



La Pámpana de Baco

Núm

7

15 Mayo 1972

R
E
V
I
S
T
A

V
I
N
I
C
O
L
A

N
A
C
I
O
N
A
L



NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

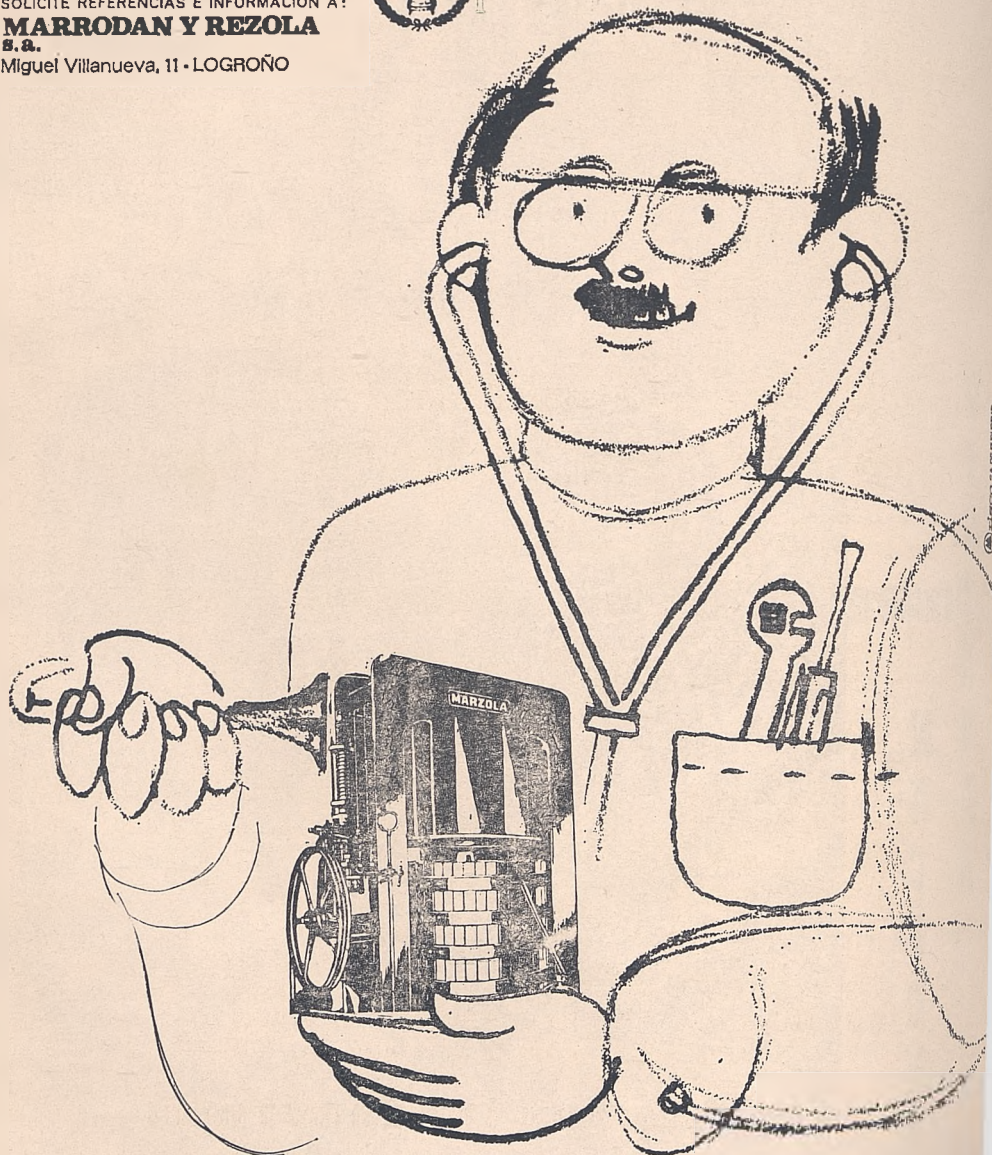
Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

MARRODAN Y REZOLA
S. A.

Miguel Villanueva, 11 • LOGROÑO



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

La Pámpana de Baco



REDACCION Y ADMINISTRACION

Dirección Telefónica: LOVINO

Bonillo, 51

Teléfono 171

SOCUELLAMOS (La Mancha) España

REVISTA

AGRO-VINICOLA

PUBLICACION QUINCENAL

Núm. 77

15 de Mayo de 1972

FUNDADOR Y DIRECTOR

José López-Osa Díaz-Pintado

Imprime los Talleres

Propiedad de la Revista

Depósito Legal C. R. 217-1970

Empresa Periodística n.º 524

Autorizada por la Dirección
General de Prensa

SUSCRIPCION

Semestre. 150 pesetas

Año.... 280 €

Año..... 350 € para el extranjero

PORTADA: *Observando los daños
producidos por las Heladas*

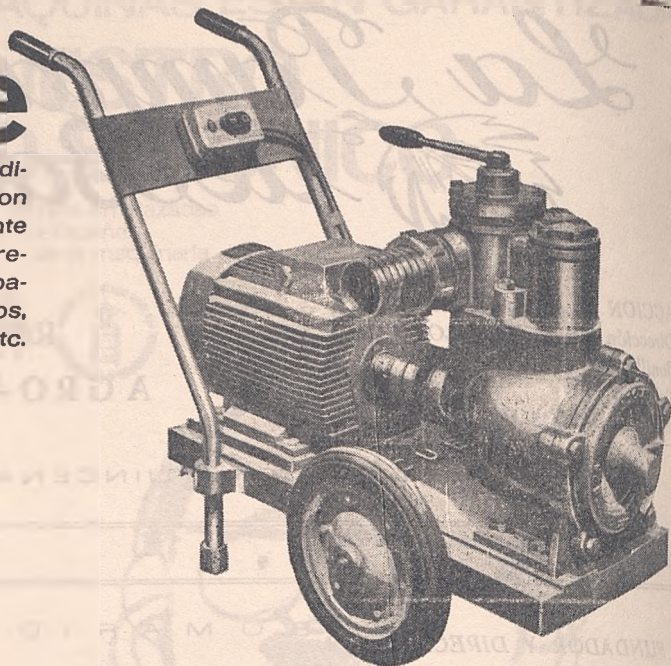
S U M A R I O

Primera página	3
Los vinos de Córdoba y el Mercado	
Común	3
El mildiu de la Vid	6
9ª Feria Internacional del Campo	9
Los Enólogos españoles	10
Amigos de la Torre del Vino	11
Los establecimientos de carretera exce-	
lentes promotores del VINO	13
España a la política agraria	14
N o t i c i a r i o	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vinos	19
Mercado de Alcoholes	22
Actualidad	23
¿Sabe Vd. qué	25
Mercado y Servicios	26
El vino en la Prensa	28
Sobre los precios del vino	30
B. O. del Estado	32
La Mancha	33
XXV Fiesta de la Vendimia de Requena ...	34
En torno a la próxima XXV edición de	
la Fiesta de la Vendimia del Sherry	35
La Poesía y el VINO	37
Que Vd. lo pase bien	39

Prohibida la reproducción total o parcial de los textos, de no citarse la procedencia

bombas azcue

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



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

BOMBAS para el trasiego de vinos

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

solicite información a:



bombas azcue

tel. 831004 - arrona - cestona (guipúzcoa)

PRIMERA

PAGINA

Es lamentable, tener que admitir la insuficiencia por falta de conocimientos e iniciativas, a causa de que nuestros ojos se encuentran cerrados y no somos capaces de abrirlos, para mirar rectamente hacia la luz sin sentir la molestia o el cansancio en nuestras pupilas.

Decíamos hace algunos años, que los electrodomésticos eran para las grandes ciudades, habiendo visto, que en poco tiempo se han hecho necesarios hasta en las pequeñas aldeas. Hay que mirar al futuro sin dejar por un momento de vivir el presente, pues como se dice: "el que da primero da dos veces" y ejemplos tenemos en nuestras bellas costas, donde muchos extranjeros, con exacta visión de lo que llegaría a significar el turismo en España, han forjado grandes capitales, sólo con adquirir terrenos por precios arrisorios, que más tarde se han revalorizado, llegando a cotizarse a precios astronómicos. Así, podríamos seguir enumerando casos, en los que nos damos cuenta tardíamente que hemos tenido el gran negocio al alcance de nuestros dedos y lo hemos dejado pasar inadvertido, observando lo que otros países, con más visión comercial han conseguido, asegurándose los mejores bocados.

España tiene calidad en sus vinos para competir con el mejor de cualquier nación, y ejemplos hay, como BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS, S. A., de Logroño, cuyo director es alemán, porque el capital alemán está metido en la sociedad. Tenemos Whiskys escoceses que se fabrican en nuestra patria con el nombre de este noble país, pagando como es natural una no muy grata renta. Poseemos marcas de champange -en castellano VINO ESPUMOSO-, en las que la participación extranjera no falta. En Jerez de la Frontera, abundan las firmas apadrinadas por capital inglés. En definitiva, está clarísimo que nuestros caldos son el bouquet del más exquisito gusto europeo y mundial.

Lo que falta en nuestra viticultura, es conseguir esa operación asociativa, a nivel nacional, tan necesaria para la formación de complejos industriales capaces de abrir las puertas partiendo de la calidad, de las fronteras del país más estricto y exigente. Debemos unirnos todos en esta difícil tarea de llevar nuestros productos vinícolas a todos los confines del globo, elevándolos a sus más altas metas, y que cada rayo de sol haga brillar una botella de VINO ESPAÑOL en cualquier lugar del globo.

No pensemos que esto solo es literatura, pues yo por amar tanto

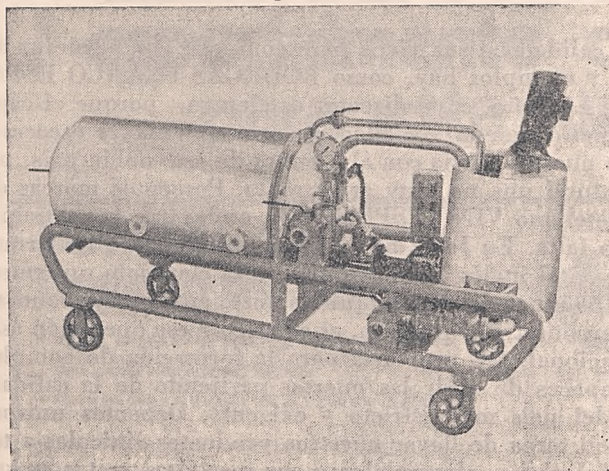
este negocio, siempre estoy pendiente de él, viajando y observando sus evoluciones, por lo que puedo afirmar, que en varias Ferias expositivas de vinos españoles que he visitado, he tenido el placer de ver degustar los vinos de países hermanos, tales como Méjico, Chile, otros que, aún no siendo muy importantes en riqueza vinícola, no se detienen ante el Atlántico, llegando hasta nosotros para hacer provecho de sus caldos, en tanto que nosotros, si asistimos a alguna Feria internacional es en pequeña escala, con una o dos firmas expositivas -excepto Jerez, que en este punto no tiene fronteras-, porque nuestras Cámaras de Comercio, nuestro Sindicato de la Vid o nosotros mismos somos incapaces de hacer patria, propagando y llevando nuestros vinos allá donde veamos una oportunidad para darlos a conocer. Es más cómodo solicitar año tras año garantías mínimas de precio, aunque sepamos que éste no puede cubrir nuestras necesidades. Y entretanto otras marcas extranjeras de vinos y licores y toda clase de brevaños van invadiendo todos los rincones de nuestra geografía, a través de T. V. o con grandes titulares y páginas completas en la prensa.

