

*La Pámpana
de Baco*

Núm

90

15 Diciembre 1972

REVISTA

VINICOLA

NACIONAL





**VINICOLA
INTERNACIONAL, S. A.**



Distribuidor exclusivo para España de los vinos finos de Rioja

BODEGAS BERBERANA, S. A.



SUCURSALES:

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

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

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

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

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

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

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

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

**por un
vino
mejor** 





La Pámpana de Baco

REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION

e/ Bonillo, 57

Telegráfica: LOVINO

BOCUELLAMOS

Teléfonos 53 01 71 y 53 09 87

LA MANCHA - ESPAÑA

DELEGACION

LA RODA (La Mancha)

Avda. de la Mancha, 41

ifono. 494

DTO. EXTRANJERO

Virgen del Amparo, 18-1-3º

Tel. 2135798

BARCELONA-12

Núm. 90

PUBLICACION QUINCENAL

15 de Diciembre 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

S U M A R I O

| | |
|--|----|
| Elogio al vino de Jerez | 3 |
| PRESIDENCIA DEL GOBIERNO | 5 |
| El Gerente de Cooperativa Agrícola III ... | 11 |
| Operaciones realizadas | 13 |
| Sorbato potásico | 15 |
| Sucedió esta quincena | 18 |
| MERCADOS-Productos de la vid | 19 |
| Actualidad | 23 |
| Poda de invierno en la vid | 25 |
| Mercado y servicios | 26 |
| El Mercado Común y el Vino | 28 |
| Instituto de Fermentaciones Industriales ... | 31 |
| Organización de Empresas | 33 |
| La Poesía y el Vino | 37 |
| Que Vd. lo pase bien | 39 |

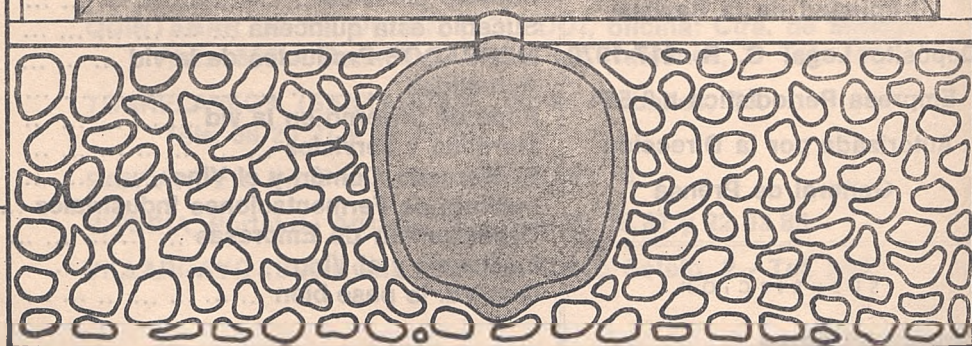
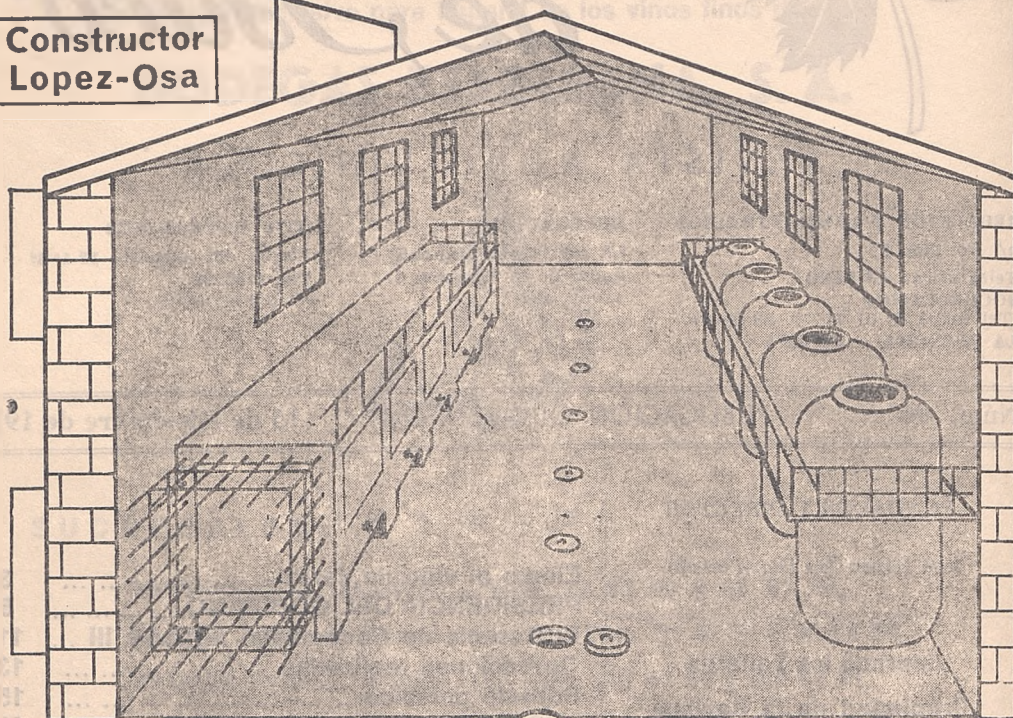
PORTADA:

Foto Reales

Ley de Prensa e imprenta, art. 24. — Unico propietario de la Revista, José López-Osa Díaz-Pintado, nutriéndose en su parte económica por los conceptos de suscripción y propaganda.

Construcciones López-Osa

Constructor
López-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

Elogio del Vino de Jerez

Se ha celebrado no hace mucho en el madrileño y popular marco de Torres Bermejas un acto de homenaje al vino de Jerez, a los veneniciaderos y por tanto a la vendimia jerezana.

Durante la reunión tuvo lugar el II Concurso Nacional de Destreza en el delicado oficio de manejar la "Vendimia" y como esto es una especialidad laboral, allí estuvo el Presidente del Sindicato Nacional de la Vid, y precisamente por darse, este arte en Jerez como ningún otro sitio del mundo, estuvo también una destacada representación del vino jerezano. Fué en síntesis un Concurso de destreza y un triunfador en el difícil arte de veneniciar y como remate de la jornada, la belleza de una mujer, la Reina por éste año de la Vendimia jerezana. Nada faltó para la brillantéz de la fiesta donde aparte la gracia y la destreza, el verdadero triunfador de la velada fué el vino de Jerez, de ese prodigioso enclave de sol, luminosidad y belleza donde se asienta el contorno: comarcas de Arcos y Trebujena, pagos de Macharnudo, Balbaina, Carrascal, Los Tercios, El Majuelo...

En una palabra, la cuna y la solera del mejor vino del mundo.

SINGULARIDAD DEL "JEREZ"

El gran soporte sobre el que descansa la extraordinaria calidad del vino jerezano es esa tierra blanca y compacta llamada "albero", en gran parte cuna del formidable secreto del jerez.

Sobre él, las cepas ilustres de "Palomino", Pajarete, Listán, constituyen títulos de gloria, blasones espléndidos, en una palabra, la aristocracia del Jerez.

LA ESCALA DE ORO.

Tenemos ya cuanto hace falta para producir el mejor vino del Sur de España, la tierra y las cepas. Resta fijar la época del milagro. Ocurre en septiembre y se llama Vendimia jerezana. El aire huele a vino -dirá Juan Ramón Jiménez- y todo el campo trasciende luminosidad y alegría.

Terminada la vendimia empieza el proceso fabuloso, las milenarias operaciones se realizan como en un rito: el lagar, las bodegas, dentro de ellas, la misteriosa taumaturgia de las "añadas" y las "soleras" y finalmente, el vino completo, el milagro del jerez con sus cinco maravillosas posibilidades: amontillado, dulce, fino, oloroso y manzanilla: la escala de oro del jerez.

UN VINO UNIVERVSAL.

Se comprende que un vino de esta singularidad se exporte a las cuatro esquinas del mundo. No existen barreras para el jerez vino sin problemas de Estado.

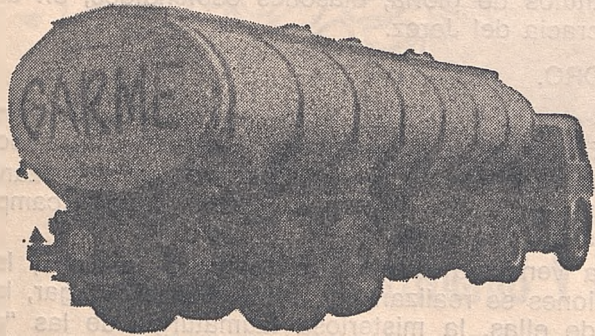
Cuando nuestras fronteras políticas se cerraron injustamente hace años, siempre tuvimos en el mundo un embajador permanente, un diplomático, acreditado: el vino de Jerez. Un vino que se ha bebido mucho. Para el Jerez no hay discriminación. Lo ha bebido todo el mundo: reyes, príncipes, duques, obreros, científicos, escritores, médicos, investigadores, poetas...

BEBER JEREZ.

Queda un último capítulo: la manera de beber jerez, el arte de servir este vino maravilloso que no puede ser tratado como un vulgar mosto. Un vino de su categoría no puede ofrecerse en una copa cualquiera. Si se trata de una botella, servicio de finas copas para el jerez; cristal limpio y transparente donde el vino brille -oro, ámbar o rubí con el centelleo de una gema. Si hay que extraerlo de un tonel ha de ser con ese invento que Jerez dió al mundo de las bodegas, con la "venencia" -vástago de ballena y cubilete de plata-. Pero botella o tonel, "venencia" de plata o copa de cristal el vino ha de beberse siempre de la misma manera, con el mismo rito, con dignidad, con elegancia, con señorío, como siempre se bebió el jerez.

Francisco GOMEZ TRAVECEDO
(Agencia SIS)

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

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

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 3221/1972, de 23 de noviembre, de regulación de las importaciones de productos alimenticios.

Durante la última década, el comercio exterior de los productos destinados a la alimentación humana o animal ha experimentado cambios muy significativos para nuestro país.

Por un lado, se ha desarrollado la producción interna, persiguiendo una meta de rentabilidad y eficacia que es preciso alentar utilizando los mecanismos de política comercial disponibles. La situación de mayor competitividad en que se encuentra en la actualidad la producción de origen agropecuario o pesquero nacional favorece el camino hacia una integración en las corrientes y mercados internacionales, pero, al mismo tiempo, hace necesario mantener el grado de protección adecuado contra posibles prácticas comerciales anormales, así como frente a exportaciones subvencionadas, tan frecuentes todas ellas en este sector del comercio internacional.

Se trata, en definitiva, de asegurar que los precios interiores de los productos alimenticios se ajusten a los niveles fijados como convenientes para que los intereses de los correspondientes sectores productivos y de servicios se armonicen con las necesidades del abastecimiento nacional.

Por otro lado, la consolidación de la política económica y comercial de la Comunidad Económica Europea y nuestro proceso de acercamiento hacia dicha área hacen aconsejable que nuestro país vaya adaptando sus mecanismos de regulación comercial exterior a los puestos en práctica con probada eficacia por aquel grupo de países.

Como una consecuencia de lo anterior, así como del grado de madurez alcanzado por los sectores agropecuario y pesquero, sus industrias transformadoras y los correspondientes servicios de comercialización en la economía nacional, conviene ir abandonando sistemas de protección que se revelan ya poco aptos para cubrir las actuales necesidades de los sectores citados, al resultar, por una parte inadecuados al dinamismo y a los rápidos cambios que caracterizan los actuales mercados internacionales de productos alimenticios, mientras que, por otra, su misma rigidez hace que el grado de protección obtenido no esté, en ocasiones, en relación con la magnitud y el coste del aparato administrativo empleado.

Tiempo es de abandonar, superadas ya las circunstancias que lo hicieron imprescindible, la noción estricta de Comercio de Estado y de restablecer plenamente en el comercio de importación de productos alimenticios la libertad de actuación directa de la iniciativa privada, completando así

la aplicación del principio de libertad en el comercio exterior, proclamado en el artículo uno de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta.

Con el fin de llevar a cabo esta transformación de una manera ordenada y para garantizar al sector productivo nacional una protección automática y suficiente, de acuerdo con los objetivos fijados por el Gobierno en la política de producción y precios de productos alimenticios, conviene completar y sistematizar el conjunto de instrumentos de regulación de las importaciones de los citados productos actualmente disponibles.

Si bien algunos de estos instrumentos, tales como los derechos reguladores del precio de los productos alimenticios, establecidos por Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, han venido siendo ampliamente utilizados, otros, como los calendarios de importación, no lo han sido mas que parcial y esporádicamente.

El sistema de derechos reguladores puede aplicarse a productos con cotizaciones definidas en mercados internacionales bien organizados y tipificados, de tal forma que mediante el derecho se cubra la diferencia entre el precio internacional y el interior que se desea mantener. Sin embargo existen casos en que, por no haber mercados internacionales organizados, no existe precio internacional definido, debido a lo cual el sistema de derechos reguladores, tal como se estableció en el Decreto anteriormente citado, no es el adecuado.

En el momento actual se hace preciso instrumentar el sistema de protección a la producción nacional y de regulación de importaciones mediante compensaciones a los precios del modo más completo posible, recogiendo la experiencia acumulada desde mil novecientos sesenta y tres en el terreno de los derechos reguladores e introduciendo, al mismo tiempo, un nuevo sistema de derechos compensatorios variables que sea aplicable en el segundo de los supuestos mencionados anteriormente.

El procedimiento para esta nueva instrumentación general de la regulación de los precios de los productos alimenticios mediante compensaciones exigibles a la importación es el establecimiento, al amparo de la potestad originaria atribuida al Gobierno en el artículo cuarto de la Ley de veintiseis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, reguladora de las Tasas y Exacciones Parafiscales, de unos derechos reguladores tales como los que inicialmente fueron establecidos mediante el Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, y de unos derechos compensatorios variables, de semejante fina-

idad, pero exigibles en supuestos distintos y, por consiguiente, para distintas mercancías, garantizando todos ellos el equilibrio de los mercados interiores y asegurando la defensa simultánea de los intereses de la producción y del consumo nacionales.

