

I FERIA REGIONAL

DEL

VINO DE LA MANCHA



VALDEPEÑAS

7 AL 13 DE SEPTIEMBRE

1 9 5 2

BODEGAS

Morenito

FUNDADAS EN EL AÑO 1900

VINOS FINOS

DE MESA

EXPORTACION *al* INTERIOR

Y EXTRANJERO

TELEFONO NUMERO 30

Valdepeñas

Primera Feria Regional del Uino de la Mancha celebrada en Valdepeñas



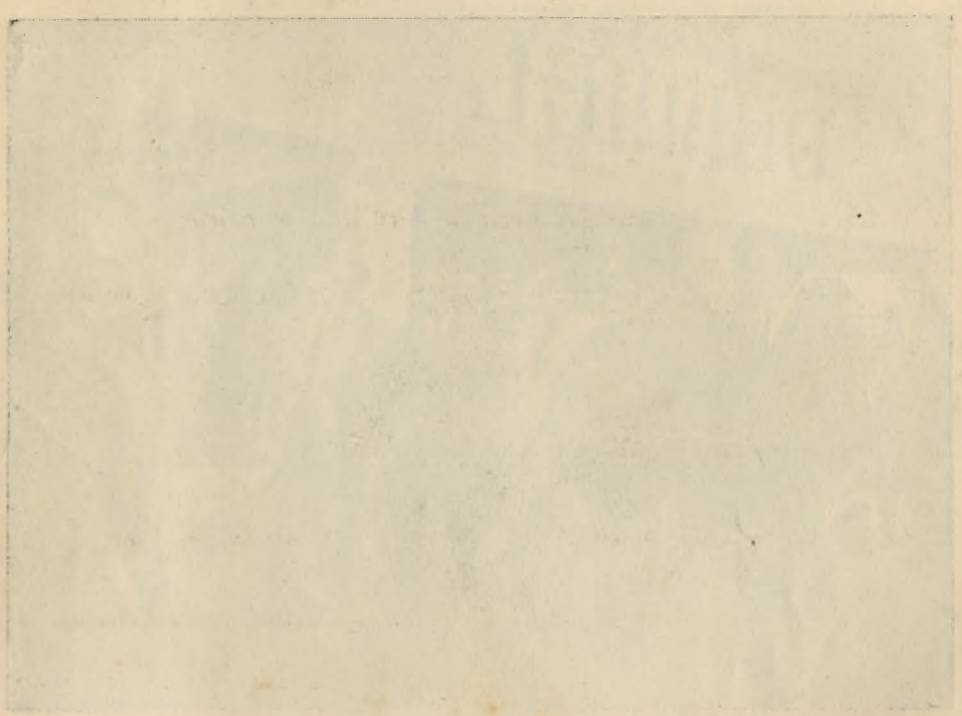
El Ministro de Agricultura, Sr. Cavestany, visitando los pabellones de la Feria en unión de las Autoridades provinciales el día de la clausura.

Septiembre, 1952

Primer FERIA REGIONAL DEL

VINO DE LA MANCHA

celebrada en Valdepeñas



Septiembre 1952
Valdepeñas
España

Presidencia de Honor de la I Feria Regional del
Vino de la Mancha, celebrada en Valdepeñas
el mes de Septiembre del año del Señor 1952.

Excmo. Sr. Ministro de Comercio.

Excmo. Sr. Ministro de Industria.

Excmo. Sr. Ministro de Agricultura.

Excmo. Sr. Ministro Secretario General del Movimiento.

Excmo. Sr. Ministro de Información y Turismo.

Excmo. Sr. Subsecretario de Trabajo.

Excmo. Sr. Director General de Política Interior.

Excmos. Sres. Gobernadores Civiles de Albacete, Ciudad
Real, Cuenca y Toledo.

Sr. Delegado Nacional de Sindicatos.

Sr. Jefe Nacional del Sindicato Nacional de la Vid.

Sr. Secretario de la Junta Nacional de Hermandades
Sindicales.

Excmo. Sr. D. Carlos Morales Antequera, Inspector Ge-
neral del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos.

Presidencia de Honor de la Feria Regional del
Vino de la Mancha, celebrada en Valdepeñas
el mes de Septiembre del año del Señor 1952.

Excmo. Sr. Ministro de Comercio.

Excmo. Sr. Ministro de Industria.

Excmo. Sr. Ministro de Agricultura.

Excmo. Sr. Ministro Secretario General del Movimiento.

Excmo. Sr. Ministro de Información y Turismo.

Excmo. Sr. Subsecretario de Trabajo.

Excmo. Sr. Director General de Fomento Interior.

Excmos. Sres. Gobernadores Civiles de Albacete, Ciudad

Real, Cuenca y Toledo.

Sr. Delegado Nacional de Sindicatos.

Sr. Delegado Nacional del Sindicato Nacional de la Vid.

Sr. Secretario de la Junta Nacional de Remanentes.

Sindicatos.

Excmo. Sr. D. Carlos Martínez Antequera, Inspector Ge-

neral del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos.



La Feria del Vino está a punto de inaugurarse y para comprobar la realidad de los trabajos, el Presidente de la Diputación y otros Diputados, entre ellos el Alcalde de Valdepeñas, acuden con frecuencia al magno recinto.

A pesar de que el vino desgarró el ropaje de mi reputación, no lo abandonaré mientras mi alma exista. Me asombran los vendedores de vino. ¿Qué pueden ellos comprar mejor que lo que venden?

Rubaiyat.

La Mancha, que es la primera región vinícola de España, no había hecho hasta ahora por demostrarlo. Siglo tras siglo, plantó sus cepas, pisó sus uvas y desparramó sus caldos por toda la anchura ibérica, humildemente, sin dar un ruido, como si con ello ejecutara un simple hecho de su vida orgánica que no merecía anotación. Con nuestros vinos se acrecientan otros lejanos, muy conocidos por justicia y... por voces; con nuestros alcoholes se encabezan la mayor parte de los vinos españoles; con nuestras holandas se fabrican los mejores coñacs de la Península... Y nosotros callados, ignorados, desterrados de lo que podría llamarse la aristocrática república de los vinos. Es más: mientras los mejores vinos de España se ayudan y ennoblecen con los manchegos, estos, sin heraldo, viven conceptuados de manera ínfima; como «vinacos», vinos del «escandallo», propios para orgías de «tasca» y de arrieros. El vino manchego ha sido y es la cenicienta de los vinos españoles; el vino corriente que no merece mención específica en las cartas de hoteles y restaurantes. España entera bebe nuestros vinos sin saberlo, porque van calificados con esa sábana gris de «co-

riente»); porque va envasado en esa frasca prostituída y común de las tabernas, recipiente de todo anonimato y mixtura. Ante tan injusta proscripción, en su mayor parte provocada por la propia incuria, la actual juventud manchega, cada día más culta y consciente, ha comenzado a reaccionar, proponiéndose que en un futuro muy próximo, en materia de vino, sepan los españoles con exactitud lo que es de Dios y lo que es del César. Quien ha tenido el honor de recibir la primera sangre en esta batalla que se comienza, ha sido el Ilmo. Sr. D. José Antonio García-Noblejas, Presidente de la excelente Diputación Provincial de Ciudad Real, quien a los poquísimos meses de ocupar su honroso cargo, planteó la I Feria Regional del Vino de la Mancha y que impulsado por el Excmo. Sr. Gobernador de la provincia, don José María del Moral, primer auténtico agitador de ánimos que ha tenido Ciudad Real de muchos lustros a esta parte, inicia una etapa de renacimiento y justicia para el vino manchego. Esta feria, primera de una serie, Dios quiera que infinita, ha sido el toque de rebato para la reivindicación de nuestros vinos portegados... por nosotros y por todos.

PLANTEAMIENTO DE LA FERIA

El vino fué antiguamente un dios.... El vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida.

J. O. Gasset.

La Mancha, región natural, es ancha e imprecisa, y aunque Ciudad Real sea la provincia



Primer premio del concurso de carteles

más esencialmente vinícola de la Región, no podía izarse la bandera del vino manchego sin que bajo ella formasen las cuatro provincias manchegas: Ciudad Real, Cuenca, Albacete y Toledo. Por ello se acordó que este primer certamen representase a todas ellas no solo de una manera simbólica, sino con aportaciones reales, ya que un común interés se defendía Al-

bacete, Cuenca y Toledo fueron convocadas y acudieron jubilosas. Partiendo la iniciativa de Ciudad Real y siendo esta provincia la que iba a sufragar los gastos esenciales de la Feria, justo era que en Ciudad Real tuviese su sede. Y dentro de Ciudad Real ¿dónde? En el pueblo cuyo nombre ha llegado a ser casi el genérico de todos los vinos manchegos: Valdepeñas. Lugar donde más se ha cuidado durante siglos de elaboración de vinos manchegos de mesa. ¿Fecha más oportuna? Septiembre, el mes de la alegre vendimia, el mes del viejo Dionisos, cuando toda La Mancha es un trujal, y el travieso espíritu del vino, zambo y cascabelero, rebulle por la llanura y la vega, las aldeas y las ciudades, meneando su tirso y haciendo hervir las redomas encantadas de las tinajas que fermentan... En ese mes en que el sol del claudicante verano, hecho licor, revienta bajo los pámpanos adultos.

