



La Pámpana de Baco

Núm

87

1º Noviembre 1972

REVISTA

VINICOLA

NACIONAL



NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS

PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

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

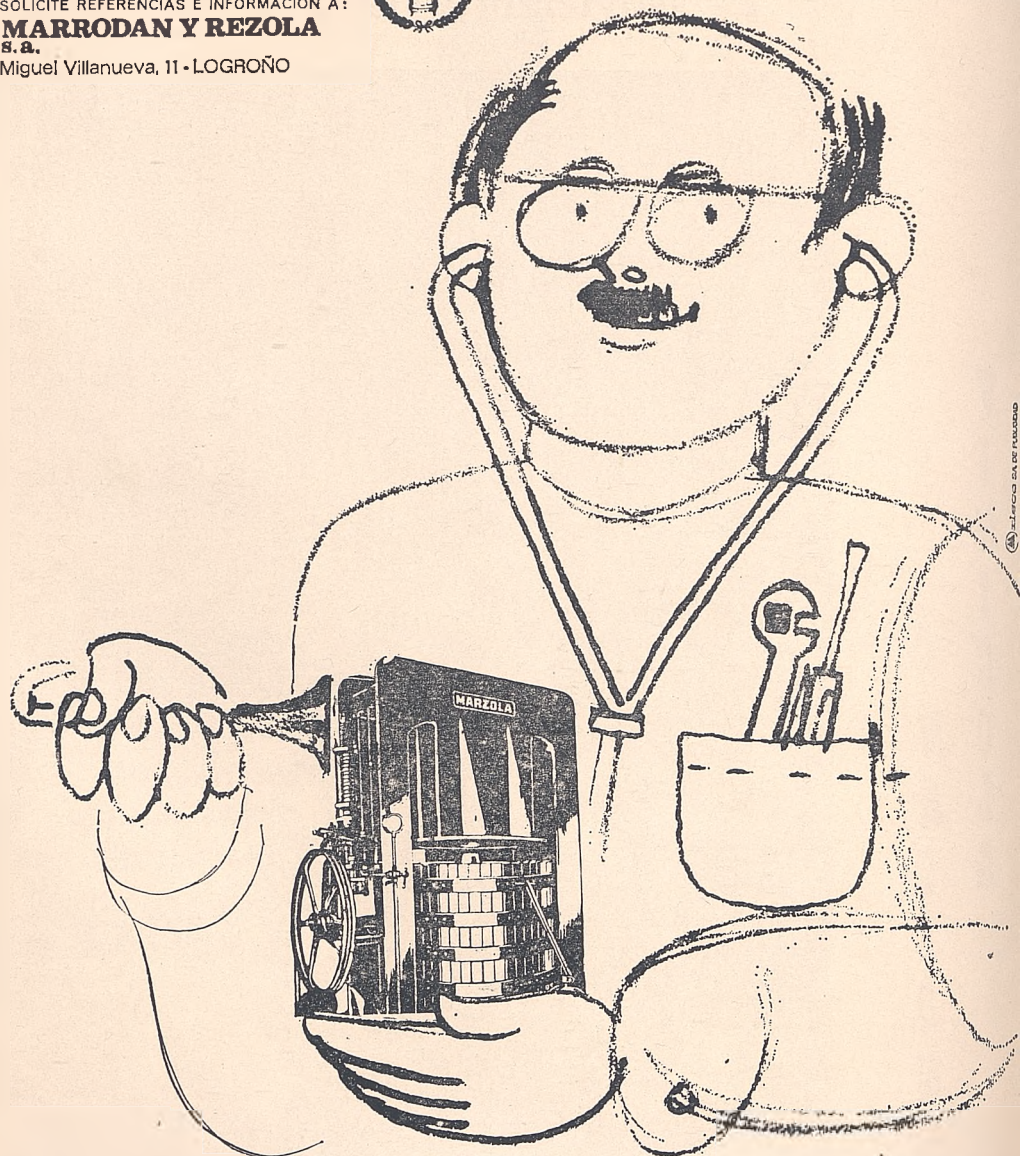
MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

MARRODAN Y REZOLA

S. A.

Miguel Villanueva, 11 • LOGROÑO



DELEGACIONES: Madrid - Sevilla - Mérida - Ponferrada
DISTRIBUIDORES en: Francia - Portugal - Grecia - México - Chile - Argentina - Brasil - Africa del Sur - Estados Unidos



La Pámpana de Baco

REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

c/ Bonillo, 57
Teléfono 171
Telegráfica: LOVINO
80CUELLAMOS
LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION

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

DTO. EXTRANJERO

Virgen del Amparo, 18-1º-3º
Tel. 2135798
BARCELONA-12

Núm. 87

PUBLICACION QUINCENAL

1º de Noviembre de 1972

FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección

General de Prensa

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año... 280 "

Año... 350 " para el Extranjero

PORTADA: Foto Reales

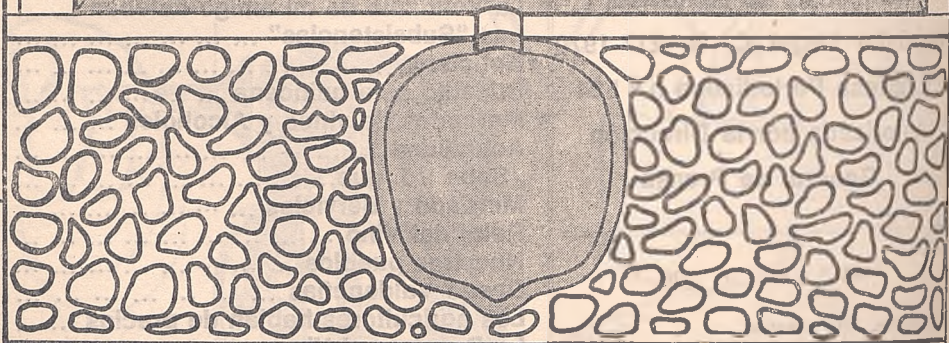
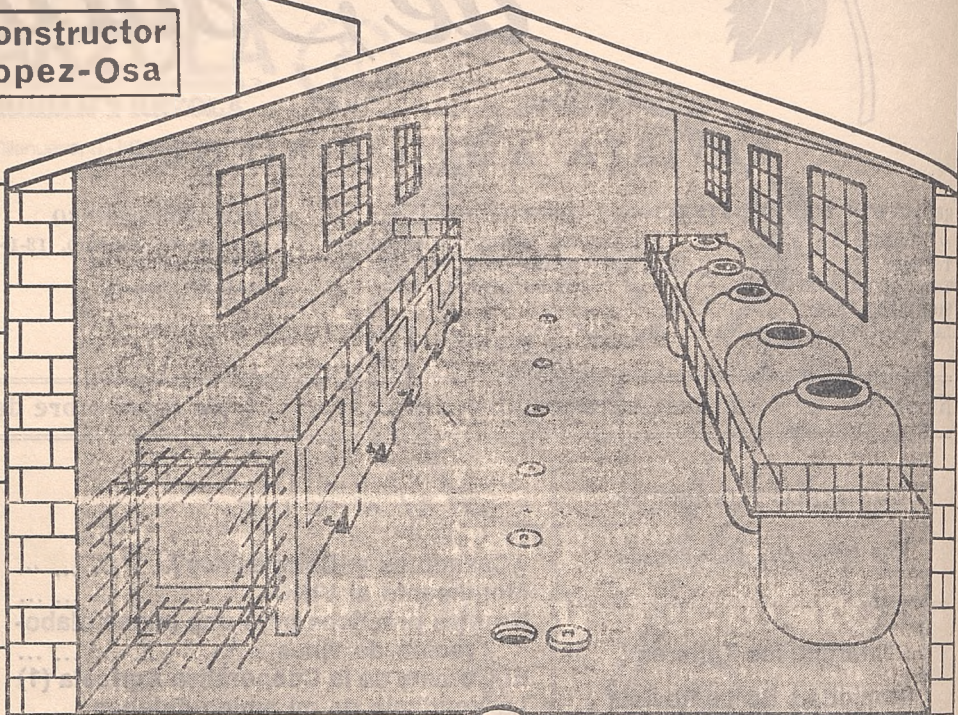
Vendimia

S U M A R I O

¿Cazadores y Campesinos?	3
Monumento al VINO	5
Normas prácticas para una buena elaboración de vinos	6
El Gerente de la Cooperativa Agrícola (1)	10
La Vendimia de mi amigo Esteban	13
Las "Subsistencias"	15
Noticiario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de vinos y Alcoholes	19
Actualidad	23
¿Sabe Vd. que... ..	25
Mercado y Servicios	26
Reloj del Vino	29
Nuestros pueblos	30
Desde Valdepeñas	33
Los agricultores hablan de precios	35
La Poesía y el Vino	37
Logroño confeccionará un estudio sectorial de vinos en el ámbito de la C.O.P.E.F.	39
Que Vd. lo pase bien	40

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Cazadores ó Campesinos

Parece ser que el dilema, el encuentro planteado entre estas dos iniciales iguales, encabezando cada una de ellas palabras distintas, es un hecho creciente a lo largo y a lo ancho de la meseta central. Y decimos creciente, por cuanto que las primeras voces de alarma han comenzado a señalar el hecho de la sustitución de los segundos por los primeros.

En razón de esa doble fuerza centrípeta y centrífuga a que se hallan sometidas en los últimos años estas regiones centrales españolas, los que no son atraídos hacia la gran urbe de la capital víctima así de ese centralismo cuya recusación está tan al día, se dispersan hacia las costas donde un nivel de vida bastante superior, en el que las nuevas industrias se conjugan con la actividad turística y donde el centralismo no existe, hacen que su poder de atracción siga actuando aún con más intensidad.

¿Resultante?

No preguntamos siquiera... Contemplemos los pueblos cada vez con menos habitantes... Sepamos de esos otros abandonados que se venden... Y, si acaso, echemos una ojeada a los campos yermos, cada vez más numerosos... Acaso, no al borde de la carretera principal o de la autopista... Sí, seguro, a lo largo de cualquier camino vecinal.

¡Y son tantos en la meseta!

Pero hay una ley natural que nos dice que todo vacío es siempre ocupado por algo. Y es este algo el que plantea el dilema, la oposición entre las dos "ces". Porque la creciente dimensión de los cotos de caza, especialmente lo que en orden a la perdiz roja afecta, lo es precisamente sobre ese vacío: el de una tierra que sigue esperando el agua, la luz y los beneficios de la vida moderna.

¿Ud. ha comido perdices, amable lector?.

Plato exquisito en verdad. El plato de nuestros cuentos: "Y fueron felices, comieron perdices..."

Desde muy antiguo la perdiz ha sido manjar sabroso. ¿Caro?. Pues según se mire. En realidad, en el campo, los campesinos, comían un par de perdices más o menos frecuentemente. Dependía del sitio.

Ahora, la perdiz se caza. ¿Pero, cómo y por quien?... Nuestras noticias nos hablan de cotos que requieren el pago de una crecida suma para poder utilizarlos ...de piezas cobradas que es preciso pagar a tanto la unidad... de otras que no pueden ser llevadas porque el cazador no tiene derecho a ello ...No sabemos. Tal vez estemos equivocados en algún detalle por lo que no nos molestaría ninguna rectificación. Pero, en el tema que nos interesa, demasiado nos tememos no estarlo en absoluto.

¿Que puede ocurrir?.

Sencillamente, que zonas enteras queden dedicadas exclusivamente en nuestra meseta a la caza de la perdiz, al establecimiento de gigantescos cazadores, cuya utilidad -todo tiene utilidad comercial- no vá ciertamente en beneficio del campo español -agricultura y ganadería- que es lo que en verdad nos interesa.

Son fuentes de riqueza que se ciegan. Es innegable, que la verdadera riqueza de nuestro país está en sus campos... Cuidados regados, abonados meticulosamente.

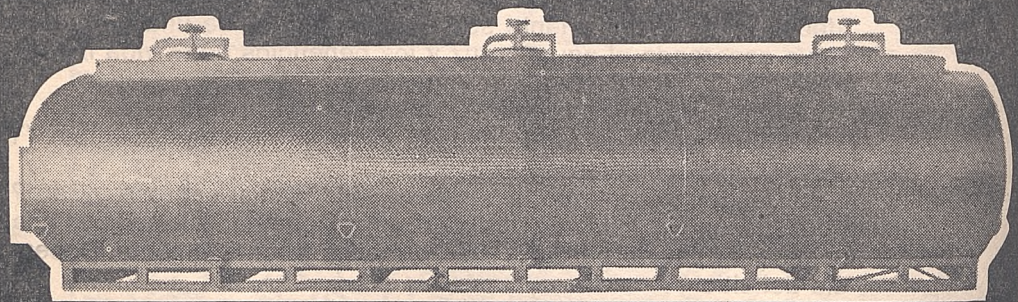
Casi, -o más, diríamos -con la misma intensidad con que se adornan las grandes ciudades, se hacen grandes vías de comunicación para mantener el problema del tráfico o para enlazar poblaciones ya enlazadas de por sí.

Más de una vez hemos hablado del contrasentido que supone la inversión en cualquier zona de terreno rural, de más y más millones, para lograr urbanizaciones fin de semana que, en fin de cuentas, trasponen o rozan los límites de la especulación. Contrasentido en virtud del cual llegan el agua y la luz que jamás conocieron estas tierras cuando de explotarlás naturalmente se trataba y que, ahora, lo tienen en abundancia pero nó para el cultivo o el ganado.