Nuestra labor es árdua e ingrata, porque difícil es llevar a la práctica toda obra que nace del pensamiento humano, sin que pueda éste realizarse por falta de atención, por exceso de sueño de los que escuchan; pero si tarde hemos llegado al Mercado Común, si somos de los últimos, yo, tal cual es mi misión, limo y limo como el mecánico que piensa que es su quehacer de cada día, pensando como éste que el que mira dirá quizás que es necio, pero trabajando con voluntad consigue moldear el más duro hierro. Yo sólo deseo contribuir a suprimir nuestras INDUSTRIAS VINICOLAS.

JOSE LOPEZ-OSA

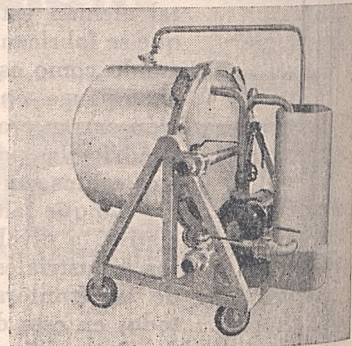
ACERO INOXIDABLE

Modelos 10 y 30 autolavador



FILTROS

zenítram



C. MECANICAS MARTINEZ

Ctra. de Madrid, 80 ALBACETE T.éf. 22 09 24

LOS VINOS DE CORDOBA Y EL MERCADO COMUN

El Sindicato Nacional de la Vid se ha hecho eco del pesimismo que ha causado en el sector de los exportadores de la cordobesa provincia de Montilla, la noticia de la no inclusión de los vinos de esta denominación -Montilla-Moriles- en la reducida y privilegiada lista de los vinos preferenciales del Mercado Común, esto es, los vinos a los que por decisión de los seis Ministros de Agricultura de la Comunidad, habrán de aplicarse una reducción del arancel que en algunos casos como el de los vinos de Jerez, alcanza hasta el 60%.

Los otros caldos que con el Jerez comparten la lista de los aranceles reducidos son el vino de la Mancha, el de Málaga son del Priorato y el vino de Jumilla.

DESCRIMINACION

El acuerdo ha producido malestar entre los exportadores de la región, y este estado de ánimo es lógico porque se trata de una interpretación falsa de la calidad de los vinos cordobeses, seguramente por una falta de información sobre la bondad indiscutible de sus propiedades, en una palabra, de una discriminación, y ésta es una palabra y una actitud molesta ya se aplique a los hombres, a las cosas, a las ción del arancel que en algunos casos, de razas, a la religión, y en este caso, a un vino de raza, de la categoría excepcional del vino de Córdoba, a un vino tan noble y tan antiguo como el Montilla, padre de una de las mejores dinastías del Jerez, de los "amontillados"...

VOZ SINDICAL

Contra esta discriminación -inexplicable en principio- se ha alzado una voz sindical, la del Presidente del Sindicato Provincial de la Vid, don Julián Ramírez Pino,

-Nuestro descontento es tanto mayor por cuanto no solo no se ha llegado a ningún

tipo de reducción arancelaria para los vinos de nuestra Denominación de Origen -Montilla-Moriles-, sino que ni siquiera se ha logrado que el Mercado Común Europeo, reconozca oficialmente la citada Denominación. No nos explicamos tal actitud.

-Nuestra Denominación de Origen -Montilla-Moriles- tiene su Reglamento perfectamente adaptado a los requisitos que la Comunidad establece, y además, existe otra circunstancia a nuestro favor, y es que siendo los nuestros, vinos generosos, no hacen competencia a los otros vinos de la Comunidad. Sin embargo todavía no está el horizonte definitivamente cerrado. Se confía que en las próximas reuniones de la Comisión Mixta la Misión española, defienda los intereses y la posición de los vinos Montilla-Moriles. hoy tan insólitamente olvidados.

HOJA DE MERITOS

Indudablemente la tiene la Denominación de Origen Montilla-Moriles, para hacer llegar sus meritos ante la Comunidad Europea. El vino Montilla es uno de los nobles y mas antiguos de las cepas españolas, Reune cuanto pueda exigir el buen nombre de un caldo: paladar, solera, color, olor, aroma, calidad, sobre todo. Los vinos de Montilla están en la literatura, en las citas clásicas de los hombres famosos, en el paladar de los reyes, de los artistas, de los toreros. El vino de Córdoba ha estado presente en la conquista de América, y en los Tercios del Gran Capitán. Es un vino ilustre, señorial, y glorioso, un vino de raza, un vino por el que vale la pena librar cualquier batalla. Un vino como los de Aguilar, Baena, Villaviciosa, Cabra, Doña Mencía, un vino que vale la pena...

FRANCISCO GOMEZ TRAVACEDO

Esta enfermedad está muy extendida por toda la Península Ibérica, concretamente en este año, normalmente se dá en las regiones húmedas, como son Galicia, Vascongadas, Navarra, Cataluña y parte de la Rioja. En las otras zonas aparecen accidentalmente, en años como el pasado en que las condiciones son favorables para el desarrollo del hongo que la produce, en estas zonas es donde causa más daño, ya que los agricultores no estan preparados para combatirlo, se desorientan y cuando empiezan a poner los medios para atajarlo ya es tarde.

SINTOMAS:

Se presentan en las hojas y tallos verdes, también se aprecian en los racimos en flor o fruto. En las hojas aparecen unas manchas amarillentas, de forma irregular y traslucidas, como manchas de aceite sobre un papel si se las mira al trasluz.

Posteriormente, con esta mancha, aparece por el envés de la hoja un polvillo blanco que si se pasa el dedo desaparece. A continuación las manchas toman el color rojizo y se secan las partes atacadas. En caso de ataques graves el número de manchas es tal, que la hoja se seca por completo y muere.

El ataque puede aparecer también sobre los racimos en flor o en fruto, viéndose sobre ellos la pelusilla blanca que impide la normal fructificación en el primer caso o que causa la pérdida del fruto en el segundo. Cuando los granos estan lo suficientemente desarrollados, el ataque del mildiu no se manifiesta con la formación de pelusilla blanca, lo que ocurre en este caso es que se secan los granos, tomando el aspecto de pasas.

CAUSAS:

El causante de la enfermedad es un hongo. Parte de este hongo, la que se llama micelio, se desarrolla dentro de la hoja u órganos verdes y jugosos de la vid, tomando de ellos las sustancias que necesitan para vivir. Otra parte del hongo crece en

el exterior de las hojas o forma ese polvo blanco que se ha mencionado anteriormente. El polvillo blanco del mildiu produce unos pequeñísimos cuerpos que son arrastrados por el viento o el agua a otras cepas. Estos diminutos cuerpos, llamados conidias, al caer sobre las hojas u otras partes verdes de las cepas, producen en ellas la enfermedad, si las condiciones de humedad y temperatura son favorables para su desarrollo.

Cuando las condiciones de temperatura son adversas, la propagación de la enfermedad se corta inmediatamente, aunque las hojas que ya estan afectadas quedan dañadas y pueden morir.

En otoño la reproducción es de manera diferente. Se forman dentro de la misma hoja esporas o huevos de invierno, que tienen una cubierta muy resistente, que les permite pasar el invierno sin que el frío les dañe, y llegar a la primavera en condiciones de reproducir la enfermedad cuando las condiciones climatológicas sean favorables, estas condiciones necesarias

DIU VID

son: Temperaturas entre los 10 y 30 grados siendo la más favorable de 25°.

EPOCAS DE TRATAMIENTOS:

Como el micelio se desarrolla en el interior de la hoja, los tratamientos han de ser preventivos, para impedir el desarrollo de las conidias, que caen sobre los órganos verdes de la vid y producen la enfermedad. Por lo tanto, la lucha contra esta enfermedad está basada en la oportunidad del tratamiento. En algunas comarcas españolas funcionan unos servicios de aviso anti-mildiu que indican al agricultor cuando hay condiciones climáticas favorables para el desarrollo de la misma. En comarcas donde estos servicios no existen y en las que el mildiu se dá cada año porque las condiciones son favorables, para el desarrollo de la enfermedad casi constantemente, deberán darse tantos tratamientos como sea preciso para mantener a la planta protegida. El efectuar tres tratamientos en fechas fijas, brotación, floración y en-

vero, puede que no sea efectivo, unas veces porque el hongo no haya producido las formas infectantes que propagan la enfermedad y otras porque las condiciones de clima no son favorables para el desarrollo del hongo sobre los órganos verdes de la vid.

Es preferible efectuar tratamientos en épocas variables teniendo en cuenta la humedad del ambiente y la temperatura. Debe hacerse un tratamiento siempre que coincidan estas tres circunstancias. Fuerte humedad en el ambiente, debida a lluvias, rocío, etc. Temperatura comprendida entre los 20-30° y desarrollo de la vegetación abundante.

FUNCIGIDAS A EMPLEAR.

En cuanto a los productos a utilizar, el método clásico es la pulverización con caldo bordales al 2% de sulfato de cobre. Otros productos de cobre que también pueden ser utilizados son el oxiclورو de cobre en suspensión en agua y el óxido cuproso. Los modernos anticriptogámicos cambian el inconveniente de interferir la orgánicos también han dado resultado en la lucha contra este hongo, así el Zineb y el Captan tienen una efectividad similar al del cobre. El Captan tiene la ventaja de no llevar metal alguno y ser muy apropiado en ataques de racimos. Tiene en acción de los microorganismos de las fermentaciones del mosto, por lo que no debe de utilizarse en fechas próximas a la vendimia.

La mezcla de Zineb y oxiclورو de cobre da mejor resultado que el Zineb solo. Un buen plan de tratamientos contra el mildiu consiste en emplear anticriptogámicos o mezcla de estos con cobre en los primeros tratamientos, porque los fungicidas orgánicos tienen cierta acción estimulante sobre la vegetación de las cepas. En cambio en los últimos tratamientos conviene utilizar los productos cúpricos, porque sus efectos son más persistentes.

José María Álvarez.

«PRYTEM»: Una nueva sociedad al servicio del envase y embalaje

“Con el nombre de PRYTEM - Proyectos y Estudios Técnicos de Envases y Embalajes, S. A. se ha creado en Madrid una nueva Sociedad de prestación de Servicios”

La finalidad de esta nueva entidad, es el asesoramiento técnico comercial sobre envases y embalajes a fabricantes, envasadores, distribuidores y, en general, a todas las personas, entidades y sociedades relacionadas con el envase y embalaje.

Entre sus actividades, “PRYTEM” realizará, principalmente, los siguientes estudios específicos:

- Proyectos de líneas de envasado o embalado.
- Ayuda técnica en líneas o plantas.
- Estudio de las técnicas adecuadas a cada producto para su acondicionamiento.
- Estudio de conjuntos.
- Concepción y diseño de envases y embalajes.

Creemos que esta Sociedad, viene a cubrir un hueco que hace mucho tiempo existía en el sector de la ingeniería y servicios, por lo que le auguramos un brillante porvenir.

«PRYTEM» tiene su domicilio social en:
Enrique Larreta, 5 - 1º Teléfono 215 51 42
MADRID 16

9ª Feria Internacional del Campo

AVANCE DEL PROGRAMA DE CONFERENCIAS

Dos aspectos fundamentales caracterizaron el contenido de la FERIA INTERNACIONAL DEL CAMPO. Uno vino expresado por su amplio y variado muestrario en el que se dieron cita los recursos técnicos más modernos, al servicio del agro, movilizadas por la industria. El segundo aspecto se refirió concretamente a su función didáctica, al programa de convenciones y simposios que plantearon en forma divulgativa a lo largo de sus ocho ediciones los problemas de mayor interés que fueron apareciendo en el panorama agrícola ganadero. Atenta, una vez más, a la problemática del sector agropecuario, la Feria ha organizado para la presente convocatoria un ciclo de conferencias y jornadas técnicas de carácter científico-cultural que serán desarrolladas por ilustres personalidades de la vida profesional y académica.