La Excma. Diputación de Ciudad Real, el 23 de marzo de 1952, acordó asumir la organización de la I Feria Regional del Vino de la Mancha, haciendo uso de las atribuciones que le confería la ley, de fomentar la agricultura y la industria. Se invitó a las Diputaciones provinciales, Organizaciones Sindicales, Cámara de Comercio y entidades particulares de la Mancha a prestar su colaboración para mayor eficacia del proyecto. Obtenida la colaboración entusiasta de estos organismos, así como la ayuda de los Ministerios interesados en el tema; el Sindicato de la Vid, la Junta Nacional de Hermandades y el Excmo. Sr. Subsecretario de Información y Turismo, la ejecución de las obras de la I Feria Regional del Vino de la Mancha, comenzó con ritmo acelerado. A este certamen podrían concurrir entidades locales y sindicales de las cuatro provincias, cosecheros e industriales que obtengan productos vinícolas dentro de la misma región y los fabricantes, representantes o comerciantes de cualquiera localidad nacional o extranjera que desearan exponer maquinaria, productos y útiles propios para el cultivo de la vid, la industria bodeguera o sus derivados.

Autorizada la Feria por el Ministerio de Comercio, se convocó inmediatamente un concurso de carteles, para que los mejores presentados, pregonasen por toda la anchura de España el gran certamen manchego. Expuestos en la Casa de la Mancha de Madrid los 39 carteles concursantes, el jurado, integrado entre otras personalidades por los Excmos. Sres. Gobernador Civil y Presidente de la Diputación de Ciudad Real, fué concedido el primer premio de 6.000 pesetas al pintado por el gran cartelista Mayrata, cuya originalidad y significación colmaban las medidas de cuanto se pretendía y un accésit de 2.000 pesetas al cartel presentado por Gil Ortega. Muy pronto se tuvo la interesante noticia de que los excelentísimos señores Ministros de Agricultura, de Industria y el Delegado Nacional de Sindicatos aceptaban la presidencia de honor de la I Feria Regional del Vino de la Mancha. En la decisiva reunión de las Autoridades de las cuatro provincias organizada en Alcázar de San Juan, se acordó incluir en la presidencia de honor a los Ilmos. Sres. D. Francisco Ruíz Jaraivo y D. Blas Tello, Subsecretario de Trabajo y Director General de Política Interior respectivamente. Igualmente se nombraron cronistas honorarios de la Feria a los Sres. D. Ernesto Jiménez Caballero y D. Federico Muelas. En resumen la Junta General Consultiva y la Comisión Ejecutiva quedaron formadas del siguiente modo:

JUNTA GENERAL CONSULTIVA

Presidentes de las Excmas. Diputaciones Provinciales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Jefaturas de Servicios Agronómicos de las citadas provincias.

Idem de Industria.

Delegados Provinciales de Sindicatos.

Delegados Provinciales del Ministerio de Información y Turismo.

Delegados Provinciales del Sindicato de la Vid.

Presidentes de las Cámaras Sindicales Agrarias.

Presidentes de las Cámaras Oficiales de Comercio.

COMISION EJECUTIVA

Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Ciudad Real en calidad de presidente.

D. Antonio Ayuso, Ingeniero Jefe de la Sección Agronómica de Ciudad Real.



Segundo premio del concurso de carteles

D. Luis Araujo, Presidente de la Cámara Sindical Agraria.

D. Agapito Balmaseda, Jefe Provincial del Sindicato de la Vid.

D. Carlos Calatayud Gil, Delegado Provincial del Ministerio de Información y Turismo.

D. Guillermo Santa María Merlo, Alcalde de Valdepeñas.



Federico Muelas, manchego por los cuatro costados, fué nombrado cronista y pregonero de la Feria, y a fe que cumplió bien su cometido

La flamante Casa de la Mancha en Madrid acordó participar en la I Feria Regional del Vino de la Mancha haciendo su representación en el Pabellón de las Cuatro Provincias y facilitando excursiones a Valdepeñas a los manchegos residentes en Madrid.

De Francia y de Inglaterra comenzaron a recibirse noticias de la efectividad que allí tenía la propaganda de nuestra Feria. En un escaparate londinense se exhibía, junto a un cartel anunciador, una botella de «Valdepeñas» al precio de 7 chelines y 6 peniques.

En el recinto de la Feria trabajaban más de trescientas personas entre albañiles, escayolistas, pintores, fontaneros, electricistas, decoradores, etc.

Federico Muelas, desde Radio Nacional, incansablemente y en todas las ondas y emisiones para el extranjero, lanzaba a los cuatro cardinales la buena nueva de la Mancha. Por su parte, don Carlos Morales Antequera, desde la misma Radio Nacional, hace dialogar sobre el mismo tema a sus populares personajes radiofónicos José, Juanón y el valdepeñero Clemencio.

Llegó la confirmación de que el día 13 de Septiembre el Sr. Ministro de Agricultura, don Rafael Cavestany, clausuraría la I Feria Regional del Vino de la Mancha.

Con el objeto de conceder premios a los mejores vinos presentados a este primer certa-

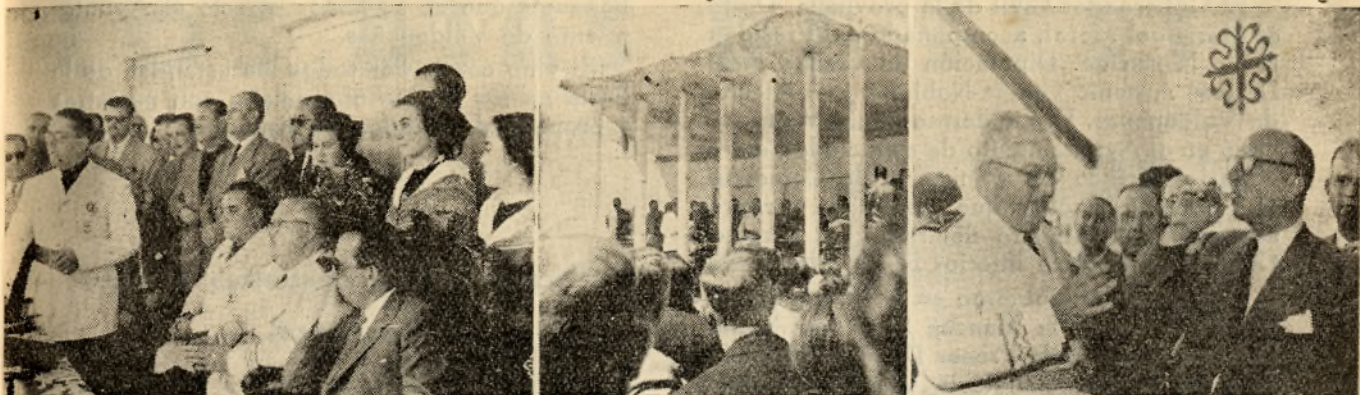
men vinícola de la Mancha se nombro un jurado compuesto por D. José Vega Alcalá, Delegado del Ministerio de Comercio en la I Feria Regional del Vino de la Mancha, como Presidente y los siguientes señores Ingenieros Agrónomos: D. Cristóbal Mestre, D. Francisco Jiménez Cuende. D. Antonio Ayuso y el Jefe del Sindicato Provincial de la Vid. don Agapito Balmaseda.

Al Excmo. Ayuntamiento de Valdepeñas lanzó un magnífico folleto o «mensaje poético del vino» titulado «Desde el Empotro». En él, dirigido por el joven poeta Antonio Sánchez Ruíz y con dibujos de Gregorio Prieto colaboraban los siguientes escritores: José María Pemán, Antonio Merlo Delgado, Federico Muelas, Cecilio Muñoz Fillol, Francisco Creis, Angel Crespo, Alfredo Sánchez Toledo, Emilio Ruíz Parra, Juan Alcaide Sánchez (+) José Castillo, Gabino-Alejandro Carriedo, Matías Sánchez Carrasco, Julián Creis Córdoba, F. García Pavón y el Doctor en Ciencias Económicas, D. Joaquín Arias Quintana.

•••••

El programa de actos y festejos realizados del 7 al 13, fué el siguiente:

- Día 7.—Corrida de Toros en honor de los asistentes y a beneficio del Hospital.
- » 8.—Inauguración Oficial de la XIII Exposición Provincial de Artes Plásticas en el Círculo de la Concordia y organizada por la Jefatura de F. E. T. y de las J. O. N. S.
Actuación del grupo de danzas de Ciudad Real y el de Toledo.
- » 9.—Actuación de los grupos de danzas de Daimiel y Albacete.
- » 10.—Grupo de Danzas de Argamasilla de Alba, Coros de Sección Femenina y Rondalla de E. y D. de Valdepeñas.
- » 11.—Masa Coral de Almadén y Rondalla de Valdepeñas.
- » 12.—Fiesta Lírica.



Tres momentos del acto inaugural, en el que tomaron parte los señores Santamaría, García-Noblejas y Sánchez.

Inauguración de la I Feria Regional del Vino de la Mancha

Dad vino a aquellos cuyo corazón padece tristeza; beban y olvidense de sus necesidades... ¿Qué vida tiene aquel a quien falta el vino?

Eclesiastés.

