



La Pámpana de Baco

Núm.

80

1º Julio 1972

REVISTA
VINICOLA
NACIONAL



NUESTRAS MAQUINAS ESTAN GARANTIZADAS

PERO NUESTRO SERVICIO ES UNICO

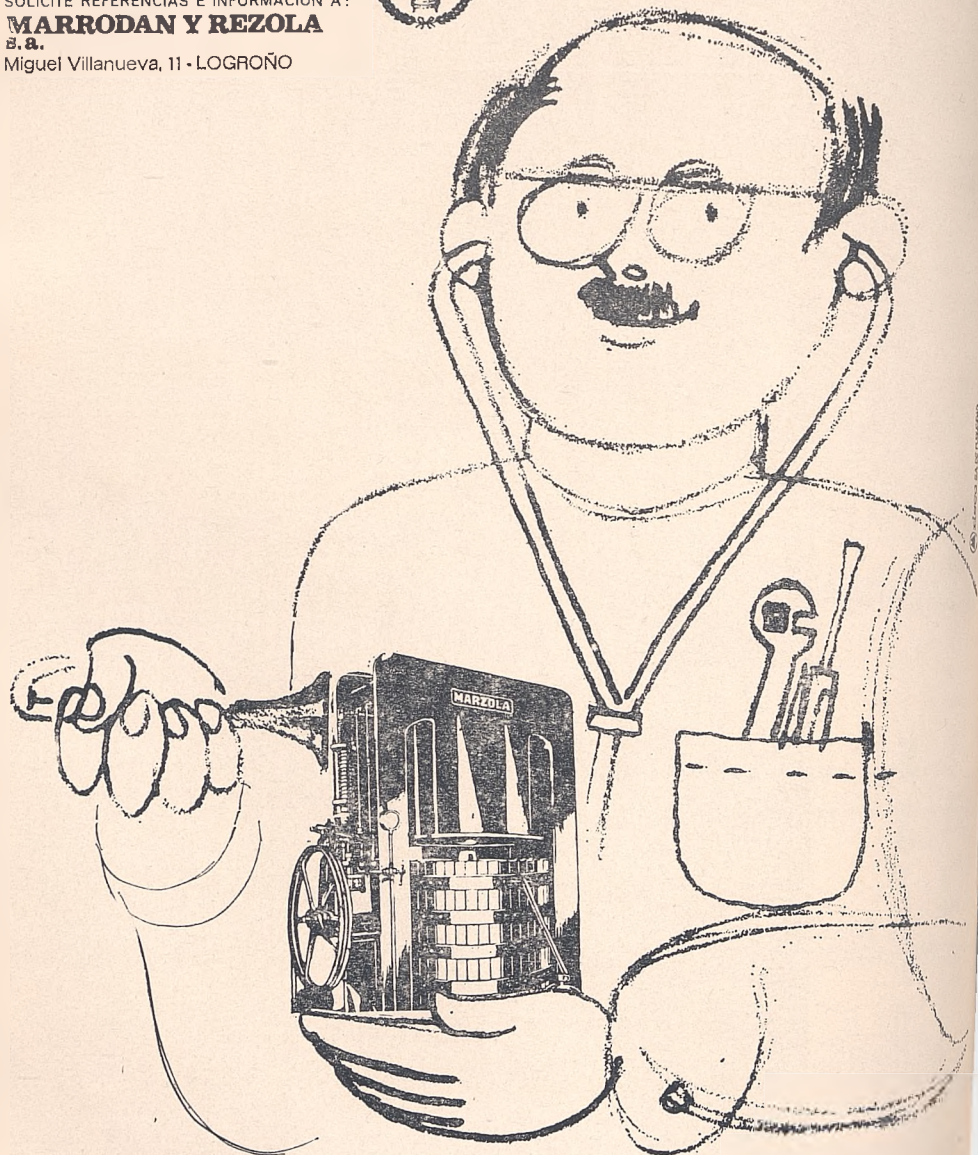
Nuestras bases de asistencia técnica emplazadas en todas las zonas vitivinícolas de España, aseguran el vital funcionamiento de la maquinaria

MARZOLA

SOLICITE REFERENCIAS E INFORMACION A:

MARRODAN Y REZOLA
S. A.

Miguel Villanueva, 11 - LOGROÑO



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



PUBLICACION QUINCENAL

REVISTA AGRO-VINICOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION
Dirección Telegráfica: LOVINO
Bonillo, 57
Teléfono 171
SOCUELLAMOS (La Mancha) España

1° de Julio de 1972

Núm. 80

S U M A R I O

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

Suavete, 150 pesetas

Año 280 "

Año 350 " para el extranjero

PORTADA: *BINANDO*

Foto Reales

Primera Página	3
Cartas a la Dirección	5
Mahora (Albacete)	6
¿Precisan de más publicidad nuestros vinos?	9
Como progresar en agricultura	10
Amigos de la "Torre del Vino"	11
Las temperaturas a que deben servirse los diferentes vinos	12
Conclusiones de la "II Jornadas Técni- cas de vid y vino de Rioja"	14
Sesión de estudio	16
Noticario	17
Sucedió esta quincena	18
Mercados de Vino	19
Mercado de Alcoholes	22
Actualidad	23
¿Sabe Ud. que	25
Mercado y Servicios	26
El Vino en la Prensa	28
Ministerio de Agricultura	30
El coste de la vida y heladas en los vi- ñedos	32
Holanda. Obreros del campo en 1.970 ...	33
Tema económico de la quincena	34
La poesía y el Vino	37
Que Ud. lo pase bien	39

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

UN LIBRO AYUDA A TRIUNFAR

- FABRICACION DEL ALCOHOL, por Hernán Palacios Llames. 754 págs. 560 ptas.
ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLES. COMPUESTOS Y LICORES, por José M^º Xandri. 898 págs. 695 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 TECNOLOGICO PARA INDUSTRIAS VINICOLAS Y DERIVADAS. 475 ptas.
COMPENDIO DE ENOLOGIA PRACTICA, por José María de Soroa y Pineda. 334 páginas. 180 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.
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.

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

Fábricas de aguardientes, anisados y licores.....	200 ptas.
Elaboradores de vinos.....	150 "
Almacenistas y exportadores de vinos (7.500 direcciones).....	600 "
Fábricas de vinagres.....	150 "
Almacenes y comerciantes de abonos.....	400 "
Almacenes, maquinaria industrial y agrícola.....	300 "
Cooperativas del Campo.....	500 "
Agricultores (20.000 direcciones).....	1.600 "
Bares, cafés y cafeterías (30.000 direcciones).....	2.400 "
Agentes comerciales colegiados (por cada millar de direcciones).....	80 "

(Estas tres últimas guías pueden servirse por provincias a razón de 80 ptas. el millar.)
Pedidos a esta revista. Se envían contra reembolso de su importe más gastos de envío.

Sí. De España. De cualquier lugar de España. De toda España.
¿Se asombra Ud. amigo lector?

Pues resulta evidente que todos y cada uno de los treinta y tantos millones de españoles, somos los únicos, los auténticos propietarios de nuestro país.

Y esto, que parece una tontería dicho así, sin más ni más, es una verdad que nadie puede rebatir y que es preciso aceptar en toda su dimensión y en sus más auténticas consecuencias.

Porque aunque ello parezca extraño, hay quienes piensan que España es solo de ellos, de una parte que, por esta o aquella circunstancia maneja, posee o tiene en directo uso más o menos riqueza del país.

Y resulta bueno intentar reflexionar sobre esto de vez en cuando. Aunque tales reflexiones molesten, aunque suenen raro en más de un oído, y aunque ciertas sonrisas burlonas acompañen este reflexionar.

España es de los españoles. Pero no como frase, unas veces heroica y otras tópica, a utilizar según los casos. Sino como principio absoluto, como norma de conducta para todos y aún más: como instrumento motor de una conciencia cívica que llegue a todas partes.

El "en mi casa hago lo que quiero", es frase egoísta que solo puede quedar reducida a las cuatro paredes del hogar estricto de cada uno, siempre y cuando ello no moleste al vecino que tiene derecho a una paz, a una tranquilidad y en suma, a una convivencia.

Se es dueño de este derecho, como se es dueño de El Escorial, de Madrid, de Barcelona... De los Museos, de las calles, de todo cuanto existe y es dentro de los límites geográficos de la nación.

Despertar este sentido de propiedad comunitaria—individual resulta cada vez más preciso en nuestro tiempo. Porque nuestro tiempo, víctima de la masificación comercial que implican los procedimientos publicitarios, masivamente volcados a través de la prensa, la radio y la televisión, está desembocando en un individualismo feo en el que, por perseguir únicamente la posesión de los bienes materiales, se sienten estos como la única propiedad personal.

Y ello no es bueno.

Entre otra serie de razones porque ese espíritu cívico que caracteriza a los pueblos unidos con visión de futuro, sigue fragmentado en la defensa del "yo. del "esto es mio", olvidando ese otro principio de propiedad, eterno como el hombre, en el que todo es de todos y nó de unos cuantos por mucho que sepan presentarse ante los demás como propietarios de todo. porque hayan logrado reunir en torno a ellos masas considerables de bienes materiales, que solo pueden ser suyos en la relativa propiedad de cuanto se obtiene en el se-

no de una sociedad.

La propiedad personal es una consecuencia de la vida en comunidad, que tiene más de usufructo que no de tal propiedad. Esto, en los tiempos en que no se es capaz de inventar más cosas nuevas, en los tiempos en los que se está volviendo atrás, hacia el pasado, redescubriendo modas, medios de vida, costumbres que, ya existieron y desaparecieron, ha vuelto a llamarse socialismo.

Y sin embargo no tiene nombre. Si acaso, sentido común.

Ese sentido común que agrupa a los transeúntes en la contemplación de una obra pública cualquiera. Ese mismo sentido que nos hace partícipes del trazado de una gran avenida, de la inauguración de un establecimiento, de una autopista o de la construcción de un pantano.

¿Por qué?

Simple y sencillamente porque nos sentimos propietarios. Mejor dicho, instintivamente cobramos percepción clara de esa real propiedad que nos corresponde a todos y cada uno de los españoles sobre lo que hay, existe o se crea en nuestra tierra.

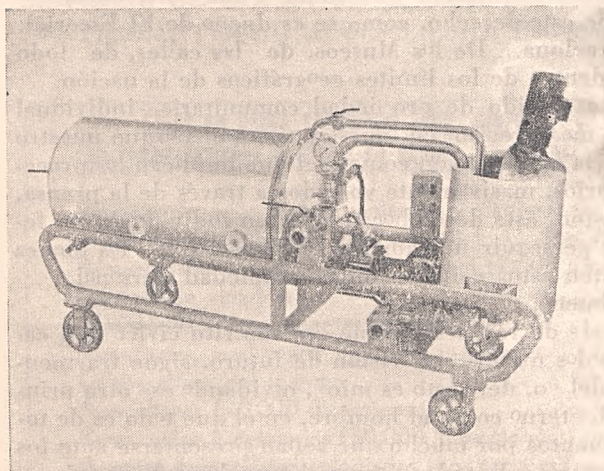
Y es de aquí, de esta auténtica propiedad, de este concepto de que todos somos propietarios de nuestro país, de donde acaso más arranquen toda clase de derechos y también, ¡cómo no!, toda clase de obligaciones.

A condición, claro está, de que las obligaciones y los derechos pesen sobre todo en igual forma. Algo, que solo la firme convicción en esta realidad puede alcanzar, motivando una auténtica conciencia cívica asentada sobre esta única base. Es decir, arrancando de nosotros mismos la falsa impresión de que unos son los dueños y los demás, sólo, sus más o menos distinguidos servidores.

