades, porque se trata de algo más subjetivo. En este sentido comentó que sería muy deseable disponer de relaciones históricas de nuestras cosechas como existen en Francia o Alemania, o de tablas como la que publica la International Wine Andafoor Society, en que puntúa de una a siete las cosechas de muchos tipos de vino.

Recordó el conferenciante que había vinos susceptibles de envejecer y otros no; hay referencia histórica —señaló— de que Nicolás II gustaba de una reserva de Jerez precisamente de 1816, y que por una solera de 1730 se pagó una enorme fortuna hace dos siglos. Muchos vinos españoles envejecen y es posible aplicarles conceptos matemáticos a su evolución con respecto del tiempo.

Respecto de las buenas cosechas informó de que acaso la mejor, tras la catástrofe de la filoxera, fue la de 1916. Otras excelentes en calidad, en la Rioja, han sido las de 1920, 1928, y en años recientes y en tintos, las del 53, 54, 57, 62, 64 y sobre todo la de 1970. Cosecheros y criadores riojanos nos han ratificado repetidamente este último dato.

Seguidamente apuntó las características de estos años: la lluvia no abundante en verano, y nunca más de 55 mm. entre Julio y Agosto; "Esta regla, con otros límites, tiene aplicación a otros vinos, por ejemplo, los de Oporto. Hace falta un mínimo de precipitación variable en invierno, y más fácil de determinar entre abril y mayo, aunque a veces junio puede pensar el déficit de esos meses. Y ausencia, por otra parte, de heladas tardías aunque puede helar en invierno". En resumen —concluyó— hacen falta años medios, sin extremosidades, y cuyos valores no difieran de los que estadísticamente salen de promedio en largos períodos, siendo preciso, al mismo tiempo, que el ciclo vital de los fermentos y microorganismos asomados a la planta, tengan un ciclo vital paralelo al de la uva.

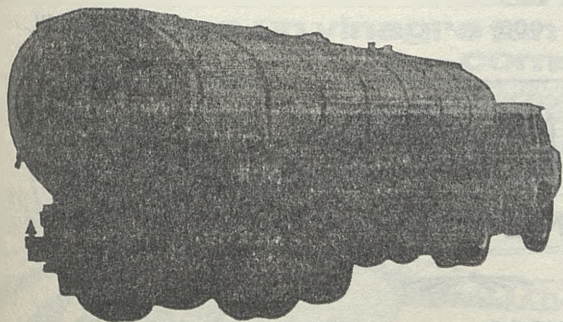
EZQUERRO MARRODAN

Viene de la página 31

- 8) Aquella otra del "Caballero de los Espejos" está localizada en Socuéllamos; ese... "lagar de la Mancha".
- 9) VIÑA: localidad de Argentina en el partido de Pergamino, en la provincia de Buenos Aires, y tres más en la misma República.— De la VIÑA (Facundo), famoso compositor español autor de "COVADONGA" y "LA ESPIGADORA".
- 10) Ejercí mi profesión, durante unos meses en "LA VIÑUELA" (diminutivo de VIÑA) aldea de Almodovar del Campo.

Socuéllamos... Lagar de España

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

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

El gran dilema del campo gallego

Hay momentos en que se plantea una opción en la vida de las personas. Pero, aquí, el dilema es a nivel regional entre los campesinos de Galicia.

Es menester escoger entre dos premisas, que si una de ellas entraña riesgos, la otra supone dificultades espinosas, desarraigos, lejanías...: EMIGRAR o producir carne y leche.

No planteo yo el dilema, sino los propios campesinos que así lo reconocen, o, cuando menos, aquellos estamentos del propio campo que sienten preocupación e interés por sus congéneres; por los que, como ellos, sufren y viven sujetos a una estructura sumamente estrecha, a una economía demasiado fosilizada con una pobreza innata y con un futuro sombrío.

En una parroquia cercana a Lugo va a celebrarse un curso de vaqueros carne-leche. Y uno de los miembros de la parroquia ha dirigido a sus vecinos una carta que hemos tenido oca-

sión de leer, y en uno de cuyos párrafos se dice "para poder vivir mejor, y como otros, nos quedan dos caminos: EMIGRAR O PRODUCIR CARNE Y LECHE. Cada cual puede elegir o continuar".