¿Vencerán los cazadores o los campesinos?. La huida continuada de estos últimos la fuerza económica que representan los primeros, hacen fácil el pronóstico. Sin embargo, estimamos que el problema no puede ser dejado al arbitro de las circunstancias, ya que existe un hecho evidente: el de que por sabrosas que sean las perdices, por grato que sea el placer de la caza para quienes lo practican, dejar improductivos -agrariamente hablando -tales extensiones de terreno es renunciar, frívolamente, a algo que es irrenunciable.

Simplemente, a una parte del futuro agrícola del país.

ANIBAL ARIAS RUIZ



TALLERES BELLO

Construcción de cisternas y depósitos

En cualquier tipo y forma - normales e isotérmicos - en hierro y acero inoxidable

Av. Reyes Católicos, 56 - Telfs. Taller 558 y particular 848 - VILLARROBLEDO (Albacete)

El monumento al VINO

EL ENCLAVE MANCHEGO

El futuro Monumento al Vino se emplazará en La Mancha, y La Mancha, es por los cuatro puntos cardinales de su llana geografía, tierra de cepas; inmensa y maravillosa reserva de vinos. El emplazamiento en Socuéllamos, está perfectamente elegido. Socuéllamos es una atalaya natural, un espléndido balcón sobre el quieto mar de las viñas verdes que por todas partes nos rodean; una torre de alerta y de vigia sobre más de 20 millones de cepas.

Los vinos de Ciudad Real, capital de La Mancha, tienen una honda tradición en la mesa, en el refranero, y en la mejor de las rutas castellanas, en los caminos de gloria literaria de aquel español universal que fué Don QUIJOTE.

EL VINO DE LA RUTA CERVANTINA

Uno de los mejores aciertos del turismo -que ha incidido tanto en esta hora del desarrollo español- ha sido sin género de dudas el descubrimiento de la riqueza artística, emocional y monumental de los caminos de Don Quijote de la Mancha: la ruta cervantina con sus mesones, sus posadas, sus molinos, sus castillos, sus atalayas históricas, sus castillos, sus atalayas histalizadas en la sin par narración de Cervantes.

En esta Ruta del buen vino manchego no se sabe a ciencia cierta qué camino tomar para beber el mejor de los caldos. La verdad es que todos los mostos de este lugar son extraordinariamente buenos. Vinos recios, nobles,

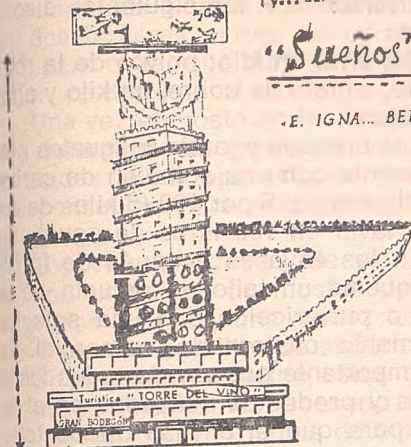
Pasa a la página 9

Háganse amigos de La "Turística"...
"TORRE DEL VINO"
(y... del Zumo de Uva)



"Sueños"...

-E. IGNA... BEN...



...sede 444 Pts. hágase amigo

El Sindicato Nacional de la Vid ha visto con gran simpatía la feliz idea de un grupo de viticultores de Ciudad Real, del lugar denominado Socuéllamos -en pleno corazón de La Mancha- donde se proyecta levantar un Monumento al Vino.

El Vino -sin distinción, sin casilleros, sin categorías- el vino español por excelencia -blanco, tinto o rosado- merece sin duda alguna la erección de ese Monumento, la consagración en piedra, o marmol de uno de los más nobles y logrados productos de los campos españoles.

El vino, es riqueza común, cultivo de millares de brazos, alegría de los lagares, motivo de millones de jornales, pilar de toda una industria que moviliza a un gran sector laboral de la producción y de la mano de obra española.

Normas prácticas buena elaboración

Si bien es verdad que cada día las agrupaciones entre los hombres del campo proliferan más, por ser, en muchos casos, la única forma eficaz de resolver los problemas que a diario se plantean, tampoco es menos cierto, que existe una gran mayoría de agricultores que los afrontan individualmente, movidos por determinadas circunstancias específicas de cada caso.

Uno de estos problemas, común a todos los agricultores de la zona Mancha, es la elaboración del vino. Dentro de la vinificación, es donde, indudablemente, más desarrollado se encuentra el sentido de la cooperación. Son contados los pueblos en donde no hay cooperativa vinícola.

A pesar de ellos, todavía son muchos los agricultores que se hacen bodegueros una vez al año, en vendimia, elaborando su cosecha y la de algunos parientes y amigos, en la bodega de su casa, con más ilusión que conocimientos teóricos.

A usted, amigo agricultor que se encuentra en este caso, le dirigimos estas líneas queriendo ayudarle a recordar y poner en práctica estas normas que son fundamentales para lograr una buena elaboración y obtener un vino sano y de calidad.

Empiece por preparar todas las cosas que le van a ser necesarias: locales, tinajas, maquinaria, azufre, sulfuroso, pesamostos, termómetro, etc., y tenga presente los siguientes puntos:

LIMPIEZA E HIGIENE.— Es fundamental hacer un esmerado blanqueo de locales. Si son húmedos y se enmo-

hecen las paredes, es muy conveniente pulverizar con las siguientes disoluciones:

Cal viva, un kilo; polvos de la ropa, un kilo; sulfato de cobre, un kilo y agua, 100 litros.

Los envases y jaraiz fríéguelos perfectamente con una solución de carbonato de sosa al 5 por 100 (5 kilos de sosa de lavar en 100 litros de agua).

En los envases después de fregados, queme un tallo de pajueta de azufre o pulverícelos con una solución de amonio cuaternario comercial. Es muy importante que recoja todos los líquidos y productos utilizados en el lavado para que el envase quede totalmente seco. De esta forma quedarán completamente esterilizados y dispuestos para recibir el mosto.

El material de hierro píntelo con barniz antioxidante.

Durante la campaña lave todos los días el jaraiz y la maquinaria y sobre todo el pocillo de alimentación en el que no debe quedar mosto de un día para otro. Jamás debe fermentar el mosto en el pocillo.

Después de lavado, enjuáguelo con agua sulfurosa hecha en la proporción de 100 litros de agua y dos kilos de anhídrido sulfuroso o 4 kilos de metabisulfito de potasa.

EL MOSTO.— Es totalmente necesario cuidar que el mosto llegue a la tinaja en perfectas condiciones, procedentes de uva madura, sin contaminación de microbios o materias perjudiciales, con un discreto aireamiento y totalmente fresco, es decir, sin posi-

... para una ... ración de vinos

bles principios de fermentación.

Llene las tinajas solamente hasta las dos terceras partes de su capacidad, para evitar que durante la fermentación se derrame el mosto.

Una vez el mosto en las tinajas hay que determinar su grado de "dulce" y su acidez total, operaciones que son indispensables para empezar a trabajar con él.

Los vinos normales de esta zona son los obtenidos de mostos de 11 a 13 grados Baumé y una acidez total de 3 ó 4 gramos por litro de sulfúrico.

Si el mosto no reúne estas condiciones es totalmente necesario corregirlo adecuadamente antes de empezar la fermentación.

LA FERMENTACION: CONTROL Y CUIDADOS.— Tan pronto caiga el mosto en la tinaja, sin esperar a que esté llena, hay que hacer el sulfitado, que consiste en añadir anhídrido sulfuroso en cantidad suficiente para retardar el comienzo de la fermentación y seleccionar las levaduras más convenientes.

Al empezar la vendimia y con fruto sano la dosis más frecuente para este sulfitado es de 10 gramos de anhídrido sulfuroso por hectólitro de mosto. También puede utilizarse el metabisulfito de potasa a razón de 20 gramos por hectólitro.

Esta dosis de 10 gramos de sulfuroso por hectólitro se puede elevar hasta 30 gramos según el estado del fruto y el período de vendimia, correspondiente esta última cifra para el fruto que llegue en gran estado de pudri-

ción.

Una vez realizado el sulfitado, la fermentación comenzará a las 24 o 48 horas.

Vaya rellenando las tinajas poco a poco según vayan fermentando, hasta llenarlas.

Durante la fermentación vigile con cuidado la temperatura del mosto.

Es indispensable evitar que suba de los 30 grados, pues se producirían pérdidas de alcohol por evaporación y pueden aparecer microbios patógenos.

Asimismo hay que evitar descensos bruscos de la temperatura, que paralizarían la fermentación, especialmente al final de ella, cuando le quedan alrededor de 2 grados de azúcar cuya paralización en este caso es difícil de volverla a arrancar, quedando el vino dulce.

Para este control de la temperatura juega un papel importantísimo la correcta aireación de la bodega, con una lógica utilización de las puertas y ventanas según la temperatura del exterior. En resumen, cerrar por la noche y abrir por el día.

Y esto es todo, amigo. Como ve, sencillo y fácil. Lo más importante quizás, sea la voluntad de querer hacer las cosas bien.

Tenga presente durante la campaña estas ideas que le hemos recordado y verá transcurrir una elaboración sin problemas.

Que así sea.

Angel Prieto Muñoz, Agente de Extensión Agraria.

AGENDA 1.973

La Pámpana de Baco

Le ofrece una inmejorable ocasión para la promoción publicitaria de sus productos a lo largo de todo el próximo año.

Esta AGENDA, que se lanza en Navidad con más de 200 páginas, es la guía del viticultor, bodeguero, enólogo, agente comercial, comerciante, etc. De uso diario para apuntes de todas clases y consultas sobre vinos y sus derivados.

Su contenido está profundamente estudiado, recogiendo la más interesante gama de consejos y toda clase de tablas sobre VINOS, ALCOHOLES y sus derivados.

Solicite su anuncio SEGUIDAMENTE a fin de poder incluirlo en esta GRAN AGENDA que se distribuirá como obsequio por todo el territorio nacional. LA PAMPANA DE BACO, revista agrovinícola, le ofrece el más extenso escaparate para su publicidad.

Viene de la página 5

de alta graduación y buen sabor; vinos para las comidas fuertes y para las tertulias suaves; vinos de Manzanares, o de Daimiel; vinos de Valdepeñas o de Socuéllamos; excelentes vinos.

MESONES Y VINOS

Complemento de esta Ruta sentimental y cervantina, es la delicia de una buena comida y ésta no se concibe sin un buen vino. En tierras de La Mancha, hay sobradamente donde elegir. Dá lo mismo que sean los mostos de Alcázar de San Juan, o de Tomello-

so, siempre serán buenos vinos y deliciosos complementos de una mesa bien servida a base de la rica, de la succulenta gastronomía de Castilla: el cochinillo, los asados, el cordero, la sopa de almendras, el queso manchego...

PROFECIA

Es fácil predecir la popularidad y el éxito del futuro Monumento al Vino, fuente de riqueza y motivo de general alegría. La idea de los viticultores manchegos debe seguir su curso y llevarse al final: Adelante el Monumento al Vino

Francisco GOMEZ TRAVACEDO

OBLIGACION DE COLOCAR ETIQUETAS CON LOS DETALLES DE COMPOSICION EN BEBIDAS Y ALIMENTOS

La medida entrará en vigor en Francia a partir de octubre de 1973

París 2. A partir de octubre de 1973, los artículos alimenticios y las bebidas puestos a la venta en Francia, han de ir acompañadas de una etiqueta en la que figuren no sólo el peso o el volumen, sino la dirección del responsable de la fabricación, los productos que entren en la composición del artículo, la fecha de envasado y la categoría de los ingredientes químicos.

En la lista de los componentes no figurará el porcentaje, para no divulgar secretos de fabricación.

El secretario de estado para la Agricultura, Bernard Pons, indicó hoy

en una conferencia de Prensa que las nuevas medidas serían publicadas dentro de unos días en el "Diario Oficial".

Efe.

CURSOS DE VITICULTURA DEL P.P.O.

Logroño (sis). Ha sido clausurado en San Vicente de la Sonsierra -localidad eminentemente vitícola con 1.240 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo- un curso de viticultura organizado por el Programa de Promoción Profesional Obrera.

Las lecciones han sido teóricas y prácticas contando con 12 alumnos, que consiguieron el correspondiente carnet. Con ellos son ya más de mil los alumnos, formados en la provincia por el P. P.O. (sis) 12 h.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

El Gerente de la

Para el que esto escribe que lleva veinticinco años en funciones gerenciales de todo tipo y variedad de Cooperativas agrícolas a escala local, provincial y nacional, el tema es apasionante.

En realidad, para bien o para mal, este nuevo personaje que surge masivamente en el escenario de la España Cooperativa, sobre todo en el campo a partir de principios de este siglo, no solo determina en gran parte el éxito o fracaso de la Cooperativa que dirige, sino que se ha convertido en factor determinante moral y social de la localidad o círculo que abarca su actividad.

Y aún voy más allá: a mi juicio y de acuerdo con un ilustre escritor francés. "La política es una de las formas más altas de ejercer la Caridad" y humildemente me atrevo a afirmar que una de las mejores maneras de hacer política sana y ejemplar es la de realizar actividades corporativas con generosidad y espíritu de servicio hacia los demás.