El día 7 de Septiembre vivió Valdepeñas una jornada sin precedentes en la monótona y laboriosa vida manchega. Recuerda este cronista aquella límpida mañana septembrina con un gozo pocas veces sentido. Por la lustrosa carretera general, bajaban jubilosos coches de toda España y principalmente de los pueblos manchegos: coches último modelo, autocares de servicio público, de las agencias de viajes, «forinches» de pedales, camiones, turismos de matrícula extranjera, carros, bicicletas, peregrinos peatones... Todos por el camino de Valdepeñas, que aquel día era el camino de la alegría y del vino. Convocados por el flamante recinto de la Feria; por los mejores caldos de la Mancha concentrados en él, llegaron también trenes especiales de distintos puntos.

Una Feria del vino no es una feria comercial cualquiera, es una promesa de segura alegría; es un mundo de gozos y jovialidad, de fraternidad y risa sin fin.

Una hora antes de la inauguración eran muchísimos los coches aparcados junto a su entrada. Comisiones oficiales de todos los pue-

blos de Ciudad Real; la excursión organizada por La Casa de La Mancha, grupos de particulares, paisanos y amigos, familias enteras que venían a darse en Valdepeñas el primer abrazo de solidaridad regional. Porque la I Feria Regional del Vino de la Mancha, además de los efectos que se esperaban de su propia significación, ha producido ese otro inefable y de mucha más trascendencia humana que ha sido la ocasión ofrecida por primera vez a los manchegos de sentirse unidos por un interés común. La Mancha, región por naturaleza apática y poco comunicativa, sintió en esos días de la Feria su primer estremecimiento colectivo.

Entre el bullicio que cundía por la Feria y sus proximidades aguardando el momento de la inauguración, destacaba el vivo colorido de los trajes de las chicas de los Coros y Danzas de la S. F. Momentos antes del acto inaugural, diversas avionetas del Real Aéreo Club de España, que habían lanzado octavillas por los pueblos de su itinerario de Madrid a Valdepeñas, evolucionaron sobre el recinto de la Feria.

El Gobernador Civil de la provincia, D. José María del Moral, acompañado del Presidente de la Excm. Diputación de Ciudad Real, D. José Antonio García-Noblejas y el Alcalde de Valdepeñas, D. Guillermo Santa María, recibió en el Ayuntamiento de esta ciudad al Secretario Técnico del Ministerio de Comercio, D. Florencio Sánchez, que ostentaba la representación del Ministro del ramo; al Director General de Política Interior Sr. D. Blas Tello, al Delegado del Gobierno en la I Feria Regional del Vino de la Mancha Sr. Vega Alcalá, Director General de Prensa D. Juan Aparicio, Jefe del S. Nacional de la Vid D. Antonino Montero y otras personalidades. Desde la Casa Consistorial se dirigió la comitiva al recinto de la Feria, donde tuvo lugar poco después de las doce y media del día el acto inaugural.

Bajo el pórtico —cuyas columnas eran tinajas— del lugar destinado a salón de actos, se situó la tribuna presidencial adornada con banderas nacionales y del Movimiento. Bajo dicha tribuna estaba la fuente del vino que como antorcha de olimpiada, estuvo fluyendo vino tinto desde el momento de la inauguración hasta el de la clausura de la I Feria Regional del Vino de la Mancha. Ante una masa enorme de gente calcinada por el sol, el Alcalde de Valdepeñas, D. Guillermo Santa María, en breves y elegantes frases, dirigió un saludo a todos los asistentes y agradeció la colaboración prestada a la Feria. Resaltó la importancia del certamen y terminó deseando a todos una grata estancia en la ciudad.

A continuación, el Presidente de la Excelentísima Diputación, subrayó la significación de la Feria, exponente de la pujanza de la región manchega. Se refirió al esfuerzo hecho por las cuatro provincias manchegas, para crear un clima preciso que arranque de una vez la falsa idea que de la inferioridad de los vinos de la Mancha se tiene. Añadió que esta jornada lograría amplios horizontes y pondrá en el lugar que merece la bondad de los caldos manchegos. Terminó el Sr. García-Noblejas expresando su agradecimiento a cuantos prestaron su ayuda y cooperación para el éxito de la Feria.

Finalmente, el Secretario General Técnico del Ministerio de Comercio, en breves palabras y en nombre del Ministro, declaró inaugurada la I Feria Regional del Vino de la Mancha.

Acabado el acto las Autoridades dichas recorrieron con detenimiento los pabellones de la Feria y a última hora se reunieron en un

banquete que en su honor ofreció el Ayuntamiento de Valdepeñas.

El vino corría por todos los «stands» de la Feria en los que se obsequiaba con muestras y propaganda a todos los visitantes.

Personalidades asistentes al acto inaugural

Excmo. Sr. D. Florencio Sánchez, Secretario General Técnico del Ministerio de Comercio, en representación personal del Ministro.

Excmo. Sr. Director General de Política Interior, D. Blas Tello.

Excmo. Sr. Director General de Prensa.

Excmo. Sr. Gobernador Civil de Ciudad Real.

Excmo. Sr. Gobernador Civil de Toledo.

Ilmo. Sr. D. José Vega Alcalá, (Comisario de la Feria).

Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Albacete.

Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Ciudad Real.

Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Toledo.

Sr. Jefe del S. Nacional de la Vid, D. Antonino Montero.

Sr. Jefe Nacional del S. E. U.

Sr. Alcalde de San Clemente en representación de Cuenca.

Sr. Delegado Provincial de Sindicatos de Cuenca.

Sr. Cónsul de Francia en Daimiel.

Sr. Coronel del Tercio de la Guardia Civil.

LOS DIAS DE FERIA

El vino anima a la confianza, convierte nuestras esperanzas en realidades, prepara al tímido para la lucha, aligera el peso de nuestras preocupaciones y nos conduce a la perfección.

Horacio.

Pasado el día de la inauguración, los días se deslizaron de manera más apacible. La afluencia de público seguía siendo impresionante, pero se trataba ya de un público más atento a

En el salón de actos se sucedían los festivales anunciados en el programa oficial: Coros y Danzas de Ciudad Real, de Toledo, de Daimiel y Albacete, de Argamasilla de Alba; Ron-



El folklore manchego, magníficamente recogido por los grupos de la Sección Femenina, tuvo este valioso exponente en la Feria del Vino.

cuanto la Feria tenía de exposición agrícola e industrial, que a lo festivo y espectacular. Viajeros de todos los puntos de España, turistas extranjeros, comerciantes y agricultores de la región manchega llegaban incesantemente. En los pabellones, desde media mañana hasta la madrugada no dejaban de recibirse visitantes, que probaban los productos, solicitaban muestras y comprobaban estadísticas.

dalla de Valdepeñas; la magnífica Masa Coral de Almadén. Un acontecimiento muy notable de la Feria lo constituyó la inauguración de la XIII Exposición Provincial de Artes Plásticas, cuyos primero y segundo premio correspondieron a Gregorio Prieto y Guijarro respectivamente. También alcanzó un realce especial la Fiesta de las Letras en la que Francisco Creis leyó poemas suyos, de Angel Crespo, Julián

Creis, Antonio Ruíz, Alcaíde Sánchez (+), etc. Concluyéndolo Federico Muelas, uno de los Cronistas Oficiales de la Feria, con una

chas indicadas en el programa oficial, se pronunciaron conferencias sobre temas relacionados con la Feria del Vino, y cuyos textos re-



Los distintos pueblos manchegos estuvieron así de bien representados.

magnífica charla en la que resumió sus viajes por La Mancha en compañía de Müller el gran fotógrafo internacional. Así mismo, en las fe-

sumiremos en otro lugar de este Folleto, por los señores Xanri, Feduchi, Jiménez Cuende, Cristóbal Maestre y Sixto Fernández.



Muchos visitantes y mucha alegría en todos los pabellones. El vino se sirvió sin tasa y por mujeres bonitas.

El día 9 de Septiembre, la Comisión de Daimiel para los efectos de la I FERIA Regional del Vino de la Mancha, ofreció una comida a las Autoridades provinciales y locales de Valdepeñas, compuesta exclusivamente por productos daimieleños a la que asistió una nutrida representación de aquel pueblo. El día 12,

el Sr. Pavón, quien pidió que Tomelloso sea la sede de la próxima FERIA Regional del Vino de la Mancha, ya que así lo merece por su enorme capacidad de producción. A continuación habló el Presidente de la Excma. Diputación Provincial de Ciudad Real quien elogió al pueblo de Tomelloso. Cerro el acto el excelentísi-

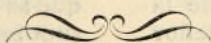


Infantes, señorío y buen vino, mandó a la FERIA a este simpático abuelo y a chicas muy guapas como la que se ve en la «foto».

fué el pueblo de Tomelloso, máximo productor de vinos y alcoholes de la Región, quien ofreció otro almuerzo a las Autoridades dichas, con asistencia de todos los artistas y escritores que se hallaban en la FERIA, como invitados especiales. El ofrecimiento del acto fué hecho por el conocido escritor manchego Gar-

mo señor Gobernador Civil quien personalmente se hizo solidario de la justa petición del Sr. García Pavón.

En el transcurso de la FERIA se sucedieron los bailes y fiestas en la pista instalada para tal efecto en el salón de actos del ferial.



LA CLAUSURA

Y ninguno que bebiese vino añejo quiere beber del nuevo. porque dice: el añejo es mejor.

(Evangelio de S. Lucas. Cap. V)

Desde las primeras horas del día 13 de septiembre Valdepeñas ofrecía un animado aspecto, Banderas y colgaduras adornaban sus calles y en ellas cundía gran animación de vecinos y forasteros.