El dilema es duro, descarnado; no se puede seguir en el marasmo de siempre, y es menester escoger uno de los caminos que se proponen, por duro que sea. Es arriesgado producir más por las inversiones que es preciso efectuar, pero más arriesgado es dejar vida y hacienda, marcharse lejos de la familia, de todo lo conocido, porque lo que se produce no llega para subvenir las más elementales necesidades.

La opción, aún cuando lenta y dolorosa, es de obligada sencillez: Es menester superar viejos conceptos, dejarse aconsejar, confiarse en alguien que ayude y oriente, en alguien que pueda informar y dirigir hacia una mejor explotación, hacia un mejor planteamiento de la situación productiva de nuestro campo. Y a escala local, un curso del P.P.O. puede ser el comienzo de "Abrir los ojos" aún más a la realidad que nos rodea.

"EMIGRAR O PRODUCIR CARNE Y LECHE" ...La solución la tenemos en las manos los gallegos, con una región eminentemente bien dotada para tal producción.

Solución: Producir, sea como sea, CARNE Y LECHE.

J. GIZ RAMIL.

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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES



PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

LA TIERRA

¡La Tierra bendita de nuestro suelo tan fértil y rica en sabrosos frutos, nos proporciona el alimento indispensable, y no obstante, los agricultores van desertando, con mayor frecuencia cada día, hacia la capital, en busca de nuevos horizontes!

Bien es verdad que el trabajo del campo es duro, influyendo en él, el factor inclemencias, requiere mucho sacrificio, pero, ¿qué trabajo no exige esfuerzo y fatigas?

Todo trabajo tiene su pro y su contra, sus alegrías y sinsabores, ¿por qué entonces ese desapego del terruño? El cultivo de la uva, entre otros, requiere muchos cuidados, pero ¿y la alegría de la vendimia con sus fiestas, sus cantos, no son la compensación del trabajo aportado?

La vida campesina, con su dureza, tiene hermosas compensaciones: la tranquilidad, la paz del ambiente, ¡y cuando llega la primavera con el resurgir de los capullos, los campos sembrados de flores, el gorjeo de los pájaros, el regreso de las golondrinas a su nido! Todo cuanto da sabor a la vida reside en el campo, donde después del largo letargo del

invierno, se abre de nuevo la ventana de la ilusión, el sol, toda la belleza de la Naturaleza revive en su esplendor, ¿no vale la pena poder contemplarla?.

Aunque aliviado por las máquinas agrícolas, la tarea del campo es dura, que duda cabe, ¿pero cuantos desengaños se llevan muchos de los que, ávidos de sensaciones nuevas, de una vida más fácil, cuando ven que en las capitales también hay que trabajar duro si se desea conseguir algo?

¿Que sería de nuestra Patria si todos desertaran del campo? ¿Qué produciría la hermosa huerta murciana, y Valencia, Andalucía tan pródiga en olivos?

¿No es lamentable ver algunos pueblos completamente desiertos?

El ambiente donde se nace tiene siempre algo de imán que debería retenernos con un hilo invisible, en el momento en que la tentación nos impulsara a huir, ¿acaso de nosotros mismos?

¿No es triste ver colocado a la entrada de un pueblecito de Andalucía, acaso por algún espíritu burlón: "Se vende este pueblo"?

Carmen Español

**...érase un vinagre tan bueno,
como la buena
cocina española.**



**DARRO
Plinio**

**vinagres de
La Mancha**

EMPE

**DOS
VINAGRES
PARA
MUCHOS
PLATOS.**

C/ AFRICA, 2
TOMELLOSO
C. REAL



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

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 proveedores 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 vinica obligatoria, pongase en contacto con nosotros y nos encargaremos de resolversele inmediatamente..



LA BOTA CON ALAS

"¿Qué te pasa, Clodoveo,
que estás tan alicaído?"

"- Pues...nada, que no he podido
conseguir lo que deseo.