Tres temas centrales de la más viva actualidad figurarán en el cuadro de estas conferencias y jornadas:

Días 25 y 26 de Mayo.

- a.) "CONTAMINACION EN LA AGRICULTURA Y RECURSOS PARA COMBATIRLA"
- b.) "COYUNTURAS ACTUALES DE LA VITIVINICULTURA"
"NUEVAS PERSPECTIVAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES ANTE EL MERCADO COMUN"
- c.) "FUENTES DE CREDITO PARA LA EMPRESA AGRARIA"

En colaboración con la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid, el catedrático de la misma, Dr. Ingeniero. Cesar Gómez Campo, analizará la grave situación creada por la polución atmosférica

en los ámbitos agrarios que incide en la misma economía alimentaria del hombre.

Bajo los auspicios del Sindicato Nacional de la Vid, el catedrático de Industrias



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



TEL. 230610-VALENCIA-11

Agrícolas de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Director de la Escuela Sindical de la Vid, don José María Xandri Taguena, abordará en profundo las coyunturas actuales de la Vitivinicultura.

Por su parte, don Gabriel Iravedra Llopis, Dr. Ingeniero Agrónomo afecto al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, disertará sobre el debatido tema de la proyección de los vinos españoles ante la Comunidad Económica Europea.

Patrocinado por la Asociación de Ingenieros Agrónomos, tendrá lugar finalmente un ciclo de ponencias que versarán sobre "FUENTES DE CREDITO PARA LAS EMPRESAS AGRARIAS"

Independientemente de los numerosos actos culturales, que organizarán las entidades privadas y los organismos extranjeros, están previstas dos conferencias, patrocinadas por la Embajada de los Estados Unidos y que llevan por título "Producción de ganado vacuno de carne" y "Producción de ganado vacuno de leche".

Taller Chapista ROSILLO

Avda. Reyes Católicos, 79 — Teléf. 794

PINTURA EN GENERAL DEL AUTOMOVIL

VILLARROBLEDO

(Albacete)

Los enólogos españoles perfeccionan su organización a alto nivel

La Comisión de Publicaciones de la Agrupación Nacional de Enólogos comunicada que por acuerdo de la Comisión Permanente de fecha 8 de marzo pdº ha sido creado en la sede de la Agrupación, en Madrid, un CENTRO DE DOCUMENTACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA, conocido por la denominación Ce-Do.

Las primeras actividades del Ce-Do., en esta etapa preparatoria serán:

a) — Recopilación de todo lo publicado antes y en el futuro relacionado con la profesionalidad de Enólogo, en dos amplias Secciones: AMPELOGRAFÍA Y VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTEONIA.

Estas Secciones comprenderán diversos Grupos especializados según materias clasificadas.

b) — Orientación y selección de los temas que ofrezcan interés general.

c) — Publicaciones y resúmenes para conocimientos de los profesionales encuadrados y entidades del sector viti-vinicola-alcoholero.

d) — Publicación de catálogos bibliográficos y fichas tecnológicas.

e) — Colaboración informativa en Coloquios y Cursos Profesionales, ya dentro de la Agrupación en orden regional o nacional, como en otros Centros Oficiales o actividades al exterior dentro de la Unión Internacional de Enólogos.

La futura programación del Ce-Do. está orientada hacia:

f) — Estudio y divulgación de nuevos métodos enotécnicos idóneos para el vino español.

g) — Asesoramiento para los sectores: vitícola, vinícola y comercial.

h) — Concurso para la aportación de nuevas ideas y procesos técnicos con rigor científico y práctica comprobada.

i) — Convenios con las Firmas Industriales españolas y extranjeras para promoción e investigación cooperativa.

j) — Defensa de Denominaciones, Marcas y Patentes, relacionadas con todos los productos derivados de la vid y los métodos enotécnicos legales para su elaboración.

Oportunamente, dentro del organismo interno de la Agrupación, el Ce-Do. tendrá carácter de Departamento anexo a la Comisión de Publicaciones y con dependencia directa de la Presidencia Nacional de la Agrupación.

Ha sido solicitado a D. José Hernández Arrese, Vice-Presidente Honorario para hacerse cargo de este Ce-Do., a lo que ha accedido gustosamente.

Así mismo D. Luis Albalade Guillamón ha accedido para atender las funciones de Director de Publicaciones.

Merece destacar, a la vez que agradecer, la aceptación del ilustre Ingeniero agrónomo D. Antonio Larrea Redondo, especializado en tan amplia temática profesional dentro del sector viti-vinicola-alcoholero, para colaborar en esta tarea lo que sin duda confiere a la misma, prestigio y el debido rigor científico.

“TORRE DEL VINO... Y DEL ZUMO DE UVA”

¿Vd. quiere ser amigo de la “TORRE DEL VINO... y del Zumo de Uva”?... Unase a la ya larga lista de nuestros NOBLES AMIGOS y cooperará a la realización de una ambiciosa obra: la de erigir una TORRE-MUSEO en la que se encerrarán VINOS DE TODO EL MUNDO, y en la que cualquier AMIGO que haya efectuado la aportación de 111 pesetas, que le dan derecho a un CARNET DE AMIGO, sin tener que volver a aportar nunca más ni una peseta podrá visitarla gratuitamente y probar sus vinos.

Si le simpatiza esta idea, no lo deje para luego, efectúe su imposición UNICA, de 111 pesetas, en cualquiera de las entidades bancarias que señalamos a continuación: BANCO CENTRAL, BANCO ESPAÑOL DE CREDITO, CAJA DE AHORROS DE CUENCA, CAJA DE AHORROS DE RONDA y SUCURSAL DE LA CAJA RURAL DE CIUDAD REAL, indicando: PARA LOS AMIGOS de la “TORRE DEL VINO... y del Zumo de Uva”, Secretaría del Ayuntamiento, SOCUELLAMOS (C. Real).

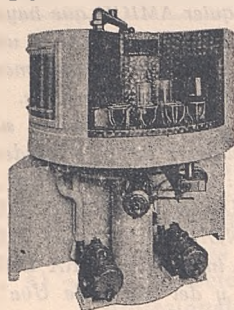
LA ORGANIZACION LOCAL
TORRE DEL VINO Y DEL ZUMO DE UVA

Relación XXVIII de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

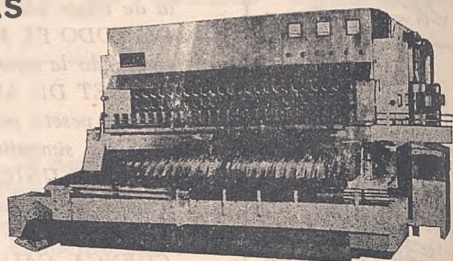
691 D.	<i>Alfonso Delicado Moreno</i>	-Amargura, 48	Socuéllamos
692 D.	Joaquín Díaz Alarcón	Tirso de Molina, 18	"
693 D.	José Díaz Alarcón	Pedro Muñoz, 3	"
694 D.	José Díaz Alcolea	Gran Capitán, 57	"
695 D.	Luis Díaz Alcolea	D. Javier, 80	"
696 D.	<i>Uber Díaz Alcolea</i>	Echegaray, 35	"
697 D ^a	Reyes Villalta Aquino	Delicias, 7	"
698 D.	Jacinto Díaz Delgado	C. Criptana, 1	"
699 D.	Pablo Díaz Donado	Delicias, 19	"
700 D.	Jesus Díaz López	S. Francisco, 8	"
701 D.	<i>Manuel Díaz Mecinas</i>	Pedro Arias, 30	"
702 D.	José Díaz Moreno	Bonillo, 54	"
703 D.	José Díaz Ortiz	D. Javier, 4	"
704 D.	Antonio Díaz Solana	D. Quijote, 50	"
705 D ^a	Adelina Díaz-Carrasco Medina	Generalísimo, 111	"
706 D.	<i>Amador Díaz-Carrasco Medina</i>	Virgén Viñas, 15	"
707 D.	Aurelio M. Díaz-Carrasco Medina	Generalísimo, 50	"
708 D.	Aurelio Díaz-Carrasco Medina	C. Real, 7	"
709 D.	Joaquín Díaz-Carrasco Medina	Stº Tomas de Villanueva, 6	"
710 D.	Matias Díaz-Carrasco Medina	Antº de Mendoza, 69	"
711 D.	<i>Santos Díaz-Carrasco Medina</i>	Pº Mártires, 6	"
712 D.	Castor Escribano Cuevas	D. Quijote, 120	"
713 D.	Valentín Escribano Delgado	Gral. Sanjurjo, 16	"
714 D.	Benito Escribano Fernández	Echegaray, 67	"
715 D.	Castor Escribano Fernández	Almagro, 1	"

LAVADORAS DE BOTELLAS DE TODO TIPO

DESDE LAS MAS PEQUEÑAS PRODUCCIONES,
HASTA LAS GRANDES LAVADORAS
COMPLETAMENTE AUTOMATICAS



**AL
MAR**



Con y sin etiquetas
Para botellas y garrafas
Varios sistemas de calefacción

Además:
Transportadores de botellas y cajas

Construcciones
Mecánicas

**Alejo
Marí
Ramón**

LANGUEDOC, 23 BARCELONA-16
TELEFONOS. 251 77 04/349 29 89

U. T. E. C. O.

ALCOHOLERA COOPERATIVA

FABRICANTES DE ALCOHOLES RECTIFICADOS DE
RESIDUOS EXTRA-NEUTROS

ALCOHOLES RECTIFICADOS DE VINOS
PEPITA' DE UVA

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



Apartado 48

LA RODA DE LA MANCHA

Teléfono 343

Los establecimientos de carretera, excelentes promotores del vino

Comenzamos con un ejemplo real.

No hace mucho, yendo desde Ciudad Real a Toledo, nos detuvimos un grupo de amigos en el pueblecito de Caracuel.

—¿Ofrecen algo típico al viajero?— preguntamos al dueño del Bar Ismael, lugar elegido para la comida.

—Tenemos los vinos de Corral de Calatrava—nos dijeron—, que son excelentes aunque poco conocidos fuera de la comarca.

Efectivamente, se trata de unos caldos que hubiésemos ignorado de su lugar de puestos a la venta en un establecimiento de carretera, fuera de su lugar de origen.

La carretera es un escaparate abierto a los cuatro vientos. Hemos de tener presente que la mayoría de los millones de turistas que vienen hasta nosotros no llegan a conocer nuestro país realmente, sino sólo una pequeña porción de rincones, los costeros principalmente, y por supuesto, todos los caminos de enlace entre los mismos. Por ello, sacar a una carretera cualquier producto nacional (co-

mo hacen los ecijanos con el espárrago silvestre y algunos agricultores onubenses respecto al tomate) constituye, sin lugar a dudas, un excelente medio de promoción.

Ciñendonos exclusivamente al vino, diré que en España poseemos marcas de fama mundial a las que bien poco puede afectar que tal o cual "barmen" de una ruta los posea en su stock para ofrecerlos al viajero, pero tales marcas no son ni mucho menos la realidad vinícola española.

Hay cientos de elaboradores y cooperativas de vinos para su mercado a granel que vienen produciendo caldos excelentes, algunos a la altura de los más afamados, los cuales permanecen en el más completo anonimato por carecer sus dueños de medios para llevar a cabo una campaña publicitaria a toda regla.

Estos son los que, a nuestro modesto juicio, debieran buscar la popularidad a través del siempre abierto escaparate de las carreteras.