Desde Ciudad Real, salieron al límite de la provincia el Gobernador Civil, Consejo Provincial de Falange y demás autoridades provinciales, para recibir al Excmo. Sr. Ministro de Agricultura don Rafael Cavestany.

vinciales de oficios del campo. Después se procedió al acto de clausura propiamente dicho.

En primer lugar hizo uso de la palabra el Vicepresidente de la Excm. Diputación de Ciudad Real, el Sr. López Pastor, quien expuso el agradecimiento de la Mancha al Sr. Ministro por haber venido a clausurar la I Feria Regional del Vino de la Mancha, de tanta importancia para la región. Hizo un brillante resumen de cuanto la Mancha supone en la eco-



El Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, D. Rafael Cavestany, en un momento del interesante discurso que pronunció en el acto de la clausura de la Feria.

Después de visitar toda la comitiva algunas instalaciones agrícolas y ganaderas de la población, llegó el Sr. Ministro al recinto de la Feria, donde era esperado por las más relevantes personalidades de las cuatro provincias, así como los agregados comerciales de distintas Embajadas. El Ministro, visitó el Pabellón de las cuatro provincias manchegas en el que examinó gráficos, estadísticas y datos interesantes que allí se hallaban expuestos. Inmediatamente después se dedicó a recorrer con gran detenimiento cada uno de los «stands» de la Feria. Acabada esta visita se dirigió el señor Cavestany al salón de actos, donde, primeramente, hizo entrega de copas, medallas y diplomas a los campeones y subcampeones pro-

nomía vitivinícola española; de lo que la Mancha representa y de cuanto la Mancha espera del Nuevo Estado.

Acto seguido, el Gobernador Civil de Ciudad Real, con la precisión y justeza propias de la mejor oratoria, dijo que los pueblos no pueden esperar todo de arriba y que a los gobernantes había que presentarles los problemas con sus soluciones. Con esta Feria —añadió— no tratamos de pedir nada a nadie; simplemente hemos expuesto una realidad. No sabemos qué se obtendrá, pero si sabemos que esta Feria supone un gran paso para dejar a un lado la tendencia individualista y localista de los pueblos y entrar en una etapa de superación todos unidos. Hizo constar que la riqueza de la

Mancha, y en concreto de la provincia de Ciudad Real, no era solo vitivinícola, sino de orden muy diverso, como cereales, arroz, olivares y huertas. Se extendió haciendo consideraciones sobre la necesidad de regadíos, electrificación, repoblación, ganadería, etc. Hizo una alusión directamente al famoso Pantano de Peñarroya: «famoso dijo porque lleva construyéndose veinte años»; y a la zona de los montes que solamente contienen 2 habitantes por kilómetro cuadrado.

Concluyó diciendo que reservaba una sola

sorpresa al Sr. Ministro, porque de problemas del campo el Sr. Cavestany conoce perfectamente todo. Y esta sorpresa es que estamos persuadidos que el reloj de la historia suena ahora por el meridiano de la Mancha. Pidió por último, que cuando pueda el Ministro venga por lo menos dos días a compartirlos entre los labradores manchegos.

El Sr. Del Moral fué interrumpido numerosas veces, oyó una estruendosa ovación al terminar su perfecto discurso.

PALABRAS DEL MINISTRO

El Sr. Ministro de Agricultura se levantó a hablar entre prolongados aplausos y otras pruebas de simpatía. Mas de media hora duró el discurso del Sr. Cavestany.

cantidad para asegurar una ración justa para todos los españoles, sino que era preciso sobre todo, buscar la calidad. Hay que procurar que haya mucho, pero también que sea mejor.



Numerosa concurrencia en el acto de clausura. En primera fila destacadas autoridades y personalidades de la Mancha.

Empezó diciendo que era un deber gratísimo para él venir a clausurar la I Feria Regional del Vino de la Mancha. Felicitó a los manchegos por el esfuerzo y los incitó a superarse en él.

Dijo que era necesario no solo el producir

Se refirió a la importancia de las agrupaciones de labradores a través de las organizaciones creadas por el Movimiento: Hermandades, Cámara, etc., no solo para la defensa justa de los intereses del labrador, sino como entidades de información veraz y exacta para el

Estado y que la ayuda de este pueda ser más eficaz. A ello —dijo— se ha de unir el apoyo de la técnica, para modernizar nuestros campos, con lo que se logrará mayor rendimiento en beneficio de la economía nacional. Tenemos un sol y una raza magníficos, pero Dios que nos hizo estos regalos, nos negó otro elemento: el agua para que trabajásemos, para que supiésemos merecer el triunfo.

Se refirió luego a la máquina, como indispensable al campo, pues el obrero del agro no va a estar en inferioridad de condiciones al de la ciudad, que se vale de la máquina para no agotarse hasta el fin y obtener mayor rendimiento.

Al tocar después concretamente los problemas concernientes al vino y al alcohol, dijo, que si bien es verdad que había que buscar un precio remunerador para el producto, también lo es que hay que evitar a todo trance unas cotizaciones abusivas. Por lo que se refiere al alcohol, dijo, que el Gobierno tenía unas reservas que emplearía cuando conviniese regular los precios si estos pasaban de una raya prudencial.

Anunció la electrificación de la línea especial desde Puertollano a Villarta de San Juan, para que esas aguas subterráneas que son nuestro tesoro —dijo— puedan convertir la Mancha en un vergel.

Terminó exhortando a la unión y a la hermandad para con el esfuerzo de todos, lograr esa España mejor que ambicionamos. España —concluye— tiene varios tesoros: el de su tranquilidad, el de su fe, y el de su Caudillo a quien Dios ayuda porque labora hasta el sacrificio por su Patria.

Grandes aplausos cerraron las últimas palabras del Sr. Cavestany. Al final se cantó el Cara al Sol coreado entusiásticamente por la multitud que contestó con unanimidad a los gritos de ritual que dió el Ministro.

Después del acto de clausura, el Sr. Cavestany, séquito y Autoridades, se reunieron a comer en un típico «cercao». En una imponente nave de bodega rodeada de las típicas tinajas manchegas, más de cuatrocientos labradores de toda la Región le ofrecieron su homenaje al Sr. Cavestany, cuya sencillez y fama de peritísimo labrador atrajo la simpatía de los vinicultores manchegos.

El resto del día transcurrió entre la mayor alegría. Se dió entrada gratuita al recinto de la Feria durante las últimas horas de la tarde, y entre el júbilo y gozo de todos los visitantes, termino esta I Feria Regional del Vino

de la Mancha que tantas esperanzas ha despertado entre los olvidados labradores manchegos.

RELACION DE LAS PERSONALIDADES ASISTENTES A LA CLAUSURA DE LA FERIA

Excmo. Sr. Ministro de Agricultura.

Excmo. Sr. Director General de Agricultura.

Excmo. Sr. Director General de Ganadería.

Excmo. Sr. Director General de Política Interior.

Excmo. Sr. Gobernador Civil de Ciudad Real.

Excmo. Sr. Gobernador Civil de Toledo.

Excmo. Sr. Gobernador Civil de Las Palmas.

Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Ciudad Real.

Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Toledo.

Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Cuenca.

Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Albacete.

Sr. Delegado Provincial de Sindicatos de Ciudad Real.

Sr. Delegado Provincial de Sindicatos de Toledo.

Sr. Delegado Provincial de Sindicatos de Cuenca.

Sr. Alcalde de Toledo.

Sr. Alcalde de Ciudad Real.

Diputación Provincial de Ciudad Real en pleno.

Consejo P. de Falange de Ciudad Real en pleno.

Gobernador Militar de Ciudad Real.

Excmo. Sr. D. Carlos Morales Antequera.

Jefe de la Sección Agronómica de Ciudad Real.

Jefe de la Sección de Industria de Ciudad Real.

Delegado de Hacienda de Ciudad Real.

De la Feria se ha dicho...

De Valdepeñas vengo, calor os traigo,
valor os presto.

(Popular).

Recogemos aquí no un centón de ditirambos periodísticos y elogios pregoneros de los muchos que se han escrito sobre la I Feria Regional del Vino de la Mancha; ello sería pueril. Nuestro propósito es reunir aquí aquellas ideas que con responsabilidad y detenido conocimiento del fenómeno comentado, han aparecido en la prensa española:

«La Mancha ofrece al mundo el vino varón de España».

(Vázquez Campo)

«La Feria del Vino, recién inaugurada, ha traído a esta región, secularmente olvidada, ilusiones y esperanzas, que creemos no se verán fallidas».

(C. María San Martín. «YA» 9-9-52)

«...Las cifras de producción que hablan so-las de la aportación de esta tierra, al común de la riqueza española, (solo un pueblo de Ciudad Real, Tomelloso, cosecha más vino que toda la vinícola provincia de Navarra). Las variedades de unas marcas postergadas del mercado, no por su menor aceptación, sino por haber vivido desamparados de una buena técnica comercial y propagandística. El volumen de sus alcoholes que benefician —y bien que benefician!— a los más acreditados vinos españoles, tanto del sur como del norte».

(José María del Moral. «YA» 6-9-52)

«La I Feria Regional del Vino de la Mancha... con su audacia, su brillantez y su pres-tancia, contribuirá a acabar ese complejo de inferioridad que rodea infundadamente a nues-tros vinos, producto básico para nuestra eco-nomía y pondrá al descubierto la plena per-sonalidad de nuestra región fértil, trabajado-ra, industriosa y rica, cordial y acogedora. Ello es necesario de todo punto en los tiempos mercantilizados en que vivimos. La modestia, la sobriedad, la austeridad, podrán ser virtudes individuales envidiables, pero colectivamente

constituyen una rémora para la economía y hasta para la política».