ANIBAL ARIAS RUIZ.—

FILTROS

Zenitram



Modelo 30 Autolovador

CALIDAD EUROPEA
PRECIOS ESPAÑOLES



Modelo 11

C. MECANICAS MARTINEZ

Cra. de Madrid, 80 ALBACETE Telf. 22 09 24

CARTAS AL DIRECTOR

En la Revista LA PAMPANA DE BACO del 15 Mayo 1972, por su muy acertada opinión al respecto de lo que su escrito dice páginas nº 30 y 31, leo un artículo del Sr. M. Terrín, al cual felicito titulado: SOPRE EL PRECIO DEL VINO.

Estoy de acuerdo en todo, menos en la jornada de 250 Pts. que apunta se le da al jornalero en la Agricultura, si esto es así en esa zona, mi enhorabuena; en ésta zona de Alicante, es decir, Monóvar, Novelda, Algüña, La Romana, Pinoso, Benetama Villena y muchos más pueblos de ésta provincia y de la de Murcia, el jornal mínimo del trabajador en la vid, es de 325 Pts. la jornada en que, muy escasas en'te se tra'ajan 7 horas y en el invierno seis horas muy escasas; en los especializados como injertadores y otros trabajos, hay que pagar 400 y 450 Pts. por jornada teniendo en cuenta que hay que llevar a estos trabajadores en coche hasta el banal donde tienen que prestar sus trabajos y aparte con muchas dificultades en encontrar gente para estos menesteres.

Refiriéndome a las malas lenguas, que según dicen, este año las gentes del vino se han puesto las botas, y que, el Sr. Terrin, comenta, mi opinión modesta es que, estas personas, que así lo dicen, sabrán poco o nada de este asunto. Yo como viticultor de muchos años, modestia aparte, sé algo de los gastos de la vid y de lo que esta produce y he tenido que dedicarme a la profesión de Agente Comercial, si quiero comer y llevar una vida medio decorosa.

En el presente año, yo consideraba que habría una continuidad en los precios del vino, que teníamos en Marzo y Abril, resulta que por la importación del extranjero de vino y alcohol, han bajado los vinos muy considerablemente en la actualidad, me refiero a precios, y lo que es peor, que un porcentaje muy crecido de viticultores, vendieron sus uvas a muy bajo precio en el periodo de elaboración y por consiguiente, no se han aprovechado nada de los precios del vino en Marzo y Abril, como antes dicho. Si bien el vino se cotizara a 80 Pts. en clases claretas, y 95 Pts. hgdº en los tintos, solo podría en este caso el viticultor, pagar los jornales actuales en la Agricultura y otros pagos de contribuciones que, en la actualidad son más del 250 por ciento a como se pagaba en el año 1.950; aparte abonos, sulfatación de la vid y que la cosecha salga bien, ante todo esto. ¿qué botas se tienen que poner los que por desgracia somos cosecheros de vino...? y de venderse el vino a menos precio, es decir, entre 45/55 Pts, hgdº haríamos los pequeños cosecheros lo que ya han hecho propietarios de fincas grandes que son muchas las que están yermas y abandonadas, tanto que, por la mucha hierba y pinchos, si hay que emplear "botas" hasta la rodilla si quiere uno atraesar por estas fincas. ¿Serán estas botas las que tienen que ponerse las gentes del vino...? Porque en realidad, ¿quien se pone las susodichas botas que estima la voz popular "por gentes del vino"?

En resumen, quien tenga dinero de sobra, que se lo gaste en la agricultura, y en particular en la Vid y verá qué pronto dobla el capital en dirección contraria y se pondrá las botas que algunos dicen.-

JOSE Mª PASTOR GRAN.— Monóvar (Alicante)

MAHORA

Una experiencia importante:

Entrevista a su autor D. José Terol Alarcón

Mahora, en el extremo norte oriental de "La Mancha", es un pueblo vinícola por excelencia y don José Terol uno de los cosecheros más fuertes de la zona.

Desde hace años viene llevando a efecto el envejecimiento del vino de sus cosechas, imaginamos que no todo, convencido de que esta actitud, si los demás siguen sus huellas, puede cambiar la situación económica actual de La Mancha.

—Estos vinos -asegura-, convenientemente envejecidos, pueden alcanzar la fama y por ende comercialización de los jerezanos... No le quepa duda.

—Usted debe saber, señor Terol, que la calidad de un caldo no depende simplemente de su grado de envejecimiento, sino también de la calidad de la uva.

—Sin lugar a dudas ... Y yo le aseguro que en muchos lugares manchegos, en esta zona sobre todo, hay frutos excelentes para la industrialización de que hablamos. El éxito depende exclusivamente de la capacidad de selección, que posean los fabri-

cantes. Yo he conseguido unos vinos que todos juzgan tan buenos como los mejores, hasta más aromáticos si se me apura y sólo a base de una extremada selección y celo por la pureza.

Continúa don José alabando las excelencias de los caldos de su tierra, una amplia llanura cruzada por la carretera Albacete-Requena, y para justificar su postura asegura que algunos de ellos son adquiridos por industriales de Jumilla para ser vendidos bajo aquella Denominación de Origen.

Hablamos después sobre comercialización y nuestra sorpresa es enorme al saber que no vende.

—Aunque le parezca extraño, esto es una especie de hobby... Un hobby con intenciones sociales, por supuesto. Me propongo demostrar a los industriales manchegos que Jerez, con todos mis respetos, no es una raza sagrada, que nosotros podemos igualar su fama y sacar mayor rentabilidad a nuestra llanura.

—¿No piensa tampoco aumentar la produc-

COLA DE ETIQUETA INDA

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

BACETE)

Incremento de vinos manchegos

ción con miras a un próximo lanzamiento al mercado?

—Tampoco. Mis hijos han tomado distintos derroteros en la vida y esto acabará algún día por falta de sucesión.

Durante nuestra visita a la bodega, observamos que, todos los bocoyes son de madera de roble.

—¿Alguna ventaja?

—Sí. He llegado a la conclusión de que confiere a los vinos un aroma muy apreciado.

Don José nos muestra unas botellas de su producto, lo que nos hace dudar de sus anteriores declaraciones, pero pronto desechamos tal sospecha al leer en la etiqueta la palabra "Obsequio".

Lo degustamos y, efectivamente, nos parece de extraordinaria calidad, tan bueno como los afamados de otras regiones.

—¿Qué antigüedad posee?

—Trece años. Aunque, si le soy sincero, al décimo alcanza su mayor punto de envejecimiento. También debo añadir que hemos alcanzado los dieciseis grados, cifra muy considerable.

—Teníamos entendido que abundan en nuestro país los caldos con una graduación muy superior a la que nos acaba de decir.

—Bueno... sobre ese particular hay mucho que discutir. Yo puedo asegurar que cuando el vino a envejecer sigue un cauce legítimo, jamás sobrepasa los diecinueve grados y medio. Aquellos que sobrepasen el referido tope es que no han seguido un proceso de fermentación natural.

—En el supuesto caso de que su bodega no fuese sólo un ensayo, un asunto experimental, ¿a qué precios vendería?

—Me han llegado a ofrecer ultimamente hasta 19,75 pesetas litro.

M. TERRIN

Julían Guerrero

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

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES
Av. José Antonio, 66
MADRID-13

Tels. { Oficinas: { 2 47 19 20
2 47 19 31
2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142

CIVINAS A

Compañía Internacional Vinícola Agrícola

• • •
Vinos, Alcoholes y Frutos Secos

SUCURSAL:

Pedro Muñoz (C. Real).

Teléfono 80

CASA CENTRAL:

Mártires Concepcionistas, 18

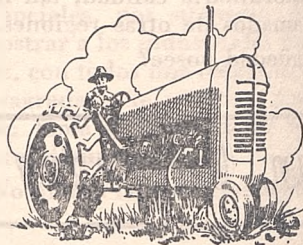
Teléfono 2 55 26 50

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 4º izqda

ARANJUEZ

(Madrid)

¿Precisan de más publicidad nuestros vinos?

¿Qué pasa con nuestros vinos? ¿Precisan de más publicidad? porque se me dice, que el vino de Málaga, el embotellado, redujo ventas durante el pasado año de 1970, en una cantidad superior a los 26.000 litros.

Es decir, un poco más del 9 por 100. Una cantidad que, en definitiva, no es para alarmarse, pero sí puede serlo si cotizamos cantidades y observamos las pérdidas en conjunto. Porque se da el caso también, que el vino generoso de Málaga, que se expende en envases distintos a la clásica botella, disminuye igualmente la cifra total de exportación. En esta modalidad más peligrosamente, por cuanto que su número viene a ser mucho mayor todavía: 1.200.000 litros.

Supone una reducción del 29 por 100 respecto al año anterior.

¿Será esto, porque el vino precisa de una más notoria publicidad? ¡Pudiera ser! No puede achacarse todo a ciertos desórdenes arancelarios y menos aún a falta de calidad. De siempre ha tenido por ahí fácil aceptación nuestro vino. Incluso hoy en día, sigue despachándose de una forma convincente nuestros caldos, al superer los 41.000 litros, con lo que altera la cifra en un 46 por 100 en más, respecto a otros envíos.

Sin embargo, aún con esto, nuestro vino pierde adictos, pierde consumidores, pierde clientes. Nos da ejemplo los Estados Unidos, que siempre fuera nuestro principal comprador, al saltar, de los 128.000 litros que consumiera últimamente, a los 112.000 de ahora. También a Panamá, importando 18.000 y luego de reducir compras en más de un 50 por 100. Y, por si no bastara, la República Federal Alemana al adquirir 1.200.000 litros, disminuye compras en un 14 por 100.

¿Verdad que ahora, si es para alarmarse, máxima teniendo en cuenta, que también Suiza, Francia, Bélgica y los Países Bajos, reducen sus compras?

¿Es ello porque nos falta publicidad? ¿Medios de expresión? ¿Se debe a que

nuestra calidad deja ahora algo que desear?

No creo estribe tal mal en lo que a calidad respecta, porque el cosechero tiene buen cuidado en vigilar sus caldos, estima mucho, aprecia mucho, cuida al máximo la solera de una firma.

Por otra parte, en España, se cuida la denominación de un vino cualquiera, porque suele esta denominación proteger y abarcar vinos que hablan de rancia solera. Y, aunque las condiciones de graduación, y color de estos caldos son diferentes para las diversas denominaciones, no por ello se distrae la calidad de los mismos. Porque existen intereses creados.

Entre los vinos que conocemos por "vino de Málaga", cabe destacar los blancos dulce oro y de color: los semidulces tinto y blanco; los lagrima oro y oscuro: el moscatel, los Romé tinto y blanco, el tintillo de Málaga y el Málaga pajarete.

La superficie en la provincia de Málaga, dedicada al cultivo de uva destinado a transformación en vino, fue, en la campaña de 1969-70, de 18.500 hectáreas. En idéntico periodo de tiempo la producción de vinos generosos, dulces y licorosos en toda España fue de 223.000 hectolitros, en tanto que, la cifra correspondiente a Málaga alcanzó algo más de 45.000 hectolitros.

En la misma campaña, de vinos generosos secos, se produjeron en toda España 1.600.000 hectolitros, de los que, a la provincia malagueña correspondieron 4.300 hectolitros tan solo.

Cifras bonitas que denotan, bien a las claras, la actividad de unas gentes dedicadas por entero, y de años, a la elaboración de caldos que nos dan fuera de España un renombre notorio. Pero no todo ha de estancarse en el prestigio: sin olvidar éste, deberemoshacer hincapié en la publicidad, más publicidad, más airear las primicias de un caldo, si es que queremos alcanzar cifras de venta que nos sean rentables.

Cómo progresar en Agricultura

Para que progrese la agricultura es necesario que los agricultores que la ponen en práctica progresen también. Por ejemplo la situación actual de la agricultura en los países adelantados es que cada agricultor domina más hectáreas de tierra; que cada hectárea produce más y que, como consecuencia cada agricultor produce alimentos para mayor número de personas. Si a ello añadimos que la ciencia está explorando nuevas fuentes de alimentación humana de origen extraagrario parece razonable suponer, que en el futuro la población activa agrícola, en proporción a la total, irá disminuyendo como consecuencia también de que los agricultores progresarán más en eficacia y capacidad.