Establecido este sistema general de regulación de los precios de las mercancías de importación, debe tenerse en cuenta que, puesto que las facultades de que gozan la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y el Servicio Nacional de Productos Agrarios en cuanto a la posibilidad de realización directa de importaciones no quedan afectadas por la privatización del comercio, la corrección de las insuficiencias que pudiese originar la sola actuación de las fuerzas del mercado en el abastecimiento nacional sigue perfectamente asegurada. Pero debe tenerse en cuenta que la realización directa de importaciones por parte de los dos Organismos citados tendrá lugar en adelante, únicamente en el caso de deficiencia de la iniciativa privada, lo cual supone una innovación importante respecto a la situación que ha existido hasta el presente en nuestro comercio exterior de productos alimenticios.

Se intenta asimismo dar nuevo impulso a la línea ya avanzada de las reglamentaciones en materia de calidad, lo cual responde no sólo a la necesidad de ordenar, desde este punto de vista, la importación, sino además a las exigencias crecientes de calidad, tipificación y normalización que aparecen en el consumo de productos alimenticios en nuestro país, como consecuencia de la elevación de los niveles de renta.

Finalmente, y teniendo en cuenta el cambio que supone la nueva reglamentación respecto a la actividad privada en el campo del comercio de importación de productos alimenticios, así como las implicaciones que puede representar para algunos sectores productivos o comerciales interiores, se establecen los Registros de Importadores, mediante los cuales será posible además orientar los flujos de nuestro comercio importador, de tal modo que pueda facilitarse el cumplimiento de los compromisos internacionales adquiridos o que se adquieran en el futuro.

Todo el conjunto de medidas enumeradas se integra como un elemento complementario de la política económica general fijada por el Gobierno. Establecidos por éste los objetivos de producción, crecimiento y precios que se estimen deseables para cada una de las ramas del sector alimenticio, y establecidos también los mecanismos y estímulos necesarios para alcanzar dichas metas, es preciso poner al servicio de esta política un adecuado sistema de regulación de las importaciones. Este sistema, cuya adopción corresponde también al Gobierno y cuya ejecución se realiza a través del Ministerio de Comercio, debe mantener en todo momento una adecuada fluidez de oferta sin provocar efectos perturbadores sobre la producción o el comercio interiores y debe, al mismo tiempo, ser instrumento de la política

de precios en su doble sentido de garantía al productor y al consumidor y de elementos de política económica general que impida el desencadenamiento de procesos inflacionistas a partir, precisamente, de una oferta insuficiente de productos alimenticios, cuyos precios juegan un papel clave en el mantenimiento de la estabilidad general de la Economía y del grado de competitividad frente al exterior de nuestro sistema productivo.

De igual modo, la actual situación de la economía española aconseja la adopción de las medidas recogidas en el presente Decreto, con una nueva vigencia que no se prolongará más allá de lo que la propia coyuntura requiera.

Por ello a propuesta de los Ministros de Hacienda, Agricultura, Industria y Comercio, en la reunión del Consejo de Ministros celebrada el día veintisiete de octubre de mil novecientos setenta y dos,

DISPONGO:

Título I.— Ambito de Aplicación

Artículo primero.— Los productos alimenticios cuyo comercio de importación queda regulado por el presente Decreto son los que se relacionan en el anexo I.

Título II.— Sistemas de regulación de las Importaciones.

Artículo segundo.— El comercio de importación de los productos a que se refiere el artículo primero podrá ser libremente realizado por la iniciativa privada, en las condiciones que determina el presente Decreto, sin otras limitaciones que las generales previstas en el artículo uno de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta.

Artículo tercero.— De acuerdo con lo dispuesto en el artículo tres de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta, el instrumento general de protección frente al exterior de los productos alimenticios que se relacionan en el anexo I del presente Decreto será el Arancel, estructurado según lo establecido en la base quinta del artículo cuatro de la mencionada Ley.

Artículo cuarto.— Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior y siempre que las características de los mercados de los distintos productos lo aconsejen las importaciones podrán ser reguladas con arreglo a los siguientes sistemas:

- a) Derechos reguladores.
- b) Derechos compensatorios variables.
- c) Calendarios de importación.

Artículo quinto.— Las importaciones de productos alimenticios estarán sujetas, como condición mínima, a la normativa de tipificación y calidad comerciales establecidas o que se establezcan de acuerdo con las que rijan para la producción y comercialización interiores.

Título III.— Derechos reguladores y compensatorios variables.

Artículo sexto.—Por el presente Decreto se establecen las exacciones denominadas “Derechos reguladores” y “Derechos compensatorios variables”, que tienen la finalidad de ajustar mediante las oportunas compensaciones el precio internacional de los productos al del mercado interior en defensa de la producción y del consumo nacionales y podrán ser exigidos por la importación de cualquiera de los relacionados en el anexo I del presente Decreto.

Artículo séptimo.— Están obligados a satisfacer estos derechos, con independencia de los que en su caso proceda abonar según el vigente Arancel de Aduanas e Impuesto de Compensación de Gravámenes Interiores, las personas naturales o jurídicas, titulares de la licencia de importación que ampare la introducción en España de los artículos de que se trate.

Artículo octavo.— La cuantía máxima de los derechos reguladores será la diferencia que exista entre el precio real o estimativo de costo de la mercancía importada sobre muelle y desahogada de Aduanas y el precio de entrada para garantía y defensa de la producción y del consumo nacionales se establezca.

La cuantía de los derechos compensatorios variables será fijada hasta la diferencia que pueda existir entre el nivel de precios que se establezca para garantía y defensa de la producción y del consumo nacionales y los precios reales que alcancen estas mercancías en los mercados interiores mayoristas más representativos, bien en origen o con destino, que sean considerados como «mercados testigos».

Periódicamente y por plazo determinado, el Gobierno o, en su caso, el Ministerio de Comercio fijará la cuantía de los derechos reguladores y compensatorios variables correspondientes a cada producto.

En la fijación de los derechos reguladores y compensatorios variables, el Ministro de Comercio será asesorado por una Comisión Interministerial Consultiva, formada por representantes de los Ministerios de Agricultura, de Industria y de Comercio, así como de los Organismos autónomos de la Administración del Estado competentes en la materia dependientes de los Departamentos citados, presidida por el Director general de Política Arancelaria e Importación.

Artículo noveno.— El devengo de los derechos reguladores ó compensatorios variables nace en el momento de la llegada de las mercancías al punto de entrada.

No se permitirá por la Aduana la importación de ninguna mercancía a la que se aplique el sistema de derechos reguladores o compensatorios variables, sin que previamente se acredite el ingreso a cuenta, en el caso de los derechos reguladores, según lo dispuesto en el artículo once, o el pago, en el caso de los derechos compensatorios variables. Ello no prejuzgará ni enervará en ningún modo las facultades de todo orden que

a la Administración corresponden frente al incumplimiento, en su caso, del condicionado de la licencia en que se ampare la introducción de aquellas.

Artículo diez.— La gestión de las exacciones que se establecen por el presente Decreto corresponde:

- a) La de los derechos reguladores, al Ministerio de Comercio.
- b) La de los derechos compensatorios variables, al Ministro de Hacienda.

Artículo once.— La liquidación de los derechos reguladores será practicada con carácter provisional a la entrega de la licencia, con aplicación del tipo impositivo vigente en el día de presentación de la misma. Dicho tipo impositivo será el que se aplicará en la liquidación definitiva.

Efectuada la liquidación definitiva será notificada al importador en forma reglamentaria.

Artículo doce. El ingreso de las cantidades liquidadas por el concepto de derechos reguladores se efectuará en cuenta especial abierta

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)

a este objeto en la Central del Banco de España bajo la rúbrica de "Organismos de la Administración del Estado. Comisaría General de Abastecimientos y Transportes. Derechos reguladores".

Cuando para efectuar el cobro se precise utilización del procedimiento ejecutivo de apremio, se llevará a efecto de acuerdo con los trámites establecidos en el Estatuto de Recaudación.

Artículo trece.—La liquidación e ingreso de los derechos compensatorios variables será practicada en el momento del despacho de las mercancías en Aduanas, según los mismos procedimientos y formas de adeudo e ingreso que rijan en cada momento para los derechos arancelarios específicos o por peso o cuantía.

Artículo catorce.— En los actos de gestión para la exacción de los derechos reguladores y compensatorios variables, cuando de ellos resulte la existencia de un derecho o una obligación, serán recurribles en vía económico-administrativa, sin que la interposición del recurso enerve la ejecutividad del acto de liquidación.

Artículo quince.— El ingreso de las cantidades que recauden las Aduanas por el concepto de derechos compensatorios variables se efectuará en cuenta especial abierta a este objeto, titulada Subcuenta de Tasas veintitres punto cero siete, "Derechos para la regulación del precio de los productos alimenticios".

Artículo dieciséis.— La recaudación procedente de los derechos reguladores y compensatorios variables aplicados a la importación de productos agropecuarios será destinada a la financiación de las obligaciones derivadas de la ordenación y regulación de las producciones y precios agrarios, a desarrollar por el Fondo de Ordenación y Regulación de los Precios y las Producciones Agrarias (FORPPA), de acuerdo con lo establecido en el apartado uno b) del artículo catorce de la Ley veintiseis mil novecientos sesenta y ocho, de veinte de junio.

Título IV.— Calendario de Importación

Artículo diecisiete.— Podrán establecerse calendarios de importación en los que se prevea la suspensión o contingentación estacional de las importaciones de determinados productos durante las épocas de cosecha o recogida de la producción nacional, o la variación estacional de los derechos arancelarios aplicables a la importación de los diferentes productos.

Artículo dieciocho.— Los períodos de suspensión de importaciones para los productos afectados serán fijados por el Ministerio de Comercio a propuesta o previo informe del Ministerio de Agricultura o de Industria, en el caso de los productos de su respectiva competencia.

El establecimiento de aranceles estacionales será realizado por el Gobierno, a propuesta del Ministerio de Comercio y de conformidad con lo dispuesto en el artículo ocho de la Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta.

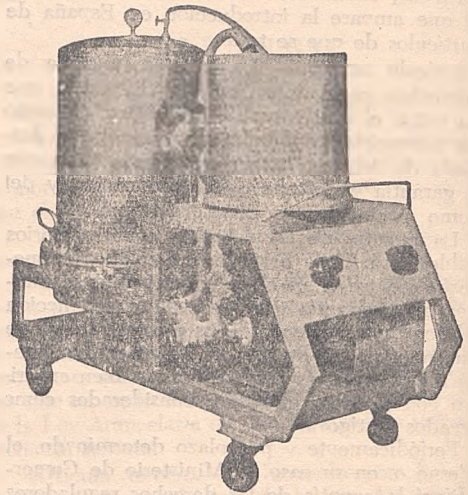
Título V.— Registro de Importadores

Artículo diecinueve.— Con el fin de facilitar la privatización de las importaciones, garantizando al mismo tiempo la necesaria protección a la producción nacional y una adecuada comercialización, podrán establecerse transitoriamente Registros de Importadores que funcionarán en régimen de "numerus apertus" y afecta-

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

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

VALENCIA - 11



Filtros de placa construída en ACERO INOXIDABLE. En un solo pase abrillanta los vinos para embotellar con mínimo consumo de filtrolina.

Varios modelos, según rendimiento.

rán a la importación de un producto o grupo homogéneo de productos de los incluidos en el anexo I del presente Decreto.

Artículo veinte.— La inscripción en los Registros de Importadores será obligatoria para todas aquellas personas naturales o jurídicas que deseen ejercer la actividad de importación del producto o productos para los que se haya establecido Registro de Importadores.

Artículo veintiuno.— Los Registros de Importadores serán establecidos por el Ministerio de Comercio, que determinará asimismo oída la Organización Sindical, las condiciones de la inscripción, los casos en que procede la baja de los inscritos y el plazo de vigencia de cada Registro.

La inscripción en cada Registro de las personas naturales o jurídicas que lo soliciten corres-

ponderará al Ministerio de Comercio, previo informe de la Organización Sindical.

Título VI.—Aplicación de los sistemas

Artículo veintidos.—El sistema de regulación de las importaciones aplicable a los productos alimenticios de origen agrario se establecerá por el Ministerio de Comercio, de acuerdo con el de Agricultura, y se recogerá en los Reglamentos Básicos Sectoriales que apruebe el Gobierno a propuesta conjunta de los dos Ministerios.

Igualmente el sistema de regulación de las importaciones aplicables a los productos alimenticios de origen no agrario se establecerá por el Ministerio de Comercio, de acuerdo en su caso, con el Ministerio de Industria, y se recogerá en los posibles Reglamentos Básicos Sectoriales.

Título VII.—Cláusula de salvaguardia

Artículo veintitres.—Sin perjuicio de lo establecido en el presente Decreto, el Gobierno o, en su caso, el Ministerio de Comercio podrá suspender temporalmente las importaciones de cualquiera de los productos incluidos en el anexo I siempre que circunstancias graves y de carácter excepcional lo aconsejen.

Esta suspensión, en su carácter de medida cautelar, sólo se prolongará el tiempo necesario para implantar las medidas adecuadas al restablecimiento del equilibrio en el sector o hasta que los factores de perturbación hayan desaparecido.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Disposición adicional primera.—El Gobierno, a propuesta del Ministerio de Comercio, revisará la estructura arancelaria actualmente vigente para aquellos productos incluidos en el anexo I del presente Decreto sometidos en la actualidad al régimen de Comercio de Estado, de acuerdo con la especificación contenida en el anexo tres del memorándum de treinta de junio de mil novecientos cincuenta y nueve, dirigido por el Gobierno al Fondo Monetario Internacional y a la Organización Europea de Cooperación Económica (actualmente OCDE).

Disposición adicional segunda.—Se faculta a los Ministerios de Hacienda, Agricultura, Industria y Comercio para que, en el ámbito de sus respectivas competencias, adopten cuantas disposiciones sean necesarias para el cumplimiento de lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICION TRANSITORIA

En tanto en cuanto no se determine, de acuerdo con lo establecido en los títulos V y VI de este Decreto, el sistema de regulación de las importaciones aplicables a cada producto de los incluidos en el anexo I, continuará vigente

para cada uno de ellos su régimen actual de importaciones.

DISPOSICIONES FINALES

Disposición final primera.—En ningún caso las disposiciones que se dicten para el desarrollo de lo dispuesto en el presente Decreto podrán tener vigencia superior a la del Decreto mismo.