(José A. García-Noblejas. «YA» 6-9-52)

«El vino manchego es el vino básico espa-ñol; esto es necesario propagarlo a los cuatro vientos de la economía española enseñarlo en las escuelas y hasta exigirlo que se sepa para aprobar el Examen de Estado».

(«LANZA» 3-9-52)

«He aquí el caso de una región espléndida y llena de magníficas posibilidades, pero que en muchos aspectos permanece todavía inédita para propios y extraños. Es inconcebible, al menos para las ambiciosas ideas que ha puesto en circulación el nuevo Estado, que una zona que produce cerca de tres mil millones de litros actualmente esté aún cumpliendo el elemental expediente de obtener de los hoste-leros de la comarca la inclusión de los caldos regionales en la carta de vinos».

(«ARRIBA» de un artículo, anónimo titu-lado «Valdepeñas»)

«Se ha dicho mil veces, y no me canso de repetirlo: somos magníficos productores pero muy malos comerciantes. Damos la materia prima para que otros se lleven la parte del león».

(Morales Antequera. «LANZA»)

«Se oye hablar mucho estos días de una fe-ria regional que exalta mucho el vino de la Mancha y que ha de celebrarse dentro de po-cos días en Valdepeñas. Uno ve en su imagi-nación una especie de concentración de tina-jas como moros descabezados con sangre gor-da. Y también asocia a esto su poquito de Qui-jote. Este vino tan popular que es el vino del honrado pueblo, es utilizado para conferir gra-dos a los vinos andaluces, y en tiempos remo-tos, creo exactamente, en tiempos de Felipe IV, fué el vino de mesa de Palacio. Es un vi-no que lógicamente no debe hacer perder la cabeza, puesto que es el único vino que no se marea y que lleva nada menos la flota bacala-dera a los nórdicos mares del sol».

(«EL ALCAZAR». César González Rua-no 1-9-52)

«No se si la Feria del Vino valdrá para mucho o para menos; de lo que estoy absolutamente convencido es de que estamos ante el primer esfuerzo colectivo hecho por nuestra región y primordialmente por nuestra provincia para atraer hacia nosotros el interés nacional durante unos días. Esto nada más, aquí en el meridiano que pasa por Ciudad Real es absolutamente revolucionario. Nuestra querida provincia hasta ahora, por la miopía y apoltromamiento de nuestros directores, de nosotros mismos, ha permanecido durante décadas metida bajo la manta sin sacar siquiera un dedo fuera para que supiese España que a pesar de todo alentábamos. Con esta feria vamos a sacar nada menos que la cabeza... y voceando».

(«LANZA». Septiembre. F. García Pavón).

«Pero los vinos manchegos hasta hoy no han tenido amparo ni defensor. En los hoteles, restaurantes de lujo, coches-restaurant, bares y tabernas, se abusa de la buena fe del cliente. En los primeros, pedir una botella de Valdepeñas en las comidas es irritar la prestancia del camarero, que nos mira con aire agresivo y misericordioso, no más acabar de formular la petición; en los restaurantes, barmans y taberneros, sonrien cachazudos, sabiendo que sirven al consumidor un caldo innominado, impotable a veces y que puede ser de todas las procedencias menos de la Mancha».

(«LANZA». Heliodoro Juan)

MEJOR QUE UN PORRON

A la Feria del Vino
de Valdepeñas
me voy porque me quiero
librar de penas.
Hay una fuente
que está manando vino
constantemente.
Acercándome al caño
de grueso chorro
probaré si me dejan
beber a morro.
¡Vino de Valdepeñas!
¡Vino de balde!
¡Al coche, viajeros!
¡Viva el Alcalde!

(F. Ramos de Castro. «Informaciones» 8 de septiembre del 52)

AD QUINTILIANUM VARUM (Oda XVIII, Lib. I)

Nullam, Vare, sacra vite prius severis arborem
Circa mite solum Tiburis et moenia Catili.
Siccis omnia nam dura Deus proposuit: neque
Mordaces aliter diffugiunt sollicitudines.
Quis post vina gravem militiam, aut pauperiem
(crepat?
Venus?)
Quis no te potius, Bacche pater, teque decens
(Venus?)
At, ne quis modici transiliat munera Liberi,
Centaurea monet cum Lapithis rixa super mero
Debellata: monet Sithoniis nam levis Evius:
Cum fas atque nefas exiguo fine libidinum
Discernunt avidi: non te ego, candide Bassareu,
Invitum quatiam: nec variis obsita frondibus
Sub divum rapiam. Saeva tene cum Berecinthio
Cornu tympana, quea subsequitur caecus amor
(sui,
Et tollens vacuum plus nimio gloria verticem,
Aereanique fides prodiga, perlucidior vitro.

VERSION

No plantarás, oh Varo, árbol alguno que no sea la vid sagrada y sobre el suelo fecundo de Tívoli o en los feraces campos de Catilo. Porque Dios ha dispuesto que todas las cosas sean hostas y tristes para los abstemios; y no de otro modo, sino al calor sagrado del vino, se ahuyentan del ánimo las torturas de angustiosas preocupaciones.

Quien, después de un vino moderado, se detiene a ponderar las asperezas de la milicia o los rigores de la pobreza? Quien, ya así suavemente excitados sus humores, no os canta mejor a ti, oh padre Baccho, y a ti, oh divina Venus?

Mas, porque ninguno traspase los límites de esta moderación que es don celeste de Baccho, nos amonesta con fuerza ejemplar la memorable disención de Centauros y Lapitos, nacida entre excesos de vino y ahogada en sangre de guerras. Y esto mismo nos enseña el dulce Evio con las luchas intestinas de los Tracios, también originadas de la misma falta de medida en el beber: Porque los intemperantes no disciernen el bien y el mal sino con el exiguo e indecoroso criterio de sus pasiones desordenadas.

No turbaré yo, pues, oh padre benigno de las Basárides, tus nobles anhelos de sobriedad; ni sacaré a luz tus misterios, envueltos en verdes cendales de pámpanas.

Apaga tú, en mí, los furores de feas intemperancias, que llevan como segura consecuencia el ciego amor de sí mismo, la vanagloria que hinche las cabezas vacías y la locuacidad que deja los arcanos como al través del más claro cristal.

PABELLONES

«Mas al darle de beber, no fué posible, ni lo fuera si el ventero no horalara una caña, y puesto el un cabo en la boca, por el otro le iba echando el vino; y todo esto lo recibía en paciencia a trueco de no romper las cintas de la celada.»

Don Quijote, 1.ª parte, cap. II

La primera Feria Regional del Vino de la Mancha, ha representado, sin exageración alguna, a la mayor riqueza vitivinícola de Es-

paña. Los datos estadísticos rigurosamente oficiales que a continuación se expresan lo dicen con la mayor elocuencia:

Hectáreas que dedica España al cultivo de la vid....	1.527.422
» » » la Mancha » » » »	461.608
» » » Ciudad Real » » » »	258.620

Solamente la Mancha, pues, ocupa un 30 por 100 de la tierra empleada en España en el cultivo de la vid.

En la pasada campaña de 1950-1951, España produjo 13.230.000 hectólitros de vino.

Ciudad Real	1.397.000
Albacete	545.000
Toledo	542.000
Cuenca	287.000

Total hectólitros de vino producidos en la Mancha en una cosecha normal 2.771.000

De donde se deduce: que Ciudad Real es la provincia que más vino produce de España; que el 21 por 100, más de la quinta parte del vino español, se cría en la región manchega.



En la pasada campaña 1950-51, las producciones de vinos secos y dulces fueron las siguientes:

Producción de España.....	Seco	1.264.769.924	Dulce	58.252.274	litros.
» de Albacete....	»	53.607.826	»	909.125	»
» de Ciudad Real.	»	137.645.643	»	2.066.904	»
» de Cuenca	»	28.247.084	»	406.415	»
» de Toledo	»	51.763.159	»	2.444.285	»
Total en la Mancha...	»	271.263.712	»	5.826.729	»

De donde se deduce: que la Mancha produjo el 20,93 por 100 del vino español.

PRODUCCION DE ALCOHOLES VINICOS

Ciudad Real.....	16.064.601	litros	24'67	por 100
Toledo.....	4.793.259	»	7'35	» »
Albacete.....	4.594.985	»	7'05	» »
Cuenca.....	1.850.625	»	2'84	» »

De donde se deduce: que la Mancha produce el 41,91 por 100 del alcohol vínico de España.

Todos estos datos se encontraban en el magnífico pabellón instalado por las cuatro provincias.

PABELLONES PRESENTADOS Y EXPOSITORES EN CADA UNO

Daimiel: Expositores: Sindicato de la Vid, Federico Pinilla.

Julián Prieto Marqués: Expositor de licores (Valdepeñas).

Alcázar de San Juan: Expositores: Hermandad de Labradores, Rodríguez y Berguer de Cinco Casas y Primitivo García Baquero, Industrias Celum, S. L.