COLA DE ETIQUETA INDA

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

Julian Guerrero

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

Recientemente, el Ministro de Agricultura, don Tomás Allende y García-Baxter, ha comparecido ante la Comisión de su competencia de las Cortes, para responder, por espacio de varias horas, a numerosas preguntas formuladas por los Procuradores sobre temas relacionados con nuestra Agricultura. Temas de carácter regional o local, unos; pero otros de trascendencia nacional, que han servido para poner de manifiesto la importancia que en nuestro país tiene la agricultura, pues pese al creciente auge de la industria, no hay que olvidar la condición agrícola de España por imperativos, geográficos, sociológicos y de todo tipo. Ante un creciente y progresivo traslado de población campesina hacia la industria y los servicios, la agricultura debe tratar, ahora más que nunca de obtener la mayor productividad y rentabilidad.

Los objetivos de la política agraria han sido expuestos recientemente por el Ministro de Agricultura, y pueden reducirse a tres aspectos principales: la elevación del nivel de vida de los agricultores, el abastecimiento nacional y mejora de la balanza comercial, y la conservación y defensa de la naturaleza.

Pero para elevación del nivel de vida de los agricultores, es necesaria una política de estructuras que permita, por un lado, actuar por parte de la Administración en Zonas o comarcas donde se encuentran explotaciones que no respondan a la función social que debe presidir su actividad. La reciente Ley de Comarcas y Fincas mejorables, aprobada por las Cortes hace poco menos de un año, se concibió precisamente para actuar en aquellos casos de latifundios que por su deficiente explotación exijan la intervención estatal. Política de estructuras que abarca también a otros factores como los regadíos, fundamentales para el aprovechamiento y mejora de cultivos, la racionalización de los medios de producción, las ayudas económicas y técnicas.

Pero el agricultor se queja, en el sen-

tido de que sus esfuerzos de productividad y eficacia, de racionalización de métodos, no son del todo eficaces ante el problema de los precios, tan íntimamente unido a los intermediarios. Los precios agrarios, ante la integración de España en áreas económicas supranacionales, como el Mercado Común, saltan al primer plano de la actualidad. Ante la ampliación de la Comunidad en cuatro países, algunos de los cuales, como Inglaterra, es un tradicional consumidor de nuestros productos, el Ministro de Agricultura ha manifestado que en la mayoría de los productos, nuestros precios admiten la competitividad con los de la Comunidad.

España
política

CIVINASA

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

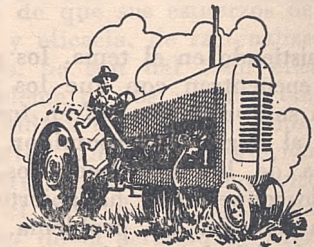
Teléfono 2 55 26 50

M A D R I D

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

SEBASTIAN HARO PLAZA

Maquinaria
Agrícola
de ocasión



Doctor Fleming, 1 - 4° izqda.

ARANJUEZ

(Madrid)

Noticiario

133.131.000 dólares de preferencias generalizadas para España
Entre dichas preferencias se encuentran otorgadas a los vinos

(LANZA).— A un volumen de comercio de 133.131.000 dólares beneficiarán las preferencias generalizadas que los "seis" concederían a España si el Consejo de Ministros de la C. E. E. aprueba las sugerencias que acaba de presentar la Comisión Europea al respecto

Dichas preferencias están relacionadas con los vinos de Jerez, Málaga, Jumilla, Priorato, Rioja y Valdepeñas. Y las preferencias aprobadas, concretamente, para los vinos de Valdepeñas, son las siguientes, junto a los vinos de Jumilla, Priorato y Rioja: En recipientes de dos litros o menos: 15.000 hectólitros, a un derecho aduanero reducido en un 30 por 100.

Ahora, la Comisión Europea, en aplicación de esta decisión del Consejo Comunitario, envía las propuestas de reglamento para la apertura, reparto y modo de gestión de estos contingentes tarifarios comunitarios.

40.000 tabernas en España

(SIS).— Los problemas del Grupo de tabernas, encuadrado en el Sindicato Nacional de Hostelería y Turismo, van a ser estudiados a escala nacional en la reunión que tendrá lugar el próximo día 19 en Palma de Mallorca. Entre los temas planteados destacan por su interés los problemas de las ventas de vinos ante la nueva legislación del FORPPA., los que plantea el Proyecto de Ley de Seguridad Social, y la fijación de la posición del grupo ante la nueva Ley de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Con ocasión de esta reunión en Palma de Mallorca, el Servicio de Estadística del Sindicato Nacional de Hostelería ha facilitado la cifra de 40.426 tabernas en toda España. Entre las provincias con mayor número de tabernas figuran Lugo con 3.014., Granada, con 2.300, Madrid, con 2.500, y Oviedo, con 2.700.

Crédito agrícola de diecinueve millones en Cariñena

Un nuevo préstamo de diecinueve millones de pesetas, concedido recientemente por el Banco de Crédito Agrícola, ha sido distribuido en Cariñena, entre 398 socios de la sección de crédito de aquella Hermandad de Labradores y Ganaderos. Entregó personalmente este préstamo el Presidente de la Cámara Oficial Sindical Agraria, don José García Delgado, procurador en cortes, acompañado de otros dirigentes de la entidad.

Con anterioridad, la ciudad de Cariñena había recibido otros seis créditos agrícolas, por un montante total de más de cuarenta millones de pesetas, que fueron ya amortizados, habiendo beneficiado a 1.732 agricultores de la localidad, dedicados sobre todo al cultivo de la vid.

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS.— En general, según impresiones de la mayoría de nuestros corresponsales, la tónica del mercado es de cierta animación con tendencia al alza y gran firmeza por parte de la propiedad. Los precios en estos momentos podemos situarlos entre las 61/62 pesetas hectógrado.

VINOS TINTOS.— Muy escasos, podríamos decir que las pocas existencias que hay, se encuentran sólo a falta de ser retiradas por los compradores de sus lugares de origen; en realidad, éstos caldos, actualmente se están vendiendo al detall. Los precios sobre las 90 pesetas hectógrado.

ALCOHOLES.— Los alcoholes, al igual que los vinos, también se han animado bastante, ganando sus cotizaciones algunos puntos, a pesar de las tan temidas importaciones, todo ello creemos es debido a las recientes heladas de los últimos días de abril, que han afectado gravemente a la Mancha, sobre todo en la provincia de Toledo. Los precios son los siguientes: destilados de vino, 65/66 pesetas; rectificadas de vino, 64/65; rectificadas de residuos, 63 y holandas, 47 pesetas.

COMENTARIO.— No pretendemos darnóslas de profetas, pues es sumamente fácil presumir que este año, suceda lo que suceda, ante el presente estado de la situación vitivinícola, y por mucho que se quiera hacer en contra, los vinos no bajarán, pueden tener algunas alternativas de ligera importancia pero siempre predominando la firmeza de los actuales precios.

A raíz de un desafortunado artículo publicado en el diario I.A.B.C., por el prestigioso periodista don Eliseo de Pablo, sobre su equivocada y profana opinión de que el vino no debería haber rebasado el precio de 50 pesetas hectógrado, surgieron numerosos comentarios al respecto.

Creemos recordar que también José Pozuelo, presidente del Grupo de Viticultura del Sindicato Nacional de la Vid, alzó, como era su deber, en defensa de los caldos vinícolas. Por ello felicitamos sinceramente al comprobar que se preocupa de los problemas del vino.

Pero por el contrario, también nos agradaría que el señor Pozuelo nos aclarara que si es censurable la postura del señor de Pablo, que menos es la de la reunión celebrada en el Sindicato Provincial de la Vid de Barcelona, que publicamos en el núm. 73 de esta revista, (SIS), en la que otras cosas se consideraban como excesivamente elevadas las últimas cotizaciones de vino", y se pedía una racional importación de alcohol. ¿Nuestra pregunta es? ¿En que diarios ó revistas se ha quejado sobre el particular? ¿Que medidas se han tomado para la neutralización de ésta reunión para que no vuelva a ocurrir en ningún otro Sindicato vinícola del país?

Esta es la verdad candente que como críticos del sector nos agradaría poder aclarar a nuestros lectores, todo ello confiados en defensa por los cargos que les representan, pues la Administración o el Gobierno, bastante tienen con tantos sectores, con tantas opiniones y tantos problemas que cada día se les presentan.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Ciudad Real-Mancha					
Acházar de San Juan	64	70	66	60	
Argamasilla de Alba	63				
Campo de Criptana	61		62	65	70
Calzada de Calatrava	66	90			
Daimiel	60				
Manzanares	62				
Pedro Muñoz	62				
Socuéllamos	62				
Tomelloso	62	65			72
Valdepeñas	61	70			
Herencia					
La Solana	60/61				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	62	80	67	72	
La Roda	63	70		60	
Ontur				85	
Villamalea					
Villarrobledo	62	70	65	65	
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	63	75			
San Clemente					
Fuente de Pedro Naharro... ..	62	70			
Minglanilla		70			
Villarta				62,50	
Llucena		72	62	62	
Ledaña					
Casas de Fernando Alonso					
Toledo-Mancha					
Madridejos	64				
Portillo		75			
Quintanar de la Orden	65				
Dosbarrios	63				
Sonseca	62-64	70-77			
Villa de Don Fadrique	59			59	
Puebla de Almoradiel	63			67/68	
Villacañas	64	69			
Consuegra	63/64	66-67			
Ventas de Retamosa		81			
Alicante-Levante					
Villena	63	85	70	72	
Monóvar	60/62	93-95	69/70	70/73	
Gata de Gorgos					75

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Murcia-Levante					
Jumilla		92	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	65			85	75
Liria	65	P-X65			
Utiel-Requena		100/105	62'50		
Turis	61				
Cheste	61				78
Villar del Arzobispo	62				
Venta del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ..	64	75			
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA ..		85	75		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		80			
Montblanc	64	66	63'50		
Barbará	63		61		
Vendrell					
Falset		80			
Perelló			65		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	63'50				
Rociana del Condado	62				
Palma del Condado	61				L-19
Almonte					
Jerez v -Marco-CADIZ	L-18/20				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo					
Castuera					
Los Santos de Maimona	58				
Villafranca de los Barros ..	61	L-12			
Logroño-Rioja					
Alfaro		L-20		L-20	
Manjarres		110	100	100	
Alcanadre					
Arnedo				Cr 320	
Autol		Cr-300		Cr-300	
Cenicero	Cr-250	Cr-250	Cr-250		
Villar de Arnedo	Cr-300	Cr-300	Cr-295		
Rincón de Soto		L-13	L-13	L-13	

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
RIOJA ALAVESA					
Elciego		Cr-260 ..			
Villabuena		Cr-250 ..			
Navarra					
Tudela		82 ..		83 ..	
Tafalla					
Cintruénigo		85 ..	84 ..		
Falces		85 ..	82 ..		
Zaragoza-Aragón					
Calatorao		80 ..		80 ..	
Ateca		87 ..		83 ..	
Calatayud		87 ..			
Carriena	72 ..	85 ..	80 ..		
Morata de Jalón		84 ..			
Madrid-Centro					
Arganda del Rey					
Cadalso de los Vidrios ..		88 ..			
Chinchón					
Navalcarnero					
San Martín de Valdeiglesias ..		90 ..			
Cebreros-AVILA		83 ..		82 ..	
Valladolid-Centro					
Pozáldez	Cr-150 ..				
Cigales				Cr-150 ..	
Nava del Rey					
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires					
León-Centro					
Ponferrada	L-8'50 ..			72 ..	
Cacabelos		L-10/11 ..	68/70 ..	68/70 ..	
Villamañán		64 ..			
Villafranca del Bierzo	L-10 ..	L-11 ..		L-9 ..	
Sahagún					
Zamora-Centro					
Fermoselle				70 ..	
Toro					
Felanitx-BALBARES			72 ..		
L. Rúa-ORENSE	L-12 ..	L-12 ..			