Disposición final segunda.—Queda derogado el Decreto de la Presidencia del Gobierno seiscientos once/mil novecientos sesenta y tres, de veintiocho de marzo, y en general cuantas disposiciones de rango igual o inferior se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintitres de noviembre de mil novecientos setenta y dos

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno,

LUIS CARRERO BLANCO

ANEXO I

Lista de productos incluidos en el Decreto de Regulación de las importaciones de productos alimenticios

Capítulo 1.—Animales vivos.

Capítulo 2.—Carnes y despojos comestibles.

Capítulo 3.—Pescados, crustáceos y moluscos.

Capítulo 4.—Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural, productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas.

Capítulo 5

05,04.—Tripas, vejigas y estómagos de animales, excepto los de pescado enteros o en trozos.

05,15.—Productos de origen animal no expresados ni comprendidos en otras partidas; animales muertos de los capítulos 1 ó 3, impropios para el consumo humano.

Capítulo 6.—Plantas vivas y productos de la floricultura.

Capítulo 7.—Legumbres, plantas, raíces y tubérculos alimenticios.

Capítulo 8.—Frutos comestibles, cortezas de agrios y de melones.

Capítulo 9.—Café, té, yerba, mate y especias.

Capítulo 10.—Cereales.

Capítulo 11.—Productos de la molinería, malta almidones y féculas, gluten inulina.

Capítulo 12.—Semillas y frutos oleaginosos, semillas, simientes y frutos diversos; plantas industriales y medicinales, pajas y forrajes.

Capítulo 13.

13,03 B.—Materias pépticas, peptinatos y peptatos.

Capítulo 15.

15,01.—Manteca y otras grasas de cerdo, grasas de aves de corral prensadas, fundidas o extraídas por medio de disolventes.

15,02.—Sebos (de las especies bovinas, ovina y caprina) en bruto, fundidos o extraídos por medio de disolventes incluidos los sebos llamados "primeros jugos".

15,03.—Estearina solar; oleostearina; aceite de manteca de cerdo y oleomargarina no emulsionada sin mezcla ni preparación alguna.

15,04.—Grasas y aceites de pescado y de mamíferos marinos, incluso refinados.

15,07.—Aceites vegetales fijos, fluidos concretos o brutos, purificados o refinados.

15,08.—Aceites animales o vegetales, coídos, oxidados, deshidratados, sulfurados, soplados, polimerizados o modificados por otros procedimientos.

15,12.—Aceites y grasas, animales o vegetales, parcial o totalmente hidrogenados y aceites y grasas animales o vegetales solidificados o endurecidos por cualquier otro procedimiento, incluso refinados, pero sin preparación ulterior.

15,13.—Margarina, sucedáneos de la manteca de cerdo y demás grasas alimenticias preparadas..

15,17.—Residuos procedentes del tratamiento de los cueros grasos o de las ceras animales o vegetales.

Capítulo 16.—Preparados de carnes, pescados, crustáceos y moluscos.

Capítulo 17.

17,01.—Azúcares de remolacha y de caña en estado sólido.

17,02.—Los demás azúcares; jarabes; sucedáneos de la miel, incluso mezclados con miel natural, a-

zúcares y melazas caramelizados.

17,03.—Melazas, incluso decoloradas.

17,05.—Azúcares, jarabes y melazas aromatizados o con adición de colorante (incluidos el azúcar vainillado o vainillinado), exceptuados los jugos de frutas con adición de azúcares en cualquier proporción.

Capítulo 18.

18,01.—Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

18,02.—Cáscara, cascarilla, películas y residuos de cacao.

Capítulo 19.—Preparados a base de cereales, harinas o féculas; productos de pastelería.

Capítulo 20.—Preparados de legumbres, hortalizas, frutas y otra plantas.

Capítulo 21.—Preparados alimenticios diversos.

Capítulo 22.

22,04.—Mosto de uvas, parcialmente fermentado, incluso «apagado», sin utilización de alcohol.

22,05.—Vinos de uvas; mosto de uvas «apagado» con alcohol (incluidas las mistelas).

22,07.—Sidra, perada, aguamiel y demás bebidas fermentadas.

Ex 22,08.—Alcohol etílico, desnaturalizado o no, de cualquier graduación, obtenido a partir de los productos agrícolas que figuran en este anejo, excepto aguardientes, y licores, otras bebidas espirituosas y preparaciones alcohólicas compuestas llamadas extractos concentrados) para la fabricación de bebidas.

22,10.—Vinagre y sus sucedáneos comestibles.

Capítulo 23.—Residuos y desperdicios de las industrias alimenticias; alimentos preparados para animales, excepto heces de vino; tártaro bruto (23,05).

Capítulo 35.

35,02.—Albúminas, albuminatos y otros derivados de las albúminas.

COLA DE ETIQUETA INDA

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

El Gerente de cooperativa agrícola III

Por Francisco Ibarrola

La humanidad está ya entrando con paso decidido en la Era Científica (véase los números anteriores en que analizaba este tema).

Los problemas de todo orden, que surgirán, que ya están surgiendo en la Nueva Era serán de envergadura, volumen y extensión no conocidos hasta hoy por la familia humana.

Los líderes que han de dirigir y encauzar a la humanidad en este período y que se han de enfrentar con esta problemática han de estar dotados y equipados de una formación humana sólida y profunda y una preparación científica y técnica exhaustiva.

Como repito una vez más, el porvenir y la actuación de la Cooperativa y sobre todo el espíritu cooperativista en la Era Científica será determinante para la sociedad.

Si se me pregunta qué tipo de Cooperativa y Asociación de Cooperativas serán las que se impongan en ese período no sabría contestar.

Parodiando el título de una novela, diría que estamos condenados los países y los hombres a vivir juntos en un planeta que se queda cada vez más pequeño y estrecho.

Paralelamente convivirán y se desarrollarán los sistemas cooperativos y comunitarios más antagónicos que conocemos hoy día en los distintos países

El buen Gerente de una Cooperativa Agrícola, en el fondo es un líder nato, tenga o no conciencia de ello.

En una empresa privada, sobre to-

do si es S. A. el competente y honrado Gerente tiene que preocuparse como obligación primordial de la prosperidad de su empresa y eficacia de su labor empresarial.

¿Que empresa Sociedad Anónima podrá exigir otra cosa a su Gerente?

Pero el verdadero Gerente de una Cooperativa que cumple con éxito y eficacia su función empresarial, bien sabe que con ello no ha cumplido totalmente con su función.

Moralmente, aunque no se le exija legalmente, es consciente de que debe dedicar atención constante con su ejemplo, con su palabra, con su vida intachable dedicada y centrada en la Cooperativa, a la formación humana y cooperativa de socios y rectores. Porque si al final de sus días o de su vida laboral ha conseguido crear una gran Cooperativa y a través de su labor ha elevado el nivel económico de sus socios ha cumplido bien con su labor en una vertiente.

Pero si no ha logrado elevar en los socios el espíritu cooperativo que que significa entre otras cosas mayor solidaridad, espíritu de sacrificio y generosidad o aún por el contrario se ha desarrollado el egoísmo individual, la insolidaridad que a veces promueven paladinamente la abundancia y éxito económico, nos debemos preguntar si esa Cooperativa habrá servido de algo y merecía tanto esfuerzo y tesón de Rectores y Gerente.

Siendo por tanto muy importante la labor empresarial del Gerente, es

primordial la atención que debe prestar a la formación cooperativa más profunda posible de asociados y rectores.

Pero inútil es pedir peras al olmo. Cada Gerente o Rector dará aquello que tiene y no más: Si es generoso, solidario, justo, paciente, flexible y lleno de buena voluntad sembrará esas cualidades entre los demás.

En otro caso su mediocridad, su egoísmo, su ambición enmascarada que busca otros fines no cooperativos, su falta de rectitud o su rigidez excesiva, conducirán a la Cooperativa al desastre, convirtiéndola en un infierno en que se desarrolla la desconfianza general, las sospechas y el odio entre unos y otros.

Dotar a un Gerente de los conocimientos técnicos necesarios para conducir la empresa es hoy relativamente fácil. Las Universidades, las Escuelas especiales, los cursillos y seminarios, los buenos tratados abundan y facilitan el estudio.

Pero lo verdaderamente difícil es formar a un joven en la vocación y el ideal de un servicio generoso hacia los demás y cuando esto ocurre en una persona aún sin tener conciencia de ello ese joven en el fondo es un perfecto cooperativista y si su profesión o estudios técnicos le conducen a la Gerencia de una Cooperativa no hay duda de que resultará un perfecto Gerente cooperativo.

En concreto, estimo que por una parte debemos alumbrar y captar para la Gerencia Cooperativa aquellos hombres y mujeres generosos con espíritu de servicio, con la debida formación profesional o que se le suponga capacidad y aptitud suficiente para adquirirla.

Hay muchos jóvenes, más de lo que nos pensamos, con inquietudes, que son potencialmente magníficos Gerentes.

Por otra parte en un Gerente Consciente y normal, la propia Cooperativa, con su ideal y sus fines comunitarios, es indudable que tiene capacidad para ilusionar y formarle constantemente como bien lo advierte el poeta "Andando se hace el camino".

La Civilización Científica en la que nos hallamos ya inmersos y dentro de ella las Cooperativas en general, tiene necesidad absoluta de líderes y Gerentes capacitados de entrega a un ideal trascendente, social y comunitario, preparados profesionalmente al máximo. Si ello conseguimos en un porcentaje apreciable no cabe duda de que a la humanidad le espera un milenio de avance espectacular en todos los órdenes dentro de la armonía, la solidaridad y la justicia. Si el avance que se logre es de orden científico y técnico exclusivamente, estamos abocados irremediabilmente a que esta nueva Civilización sea fallida, amarga y dolorosa para la humanidad.

INDUSTRIAS QUÍMICAS Y TARTÁRICAS, S. A.
ACIDO TARTARICO
Capacidad de producción: 10.000 toneladas anuales.
PUREZA GARANTIZADA
De acuerdo con las normas del Comité de Reactivos para Análisis de la «American Chemical Society» y Farmacopeas U. S. P. XVI B. P. 1968 y D. A. B. VI
CARBON ACTIVO
De acuerdo con las normas de la S. G. T. del M. de I.
EXPORTACION A TODOS LOS PAISES DEL MUNDO
Agentes de compras de primeras materias tartáricas en todas las comarcas vitivinícolas.
GERONA: Carretera de Barcelona, 68
Teléfonos 202450 y 202454. Apartado 4



Nobles
"AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO"
"VINO DEL ZEMPO DE LUZ"
SOCUALLAMCS - La Mancha

3 FEB. 1972

Enjuéguese con **VINO Blanco...**
para después **saborear el Tinto !!**
- Otro "consejo" o "SLOGAN" de
E. IGNA... BEN...

Operaciones Realizadas

En la pasada quincena no han cedido los precios y las operaciones más importantes son:

La correspondiente a la Cooperativa Santísimo Cristo de la Vega de So-cuéllamos al precio de 66 pesetas blanco de la presente campaña y, el mismo precio, comprado igualmente con grado Malligand, de las Cooperativas la In-vencible de Valdepeñas y la Daimieleña de Daimiel en la provincia de Ciudad Real.

Dos cooperativas de Villafranca de los Caballeros y Noblejas (Toledo), han vendido al precio de 66 pesetas a la firma Roman Cantarero, un millón de arro-bas aproximadamente.

Si estos precios son importantes no lo es menos el que se ha vendido por la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (C. Real), pues nada más y nada menos que dicha operación se ha llevado a efecto al precio de 70 pesetas.

Por otro lado, nuestro corresponsal de Bollullos Par del Condado (Huelva) nos dice que actualmente son pocas las operaciones hechas esta quincena, pe-ro lo poco que se ha operado ha sido al precio de 72 pesetas. En Extremadura han comprado los comerciantes de Bollullos unas trescientas mil arrobas. Todo el movimiento de cisternas de vinos se vé provienen de las provincias extreme-ñas.

Desde Villabuena (Alava), nuestro corresponsal Don José M^a Perez de Losa Berruezo, informa que ya se ha vendido todo el vino y orujos, siendo Bode-gas Domecq, situadas en La Guardia (Alava), las que más alto precio han paga-do, 310 pesetas la cántara; el Riscal y Bodegas Riojanas de Cenicero han paga-do a 300 pesetas, siendo Riscal, la que ha llegado a las 310 en alguna operación Desde Autol (Logroño), nos comunica nuestro corresponsal, que se han efectua-do hasta la fecha varias operaciones de bastante importancia, oscilando los precios entre las 240/300 pesetas cántara. La vendimia ha terminado, siendo la cosecha mayor que la del pasado año y menor que la de 1.970, con unos tres grados menos que en el año citado últimamente, y dos menos que en 1.971.

Don Vicente Jaime Rodrigo, desde Morata de Jalón (Zaragoza) informa que se ha vendido más de un 60 por 100 de la elaboración y que los vinos son regulares.

Desde Sanlucar de Barrameda (Cádiz) nos dicen que el Consejo Regula-dor no autoriza a los comerciantes la compra de mostos nada más que para cu-brir sus necesidades de reemplazos de soleras, por ello, los que no compro-metieron sus ventas están sacando muy buenos precios.

Don Pascual Tarín Martínez, de Cheste (Valencia) nos indica que los blan-cos han mejorado su cotización en una peseta grado y HI., mientras la mistela moscatel ha mejorado tres pesetas también por grado y HI.

Don Angel Jiménez Martínez, desde San Martín de Valdeiglesias (Madrid), dice que se ha vendido en dicha localidad el 70 por ciento de lo elaborado en la presente campaña, existiendo gran demanda de tinto.

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66 Tels.