Socuéllamos: Expositores: Bodegas Amorós, S. L., Hermandad de Labradores, Herederos de Manuel Navarro, Luis Sáez, Miguel Sán-

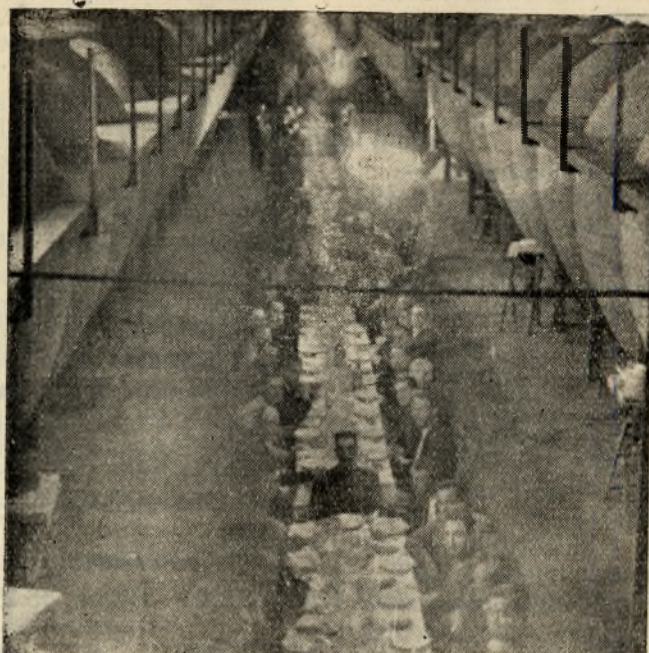
Villar, Matías Santiago Pérez, Julio Serrano Fernández, Concepción Arribas Turul, señora Vda. de Pedro Fernández Cruz. Cooperativas del Campo, Bodegas del Campo de Calatrava, Sra. Viuda de Pedro Márquez.

Pedro Muñoz: Expositores: Ayuntamiento, en representación de los cosecheros.

Villarta de San Juan: Expositor: Unión de Exportadores Villartense.

Herencia: Expositores: Hijo de Rafael M. Corrales, Hijo de Urbano García, Antonio Sicilia e Hijos C. de B.

Infantes: Expositores: José Tercero Pacheco, José Martín Valero, Carlos Melgarejo Torresillas, Antonio Rodríguez Serrano, Efrén



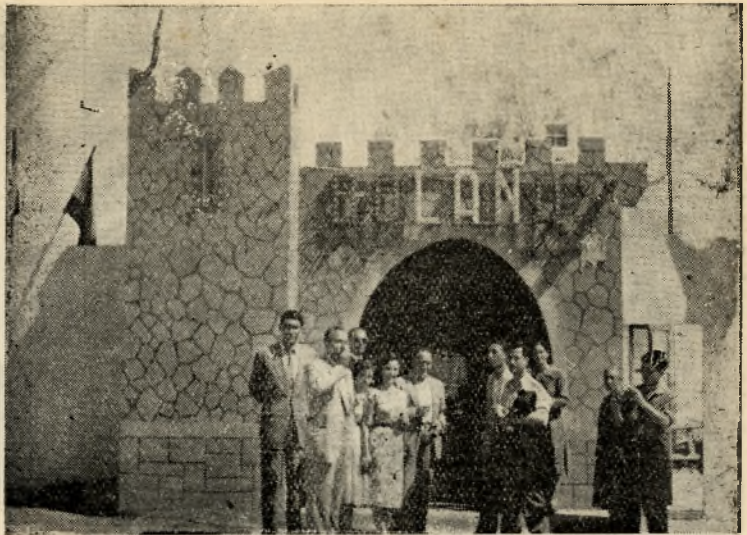
Aspecto de una de las naves de la bodega donde se celebró la comida en honor del Sr. Cavestany.

chez, Aníbal Arenas, Socorro Arenas, Pablo Baronat, José García, Vicente Lambies, Juan Bta. López, Rufino Martínez, Leal y Monserat, Federico Molina, Ferrer y Molina, Martín Molina.

Almagro: Expositores: Juan José Alvarez Alcázar, Juan Francisco Alvarez Gómez, Carmelo Guzmán García, Celedonio Bautista Gómez, Antonio Castro Castro, José García Cabello, Emilio Merino Pedrero, Manuel Ruíz Cuadra, Fernando Sánchez de la Nieta, Francisco Ureña Fernández, José Gómez Díaz, Pedro Zarco Aldovera, Antonio López Moya, Menandro Casas Sendino, Carmelo Borondo

Campos Torrijos, Manuel Jiménez Jiménez, Juan Sánchez Molinero, Tomás Huescar López, Carmelo Pinar Simarro, Andrés González Sánchez, Antonio González Fernández, Juan Fontes Fontes, Angel Vellón Alvarez, Rita Ródenas Lorenzo, José María Lorenzo García, Antonio Carrizosa Simarro, León González Martínez, Bienvenida Guerro Ruíz, Julián Luna Jaramillo, Juan Manuel Martínez García, Francisco Tercero de la Cruz, Rafael Simarro y Hermanos, Ernesto Castilla Pérez, Juan Manuel García Arcos, Francisco Resa Morales, José Luis Revuelta Melgarejo, Juan Pedro Castellanos Jiménez, Angel Fernández de Se-

Pabellón de Bolaños.



villa Sánchez, Manuel Martínez García, Zoilo Gallego Abad de Soto, Juan Jiménez Martínez, Viuda de Miguel Fernández Rodríguez, Reyes Fontes Frías, Isaac Ordóñez Villar, Baltasar Rodríguez Sánchez, Ramón Campos Migallón, Francisco González Fernández, Jerónima Sarrión Matamoros, Jesús Pérez Sánchez, José López Patiño, Manuel Pozuelo García.

Bolaños de Calatrava: Expositores: Antonio López Almansa, Timoteo Almansa Almansa, Amancio Menchero Aguilar, Antonio Fernández Fernández, Manuel Acosta Cerro, Antonio Aguilar Calzado, Pablo Martín Fernández, Martín Ruíz Moraga, José Aranda Moraga, Avelino Rubio Martín, Samuel Rubio Martín, Ramón Ayllón García, Casimiro Aranda Sánchez, Felipe López Aranda, Anselmo Ló-

pez Aranda, Julián Almansa Aldovera, Antonio Fernández Aranda, Eufemiano Aranda González, Angel Aranda Peco, Angel Sobrino García, Emeterio López Aranda.

Cózar: Expositor: Hermandad de Labradores.

Moral de Calatrava: Expositor: Hermandad Local de Labradores y Ganaderos.

Membrilla: Expositor: Pedro Bellón Muñoz.

Carrión de Calatrava: Expositores: Bodegas Cooperación, Dionisio Naranjo Recuero (hijo Luis Naranjo), Marciana Naranjo Imedio, María Teresa Plaza, Juan Sobrino Domínguez, Ramón Cano Rodríguez, Victorio Sobrino Sobrino, Teodoro Imedio Gómez, Evelio Moraga Naranjo, señora Vda. de Miguel Peco Ruíz, Antonio Sobrino Naranjo, Delfino So-



La afluencia de visitantes a los distintos pabellones fué muy numerosa.



Visitantes del Pabellón de
Carrión de Calatrava

brino Naranjo, Bernardino Sobrino Peco, José Salmerón Rodríguez, Asunción García Moreno, Petra García Moreno, Senén Buitrago Oviedo, Francisco de Haro Madrid, Julián Peco Sobrino, José Sobrino Martín, Emiliano Rodríguez López, Eugenio Ruíz Torroba, Josefa Rodríguez de Isla, Daría Rodríguez de Isla, Pilar Puebla Cano.

Valdepeñas: Expositores: Sindicato Comarcal de la Vid, Cooperativa del Campo, Viní-

cola Valdepeñas, S.A., Bodegas Morenito, Luis Megía Cruz, Sergio Sánchez Gómez, Miguel Calatayud Benavent, Francisco López de Lerma, Francisco Megía Cornejo, Hijos de Manuel Fernández Verdejo, Anselmo García Megía, Angel Pintado Bárcenas, Domingo Maroto Martín Bernalte, Florentino Guerola Quintana, Juan Vicente Ortiz Arcos, Ramón Antonaya Maroto, Manuel Calvín Riesgo, Hija de José María Sánchez Pinarejo, Viuda de Ve-

El «stand» de Daimiel, uno de los pueblos que con más entusiasmo colaboró al éxito de la Feria.





El pabellón de Herencia, donde se repartió en abundancia vino y queso.

nancio Carrasco, Viuda de Vicente López-Tello. Juan José Sánchez Pinarejo, Joaquín Luna Minguillán, Viuda de Rafael Galán, José Pascual Marín. Salvador Galán Sánchez Molero, Santiago Redruello, Juan Antonio Díaz Velasco, Antonio Hernández Villar, Julián Prieto Márquez.

Manzanares: Expositores: Conca Hermanos. Félix Espinar Alises, Hijos de Miguel F. Pacheco, Larios, S. A., Luis F. Pacheco F. Pacheco, Manuel Muñoz D. Pinés, Pacheco Hermanos, S.R.C., Pedro López Martínez, Vicente Muñoz Romero Nieva, Agustín González

Elipse Caballero, Ayala y Juan, S. A., Agustín Serrano González, Antonio Noblejas Velasco, Daniel Maeso Criado, Estrella y Hernández, S.R.C., José F. Pacheco Camacho, Luis Díaz L. de la Manzanara,, Manuel F. Pacheco Camacho, Marquesa de Casa Jiménez, Vda. de Juan F. Pacheco Alises, Carmen G. Calero Flores, Francisco Herrera Barrera, José Arias Ramos, Sucesor de Leandro Amador, Alfonso Noblejas Felguera, Juan Antonio Bolaños, Sucesores Vda. de Jerónimo Lozano, Nicolás Cortés Muñoz, Bernardo López Camacho, Federico Ripoll Viñolo, Gabriel Mascaraque G.