Quando más de una persona más se enriquece, es ley oculta que solo la conoce el sabio y como contrapartida el Gerente cooperativo que actúe vocacionalmente, se puede asegurar que se ha introducido en un mundo fascinante y extraño y sin darse cuenta se habrá ligado a la entraña viva del pueblo y con palabras de San Pablo cumplirá otra ley secreta cristiana y humana: "Llorar con los que lloran y alegrarse con los que se alegran" y así la experiencia y conocimiento real del hombre de tal forma se habrá enriquecido que nunca lo hubiese alcanzado desde el ángulo parcial del estudio universitario y libresco.

El papel del Gerente en una pequeña y modesta cooperativa agrícola es muy diferente del que desempeña la alta dirección de una potente Cooperativa y aún más si se trata de una entidad comarcal o de segundo y tercer grado.

En la primera, el Gerente domina, generalmente de acuerdo con el Presidente todos los hilos de la Cooperativa personalmente, sean de tipo administrativo, contable y financiero incluso muchas veces las actividades de carácter técnico y en la práctica hace funciones de tesorero, de Secretario redactando actas, etc.

Es el hombre "comodin" que sirve para todo en la entidad.

Este tipo de Gerente de modesta Cooperativa, por muchos conceptos admirable, es quien más necesita el apoyo e información constante de una entidad superior, y en nuestro caso se trata de la Unión Territorial de Cooperativas del Campo y la Unión Nacional de Cooperativas del Campo y sus Juntas Nacionales especializadas.

En la gran Cooperativa del Campo, generalmente existe el Gerente de valía contrastada y perfectamente preparado para organizar y dirigir una moderna empresa. Aparte de que a su alrededor tiene o puede disponer de técnicos especializados en los diversos campos y atacar con éxito cuestiones y problemas que a diario se le presentan de tipo financiero, jurídico, de comercialización y mecanización, etc.

operativa agrícola

En este segundo tipo de Gerentes descritos se está dando un curioso fenómeno digno de observar y analizar, reflejo de lo que acontece en el campo cooperativo en general.

Entiendo que es satisfactorio el hecho de que exista una tendencia cada vez más acusada a contratar Gerentes de procedencia universitaria o de escuelas más o menos eficaces con gran preparación teórica y técnica en su profesión como economistas, ingenieros, etc. etc.

Hay un segundo grupo de Gerentes que podríamos llamar de la época heroica y entrañable a la que me honro en pertenecer en general poco equipados de bagaje teórico, pero con vocación, inteligencia, tesón, gran capacidad de trabajo y espíritu de sacrificio. Formados en la dura lucha diaria por sí mismos que han conseguido levantar y sostener con gallardía grandes complejos cooperativos agrícolas y que a veces son ejemplares y modelos en su clase.

Nota distintiva de tales Gerentes es la elementalidad y sustancialidad. Van directamente al grano dejando para segundo término la fachada y la teatralidad publicitaria que impresiona.

Este tipo de Gerentes, cada vez se dá menos y acabará desapareciendo, porque ya cuando una gran cooperativa ha de nombrar su Director Gerente, exige un título universitario o un diploma de haber cursado serios estudios para el puesto convocado. Con ello estoy conforme y lo veo necesario pero con la condición de que los estudios no sean solo teóricos sino que se armonice con una práctica serfa.

A este respecto mi experiencia sobre fracasos cooperativos achacables a los Gerentes es también curiosa:

En la realidad nadie crea que se dan más fracasos entre aquellos Gerentes formados por sí mismos, sin tanta preparación técnica y teórica, y es que en el puesto de alta dirección cooperativa, seguramente, la brillante formación del técnico constituye una más de las cualidades y virtudes que han de adornar al hombre que cubra ese puesto y en mi criterio no la más importante, lo que olvidan con frecuencia los rectores que han de designar al Gerente ofuscados o impresionados tal vez por los títulos exhibidos acompañados de conversación de frases y palabras de alta técnica que escuchan con respeto pero que no las entienden.

En cierta ocasión me contaron la anécdota jugosa de aquel gran equipo de fútbol que contrató a un famoso entrenador británico.

En cuanto comenzó a tratar a sus jugadores notó mucha deficiencia de conocimientos teóricos en ellos y comenzó un plan bien estudiado con lecciones continuas en la pizarra sobre táctica, estrategia, etc. etc. ante sus pupilos, observando con disgusto que a uno de ellos especialmente no había medio de encasquetarle o que entendiera sus lecciones, y se trataba de un famoso rematador.

Muy disgustado el entrenador le llamó un día aparte y con cara seria le adelantó que teniendo en cuenta el poco aprovechamiento que obtenía de sus lecciones no tendría otro remedio que sustituirlo por un reserva, buen estudiante .

El jugador acomplejado y compunjado confesó que efectivamente de teoría futbolística no sabía nada y por ello se quedaba admirado de lo que sabía el entrenador y el reserva que le citaba. El en realidad muy avergonzado reconoció que ¡LO UNICO QUE SABIA ERA METER GOLES! .

El inteligente y práctico entrenador sonrió enigmáticamente y con humor y flema británica le contestó.

De acuerdo en que Vd. es una auténtica vergüenza pues solo sabe meter goles. En consecuencia Ud. seguirá de delantero centro mientras los marque con tanta facilidad y este mes recibirá la mitad de mi sueldo por la lección que me ha dado y que no la daba ningún libro. Es decir que en fútbol el delantero que mete goles es un auténtico sabio.

Sea o no verdad la anécdota que me contaron resulta indicativa y a leccionadora.

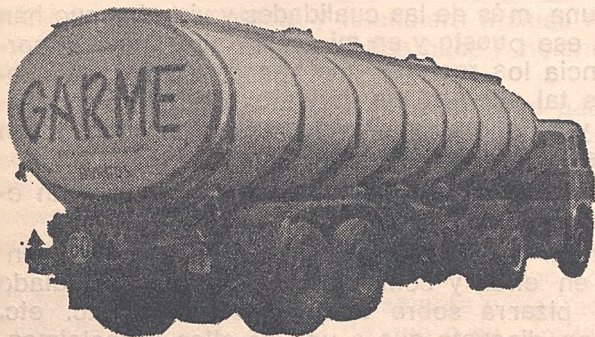
Finalmente, me atrevo a enumerar algunas de las cualidades que a mi juicio son más importantes en el Gerente bien dotado.

- A) Formación humana.
- B) Vocación Cooperativa.
- C) Inteligencia.
- D) Capacidad de trabajo y preparación técnica.
- E) Buen carácter, paciencia y energía.

Tal vez en próximos trabajos tendremos ocasión de analizar estos y otros puntos enunciados.

J. Ybarrola

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

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

La vendimia de mi amigo Esteban

Mi amigo Esteban ya habla menos, lo encuentro muy silencioso y pensativo en esta vendimia, que se le pasa rápida y sin pena ni gloria. Desde hace algunos días echa cuentas, hace números retocidos como si expresasen un baile desconcertante, y nunca le sale bien; el haber y el debe no se conforman del todo y ahí está la lucha o la guerrilla sorda de los signos que le agotan la paciencia. Muchas veces en el platillo de las poco, pero ahora con tanta ruina, se ha quedado mudo y no sé cómo ha para tratar de equilibrar la balanza de pagos, pero casi nunca puede llegar a ver el resultado positivo, son demasiadas las operaciones.

Yo sé que para este año tiene buenas intenciones. En broma y en serio ha hablado de la cosecha de uva con cierto optimismo hasta hace poco pero ahora con tanta ruina, se ha quedado mudo y no sé cómo habremos de sacarle de su mutismo. Alguna vez, cuando hablaba con los bodegueros, se dejaba caer un precio para la uva, que a él le interesaba para ver qué remilgo hacían y sacar de él, el precio más interesante. Luego, rectificaba de su juicio prematuro, que no había sido otra cosa, que un gesto de su sabiduría rural.

A los "pequeños" como él llama a los agricultores que tienen en venta hasta su ánima por no decir otros pormenores, se les está dando muy mal todo; hasta la esperanza que es una forma humilde de conformarse ante la adversidad, se les ha retirado sin saberlo. De la misma manera que la RENFE se retira de cualquier vía o camino que no le resulta rentable y que cuando te enteras ya no tiene remedio. De esta misma manera a los "pequeños" se les ha retirado la esperanza, porque aunque en vía muerta, no era rentable, pero era un refugio para los momentos difíciles. Yo no sé qué pensar si a los "pequeños" se les destruye por falta de piedad o por cortedad numérica de hectáreas de terreno cultivable. Está visto que a este murido se le mide por el tamaño y no por la calidad. Lo mismo pasa con los hombres.

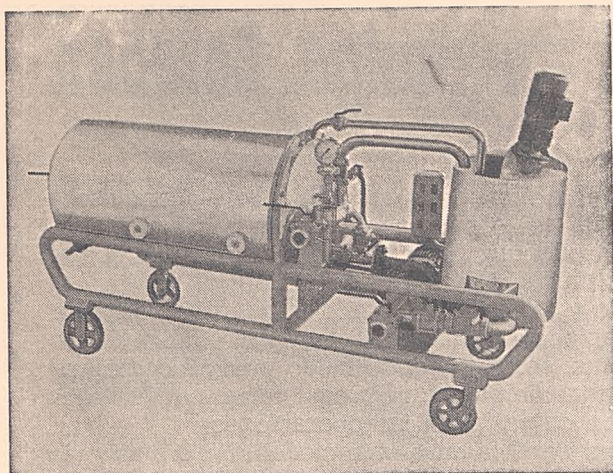
A estas vendimias se les ha mojado hasta la raíz, pasando por la unguarina del mozo de mulas —hoy tractorista— el sombrero cordobés de Montoya, ese gitano de Torreblanca que hace en familia sus faenas de vendimia —que no es poco— y el pañolón de seda o de tergal de las vendimiadoras que no han tenido que taparse picarescamente la cara por miedo al impúdico sol que les muerde las mejillas. Esto de taparse así, es una costumbre mora que se sigue al pie de la letra y que tiene, además, mucho misterio cuando las noches del candil en la quintería y en el baile de la "raposa". Es una terquedad, más que otra cosa, por no desterrar del todo la originalidad del pasado.

Pero me sigue preocupando mi amigo Esteban y los "pequeños", que este año con la podredumbre del fruto y el gasto jornalero, sacarán

Pasa a la página 39

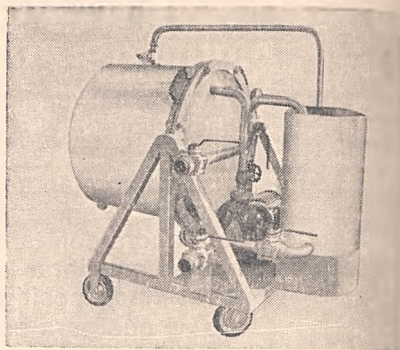
FILTROS

zenítram



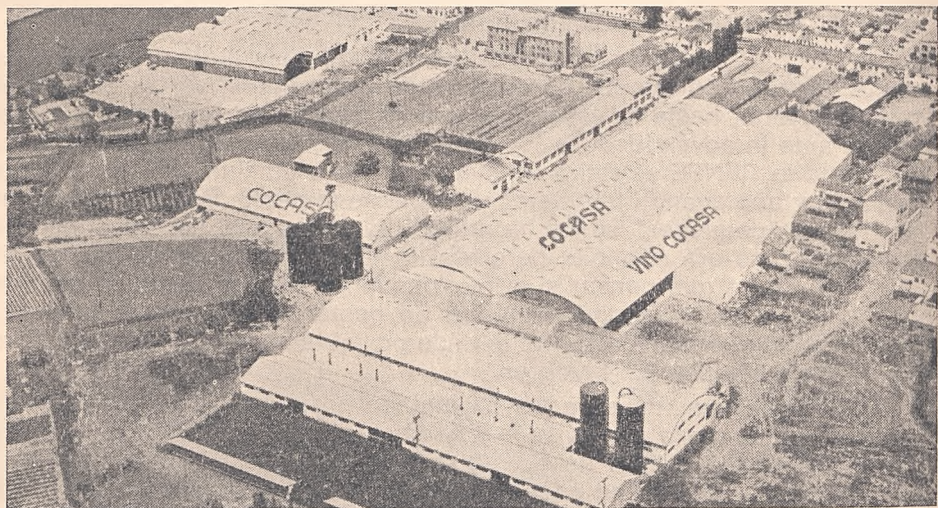
Modelo 30 Autolovador

CALIDAD EUROPEA
PRECIOS ESPAÑOLES



Modelo, 10

C. MECANICAS MARTINEZ
Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE Telf. 22 09 24



Cooperativa del Campo San Antonio

(C O C A S A)

Entidad Diplomada por el Ministerio de Agricultura «AL MERITO COOPERATIVO»

Distinguida con el Título de «COOPERATIVA EJEMPLAR»

Vinos de Rioja «Burgo Viejo» Conservas Vegetales «COCASA»

Alfalfas y sus harinas. Piensos. Almendras. Ganado vacuno

Teléfonos 8 y 172
(Centralita)

ALFARO
(Logroño)

Telegramas: COCASA

Las «Subsistencias»

Ahora que el "nivel de vida" está de moda... ahora que hemos juntado en el mismo saco el coche de lujo, el abrigo de visón, el vestido de fibra y el kilo de garbanzos, empezamos a darnos cuenta de que hay una palabra que ha desaparecido de nuestra normal conversación.