MADRID - 13

Oficinas: { 2 47 19 30
2 47 19 21
2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142



transportes

del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

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

A.T. 2686

especializados
en camiones
cisternas
todas
capacidades



Delegación:

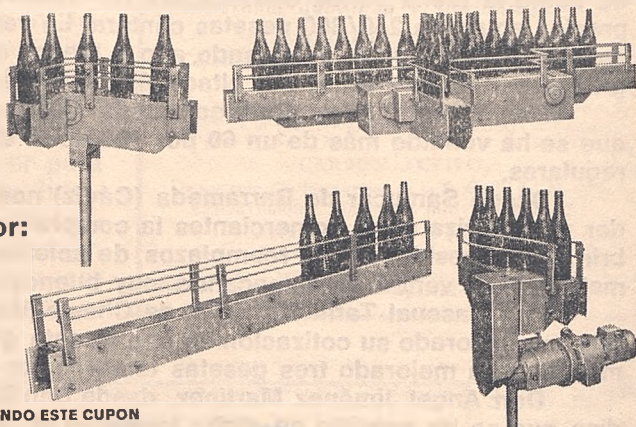
Manuel Fabregat e hijo
Rosellón, 368 - 1º - 2º

VINOS Y DERIVADOS

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

UN NUEVO SISTEMA "MODULAR" PARA TRANSPORTADORES DE BOTELLAS

AL MAR



Es mejor y más económico por:

- Su fabricación en serie.
- Su rápido montaje, por piezas.
- Su múltiple facilidad de adaptación en caso de variar la instalación.

SOLICITE INFORMACION SIN COMPROMISO REMITIENDO ESTE CUPON

EMPRESA

NOMBRE

DIRECCION

LOCALIDAD

Ref. LP

- Deseo recibir la visita de su representante
- Deseo recibir información general sobre sus transportadores de botellas
- Deseo recibir oferta para instalación de la que adjunto croquis

Construcciones
Mecánicas.

Alejo Martí Ramón

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

Sorbato potásico, Sal del ácido sórbico, para la estabilización del Vino

Partiendo de la fermentación el vino no es estéril y, por consiguiente, su composición representa un cultivo para muchos microorganismos, cuyo libre crecimiento origina las "enfermedades" del vino. El contenido en alcohol inhibe, desde luego, el desarrollo de microbios. No obstante, su acción eficaz se presenta sólo a concentraciones superiores a 18-20% y contenidos de alcohol tan elevados se encuentran en muy pocos vinos.

Aunque se conoce una serie de procesos químicos para evitar dichos fermentos, éstos no ofrecen completa seguridad en todos los casos, pues algunos sólo ejercen cierta influencia sobre el vino y otros suponen un gran esfuerzo técnico, no siempre susceptible de llevar a cabo, sobre todo por parte de las empresas pequeñas o de tipo medio.

Se intentó, y se está tratando todavía de solucionar el problema por medio de la adición de grandes cantidades de anhídrido sulfuroso. Este producto reúne en sí, junto a características de valor, algunas otras que lo excluyen de ser empleados más ampliamente. En dosis superiores a las usuales pueden producirse trastornos fisiológicos en el organismo humano, que si bien raramente llegan a ser peligrosos, si son muy desagradables y se manifiestan, en primer lugar, por dolores de cabeza y náuseas a veces violentas. A ello hay que añadir que en el transcurso del tiempo las heces, responsables de las fermentaciones, se han acostumbrado de tal forma SO₂, que ofrecen resistencia al mismo. Incluso el empleo en dosis de 1000 mg, por litro de vino no garantizan la completa eliminación de los fermentos, sino que, como máximo, inhiben su desarrollo.

En los grandes países productores

de vinos, se conoce este problema desde hace mucho tiempo. En el año 1950, el Instituto Técnico del Vino en Francia (Institut Technique du Vin) abrió un concurso con el objeto de promover el estudio de nuevos sistemas para prevenir la fermentación en los vinos dulces y eliminar así, el uso del anhídrido sulfuroso. Entre los muchos productos propuestos, que fueron desarrollados entonces y que, en parte, se presentaron también en el mercado, solamente el Sorbato Potásico, sal del Acido Sórbico, obtuvo la aprobación y el premio del jurado calificador.

El Acido Sórbico y sus sales, se emplean en la conservación de productos alimenticios desde hace muchos años, y su utilización se ha incrementado progresivamente en todo el mundo. También en España el Acido Sórbico y sus sales se encuentran, desde hace mucho tiempo en el mercado. La empresa proveedora es HOECHST IBERICA, S. A. Barcelona, Travesera de Gracia, 47-49, Apartado de Correos 490, Sorbato Potásico Hoechst Nº registro 154 para vinos)

En comparación con los agentes de conservación empleados hasta ahora, el Acido Sórbico y su sal, el Sorbato Potásico, destacan por sus ventajosas cualidades:

- Acción muy eficaz contra mohos y heces.

- Sabor y olor completamente neutros
- Inocuidad absoluta

El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) es específicamente eficaz contra las heces, pero es al mismo tiempo tan inofensivo para el organismo humano, que ocupa actualmente el primer lugar como agente de conservación en la industria de productos alimenticios. El Acido Sórbico (Sorbato Potásico) se desdobra en el organismo como un ácido graso, con-

ribuyendo incluso a proporcionar calorías. No existe apenas un aditivo para alimentos, cuyo comportamiento en el organismo haya sido exactamente investigado, como el Acido Sórbito (Sorbato Potásico).

En la producción de vinos dicho producto se emplea desde hace mucho tiempo. Las disposiciones legislativas sobre el control de vinos y uso de aditivos de los países productores de vino como Francia, Alemania, Portugal, Bulgaria, Rusia, Israel, Estados Unidos, Argentina, Brasil, Grecia y Chile han autorizado el empleo de Acido Sórbito para la estabilización de vinos.

En España se permite la adición del Acido Sórbito y sus sales según el Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley "Estatutos de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

En los anexos números 4, 5 y 6 del mencionado Decreto se establece el empleo del Acido Sórbito o Sorbato Potásico en los mostos (máx. 200 mg), zumos de uvas (máx. 300 mg) y vinos (máx. 200 mg).

Casi todos los trabajos publicados llegan a la conclusión de que las adiciones de Acido Sórbito del orden de 100-200 mg. por litro de vino, son casi siempre suficientes en la práctica. Las concentraciones necesarias en cada caso, dependen de la clase de vino, así como de su contenido en alcohol y azúcar. En la elaboración del vino no se emplea, por lo general, el Acido Sórbito propiamente dicho, sino su sal potásica, el Sorbato Potásico, que ofrece la ventaja de ser fácilmente soluble. Puede simplemente espolvorearse en seco sobre el vino o disolverse previamente en un poco de agua (no en vino), y añadirse esta solución "madre" al volumen total. El Sorbato Potásico no precisa

de ningún costoso aparato de dosificación y es de más sencilla aplicación que el tan conocido ácido sulfuroso.

Actuación contra levaduras y bacterias.

El Acido Sórbito (Sorbato Potásico) es principalmente activo contra las heces. Las células jóvenes de las levaduras son más sensibles que las viejas, éstas con plasma más espeso y grasa depositada. Aparte de esto, se deben tener en cuenta las distintas especies. Las heces que reaccionan más sensiblemente, siendo suprimidas en el ensayo de prueba 50-100 mg de Acido Sórbito por litro, son las siguientes especies: *Brettanomyces*, *Kloeckera*, *Candida*, tipos de *Hanseniaspora*, *Saccharomyces ellipsoideus* y *Saccharomyces cerevisiae*. Algo más resistente es la *Saccharomyces bisporus*, cuyo crecimiento se puede contener con 100-150 mg por litro de vino. La levadura más resistente es la *Saccharomyces oviformis*, que necesita un tratamiento de hasta 200 mg de Acido Sórbito por litro de vino. Las concentraciones de Acido Sórbito antes mencionadas, han dado resultados satisfactorios en prácticamente todas las investigaciones microbiológicas con especies de heces definidas y también con levaduras de "Sherry", así como especies acetógenas, entre ellas la *Saccharomyces acidificans*. Publicaciones que mencionan adiciones hasta 300 mg, se deben atribuir a siembras de levaduras extremadamente densas, y en muchas investigaciones no se ha tenido en cuenta influencia del alcohol, que frena el crecimiento de los gérmenes.

Hoy en día es un hecho sobradamente conocido, que el Acido Sórbito (Sorbato Potásico) no sustituye las medidas normales de higiene en la bodega. Un vino rigurosamente filtrado se estabiliza con 200 mg de Acido Sórbito. En cambio, cuando se trata de algunos ti-

Julián Guerrero

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



Museo del Vino Vilafranca del Penedès

Sorbato Potásico HOECHST

para la estabilización
del vino

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

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



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



HOECHST, el mayor fabricante
de este producto en el mundo



¿Será su trabajo en balde?

El Sorbato Potásico

HOECHST

estabiliza los vinos y los
protege contra
la fermentación secundaria

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

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



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



HOECHST, el mayor fabricante
de este producto en el mundo

del Acido Sórbito es pequeña y en las mencionadas concentraciones carece prácticamente de efectividad. Por este motivo, es necesario añadir al vino, además del Acido Sórbito, una cierta cantidad de anhídrido sulfuroso, con objeto de prevenir las "enfermedades" del vino ocasionadas por dichas bacterias.

Influencia del alcohol

Las concentraciones de alcohol que se indican en la literatura relativa a la inhibición de los distintos tipos de levadura, tienen en la práctica únicamente importancia cuando se fija su contenido respecto al vino y no referido al mosto.

El alcohol en concentraciones superiores al 18% excluye toda fermentación secundaria. Pero, incluso un contenido normal de alcohol en el vino apoya favorablemente la actuación fungicida del Acido Sórbito (Sorbato Potásico).

Considerando una dosificación de aproximadamente 150 mg de Acido Sórbito por litro de vino, con el 10% de alcohol, como porcentaje normal, podemos establecer la siguiente regla: Por cada aumento del 1% de alcohol en el vino, se necesita 25 mg de Acido Sórbito menos por litro de vino.

Influencia del azúcar

De los componentes naturales, aparte del alcohol, tiene cierta importancia para la eficacia del Acido Sórbito, el azúcar. En contraposición al alcohol, el azúcar a concentraciones bajas, en las que normalmente se encuentra, favorece el crecimiento de las levaduras. Únicamente a concentraciones muy altas, que no se encuentran apenas en los vinos, el azúcar actúa como fungicida.

En el ámbito entre 20 y 100 g de azúcar por litro se necesita tanto más Acido Sórbito cuanto más azúcar contiene el vino; en cambio, a concentraciones de azúcar superiores a 100 g por litro puede disminuir la concentración del Acido Sórbito, puesto que en elevadas concentraciones apoyan la actuación del Acido Sórbito.

Para la estabilización del vino, el contenido de azúcar no tiene en la prác-

tica tanta importancia como la concentración de alcohol.

Influencia sobre las características organolépticas

En cuanto a su sabor, el vino es una bebida muy sensible. Es por ello comprensible que se haya prestado también la máxima atención a la posibilidad de modificaciones organolépticas del vino bajo la influencia del Acido Sórbito. La mayoría de autores opinan que 200 mg de Acido Sórbito por litro de vino no influyen en el sabor ni en el aroma de éste, incluso si se cata una misma clase de vino, con y sin Acido Sórbito. Esta afirmación queda especialmente demostrada por las investigaciones realizadas de acuerdo con las normas requeridas por la estadística y que son, por lo tanto, dignas de mayor crédito. Para el consumidor normal puede calcularse un índice de perceptibilidad de por lo menos 400-600 mg de Acido Sórbito por litro de vino. Este valor es mucho más alto que la concentración empleada en la práctica y por esta razón puede afirmarse que el Acido Sórbito, en las cantidades aplicadas habitualmente no influye en el sabor del vino.

Modo de empleo

La incorporación del Sorbato Potásico al vino es muy sencilla, no requiriendo ningún aparato complejo. La cantidad de Sorbato Potásico necesaria para la estabilización de un determinado volumen de vino, se disuelve previamente en un poco de agua, tras lo cual se añade al volumen total mientras se agita.

También cabe la posibilidad de disolver el Sorbato Potásico directamente en el vino y proceder a su disolución en éste, mediante una agitación enérgica. La estabilización del vino con el Sorbato Potásico puede hacerse incluso en el barril de almacenamiento, sin que por ello sea necesario embotellarlo inmediatamente. No obstante, se recomienda adicionar el Sorbato Potásico al vino después de haber procedido a su separación.

Dieter Zuehr.

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS.—Mercado al alza, se solicita y se paga el grado; con todo se acusa demanda por parte de los compradores. No obstante la propiedad se mantiene reacia a vender sus existencias, pudiendo fijar sus pretensiones por ls 65/66 pesetas grado y hectólitro.

VINOS TINTOS.— Mercado muy firme en TINTOS Y CLARETES sobre todo de buena calidad, aunque por el momento no se realizan operaciones de importancia. Los precios para tintos en la zona valenciana entre las 90/100 pesetas; claretos, 75/80, en ambos según calidad. En la Rioja han sido varias las cooperativas que han vendido toda la cosecha, encontrándose el mercado muy animado hasta la fecha. Los precios oscilan de 16'50 a 18 pesetas litro.

ALCOHOLES.—Mantienen la tónica de firmeza que hasta el momento les garantiza el mercado de vinos. De la comentada exportación no hemos captado la más mínima noticia a favor o en contra. Los precios son: 65 pesetas para alcoholes destilados de vino, 64 para rectificadlos de vino y 62/63 para rectificadlos de residuos.

Se comenta por el mundillo vinícola la inminencia de una importante exportación a una nación del Este, sin que poseamos más detalles al respecto por el momento.

COMENTARIO.— La corriente de la prensa, muy especialmente la del sector, hace alarde de que la Administración tomará medidas para corregir los precios al exceder éstos del máximo autorizado, recurriendo a las famosas importaciones. Tenemos que razonar este criterio y apoyar en este caso a los viticultores (aunque los manchegos en su mayoría continúen en el "limbo") pues lo que no concebimos es como continúan encuadrados en un mismo sindicato dos grupos del sector Vid, donde unos desean el alza de vinos y alcoholes, mientras otros están interesados en que los precios vayan siempre por debajo del tope de garantía. Pero aún más triste es pensar que, hoy por hoy, toda España está vendiendo los vinos, incluso para el consumo interior, a precios superiores a las 70 pesetas, sin peligro de que baje aunque se importe, encontrándose solamente a la zaga las zonas de la Mancha y Extremadura, únicas a las que perjudicaría seriamente la manida importación. Es que, al parecer estas zonas no tienen derecho aunque solo sea por una campaña, a defender el único producto de que viven. ¿Es que tal vez estos agroviicultores son menos listos que los de las otras zonas y se conforman solo con las migajas del comercio vinícola? Es duro hablar tan claro, pero como no nos debemos a nadie, hacemos estos comentarios tal cual vemos las cosas, sin ánimo de beneficiar o perjudicar, sino señalando siempre el criterio más justo para todos.

