

sea tomada como prototipo de Título Medio, a escala internacional.

5ª.—Pedir al señor Vallbona, Presidente de la Unión Nacional de Técnicos y trabajadores de este Sindicato Nacional, se modifique la Ordenanza Laboral Vinícola, en el sentido de incluir en la misma a los Oficiales y Maestros Enólogos, como técnicos titulados ya que cuando se hizo dicha Ordenanza no existían estos títulos.—Pedir también que al estar considerados los Maestros Industriales como Técnicos Titulados de Grado Medio, se consiga por dicha Unión, la autorización pertinente del Ministerio de Agricultura para que puedan efectuar las “

prácticas condicionadas” que especifica el artículo 56, apartado 2, del vigente Reglamento de la Viña, el Vino y los Alcoholes.

Más tarde, el tesorero, señor Prieto, informó del estado actual de cuentas y propuso que a nivel de Presidente Nacional, se hagan gestiones para que todas las Cooperativas de Vinos y derivados, se hagan Socios Protectores, para así poder, los provinciales, organizar actos, coloquios y demás reuniones que podrían ser pagadas por los fondos recaudados a sus respectivos Socios Protectores, cerrándose el acto con unas palabras del señor Bermell.

VERMUT ...

Viene de la Página 7

lante de las sustancias añadidas y Vermuts cuando aparezca el gusto y el aroma de especie género artemisia.

Y así sucesivamente nos da una serie de ideas a las que deben de sujetarse los vinos especiales hasta llegar al:

Apartado 6.— Este nos dice: Por el Ministerio de Agricultura serán especificadas características y procedimientos de elaboración de estos vinos y en particular de los Vermuts.

Pero el Vermut no es una cosa actual, su origen se remonta a los tiempos en que los grandes señores tomaron por hábito la hora del aperitivo, que viene a ser paralela a la hora del Vermut. Con

esto no queremos decir que el Vermut es un producto tradicional que se expende en todas partes con el mismo precio y las mismas características, sino que es homólogo en todas partes con su TRADICIONAL SABOR que es lo que transmite su gran secreto.

De una forma general y dentro del mundo del Vermut y del vino, la idea que se tiene es la siguiente:

Vermut: Bebida alcohólica coloreada o no. Dulce o seca, en la que debe entrar como base fundamental el vino en una proporción del 70/75% aromatizado por hierbas vegetales teniendo como base el ajenjo.

¡ ATENCION !

La dirección de la revista, agradecería a los suscriptores y amigos que habitualmente reciben “LA PAMPANA DE BACO”, nos devolvieran con gastos a nuestra cuenta y con la compensación que soliciten los tenedores, la revista número 68, de fecha, 1-1-72.

Por error, la colección que desde su principio tenemos, queda anulada si no llegamos a adquirir un número de ejemplares.

Esperando vernos atendidos por aquellas personas que normalmente no las coleccionan, anticipadamente les quedamos muy agradecidos.

El Director