"Subsistencias".

Nuestros abuelos, y aún nuestros padres para algunos, e incluso bastantes de nosotros, saben lo que significaron siempre las "subsistencias". Una palabra justa, una palabra que venía a definir exactamente lo vital en la vida del hogar.

¿Y que es lo vital?... Vaya una respuesta aparentemente innecesaria, pero útil para quienes no han conocido el significado exacto de la palabra "subsistencias"... Lo vital siempre fué el aceite, el pan, el vino, la leche, la carne, el pescado, la verdura... los alimentos en suma... Lo vital también fué el calzado, la ropa, los muebles, etc. pero ello no entra en el término aunque el hombre, para subsistir, necesite vestirse, calzarse y tener un hogar.

Pero ahora ya nada de esto son "subsistencias"... El pan, el vino, el aceite... han pasado a integrar ese "nivel de vida" que cada vez se hace más difícil de mantener para quien lo posee, y de alcanzar para quien no lo tiene.

¿Que a qué vienen estas ideas?... Simplemente a un deseo de reflexión sobre el valor de las palabras. Porque en todas las épocas pasadas, cualquier subida de las "subsistencias" podía originar y causaba de hecho hondas perturbaciones en la vida de los países.

Hoy no. Las mágicas palabras del "nivel de vida", permiten asimilar de otra forma y reaccionar de distinta manera ante el mismo hecho, solo que elevado a alturas cada día más alarmantes. Por algo las hemos denomina-

do mágicas.

Nosotros, lamentamos confesarlo, tenemos cierta nostalgia de la palabra "subsistencia". Nos gusta. Creemos en su auténtico significado, entre otra serie de razones, porque cada vez desconfiamos más de una serie de terminos posiblemente modernos, pero de un parecido innegable con la tinta del calamar.

Cierto que se habla de artículos de primera necesidad. Pero cada vez menos. El "nivel de vida" ha impuesto su ley con la sociedad de consumo y, aunque parezca inverosímil, preocupa más la subida de un cinco por ciento en el precio de los automóviles o en un equipo de esquiar, pongamos por caso, que la elevación de un cien por cien en el kilo de garbanzos.

¿Que les parece absurda nuestra reflexión?

Mediten un poco. Miren en torno suyo. Y, si acaso, comtemplense ustedes mismos y tal vez terminen pensando como nosotros. Viendo como muchos se preocupan más por las cosas que en realidad debían importarles menos, que de las auténticas... de esas "subsistencias" que ahora nos permitimos evocar.

¿Con qué fin?. No con la nostalgia del recuerdo, ni con pruritos idiomáticos, sino con la sola idea de actualizar lo que nunca debió desvirtuarse.

El hombre es un esclavo permanente de la nueva forma, de la nueva palabra ... ¿Para qué? Para volver más tarde a lo permanente, a lo cierto, a lo que es así porque así fue desde siempre, ocupando de nuevo su lugar.

Un lugar como el que ahora pedimos para el término "subsistencias". Un lugar al que, desde luego, quienes se están beneficiando hoy de su ausencia no quisieran que volviera jamás.

ANIBAL ARIAS RUIZ
(Agencia SIS)

UN PROBLEMA RESUELTO...

Evite la suciedad acumulada en sus cajas de botellas.

Una lavadora de cajas de plástico lo hace por Ud.



Construcciones
Mecánicas

**Alejo
Marí
Ramón**

L'ANGUEDOC, 23 T. 251 77 04
BARCELONA-16 (SAN ANDRÉS)

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

SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA

NOMBRE

DIRECCION

LOCALIDAD

Deseo recibir la visita de su representante

Deseo recibir folleto de lavadora de cajas portabotellas

Deseo recibir oferta para una producción de cajas/hora de las siguientes dimensiones

Ref. L.D.



A.T. 2686

transportes

del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

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

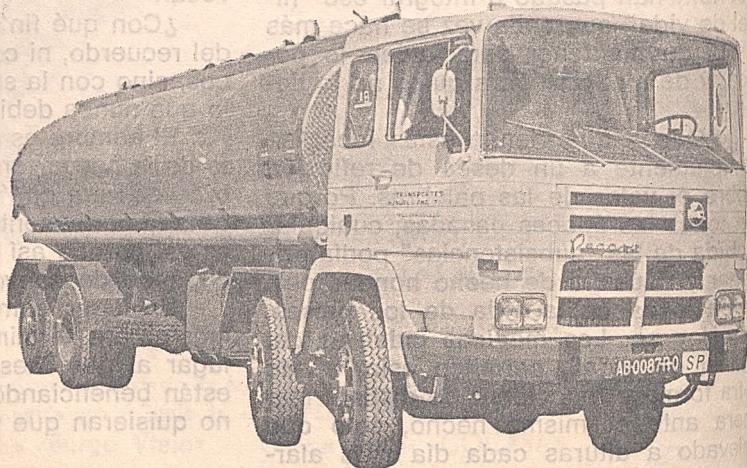
especializados

en camiones

cisternas

todas

capacidades



Delegación:

Manuel Fabregat e hijo

Rosellón, 368 · 1º - 2º

VINOS Y DERIVADOS

Tlfnos. 2 57 57 37 y 2 57 13 93

BARCELONA

Hacia una calidad española

Madrid, (sis).— “Se precisa preparar, a distintos niveles, un cinco por ciento de la población activa española, en control de calidad, para asegurar un nivel de calidad aceptable y competitivo con vistas al comercio exterior de productos, procesos y servicios”, dice el presidente de la Asociación Española para Control de la Calidad, don Enrique Blanco Loizelier, en un libro recientemente publicado en el que se recogen todas las ponencias del I Congreso Nacional de Calidad, celebrado en España en febrero de este año. Este libro está considerado como el primero que se publica en nuestro país en el que se resume la situación del nivel de hombre de la calle. La administración, la empresa, los tecnólogos y la investigación, plantean, en distintas ponencias, los problemas, dificultades y realidades del control de la calidad en España.

Cursillos de capacitación agraria

La Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos, con la colaboración técnica de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos, organiza un ciclo de cursillos de capacitación agraria, que tendrá lugar en Madrid, durante el período comprendido entre el 13 de Noviembre al 7 de Diciembre del corriente año.

Los cursillos versarán sobre los temas de mejoras del ganado vacuno y lanar, poda de frutales y enología y vinificación, y tendrán una duración de dos semanas cada uno.

Los agricultores que deseen acudir a alguno de los cursos programados y conseguir la adjudicación de una beca de asistencia a los mismos, pueden solicitar información en las Hermandades Locales de Labradores, Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias o en la propia Hermandad Nacional, en Madrid.- (sis).

BODEGAS HUERTAS

Alcoholes, Mostos, Vinos, Orujos y Heces

CAMPO DE CRIPTANA

Colaboradores d el F.O.R.P.P.A.

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

Bodegas de Elaboración en:

SOCUELLAMOS

ALCAZAR DE SAN JUAN

RIO ZANCARA

QUINTANAR DE LA ORDEN

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS VIEJOS.— Continúa la buena cotización de estos caldos aunque se realizan pocas operaciones dada su escasez, los precios situados entre las 65/70 pesetas Hgdo., pero esto de una manera ocasional.

VINOS LLANCOS NUEVOS.— Parece que el mercado de éstos comienza a moverse al alza, aunque lentamente, debido, según opiniones diferentes, por una parte, al anuncio de nuevas importaciones y por otra, a las deficientes cosechas que por numerosos lugares se han obtenido aunque esta última nos parece absurda si tenemos en cuenta que hoy en día los adelantos tecnológicos en la vinificación son tales que pueden corregir muy fácilmente defectos que en otros tiempos resultaban una calamidad, no obstante, podemos asegurar que en la Mancha, se están obteniendo buenos mostos a pesar de la calamitosa situación sufrida, siendo la graduación media de 12º. Los precios 60/62 pesetas Hgdo. resultando muy significativa la noticia de que en la zona del Condado de Huelva se ha operado con dos Cooperativas al precio de 66/67 ptas. Hgdo., siendo éstas las de los pueblos de Bollullos y Rociana del Condado.

VINOS TINTOS.— Poco movimiento de estos caldos cotizándose en algunas zonas al mismo precio que los blancos, esto en cuanto a los nuevos, pues de los viejos no tenemos cotizaciones concretas por el momento. Rosados y Claretos, 68/70 pesetas Hgdo.

ALCOHOLES.— Prosigue a buen ritmo el movimiento en el mercado de alcoholes, cotizándose los obtenidos de la recién recogida cosecha: los destilados de vino a 61/62 pesetas; rectificadas de vino, 60/61 ptas.; rectificadas de residuos 59/60 pesetas y las holandas 44/45 pesetas. Volviendo a las indeseadas exportaciones, se confirma la noticia de las mismas, aunque parece ser, afortunadamente, que la cantidad no es importante.

PRECIOS DE LA UVA.— Generalizando, se han cotizado entre las 4 y las 5 pesetas kilo, pues si en unos sitios se han sobrepasado las 5 pesetas, en otros no se ha llegado a las 4,5 pesetas, por esta razón podríamos sacar un precio medio de 4,80/4,90 pesetas kilo, exceptuando las zonas de Ierez, Rioja y similares. Pues como nota curiosa tenemos que en Alfaro (Logroño) los precios han oscilado entre las 7 y las 10 pesetas

kilo. En una cooperativa cerca de Tudela (Navarra) se ha pagado el kilo de la anterior campaña a 9 pesetas a sus socios.

COSECHA.— Confirmamos lo que decíamos en nuestro anterior número, en cuanto a las predicciones de unas pérdidas a nivel general de un 25 por 100, pues si en zonas de Madrid se calculan dichas pérdidas en un 75 por 100 en otros por el contrario, se ha obtenido mayor cosecha en relación con el año pasado, lo que viene a equilibrar la balanza, dando el resultado que señalábamos en primer lugar.

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 -Canadería -Información Financiera -Bibliografía.

Teléfonos 2-53-71-73 / 2-25-68-55
Apartado Correos 6119—MADRID (España)

Mercados de Vinos y derivados

CIUDAD REAL - LA MANCHA

ALCAZAR DE SAN JUAN

Blanco en rama viejo	66 ptas hgdo
Blanco filtrado	68 ptas hgdo
Tinto en rama	Sin Exist.
Clarete en rama	Sin Exist.
Rosado en rama	Sin Exist.

ARGAMASILLA DE ALBA

Blanco en rama	61 ptas hgdo
-----------------------	--------------

CAMPO DE CRIPTANA

Blanco en rama	59 ptas hgdo
Mosto azufrado	65 ptas hgdo
Clarete en rama	61 ptas hgdo
Mistela 15x9 en rama	70 ptas hgdo
Rectificado de residuos	59 ptas litro
Flemas	Sin Exist.

CALZADA DE CALATRAVA

Blanco en rama	60 ptas hgdo
Tinto en rama	70 ptas hgdo

DAIMIEL

Blanco en rama	61 ptas hgdo
Tinto en rama	Sin Existencias

LA SOLANA

Blanco en rama	63 ptas hgdo
Tinto filtrado	Sin Existencias

MANZANARES

Blanco en rama	62 ptas hgdo
Rectificado de vino	65 ptas litro
Rectificado de residuos	63 ptas litro

PEDRO MUÑOZ

Blanco en rama	59 ptas hgdo
Azufrado	57 ptas hgdo

SOCUELLAMOS

Blanco en rama nuevo	59 ptas hgdo
Blanco filtrado	60 ptas hgdo

TOMELLOSO

Blanco en rama nuevo	60 ptas hgdo
Tinto filtrado	Sin Exist.
Mistela 15x9 filtrada	72 ptas hgdo
Destilado de Vinos	62 ptas litro
Rectificado de vino	61 ptas litro
Rectificado de residuos	59 ptas litro

VALDEPEÑAS

Blanco en rama	66 ptas hgdo
Tinto en rama	73 ptas hgdo
Tinto filtrado	75 ptas hgdo

Destilado de Vinos	Sin Existencias
Rectificado de vino	Sin Existencias
Rectificado de residuos	Sin Existencias

ALBACETE - LA MANCHA

ALMANSA

Blanco en rama	62 ptas hgdo
Blanco en rama	65 ptas hgdo
Tinto en rama	80 ptas hgdo.
Rosado en rama	68 ptas hgdo
Clarete en rama	65 ptas hgdo
Rectificado de vino	Sin Existencias
Rectificado de residuos	Sin Existencias

LA RODA

Blanco en rama	64 ptas hgdo
Blanco filtrado	68 ptas hgdo
Tinto en rama	70 ptas hgdo
Tinto filtrado	75 ptas hgdo
Rectificado de residuos	59 ptas litro

ONTUR

Clarete en rama 130/140	68 ptas hgdo
-------------------------	--------------

VILLAMALEA

Blanco en rama	Sin Existencias
Clarete en rama	61 ptas hgdo
Rosado en rama	57 ptas hgdo
Tinto Doble pasta	Sin Existencias

VILLARROBLEDO

Blanco en rama	59 ptas hgdo
Blanco filtrado	Sin Existencias
Tinto en rama	Sin Existencias
Tinto filtrado	Sin Exist.
Destilado de vinos	64 ptas litro
Rectificado de vino	63 ptas litro
Rectificado de residuos	Sin Existencias

CUENCA - LA MANCHA

EL PROVENCIO

Blanco en rama	Sin Existencias
Tinto en rama	Sin Existencias

SAN CLEMENTE

Blanco en rama	Sin Existencias
Tinto en rama	Sin Existencias

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Blanco en rama	61 ptas hgdo
Tinto en rama	70 ptas hgdo

MINGLANILLA

Blanco en rama	Sin Existencias
Tinto en rama	Sin Existencias
Mosto azufrado	65 ptas hgdo

INIESTA

Tinto en rama 65 ptas hgdo
Rosado en rama 60 ptas hgdo

LEDANA

Rosado en rama 59 ptas hgdo
Tinto en rama 60 ptas hgdo

CASAS DE FERNANDO ALONSO

Clarete filtrado 70 ptas hgdo
Tinto Doble pasta 80 ptas hgdo

TOLEDO - LA MANCHA

MADRIDEJOS

Blanco en rama 60 ptas hgdo
PORTILLO

Tinto filtrado 68 ptas hgdo

QUINTANAR DE LA ORDEN

Blanco en rama 58 ptas hgdo
Tinto en rama Sin Exist

SONSECA

Blanco en rama viejo 62 ptas hgdo
Tinto en rama 68 ptas hgdo

VILLA DE DON FADRIQUE

Blanco en rama nuevo 62 ptas hgdo
Clarete en rama nuevo 64 ptas hgdo

PUEBLA DE ALMORADIEL

Blanco en rama nuevo 59 ptas hgdo
Tinto en rama 60 ptas hgdo

VILLACANA

Blanco en rama viejo 70 ptas hgdo
Tinto en rama 71 ptas hgdo
Destilados de vinos 60 ptas litro
Rectificado de vino 59 ptas litro
Rectificado de residuos 59 ptas litro

CONSUEGRA

Blanco en rama 60 ptas hgdo
Tinto en rama 82 ptas hgdo.