Esto está ocurriendo también en España. Nuestro país, con el proceso de desarrollo que se ha verificado en los últimos años se está integrando en una sociedad europea que ha conocido también en estos decenios transformaciones profundas y rápidas a las que no escapa ni puede escapar el mundo rural.

Es evidente que en esta incesante carrera de progreso, en la que está implicado el agricultor, si no quiere quedarse atrás, juega un papel fundamental su capacitación para ser mejores agricultores aún. La población agraria necesita una capacitación cada vez más completa para hacer frente a los continuos cambios que se ve obligada a adoptar como consecuencia de los adelantos de la técnica e incluso de los cambios en la demanda de lo que produce.

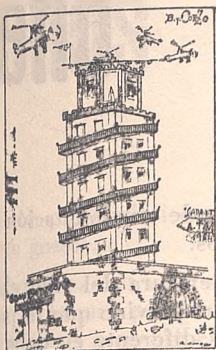
Una reciente propuesta de la UNESCO ha proclamado lo siguiente: «Es esencial

encontrar los atajos que permitan salvar el abismo que separa al sector agrario de los demás en el tiempo más breve posible». De entrada, la utilización de la ciencia y de la técnica se imponen como un medio privilegiado para conseguirlo. Por otra parte, los propios hombres, con su capacidad para comprender, ordenar, organizar y transformar, se presentan como motor esencial de esa mejora. Ahora bien, entre la ciencia y los hombres hace falta todo un proceso educativo de capacitación. Hace falta de los agricultores para mejorar y una constante y positiva actitud para todo cambio que suponga prosperar. Ahora, el agricultor necesita saber de muchas cosas. Ya no se trata sólo de labrar la tierra y cuidar los animales, porque en el negocio agrario están implicados cada vez mayor número de elementos para cuyo manejo y coordinación se necesita mayor base de conocimientos. Por eso no cabe duda de que hay que enfocar la capacitación como una de las actividades fundamentales y continuas para todas aquellas personas que se dedican a la agricultura.

El Ministerio de agricultura, viene señalando repetidamente entre los objetivos de su política agraria, este problema que es universal: acercar los conocimientos de la técnica agraria a los agricultores tan pronto sean descubiertos para acelerar el proceso de su adopción. Por ello constituye un deber y una exigencia para todo el que tiene relación con el medio rural contribuir a la divulgación de conocimientos para que el

Pasa a la página 23

"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 XXXI de Amigos de la Torre del Vino y del Zumo de Uva

766 D.	Ramón Fernandez Plaza	La Paz, 32	Socuéllamos
767 D.	Antonio Figueroa de Loma	Concha Espina, 7	"
768 D.	Victoriano Flores Alarcon	Gral. Pardiñas, 12	"
769 D.	Tomás Flores Espinosa	Reyes Católicos, 17	"
770 D.	Francisco Flores Fernández	Ruiz de Alda, 24	"
771 D.	Jacinto Flores Fernández	Monje, 23	"
772 D.	Matías Flores Moya	Stº. Tomás de Villanueva, 3	"
773 D.	Francisco Flores Navarro	Molino Quemado, 7	"
774 D.	Matías Flores Navarro	Valdepeñas, 14	"
775 D.	Petra Flores Navarro	Daoiz y Velarde, 11	"
776 D.	Blasa Fresneda Gila	San Francisco, 20	"
777 D.	Félix Fresneda Lorente	Amargura, 35	"
778 D.	Antonio Fresneda Montoya	D. Pedro Bustos, 50	"
779 D.	Pedro Fresneda Montoya	Monje, 42	"
780 D.	Nieves Frías Alarcón	D. José Ruiz, 7	"
781 D.	Nieves Frías Arenas	Paseo Cervantes, 21	"
782 D.	Juan José Galindo Padilla	Trafalgar, 27-2º-1	Alicante
783 D.	Mª del Señor Gallego Garrido	Gral. Sanjurjo, 10	Socuéllamos
784 D.	Julián Gallego Ramírez	Gral. Pardiñas, 4	"
785 D.	Fernando García del Amo	Albacete, 5	"
786 D.	Ansel García Ballesteros	S. Rodríguez,	La Roda
787 D.	Felipe García Barrios	Ossa, 12	Socuéllamos
788 D.	Francisco García Bellón	Stº. Tomás de Villanueva	"
789 D.	Francisco García Bernabé	Ramón y Cajal, 54	"
790 D.	Manuel García Fernández	D. Javier, 22	"

Las temperaturas a

difere

Motivos de comentario y de discusión frecuente, suelen ser los que provocan las temperaturas que tuvieron los vinos que acompañaron a una comida, bien hecha en una casa particular o en un restaurante.

Si hay un comensal muy "andado", puede pontificar y dirá que los vinos tintos deben estar "chambrés" y los blancos "frapés". Deliberadamente transcribo las palabras tal como se pronuncia aquí.

"Chambré" es sinónimo de caliente y "frapé" de frío.

Pero la cosa no es tan sencilla como a primera vista parece.

"Chambrer" es una palabra francesa que empezó a utilizarse en el reinado de los últimos Luises, cuando la cocina francesa alcanzó su mayor esplendor. "Chambrer" viene de "Chambre", habitación o cámara, haciendo alusión a que el vino que el vino debía sacarse debía estar en la habitación y no ir directamente de la bodega a la mesa.

Pero "Chambré", también en términos culinarios franceses, es algo como sinónimo de "office" y con esto se quiere decir que debía sacarse a la temperatura de la "chambre".

Pero aquí tenemos otro lío. La temperatura de la "chambre", actual es diferente y más alta de la de hace doscientos años; ahora las habitaciones tienen unos cinco grados más que antaño. El hombre por natural friolero, ha aplicado los adelantos de la Ciencia al calentamiento de sus casas y hoy se puede decir que la temperatura nor-

mal en el interior de una habitación es de unos veinte grados.

Luego la temperatura del vino chambré de Luis XIV y la del vino que le pueden sacar a Nixon, es diferente en unos cinco grados.

¿Dónde está la virtud? ¿En el término medio, como dice el pueblo? ¿En los 20, 14 ó 17 grados? La temperatura de una bodega, se dice, jamás debe pasar de los doce grados.

Con una permanencia en el office no demasiado larga, podría el vino subir un par de grados y llegar a alcanzar hasta los 15 grados del ambiente.

Este es el procedimiento, sabio y lento, de hacer que suba la temperatura del vino a la de la habitación donde va a ser bebido.

Existe el procedimiento bárbaro del "esecladado", el cual es meter la botella de vino en agua caliente. En caso de duda de lo que debe hacerse con el vino, o en caso de urgencia, para ponerlo "chambré" o "frapé", se recomienda sacarlo de la temperatura de la bodega, que suele ser de los 10 a 12 grados.

Ciertamente que cuanto mejor, y más respetable por edad sea la botella, al igual que las personas, más cuidados son necesarios.

A un vino "hippy" se le pueden dar sacadas cuidadas térmicas, no así a un venerable vino que ha reposado por años en la bodega. Si se calienta o enfría demasiado rápidamente puede sufrir fracturas.

deben servirse los vinos

Cierto que aquí sí que vale aquello de: "Sobre gustos..."

Alguna vez, en una casa, he escuchado una gran bronca porque la mujer se había descuidado y presentó el vino caliente a su marido, quien gustaba del vino tinto helado...

Pasa en muchas ocasiones, lo que sucede con la cerveza y la sidra: los pueblos bebedores de cerveza y sidra tomamos estas bebidas a la temperatura de la bodega. Una vez, un inglés que traducía algo del castellano, se horrorizó al comprender que aquellas letras blancas escritas sobre un cristal decía: se expende cerveza muy fría.

Nuestros vinos de mesa, que tienen bastante parecido con los del Médoc, deben ser servidos a la temperatura que los franceses consideran ideal para los vinos tintos de Burdeos, de 15 a 16 grados. Los que se parecen a los Borgoña con un grado menos.

Los vinos ligeros pueden servirse a una temperatura aún inferior, casi la de la bodega. En los vinos blancos tenemos dos grandes divisiones: los secos y los dulces.

Los segundos deben servirse a temperatura muy inferior a la de secos. Aunque rarísima, la Malvasía de Sitges —tengo leído a Néstor Luján— ha de servirse a unos cuatro grados.

Y es cuestión que a todos preocupa la de la temperatura a que deben servirse los vinos de champagne y los espumosos.

Deben llegar a la mesa a una tempera-

tura que oscila entre los cuatro y los seis grados.

Los vinos espumosos — no champagne— se suelen servir más fríos, alrededor de los dos grados, quizá para que se note menos el aroma.

En invierno es fácil dar a los vinos blancos el frescor natural, basta para ello dejarlo algunas horas en una ventana o fresquera que este orientada al norte.

En verano la cosa es más complicada. Hasta hace poco, se resolvía el problema poniendo la botella de vino blanco en una cubeta con agua y hielo fundente.

Hoy, conociendo bien el armario frigorífico que tenemos en casa, veremos que se presta bien para el caso y nos permitimos recordar que un frigorífico normal tiene una temperatura cercana a los cero grados, por debajo del departamento de los cubitos de hielo, y va aumentando a medida que descendemos. En la parte más baja suele tener unos seis grados.

El departamento que fabrica los cubitos de hielo suele tener una temperatura de unos seis grados bajo cero —si el frigorífico es alférez—, es decir, si tiene una estrella; doce bajo cero caso de ser de dos estrellas.

Son estas temperaturas bajo cero poco adecuadas. Únicamente en casos de extrema urgencia, podemos recurrir a este procedimiento violentísimo para enfriar los vinos

Por José María Busca Isusi

Conclusiones de las "II Jornadas Técnicas de Vid y Vino Rioja" (Cerro)

Han finalizado las "II Jornadas Técnicas de Vid y Vino Rioja" inauguradas el pasado día 6 y que han contado con la presencia de 330 participantes, provenientes algunos de distintos países de Europa. En representación del Subsecretario de Comercio —que escusó su asistencia— clausuró las Jornadas el Director general de exportación a quien acompañaban en la mesa presidencial el Subdirector General de Exportaciones Agrarias, el Presidente Nacional de la Hermandad de Labradores y Ganaderos, y las primeras autoridades riojanas.

Habiéndose confirmado las perspectivas positivas del consumo nacional y de exportación de los vinos de calidad con objeto de promover el necesario desarrollo del sector vitivinícola se propusieron las siguientes conclusiones:

- 1.— Que se autoricen plantaciones en la Rioja Baja con la variedad garnacha tinta de Rioja.
- 2.— Intensificación de campos de ensayo de variedades en Logroño, Alava y Navarra.
- 3.— Estudio de prácticas y sistemas de cultivo.
- 4.— Selección sanitaria de las variedades autorizadas para la Rioja.
- 5.— Intensificación de demostraciones de maquinaria para viñedo, para las condiciones que ofrece la zona.
- 6.— Teniendo en cuenta que en la región los trabajos de concentración parcelaria van a abarcar términos municipales donde el cultivo de la vid tiene ya mucha importancia, se estimó conveniente, cara al futuro acometer dicha concentración para el logro de unas masas de viñedo que hiciese posible una racionalización de cultivo.
- 7.— Intensificación de enseñanza, formación y divulgación en viticultura y enología.
- 8.— Formación por parte del Consejo Regulator de catadores.

ornadas técnicas de vid

os el Director General de Exportación)

9.— Continuación de los estudios de adaptación a la Rioja de nuevas técnicas de elaboración.

10.— Experimentación de la estabilización de vinos, especialmente blancos.

