

## Hablando del vino

### Números cantan

Decíamos en uno de nuestros artículos anteriores sobre el consumo de vino en nuestra patria, que es toda ella un inmenso viñedo de verdes pámpanos y jugosos racimos, que setenta litros al año por cabeza, según rezan las estadísticas, es muy poco beber.

Pero es el caso que acabamos de leer en la prensa diaria que en España tocamos a un bar por cada trescientos cincuenta habitantes, lo que significa y supone que aquí se bebe y se alterna. Se bebe, aunque no todo lo que se ingiere en el terreno de los líquidos en los establecimientos de bebidas, cuyo porcentaje se da, y que es claro que en la denominación de bares se cuentan también las tabernas, cuya vecindad es gran consuelo, al decir del poeta, las cafeterías y otros de similar naturaleza, sea el delicioso jugo de la vid, al que hacen competencia diversas bebidas, indígenas o foráneas, por lo común menos saludables y hasta más caras y costosas de precio.

Si el número de los bares es tal, cual se dice, el hecho obedece a que la clientela abunda y todos se mantienen con mayor o menor holgura, pues a nadie se le ocurre montar un negocio ruinoso, ya desde el principio.

Además, y ello, asimismo, pesa, en estos locales, no sólo se refresca y se sacia la sed, sino que se habla, se discute, se comenta y se lee, al menos el periódico de información general o simplemente de-

portivo, según gustos y preferencias.

Son estos lugares y sitios de bebida apropiados para la cita y la espera del amigo conocido y para lograr una amistad nueva frente al mostrador o sobre la mesa, mientras se toma una copa o se degusta un firme café, bien cargado. (*El Bar*)

PEDRO FELIPE CALVO ESTER

## Cursillo de Enseñanzas de Formación Vitivinícola

SE CELEBRARA DEL 15 DE ABRIL  
AL 21 DE DICIEMBRE

*La Escuela Nacional de la Vid e Industrias derivadas va a celebrar entre el 15 de abril al 21 de diciembre, el primero y segundo años de enseñanzas de formación profesional de primer grado vitivinícola. Podrán acudir los que cuenten 14 años de edad cumplidos en 1972, haber cursado estudios primarios, superar una prueba de aptitud de cultura general y no padecer enfermedad contagiosa.*

*De acuerdo con las normas vigentes, estos estudios de formación profesional —primer grado— se estudiarán en dos cursos y al terminarlos con aprovechamiento se otorga el título correspondiente. La Escuela está autorizada como centro experimental a seguir las enseñanzas en dos semestres, con lo que el título puede ser obtenido en menos de dos años de acceso a la formación profesional —segundo grado— y, posteriormente, al ingresar en la Universidad y escuelas técnicas de ingeniería. —*

*Las instancias han de ser presentadas antes del 10 de abril en la escuela citada con domicilio en la Feria del Campo.*

(Lanza)