VENTAS DE RETAMOSA

Tinto en rama 81 ptas hgdo

ALICANTE - LEVANTE

VILLENA

Blanco en rama 60 ptas hgdo
Tinto en rama 80 ptas hgdo
Rosado en rama 62 ptas hgdo
Clarete en rama 63 ptas hgdo
Destilados de vinos 62 ptas litro
Rectificado de vinos 62 ptas litro
Rectificado de residuos 61 ptas hgdo
Mistela 15x9 moscatel 80 ptas hgdo

MONOVAR

Blanco en rama Sin Exist.
Tinto en rama viejo 80/90 ptas hgdo
Rosado filtrado viejo 68/70 ptas hgdo
Clarete filtrado viejo 68/70 ptas hgdo
Rectificado de vino Sin Existencias
Rectificado de residuos Sin Existencias

IBI

Tinto en rama 75 ptas hgdo
Rosado en rama 70 ptas hgdo

GATA DE GORGOS

Mistela 15x9 en rama 77 ptas hgdo

VALENCIA - LEVANTE

PEDRALBA

Clarete filtrado 85 ptas hgdo
Mistela 15x9 en rama 75 ptas hgdo

LIRIA

Blanco en rama 65 ptas hgdo
Tinto en rama Sin Existencias

UTIEL - REQUENA

Tinto en rama 65 ptas hgdo
Rosado en rama 56 ptas hgdo
Clarete en rama Sin Existencias
Rectificado de vino 63 ptas litro
Rectificado de residuos 60,50 ptas litro
Flemas 56,50 ptas hgdo

TURIS

Blanco en rama 63 ptas hgdo

CHESTE

Blanco en rama 58 ptas hgdo
Mistela 15x9 moscatel 82 ptas hgdo
Mistela filtrada 83 ptas hgdo

VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama 65 ptas hgdo

MURCIA - LEVANTE

JUMILLA

Tinto en rama viejo 85 ptas hgdo
Rosado en rama viejo 74 ptas hgdo
Clarete en rama viejo 74 ptas hgdo

YECLA

Tinto en rama Sin Existencias

BARCELONA - CATALUNA

MANRESA

Rectificado de vino Sin Existencias
Rectificado de residuos 61 ptas litro

VILAFRANCA DEL PANADES

Blanco en rama 62 ptas hgdo.
Tinto filtrado 76 ptas hgdo
Rectificado de vino 64 ptas hgdo

ZONA AMPURDAN (Gerona)

Tinto en rama 75 ptas hgdo
Rosado en rama 75 ptas hgdo

TARRAGONA - CATALUÑA**BAJO PRIORATO**

Tinto filtrado 80 ptas hgdo

MONTBLANC

Blanco en rama 61,50 ptas hgdo

Tinto en rama 63,50 ptas hgdo

Rosado en rama 61,50 ptas hgdo

BARBARA

Blanco en rama Sin Existencias

Rosado en rama Sin Existencias

VENDRELL**FALSET**

Tinto en rama 80 ptas hgdo

PERELLO

Rosado filtrado 70 ptas hgdo

Blanco filtrado 68 ptas hgdo

Tinto filtrado Sin Existencias

ZARAGOZA - ARAGON**CALATORAO**

Tinto en rama 80 ptas hgdo

Clarete en rama 80 ptas hgdo

ATEGA

Tinto en rama 78 ptas hgdo

Rosado en rama 75 ptas hgdo

CALATAYUD

Tinto en rama 76 ptas hgdo

CARIÑENA

Blanco en rama 70 ptas hgdo

Tinto en rama 70 ptas hgdo

Rosado en rama 70 ptas hgdo

Destilado de Vinos 64 ptas litro

MORATA DEL JALON

Tinto en rama 75 ptas hgdo

Clarete en rama 70 ptas hgdo

Rectificado de vino 63 ptas litro

NAVARRA**TUDELA**

Tinto filtrado 82 ptas hgdo

Clarete filtrado 83 ptas hgdo

CINTRUENIGO

Rosado filtrado 73 ptas hgdo

Tinto filtrado 73 ptas hgdo

FALCES

Tinto en rama 80 ptas hgdo

Rosado en rama 78 ptas hgdo

LOGROÑO - RIOJA**ALFARO**

Tinto en rama nuevo 15 ptas litro

MANJARRES

Tinto en rama Sin Existencias

Rosado en rama Sin Existencias

Clarete en rama Sin Existencias

ALCANADRE

Tinto en rama 240 ptas cantara

ARNEDO

Clarete en rama viejo 320 ptas cant

Tinto en rama 250 ptas cant

Rosado en rama 240 ptas cant.

RIOJA - ALAVESA**ELCIEGO**

Tinto en rama Sin Existencias

VILLABUENA

Tinto en rama Sin Existencias

AUTOL

Tinto en rama Sin Existencias

Clarete en rama Sin Existencias

CENICERO

Blanco filtrado 250 ptas cant

Tinto filtrado 250 ptas cant

Rosado filtrado 250 ptas cant

VILLAR DE ARNEDO

Tinto en rama 250 ptas cant.

Rosado en rama 240 ptas cant.

RINCON DE SOTO

Blanco en rama 13 ptas litro

Tinto en rama 13 ptas litro

Rosado en rama 13 ptas litro

VALLADOLID - CENTRO**POZALDEZ**

Blanco en rama 150 ptas cant.

CIGALES

Clarete en rama 160 ptas cant.

MADRID - CENTRO**CADALSO DE LOS VIDRIOS**

Blanco en rama 62 ptas hgdo

Tinto en rama 70 ptas hgdo

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Tinto filtrado 76 ptas hgdo

ARGANDA

Clarete en rama 63 ptas hgdo

Tinto en rama viejo 72 ptas hgdo

AVILA - CENTRO

CEBREROS

Tinto filtrado 83 ptas hgdo
Clarete en rama 82 ptas hgdo

LEON - CENTRO

PONFERRADA

Blanco filtrado viejo 8,25 ptas litro
Tinto filtrado viejo 8,50 ptas hgdo
Clarete filtrado viejo 63 ptas hgdo
Flemas 57 ptas hgdo

CACABELOS

Tinto mucho color 8 ptas litro
Clarete en rama 64 ptas hgdo
Rosado en rama 64 ptas hgdo
Flemas 52 ptas hgdo

VILLAMAÑAN

Tinto en rama 65 ptas hgdo
Destilado de Vinos 65 ptas litro
Rectificado de vino 65 ptas litro
Rectificado de residuos 63 ptas litro

VILLAFRANCA DEL BIERZO

Blanco en rama 9 ptas litro
Tinto en rama 10 ptas litro
Rosado en rama 70 ptas hgdo

ZAMORA - CENTRO

FERMOSELLE

Tinto en rama 72 ptas hgdo
Clarete en rama viejo 69 ptas hgdo
Rosado en rama viejo 70 ptas hgdo

BALEARES

FELANITX

Tinto en rama Sin Existencias

Rosado en rama Sin Existencias
Blanco en rama Sin Existencias

ORENSE

LA RUA

Blanco en rama 12,00 ptas litro
Tinto en rama 12,00 ptas litro
Flemas 50° 45,00 ptas litro

BADAJOS - EXTREMADURA

ALMENDRALEJO

Blanco en rama 61 ptas hgdo.
Tinto en rama 70 ptas hgdo.

LOS SANTOS DE MAINONA

Blanco en rama 60 ptas hgdo

VILLAFRANCA DE LOS BARROS

Blanco en rama viejo 60 ptas hgdo
Rectificado de vino Sin Existencias

HUELVA - ANDALUCIA

BOLLULLOS DEL CONDADO

Blanco en rama nuevo 55 ptas hgdo
Destilado de vino 62 ptas litro
Rectificado de vino 60 ptas litro

ROCIANA DEL CONDADO

Blanco en rama 65 ptas hgdo
Destilado de vino Sin Exist.
Rectificado de vino Sin Exist

PALMA DEL CONDADO

Blanco en rama nuevo 9,50 ptas gdo y ar
Destilado de Vinos Sin Existencias

MUY INTERESANTE

Ofrecemos **EXCLUSIVAS DE DISTRIBUCION** a Mayoristas Organizados.

Vinos Quinados. Vermuts. Anisados. Brandys. Vinagres
Aderezo de Limón. Licores.

PRECIOS COMPETITIVOS

Graneles y embotellado

ROSILLO & SENOSIAIN

Apartado, 26

QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

Teléfono 264

Ya se ha iniciado en España la confección del censo agrario-1972

Aunque para muchos resulte molesta la tarea de rellenar un complicado cuestionario facilitando datos que parecen íntimamente personales en la marcha económica de agricultores y ganaderos, es nuestro deber considerar la necesidad a escala internacional del Censo Agrario español.

Si pensamos sencillamente que vivimos una época de continuos y veloces avances tecnológicos, debemos levantar la cabeza por unos instantes del surco y, mirando de frente al horizonte, alcanzar a ver lo que representa para la agricultura española la confección de un balance o inventario de sus posesiones cada diez años, a fin de hacer cálculos sobre nuestro progreso y desarrollo a escala nacional, llegando a saber con que contamos para ponernos a la altura de las necesidades actuales de nuestra agricultura y cabaña nacional, pudiendo así poner cada producto donde su redimiento sea mayor, ya que como todos sabemos, los climas y tierras de España son muy variados y racionalmente aprovechados pueden dar el fruto apetecido en su máximo rendimiento.

Pero esto no sería posible sin la noble y sincera colaboración del agricultor o ganadero, que dejando a un lado pequeñas desconfianzas y preveniciones, debe señalar con claridad la situación de sus posesiones en pro de una interesante y necesaria labor de estudio económico-social de nuestro suelo.

El Censo Agrario es labor que interesa a todos, especialmente al agricultor y ganadero, pues va encaminado a la mejora y defensa de sus medios de producción siendo sus objetivos básicos más importantes los siguientes:

—Descripción de la estructura agraria nacional y estudio de su evolución.

—Saber de las necesidades y posibilidades del agro, que han de servir de base a los planes y evaluación de proyectos del desarrollo agrario, fundamentando la política del sector.

—Contrastar y mejorar la precisión de las estadísticas agrarias de periodicidad no superior al año y otras estadísticas especiales.

—Atender a las necesidades estadísticas de carácter internacional.

Los agentes censales recorrerán nuestros pueblos facilitando la labor informativa y asesorando en cualquier momento las dudas o problemas que puedan surgir en esta importante recopilación de datos sobre el agro nacional

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

Cooperativa del Campo Vinicola

"VIRGEN DE LAS VIÑAS"

REGISTRO OFICIAL COOPERATIVAS 9.664

**VINOS FINOS DE MESA
PALIDO, TINTO y ROSADO "TOMILLAR"**

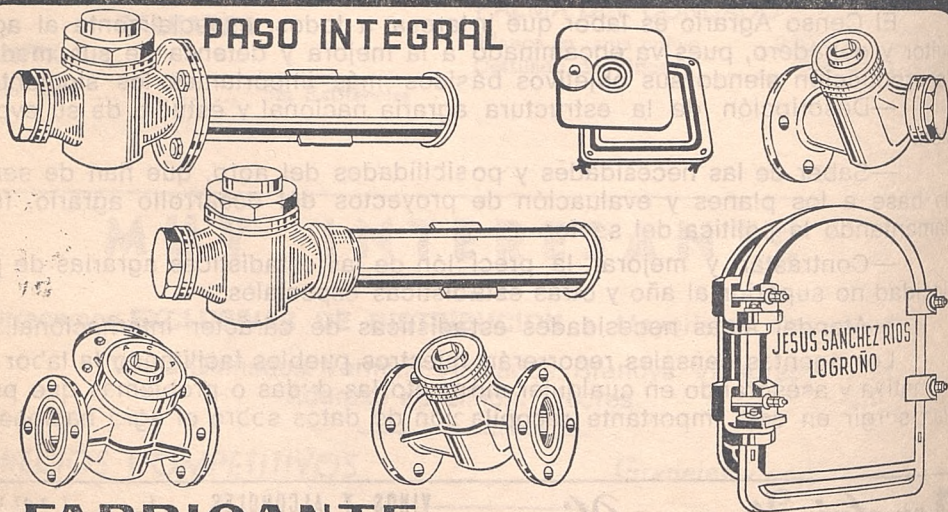
ALFONSO XII, 11

TELEFS. } 510 673 Oficina
 } 510 865 Bodega

T O M E L L O S O

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

¿Sabe usted que...?