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flema
C. REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan					
Campo de Criptana			61'50		58
Daimiel					
Manzanares	65	63	62		
Pedro Muñoz					
Socuéllamos	66	64	62		
Tomelloso	66	65	63	47	
Valdepeñas			62		
ALBACETE -MANCHA					
Almansa		66	65		
La Roda		62			
Villarrobledo					
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden... ..					
Villa de Don Fadrique... ..					
Villacañas	67	64	61		
ALICANTE -LEVANTE					
Villena		64	63		55
Monóvar					
VALENCIA -LEVANTE					
Utiel - Requena		62'50			53
Cheste					
CATALUÑA					
Villafranca del Panades... ..		63			
Vendrell					
Falset					
HUELVA -ANDALUCIA					
Bollullos del Condado... ..	64	63			
Palma del Condado	65				
Rociana del Condado	68	65			
Jerez y Marco-CADIZ... ..					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona... ..					
Villafranca de los Barros... ..					
ZARAGOZA - ARAGON					
Cariñena					
Morata del Jalón	63				
LEON - CENTRO					
Cacabelos			63'50		
Villamañán	65				
Ponferrada					28'50

Actualidad

Planta embotelladora en Albacete

Por acuerdo de la Asamblea general de la Junta provincial de bodegas, de la U.T.E.C.O., presidida por don José Gómez García, secretario general de este organismo y don Ricardo Fernández Gutierrez, gerente del mismo, en los terrenos del polígono industrial "Campollano", de Albacete, va a ser construida una planta embotelladora de vinos, cuyo anteproyecto esta valorado en más de 26 millones y medio de ptas; dicha planta constará de las siguientes secciones: nave de recepción y tratamiento de vinos, depósitos de recepción, mezcla y tratamientos acondicionados y equipados, material de trasego de frío y depósitos isoterms, nave de envasados, con depósitos nodriza y filtros, línea completa de embotellado, equipo de transportes, servicios e instalaciones auxiliares. La línea de embotellado se quiere que sea de unas 5.000 botellas hora, con lavadora, llenadora, taponadora (capsuladora) y etiquetadora, con cadena transportadora.

Según el anteproyecto, las diferentes partidas tienen las siguientes valoraciones: 10.900.000 ptas, maquinaria: 14.260.000 ptas. e instalaciones varias: 1.400.000 ptas, en total 26.560.000 ptas.

Mil millones de pesetas, daños de la agricultura toledana

Por la C.O.S.A se cifran en principio en unos mil millones de pesetas los daños ocasionados por las fuertes heladas registradas en los días 26 y 27 de abril último pasado, y que principalmente y por orden de importancia y por orden de importancia afectan al viñedo, cultivos hortofrutícolas, y leguminosas, y también en parte, a los cereales y el olivar, según los informes recibidos de las Hermandades Sindicales locales, los que a su vez ponen de manifiesto el carácter generalizador, con que se han producido estos daños en toda la geografía provincial.

Esta nueva contingencia viene a agravar aun más la ya de por sí precaria situación económica de los agricultores de la provincia, hartamente quebrantada por la climatología reiteradamente adversa en estos últimos años, que en determinados casos, como en la zona de Almorox-Mentrida que comprende más de 40 municipios, sufren por tercera vez consecutiva la pérdida de la casi totalidad de su cosecha de uva.

La C.O.S.A., al recibir noticias de la catástrofe, se ha apresurado a ponerlo en conocimiento de las autoridades correspondientes, y procede en estos momentos a la realización de un estudio lo más objetivo posible sobre la realización de las pérdidas producidas en que fundamentar sus peticiones al Gobierno, al objeto de recibir ayudas de carácter extraordinario, imprescindibles en todo caso, para que una gran parte del sector agrario provincial pueda superar tan grave crisis.—(SIS)

Román Cantarero Serrano

Fábrica de Alcohol y Residuos Vínicos

Horcajo de Santiago (CUENCA)

Trav. Santa Ana, 23 Teléfonos 23 y 58

*Viticultores, Elaboradores y Cooperativas vinícolas,
antes de vender vuestros residuos: Consultarme*

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

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

SUCURSAL EN LA PROVINCIA DE CUENCA:

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

Bodegas de Elaboraciones

Teléfonos, 6. 14 y 17

¿Sabe usted que...?

APICE, es la parte vegetativa formada por hojas en el extremo o punta terminal de los pámpanos.

ZARZILLO, son los brotes modificados que la vid desarrolla en posición opuesta a las hojas y en pámpanos de cierta longitud para sujetarse o trepar cuando hay soportes.

CAMIUM, es la capa generatriz de células aplanadas -vulgarmente llamada segunda corteza- situada entre la corteza y la parte leñosa o leño de la cepa. El leño, a su vez, comprende dos partes elementales: en el centro, el duren, madera dura, muy resistente, oscura y sin savia, llamada corrientemente corazón; y la madera más joven, que constituye el resto, de color más claro, denominada "albura".

CUELLO, es la unión del tronco o base con las raíces. Frecuentemente en cepas de porte bajo coincide con el "perinjerto".

PERINJERTO, es la zona del tronco más o menos abultada por la unión del injerto entre patrón y variedad productora.

RAIZ PIVOTANTE, es la raíz princi-

pal en continuidad del tronco.

RAIZ ADVENTICIA, es la raíz secundaria y superficial, situada próxima al injerto derivada del patrón o bien de la variedad productora.

COFIA, es la punta extrema de las raíces de cierta dureza.

REGION PILIFERA, es la parte de la raíz provista de pelos, próxima a la cofia y que se expansiona. A través de la región pilífera son absorbidos los elementos nutrientes.

HOJAS, las hojas presentan formas muy distintas en las diferentes especies y también entre las variedades de una misma especie. Según su contorno perimétrico se les define con el nombre de:

Reniforme: Achatada o en forma de riñón.

Orbicular: Redondeada o muy regular.

Cordiforme: Asimétrica, parecida a un corazón.

Cuneiforme: Igualada en su ancho y similar a una cuña.

Truncada: Bastante redondeada, terminada, en punta pronunciada en su limbo central.

SOLO PARA MAYORISTAS

OFRECEMOS LOS PRECIOS MAS INTERESANTES DEL MERCADO

CONCEDEMOS EXCLUSIVAS

Sensacionales cotizaciones de las más variada y bien presentada gama de productos a granel y embotellados



Antisados - Brandy - Gin - Cremas - Escarchados - Tequila - Wodka - etc. etc.

Quinados - Mistelas - Vermuts - Vinagres - Sidras - Espumosos - Jarabes - Zumos - etc.

MINIATURAS - BOTELLONES - GARRAFAS y ANFORAS DE FANTASIA

BUEN SERVICIO



CORDIALIDAD



DINAMISMO



INSTALACION MODELO

Escriba a "EL DORADO" Apartado 7, Telf. 103 - QUINTANAR (Toledo)

AGRADECEREMOS SU VISITA

SOLICITAMOS AGENTES FORMALES

MERCADO Y SERVICIOS

Esta sección es gratuita para todos los suscriptores, siempre que se trate de **COMPRA-VENTA de TRACTORES, MAQUINARIA USADA, FINCAS, VIÑEDOS, solicitud u ofrecimiento de PUESTOS DE TRABAJO.**

En los anuncios que intervenga la revista, al escribir los interesados, manden con la carta **DOS SELLOS DE DOS PESETAS.**

MAQUINARIA

(21) SE VENDE aspirador de humo completo, con motor de 8 HP.

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

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

(50) INTERESA ADQUIRIR PARTIDA DE BILDONES 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.

(51) COMPRARIA caldera de vapor automatizada a fuel-oil, de 1500 a 2000 kgs. vapor/hora, Julian Picazo Conde. Apartado 12, Tel. 106 y 107. TARAZONA DE LA MANCHA (Albacete).

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

(58) Atención Maquinaria Vinícola usada.— Se venden prensas continuas Morón, horizontales, hidráulicas y múltiple engrane, agotadores-escurrecidos, sinfines, bombas de vendimia y trasiego.— Precios muy bajos.— Consulten sin compromiso a Cano. Paseo Mártires, 26. Tel. 61 SOCUELLAMOS (C. Real).

(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)

(62) Por cambio por otra mayor, se vende lavadora "Mas" de remojo e inyección con salida automática, en buen estado. Trabaja actualmente de 2/300 b/h. Bodegas Capel. ESPINARDO (Murcia).

(63) SE VENDE: Báscula "López Aspas" de 11 toneladas de fuerza. Prensa continua "Morón número 2". Todo en perfecto estado de uso. Pedro Orriach Moreno. D. Javier, 15. Tel. 512. SOCUELLAMOS (C. Real).

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

(66) SE VENDEN prensas horizontales de 20 Hl. "normales" y 32 Hls. "automáticas" usadas, en perfecto estado, por ampliación bodega. Razón esta Revista.

(69) SE VENDE continua "Morón núm. 2", motor eléctrico 2 HP, usada, en perfecto estado. Eugenio Molina. Alcázar, 20. SOCUELLAMOS (C. Real)

FINCAS

(48) SE VENDE O ALQUILA FINCA URBANA en Tomelloso (C. Real), Generalísimo, 96, esquina Santa Amalia, 1; junto al Parque Viejo, acondicionada para la elaboración de vino, con 20.000 arrobas, báscula y solar de 1.500 m. Razón Clavel, 1. Tel. 510611.

(61) SE VENDE por haber liquidado el negocio las marcas registradas hace cincuenta años de "ANIS LA GALLEGA" y "PONCHE INDIOS" y Almacén de vinos generosos y blancos, con 40 bodegas de coyos de roble de 640 litros de capacidad, con local de 300 m2. M. de las Cuevas. Florida, 11. Tel. 234265. SANTANDER.

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en So-

cuellamos, con apartadero de ferrocarril, dos aparatos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 5000 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).

BOLSA DEL TRABAJO

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

(65) Se precisa enólogo para ocuparse del departamento técnico en planta de embotellado de vinos. Se valorará si está impuesto en la fabricación de licores. Razón esta Revista.

(68) ACEPTARIA representación para Oviedo y provincia de elaboradores y cooperativas vinícolas. Juan José Camino Lasala, Capitán Almeida, 35-5º D. OVIEDO.

(17) SE PRECISA ENOLOGO para departamento técnico planta embotelladora de vinos. José Solís Fernández. Bataneros, 52. Tel. 311908. VALDEPEÑAS (C Real).

VARIOS

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

(60) LIQUIDAMOS a bajo precio 200 Zafros de chapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacenes Tajuña". Ingeniero Mariño, 12. Teléf. 212517.

GUADALAJARA.

INTERESA ADQUIRIR PARTIDA DE BOCOS Y ROBLES, propios para el transporte de holandas, nuevos o en buen uso; ofertas a Julián Gorrero, Avda. del Mediterráneo, 4. Tel. 2515403 MADRID-7

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). Vasijs, vinos y alcoholes. Dos de Mayo, 17. Tel. 254. BOLLULLOS DEL CONDADO (Huelva).

Vicente Cantó Samper. Agente Comercial Colegiado. Vinos, Alcoholes y derivados. Avda. Cafés, 48. 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)

ANUNCIOS POR PALABRAS

CISTERNAS todas capacidades, acero inoxidable y aluminio a medida de su vehículo. SECADE-ROS para granilla y tártaros de cal. SEPARADORAS para granilla del 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. VILLARROBEDO (Albacete).

Aparato Rectificador de Alcoholes, último modelo nuevo, produciendo 5-6.000 litros alcohol centos 24 horas. Cederíamos a buen precio. TALLERES DACAR, S. L. Beniganim, 7. Telefono 236814. VALENCIA-11.

VENDO filtros continuos para vinos, mostos, jugos de frutas y cerezas, ejecución en acero inoxidable, por estrenar, precios de ocasión, escribir a Scami Ibérica, Fuenterrabia nº 50 entlo. SAN SEBASTIAN (Guipúzcoa).