11.— Estudio del mercado nacional y exportación.

12.— Intensificación de la promoción y propaganda de los vinos de Rioja en los diferentes mercados.

13.— Intensificación del control, tanto en el mercado interior como en el exterior, para defender la calidad de los vinos preparados por la Denominación de Origen Rioja.

14.— Representación de estaciones enológicas de los Consejos Reguladores y potenciación de sus medios de investigación.

Como resumen general.

I.— Intensificar la investigación de base y aplicada en viticultura, enología y mercados para su posterior enseñanza y divulgación a todos los niveles dentro de la región.

2.— Promover las conclusiones recogidas anteriormente para conseguir, en base a la calidad de los vinos de Rioja, la mejor comercialización de los mismos, con vistas al necesario desarrollo del sector vitícola y vinícola de la zona.

EZQUERRO MARRODAN



AMIGOS DE LA TORRE DEL VINO
I y... del Zumo de Uva!
SOCIAL LAMOS - La Mancha

3 FEB. 1972

Enjuáguese con VINO Blanco...

para después saborear el Tinto !!

Otro "consejo" o "SLOGAN" de

"E. IGNA... BEN..."

Sesión de estudio sobre técnicas y procedimientos de vinificación en la Casa Sindical

Valdepeñas.— Organizada por el Sindicato provincial de la vid y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Valdepeñas, se ha celebrado una sesión de estudio sobre técnicas y procedimientos de vinificación, en la que han actuado como conferenciante tres técnicos en vinificación de la nación francesa.

Presidieron con el delegado provincial de Sindicatos, don Francisco Javier Ansuátegui; el vicepresidente de la Diputación provincial, don Miguel Sánchez Maroto; presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Valdepeñas: don Eduardo Iriarte; con asistencia del jefe de la sección Agronómica, delegado local de Sindicatos, jerarquías sindicales afectas a la vitivinicultura y numerosos industriales de Valdepeñas y la comarca.

La primera conferencia estuvo a cargo de monsieur Loustaunau de Guilhem, jefe del departamento de enología del Instituto Técnico del vino de Francia, quien desarrolló su tema sobre "La fermentación a temperatura controlada como factor importante para la elaboración de vinos de calidad". El señor Loustaunau, después de definir qué se entiende por calidad en enología, se refirió al papel que representa la temperatura durante la fermentación, la importancia de los constituyentes aromáticos, como controlar la fermentación y sistemas más adecuados de refrigeración.

A continuación, lo mismo que en las siguientes conferencias, hubo la proyección de diapositivas para la mejor comprensión

de los temas tratados, como también hubo animados coloquios, encaminados principalmente a la posible aplicación de ciertas técnicas de acuerdo con las características de nuestra vitivinicultura.

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 Farmacéuticas 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

La segunda conferencia fue desarrollada por Monsieur Guim' creau, profesor del Instituto de enología de Burdeos, quien expuso las modalidades de vinificación por calentamiento del fruto, para el mejor aprovechamiento de taninos y colorantes.

La tercera, desarrollada por monsieur Raült, ingeniero físico, versó sobre procedimientos de pasteurización del vino, para su esterilización, sin alterar las características propias.

Como final, el señor Ansuátegui, pronunció unas palabras sobre la importancia de estos intercambios profesionales con técnicos franceses que podría redundar en beneficio de todos.—C.

Noticiario

II CONCURSO DE VINOS DE RIOJA

Coincidiendo con la clausura de las "Jornadas Técnicas de Vid y Vino Rioja", que han venido celebrándose del 6 al 9 de junio, ha tenido lugar el II Concurso de Vinos de Rioja, organizado por el Consejo Regulador de la denominación de Origen Rioja, en los salones de la Delegación Provincial de Sindicatos.

La base del concurso quedó integrada por 15 muestras pertenecientes a otros tantos cosecheros y Cooperativas, en las especialidades de blanco, tinto y rosado. Es digno destacar que fue un concurso en el que se premió la elaboración y no la calidad de los vinos.

El Jurado estuvo compuesto por don Antonio Larrea, en calidad de presidente, jefe de la sección de viticultura y enología de la Región del Ebro; don Manuel Ruiz, ingeniero técnico agrícola; don Andres Jesús Santamaría y don Ricardo Colina, estos tres últimos funcionarios de la Estación de Viticultura de Haro.

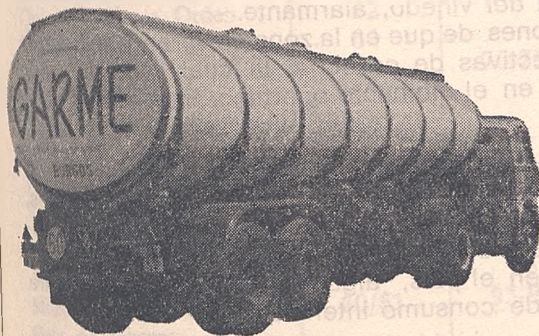
El premio, que consistió en la entrega de unos Diplomas, fue quintuple: don A-

drián, de Abalos; Bodega Cooperativa de Haro; don Emilio Marrodán, de Tudelilla; don Julián Mena, de Cenicero, don Eduardo Garrido de Abalos.

Estructura orgánica del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen

Por una orden del Ministerio de Agricultura, de fecha 8 de junio de 1.972 —publicada hoy en el B.O.E., mediante la cual se desarrolla el decreto de 5 de mayo, que aprobó La estructura organica del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I.N.D.O.), se especifican las unidades que la dirección del citado instituto tendrá adscritas, para el cumplimiento de sus funciones., explicitándose asimismo, que los consejos reguladores de las denominaciones de origen se adaptarán a la estructura orgánica que dispouga su propio reglamento. (S.I.S.).—

METALPLAS



- Depósitos
- Carrocerías
- Cisternas

de

Poliéster y Metálicas

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

Sucedió esta quincena

VINOS BLANCOS.— El movimiento del mercado vinícola es similar al de pasadas quincenas, aunque en esta nos da la sensación de que se ha producido un conato para despabilarse que, por el momento, se ha quedado solo en eso. Los precios siguen tan firmes y pimpantes por parte de los propietarios de caldos. 63/64 pesetas hectógrado con tendencia al alza.

VINOS TINTOS.— Parece ser que la importación de vinos argelinos se está dejando notar, aunque las existencias de tintos finos sean prácticamente nulas. Los precios como en anteriores quincenas: 90 pesetas hectógrado.

ALCOHOLES.— Se deja sentir muy netamente la apatía del mercado vinícola sobre ellos, pues su paralización es notoria y persistente aunque debido a la escasez de vinos, sobre todo defectuosos, los precios siguen firmes aunque las operaciones sean contadísimas. Destilados de vino, 66/67 pesetas; rectificadlos de vino, 64/65; rectificadlos de residuos 63, y holandas 47/48 pesetas.

COMENTARIO.— Refiriéndonos a las importaciones, tenemos noticias de que el pasado día 15 atracó en el puerto de Barcelona el segundo barco cistera con vino de Marruecos; el primero arribó al puerto de Valencia unos días antes con 7.500 Hls., de lo cual ya dimos noticia en la pasada quincena en la que decíamos que eran dos los barcos a descargar. Por ello rectificamos y aclaramos que solo fue uno con los hectólitros indicados, y el llegado a Barcelona con 14.500 hectólitros asegurándose por fuentes dignas de crédito que este vino no saldrá embotellado con la mención de su origen como se dió a entender en principio.

COSECHA.—Segun informes de nuestros corresponsales, la cosecha se presenta estupenda por todo el Condado de Huelva, así como por la parte de Alava, Levante presenta buen aspecto tambien, solo en la Rioja Alta, las cepas han presentado muy pocas uvas, debido al parecer a que se quedaron muy débiles despues del pavoroso ataque de mildiu del año pasado, este año no se observan focos de esta terrible plaga del viñedo, alarmante.

Asimismo, tenemos informaciones de que en la zona de Jerez, Sanlucar de Barrameda presenta buenas perspectivas de cosecha, la cual está casi toda comprometida con vistas a su venta en el momento oportuno. Esto es vivir adelantados y solicitados...

Las demás zonas de España, y nos seguimos refiriendo a cosecha, debe seguir el viñedo el curso normal, ante el silencio de nuestros corresponsales. La Mancha fuente inagotable de VINO tambien ofrece perspectivas satisfactorias ante la opinión agrícola. Con este último avance podemos decir que nos aproximamos a una cosecha normal en el país, algo que hoy necesitamos para cubrir nuestras propias necesidades de consumo interior.

MERCADOS DEL VINO

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistela
Cludad Real-Mancha					
Alcaraz de San Juan	62	68	64	66	
Argamasilla de Alba	63				
Campo de Criptana	63		63	65	71
Calzada de Calatrava	65	90			
Daimiel	63				
Manzanares	63				
Pedro Muñoz	62				
Socuéllamos	62				
Tomelloso	62	65			72
Valdepeñas	63	72			
Herencia					
La Solana	61-62				
Santa Cruz de Mudela					
Albacete-Mancha					
Almansa	64	80	67	72	
La Roda	63	70		60	
Ontur				85	
Villamalea		61	61	61	
Villarrobledo	63	67	65	65	
Tarazona de la Mancha					
Cuenca-Mancha					
El Provencio	63	75			
San Clemente					
Fuente de Pedro Naharro...	63	70			
Minglanilla					
Villarta				62,50	
Luísta		70	61		
Ledafia					
Casas de Fernando Alonso...					
Toledo-Mancha					
Madridejos	62				
Portillo		75			
Quintanar de la Orden	62				
Dosbarrios	64				
Sonseca	62	70-75			
Villa de Don Fadrique	62'50			63	
Puebla de Almoradiel	63			63	
Villacañas	63	68			
Consuegra	62	66/67			
Ventas de Retamosa		82			
Alicante-Levante					
Villena	63	85	68	70	
Monóvar	60/61	93-95	71/72	72/73	
San de Gorgos					75

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 ..	
Atoca 87 85 ..	
Calatayud 80	
Carriñena 72 82 75	
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-160 ..	
Nava del Rey				
Salamanca-Centro					
Villarino de los Aires				
León-Centro					
Ponferrada L-8'50 71 ..	
Cacabelos L-9/10 69/70 69/70 ..	
Villamañán 64 ..			
Villafranca del Bierzo L-8'60 L-10 L-8'60 ..		
Sahagún				
Zamora-Centro					
Fermoselle				
Toro				
Felanitx-BALBARES 80 72 ..		
La Rúa-ORENSE L-12 L-12'50 ..			