... el vino ha sido siempre un premio a la culminación de un esfuerzo.

... el vino más marinero es el vino de bota. Tiene un ligero sabor a pez.

... el vino es como el juego de las siete y media. Si uno se pasa, se pierde.

... la vida para que sea algo cálida, hay que calefactarla con vino.

... al último vaso que se toma en la taberna se le llama "la espuela".
Conviene de vez en cuando, ser caballo. La vida es una carrera de obstáculos.

... al fuelle de la gaita le gustaría ser bota de vino.

... la MANZANILLA se obtiene en Sanlúcar de Barrameda. Es un vino generoso que tiene un especial perfume, algo amargo y ligero. Su color es pálido. Como una dama de la época romántica.

... Los VINOS RANCIOS son generalmente dulces. Los hay en Tarragona, Priorato, Aito Ampurdán...
Tienen mucho éxito entre señoras y caballeros. Y en horas punta...

... el VINO DE MALVASIA, es un vino dulce de postre, que se obtiene con la cepa de Malvasía. Es aromático y con un sabor delicioso. Se produce en Sitges (Barcelona). Y en Canarias.

... los vinos MOSCATEL son también vinos dulces. Y, generalmente de excelente calidad. Los hay en Alicante, Castellón y otros puntos.

... los vinos de MONTILLA, zona cordobesa que comprende además Lucena, Moriles, Aguilar, Puente Genil... son también generosos. Aquí se usa bastante la tinaja de barro para la fermentación del mosto. Pero la crianza del vino se hace en botas, en forma muy parecida a Jerez. Las botas son verdaderas pipas con cabida normal de treinta arrobas.

Colabora en la elaboración de estos vinos la levadura de flor. Y los catadores. A los vinos de esta tierra se les llama VINOS DE LA VERDAD porque salen al mercado con su alcohol natural, sin añadidos. Y de 16, 17, 18 grados. Estos vinos, como los de Jerez, pueden llevar

ALEJANDRO SELA

MERCADO Y SERVICIOS

MAQUINARIA

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

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

(47) SE VENDEN básculas usadas en varios tonelajes, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuqueadores para la elaboración de vinos tintos. Consulten sin compromiso. SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ. Santa Ana, 54. Tel. 263 MADRIDEJOS (Toledo)

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

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

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

(64) Por compra de otro mayor, SE VENDE grupo de embotellado de vinos, que consta de: lavadora de remojo de 3000 b/h, grupo automático de llenar y capsular de 2.200 b/h y etiquetadora automática "Olive" de 4000 b/h. Todo en perfecto estado y trabajando actualmente. Bodegas Capel. Teléfono 830257. ESPINARDO (Murcia)

(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)

(78) COMPRO prensa horizontal usada, de 12/20 Hls. Razón esta Revista.

(79) VENDO CENTRIFUGA FILTRANTE de ocasión, con cesta de 580 x 340 diámetro y a

precio muy alambicado. JAIME FERRE MILA Pl. Jacinto Verdaguer, 1 PLA DE SANTA MARIA (Tarragona)

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

(82) ESTOY INTERESADO por un tractor, viñero Lanz o Barreiros. Ofertas a Gabriel Cicuéndez Verdugo. Tel. 14 PUEBLA DE ALMORADIEL (Toledo)

(83) VENDO diversa maquinaria para embotellado en buen estado y precio saldo. También depósitos metálicos, cubas y filtros. Apartado 26, QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

(84) VENDO 2 prensas y 1 estrelladora usadas solamente en una campaña. Razón: Teléfono 385. SOCUELLAMOS.

(85) VENDO prensa continua "MORON" nº 2, con despulpador y motor eléctrico de 10 HP, seminueva. Maximiliano Calvo. FUENTESAUÇO (Zamora).

FINCAS

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuellamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 5.000 litros de alcohol (rectificado o destilado), generador de vapor, calderines de orujo con elevador sinfín y columna elevadora de grado. Almacén de alcohol con depósitos de hierro capacidad total 225.000 litros, nave de bodega, báscula 20 toneladas, oficinas y laboratorio, dos viviendas habitables, calefacción central. Todo en perfecto estado de uso. Razón esta revista.

(70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 m.2, con capacidad de 100.000 arrobas, fácil de ampliar a cantidades ilimitadas, dotada de envases de cemento y conos de madera para la elaboración de vinos generosos, pisadero con prensa continua, centrífuga y bomba de vendimia, báscula de 40.000 kilos, pozos para orujos, edificio y almacén para fábrica de alcohol, concentrador y calderines. Situada en la mejor zona vitivinícola de La Mancha, con ferrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RODRIGUEZ, calle Dr. Cardenal, número 11. Teléfono 202, PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real).

(76) SE VENDE ALMACEN DE VINOS GENEROSOS Y BLANCOS, con 40 bocoyes de roble de 640 litros de capacidad y local de 300 m2. M. de las Cuevas. Florida, nº 13. Tel. 234.265 SANTANDER.

(77) Por no poder atender SE VENDE bodega industrial con máquinas modernas en la zona de uvas tintas de la provincia de Salamanca, depósitos con puertas de hierro para fermentar el ujujo y hacer vino tinto y doble pasta, capacidad 40.000 arrobas y campo para ampliar, todo sobre carretera general. Informes en el teléfono 219.398 de Salamanca.

SE VENDE por no poderla atender fabrica de vinos pleno funcionamiento elaborando solo embotellados de calidad, marcas acreditadas, buena clientela toda España. Escribir a E. CARRERAS. Calle Viada nº 5. BARCELONA-12

Vendo Fabrica de Alccoholes y tres extractores de flemas para rectificar con dicho aparato. Todo continuo, con graduación de alcohol 96º y 97º, de excelente calidad, habiendo trabajado solamente dos campañas. Instalada para poderse comprobar. Producción diaria 500 litros. Dirección: Francisco Toledo Orellana. Santa Cruz de Mudela. (C. Real)

BOLSA DEL TRABAJO

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

(68) ACEPTARIA representación para Oviedo y provincia de elaboradores y cooperativas vinícolas. JUAN JOSE CAMINO LA SALA, Capitán Almeida, 35-5º D. OVIEDO.

(71) SE PRECISA ENOLOGO para departamento técnico planta embotelladora de vinos. José Solís Fernández. Bataneros, 52. Tel. 311.908. VALDEPENAS (Ciudad Real).

VARIOS

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

(60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 zafras de salapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacenes Tarrueta". Ingeniero Mariño. 12 Telef. 21 25 17. GUADALAJARA

(80) SE VENDE autorización pequeña fábrica

de conservas vegetales. Apartado 26. QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo).

SE VENDE 13 bocoyes de roble americano y 3 de castaño, usados, escribir: Daniel Pérez Gavilán, c/ La Fuente, 18. LUARCA (Asturias)

ANUNCIOS POR PALABRAS

ALMACENISTAS. Partida de sidra-champagne a precio muy bajo. Oportunidad. Apartado núm. 26. QUINTANAR (Toledo).

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

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

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

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

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

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADEROS para granilla y tártaros de cal. SEPARADORAS para granjilla de ujujo. DESTILACION, aparatos rectificadores y destiladores. DEPOSITOS, hierro, aluminio y acero inoxidable. HECES, columnas de destilación. TARTRATOS, cadena de fabricación continua INSTALACIONES, plantas alcoholeras completas. Dirigirse a esta revista o Talleres DACAR, S.L., calle Beniganim, 7. Grao (Valencia).

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

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

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

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 vinícolas,
antes de vender vuestros residuos. Consultarme.*

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

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

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos. 8. 14 y 17

COOPERATIVAS Y COSECHEROS ELABORADORES DE VINOS, si tienen Vds. algún problema o dificultad para solucionar la prestación vítica obligatoria, ponganse en contacto con nosotros y nos encargaremos de resolversele inmediatamente.

Reloj del VINO

La antigua Taberna

Todavía quedan antiguas tabernas en Granada que conservan su carácter, silencio, estanterías oscuras de madera con antiguas botellas cuyas etiquetas adquirieron un color marrón claro con los años; antiguos carteles de toros, y unos farolillos como devoción a una imagen. Así es el establecimiento de don Francisco de Paula Espejo Ramirez, que lo tomó en traspaso en 1922, en la calle de la Trinidad núm. 2, de don Antonio Montoro, aquel de las primeras bodegas que ya don Juan Leiva citada en su "Boletín" Agrícola, de comienzos de siglo y fines del pasado. Lleva, al frente del mismo, medio siglo el señor Espejo, pero esta antigua y apacible taberna, con su cálido mostrador de madera y sus viejos toneles, debió inaugurarse con el siglo. Y no ha cambiado. El grifo de la cerveza, de los primeros que se instalaron en Granada, cromado y de retorcidas formas barrocas.

Don Francisco de Paula Espejo, con sus 77 años, dice que no dejará su establecimiento mientras viva, porque es parte de su vida. Ni lo cambiará. Con él sacó adelante a su numerosa familia, un hijo y tres hijas, les dió carrera y los casó. Tras su mostrador, o sentado ante sus viejas cubas, él siente como si la rueda de los días se hubiera detenido sobre el reloj del Vino. En el invierno, son los estudiantes los alegres clientes de esta taberna, donde se comentaron en otros años los epi-

sodios de la guerra de Africa, y recibió a los repatriados de las últimas campañas de Cuba y Filipinas. En los veranos —nos dice— descansa con la luz apagada y en la frescura de este local, ámplio y de altos techos: "son mis vacaciones", —nos dice.

Nos habla de doña Paula, del capitán general Aguilera, de don Severiano Benavides Maurell, que allí al lado vivieron.

Y es inevitable hablar de vinos. Nos ofrece un doble vino de la Palma del Condado, con años y con grados: también tiene cubas de otro más suave y claro, de Doña Mencia. De los otros vinos prefiere callarse; dice que "no son como antes", que "no aguantan" en los antiguos toneles y se avinagran... Sus tapas predilectas los tomates, las patatas aliñadas y, sobre todo, los pepinillos en vinagre. Cuando los ofrece a un cliente don Francisco de Paula —que tiene el porte de un gran señor y la solera de otros tiempos— no puede disimular una sonrisa al ver la cara que pone el que se echó a la boca una de esas "variantes" algo grande... Sólo un buen trago de vino puede hacer recobrar al bebedor el equilibrio.

Nos despedimos y le dejamos con el aroma de sus vinos viejos, y el olor de las antiguas y nobles maderas. En la semipenumbra de una iluminación discreta.

J. CORRAL MAURELL

SOCUELLAMOS... Lagar de España

NUESTROS PUEBLOS

HISTORIA de TOMELLOSO

Tomelloso surgió el año 1530, casi de la nada, para fecundar entre viñedos la simiente de su actual prosperidad. Entonces surgió la lucha, con lógicos avances y retrocesos, hasta desembocar en la actual ciudad joven, a la que deseamos la continuidad que por méritos propios le corresponde.

¿Que era Tomelloso al iniciarse el año de gracia que encabeza el presente comentario?. Un simple pozo, rodeado de tomillos, dentro de unos terrenos pertenecientes a la Orden de San Juan.

Todo iba a cambiar bien pronto, no obstante, con la llegada a él de dos labriegos pobres, Aparicio Quiralte y Martín Sanchez, hijos del implacable sol de la llanura, los cuales se establecieron junto al citado manantial (con sendas chozas por todo albergue) para cultivar la tierra.

Así, de tan ingenuo modo, acababan de formar el embrión de un pueblo que pasando el tiempo sería orgullo de toda La Mancha.

Dos campesinos, dos chozas y un pozo. Acaso también un árbol, un pollino y varios perros, aunque de ellos no hablen las crónicas.

Tomelloso crece lento al principio pero firme.

El año 1575, cuarenta y cinco después de levantada la primera piedra, o estaca para ser más exactos, es una aldehuela con cien habitantes.

Ya hay concentración humana, cariño a una determinada parcela, y está dado por tanto el paso más trascendente. Existe conciencia de comunidad y ello es sinónimo de lucha e historia.

En las Relaciones Topográficas, hechas durante los tiempos de Felipe II, la justicia local profetiza certeramente

que la incipiente aldea llegaría a ser, andando el tiempo, una de las poblaciones más prosperas de la llanura manchega, triunfo que se alcanzaría como todos sabemos alrededor de la vid.

Era el pueblo al principio como un niño robusto pero absorbido por sus progenitores.