No vemos con claridad el que manchegos y extremeños vendan el litro de vino a granel a menos de 8'50 pesetas litro, mientras que en el mercado la botella de vino que menos cuesta al consumidor pasa de 15 pesetas. O sea, que al viticultor, cuando por una vez, a causa de una mermada cosecha, las circunstancias, y solamente las circunstancias —en este caso de escasez—, se encargan de hacerle justicia, seguidamente vienen amenazas de importaciones para que los vinos bajen. ¿Es que no producen más las tierras de Andalucía, Rioja, Cataluña, etc. que las de Extremadura y la Mancha? Porque entonces se paga el vino de las primeras a 10/12 pesetas litro al elaborador, mientras que a las últimas se le impide que un año vendan sus vinos a 8/9 pesetas, esto es lo contrario de lo que podríamos llamar igualdad de oportunidades.

Riegos HOLZ, S. A.
ASPERSION

Fijos o móviles las tuberías y rociadores
INSTALACIONES GARANTIZADAS

SAENGER, S. A.
TUBOS EN P V C

(POLIVINILO RIGIDO)
FRISOGRON · LAMIGRON · ACCESORIOS P V C

DISTRIBUIDOR PARA ESTA ZONA:

SUMINISTROS RUBIO

Virrey Morcillo, 51 - Apartado, 76
Teléfono 478

VILLARROBEDO
(Albacete)

Mercados - Productos de la Vid

CIUDAD REAL - LA MANCHA

ALCAZAR DE SAN JUAN

| | |
|-------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 63 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 72 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 68 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 70 ptas hgdo |
| Rosado en rama | 66 ptas hgdo |
| Rosado filtrado | 68 ptas hgdo |

ARGAMASILLA DE ALBA

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

CAMPO DE CRIPTANA

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 67 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 71/72 ptas hgdo |
| De crianza | 68 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 en rama ... | 78/79 ptas hgdo |
| Flemas de orujo | 57 ptas hgdo |
| destilado de vino | 65 ptas litro |
| rectificado de vino | 64 ptas litro |
| rectificado de residuos ... | 63 ptas litro |

CALZADA DE CALATRAVA

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |

DAIMIEL

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 67 ptas hgdo |
| Tinto en rama | Sin Existencias |

LA SOLANA

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | Sin Existencias |

MANZANARES

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Rectificado de vino | 65 ptas litro |
| Rectificado de residuos ... | 63 ptas litro |

PEDRO MUÑOZ

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 63 ptas hgdo |
|-----------------------|--------------|

SOCUELLAMOS

| | |
|--------------------------|--------------|
| Blanco en rama nuevo ... | 63 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 66 ptas hgdo |

TOMELLOSO

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Blanco en rama nuevo ... | 63 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 filtrada ... | 72 ptas hgdo |
| Destilado de vino | 62 ptas litro |
| Rectificado de vino | 61 ptas litro |
| Rectificado de residuos ... | 59 ptas litro |

VALDEPEÑAS

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Blanco filtrado | 66 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 75 ptas hgdo |
| Destilado de Vinos | Sin Existencias |
| Rectificado de vino | Sin Existencias |
| Rectificado de residuos ... | Sin Existencias |

ALBACETE - LA MANCHA

ALMANSÁ

| | |
|---------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 68 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 80 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 65 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 70 ptas hgdo |
| Quema o vinagres | 60 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 en rama ... | 80 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 filtrada ... | 81 ptas hgdo |
| Vinagre en rama | 90 ptas hgdo |

LA RODA

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 68 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 80 ptas hgdo |
| Rectificado de residuos ... | 59 ptas litro |

ONTUR

| | |
|-------------------------|--------------|
| Clarete en rama 13º/14º | 68 ptas hgdo |
|-------------------------|--------------|

VILLAMALEA

| | |
|------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 76 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 67 ptas hgdo |
| Rosado en rama | 66 ptas hgdo |

VILLARROBLEDO

| | |
|----------------------------|------------------|
| Blanco en rama | 63 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama cubierto ... | 77 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 80 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 70 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 72 ptas hgdo |
| De Crianza... .. | 20 ptas litro |
| Quema o vinagres | 59 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 filtrada ... | 76 ptas hgdo |
| Caldos, piquetas | 55 ptas hgdo |
| Destilado de vino | 64,50 ptas litro |
| Rectificado de vino | 63,50 ptas litro |
| Alcohol residuos | 62,50 ptas hgdo |
| Holandas de 65º | 45 ptas hgdo |

CUENCA - LA MANCHA

EL PROVENCIO

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 63 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 80 ptas hgdo |

SAN CLEMENTE

| | |
|-------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 63 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 62 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 61 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 65 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 66 ptas hgdo |
| Rosado en rama | 63 ptas hgdo |
| Rosado filtrado | 64 ptas hgdo |

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 62 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 80 ptas hgdo |

MINGLANILLA

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama... .. | |
| Tinto en rama | |
| Mosto Azufrado | 65 ptas hgdo |

INIESTA

| | |
|------------------------|--------------|
| Tinto en rama | 75 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 64 ptas hgdo |

LEDARA

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Clarete filtrado | Sin Existencias |
| Clarete en rama | Sin Existencias |
| Tinto en rama | Sin Existencias |

CASAS DE FERNANDO ALONSO

| | |
|--------------------------|--------------|
| Tinto Doble pasta | 80 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 70 ptas hgdo |

VILLARTA

| | |
|------------------------|--------------|
| Tinto en rama | 80 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 65 ptas hgdo |

TOLEDO - LA MANCHA

MADRIDEJOS

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
|-----------------------|--------------|

PORTILLO

| | |
|-----------------------|--------------|
| Tinto en rama | 75 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 80 ptas hgdo |

QUINTANAR DE LA ORDEN

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
|-----------------------|--------------|

SONSECA

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Blanco en rama | 62/64 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 75/78 ptas hgdo |

VILLA DE DON FADRIQUE

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Blanco en rama | 62/64 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 67 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 63/65 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 70/73 ptas hgdo |

PUEBLA DE ALMORADIEL

| | |
|-------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 66 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 71 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 68 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 69 ptas hgdo |

VILLACAÑAS

| | |
|------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 66 ptas hgdo |

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 72 ptas hgdo |
| Quema o vinagres | 56 ptas hgdo |
| Caldos, piquetas | 54 ptas hgdo |
| Destilado de vino | 64 ptas litro |
| Rectificado de vino | 63 ptas litro |
| Rectificado de residuos ... | 62 ptas litro |
| Flemas de orujo | 56 ptas litro |

CONSUEGRA

| | |
|-------------------------|--------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 70 ptas hgdo |
| Tinto filtrado | 72 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 70 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 72 ptas hgdo |

VENTAS DE RETAMOSA

| | |
|----------------------|--------------|
| Tinto en rama | 77 ptas hgdo |
| Tinto viejo | 83 ptas hgdo |

ALICANTE - LEVANTE

VILLENA

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Blanco en rama | 64 ptas hgdo |
| Blanco filtrado | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 100 ptas hgdo |
| Tinto filtrado... .. | 102 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 85 ptas hgdo |
| Clarete filtrado | 86 ptas hgdo |
| Rosado en rama | 83 ptas hgdo |
| Rosado filtrado | 84 ptas hgdo |
| Quema o vinagres | 60 ptas hgdo |
| Mistela 15x9 en rama, moscatel | 88 ptas hgdo |
| Caldos piquetas | 57 ptas hgdo |
| Destilado de vino | 65 ptas litro |
| Rectificado de vino | 63 ptas litro |
| Rectificado residuos | 62 ptas litro |

MONOVAR

| | |
|---------------------------|------------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
| Tinto en rama | 96/100 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 75/80 ptas hgdo |
| Rosado en rama... .. | 75/80 ptas hgdo |
| Quema o vinagres | 56/57 ptas hgdo |
| Alcohol destilado de vino | 63 ptas litro |

IBI

| | |
|------------------------|--------------|
| Tinto en rama | 90 ptas hgdo |
| Clarete en rama | 75 ptas hgdo |

GATA DE GORGOS

| | |
|--------------------------|--------------|
| Mistela 15x9 en rama ... | 80 ptas hgdo |
|--------------------------|--------------|

VALENCIA - LEVANTE

PEDRALBA

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

LIRIA

| | |
|-----------------------|--------------|
| Blanco en rama | 65 ptas hgdo |
|-----------------------|--------------|

UTIEL - REQUENA

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Tinto en rama | 90/95 ptas hgdo |
| Rosado en rama | 65/67 ptas hgdo |
| Destilado de vino | 65 ptas litro |

Rectificado de vino 64 ptas litro
 Flemas 57 ptas hgdo

TURIS

Blanco en rama 66 ptas hgdo
 Vinagre en rama 8 ptas litro

CHESTE

Blanco en rama 66 ptas hgdo
 Mistela 15x9 moscatel 87 ptas hgdo
 Mistela moscatel filtrada 88 ptas hgdo

VILLAR DEL ARZOBISPO

Blanco en rama 65 ptas hgdo
 Blanco filtrado 68 ptas hgdo

MURCIA - LEVANTE

JUMILLA

Tinto en rama 98 ptas hgdo
 Clarete en rama 84 ptas hgdo
 Rosado en rama 84 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 litro

ZONA AMPURDAN (Gerona)

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

TARRAGONA - CATALUÑA

BAJO PRIORATO

Tinto filtrado 80 ptas hgdo

MONTBLANC

Blanco en rama 76 ptas hgdo
 Tinto en rama 63,50 ptas hgdo
 Rosado en rama 75 ptas hgdo

BARBARA

Blanco en rama Sin Existencias
 Rosado en rama Sin Existencias

FALSET

Tinto en rama 72 ptas hgdo

PERELLO

Blanco en rama 67 ptas hgdo
 Tinto en rama 72 ptas hgdo

Rosado en rama 70 ptas hgdo
 Mistela 15x9 en rama 60 ptas hgdo

ZARAGOZA - ARAGON

GALATORAO

Tinto en rama 85 ptas hgdo
 Clarete en rama 80 ptas hgdo

ATECA

Tinto en rama 78 ptas hgdo
 Rosado en rama 75 ptas hgdo

CALATAYUD

Tinto en rama 78 ptas hgdo
 Clarete en rama 78 ptas hgdo

CARINENA

Blanco en rama 78 ptas hgdo
 Tinto en rama 90 ptas hgdo
 Rosado en rama 80 ptas hgdo
 Clarete en rama 85 ptas hgdo

MORATA DEL JALON

Tinto en rama 86/87 ptas hgdo
 Clarete en rama 81/82 ptas hgdo

NAVARRA

TUDELA

Tinto filtrado 62 ptas hgdo
 Clarete filtrado 83 ptas hgdo

CINTRUENIGO

Rosado filtrado 73 ptas hgdo
 Tinto filtrado 73 ptas hgdo

FALCES

Tinto en rama 80/85 ptas hgdo
 Clarete en rama 80/82 ptas hgdo

LOGROÑO - RIOJA

ALFARO

Tinto en rama 14 ptas litro
 Clarete en rama 14 ptas litro
 Rosado en rama 14 ptas litro

ALCANADRE

Tinto en rama 240 ptas cantara

ARNEDO

Clarete en rama 320 ptas cant.
 Tinto en rama 320 ptas cant

MANJARRES-LOGROÑO

Tinto en rama 225 ptas cant.
 Tinto en rama 120 ptas hgdo
 Clarete en rama 110 ptas hgdo

AUTOL

Tinto en rama Sin Exist.
 Clarete en rama Sin Exist

RINCON DE SOTO

Blanco en rama 14 ptas litro

| | | |
|-------------------------|---------|-------|
| Tinto en rama | 13 ptas | litro |
| Rosado en rama | 13 ptas | litro |
| Clarete en rama | 13 ptas | litro |
| Vinagres en rama | 7 ptas | litro |

RIOJA - ALAVESA

ELCIEGO

| | | |
|----------------------|----------|------|
| Tinto en rama | 323 ptas | cant |
|----------------------|----------|------|

VILLABUENA

| | | |
|----------------------|----------|------|
| Tinto en rama | 300 ptas | cant |
| Flemas | 350 ptas | cant |

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. |

MADRID - CENTRO

CADALSO DE LOS VIDRIOS

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Blanco en rama | 62 ptas | hgdo |
| Tinto en rama | 75 ptas | hgdo |

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

| | | |
|------------------------|---------|------|
| Tinto en rama | 85 ptas | hgdo |
| Tinto en rama | 75 ptas | hgdo |
| Clarete en rama | 77 ptas | hgdo |

ARGANDA

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Tinto en rama | 80 ptas | hgdo |
| Tinto filtrado | 82 ptas | hgdo |

AVILA - CENTRO

CEBREROS

| | | |
|------------------------|---------|------|
| Tinto filtrado | 83 ptas | hgdo |
| Clarete en rama | 82 ptas | hgdo |

LEON - CENTRO

PONFERRADA

| | | |
|-------------------------|---------|-------|
| Blanco en rama | 12 ptas | litro |
| Tinto en rama | 95 ptas | hgdo |
| Clarete filtrado | 73 ptas | hgdo |
| Flemas | 57 ptas | hgdo |

CACABELOS

| | | |
|--------------------------|---------|-------|
| Blanco en rama | 9 ptas | litro |
| Tinto mucho color | 10 ptas | litro |
| Clarete en rama | 72 ptas | hgdo |
| Rosado en rama | 72 ptas | hgdo |
| Flemas | 52 ptas | hgdo |

VILLAMAÑAN

| | | |
|--------------------------------|------------|-------|
| Tinto en rama | 65 ptas | hgdo |
| Destilado de vinos | 65,50 ptas | litro |
| Rectificado de residuos | 64 ptas | litro |

VILLAFRANCA DEL BIERZO

| | | |
|-----------------------|--------|-------|
| Blanco en rama | 9 ptas | litro |
|-----------------------|--------|-------|

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Tinto en rama | 85 ptas | hgdo |
| Rosado en rama | 70 ptas | hgdo |