En los brazos de Morfeo
soñaba con una bota,
esa bota que alborota
a todo buen bebedor,
la que llamaba "mi amor"
y la que dejé sin gota.

Pero al quedarse vacía,
sin el peso del buen vino,
buscó del cielo el camino
con alas de fantasía.

Y la perseguí a porfía
con dos alas que también
me nacieron... No hubo quien
la atrapara, pues de pronto
me desperté como un tonto
y más sediento. Pues bien...

"- ¡Vaya cuento que me cuentas!

¡Clodoveo..., Clodoveo!

¡Que te veo y no te veo,
si de tinto no revientas!

Pareces "mona" perdido
sin haber bebido nada;
lo que te pasa, "monada",
es eso: que no has bebido.

Bebe PURA REALIDAD
y deja el sueño-beleño;
un vino que quita el sueño
es este VINO-VERDAD.

Si no tienes un ochavo,

yo te convidó, ¡rediez!
pero bebe de una vez,
a ver si das en el clavo.

Esa que llamas "mi amor"
y hasta, quizás, "vida mía",
la llenarás cada día
de este vino, ¡del mejor!
Pero con mucho cuidado
de que no se agote nunca,
pues, si se agota, se trunca
todo ensueño aleteado.

La bota de tu embeleso
tiene una cosa muy buena:
de continuo estando llena,
nunca, ¡jamás!, pierde peso.

Tu bota...Vamos al grano:
para que no tome vuelo
ni te deje sin consuelo,
no la sueltes de la mano.

Ténla apretada contigo.
haz que nunca pierda peso
y dále también un beso,
un beso de buen amigo.

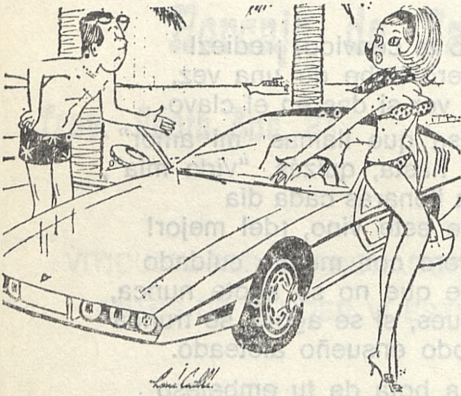
La llenarás noche y día,
una y otra vez, y más...;
de vino la colmarás
para que tenga "ambrosia".

¡Sin alas de fantasía!
Acabemos ya, ¡rediez!
¡Has de llenarla otra vez
antes que vuele vacía!"

F. TERRON MENDEZ



QUE UD. LO
PASE BIEN



—¡Todo se acabó entre nosotros, la gente sólo admira tu coche!

• • •

—¿Y te vas a casar con ese viejo?. Entonces no tengo duda de que te casas por su dinero.

—No seas mal pensada. Si ni siquiera sabes cuantas viñas tiene...

—Para casarme contigo he de esperar el consentimiento de mis padres.

—¿Y tardará mucho?

No lo sé. Soy huérfano.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA Núm.102

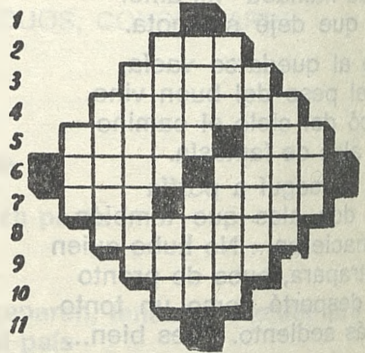
Horizontales.—2: Los.—3: Telar.—4: Solador.—5: Setos. Mar.—6: Uñas. Casi

7: Rol. Banca.—8: Recalca.—9: Sauce
10: Ele.

Verticales.—2: Los.—3: Telar.—4: Totales.—5: Lelos. Cae.—6: Olas Baúl.—7: Sad. Calce.—8: Romance.—9: Rasca.—10: Ría.