ORIGEN	PRECIOS				
	Blanco	Tinto	Rosado	Clarete	Mistala
Murcia-Levante					
Jumilla		95	73	73	
Yecla					
Valencia-Levante					
Pedralba	64			85	75
Liria	68	PX-70			
Utiel-Requena		90	64/65		
Turis	61				
Cheste	62				78
Villar del Arzobispo	62/63				
Venca del Moro					
Barcelona-Cataluña					
Manresa					
Villafranca del Panadés ...	62/64	76			
Villanueva y Geltrú					
Zona Ampurdán-GERONA...		85	75		
Tarragona-Cataluña					
Bajo Panadés					
Bajo Priorato		80			
Montblanc	66/67	67	66		
Barbará	65		65		
Vendrell					
Falset		80			
Perelló			65		
Huelva-Andalucía					
Bollullos del Condado	66				
Rociana del Condado	63				
Palma del Condado	61				L-19
Almonte					
Jerez y -Marco-CADIZ ...	L-18/20				
Pilas-SEVILLA					
Badajoz-Extremadura					
Almendralejo	61	70			
Castuera					
Los Santos de Maimona ...	61				
Villafranca de los Barros...	61				
Logroño-Rioja					
Alfaro		Cr-310	Cr-310	Cr-310	
Manjarrés		110	110	110	
Alcanadre					
Arnedo				Cr-320	
Azuol		Cr-300		Cr-300	
Cenicero	Cr-250	Cr-250	Cr-250		
Villar de Arnedo	Cr-300	Cr-290	Cr-280		
Rincón de Soto	L-13	L-13	L-13	L-13	

MERCADO de ALCOHOLES

ORIGEN	PRECIOS Ptas.				
	Destilado de Vino	Rectificado de Vino	Rectificado de Residuos	Holandas	Flemas
C. REAL-MANCHA					
Alcázar de San Juan					
Campo de Criptana			61,50		58
Daimiel					
Manzanares		65	62/63		
Pedro Muñoz					
Socuéllamos	65	64	62		
Tomelloso	65	65	63	47	
Valdepeñas					
ALBACETE -MANCHA					
Almansa		66	65		
La Roda		62			
Villarrobledo	64	63			
Tarazona de la Mancha					
CUENCA-MANCHA					
Horcajo de Santiago					
San Clemente					
TOLEDO-MANCHA					
Madridejos					
Quintanar de la Orden... ..					
Villa de Don Fadrique... ..					
Villacañas	66	63	61		
ALICANTE -LEVANTE					
Villena		63	62		
Monóvar					
VALENCIA -LEVANTE					
Utiel - Requena		65	61		55
Cheste			60,50		
CATALUÑA					
Villafranca del Panades... ..		64			
Vendrell					
Falset					
HUELVA -ANDALUCIA					
Bollullos del Condado... ..	65/66	64,50			
Palma del Condado	65				
Rociana del Condado	64	62			
Jerez y Marco-CADIZ... ..					
BADAJOS-EXTREMADURA					
Los Santos de Maimona... ..					
Villafranca de los Barros... ..		62			
ZARAGOZA - ARAGON					
Cariñena	64				
Morata del Jalón			63'50		
LEON - CENTRO					
Cacabelos					56
Villamañán	65				
Ponferrada					57

ACTUALIDAD

Concurso Provincial de catadores de vino

En las bodegas "Videva" de Valdepeñas Ciudad Real ha tenido lugar días pasados, el IX Concurso provincial de Catadores de vino al que se presentaron un total de dieciseis concursantes de diversos pueblos de la provincia. Fue muy reñida la competición, que consistió en seis pruebas: acidez tartárica, acidez volátil, grado alcohólico, sulfuroso, abocado taninos, en las que todos los presentado sacreditaron una excelente preparación y experiencia.

Presenció el concurso el delegado provincial de Sindicatos, don Francisco Javier Ansuategui; el alcalde don Alfonso Mejía Cruz; delegado local sindical, don Pedro José Acacio y otras jerarquías provinciales.

El jurado del concurso, compuesto por el presidente de la Agrupación provincial de enólogos, don Manuel Alvarez Pedrero; ingeniero de la Estación Enológica de Alcazar de San Juan, don Jesús Moreno; perito de la Estación Enológica de Valdepeñas, don Antonio Brotons, y de Valdepeñas, don Miguel Fernández el secretario provincial de la Vid, don Sáez; presidente del Sindicato de la Vid

Guillermo Alba, concedieron los siguientes premios:

Primero, de 3.500 pesetas y copa del delegado provincial de Sindicatos, a don José Contreras Fernández, de Valdepeñas.

Segundo, de 2.000 pesetas del Sindicato de la Vid de Valdepeñas y copa del presidente de la Diputación, a don Antonio Delgado Pulpón, de Pedro Muñoz.

Tercero, de 1.500 pesetas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Valdepeñas y copa del Sindicato provincial de la Vid, a don José Sáez Pa-

Y un premio concedido por la Hermandad de los Labradores y Ganaderos de Valdepeñas al mejor clasificado local, que correspondió a don Esteban Aguado Nieto.

Finalizadas las pruebas y fallado el concurso los premios fueron entregados por las autoridades y jerarquías asistentes, ofreciéndose después un vino de honor.

Caro Patón

Viene de la página 10

hombre del campo adquiera cada vez en mayor grado el sentido de protección, de atención de responsabilidad y de formación, que le sirvan para alcanzar ese nivel de vida que todos deseamos. Pero también constituye un deber por parte de los agricultores esforzarse por su propia capacitación.

La actitud de los agricultores es fundamental para lograr cualquier cambio y cualquier mejora. Es necesario que todos los agricultores creamos que podemos mejorar pero además es preciso que lo deseemos con vehemencia para que pongamos por nuestra parte el es-

fuerzo necesario para conseguirlo.

Porque para que estas nuevas técnicas y estos nuevos métodos se apliquen es necesario, además, contar con el apoyo y la confianza del agricultor que ha de utilizar estas innovaciones como factor decisivo para su propio desarrollo. Es preciso que la disposición de los agricultores hacia la capacitación sea consecuencia del convencimiento de sus ventajas para que constituya un constante proceso de superación.

José Luis Carreras Herrero
Servicio de Extensión Agraria

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...?

... EL PROCEDIMIENTO natural de la reproducción de la vid es por semilla o pepita. Pero se usa poco en la práctica.

La reproducción corriente y más eficaz sarmientos, o trozos de éstos y se plantan en viveros. Al año—o así— las nuevas plantitas—barbados— se llevan al suelo definitivo o viñedo.

... INJERTO es una operación sumamente importante. La planta antes de injertar no se sabe lo que será ni lo que dará a ciencia cierta.

Para injertar se amputa la planta a una altura conveniente. Y a la planta que queda —patrón— se le une, por hendidura, una ramita —púa— de una variedad de vid muy conocida.

En la actualidad, en España, se usa patrón de vid americana y púa de vid europea.

Los injertos suelen hacerse al principio de la primavera "a ojo velando". Cuando se hacen al final del otoño, lo que es frecuente, "a ojo durmiendo".

... PARA LA plantación del viñedo hay que disponer de un suelo o terreno adecuado. Se hacen labores de arado al objeto de dejar la tierra removida y suelta. Es preciso hacer la plantación con un marco adecuado en líneas, con calles. O bien a marco

real. O a trebolillo.

En la actualidad es muy conveniente que la plantación lineal esté bien hecha. Se trata de facilitar el movimiento holgado por el viñedo de tractores y otras máquinas. De no hacerlo se ocasionarían daños de "circulación".

LA PODA es una operación necesaria en todo caso. Se hace generalmente en el invierno.

La vid, la cepa, abandonada a sus instintos, no daría uva adecuada para hacer vino. Es preciso, primero, formar la cepa. Y prevenir la normalización de su rendimiento.

Por la poda se cortan los sarmientos que dieron fruto el último año. Pero no se cortan en su totalidad. Solo en parte. Y del ramo o sarmiento que queda han de brotar los del año siguiente y que darán sus racimos.

Se suele hablar de podas cortas, largas o mixtas. Según lo que convenga.

... LAS PARRAS también se podan. Para que puedan vivir se les forma o pone un techo de alambre o de madera ligera. Y por ésta trepan y se agarran, por medio de zarcillos, que son unas pequeñas ramitas como "fideos" que salen de los sarmientos.

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



Anisados - 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 SECCION ES GRATUITA PARA LOS SUSCRIPTORES, siempre que se trate de anuncios de compra-venta de maquinaria usada, fincas o viñedos, solicitud u ofrecimiento de puestos de trabajo.

El precio de los anuncios que no reúnan estas condiciones es de dos pesetas por palabra.

Los interesados en anuncios que intervenga la Revista, deben enviar dos sellos de dos pesetas para gastos de correos.

MAQUINARIA

(21) SE VENDE aspirador de humo completo, con motor de 3 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 toneladas, precios y marcas, procedentes de cambios. Maquinaria usada de toda clase para bodegas. Bazuquederos 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-escurreidores, sínfines, 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 lavado-

ra "Mas" de remojo e inyección con salida automática, en buen estado. Trabaja actualmente de 2/3000 b/h Bodegas Capel. ESPINARDO (Murcia).

(63) SE VENDE: Báscula "López Aspas" de 12 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).

(72) URGENTE: Compro remolque usado, metálico buen estado, 3000 kgs. Ofertas: esta Revista.

(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. Forest, 18. Tel. 27. CALDAS DE MALAVELLA (Gerona).

(74) SE VENDE prensa horizontal de 20 HP "normal" y estrujadora centrífuga vertical, secadora de escobajos a voluntad de 20.000 kgs. usadas, en perfecto estado. Razón esta Revista.

FINCAS

(48) SE VENDE O ALQUILA FINCA URBANA en Tomelloso (C. Real), Generalísimo, 98, 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. Nazario Clavel. 1. Tel. 510611.

(67) SE VENDE fábrica alcoholera, situada en Socuellamos, con apartadero de ferrocarril, dos ap-

ratos de alcohol modelos "Barber y Valls" producción 7000 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. Tode en perfecto estado de uso. Razón esta revista.

(70) SE VENDE bodega de elaboración con m²s de 70.000 m.2, con capacidad de 100.000 arrobas, fácil de ampliar a cantidades ilimitadas, dotada de envases de cemento y conos de madera para la elaboración de vinos generosos, pisadero con prensa continua, centrífuga y bomba de vendimia, báscula de 40.000 kilos, pozos para orujos, edificio y almacén para fábrica de alcohol, concentrador y calderines. Situada en la mejor zona vitivinícola de La Mancha, con ferrocarril línea Madrid-Alicante-Valencia a 20 metros. Interesados dirigirse sin compromiso a REPRESENTACIONES RODRIGUEZ, calle Dr. Cardenal, número 11. Teléfono 202, PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real).

(76) SE VENDE ALMACEN DE VINOS GENEROSOS Y BLANCOS, con 40 bocoyes de roble de 640 litros de capacidad y local de 300 m². M. de las Cuevas. Florida, 13. Tel. 234265. SANTANDER.

(77) SE VENDE UNA PRENSA DE CAMPANA, seminueva, de jaulón. Buen precio. Eugenio Molina Pérez. Alcazar. 27. Tel. 321. Socuéllamos (C. Real)

POLSA DEL TRABAJO

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

(15) 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.

(71) SE PRECISA ENOLOGO para departamento técnico planta embotelladora de vinos. José Solís Hernandez. Pataneros, 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 Zafras de chapa de 5 kgs. usadas de aceite. "Almacenes Tajuña". Ingeniero Mariño, 12. Teléf. 212517.

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 Cantó Samper. Agente Comercial Colegiado. Vinos, Alcoholes y derivados. Avda. Cárdes, 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. SECADEFROS 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 VILLARROBIEDO (Albacete)

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

Rendimiento record de una nueva máquina agrícola Holandesa

AMSTERDAM.— Si la agricultura holandesa es una de las más modernas y rentables del mundo es porque este país, de una densidad de población extrema, no posee superficie suficiente para permitirse permanecer en la era de la agricultura periolitada, pero también gracias a las invenciones técnicas y mecánicas de la industria del país.

El "último grito" de la industria agrícola holandesa es una máquina recolectora de zanahorias, una especie de tractor provisto de un container y manejado por un sólo hombre, capaz de arrancar quince mil kilos de zanahorias por hora es decir, 250 kilos por minuto y más de cuatro kilos por segundo, el trabajo de 50 hombres anteriormente.

El aparato tiene una longitud de 1,70 metros, sirve prácticamente para todos los terrenos y puede utilizarse para arrancar otras plantas, como patatas, cebollas, etc. Es curioso que los primeros clientes extranjeros de la nueva máquina sean los soviéticos y los chinos, que van a encargar probablemente, cierto número de esas máquinas. Hecho que, en especial para los chinos, constituye una ruptura con la tradición, porque los dirigentes de Pekín han estimado hasta ahora que, podría serles de una utilidad considerable, permitiendo en especial conservar la cosecha en regiones donde las intemperies son más frecuentes y hacen perder a veces el fruto de un año de esfuerzos, únicamente porque la cosecha no ha podido realizarse y guardarse a tiempo.