VALLADOLID - CENTRO

POZALDEZ

| | | |
|-----------------------|----------|------|
| Blanco en rama | 150 ptas | cant |
|-----------------------|----------|------|

CIGALES

| | | |
|------------------------|----------|------|
| Clarete en rama | 135 ptas | cant |
|------------------------|----------|------|

ZAMORA - CENTRO

FERMOSELLE

| | | |
|------------------------|----------|------|
| Tinto en rama | 85 ptas | hgdo |
| Clarete en rama | 75 ptas | hgdo |
| Rosado en rama | —77 ptas | hgdo |

BALEARES

FELANITX

| | | |
|-----------------------|-----------------|------|
| Tinto en rama | 70 ptas | hgdo |
| Rosado en rama | 60 ptas | hgdo |
| Blanco en rama | Sin Existencias | |

ORENSE

LA RUA

| | | |
|-----------------------|------------|-------|
| Blanco en rama | 200 ptas | cant |
| Tinto en rama | 200 ptas | cant |
| Flemas 50° | 45,00 ptas | litro |

BADAJOS - EXTREMADURA

ALMENDRALEJO

| | | |
|------------------------|---------|------|
| Blanco en rama | 65 ptas | hgdo |
| Blanco filtrado | 60 ptas | hgdo |

LOS SANTOS DE MAIMONA

| | | |
|-----------------------|---------|------|
| Blanco en rama | 60 ptas | hgdo |
|-----------------------|---------|------|

VILLAFRANCA DE LOS BARROS

| | | |
|----------------------------|-----------------|------|
| Blanco en rama | 60 ptas | hgdo |
| Rectificado de vino | Sin Existencias | |

HUELVA - ANDALUCIA

BOLLULLOS DEL CONDADO

| | | |
|--------------------------------|------------|-------|
| Blanco en rama | 72 ptas | hgdo |
| Mistela 15x9 filtrada | 23 ptas | litro |
| Destilado de vino | 64 ptas | litro |
| Rectificado de vino | 63'50 ptas | litro |
| Rectificado de residuos | 60 ptas | litro |

ROCIANA DEL CONDADO

| | | |
|--------------------------|---------|-----------|
| Blanco en rama | 72 ptas | hgdo y ar |
| Destilado de vino | 64 ptas | litro |

PALMA DEL CONDADO

| | | |
|---------------------------|---------|-------|
| Blanco en rama | 73 ptas | hgdo |
| Destilado de vinos | 65 ptas | litro |

JEREZ Y MARCO

| | | |
|----------------------------|---------|-------|
| Alcohol destilado | 65 ptas | litro |
| Alcohol rectificado | 62 ptas | litro |

ACTUALIDAD

CONVENIO COLECTIVO DE INDUSTRIAS VINICOLAS DE BADAJOZ

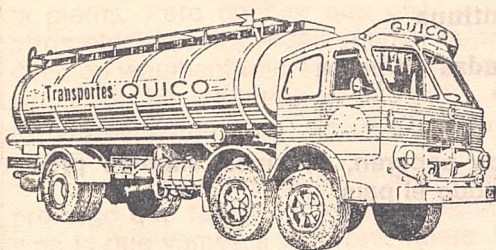
Por la autoridad laboral ha sido aprobado el convenio colectivo sindical, de ámbito provincial, para las industrias vinícolas de Badajoz, que afecta a 115 empresas y 347 trabajadores. Convenio que tendrá una duración de un año prorrogable. Entre las estipulaciones pactadas y que figuran en dicho convenio destacan las siguientes:

Respecto a antigüedad en la empresa, se incrementa en el 6,5 por 100 las bonificaciones por año de servicio, se establecen 20 o 25 días de vacaciones anuales retribuidas, según lleve el trabajador menos o más de cinco años en la empresa, se señalan dos pagas extraordinarias en cuantía igual a una mensualidad cada una de ellas, los salarios se incrementan en el 6,5 por 100.

El convenio establece que sus mejoras tendrán una retroactividad del primero de abril de 1972.— (SIS)

Transportes "QUICO"

Francisco Gonzalez Ortiz }



Flota propia para transportes líquidos
en cisternas de acero inoxidable
isotérmicos

Pº Cervantes, 34 - 1º Izquierda

Tel. Particular 53 01 56
• Oficina 53 04 02

SOCUELLAMOS (C. Real)

En 4 días

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

La Pámpana de Baco
Revista Vinícola
Socuéllamos (España)

Enrique Gómez del Socorro

C/ Villarrobledo, 14

SOCUELLAMOS (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 kilometros que nos separen, tenemos clientes pro-
veedores en todo el país**

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos. 6. 14 y 17

**COOPERATIVAS Y COSECHEROS ELABORADORES DE VINOS, si
tienen Vds. algún problema o dificultad para solucionar la prestación vinica
obligatoria, ponganse en contacto con nosotros y nos encargaremos de re-
solverse lo Inmediatamente.**

Poda de invierno en la Vid

Práctica esencial del cultivo de la vid, la poda es una de las operaciones con frecuencia descuidadas por los viticultores; y, sin embargo, el decaimiento de las viñas, la baja de cosechas, etc. no tienen otro origen en muchos casos que una mala poda. Por ello, todo lo que se escriba y divulgue sobre lo que es la poda y sus fundamentos esenciales, nunca será tiempo perdido, sino una contribución al aumento de riqueza en un cultivo tan extenso e importante en España como es el cultivo de la vid.

¿Que es la poda? Es una operación de cultivo que consiste en cortar ramificaciones de la cepa, en una cierta medida y en determinadas épocas, con objeto de darle forma, vigorizarla y, también, regular y aumentar la producción.

La poda no ha de ser una operación rutinaria, ha de hacerse con reflexión y sin perder de vista los objetivos que nos proponemos al podar; el primero y fundamental es el de dar a la cepa una forma conveniente; a ello tiende la poda que se llama de formación, que se da en los primeros años de vida de la planta. Pero no hay que olvidar los otros objetivos: vigorizar, regular la producción y aumentarla. Todo esto se consigue con los cuidados de cada año, en lo que se llama poda de producción o conservación.

En la poda hemos de buscar siempre algo que facilite nuestros objetivos, y es lo que vamos a ver brevemente. Es un hecho que las cepas más vigorosas no son las que dan mejor fruto, ni tampoco las más débiles o enfermizas; el mejor fruto será producido por cepas perfectamente sanas, pero no muy vigorosas; por lo tanto, en la poda haremos de procurar el formar cepas de esta clase, no importa cortar más o "castigar" a las muy vigorosas, y reforzar aquellas que han sufrido daños de heladas o están débiles por alguna otra cir-

cunstancia.

De la buena circulación de la savia, ese líquido que lleva el alimento a toda la parte de la planta depende la bondad del fruto; ahora bien, está comprobado que cuando la savia circula a una velocidad normal, no muy deprisa, como sucede en los sarmientos verticales; no demasiado despacio, como sucede en los horizontales o rastrojos, es cuando el fruto es de mejor calidad. Al podar escogeremos, pues, yemas cuyos sarmientos, cuando salgan de ellas, lleven la conveniente dirección.

También al podar tendremos en cuenta el número de yemas que se dejan sin cortar en efecto, de cada yema ha de salir un sarmiento, y cada sarmiento, ha de llevar fruto, y es lógico y natural que la cepa no tenga capacidad más que para una cantidad determinada de frutos; si se le dejan muchas yemas, nos expondremos a que sus frutos sean pequeños y raquíticos, por no poder la planta mantenerlos a todos. Se dejará, pues, a la cepa una "carga", es decir, un número de yemas proporcionando al vigor y desarrollo que en ella se observe siendo el número medio prudencial doce yemas.

Y es un hecho demostrado, aunque no es el momento de explicarlo aquí, que cuanto más circula el aire entre las hojas y mejor se pueden exponer éstas al sol, sin interferirse ni taparse unas a otras, mejor se alimenta la planta y mejor es el fruto. Por ellos se procurará, al podar, abrir la cepa para que penetre bien el aire y el sol en ella.

Estas son las reglas fundamentales de la poda, pocas y sencillas pero que bien seguidas darán un resultado espléndido al agricultor.

por Antonio Larrea
Ingeniero Agrónomo

MERCADO Y SERVICIOS

MAQUINARIA

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

(82) 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 Mediterráneo, 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)

(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)

(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 Cebédez Verdugo. Tel. 14 PUEBLA DE ALMORADIEL (Toledo)

(83) VENDO diversa maquinaria para embotella-do 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. FUENTESAUICO (Zamora).

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

FINCAS

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

(70) SE VENDE bodega de elaboración con más de 70.000 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).

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

SE VENDE: Viña en Castaño, cuatro fanegas. Viña en Aliagar, dos fanegas y media. Viña en la Dehesa, tres fanegas, postura de ocho años. Tierra en Arenosos, dos fanegas y media. Tierra en la Losilla tres fanegas y media. Tierra en la Dehesa, tres fanegas. Tierra en el Regadío, cuatro celemines. Solar en la calle Valdepeñas de 6.000 varas. Solar en carretera de las Mesas de 10.000 varas. Facilidades de pago. Interesados llamar a D. FORTUNATO CANO. Telf. 385 Socuéllamos (C. Real)

SE VENDE por no poderla atender fabrica de licores 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 Alcoholes 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 XUISOLS (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. VALDEPEÑAS (Ciudad Real).

V A R I O S

(56) COMPRO chatarra de cobre, metal, hierro, basculas, todo lo que no tiene servicio ni se usa, aunque sea sin desguazar. Vda. de JOSE LOPEZ QUIÑONES, María de Pacheco nº16. SOCUELLAMOS. (La Mancha)

(60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 zafras de chapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacenes Tañuña". 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 Cavián, 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 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, 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 Vinagreras Oleícolas, Transportes, Ofrecemos Depósitos-Cisternas Containers Poliester Vitrificados. Vaporizados garantía, presupuestos gratis. Representaciones Rodriguez. «Enólogo» Apartado, 7. Teléfono, 202. PEDRO MUÑOZ (C. Real).

El mercado com

El Consejo de Ministros de la Agricultura de la Comunidad Económica Europea decidió, el día 21 del pasado mes de Noviembre, consultar al Parlamento sobre tres propuestas de la Comisión Europea relativas a la apertura reparto y modo de gestión de los contingentes comunitarios para los vinos españoles incluidos en el Acuerdo España—C.E.E., para 1973.

Las proposiciones de la Comisión Europea se refieren a los contingentes para los vinos de Jerez, Málaga, Jumilla, Priorato, Valdepeñas y Rioja según el contenido de la declaración de la C.E.E. con España.

Antes de seguir adelante con la nota de dichas proposiciones, conviene distinguir algo importante respecto a la definición de los conceptos de arancel y contingente, para aquellos no muy versados en el lenguaje técnico económico.

En primer lugar, cabe decir que los contingentes o el contingente, significan una limitación a la totalidad en la cantidad o en el valor de las mercancías importadas o exportadas durante un período de tiempo determinado. Un contingente de importación, tal como es el caso presente, supone la fijación de una cantidad límite que se permitirá importar.

A su vez, y en segundo lugar, cabe decir que los derechos arancelarios que vienen a constituir por así indicarlo la materia prima, la base, de los aranceles, pueden definirse como los impuestos que gravan el valor de las mercancías que entran (derechos de importación) o que salen (derechos de exportación).

La diferencia esencial pues, entre

contingentes y aranceles de importación, está en que los primeros prohíben todo comercio que sobrepase una determinada cantidad fija y los segundos, aunque también restringen el comercio de artículos importados, tal hecho obedece a que al crearse una sobretasa que recarga el precio original del artículo importado el costo total será más elevado, y que, contando con la conocida ley de demanda de que a precios más reducidos la demanda aumenta y a precios crecientes la demanda se reduce, quiere decirse por tanto que la demanda del país importador, al ser más caro el artículo por la fijación de ese arancel, será mas pequeña. Esta segunda medida pues de fijación de un arancel supone que la cantidad a entrar en el país de artículos de importación puede ser ilimitada en número o cantidad a condición de que se pague el derecho arancelario fijado.

Ambas medidas son pues restrictivas del comercio exterior, pero si bien el contingente lo es de forma directa y cuantitativa, el arancel lo es de manera indirecta y cualitativa.

El aumento de contingentes o su desaparición y la reducción o también la desaparición, de los derechos arancelarios supone, como es lógico, mejora en las relaciones comerciales entre países porque quita trabas a la expansión comercial.

En este sentido al decir que la Comisión Europea al expresar su opinión de que a la espera de que se firme el Acuerdo España-C.E.E. se admitan los actuales contingentes quiere decirse que con su actitud de fijar una cantidad límite a nuestras exportaciones no

ún y el VINO

mejora nada su actitud respecto a nuestras relaciones con el Mercado Común pero al considerar una reducción de nuestros aranceles, eso sí, porque abarata los precios de nuestros caldos dentro de la Comunidad Económica Europea, creándose así su normal expansión.

La situación señalada para el año 1973 queda pues prevista así: un contingente de 40.000 hectólitros con una reducción de un 60 por 100 de los derechos de arancel; otra reducción del 50 por 100 de los derechos arancelarios que gravaban el vino de Jerez manteniéndose el contingente de 210.000 hectólitros: de igual porcentaje de reducción, el 50 por 100, se beneficia el vino de Málaga que también mantiene su contingente de importación por parte de la Comunidad Económica Europea, de 15.000 hectólitros.

Por último, la reducción de derechos arancelarios mas pequeña, el 30 por 100, es la que alcanza a los vinos de Jumilla, Priorato, Valdepeñas y Rioja perdurando el contingente de 15.000 hectólitros.

Es evidente que la contingentación actual existente entre España y el Mercado Común no es la deseada por nuestro país y ha sido fijada por las autoridades de la Comunidad más atentas a atender los intereses de los otros países miembros del Tratado de Roma, que a los nuestros, pero si nos atenemos a la vieja frase de que "algo es algo, si la dicha es buena", nuestro conformar ha de ser que, algo es algo, conseguir que la reducción de los aranceles supongan mejores perspectivas para nuestros vinos pues supondrá que los precios de los mismos serán mas reducidos mayor será el círculo

de consumidores que los degusten creándose así conciencia de calidad y de marcas importantísima para la apertura y ampliación de nuevos mercados.