Villarrubia de los Ojos

Las heladas dañaron los viñedos

LANZA. (De nuestro corresponsal López Pintado). A primeras horas del día 17 pasado empezaron a difundirse rumores de que había caído una gran helada durante la noche produciendo daño en la viña.

Ante la insistencia de estas noticias hemos salido a recorrer todo el término. Lo que hemos visto es francamente catastrófico.

Las viñas, que en general estaban adelantadas por las altas temperaturas de la segunda quincena de marzo, se encontraban en plena brotación con tallos que variaban de 1 a 10 centímetros. La helada se los ha llevado todos.

En las cepas aun quedan yemas por brotar que no sabemos si estarán afectadas pero de los primeros tallos que es donde viene la uva no ha quedado uno.

Es arriesgado hacer un pronóstico de las pérdidas los más pesimistas las cifran de un 75 a un 80 por ciento nosotros hemos comprobado que son grandes y suponemos que pasarán de un 80 por ciento, lo que traducido a pesetas significaría de 100 a 110 millones de pesetas de pérdidas.

Los agricultores no han reaccionado todavía en las primeras horas, han quedado atónitos no comprendiendo cómo en una noche puede desaparecer esta riqueza que es base de su difícil vida.

El problema que se avecina va a ser de primera categoría. Cuando hay un alza extraordinaria de Seguros Sociales, salarios y nivel de vida, en general se hunde la producción ¿qué pasará? El agricultor no tiene en general, reservas para aguantar mucho y por muy sufrido que sea todo tiene su límite.

Por lo pronto, y como más inmediato vemos un gran paro de difícil solución.

Las noticias que nos llegan de toda la zona vitícola son igualmente alarmantes, sin embargo la Administración, sigue empeñada con la idea de la importación de vinos y alcoholes, y el Ministerio de Agricultura, precisamente, obstaculizando el saneamiento de 32.000 hectáreas de tierra virgen de Las Tablas, donde se podría implantar una agricultura moderna, industrializada y altamente remunerativa. Esto no admite discusión, ya que está demostrado.

Acondicionador de la tierra a base de basura

Una firma británica ha creado un equipo para la basura doméstica e industrial que, según se dice, produce un residuo que puede fermentarse para obtener un acondicionador del suelo rico en mantillo. El producto obtenido puede usarse, asimismo, para estabilizar o recuperar zonas abonadas como dunas de arena o vertederos. El equipo comprende básicamente un pulverizador, al que se alimenta la basura. Se bombea agua a un ritmo que depende de la naturaleza de los desperdicios y del ritmo a que se haga la alimentación, mezclándose continuamente por dos conductos separados, el producto pulverizado y los residuos duros. Los objetos metálicos se limpian y extraen mediante separación magnética. El pulverizador consiste en un cilindro de acero de 9,15 m. de longitud, con un diámetro de 2,45 m. que gira alrededor de su eje por la acción de cuatro motores eléctricos. Despacha 53 metros cúbicos por hora, que equivale a 60 ó 70 toneladas al día.

A este equipo se le ha dado el nombre de "Seerdrum".
Fabricante:
Vikers Ltd., South Marston Works, Swindon, Wiltshire (Mercado Mundial)

En 1980 aumentará la producción de vino

Italia será en 1980 el primer productor mundial de vino, delante de Francia, España, Portugal y Grecia, según las previsiones de la FAO, que recoge en su último número la revista "Aral".

La producción italiana alcanzará entonces unos 82 millones de hectólitros o sea el 14 por ciento más que en 1970. Francia se situará en segundo lugar con unos 70 millones de hectólitros. En cuanto a España, Portugal y Grecia, sus producciones serán superiores en un 30 por ciento a las actuales.

La FAO también prevé notables aumentos en otras zonas vinícolas, así la producción soviética aumentará en un 60 por ciento y la producción californiana podrá llegar hasta los 16 millones de hectólitros.

Australia y Africa del Sur también

aumentarán considerablemente su actual producción. (de LANZA)

Análisis de los precios del vino

SAN JUAN.— En forma conjunta, la Cámara Vitivinícola, la Federación de Vinateros y la Cámara de Bodegueros, formularon una declaración en torno de la situación de los precios y de la actuación del Ministerio de Comercio de la Nación. Se alude a la reunión sectorial en Buenos Aires el 27 de enero, cuyos acuerdos no fueron aplicados y se presume —se expresa— que se adoptarán medidas regulatorias, que contrastarán con lo aconsejado entonces.

Se agrega, luego que, "de meterializarse los propósitos bajistas del gobierno nacional, que no coinciden con los precios acordados y los valores alcanzados por los productos en el mercado, se provocarán a corto plazo daños irreparables a las empresas, y se postergarán los crónicos problemas de San Juan y Cuyo". (clarín)

Informe sobre el vino en la C. E. E.

Tres millones y medio de hectólitros de vino fueron retirados de los mercados comunitarios durante la campaña 1970-71 afirma el informe anual de la comisión europea sobre las plantaciones de viñas y producción y consumo del vino.

El informe denuncia la difícil situación del mercado vinícola comunitario y enumera sus principales causas, entre las que destaca los crecientes stocks de vinos de mesa y la consecuente baja de los precios.

La comisión señala que un elevado número de productores, no tiene en cuenta

los gustos de los consumidores y apunta la falta de calidad de ciertos vinos de calidad representan, tan sólo, el 25 por ciento de la producción comunitaria, afirma el informe anual de la comisión.

Para mejorar la situación del vino en la comunidad la Comisión propone que se tomen una serie de medidas.

El informe termina señalando que para la presente campaña está prevista una producción de 133 millones de hectólitros en contra de los 154 millones de hectólitros alcanzados en la campaña anterior.

Sobre

el

pre

Estoy dando vueltas por la capital albacetense y, al azar, escucho que este año se están poniendo las botas las gentes del vino.

¿Qué entiende la voz popular por "gentes del vino"? ¿Quién se pone, en realidad las susodichas botas? Es que se las pone alguien?

Pensando en estas cosas se me ocurre una idea y la pongo en práctica.

Es como sigue:

Llego a un bar modesto, de precios populares, y pido un chato. Lo exijo tinto y a granel porque es el más fácil de seguirle las huellas por estas tierras.

Me cobran dos pesetas por el servicio y, mientras lo apuro, estudio detenidamente la capacidad del vaso y la altura del líquido que contiene.

(Luego, más tarde, haría cábalas de la cantidad de caldo servida, calculando la cifra aproximada, por defecto, de setenta gramos. Esto quiere decir que se la ha sacado al litro 28'57 pts.)

Simulando que el tal vino es maravilloso —la verdad es que está bastante bien de sabor y aroma— y que me gustaría adquirir una garrafa de donde ellos la adquieren, me dice el barman que se provee, en módicas cantidades, de una bodega—despacho existente en la calle equis, número zeta.

Me presento en el citado establecimiento y su dueño me recibe con amabilidad. (Antes me había informado de que el caldo en cuestión alcanza los 11'5 grados alcohólicos). El tal lo vende, tanto litreado

como en garrafas, a diez pesetas litro.

Simulo estar interesado en cantidades grandes y el hombre que está detrás del mostrador asegura que se lo sirve el mayorista Fulano, de tal pueblo, a 8'10 pts. litro.

Me cuesta mi esfuerzo localizar a Fulano pero, una vez conseguido, no tiene inconveniente en informar que él se provee a su vez del elaborador Zetano, el cual posee su industria en el pueblo vinícola Hache.

Hache está en la parte oriental de la provincia, a unos 34 kilómetros de la capital.

Acudo allá y me dirijo directamente al domicilio social del señor Zetano, el cual también amablemente, me muestra su contabilidad. El vino tinto a granel de 11'5 grados lo está ofreciendo actualmente a 65 pts. Hectógrado, o sea, 7'47 pts. litro.

—¿A quién compra la uva para elaborar?

—Parte de ella —nos dice— es mía— porque soy cosechero, y la restante la adquiriré a agricultores de esta misma localidad.

Tras esto, me basta un simple cambio de impresiones a nivel de taberna para conocer que la uva ha sido vendida a 37 céntimos grado-kilo y que este año se ha conseguido un litro de vino por cada kilogramo y medio de uva.

O del VINO

Si las cuentas no fallan, el agricultor ha cobrado a 4'255 pts. la uva productora de este vino, o lo que es lo mismo, a 6,38 pts. el litro de vino en potencia.

Ya podemos hacer una relación de los que cada individuo ha ganado este año con un litro del caldo comentado.

—El agricultor (todo el año trabajando sueldos a 250 pts., abonos, transporte, etc.) 6,38 pts.

—El elaborador (gastos maquinaria, empleados, gastos empresa, etc.)...1,09 pts.

—El transportista (vehículo propio, 34 kilómetros de recorrido, etc.) ... 0,63 pts.

—El detallista-bodeguero (gastos propios de estos establecimientos) ... 1,90 pts

—El barman (gastos propios de tales establecimientos) 18,57 pts.

¿Quién carda la lana, después de lo anteriormente expuesto?. ¿Donde están esas botas que dicen las malas lenguas que se ponen el cosechero y el elaborador?.

Si tenemos en cuenta los gastos y esfuerzos de cada uno, los únicos que se benefician algo, tampoco una gran cosa, son los intermediarios, aquellos precisamente que menos sudan la camiseta.

Es más, si por cualquier causa no se mantuvieran los actuales precios, las dos columnas básicas del vino, agricultor y fabricante, se derrumbarían irremisiblemente. ¿Qué son hoy 4,25 pts. para un kilogramo de uva cuando la mano de obra no se mueve por menos de 250 pts. jornada?.

Con estos cálculos que acabo de hacer y que, aunque varíen de unas regiones a otras su espíritu sigue siendo el mismo, solo he pretendido que el profano en la materia medite unos segundos antes de lanzar a los cuatro vientos que las "gentes del vino" están viviendo una época de vacas gordas.

También he llevado a cabo parecida experiencia con un tinto embotellado de doce grados que el comercio vende a trece pts. botella. Aquí, como en el procedente del pueblo Hache, el único beneficiado, tampoco mucho, es el detallista de la alimentación que gana 1,50 pts. en litro, limpias de polvo y paja.

El cosechero aún resulta más perjudicado que los de Hache, puesto que en esta otra zona, occidental, se le ha pagado la uva a 32 céntimos grado kilo.

También he comprobado, en un bar de media capa —3 pts. chato— que el hostelero gana en litro 29'80 pts.

Y el consumidor, mientras tanto, tratando de "abusón" al cosechero.

por M. Terrin



Boletín Oficial del Estado

B. O. del Estado núm. 88 de 12-4-72

ORDEN de 29 de marzo de 1972 por la que se amplía el régimen de reposición con franquicia arancelaria concedido a diversas firmas por Ordenes de 6 de enero y 18 de febrero de 1972, en el sentido de incluir como mercancía de exportación el vermut y otros vinos de uvas preparados con plantas o materias aromáticas.

Ilmo. Sr. Diversas firmas concesionarias del régimen de reposición con franquicia arancelaria por Ordenes ministeriales de 6 de enero de 1972 y 18 de febrero de 1972 para la importación de alcohol etílico-vínico, por exportaciones previamente realizadas de vinos, mistelas, bebidas amsteladas, y brándies, solicitan sean ampliadas las mencionadas concesiones en el sentido de incluir entre las mercancías de exportación los vermouths y otros vinos de uvas preparados con plantas o materias aromáticas.

Este Ministerio, conformándose a lo informado por la Dirección General de Exportación, ha resuelto:

1.º Ampliar el régimen de reposición con franquicia arancelaria concedido a diversas firmas por Ordenes ministeriales de 6 de enero de 1972 y 18 de febrero de 1972, en el sentido de incluir entre las mercancías de exportación los vermouths y otros vinos de uvas preparados con plantas o materias aromáticas (P. A. 22.06).