Los soviéticos, por su parte, se interesan desde hace mucho tiempo por todo progreso en la mecanización agrícola, habiendo comprado ya numerosas licencias, entre otras en Alemania Federal, Holanda y Japón.

INFORME EN CONTRA DEL ALCOHOL OBTENIDO DE TRIGO

CANBERRA.—En un estudio efectuado por la Organización de Investigación Industrial y Científica de la Commonwealth, se rechaza un proyecto según el cual podría obtenerse económicamente alcohol partiendo de los excedentes australianos de trigo.

En el estudio se pone de manifiesto que el costo de mezclar el alcohol obtenido del trigo con la gasolina de los automóviles, sería de, por lo menos, 65 millones de dólares australianos por año. Y sugiere el estudio que probablemente sería mejor para el gobierno federal entregar ese dinero a los agricultores, en concepto de subsidio, que crear una nueva industria poco provechosa.

El estudio de referencia fué hecho en vista de los reiterados puntos de vista de las organizaciones de agricultores, que opinan que la fabricación de alcohol partiendo del trigo podría ser una solución al excedente triguero australiano.

Fuerte incremento de las exportaciones españolas a la Unión Soviética

En el mes de abril, los envíos han alcanzado un valor de 492 millones de pesetas

Las exportaciones españolas con destino a la Unión Soviética experimentaron, durante el pasado mes de abril, un fuerte incremento, ya que en dicho mes se vendieron a aquel país mercancías y productos por valor de 492,9 millones de pesetas, cifra superior a las exportaciones del primer trimestre, que ascendieron a 323,4 millones de pesetas, informa Cifra. El saldo comercial de nuestro país con la Unión Soviética registró, a finales del mes de abril, un signo positivo para España por valor de 366,4 millones de pesetas, al alcanzar las ventas españolas a la U.R.S.S. durante el primer cuatrimestre del presente año un valor de 816,3 millones de pesetas y las importaciones, de 449,9 millones.

El comercio global de España con los países del Este europeo ha experimentado igualmente durante los cuatro primeros meses del año actual una notable mejoría. Las ventas españolas alcanzaron los 3.054,7 millones de pesetas, frente a 2.744,8 millones de pesetas que sumaron las importaciones. El saldo de la balanza comercial a finales de abril era favorable a España por valor de 309,9 millones de pesetas. Las balanzas comerciales reflejan superávit para España con respecto a Polonia, Unión Soviética, Alemania del Este, Checoslovaquia y Albania, mientras que con Rumania, Bulgaria y Hungría el saldo comercial es favorable para estos países.

Aumenta en Suecia el consumo de vino y disminuye el de licores

ESTOCOLMO.—Las ventas de vinos en Suecia, durante 1971, aumentaron en 5,3 millones a 37,5 millones de litros, mientras que las bebidas alcohólicas más fuertes disminuyeron en 2,2 millones a 53,7 millones de litros, según informa el monopolio Sueco de Vinos y Alcohóles (V&S).

Esta es la primera vez en que las ventas de vinos han excedido a las de alcohóles en términos de volumen.

Las ventas totales, tanto de vinos como de alcohóles, ascendieron a 109 millones de litros, representando un aumento del tres por ciento con respecto a 1970, en cuyo año las ventas llegaron a 105,4 millones de litros.

Las ventas de vinos de mesa aumentaron en nada menos que el 16 por ciento a 45,2 millones de litros, mientras que los vinos de alto grado y los vinos espumosos mostraron cierta disminución.

COLA DE ETIQUETAR INDA

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

MINISTERIO D LEGISLACION

DECRETO 1385/1972, de 5 de mayo, por el que se aprueba la estructura orgánica del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

La Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, creó el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen como Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura.

En la citada Ley se dan normas precisas sobre la constitución del Consejo y de su Comisión Permanente, Organos superiores del mismo, pero se estima necesario la determinación de las unidades administrativas con que ha de contar para el desarrollo de las actividades que le son propias y que le confiere la citada Ley.

Por otra parte, el Decreto dos mil seiscientos ochenta y cuatro/mil novecientos setenta y uno, de cinco de noviembre, por el que se modifica la estructura orgánica del Ministerio de Agricultura, determina la dependencia de este Instituto con los Organos de dicho Departamento.

Teniendo en cuenta estas circunstancias, se ha llegado a una estructura orgánica que permita al Instituto cumplir los fines que se le asignan en la Ley por la que fué creado, determinando el cometido de las diferentes unidades de que se compone.

En su virtud, a propuesta del Ministerio de Agricultura, con la aprobación de la Presidencia del Gobierno, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiuno de abril de mil novecientos setenta y dos.

DISPONGO:

Artículo primero.- El Instituto nacio-

nal de Denominaciones de Origen (I. N. D. O.), creado por la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", es un Organismo Autónomo y se regirá por la Ley de su creación, el Reglamento de la misma, por la legislación vigente sobre el Régimen Jurídico de las Entidades Estatales Autónomas y por el presente Decreto. De acuerdo con el Decreto dos mil seiscientos ochenta y cuatro/mil novecientos setenta y uno, de cinco de noviembre, se adscribe al Ministerio de Agricultura a través de la Dirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios y coordinará su actuación con la Subdirección General de Mejora de la Calidad y Defensa contra Fraudes.

Artículo segundo.—Uno. El Director del Instituto tendrá categoría de Subdirector general, y dependiente del mismo, funcionará con el rango orgánico de Servicio, una Secretaría General y una Jefatura de Servicios Técnicos.

Dos. El Secretario general y el Jefe de los Servicios Técnicos serán designados y separados libremente por el Ministro de Agricultura entre funcionarios de carrera de su Departamento o del Instituto, pertenecientes a Cuerpos para cuyo ingreso se requiera título de Enseñanza Superior, Universitaria o Técnica.

Artículo tercero.— El Secretario general tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar el trabajo del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Levantar acta de las sesiones del Pleno o de la Comisión Permanente. etc.

de interés agro-vinícola

todiar los libros y documentos del Consejo y cursar convocatorias.

c) Realizar las demás funciones que se le encomienden relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

d) Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

e) El estudio y propuesta de lo relacionado con las materias a que se refiere el artículo ciento tres del Estatuto.

Artículo cuarto.— Uno. El Jefe de los Servicios Técnicos tendrá como misión el estudio de cuanto se relaciona con:

a) Las características técnicas de calidad de los productos amparados de las zonas de producción y crianza, técnicas de elaboración y de las Reglamentaciones propias de cada Denominación.

b) La vigilancia de la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por Denominación de Origen.

c) Los mercados y promoción de los productos acogidos a Denominación de Origen.

d) Las medidas a tomar respecto a aquellos productos que hayan de quedar sometidos al control de características de calidad.

e) Lo relativo a la formación y conservación del Catastro Vitícola y Vinícola.

f) Las demás que le confiera el Consejo o el Director del Instituto, dentro de sus competencias específicas.

Dos. El Jefe de los Servicios Técnicos asistirá a las sesiones del Consejo, como Asesor, cuando sea convocado.

Artículo quinto.— Uno. Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de

Origen actuarán como órganos desconcentrados del I. N. D. O., ateniéndose en cuanto a sus funciones y competencias a lo prescrito en el Estatuto, su Reglamento, disposiciones complementarias y a las Reglamentaciones propias de cada Denominación y de su Consejo Regulador. En el caso que de acuerdo con lo que establece el artículo noventa y nueve de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, se conceda Estatuto de Autonomía a un Consejo Regulador, este se regirá según las normas que el Decreto de concesión disponga.

Dos. Estas Reglamentaciones se dictarán en la forma prevista en el Estatuto y su Reglamento.

Artículo sexto.— Se faculta al Ministro de Agricultura para dictar dentro de su competencia las disposiciones complementarias de este Decreto y las que requiera la ejecución y desarrollo de lo que se dispone en el mismo

DISPOSICION TRANSITORIA

En tanto que los Reglamentos de las Denominaciones de Origen y de sus Consejos Reguladores no se adapten a lo establecido en el Estatuto y su Reglamento, según dispone la disposición transitoria primera del mismo, los presupuestos de los Consejos Reguladores serán aprobados por el Consejo del Instituto a propuesta del Director y previo informe del Interventor delegado.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a cinco de mayo de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

EL Ministro de Agricultura
TOMAS ALLENDE Y GARCIA-BAXTER

Viñedos: Las últimas heladas afectaron la yema ciega

Todavía resuenan los daños que hicieron las heladas de abril y mayo en las cepas de Levante y, sobre todo, en la Mancha. Las últimas, sobre las yemas ciegas en las provincias Ciudad Real, Toledo, la región gallega y en buena parte del duero, hicieron daño aunque no tanto como se ha dicho. El viñedo en estos días parece ofrecer buen aspecto y acaso venga bien el retraso que padece. Por cierto ahora se está viendo que quienes podaron pronto padecen los daños mayores, lo contrario de lo sucedido a los que quitaron madera a última hora. Veremos a ver qué es lo que sucede a la salida de este tiempo, cuando ya se presente franca la iniciación veraniega. El daño padecido, por tanto, es de difícil valoración, todavía. En la región aragonesa van a hechar las campanas a vuelo de tantos racimos como hay. El miedo al moho —mildiu— está haciendo milagros. Para combatirlo han preparado en Zaragoza una campaña en la que invertirán veintiocho millones de pesetas, utilizando tres helicópteros en el campo de cariñena. Algo parecido, a través del Servicio de Defensa contra plagas han dispuesto en la provincia de Logroño, subvencionando el setenta y cinco por ciento de su valor.

En cuanto a la cara comercial, apenas hay noticia de compras fuertes. Sabemos que en Cataluña han vendido blancos de menos de once grados —de muy buen paladar— a 67,50 pesetas hectogrado. En Almendralejo (Badajoz) no ceden caldos a menos de 70 pesetas a pesar que aquí los almacenistas llegaron con el dinero en la mano y tuvieron que volver a su casa de vacío. La resistencia a comprar hace parejas con la resistencia a vender de mala manera pudiendolo hacer de muy buena. Cuando escribimos estos comentarios ignoramos aun los acuerdos adoptados por los distintos grupos del S. N. de la Vid a fin de perfilar la regulación de la próxima campaña. Se proponen precios indicativos, a 72 pesetas Hg. 60, de protección y de protección al consumo, de 80.

Como conocen ustedes llegó a Valencia —hace diez días— el primer cargamento de vino marroquí, con 7.530 hectólitros de la partida aceptada de 150.000, por la Administración, consignada a la Comisaría de Abastecimientos.

Coste de la vida: Aumento del 0,48 por 100 en mayo

El avance del índice general del coste de la vida para el conjunto nacional ha reflejado un aumento del 0,48 por 100 en mayo pasado, mientras que en el mismo mes de 1971 experimentó un aumento del 0,61 por 100, según datos del Instituto Nacional de Estadística que recoge Europa Press.

Los aumentos reflejados por los índices de los grupos generales componentes en el mes de mayo de 1972 son los siguientes:

alimentación, 0,25 por 100; vestido y calzado, 1,12 por 100; gastos de casa, 0,33 por 100, y gastos diversos, 0,45 por 100.

La variación con respecto a diciembre anterior supone para el total del período de cinco meses transcurridos del año un aumento del 1,47 por 100, frente a un incremento del 3,75 por 100 durante el mismo período de 1971.

Holanda

Obremos del campo en 1970

El número de personas activas, con carácter fijo, en las 184.613 explotaciones agrarias y hortícolas de Holanda fue en 1970 de 340.229, desglosados en 252.712 hombres y 87.517 mujeres.