La principal ventaja a nuestro juicio radica en la mayor expansividad de personas que puedan conocer nuestros caldos. Nos explicaremos. Al estar limitada la cantidad a importar y ser los precios debidos al arancel, altos, pocas son las personas que pueden tener normalmente acceso a vinos españoles. Ahora bien al reducirse el precio, por reducción de dicho arancel, es más asequible a otras fortunas su adquisición. Son más las personas que pueden adquirirlo. La demanda se amplía saliendo de círculos cerrados a más abiertos. Suponiendo que en la actualidad se vendiera lo total importado, es decir todo lo contingentado por la Comunidad, Económica, cosa que creemos es así el número de personas solicitantes de nuestros vinos será menor que si por efecto de la disminución de precio la cantidad de personas con menores volúmenes de renta, aumenta. La comparación esta en que siendo el mismo tamaño el de un pastel si el número de comensales aumenta, son mas los degustadores de esa calidad. Esa es a nuestro juicio la principal ventaja obtenida con la reducción del arancel. Normalmente el número de los consumidores de nuestros caldos, gracias a la reducción del precio, aumentará. Se ampliará el mercado, aparecerá como decíamos anteriormente la consciencia de clientela importantísima para un artículo que como el vino marca de manera clara a sus benefactores con sus gustos.

por Pedro José Pinillos

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 v nicas, con vino o residuos.

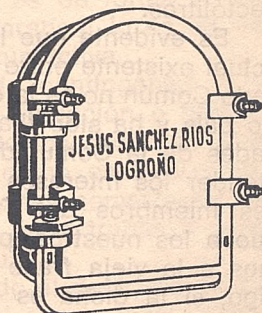
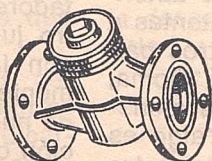
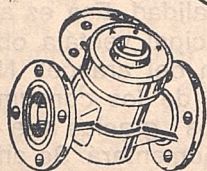
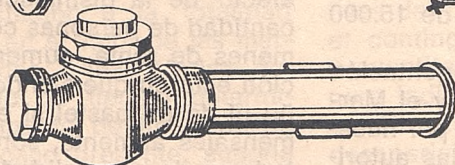
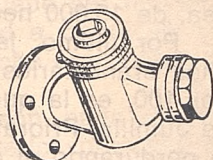
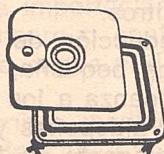
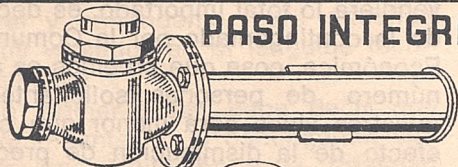
Bodegas de Elaboraci3n en:

SOCUELLAMOS
RIO ZANCARA

ALCAZAR DE SAN JUAN
QUINTANAR DE LA ORDEN

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

Jesus Sanchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Instituto de fermentaciones industriales

Creado en 1947, presenta, en la actualidad, la siguiente organización de grupos de trabajo:

Departamento de Bioquímica y Tecnología de las Fermentaciones.
Sección de Enología.

Laboratorio para el estudio de vinos finos.

Laboratorios para el estudio de vinagres, alcoholes y licores.

Laboratorio para el estudio bioquímico de las fermentaciones.

Sección coordinada de investigación enológica con la Escuela Sindical de la Vid.

Sección de Cervecería.

Sección de Maltería.

Sección de Depuración y Contaminación de Aguas.

Sección de Control y Desarrollo de Métodos Analíticos.

Laboratorio para el estudio de productos de fermentación.

Laboratorio para el estudio de los procesos de fermentación láctica.

Departamento de Microbiología.

Laboratorio de Taxonomía.

Laboratorio de Fisiología.

En cuanto al futuro, y dadas las múltiples actividades que el Instituto desarrolla en la actualidad y las previsibles en el vasto campo de las fermentaciones, no sólo es preciso mantener las líneas existentes, sino que es necesario plantearse el problema de una ampliación seriamente meditada y encaminada a seleccionar aquellas actividades que puedan tener más interés en el desarrollo tecnológico de nuestro país. En el sentido el Instituto tiene un plan de extensión previsto para los próximos cinco años. Con el personal científico y medios de que dispone actualmente, es evidente que no se cubran las necesidades de asistencia técnica e investigación que las industrias fermentativas solicitan.

Circunscribiéndose sólo a dos sectores de la economía nacional, como son la producción de vino y cerveza, con unas cifras que ascienden a veintiseis y doce hectólitros, respectivamente, es fácil deducir la necesidad de una intensa investigación en este campo. La industria exige la introducción de nuevas técnicas que puedan representar ventajas sobre los métodos actuales, es decir, está pidiendo una innovación tecnológica, máxime cuando, como en el caso de la producción de vinos, se siguen aplicando métodos empíricos, totalmente superados, incluso por países de menor tradición vinícola que el nuestro.

Por otra parte, el Instituto mantiene estrechas relaciones con la Office Internationale de la Vigne et du Vin y la European Brewery Convención, organismos que establecen las normas adecuadas para el desarrollo de las industrias tecnológica y cervecera, en todos los países intere-

sados y de acuerdo con los datos aportados por los centros de investigación a ellos acogidos. La vinculación activa a dichos organismos, así como la divulgación de tales normas en nuestro país es de vital interés y exige más personal dedicado a ello.

Entre las nuevas líneas de trabajo que se impone afrontar con prontitud se encuentra la referente a investigación sobre aguas. La Sección de Contaminación y Depuración de Aguas, muy recientemente incorporada al Instituto, no cuenta aún con el personal y medios necesarios.

El problema de la contaminación de las aguas es grave y exige poner a punto técnicas y estudios nuevos para poder abordarlo. Esta Sección merece especial atención en un futuro próximo que le permita iniciar una investigación eficaz.

En circunstancias análogas se encuentran los antibióticos. Dependiendo del Departamento de Microbiología, se intenta crear una Sección para realizar estudios en este campo, dado el incremento que ha experimentado la producción de los mismos y su importancia, no solo desde el punto de vista farmacológico sino también industrial e incluso bioquímico.

El Instituto ha previsto y cifrado la ampliación de su personal y gastos de mantenimiento, así como el aumento de la dotación de los laboratorios de moderno material.

Super-filtros

®

Radifil

TIERRAS DE INFUSORIOS  **RADIFILINA**

Reg.º S. D. F. n.º 89-90

(DIATOMÉAS)

DISTRIBUIDOR

PRODUCTOS **AGROVIN S.A.** ®

CENTRAL:

Paseo de la Estación, 2

Tel. 54 06 35 y 54 03 88

ALCAZAR DE SAN JUAN

Sucursal

Avenida Ingeniero Sáenz de Miera, n.º 2
Teléfono 22 05 93 LEON

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

La empresa como unidad económica

TEMA I

por Rafael Ojea Pereda

Como puede verse en el enunciado de este primer tema, no vamos a tocar en él ningún problema concreto de organización. Lo vamos a dedicar en efecto a aclarar algunas ideas sobre el concepto de Empresa, ideas que nos permitirán identificar suficientemente el sujeto de nuestro estudio.

Nos interesa situar a la Empresa dentro del sistema económico en donde desarrolla su actividad, recalcando su estrecha relación con el resto de los órganos económicos que la rodean su estrecha relación con los restos de a la misma, dibujar el concepto de empresario como elemento fundamental de dicho sistema, examinando los servicios que presta a la colectividad.

Por esta razón, nos permitimos una pequeña evasión al campo de la teoría a cambio de una fijación de ideas que consideramos básicas.

Si admitimos la definición que del término Empresa nos dá el diccionario "ACCION ARDUA Y DIFICIL QUE VALEROSAMENTE SE EMPRENDE" nos vemos obligados a reconocer que el comercio de las edades Antigua y Media, ofrecía las mismas características fundamentales que el de nuestro siglo.

El riesgo, factor ineludible en toda actividad económica, existía entonces como ahora. Y, en aquellos días, lo mismo que hoy, la básica proporcionalidad directa entre riesgo y beneficio inherente a toda posible Empresa, se veía modificada por una serie de factores, que han sido, son y serán, los determinantes de la existencia de resultados, opuestos en empresas de idénticas posibilidades: el factor hombre y el factor medios.

El comercio de mercancías de gran valor constituía la actividad clásica de aquellas épocas. Los mercaderes, formando caravanas por razones de seguridad, seguían durante meses las legendarias rutas comerciales.

En la antigüedad cada viaje constituía por sí, una empresa, y es evidente que el empresario de entonces no buscaba el resultado del año, sino el beneficio obtenido o el quebranto sufrido en tal o cual expedición. Aun hoy, en las sociedades dedicada a las grandes construcciones, obras que por su gran envergadura se dilatan varios años, es más interesante conocer el resultado por cada construcción que el beneficio ó pérdida del ejercicio que en estos casos es aún más aleatorio que en cualquier otra actividad, ya que los supuestos rendimientos anuales estarán condicionados al feliz término de la obra y la consiguiente conformidad del cliente.

No queremos decir con lo anterior, que el tiempo que durase la expedición "no contase", simplemente hemos pretendido hacer resaltar, según decíamos más arriba, que antes como ahora en la empresa sólo existen dos fechas a tener en cuenta: la fundación y la liquidación. Y que mientras estas dos fechas no estuvieran separadas entre sí por un tiempo demasiado largo, no fué preciso introducir en la contabilidad el artificio del balance de situación y resultados.

La constitución de sociedades de vida más larga presentaba un problema de capital importancia. Ya no es un comerciante el empresario, al que su

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 Hernáez palacios Llams. 75 págs. 560 ptas.
- ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLS. COMPUESTOS 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 DERIVADO. 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 Hague. 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. 160 ptas.
- APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS, de W. Rafols. 980 págs. 980 ptas
- COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS PARA CONSUMO EN FRESCO, de Fuentes Cortés. 193 págs. 75 ptas.
- EL EMPLEO DEL ANHIDRIDO SULFUROSO EN LA COMERCIALIZACION DE UVA DE MESA, de Díez García, 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.
- 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.
- TABLAS DE KILOGRADOS, con la solución de 15 000 operaciones multiplicando peso por gravedad. Muy útil para bodegueros y cosecheros de uvas. Precio 100 Ptas. incluido gastos de envío.

jefe de caravana dá cuenta de la expedición terminada, sino diversidad de socios que adquieren una o varias participaciones a fin de sacar un rendimiento a un capital pequeño, que en otro caso habría de permanecer casi siempre ocioso.

Como es lógico, estos partícipes no esperarían diez, veinte, quizá cien años a recibir la parte que les correspondiese en el momento de la liquidación de la sociedad. Ante esta situación había que arbitrar un medio que solucionase el problema. Y este medio arbitrado fué el balance anual, definido como "UN EXPONENTE DE OPINION Y NO UN ESTADO DE HECHOS".

Como resultado lógico de lo expuesto, se puede enunciar que el normal reparto anual de beneficios es, pues un auténtico "dividendo a cuenta" de un desconocido final.

La vida económica gira alrededor de dos conceptos básicos:

El hombre tiene unas NECESIDADES que cubrir.

La Naturaleza le proporciona los BIENES conque cubrir estas necesidades.

Respecto al segundo concepto, la cuestión no es tan sencilla como la planteamos aquí. Si bien es cierto que la Naturaleza proporciona al hombre los bienes o productos que necesita para cubrir sus necesidades, sólo en contados casos lo hace en forma tal que puedan ser utilizados directamente. La realidad es que casi siempre estos bienes exigen una serie de transformaciones que los hagan aptos para el consumo. Esta circunstancia nos lleva a la distinción de dos tipos de bienes en la Naturaleza: los que los economistas llaman

BIENES DE CONSUMO, los primeros a los que nos referíamos, que pueden ser consumidos directamente;

BIENES DE PRODUCCION, los restantes, o sea los que exigen posteriores transformaciones para su consumo.

Por otro lado, estos bienes que la Naturaleza ofrece al hombre pueden encontrarse en la misma en cantidades **ilimitadas**, que son los menos, o **limitadas**, que son las más, de donde surge un tercer concepto económico fundamental, el de ESCASEZ, que caracteriza al que llamamos BIEN ECONOMICO.

Todo ello nos lleva a una conclusión, que es la que ahora nos interesa: Que el hombre tiene que transformar la mayor parte de los bienes que le proporciona la Naturaleza para que sean aptos a sus necesidades. Y que, por tanto, hay en el hombre dos actitudes perfectamente definidas:

Una, como PRODUCTOR de bienes para el consumo.

Otra, como CONSUMIDOR de estos mismos bienes.

No hay duda que estas dos actitudes pueden encontrarse en un mismo hombre, que puede producir todo lo que necesita él y los suyos, considerando al hombre no aislado, sino formando un núcleo familiar que económicamente es la unidad fundamental. Recordemos a este respecto el personaje de nuestras lecturas infantiles, el Robinsón Crusoe de Daniel Defoe. El era el único consumidor de sus propias producciones, y sus necesidades se cubrían gracias a su solo esfuerzo. Esta misma circunstancia se producía en las primitivas agrupaciones familiares del hombre prehistórico y se dá actualmente en los núcleos humanos más atrasados.

Pero, en general la complejidad de la vida económica actual hacen que queden perfectamente delimitados dos entes o dos órganos en nuestro sistema económico actual:

Uno, dedicado a la transformación de bienes, adaptándolos al consu-

mo. Es la que los economistas llaman UNIDAD ECONOMICA DE PRODUCCION, o EMPRESA.

Y otro, eminentemente CONSUMIDOR, que es la familia o UNIDAD ECONOMICA DE CONSUMO.

Ambas unidades se enfrentan en lo que llamamos ECONOMIA DE MERCADO, funcionando el sistema de la siguiente manera, expuesta de una forma muy simplificada:

Los consumidores necesitan hacerse con los productos que cubren sus necesidades, y para ello se dirigen a las Empresas o unidades económicas de producción, quienes se los proporcionarán en mejores condiciones que lo que pudieran conseguirlo ellos directamente.

Pero estos consumidores tendrán, a su vez, que aportar algo a las Empresas a cambio de lo que reciben, y este algo será la prestación de unos servicios productivos o trabajo.