2.º Los beneficiarios del régimen de reposición con franquicia arancelaria por Ordenes ministeriales de 6 de enero de 1972 y 18 de febrero de 1972 para la importación con franquicia arancelaria de alcohol etílico-vínico, por exportaciones previas de vinos, mistelas, bebidas amsteladas y brandies, deberán declarar en la documentación aduanera de despacho de exportación y por cada expedición el tipo

de producto a exportar.

Se mantienen en toda su integridad los restantes extremos de las Ordenes ministeriales de 6 de enero de 1972 y 18 de febrero de 1972, que ahora se amplían.

MINISTERIO DE COMERCIO.

B.O. del Estado núm. 102 de 28-4-72

DECRETO 1073/1972, de 27 de abril, por el que se suspende por tres meses la aplicación de los derechos arancelarios a la importación de alcohol etílico vínico.

A fin de mantener suficientemente abastecido el mercado nacional deben efectuarse importaciones de alcohol etílico que conviene facilitar, por lo que, dado el nivel actual de los precios internacionales, es aconsejable suspender totalmente por tres meses la aplicación de los derechos arancelarios haciendo uso, a tal efecto, de la facultad conferida al Gobierno en el artículo sexto, apartado dos, de la vigente Ley Arancelaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiuno de abril de mil novecientos setenta y dos,

DISPONGO

Artículo único.— Se suspende por tres meses, a partir de la publicación de este Decreto en el "Boletín Oficial del Estado", la aplicación de los derechos establecidos en la patida 22.08 del Arancel de Aduanas a la importación de alcohol etílico vínico

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Orden de 22 de marzo de 1972 por la que se declara comprendida Zona de Preterrito a la planta embotelladora y bodega de crianza de vinos de calidad a instalar en Noblejas (Toledo) por "Cosecheros Embotelladores, Sociedad Anónima"

La Mancha es una región española que está en todas partes. Ella es el escenario de la obra más genial de Cervantes, el Quijote. Y como está en todas las bibliotecas del orbe, la Mancha tiene que sonar en todos los oídos...

Quizá ya lo habrá dicho alguien. Pero no importa. El Quijote es el primer libro turístico español. Que, por ser bueno, dice la verdad...

Yo siempre estuve persuadido de ello. He ido hace bastantes años por primera vez a la Mancha. Y, después, he vuelto muchas veces.

El paisaje manchego es sobrio. Pero cuando se va a él fecundado por el Quijote resulta ser un manantial que no cesa... Un manantial de emociones. En la Mancha todo me "habla". Los caminos, las piedras, los molinos...

Pero lo que más me canta y encanta son los viñedos. Y su corolario inmediato, el vino.

Al entrar por esas tierras, previamente, me hago in mente manchego. Cojo la bota y mi bastón y vengan caminos y pueblos. Al ser curioso del vino hay que moverse, andar, ver, preguntar. Esta curiosidad mía estimo como un deporte completo.



Para comer conviene tener apetito. Y para saborear lo que se bebe conviene tener sed.

Siendo madrugador y andador y yo soy las dos cosas el hambre y la sed vienen solas.

Para comer y beber hay que estar a punto...

Fué el mismo Cervantes quien dijo que la mejor salsa es el hambre. Y yo, por mi parte, añado: Para tener sed hay que andar y cansarse. Y, si fuere preciso, sudar...

En la Mancha, hoy, se puede comer y beber lo que se quiera. Pero a base de bien.

Yo presumo y creo que soy un hombre importante solamente por haber estado, en los últimos años, en estos sitios y precisamente tomando vinos: Manzanares, Villarrobledo, Socuéllamos, Tomelloso, Alcazar de San Juan, Valdepeñas, La Roda, Ossa de Montiel, Pedro Muñoz, El Toboso, Calzada de Calatrava, Herencia, Argamasill de Alba, Puerto Lápice, Consuegra, La Solana, Mota del Cuervo, Belmonte, Villanueva de los Infantes, Montiel, Torre de Juan Abad, Miguelurra, Daimiel, Campo de Criptana, Munera. Y, para no cansar, añadiré el consabido etc, etc.

Los libros y revistas turísticas y de vinos me sirven para orientarme y darme pistas. Pero me gusta esforzarme, sobre el terreno, para hacerme una culturita vinícola peripatética. Es decir, al estilo de Aristóteles.

XXV Fiesta de la Vendimia REQUENA

CERTAMEN LITERARIO

Con el fin de solemnizar y exaltar debidamente las Bodas de Plata de la Fiesta de la Vendimia de Requena, en su XXV edición, la Comisión Central de la misma convoca, entre todos los poetas y escritores de lengua hispana, un CERTAMEN LITERARIO que se ajustará a las siguientes bases:

PREMIO DE HONOR

FLOR NATURAL y 20.000 pesetas, a la mejor composición poética de metro libre y de extensión superior a cien versos, al tema: "BODAS DE PLATA PARA UNA FIESTA VENDIMIAL".

PREMIOS EXTRAORDINARIOS

- 1.º— De la Hermandad Sindical de Labradores de Requena: Al mejor trabajo en prosa sobre "DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS VINOS EN LOS REINOS DE VALENCIA Y MURCIA", que se dotará con 10.000 pesetas.
- 2.º— Premio "Juan Collado", dotado con 5.000 pesetas: Al mejor trabajo en prosa sobre el tema: "MEDIO SIGLO DE ALCOHOLES EN EL DISTRITO DE REQUENA".
- 3.º— Del Ilmo Ayuntamiento de Requena: Al mejor trabajo en prosa o verso dotado con 5.000 pesetas, sobre el tema: PROYECCION SOCIAL, CULTURAL Y ECONOMICA PARA REQUENA, DEL MONUMENTO NACIONAL A LA VENDIMIA".
- 4.º— Premio de la Comisión Permanente de la Fiesta: Al mejor trabajo compuesto en verso, dotado con 5.000 pesetas, sobre el tema: "COLECCION DE DIEZ COMPOSICIONES POETICAS SOBRE LA VIÑA Y EL VINO".

B A S E S

- a) Todos los trabajos que concurren a este Certamen serán inéditos y se presentarán por duplicado, escritos a dos espacios y por una sola cara; irán sin firmar, bajo un lema y se acompañará sobre cerrado que contenga el nombre y dirección de sus autores.
- b) Los trabajos se presentarán directamente o por correo en la Secretaría de la XXV Fiesta de la Vendimia, Avenida del General Varela, 17, antes del día 20 de agosto de 1972.
- c) Un Jurado nombrado al efecto por la Fiesta elegirá los mejores trabajos y comunicará con la debida antelación, a sus autores esta decisión, al objeto de su presentación personal en el acto de entrega de los premios, que se realizará en la noche del 30 de agosto de 1972, fecha del Certamen y de la Proclamación de la Reina Central de la XXV Fiesta de la Vendimia.
- d) Los fallos serán inapelables, y los trabajos premiados quedarán en propiedad de la Fiesta, quien se reserva el derecho de su publicación. Los trabajos no premiados serán devueltos a sus respectivos autores, si así lo solicitan, en el plazo de tres meses transcurridos a la celebración del Certamen.

REQUENA, FEBRERO DE 1972.

EL PRESIDENTE,

Francisco Martínez Bermell

EL SECRETARIO.

Manuel Cebrián Maurián

En torno a la próxima XXV edición de la Fiesta de la Vendimia del Sherry

Este año vuelven los Juegos Florales y se rendirá homenaje a la Prensa nacional, con motivo de la celebración de sus Bodas de Plata.

Por Diego de Campoy y Miró

JEREZ.— Quedán aún muchas fechas y ya se trabaja en torno a la XXV edición de la Fiesta de la Vendimia del Sherry, que este año será homenaje a la Prensa nacional con motivo de la celebración de sus Bodas de Plata; con el aliciente de reconstituir los Juegos Florales que tantísima prestancia ha venido dando a nuestros incomparables festejos vendimieros de nivel internacional.

En la Casa del Vino, bajo la presidencia del presidente del Consejo Regulador, don Antonio Barbadillo y García de Velasco, y el Comisario General don Alberto Durán Tejera, se reunió la Junta Oficial de la Fiesta de la Vendimia tratándose entre los temas ya apuntados, de otros relativos a la organización y planificación general de la misma, estudiándose el anteproyecto del programa con el acuerdo de que la toma de posesión del nuevo Capataz de Honor y el saludo de bienvenida del Alcalde de Jerez, se celebre el día 6 de septiembre primero de la fiesta.

Igualmente se estudió la posibilidad de rodar un documental en color para su distribución a todo el mundo en el que se recojan todos y cada uno de los interesantes aspectos de la vendimia.

Se acordó como en principio comentamos, la celebración de los Juegos Florales el domingo día 10 de septiembre y a continuación la cena de gala en honor de la Reina, mantenedor y poeta premiado.

En el capítulo de invitaciones especiales, la Junta creyó oportuno rendir homenaje a la Prensa nacional que durante veinticuatro años ha venido dedicando especial atención al desarrollo y fomento de la fiesta. En tal sentido se acordó que durante los días de esta XXV edición, y con motivo del cumplimiento de las Bodas de Plata de la Vendimia del Sherry, convivieran en Jerez la más extensa representación posible de todos los medios informativos nacionales, ocupándose finalmente la Junta Oficial de diversidad de asuntos de trámite y organización interna.

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

CARRETERA SOLANA, 6 = TELEFONO 128

MANZANARES



PRODUCTOS ENOLOGICOS = MATERIAL DE BODEGA

"Recuerde" que trabajamos siempre POR UN VINO MEJOR"

UN LIBRO AYUDA A TRIUNFAR

- FABRICACION DEL ALCOHOL**, por Hernán Palacio Llames. 745 págs. 560 ptas.
- ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLES, COMPUESTOS Y LICORES**, por José M. Xandri. 898 págs. 965 ptas.
- GUIA DEL BODEGUERO**. Tablas de equivalencias. 40 ptas.
- EL RIEGO, SU IMPLANTACION Y SU TECNICA**, por Domínguez García-Tejero, 390 páginas. 400 ptas.
- ANALISIS DE VINOS**, por A. Goded Mur. 390 pág. 390 ptas.
- COMPENDIO ENOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS**. 475 ptas.
- COMPENDIO DE ENOLOGIA PRACTICA**, por José María de Soroa y Pineda. 334 páginas. 180 ptas.
- VITICULTURA ENOLOGICA Y FRUTERA**, por A. Larrea. 180 ptas.
- TRATADO DE VINICULTURA**, por M. Carbonell (Premio Agrícola Aedos-68). 275 ptas.
- EL SUELO, LA ATMOSFERA Y LOS FERTILIZANTES**, por N. Collis y otros. 275 ptas.
- LOS VEGETALES Y SUS COSECHAS**, por F. C. Crofts y otros. 272 ptas.
- ECONOMIA AGRICOLA**, por Campbell y Longworth. 225 ptas.
- COMO SE CREA Y ADMINISTRA UN NEGOCIO**, por Enrique Casas. 256 ptas.
- EL EXITO EN LAS REPRESENTACIONES MERCANTILES** (guía técnica del agente comercial), por Alberto Muñoz. 345 pág. 215 ptas.
- VITICULTURA PRACTICA**, por José Noguera. Premio «Pablo Oliva Casabona» del Sindicato de la Vid. 475 ptas.
- TRATADO DE ENOLOGIA**, por el Dr. Sannino. 3.ª edición. 920 pág. 480 ptas.
- DICCIONARIO DEL VINO DE JEREZ**, por J. Pemartín. 246 pág. 380 ptas.
- CONTABILIDAD AGROPECUARIA**, por A. G. Jeffrey. 110 ptas.
- LOS VINOS DE ESPAÑA**, por José del Castillo. 500 pág. Declarado «Libro de interés turístico». 980 ptas.
- ANUARIO AGRICOLA ESPAÑOL**. Un anuario de gran utilidad, con las direcciones de las empresas agrícolas, ganaderas, avícolas, etc. 1.000 ptas.
- METODOLOGIA DE ANALISIS DE VINOS Y ALCOHOLES**. Compendio de los más modernos procedimientos químicos. 250 ptas.
- MAQUINARIA AGRICOLA BASICA**, por Shippen. Dos tomos. 280 ptas. los dos.
- VINO AMOR Y LITERATURA**, por Alejandro Sela. Un libro dedicado a las mujeres hermosas. Obra premiada por el Sindicato de la Vid de Barcelona. 125 ptas.
- EMPRESA AGROPECUARIA. RACIONALIZACION Y PRODUCTIVIDAD**, por Sturrok. 175 pesetas.
- SISTEMAS DE RIEGO**, por R. Ede. 125 ptas.
- FERTILIZANTES AGRICOLAS**, por J. Patterson y otros. 150 ptas.