El Tomillar, más tarde Tomillar del Oso, luego Tomelloso de San Fernando y Tomelloso a secas ultimamente, no solo tropezó con el escollo de hallarse enclavado en el termino de un municipio próspero, Socuéllamos, sino que su éjido besaba el de otro no menos preponderante: Campo de Criptana.

El futuro se presentaba pues sombreado por las grandes alas del pesimismo y con pocas esperanzas de cambios favorables.

He aquí, a correpluma, el curso de los acontecimientos.

“Anhelaban los vecinos la independencia con más derechos que otros -escribe cierto cronista-, debido a que la gran distancia que los separaba de la cabecera les suponía grandes molestias”

Los tomellosenses siempre fueron hábiles y obstinados para defender sus intereses. Así, aunque la campaña segregacionista comenzara timidamente, el 18 de Agosto de 1589 consiguen un Decreto del Consejo de Hacienda, aprobado por real célula del mismo mes y año, mediante el cual se les concede formar villa de por sí, señalándosele a la misma por término municipal la Diezmería y dehesa de Navarencia.

“El nuevo liberto -añaden las crónicas- sirve a Su Majestad por esta gracia con noventa y cinco mil maravedises”

El júbilo que sigue a esta concesión es corto. Socuéllamos, a quien le convenía ejercer potestad sobre tan fructífero vástago, se muestra disconforme con la desmembración y ofrece al Consejo de Hacienda catorce mil ducados para que el recién liberado regrese de nuevo a su condición anterior.

Tomelloso no puede hacer frente a la puja y el susodicho organismo oficial se vende al mejor postor.

De este modo, el 18 de Octubre de 1593 los tomellosenses contemplan cómo su villa retrocede de golpe todo el camino andado tan penosamente.

Siglo y medio habría de pasar hasta que -ya en número de tres mil vecinos- se sintiesen con fuerzas necesarias para emprender nuevas tareas independizadoras.

La historia se repite, vuelven las negociaciones, la exposición de aspiraciones legítimas, y esta vez la conquista es definitiva.

El Consejo de Hacienda, por Decreto de 26 de Agosto de 1788, les concede nuevamente la gracia de formar villa en sí y por sí.

Aún habían de surgir nuevas dificultades.

Comienza la villa a ensancharse por el lado del poniente formando el barrio llamado El Altillo, con tan mala fortuna que las nuevas viviendas se encuentran asentadas ya sobre el término municipal de Campo de Criptana.

Dicha población, también vinícola, que aparece por primera vez en el escenario de las discordias, alega su derecho a poseerlo como anejo, a pesar de distar del mismo más de cuatro leguas.

El Altillo, por tanto, comienza su vida bajo la problemática del "ser y no ser".

Tomelloso lo seguirá poseyendo como a miembro de su propia contextura, pero serán extrañas manos quienes gobiernen el timón jurídico.

Así rodarán las cosas hasta 1841,

fecha elegida por la fortuna para que la villa se erija en triunfador absoluto y descanse de tan larga lucha sin cuartel.

La Diputación Provincial de Ciudad Real desmembra a Campo de Criptana 490 fanegas de tierras de labrantío, más las majadas del Altillo y el Ahorcado, que pasan a poder de Tomelloso, el cual, completamente libre de ataduras, comienza a crecer prodigiosamente, constituyendo un caso excepcional en toda la extensa planicie manchega.

Muchos han sido los tomellosenses que a partir de entonces batallaron y lo siguen haciendo para engrandecer su patria chica, unos en el terreno de las artes y otros por vías financieras.

Ese espíritu de sacrificio y cooperación hicieron posible que Tomelloso avanzara hasta el punto de adquirir en 1927 el título de ciudad y su ayuntamiento trato de excelencia.

Mirando hacia atrás, hacia las humildes chozas de los labriegos Aparicio Quiralte y Martín Sanchez, la escalada parece un prodigio.

Ahora bien, ni con tan digno nombramiento llegó el descanso ni jamás podremos emplear esa palabra acá.

Tomelloso es ciudad concebida para la lucha. Situada en una zona vinícola por excelencia, las sucesivas depreciaciones de los caldos manchegos en anteriores años y también las plagas, lo han hecho tambalearse en más de una ocasión, como todo pueblo que vive bajo el péndulo del monocultivo.

El embalse de Peñarroya, concebido hace ya muchos años por economistas locales para asegurar la continuidad del pueblo, es hoy un logro que evita parcialmente la constante angustia de la espada de Damocles.

Las dificultades, aún así, no han finalizado por completo. Confiamos en que su futuro sea próspero, como compensación a tantos años de lucha.

M. TERRIN

Un Libro ayuda a triunfar

TRATADO DE ENOLOGIA, del Dr. Sannino. 920 págs. 360 ptas.

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

LOS VINOS DE ESPAÑA, de José del Castillo. 500 págs. Declarado "Libro de interés turístico". 980 ptas.

ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL, de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos. 1.000 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. 180 ptas.
VITICULTURA PRACTICA, de José Noguera Pujol. 372 págs. Premio "Pablo Oliva Casabona". 475 ptas.

SISTEMAS DE RIEGO, de R. Ede. 125 ptas.
FERTILIZANTES AGRICOLAS, de Pattersón. 150 ptas.

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

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

FABRICACION DE ALCOHOL, de Hernán palacios Llams. 75 págs. 560 ptas.

ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLS.COMPUSTOS LICORES, de José María Xandri. 898 págs. 695 ptas.

EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TECNICA, de Domínguez García-Tejero, 390 págs. 400 ptas.

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

COMPENDIO TECNOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADA. 187 págs. 475 ptas.

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

PROBLEMAS DEL DESARROLLO ECONOMICO, de Robnson (2 vols.) 780 ptas.

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

PRACTICA DE LA DEFENSA CONTRA HELADAS, de Díaz Queraltó. 401 págs. 390 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, 129 págs. 75 ptas.

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

MANUAL DE AYUDAS AUDIOVISUALES, de Mas Candela. 263 págs. 100 ptas.

COMO GANAR DINEO 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. 58 págs. 80 ptas.

LOS MEDIOS AUXILIARES AUDIOVISUALES EN LA INSTRUCCION Y CAPACITACION PARA EL MOVIMIENTO COOPERATIVO. 103 págs. 180 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.) 1.200 ptas.

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

MAYOR PRODUCCION CON MENOS TIERRA. 94 págs. 100 ptas.

HACIA UNA ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO AGRICOLA. 85 págs. 80 ptas.

CAPACITACION DE DIRIGENTES RURALES 139 págs. 120 ptas.

Desde VALDEPEÑAS

El Ministerio de Educación y Ciencia ha concedido a la Escuela de Maestría Industrial de Valdepeñas a partir del presente curso la especialidad de VITICULTURA Y ENOLOGIA, disciplinas que se consideran del máximo interés con miras a la nueva reglamentación del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, ya que de éstas saldrán los futuros ENOLOGOS.

NORMAS DE MATRICULACION PARA LOS DOS CURSOS

- Tener 14 años como mínimo o cumplirlos dentro del año.
- Certificado de Estudios Primarios o Título de Bachiller Elemental.
- Certificado Médico.
- 3 Fotografías de Carnet.

Para comodidad de los interesados existe Colegio Menor con Internado y Residencia de PP. Trinitarios.

Se admiten Becas del P.I.O. y de la Delegación Nacional de Sindicatos. Ampliación y aclaración en la Secretaría de la Escuela.

Consideramos que el logro de esta concesión de poder impartir en la Escuela de Maestría Industrial de Valdepeñas las especialidades de VITICULTURA Y ENOLOGIA, enseñanzas que deberían ser básicas en los pueblos manchegos, es un gran acierto que debe llenar de satisfacción al pueblo de Valdepeñas y sobre todo a su Sindicato Comarcal de la Vid.

Por ser sumamente interesantes estas especialidades, estamos seguros que serán numerosos los que soliciten el ingreso en dicha Escuela a fin de aprender VITICULTURA Y ENOLOGIA, especialidades que deberían ser asignaturas obligadas en La Mancha.

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

Fábrica de aguardientes, anisados y licores	200 ptas
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones)	80 ptas
Bares, cafés y cafeterías (30.000 direcciones)	2.400 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	150 ptas
Almacenistas y exportadores de vinos ((7.500 direcciones).....	600 ptas
Elaboradores de vinos	150 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.

Los agricultores hablan

(S.I.S.) El campo no es responsable, ni mucho menos culpable, de la inflación, sino antes al contrario, una de sus víctimas más perjudicadas. La agricultura española, cuyo nivel de renta es netamente inferior al de las restantes actividades productivas del país, denuncia su preocupación y alarma por el progresivo encarecimiento de los precios de los artículos que consume, en proporción muy superior a lo que crecen sus rentas de trabajo.

Las gentes del campo -afirma la Comisión permanente de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos- soportan sobre sus debilitadas economías el peso de dos "cestas de la compra". La de diario -no se olvide que el campesino adquiere hoy en el mercado la mayor parte de los artículos que la integran- y la que comprende la compra de maquinaria, abonos, utensilios y toda clase de medios de producción, cuyos costos se elevan día a día, sin que nadie se escandalice por esta escalada.

Consideran los agricultores que lo mismo que el campo ha realizado un considerable esfuerzo para reestructurarse, hasta el punto de haber reducido en quince años su población activa a la mitad, incrementando, en cambio, de forma notable sus producciones, el sector comercio debe enfrentarse con la realidad de su deficiencia estructural, evitando una proliferación de establecimientos al servicio de un censo sensiblemente igual de consumidores.

Por otra parte, los agricultores españoles consideran perfectamente justo que se persiga el fraude, entre otras muchas razones porque cuantas menos adulteraciones se produzcan, mayor será la cantidad de productos a vender, sobre todo teniendo en cuenta que la

calidad de producción primaria, antes del proceso de transformación se ha incrementado poderosamente en los últimos años, gracias al esfuerzo de los propios agricultores. Estiman, por lo tanto, que debe exigirse la aplicación del código alimentario como garantía de los consumidores, incluidos los del propio campo, que constituyen un tercio de su total.

Asimismo, muestran su inquietud por el déficit de nuestra balanza comercial agraria y no aciertan a explicarse como, a pesar de ello, poco a poco se van contingentando de tal manera las producciones que hacen sumamente difícil decidir a que cultivos dedicar las tierras.

EL PROBLEMA DEL TRIGO

En esta misma reunión, la Permanente de la Hermandad, presidida por su titular Don Luis Mombiedro de la Torre, analizó la contingentación del trigo para la próxima campaña, poniendo

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

cultores precios

de relieve la inutilidad y molestia para los agricultores de tal medida y reafirmando en los criterios aprobados sobre esta cuestión en la última asamblea general de dicha Hermandad.

Asimismo y a la vista de que la cosecha pasada ha sido inferior al contingente que se señaló para la misma, estima la Permanente que debe procederse, de manera inmediata, al pago a los agricultores de la diferencia entre lo cobrado a precio de pienso y lo que le hubiera correspondido como cereal panificable, acordándose a estos fines colaborar con la Administración para poner en orden las cifras definitivas. Hace constar, asimismo, que la actuación de las comisiones de recepción de trigo ha sido tan exigente, que ha hecho inviable el supuesto ligero aumento de precio tan prometido y esperado.

EXPORTACION DE CITRICOS.

La Comisión permanente acordó también presentar recurso contencioso

administrativo contra el decreto que reorganiza el sector exportador de frutos cítricos, por la limitación de la competencia que supone y por la falta que se advierte de un precio de garantía para los agricultores, aparte de otras irregularidades contenidas en la citada disposición.

SEGURIDAD SOCIAL

Igualmente y con relación a la Seguridad Social y su Reglamento, se tomó el acuerdo de reiterar al Ministro de Trabajo la solicitud de inclusión como beneficiarios de los trabajadores autónomos del campo con líquido imponible inferior a las 40.000 pesetas, que constituyen un sector de la población activa con renta inferior a la de los trabajadores por cuenta ajena.

OTROS TEMAS.

Se acordó por fin, agradecer al Ministro de Relaciones Sindicales su actuación en relación con el personal al servicio de las Hermandades y con la inminente puesta en marcha del Reglamento de las Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias, conforme a lo que determina la Ley Sindical, así como convocar, para el mes de noviembre próximo, la II Asamblea General de Grupos Sindicales de Colonización.



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

TEL. 230610-VALENCIA-11

Julián Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS - ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterraneo, 4 - MADRID-7 - Teléfonos 251 54 03 252 50 76

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

M A D R I D

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

COOPERATIVAS Y COSECHEROS ELABORADORES DE VINOS, si tienen Vds. algún problema o dificultad para solucionar la prestación vinica obligatoria, pongase en contacto con nosotros y nos encargaremos de resolverlo inmediatamente.

U. T. E. C. O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS, DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS
PEPITA DE UVA

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



Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono r343

La Poesía y el Vino

VENDIMIADORES

De los verdes horizontes
abanicando promesas
vienen los hombres del campo
y entran a coro en la venta.

¡Una jarra del manchego!
Sírvela al punto ventera,
que somos vendimiadores
con la alegría por muestra.

Hay un mozo al sol curtido
que la voz cantante lleva;
un mozo que en siete villas
con un fanal no se encuentra.

En Socuéllamos estudia,
pero a los libros los deja
que primero es el viñedo
gala de la solanera.