Las Empresas o unidades económicas de producción recibirán esta aportación de trabajo de los consumidores o unidades económicas de consumo, y en unión de los bienes que obtiene de la Naturaleza y de los instrumentos necesarios para transformar aquéllos, desarrollará su función productiva, coordinándolos bajo una dirección y control y de acuerdo con un plan.

En principio parece que el intercambio de prestaciones entre los consumidores y las Empresas quedará terminado aquí: unos entregan su trabajo y a cambio del mismo reciben una parte del producto en cuya fabricación han colaborado. Pero esto significaría que cada unidad económica de consumo recibiría el pago de su prestación de trabajo en especie y en uno o muy pocos artículos en cuya fabricación intervienen, y que el resto de los productos que necesitan para satisfacer sus necesidades tendrá que obtenerlos a través de un complicado trueque con los demás consumidores, poseedores, a su vez, de otros artículos obtenidos de la misma manera.

Surge entonces en nuestra economía de mercado un nuevo elemento que viene a simplificar el problema; este nuevo elemento es el DINERO, que en pago de las prestaciones de los consumidores entregan las Empresas a los mismos, dinero que, a su vez, permitirá a éstos la adquisición de los bienes que necesitan para cubrir sus necesidades. Este mecanismo se lleva a cabo en el **mercado** (de aquí el nombre de economía de mercado que hemos empleado), concepto económico en donde se enfrentan ambas unidades bajo la forma de OFERTANTES y DEMANDANTES.

De esta forma se establecen unas corrientes equivalentes de dinero, prestaciones de servicios y bienes que influyen entre ambas unidades económicas.

Tenemos, por tanto, configurada ya la Empresa como un organismo económico que crea los bienes que el hombre necesita para cubrir sus necesidades.

Antes de seguir adelante nos conviene aclarar un concepto. Hablamos de bienes producidos por la Empresa, pero ¿que es lo que consideramos dentro de este concepto de BIEN? En economía se considera **producción** todo aquello que aumenta la utilidad de los bienes de la Naturaleza. Por lo tanto, es un concepto lo suficientemente amplio para englobar a todas aquellas actividades que sin transformar materialmente el bien lo ACERCAN al consumidor, considerando este concepto de acercar en un sentido amplio. Así sucede con las actividades comerciales que colaboran en poner el producto al alcance del consumidor y con los servicios, transportes, seguros, etc., que hacen que esta labor pueda realizarse mejor.

PROXIMAMENTE I. 2. FUNCIONES DE LA EMPRESA.

La Poesía y el Vino

Cada día debe ser Navidad

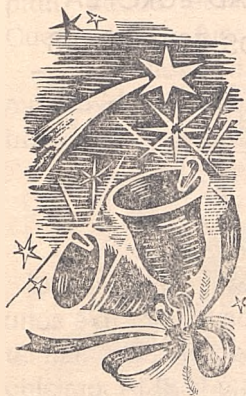
Navidad quiero que vengas al año todos los días
para que seamos buenos y nobles en esta vida,
para que tengamos suerte dulce amor y compañía
y andemos igual que hermanos por la senda florecida.

Navidad te deseamos bella atrayente y festiva
llena de gozo y de encanto esplendor y maravilla,
te queremos bulliciosa alegre cual siempre viva
singular y permanente como la estrella que brilla

Navidad ven a los brazos como esperanza bendita
nosotros te estrecharemos, y disfrutando alegría,
ya jamás te dejaremos marchar de pena contrita.

Felices te acunaremos y te daremos la vida
Navidad esplendorosa estrella que Dios envía
ven a vivir con nosotros en la paz que nos anida
no dejes perder el sueño de tu grandeza sencilla.
Navidad ven a nosotros hoy, mañana, cada día.

por **Alfredo Guillén Olivé**



La dirección y plantilla de La Pámpana de Baco

Desean a todos sus colaboradores, suscriptores,
clientes y amigos

Unas muy felices fiestas Navideñas
y el más venturoso año 1.973.

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real)

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

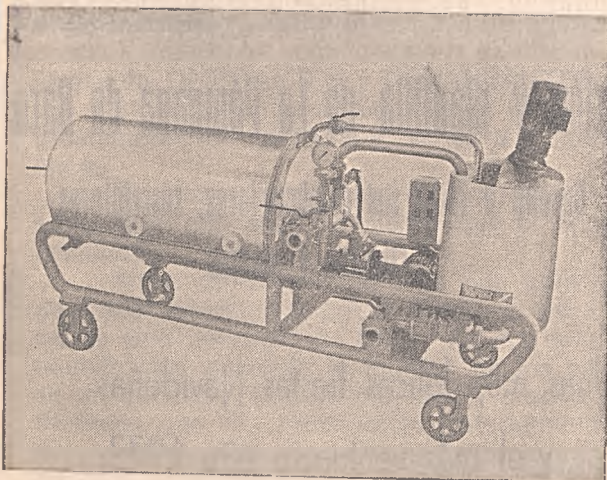
Mártires Concepcionistas, 18

Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

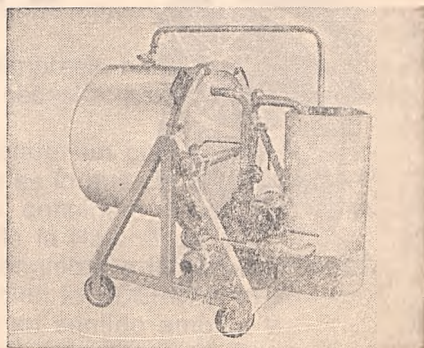
Cosecheros, cooperativas y elaboradores, compramos vinos, orujos y lias. Consulten precios

FILTROS zenítram



Modelo 30 Autolovador

CALIDAD EUROPEA
PRECIOS ESPAÑOLES



Modelo, 10

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

Que Vd. lo pase bien...

DE PESCA O DE TASCA



—¡Vaya! Me alegro que al fin pescaras algo...

LO MALO

El pobre tipo ha caído del andamio y los compañeros lo visitan en el hospital, donde está bastante maltrecho. Cuenta cómo fue:

—En realidad, durante la caída iba lo más bien. Me lastimé en la frenada tan brusca contra el suelo.

* * *

Después de ver una corrida de toros unos extranjeros son llevados a una fiesta flamenca. Beben y se divierten muchísimo. Al final un periodista le pregunta a uno de los turistas:

—Dígame, ¿qué es lo que más le gusta de España?

—¡Las suecas...!

ALGO ES ALGO

¿Y qué tal cocinera es tu mujer?

—le preguntó a un recién casado un compañero de oficina.

Va aprendiendo... Ya he conseguido que abra las latas ella sola.

ADULADOR

El empleado, furioso, a su mujer:

—¡Estoy convencido de que los idiotas son los que tienen las mujeres más bonitas.

—¡Oh, querido! Eso lo dices para adularme...

* * *

Un novio muy celoso va a visitar a su novia por la mañana y en la escalera se tropieza con otro joven que sale. Entonces pregunta a la criada:

—Oye, Serapia, ¿quién ha venido hoy?

—Nadie, señorito.

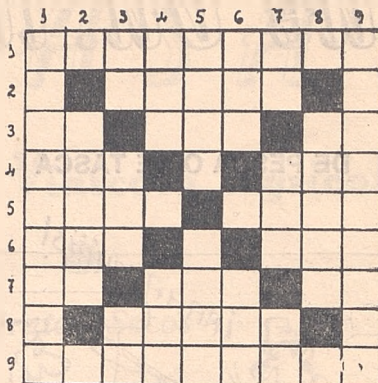
—¿Como nadie, si acabo de tropezarme con un individuo que salía de aquí? —¡Ah, bueno! Es que estaba aquí desde anoche.

* * *

—Elija usted entre dos días de cárcel o quinientas pesetas —dice el comisario al detenido.

—Está bien, deme las quinientas pesetas.

CRUCIGRAMA NUM. 90



El alcohol es un líquido incoloro que lo conserva todo, menos los secretos.

* * *

Entre empleados:

—Conozco a una familia cuyos miembros han dado siempre pruebas de un valor y un arrojo excepcionales. Fíjate que el padre fue el primero en lanzarse desde un avión a quince mil metros de altura para probar las consecuencias de la presión atmosférica en el cuerpo humano; la madre, la primera mujer que llegó a las profundidades marinas del Pacífico, a más de ocho mil metros de profundidad; el hermano mayor llegó a las trescientas millas horarias con un bólido de su invención, y ahora, el pequeño está decidido a llegar a la Luna con un cohete que él mismo ha diseñado.

—Estarán contentos sus familiares, ¿verdad?

A lo que el otro, extrañado, preguntó: —¿Que familiares?

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 89

Horizontales.—1: Cremación.—2: L. Tañer. O.—3: As. Lar. As.—4: Mil. L. Oso.—5: Olid. obuc.—6: Ros. A. Amo.—7: Os. Uno. IM.—8: S. Asada. I.—9: Octavario.

Verticales.—1: Clamoroso.—2: R. Si- los. C.—3: Et. Lis. At. 4: Mal. D. Usa. 4: Mal. D. Usa.—5: Anal. Anav.—6: Cer. O. Oda.—7: Ir. Oba. Ar.—8: D. Asumi. I.—9: Nosocomio.

Horizontales.—1: Que hacen melindres.—2: Planeta.—3: Negación. Arbol del Gabón, parecido a la encina. Símbolo de la plata.—4: Manantial que surge de un llano. Adverbio de lugar.—5: Mancha pequeña y de color pardo que sale en la piel. Al revés, mamífero rumiante.—6: Reza. Oficial del Ejercito turco. 7: Nota. Gorro militar. Terminación del infinitivo.— 8: Piedra volcánica, esponjosa, que se usa para desgastar.—9: Gomorresina de olor aromático muy fuerte.

Verticales.—1: Aprovechamiento exclusivo de alguna industria o comercio. 2: Coloración, más o menos cárdena, alrededor del párpado inferior.—3: Pronombre personal. Ave palmípeda. Río de Italia.—4: Metal de color amarillo. Al revés, preposición.—5: Hueso del tarso. Parte inferior y central de la espalda.—6: Pueblo de Huesca. Arbusto cuyas hojas se usan como purgante.— 7: Voz que se usa repetida para arrullar a los niños. Altar. Río de Marruecos.—8: Apaga el fuego.—9: Constelación zodiacal.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

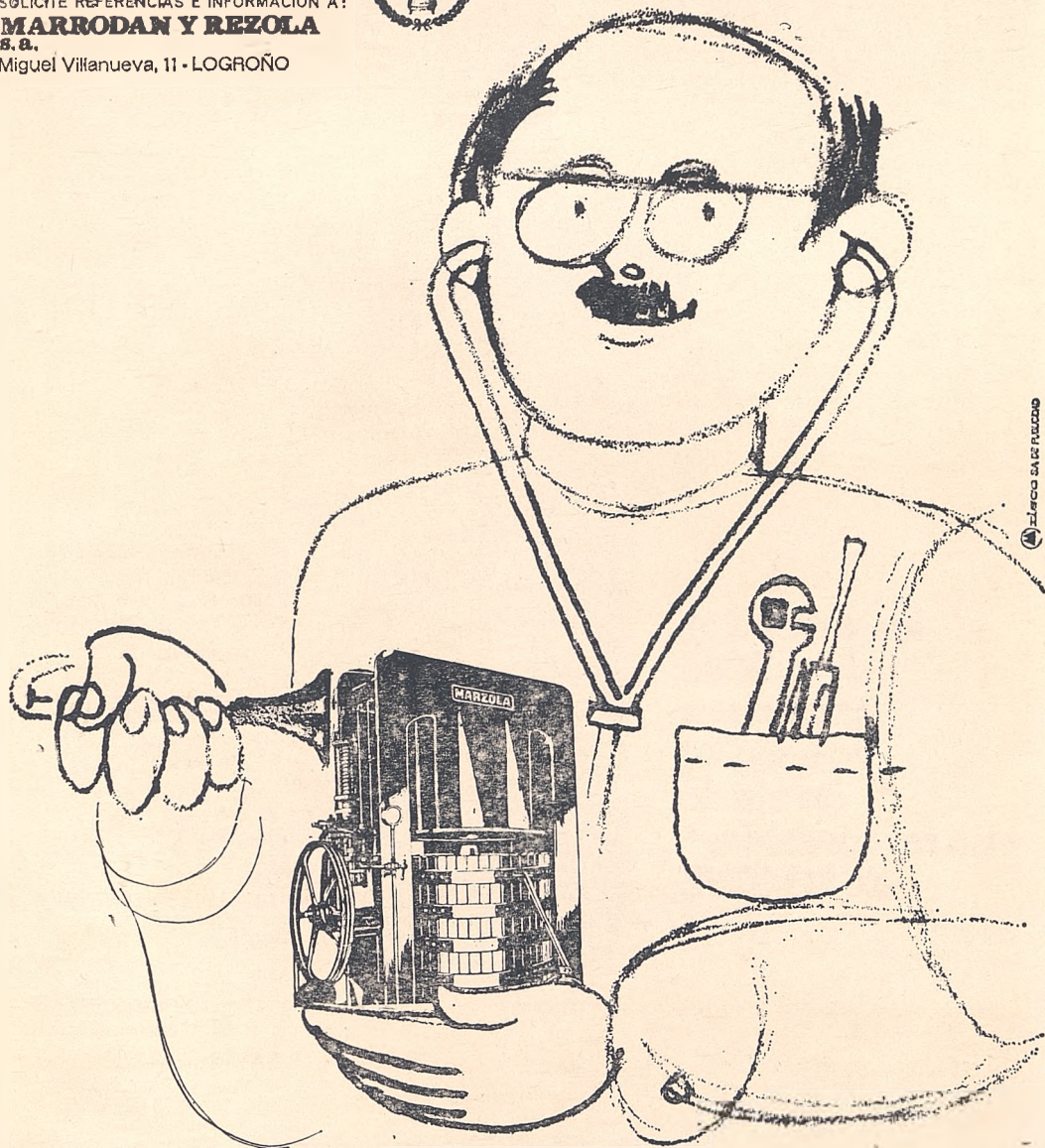
Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

MARRODAN Y REZOLA
S. A.

Miguel Villanueva, 11 - LOGROÑO



MARRODAN Y REZOLA S.A.

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

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



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

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



Delegaciones en:

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

Marqués de San Esteban, 17
Tel. 34 57 07

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

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

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

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