La Poesía y el Vino

Campos de la Mancha

Los verdes campos de la Mancha
no tienen a nada que envidiar,
sobre su tierra firme y parda
florece el más bello lagar...

Sus viñedos son muy poderosos,
rica fuente de trabajo para el obrero
que elabora el vino sin sosiego,
como el más valioso de los tesoros.

El sol curte su piel lentamente,
la tijera manejan con sus manos,
para recoger el fruto habilmente
que colocan en sus cestos dorados.

De estos campos manchegos
brotan los colores más variados,
verdes, violeta, amarillos y rojos,
estos se transforman en vinos exquisitos

Estas tierras nos regalan
el recuerdo de su hidalguía
sus mesones nos esperan
para brindar con alegría,
por el amor y por la vida,
uniéndonos en amistad, y cortesía

Tierras con molinos de viento,
llenas de ensueños y quimeras

Don Quijote las inmortalizó
con sus obras literarias,
caminos que éste recorrió,
al lado de su inseparable Sancho.

Campos con viñadores expertos,
que día a día, aman su tierra
regándola con el sudor de su trabajo,
llevando una oración en el alma
para la Virgen de las Viñas.

— X O K E

REVISTA DE ALCOHOLES, AZUCARES E INDUSTRIAS DERIVADAS

FUNDADA EN ENERO DE 1921

PLAZA DE LOS MOSTENSES, 7

TELEFONO 222 42 84

MADRID - 8

Anúnciese en sus páginas,
excelente medio de difusión

Suscripción: 200 ptas. anuales
Pida tarifa de anuncios

Agencia de Transportes A T 2686

Transportes del AMO y MONTERO

Especializados en

- * Camiones cisternas de acero inoxidable
- * Todas capacidades

VILLARROBLEDO (Albacete)

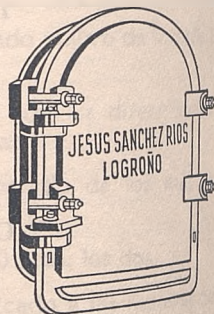
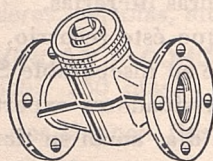
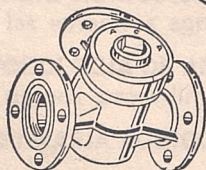
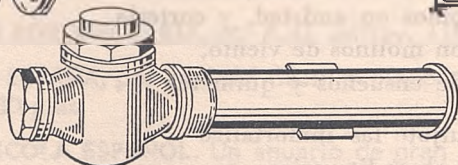
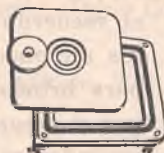
Avd. Reyes Catolicos, 96 Apartado 41

Teléfonos 101 y 119



GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL

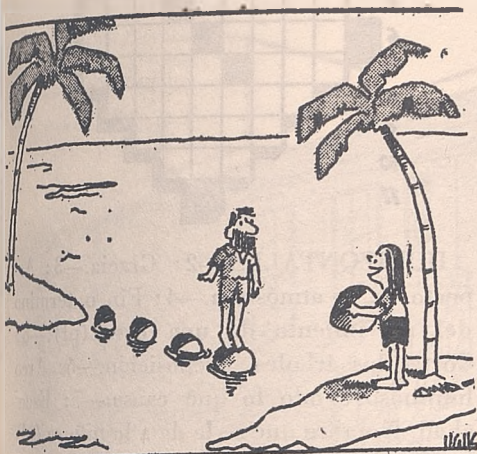


FABRICANTE

Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil
TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Que Ud. lo pase bien...



—Si me promete que será buenecito, pongo la piedra...!

PARA ELLOS

El matrimonio, acompañado de Tito, el niño terrible, entra en el bar. El esposo pide:

—Mozo, dos vinos.

—¿Cómo papá? ¿Y mamá no va a tomar nada?

DE TABERNEROS

El tabernero distraído llena la jarra de agua, y el cliente dice:

—Oiga, tabernero que me da usted agua

pura.

—Disculpe. ¡Qué distracción! Olvidé poner el vino.

EL BORRACHIN

—¿Qué anda buscando? ¿Qué ha perdido?

—El equilibrio. ¿Le parece poco?

Hable usted a toda mujer como si estuviera enamorado de ella, y a todo hombre como si le estuviera fastidiando a usted.

Verá qué pronto tiene fama de poseer el más exquisito trato social.

Del humorista Ramón Gómez de la Serna:

Los bombones están vestidos para ir al teatro.

El organillo por dentro es el puercoespín de la música.

En el teatro de polichinelas trabajan sólo los apuntadores.

DESDE LUEGO...

—El caso es que ella me dejó por un motivo o por otro.

—Sí; es muy probable que te haya dejado por otro.

Socuéllamos... Lagar de España

¡OH, EL CAMPO!

—¿Qué campos de España son los que más producen?

—Los campos de fútbol.

CARNET DE CONDUCIR

—¡Caramba, Paquito! Creo que ya tienes carnet. ¿Cómo no sacas el coche?

—¡Sí, hombre! Para que me retiren el carnet, con el trabajo que me ha costado obtenerlo...

UNO DE MAÑOS

—Oye, maño, ¿por qué cantan "toas" esas chicas a la vez?

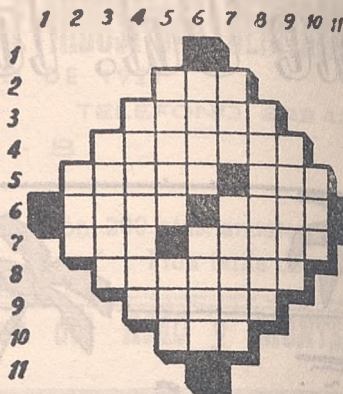
—"Pos" está muy claro: "pa" acabar más pronto.

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 75

HORIZONTALES.—2: Aro.—3: Acida Alocada.—5: Elisa. Osa.—6: Mesa. Arat 7: Era. Osara.— 8: Oradora.— 9: Aroma 10: Ana.

VERTICALES.—2: Eme.—3: Alero.— 4: Alisara.—5: Acosa. Ara.—6: Rica, Odon.—7: Oda.Asoma.—8: Adorara.—9: Asara.—10: Ata.

CRUCIGRAMA NUM. 76



HORIZONTALES.—2: Gracia.—3: Aspecto de la atmósfera.—4: Fin o término del movimiento de una cosa (pl).—5: Cortas los árboles. Preposición.—6: Aro luminoso. Todo lo que cansa.—7: Escrachad. Nombre que se le da a la niñera (pl) 8: Firmes, macizos.—9: Unico en su especie (pl).—10: Llamada de socorro.

VERTICALES.—2: Pariente cercano.— 3: Capital francesa.—4: Que da calor o excita ardor en el organismo (pl). 5 Nombre femenino (pl). Artículo (pl). 6: Labra la tierra. Arbol tiliáceo de flores blancas. 7: Combate, pelea. Parte derecha o izquierda de un hombre o un animal (pl).— 8: Calzado que no pasa del tobillo (pl).— 9: Cartas de la baraja.—10: Nivel.

COLA DE ETIQUETAR INDA

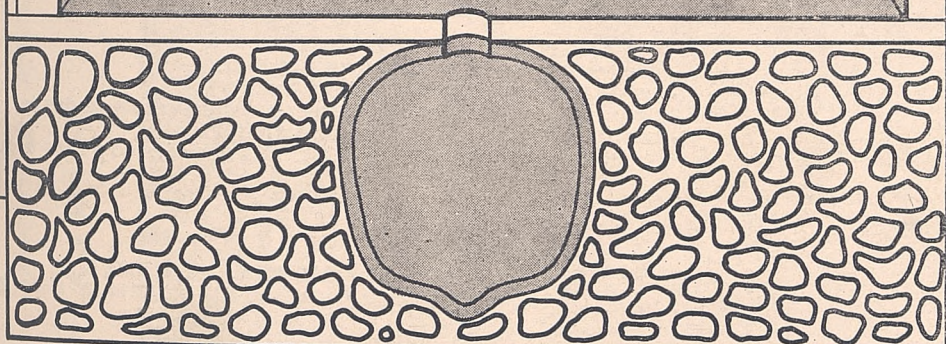
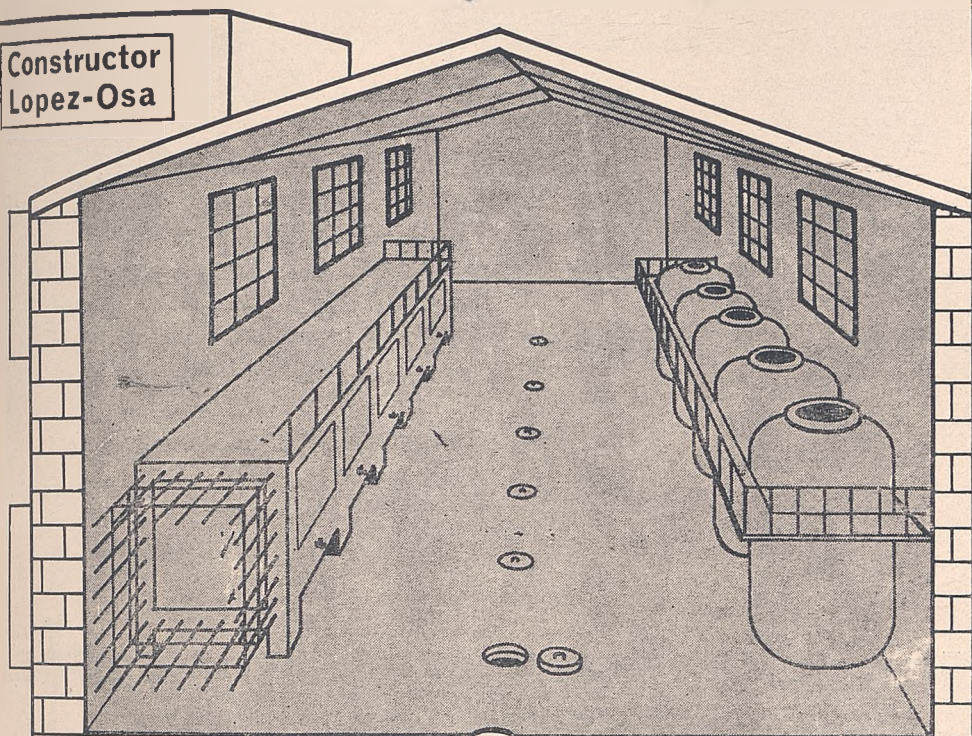
INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26



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

Construcciones López-Osa

Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)



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

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



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

Delegaciones en:

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

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

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

Zaragoza: Carretera a Valencia (Km. 8)

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

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

Tels. 21 98 75 - 21 99 50

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