¡Brinda mayorazgo, brinda,
por nuestra tierra manchega!
¿Que brinde amigos quereis?
Pues por mi parte no queda.

Venga esa jarra de vino
que voy a brindar con ella
por la Mancha y el Quijote;
las dos fulgentes estrellas,
que si la Mancha es fecunda

y su vino es panacea
también acunó al Quijote
que amando murió de pena
y es la joya Universal
faro de toda la Esfera.

¡Conque a beber de esta esencia
de inconfundible sabor,
peregrina y soberana
que tiene metido el sol!
Sol ardiente de la Mancha
donde fecunda el amor
y en la vendimia los mozos
dan al viento esta canción.

Las mujeres manchegas
como las flores
a su caliz romántico
llenan de amores.

¡Ventera, venga más vino
que es la sangre del Señor,
y a brindar por nuestras vides,
que son de España blasón...
y por el noble Quijote
que hizo un Templo del amor...
y vendimiando con Baco
está en el Reino de Dios!

por Antonio Gandía

REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7

TELEFONO 222 42 84

MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

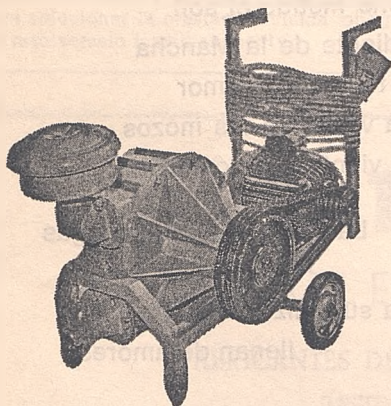
GIJON Y SANCHEZ-GIL, S. R. C.

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES

PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"



BAZUQUEADOR ROTORSA, para el mecido de mostos tintos con toda la pasta o dobles pastas (por aire). Distinto, insuperable, caudal de aire regulable. Demostraciones sin compromiso, en cualquier bodega de España.

Solicite Información a:

SEBASTIAN ROMERO RODRIGUEZ

Agente Comercial

Santa Ana, 56

Tel. 263

MADRIDEJOS (Toledo)

RAMON GRIFOLL

Dr. Ingeniero Industrial

**FABRICA DE MATERIAL AVICOLA, CUNICOLA
Y GANADERO - FUMISTERIA - FUNDICION
DE HIERRO - MOTOCULTORES**

Avenida Mártires, 17

Telefs. 302452 - 305814

R E U S (Tarragona)

REDDIS

polo más si llegan y se verán de nuevo peregrinado el crédito para salir adelante. Las nuevas estructuras sociales y económicas están repitiendo hasta la hartura la necesidad de unos caminos para que la comunidad se sienta protegida en todas sus manifestaciones económicas y funcionales y habrá que pensar seriamente cuál es nuestro valor en el concierto del país, porque a lo mejor nuestro padecimiento va a ser crónico y así es difícil la curación.

La agricultura, mientras no se demuestre lo contrario, está quedando en una manera elegante de ir muriendo poco a poco y habrá que legislar sabiamente con el pensamiento de que España es sobre todo un huerto de esa Europa que tanto apetece y una cabaña generosa. Por ello habrá que intentar salvarla.

José Gonzalez Lara

Logroño confeccionará un estudio sectorial de vinos en el ámbito de la C.O.P.E.F.

Durante los días 5, 6 y 7 del presente mes se han desarrollado en Montpellier los trabajos correspondientes a la VII Asamblea General de la Conferencia Permanente de las Cámaras de Comercio, Industria y Navegación del Sudoeste de Francia y Norte y Este de España, cuyo acto de clausura fué presidido por el ministro de Comercio francés, Mr. Yvon Bourges, y el director general de Exportación de España don Manuel Quintero Nuñez, en representación del ministro del Departamento, don Enrique Fontana Codina, acompañados del prefecto de la región, representantes diplomáticos y consulares de España en Francia y de los copresidentes francés y español de la C.O.P.E.F.

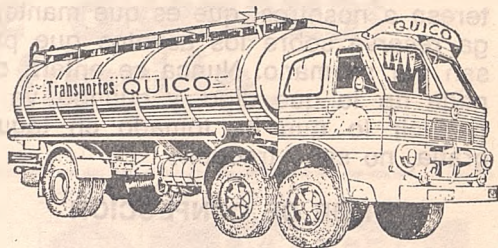
Don Jaime Pina Martínez, presidente de la Cámara Oficial de Comercio de esta Asamblea, presentó un estudio sobre el mercado de vinos francés y las exportaciones españolas, patrocinado por esta cooperación. Igual mente, se dió cuenta de la reunión celebrada el 31 de enero del presente año en Logroño por industriales franceses y españoles conservero-vegetales, y

quedó encargada de la confección de un estudio sectorial de vinos en el ámbito de la C.O.P.E.F.

M. A. EZQUERRO

Transportes "QUICO"

Francisco González Oríz

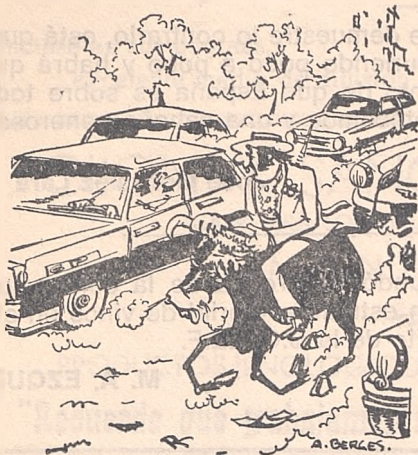


FLOTA PROPIA PARA TRANSPORTES LIQUIDOS
EN CISTERNAS DE ACERO INOXIDABLE
ISOTERMICOS

P.º CERVANTES, 34 - 1.º IZQUIERDA
TELEFONOS. 402 Y 428

SOCUELLAMOS (C. Real)

Que Ud. lo pase bien...



Consuma productos españoles.

SECRETARIA VIENE DE SECRETO

Entre hombres de negocios:

—¿Qué tal es tu nueva secretaria?

—Estupenda para lo que más nos interesa a nosotros, que es que mantenga reserva sobre los asuntos que pasan por su mano. Nunca se entera de nada de lo que digo, y cuando va a traducir lo que ha tomado en taquígrafa, no sabe traducir.

TRAJE DE CONFECCION

Entró y dijo:

—Quiero un traje de confección.

Y no encontraron ninguno para él:

—Pero es que usted es más ancho que largo, tiene los brazos cortos...

Y él:

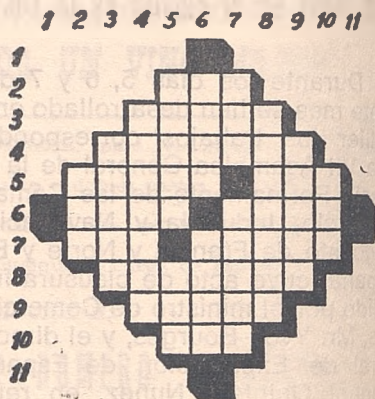
—Vale que no tengan traje que me caiga bien; pero, amigo, yo he venido aquí a vestirme, no a que me saquen defectos.

ES UN DECIR

—Mi hija vino ayer a verme. Empezó a decir la suegra, mirando amenazadoramente a su yerno.

—Su hija siempre lo interpreta todo al pie de la letra. Yo sólo le dije que se fuera al diablo.

CRUCIGRAMA NUM. 87

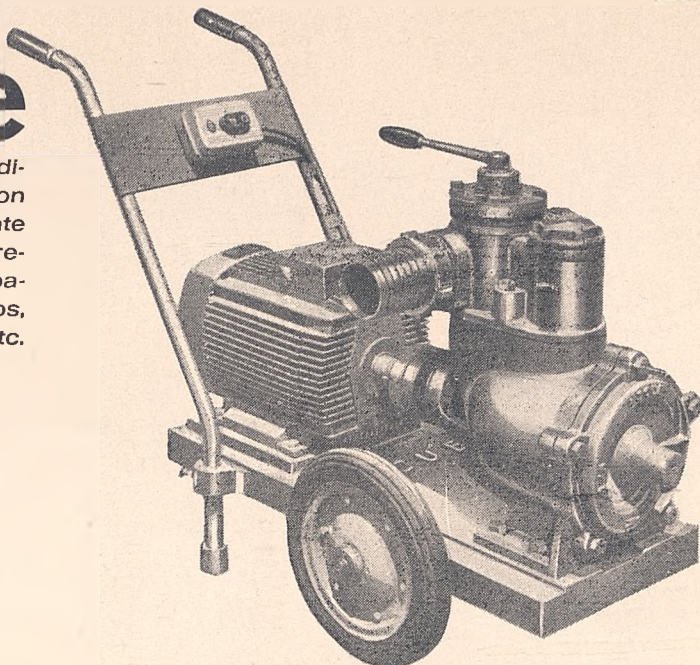


HORIZONTALES.—2: Tratamiento. —3: Sin compañía (pl). —4: Aeródromo de Salamanca.—5: No son buenas. Gracia.—6: Caudillo árabe. Persona distinta.—7: Apócope de santo. Conduce ganado.—8: Animales roedores.—9: Planta leguminosa que produce aceite (pl). —10: Monja.

VERTICALES.—2: Espacio de tiempo.—3: Alimentarse las crías.—4: Producen sal.—5: Conceder. Producto de resfriados.—6: Vaivén del mar. Hacer mal de ojo.—7: Perro (rev), Adornar.—8: Confeccionar trajes.—9: Del verbo ser (rev.).—10: Alabanza.

bombas azcue

eleve al máximo el rendimiento de su bodega con la bomba autoaspirante AZCUE, concebida y preparada propiamente para el trasiego de vinos, alcoholes, aceites, etc.



**sí...el trasiego del vino
es sumamente importante,
...nuestras bombas están
especialmente diseñadas
para esta función.**

BOMBAS para el trasiego de vinos

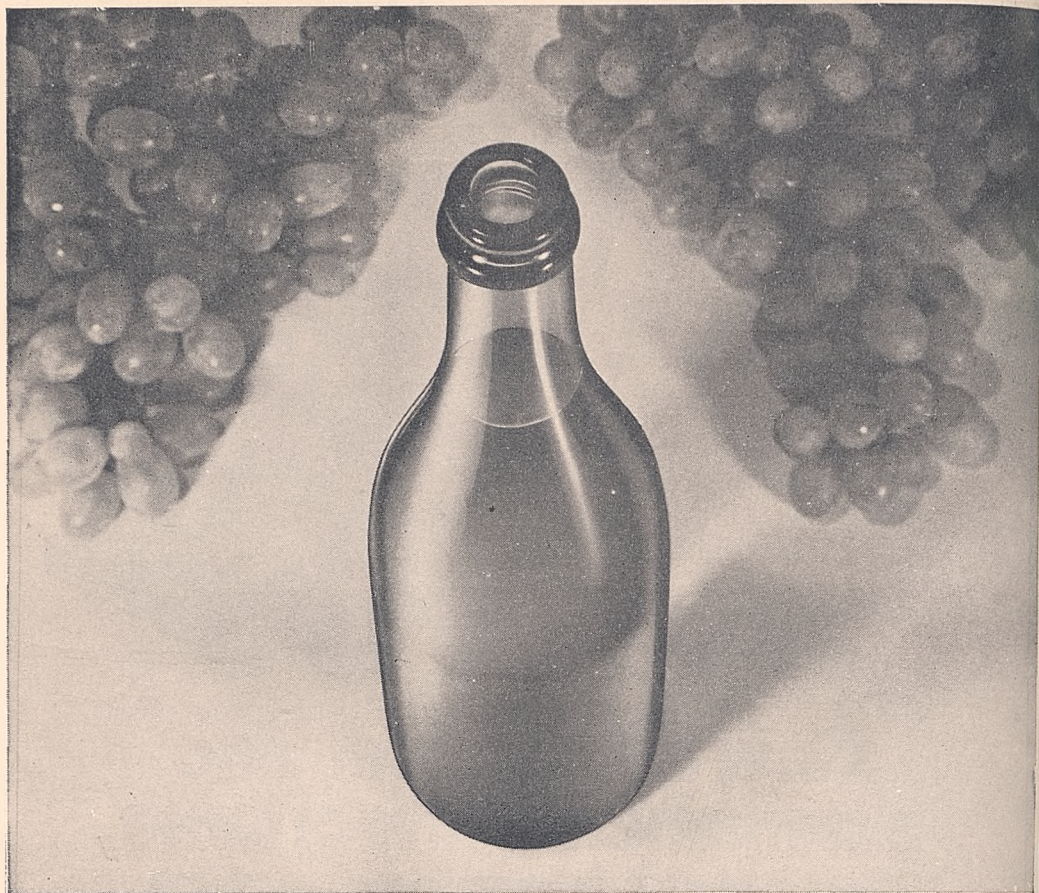
- Bomba autoaspirante AZCUE, concebida y preparada para el trasiego de vinos, alcoholes, licores. También para aceites y líquidos engrasantes.
- Fabricada con materiales de primerísima calidad y garantía.
- Trabaja duramente con un servicio impecable.
- Gira a velocidad moderada para evitar el enturbado de los líquidos trasegados.
- GARANTIA contra todo defecto de fabricación: UN AÑO.

solicite información a:



**bombas
azcue**

tel. 831004 - arrona - cestona (guipúzcoa)



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.