Infantes envió con su pabellón una gentil embajada femenina.



Calero. Juan Fernández Camuñas, Vda. de Pedro Peñas, Antonio Moreno Lavadense, Manuel Caba S. Gil, Teodoro S. Migallón Noblejas.

Tomelloso: Expositores: Hijos de Juan Antonio Peinado, Valentín Casajuana, Miguel Montañés y Compañía, Marino Nieto, José Antonio Burillo.

Torralba de Calatrava: Expositores: Julián de Castro Ruíz de Castañeda, Arcadio Álvarez Ruíz de Castañeda, Fausto de la Calle García de la Parra, Tomás Casero Sánchez Pastor, Apolonio Prado García.

Santa Cruz de Mudela: Expositores: Juan José Aranda Huertas, Castro Marín Hermanos, S. L., Juan Ramírez Laguna, Apolinar Delgado Laguna.

de la región con mayor solera y fama en este aspecto de la riqueza nacional. Su nombre es con frecuencia el denominador genérico de todos los vinos manchegos. Valdepeñas, contra las adversidades de la naturaleza y de los hombres, ha ganado las batallas más difíciles en España y en el extranjero para el vino de La Mancha. La cantidad de su producción, la calidad y esmero que puso siempre en la crianza de sus vinos de mesa, elevan a este laborioso pueblo a la capitalidad indudable de la viticultura manchega. Por ello mereció el honor de inaugurar esta campaña de ferias del vino que tiende a reivindicar y situar en su justa cota el fruto casi único de esta sufrida tierra manchega, contrafuerte esencial de la economía española.



El «stand» de Manzanares se vió tambien muy concurrido.

Argamasilla de Alba: Expositores: Pedro Padilla Amat, Juan Serrano Cepeda, Joaquín Millán Cappa, Gabriel Lucendo Urtiaga.

Campo de Criptana: Expositores: Fomento Vinícola, de don Ramón García-Casarrubios y Angulo. Cooperativa Vinícola Manchega. Bodegas Girona, S. L., Bodegas Criptana, S. A.

VALDEPEÑAS

«Al levantarse, dió un tiento a la bota y hallola un poco más flaca que la noche antes, y afligiósele el corazón por parecerle que no llevaba camino de remerdiar tan presto su falta.»

(*Don Quijote*, 1.^a parte, cap. VIII.)

Valdepeñas fué la sede de la I Feria Regional del Vino de la Mancha por ser el pueblo

En el magnífico «stand» presentado por Valdepeñas figuraban los siguientes datos expositores de su riqueza:

Hectáreas de viña cultivadas en el término, 18.226.

Número de cepas cultivadas en el término, 27.340.374.

Producción media anual de vino, 330.000 hectólitros.

Producción de orujos. (Media anual), 8.000 toneladas.

Número aproximado de elaboradores de vino, 800.

TOMELLOSO

«Sancho asimismo callaba y comía bellotas, y visitaba muy amenudo el segundo zaque, que, porque no se enfriase el vino, lo tenían colgado de un alcornoque.»

(D. Quijote, 1.^a parte, cap. XI.)

Tomelloso, pueblo de más de treinta mil habitantes, es cuantitativamente, la primera plaza productora de vinos y alcoholes de La Mancha y por tanto de Ciudad Real. A pesar de ser el pueblo más joven de La Mancha, es el más progresivo y prometedor. Su pabellón, que

ALCAZAR DE SAN JUAN

«El trigo alegrará a los mancebos, y el vino a las doncellas.»

Zacarias. C. X.

Es uno de los primeros pueblos productores de vino de la provincia de Ciudad Real. A la gran actividad de su comercio favorece su posición clave en las comunicaciones ferroviarias.

Su «stand» en la I Feria Regional del Vino de la Mancha, representaba una riqueza vinícola de 250.000 hectáreas dedicadas a la vid, donde hay plantadas más de 35.000.000 millones de cepas que producen, calculando dos y me-



Pabellón de Pedro Muñoz

representaba una típica casa de labor, era exponente de una riqueza vinícola de 55.000 hectáreas de tierra plantadas de viñedo, continentes de unos 90.000.000 de cepas, que calculando a menos de 2 kilos de uvas por vid, produce 4.000.000 de arrobas de vino. (En la cosecha de 1943-44, se alcanzó la cifra de 3.500.000 arrobas).

Sus 25 aparatos de alcohol —destiladores y rectificadores— capaces de rendir 60.000 litros cada veinticuatro horas, arrojaron el año 1944 una producción de 4.500.000 litros de alcohol de 95'5 y 96'5; y sus 34 calderas de «Holandas», produjeron el mismo año 1944, 5.000.000 de litros de alcohol de 65 grados.

dio por cepa unos 75.000.000 de kilogramos de uva, de donde se extraen aproximadamente 3.000.000 de arrobas de vino.

MANZANARES

La fuerza, la sangre y el calor de los hombres, se aumenta con el vino.

Plinto.

Los vinos de Manzanares, son sin duda, los más acreditados de la provincia de Ciudad Real juntamente con los de Valdepeñas. Su comercio vinícola cuenta ya un siglo de vida.

La obtención del vino de clase la consiguen

los manzanareños con gran laboriosidad, desde el vino «virgen» elaborado por decantación, previo análisis y corrección de sus mostos, hasta el tipo llamado «caña» que de mayor pastosidad prefieren algunos mercados.

Tiene Manzanares una capacidad de 320.000 hectólitros (2.000.000 de arrobas). Su movimiento comercial, normalmente, tiene una salida de 10.000 arrobas diarias. Antes de la filoxera llegó a recolectar 480.000 hectólitros (3.000.000 de arrobas).

DAIMIEL

Siempre es bueno beber un trago de vino antes de decidir o buscar una solución.

F. Villón.

El pabellón instalado por el gran pueblo de Daimiel fué uno de los más vistosos. Como



Dos detalles del «stand» de Socuellamos.

puede apreciarse en la fotografía, formaba una especie de soportales amplios; en un segundo término estaba la exposición, y en el fondo un departamento privado para recibir visitas.

Seguramente será Daimiel el pueblo de Ciudad Real que más variadas fuentes de riqueza tenga. Solo en lo que respecta a esta Feria del Vino su pabellón representaba 18.000 hectáreas de viñedo (de las 54.000 que tiene su término municipal) que producen unos 16.000.000 de litros de vino dedicados con preferencia a usos de boca. De holandas y flemas fabrica unos 100.000 litros. Las restantes hectáreas de terreno están dedicadas al cultivo de panizo, de arroz, huertas y olivos.

ALMAGRO

Un vaso de vino da al hombre buenos consejos.

Boileau.

Almagro presentó en la I Feria Regional del Vino un gracioso «stand» con motivos ornamentales que aludían a sus productos más famosos que se producen en la región almagraña, aparte del vino. Su industria encajera, famosa en todo el mundo, estaba representada por una gigantesca almohadilla, de cuyos bolillos manaba vino de distintas clases. Claro está que no faltaban en el pabellón las berenjenas.

La extensión de terreno dedicado por Almagro a la vid es de 2.347 hectáreas, siendo la producción media de uva por cepa de unos 2.500 kilos que se elaboran en 41 bodegas, con una capacidad de envase de 335.000 arrobas. En la campaña 1951-52, muy mediana, se elaboraron 1.837.468 de litros de vino.

SOCUELLAMOS

El vino, por su utilidad, tiene un poder casi igual al de los dioses.

Asclepiades.

La riqueza vinícola de Socuellamos data de la mitad del siglo XV, época en la que ya poseía 172.000 vides. Su pabellón representaba una riqueza vinícola de 33.226 fanegas de viñedo, con una producción en la actualidad de 35.200.000 litros de vino aunque a veces ha llegado a los 48.000.000 de litros, y 1.000.000 de litros de alcoholes vínicos y residuos.

CAMPO DE CRIPTANA

El vino es obra de Dios y la embriaguez es obra del Diablo.

San Pablo.

El viejo pueblo de los molinos, y vieja capital de la Mancha secular, llegó a la Feria del Vino con un «stand» simbólico, que representaba un extenso término de 12.000.000 de vides, que proporcionan aproximadamente 24.000.000 de kilos de uva. La capacidad de elaboración de sus modernas bodegas es de millón y medio de arrobas de envase y su producción sobrepasa los 16.000.000 de litros de vino de la mejor calidad.