Su distribución de acuerdo con el número de horas de trabajo por semana da el siguiente cuadro:

	hombres		mujeres	
	número	%	número	%
Total	252.712	100	87.515	100
horas de trabajo por semana:				
menos de 15	8.660	4	15.109	17
de 15 a 22,1/2	13.578	5	29.842	34
de 22,1/2 a 45	37.418	15	39.103	45
45 horas o más	193.056	76	3.463	4
total	252.712	100	87.517	100

El total de miembros de la familia activos con carácter fijo se elevó a 303.498, desglosados en 217.095 hombres y 86.403 mujeres -respectivamente, 86 por 100 del total de hombres y 99 por 100 del de mujeres-. De la cifra total corresponden 182.510 a la categoría de jefes de la explotación; 75.351 a la esposa del jefe de la explotación; 36.261 a la de hijos y 9.376 a la de otros miembros de la familia.

La suma de obreros convertidos en unidades de trabajo año (1 uta 2.250 horas) es de 290.012, correspondiendo de ellas 276.043 a los obreros fijos y 13.969 a los temporeros.

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

Virey Morcillo, 51 - Apartado, 76
Teléfono 478

VILLARROBLEDO
(ALBACETE)

En torno

Por razones obvias, constituye siempre motivo de permanente y generalizada preocupación el tema de los precios. Su evolución, infortunadamente ascendente, se traduce en una merma de la capacidad adquisitiva de los consumidores -todos los ciudadanos- y se hace más sensible en el caso de las clases económicamente más débiles. Todos los gobiernos participan de esta preocupación y tratan de aliviarla en la medida de sus posibilidades. Y el nuestro no podía constituir una excepción a esta regla de validez universal.

Conviene recordar que hace tan sólo dos meses que se elevó en un porcentaje estimable el salario mínimo interprofesional. Pero la continuidad en el alza del coste de la vida puede dar al traste con los buenos propósitos que aquella decisión encerraba. Si no se frena la elevación de los precios, sobre todo en los artículos que tienen una mayor incidencia en los bolsillos, aquellos que se llaman de primera necesidad, la mejora salarial puede ser rápidamente enjugada y absorbida, con lo que no se cumple el objetivo social perseguido. El problema de la adecuación entre precios y salarios tiene hondas repercusiones socio-económicas y no se puede contemplar impasible por los poderes públicos.

Con frecuencia se dice que España se aproxima cada vez más, de día en día, a Europa. Pero no parece lógico que para este acercamiento se utilice la indebida vía de los precios. No hace muchos días, un periódico barcelonés, realizaba una encuesta entre economistas. En la introducción se señalaba un hecho fácilmente comprobable y no precisamente positivo para nosotros los españoles. Escribía Mercè Varela en "Tele-Exprés": "La semana última (pon-

gamos la primera semana de mayo), un kilo de plátanos de primera calidad valía en el mercado barcelonés 22 pesetas. El jueves último un kilogramo de plátanos españoles de la misma calidad valía, en un supermercado de Colonia, ochenta pesetas, o sea diecisiete pesetas. Un abrigo de lana, confeccionado para niño, costaba la última semana en un gran almacén barcelonés setecientos treinta y cuatro pesetas. En el Kaufhof de Dusseldorf, un abrigo de la misma calidad, para igual talla y también en modelo para primavera 1.972, costó treinta y dos marcos, o sea, setecientos dos pesetas. La lista podría alargarse considerablemente, revelando que el nivel medio de vida de los españoles está siendo cada día menos "desequilibrado con referencia al extranjero, mientras que la capacidad adquisitiva de los españoles respecto de los alemanes y otros ciudadanos europeos es sensiblemente distinta". Distinta por inferior. podríamos añadir.

En 1971 el coste de la vida se elevó casi en un 10% y el índice de precios al por mayor en más del 8%. Y ello sin que se abandonase a tradicional vigilancia de los precios y, cabalmente, en un año que se caracterizó por una cierta atonía de la demanda. Si pensamos que en 1.972 se ha definido apriorísticamente como un período de reactivación económica, como un ejercicio expansivo, tendremos que reconocer que será muy difícil contener las elevaciones de precios por bajo de los porcentajes antes indicados.

Un trabajo hecho público por el Instituto de Estudios Fiscales, en el que se analiza el reciente informe de la O.C.D.E. sobre la economía española, señala diversas causas que inciden en el alza de pre-

Los precios

cios, cuyos efectos se suman. Habla de los siguientes motivos: incidencia retrasada de la devaluación efectuada en noviembre de 1.967; elevación de salarios que coincide con una baja productividad del sistema económico; política de sostenimiento de precios en productos alimenticios y en productos agrícolas; deficiencias de los circuitos distribuidores: transferencias excesivas a sectores de reducida eficacia; inflación importada; excesivo apoyo del sistema fiscal en el régimen de impuestos indirectos y, finalmente, protección excesiva frente a las importaciones. No cabe duda de que una acción eficaz tiene que abarcar a este amplio abanico de causas y constituir una auténtica y bien coordinada política de precios en el marco de la política económica general.

En uno de los últimos Consejos de Ministros se estudiaron diversas medidas de contención del alza del coste de la vida. Su aplicación tiene que ser inmediata porque así lo exigen los principios, tantas veces enunciados, que sirven de apoyo a un mayor bienestar de todos los españoles. Parece que el objetivo principal es que el índice general de precios al por mayor no supere entre abril de 1972 y abril de 1973 una tasa de crecimiento del 3%. Para ello es necesario limitar los aumentos en los grandes sectores económicos: en los productos agrarios, el alza no deberá rebasar el 3%; en los productos industriales deberá oscilar entre el 2,5 y el 3% y en el sector servicios, en el que resulta más difícil conseguir sustantivas mejoras de productividad, deberá el aumento estar comprendido entre un 2,5 y un 3,5%.

Nada hay que oponer a estas decisiones de carácter general. y su adopción ha sido

bien recibida, aunque dando un cierto margen al pesimismo en cuanto a los resultados reales que de ellas se deriven. La acción sobre productos concretos que no es, en modo alguno, incompatible con aquella otra puede mostrar su eficacia a muy corto plazo. Se trata de favorecer la adecuación entre oferta y demanda de algunos artículos en los que la producción nacional es insuficiente, bien sea modificando el arancel, rebajando los derechos reguladores para la importación, suprimiendo el impuesto de compensación de gravámenes interiores o disminuyendo el volumen de las exportaciones. En el caso del aceite de oliva, se estudia la posibilidad de establecer nuevas formas de comercialización y se ha acordado reducir de 50.000 a 30.000 toneladas el contingente destinado a la exportación. En el sector calzado, se han programado los plazos de desgravación de las importaciones para evitar el aumento de las materias primas, ya que los precios internacionales han crecido sensiblemente en los últimos meses. Respecto del pescado congelado se alivia la fuerte protección arancelaria, disminuyendo el derecho regulador de diez a tres pesetas. En cuanto a las carnes, se va a intensificar la distribución de estos productos en su modalidad de congelados o refrigerados, especialmente en aquellos puntos en que la oferta resulta más insuficiente. Como promedio se habla de unas cinco mil toneladas mensuales.

Todo esto se piensa hacer. Por el momento, sólo cabe esperar. Y desear que los buenos propósitos de nuestros gobernantes se cumplan felizmente en la áspera realidad cotidiana.

(Agencia S.I.S.)

AGENDA 1.973

La Pámpana de Baco

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

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

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

Solicite su anuncio antes del 30 de AGOSTO, a fin de poder incluirlo en esta GRAN AGENDA que se distribuirá como obsequio por todo el territorio nacional. LA PAMPANA DE BACO, revista agrovinícola, le ofrece el más extenso escaparate para su publicidad.

La Poesía y el Vino

La sombra de un toro negro

La puerta de los toriles
¡ay madre! ya la han abierto
y en la arena está la sombra
de un toro torito negro.

Entre la sombra y la luz
las voces guardan silencio.
Entre la luz y la sombra
se queda el aire en suspenso.

El toro, corre que corre
viene el coso recorriendo
Y en lugar de los percales

La seda, el oro y la luz
le dá cornadas al viento.
hacen con el toro el juego,
y en aquel juego de muerte
vá el toro de rabia ciego.

Del sol y entre las barreras
quiere saltar un pilluelo.
Capotillo grana, al brazo.
Pañuelo blanco, en el cuello
y aquel corazón tan grande
que no le cabe en el pecho.

Que no se tire, que nó!
¡ay madre, que yo no quiero!
Con su capotillo grana
ya está el chaval en el ruedo.

A su capotillo grana
mirando está el toro negro.
¡No embistas, torillo, toro!
¡No embistas que tengo miedo!

Un pase ya, otro más,
quisiera darle el tercero
y un piton que rompe al fin
la carne en flor del pilluelo.

Cien gritos de cien gargantas
de sol y sombra cayeron.

Cien gritos que se clavaron
en las arenas del ruedo.

¡Que no se entere la luna!
¡Que no se entere el lucero!
Un clavel rojo de sangre
está ya manchando el suelo.
¿Por qué lo hiciste, torito?
¿No sabes que tuve miedo?

Por un callejón de sombras
se llevan a un niño muerto.
La tarde lo está llorando.

La tarde se va en silencio
mientras se pierde en la arena
la sombra de un toro negro.

A. Roldán



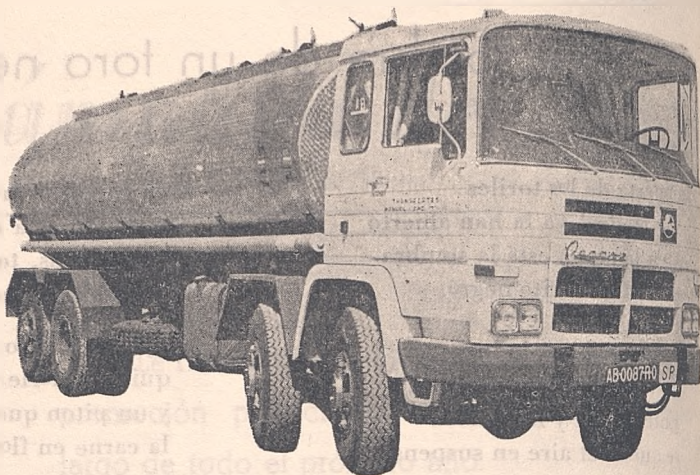
A.T. 2686

especializados
en camiones
cisternas
todas
capacidades

transportes del amo y montero

VILLARROBLEDO (Albacete)

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



Delegación:

Manuel Fabregat e hijo

Rosellón, 368 - 1º - 2ª

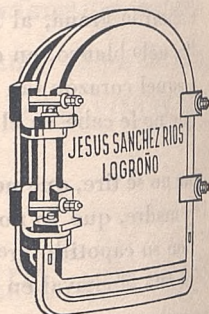
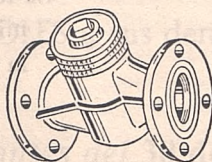
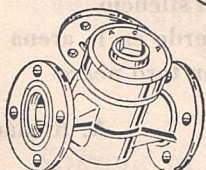
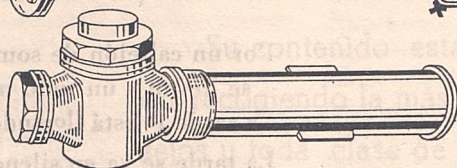
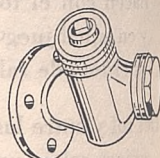
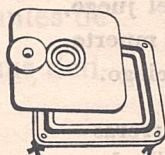
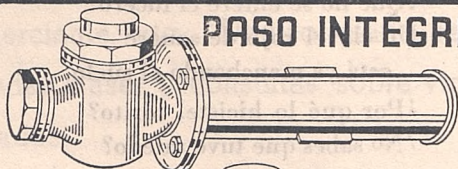
VINOS Y DERIVADOS

Tlfnos. 2 57 57 37 y 2 57 13 93

BARCELONA

GRIFERIA PARA BODEGAS

PASO INTEGRAL



FABRICANTE

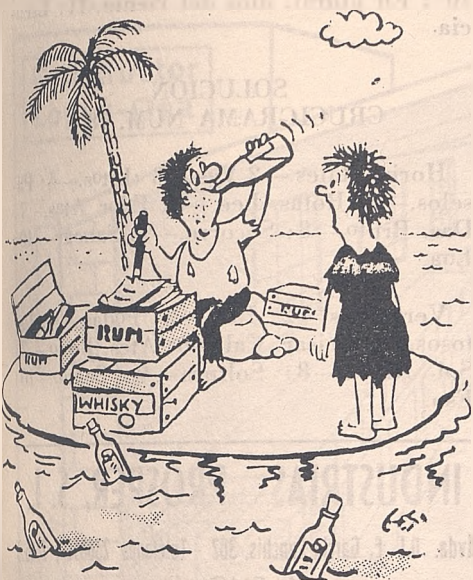
Jesus Sánchez Rios

Ctra. Burgos, camino Carretil

TELEFONO. 213493 LOGROÑO

Que Vd. lo pase bien...

