

misma, sin decreto alguno que lo indicara, ha ido por sí sola evolucionando, fue así como daría paso a la gran bodega mientras desaparecían esos pequeños lagares que al trabajar el producto de forma artesanal no lo hacían en modo alguno rentable. Unos envases han ido supliendo a otros, nuevas técnicas irrumpirían con fuerza para dejar sin efec-

tos a las que existían anteriormente, y a pesar del paternalismo que el Gobierno tuvo siempre para con este vino poniéndole precio de garantía, lo que hacía más cómoda la labor de ciertos agricultores que iban más a la cantidad que a la calidad del vino, es caldo que ha sabido salir airoso de cada prueba a la que se le ha sometido, como lo demuestra palpa-

blemente el hecho de que supo lograr ininidad de medallas de Oro a la calidad en concursos a todos los niveles.

De ahí que la sombra de una reconversión que no siempre se desea, pese negativamente en el agricultor manchego.

En los tres últimos años la región manchega produjo: en 1981, 15.988.000 hectolitros, para 1982, 19.144.800 y en 1983, 15.561.000. No es demasiado vino cuando cuidando la caidad y contando con un precio competitivo se pueden lograr mayores ventas, porque si en 1983 las exportaciones a EE.UU. se elevan a un 41,4 por ciento más que en 1982, La Mancha tiene mucho que ver en ese aumento.

Por todo dato digamos que «La Mancha», como denominación de origen comercializaría en 1982, 2.990.110 hectolitros de caldo salidos de sus tierras, de esta región.

Soria



Bar SHERRY

ESPECIALIDAD EN AHUMADOS Y TODA CLASE DE
CANAPES, BOCADILLOS Y VARIADOS

Sigeria, 1

TOLEDO



CAFETERIA
- RESTAURANTE

SCORPIONS

C/. Matías Moreno, 10 - Tel. 21 25 56

Junto San Juan de los Reyes

BECQUER

BAR - RESTAURANTE

ESPECIALIDAD EN
COMIDAS CASERAS
Y TAPAS VARIADAS

Frente al Museo-Taller del Moro

C/. Taller del Moro, 5
Tel. 22 39 33 - TOLEDO