CRUCIGRAMA Núm. 103

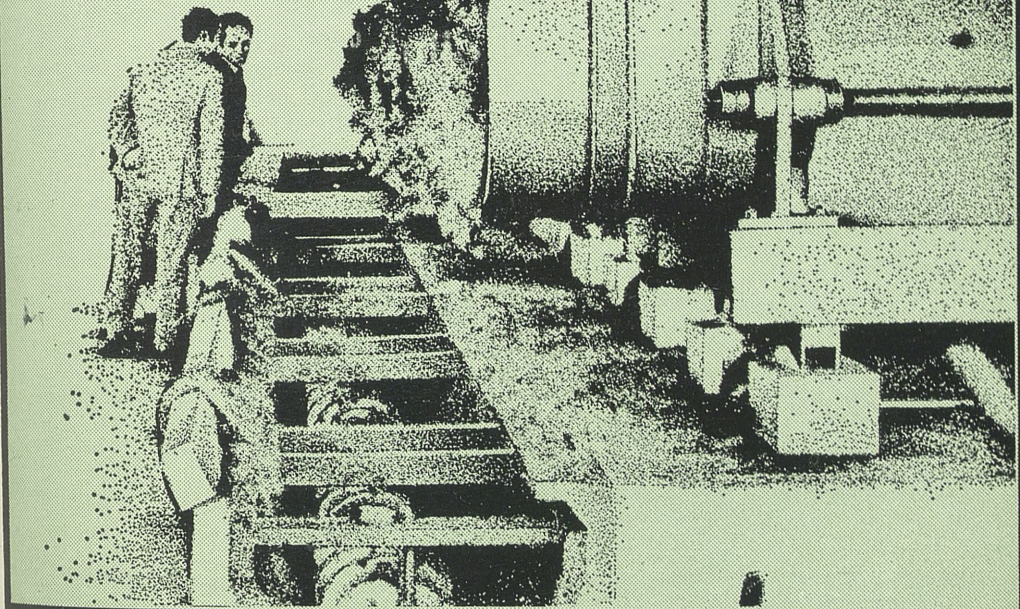
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



HORIZONTALES.—2: Cantidad.—3: Emperador romano.—4: Humildes.—5: Libros. Espacio de tiempo.—6: Nombre de consonante. Mono.—7: Abreviatura de punto cardinal. Arboles que producen piñones.—8: Tierras bañadas por el sol.—9: Hilo para pescadores.—10: Persona.

Verticales.—2: Sur.—3: Señor.—4: bo ser.—5: Cifras.—6: Tontos. Lirio.—7: Parte del ojo. Entra.—8: Artículo (pl) Excavar.—9: Relativo al nombre.—10: Arido (pl).—11: Llamada de socorro.


 aumente
 sus beneficios
 aplicando el
REGIMEN CONTINUO
 en la elaboración
 de sus mostos



**VENTAJAS
 DE LOS EQUIPOS
 "AUTOPRENS"
 DE REGIMEN CONTINUO**

Su gran rapidez evita la oxidación.
 Reducen en un 90 % la mano de obra.
 Grandes rendimientos reales: de 10.000 a 100.000 kgs/h.
 Sin producción apreciable de bajos.
 118 años de experiencia.
 Plena garantía en nuestro servicio.
 Estamos preparados para estudiarle
 cualquier tipo de instalaciones completas.

SIEMPRE HAY UNA SOLUCION:



MARZOLA

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

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

LEER BUENO REMITAN INFORMACION REFERENTE A SUS FABRICADOS PARA
 LA INDUSTRIA VITIVINICOLA.
 Sr. Don _____
 Dirección _____

M. MARRODAN Y REZOLA



El envase de vidrio conserva todas las cualidades del producto... ... y además es "NO RECUPERABLE"

- el envase de vidrio no altera el sabor.
- es de fácil manejo y agradable uso.
- se puede volver a abrir y cerrar cuantas veces se desee.
- permite cambiar fácilmente de modelo.
- es el envase "no recuperable" más económico y más seguro.



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

Delegaciones en:

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

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

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

Zaragoza: Carretera a Valencia (Km. 8)

Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

Valencia: Pascual y Genis, 10, planta 4ª D

Tels. 21 98 75 - 21 99 50

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