NEUFRAGOS



—¿Pero es que piensas beberte todas las cajas de whisky?

—Naturalmente. No ves que necesitamos todas las botellas para el correo.

NO BEBE NI FUMA

Esto es un chiste y, naturalmente, hay que tomarlo como tal. El vagabundo tenía un pésimo aspecto. Delgado, encorvado... Estaba en aquella esquina cuando llegó Felipe, un hombre al que su esposa le insistía todos los días:

—Tienes que dejar de fumar. Y de beber esas copas

Bien; pues Felipe, que volvía contento a casa, le dio un duro al vagabundo:

—Tome, para que se beba un vaso de vino a mi salud.

—Yo no bebo, señor.

—Pues para que se compre unos pitillos.

—Tampoco fumo...

—Entonces, por favor, venga conmigo a casa ... Quiero que vea mi mujer como se queda un hombre cuando no fuma ni bebe...

EXPLICACION

—Te aseguro que el agua me ha emborrachado.

—¿Cómo el agua?

—Si; empezó a llover y me tuve que meter en una taberna.

SALVAMENTO

Un sargento cae al río, y cuando está a punto de ahogarse lo salva un soldado que pasaba por la orilla.

—Gracias, muchas gracias, muchacho. Si no es por ti me hubiera ahogado. ¿Qué puedo hacer en tu favor?

—Nada, mi sargento: mejor es que no diga ni haga nada...

—¡Hombre, además de valiente eres modesto...!

—No. Al contrario. Es que si se enteran mis compañeros me parten la cara.

El entusiasmo logra en un día lo que la razón no consigue en mucho tiempo.

Para vivir basta un poco de vida; para hacer algo de provecho se necesita mucho más.

—Si bebo el vino aguado, herros me nacerán en el costado.

LA PRIMERA TASCA

La señora le dio un duro al vagabundo.
Un duro y un consejo:

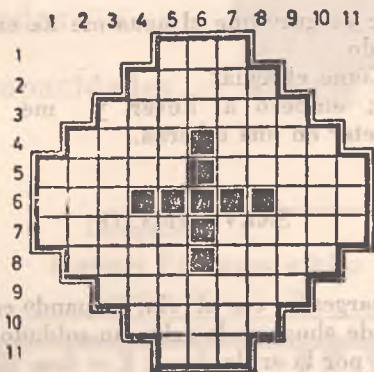
—No vaya usted ahora a gastarse las cinco pesetas en vino en la primera tasca...

El vagabundo se le quedó mirando con una cara en la que había, a la vez, admiración y sorpresa...

—¿Por qué me mira así?

—Estoy sorprendido, señora...

No podía suponer que conociese tan bien el paño... En efecto, es mucho mejor el vino de la segunda tasca...



Horizontales.—1: Óxido de calcio.—2 Aves gallinaceas, oriundas de América del Norte.—3 Antigua máquina de guerra, con que se disparaban piedras de gran tamaño.—4 Corcova. Instrumento de viento, parecido a la dulzaina.—5 Polvo blanco, de olor aromático, que se usa como antipirético y antiséptico. Desaboridos.—6: Barra horizontal que entra en los bujes de las ruedas de un carruaje. Nombre de consonante.—7: tropa que se envía para reforzar un puesto militar. Persona encargada de cuidar a un menor y de administrar sus bienes.—8: Espuerta. Demostrativo (plural y femenino).—9: Que tiene el pelo mezclado de blanco, negro y castaño (femenino).—10 Madurez.—11: Café.

Verticales.—1: Ente.—2: Dicese de las molestias o beneficios que produce una o-

cupación.—3: Espirales salientes de un tornillo.—4: Alamo blanco. Lugares, cerca de las minas, donde se limpian y seleccionan los metales.—5: Conducto artificial de agua. Fig. persona adinerada.—6: Animal vertebrado. Sube.—7: Mamíferos carnívoros. cantante de ópera.—8: Manoseo. Manejan.—9: Trampas para cazar pájaros.—10 : En plural, dios del viento.—11: Esencia.

SOLUCION CRUCIGRAMA NUM. 78

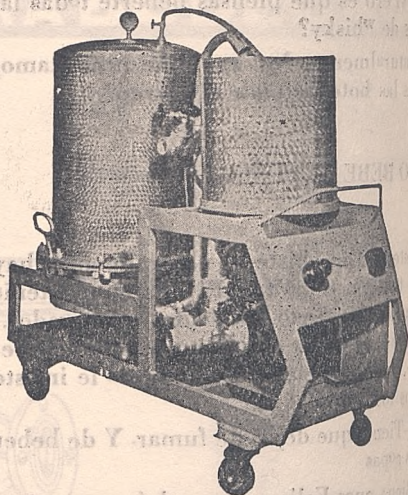
Horizontales.—2 Vas.—3 :Litos.—4: Pá- selos.—5: Rotas. Lee —6: E dor. Atas.—7: Das. Bruto.—8: Socorro.—9: Sanear.—10: Loa.

Verticales.—2: Red.—3: Podas.—4: La- tosos.—5: Visar. Cal.—6: Ates. Bono.—7: Sol. Arrea.—8: Soltura.—9: Seato.—10: Eso.

INDUSTRIAS PROSPER, S. L.

Avda. D.L. F. García Sanchis, 302 - Teléfonos 230056 y 238010

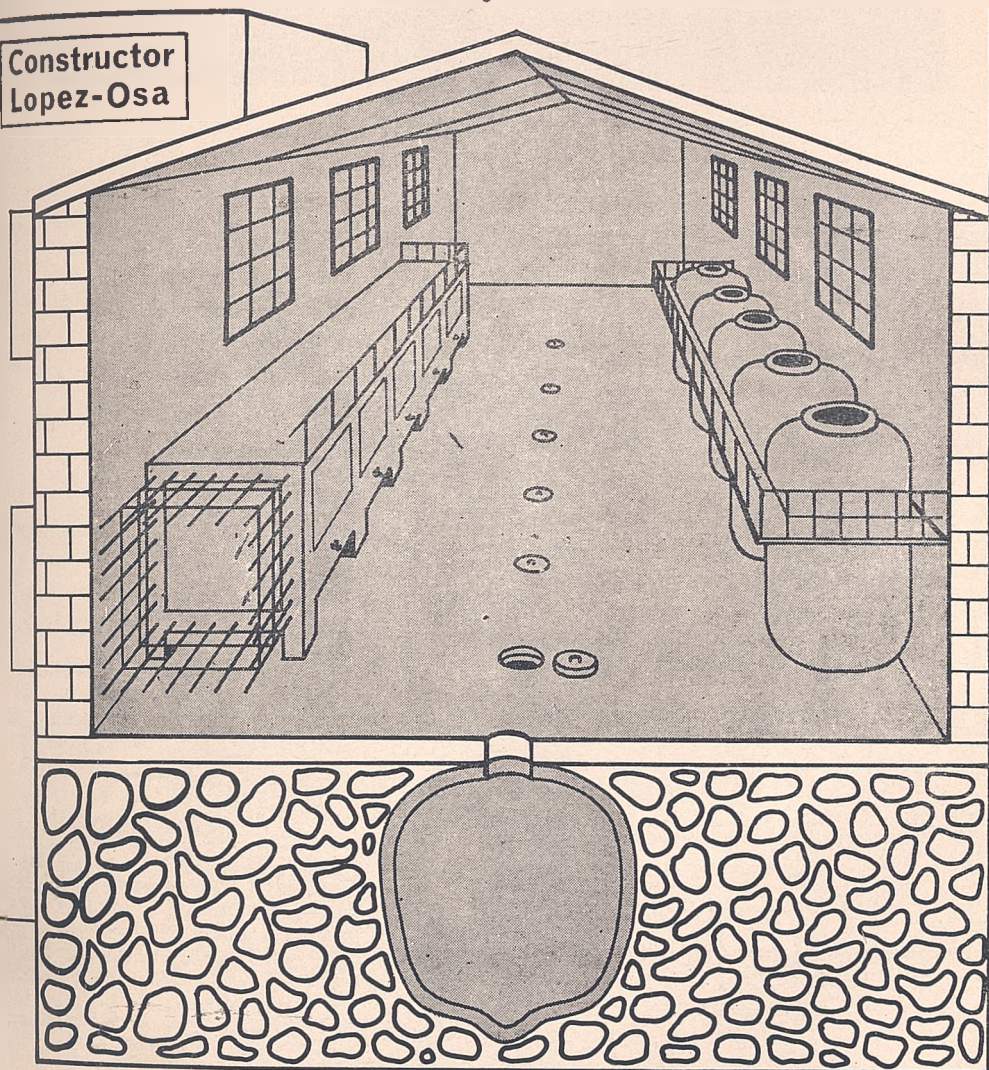
VALENCIA - 11



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

Construcciones López-Osa

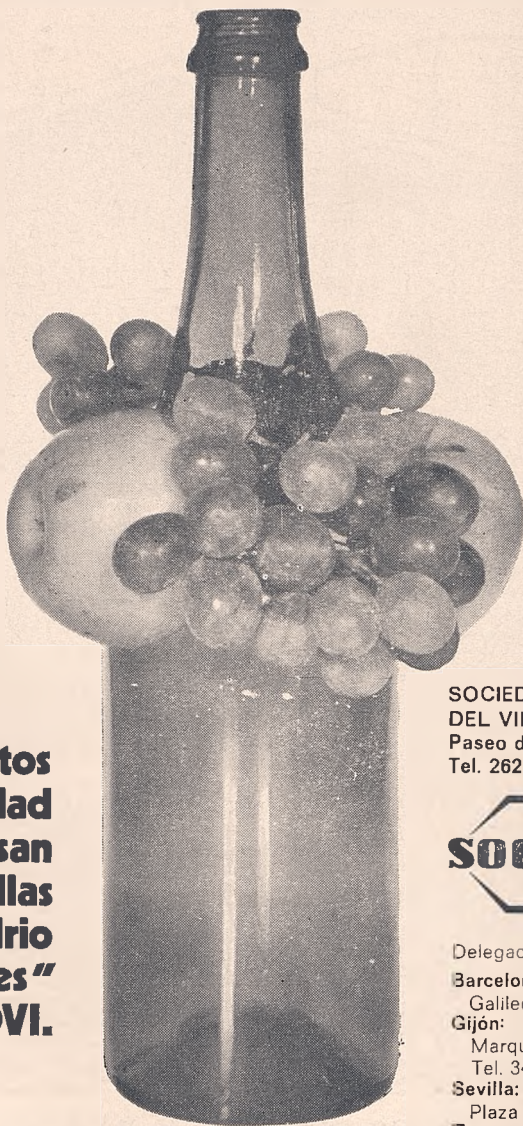
Constructor
Lopez-Osa



BODEGAS, NAVES, TINAJAS Y DEPOSITOS.

Socuellamos (La Mancha)

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, 66
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 6

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