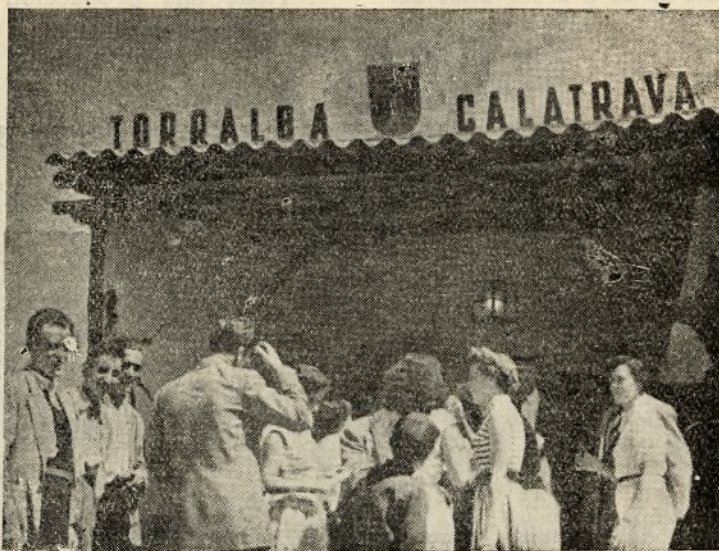
tidas que están sus vides, pues solo un 15 por 100 de sus habitantes no pagan contribución territorial por rústica. Su elaboración de vinos se calcula en unas 800.000 arrobas.

INFANTES

Con dos tragos del que suelo
llamar yo néctar divino,
y a quien otros llaman vino
porque nos vino del cielo.

Baltasar de Alcázar.

Infantes, uno de los pueblos de mayor abo-
lengo de nuestra provincia, concurrió a la Fe-
ria con un bonito stand ideado por el pintor



Nutridos grupos de visitantes ante el pabellón de Torralba.

PEDRO MUÑOZ

Reconfortadme con una copa de vino y
dad a mi piel de color de ambar, el color
del rubí: lavar con vino mi cuerpo inerte y
hacer con las maderas de la viña las tapas
de mi féretro.

Rubaiyat.

Pedro Muñoz tiene fama por los amorosos
cuidados que dedica a sus vides y ello se re-
fleja en la producción media de sus cepas —5
kilogramos— muy por cima de lo que suele
ser habitual en la Mancha. Otra característica
notable de este pueblo la constituye lo repar-

Rafael de Infantes que representaba una ri-
queza de 3.000 hectáreas de viñedo, de las
que se obtienen de 250 a 300.000 arrobas de
vino.

VILLARTA DE SAN JUAN

En poco espacio vieron las heces del
cuero: los viejos bebieron «sine fine», los
mozos «adunia», las señoras los «quiries».

Cervantes. Rinconete y Cortadillo.

La importancia vinícola de este pueblo man-
chego es grande. Tiene unas 3.000 hectáreas
plantadas de vid, que producen anualmente
800.000 arrobas de uva y 500.000 de vino.

ARGAMASILLA DE ALBA

Yo solo desvelado.
del silencio imagino,
Señor, la causa de estos lugares
—¿Cuál es?
—El rico vino
que tienen la Membrilla y Manzanares.

Lope de Vega. «El Galán de la Membrilla.»

Hidalgo pueblo de Argamasilla de Alba que tan brillante papel desempeñó en el capítulo folklórico. Expuso un pabellón que suponía una riqueza vinícola de 5.000.000 de cepas que hay plantadas en su término municipal, cuya producción media es de 2 a 2,5 kilos de uva por vid.

LA SOLANA

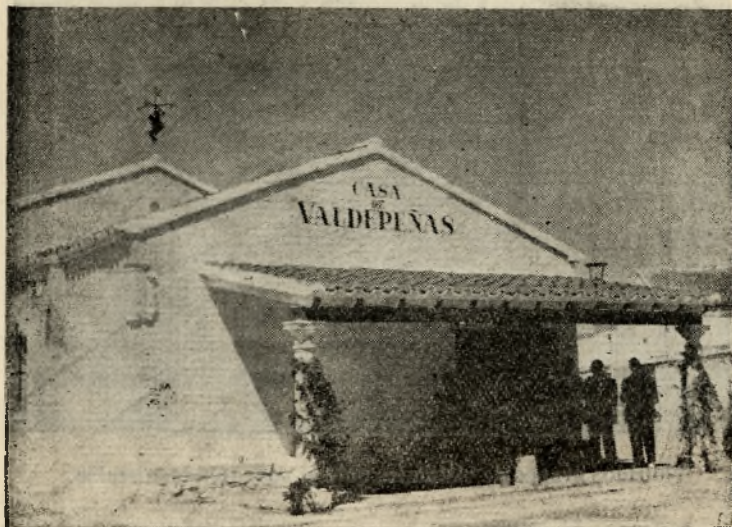
¡Oh...! qué lindamente estaba
licor de los cielos es.
Bien haya aquel santo padre
fundando tal invención
que pudiera de un sarmiento
salir tan dulce licor.

Lope de Vega. El Galán de la Membrilla.

Tiene en su término municipal plantadas 8.000.000 de cepas; cuyo rendimiento oscila entre los 2 y 3 kilos de uva por lo que su cosecha normal está entre las 18 y 25 millones de kilos.

CARRION DE CALATRAVA

Tiene una producción anual de 250.000 arrobas de vino.



Una de las fachadas de la Casa de Valdepeñas en la Feria.

HERENCIA

Vino manchego, al fraile y al lego.

Popular.

El rico pueblo de Herencia posee una producción vinícola de 500.000 arrobas de vino, en 5.000 hectáreas de viñedo con una media de tres kilos de uva.

BOLAÑOS

Tiene unos 5 millones de cepas que rinden aproximadamente 2 kilos por unidad.

TORRALBA DE CALATRAVA

En su término municipal hay dedicados al viñedo 4.700 hectáreas, con una producción por cepa de 3 a 4 kilos.

COZAR

Posee 2.500.000 cepas con un rendimiento de 2 kilos por vid.

LAS LABORES

Posee 337 hectáreas de viñedo; 187 de viña y olivos; 67.380 cepas en el término y produce 10 kilogramos por cada cepa.

PUERTO LAPICE

En este término se cultivan 975 hectáreas de viñedo, de ellas 653 hectáreas en cultivo único y 342 hectáreas en cultivo asociado con olivar, siendo el número aproximado de cepas, 1.319.500 incluidas las nuevas e improproductivas plantaciones, existiendo también entre las reseñadas una superficie muy considerable que puede considerarse improproductiva a conse-

cuencia de ser muy viejas unas y otras estar perdidas a consecuencia de la filoxera, estimándose un rendimiento medio por cepa de 0,750 kilogramos de uva.

SANTA CRUZ DE MUDELA

Posee unas 3.458.500 cepas, que a razón de 750 gramos cada una hacen un total de 2.568.000 kilogramos de uva.

Dicha plantación ocupa aproximadamente 2.155 hectáreas de terreno, considerándose dicha producción de excelente calidad.

MEMBRILLA

Posee 4.465 hectáreas de terreno dedicadas a viñedo, con 6.697.500 de cepas; con una producción media por cepa de 1,500 kilogramos.



Pabellón de
Alcázar de San Juan



Pabellón de
Campo de Criptana

CICLO DE CONFERENCIAS

Replantación del viñedo filoxerado

Por D. SIXTO FERNÁNDEZ

Ingeniero Agrónomo. — Director de la Estación Enológica de Valdepeñas.

En el Salón de Actos de la Primera Feria Regional del Vino de la Mancha, fué desarrollada la anunciada conferencia sobre REPLANTACION DEL VIÑEDO FILOXERADO, por el Ingeniero Agrónomo don Sixto Fernández.

Hizo la presentación del conferenciante don Antonio Ayuso, Ingeniero Jefe de la Jefatura Agronómica Provincial, destacando la importancia de esta conferencia y de las que en días sucesivos desarrollarán otros Agrónomos sobre temas referentes a Maquinaria en las Bodegas, Vinificación, etc.

El Sr. Fernández, patentizó la importancia del cultivo de la vid en la Economía Nacional y particularmente en la Manchega, y más en esta provincia, cuya superficie de viñedo en producción sobrepasa las 215.000 hectáreas, resaltando con cifras el estado actual del Viñedo Manchego de escasa productividad en algunas de sus zonas por cansancio o esquilmo del terreno, cultivo deficiente, más particularmente por falta de abonado, mal adaptado al terreno el patrón o pie americano, replantaciones de viñas viejas sin el debido descanso, preparación y abonado del terreno para sustentar la nueva cepa, etc.

Patentiza la importancia que tiene en la reconstitución del viñedo filoxerado, la elección del híbrido o planta más conveniente a cada terreno, describiendo sus características, adaptación y afinidad, la manera de efectuar la toma de muestras de tierra y la de realizar la preparación del terreno dando normas sobre los desfondes y maneras de ejecutar la plantación, sobre el cultivo, labores y demás cuidados culturales, y la injertación explicando su finalidad, clases de injertos, maneras y épocas de realizarlos y cuidados que requieren, abo-

nado de la vid y fórmulas más convenientes según clima y terreno.

Finalmente reiteró los cuidados que deben prestarse a este cultivo en esas situaciones de relativa producción, incrementándola cultivando más y mejor, abonando para restituir al terreno los elementos necesarios para sostener a la cepa con el debido vigor y producción, prodigándola en todos los casos los tratamientos adecuados para prevenir y remediar los ataques de insectos y plagas que atacan a la vid, particularmente de las criptogamas mildiu y oidium, recomendando los sulfatados y azufrados oportunos, enfermedades a las que el viticultor manchego no les da importancia y sin embargo ambas criptogamas ocasionan anualmente pérdidas más cuantiosas que las producidas por otras plagas y accidentes climatológicos, insistiendo sobre la intensificación del cultivo para un mayor rendimiento y lograr ventajas en la competencia que a nuestros productos puedan hacer en el mercado nacional y en el internacional los procedentes de otras zonas y países vitivinícolas.

Felicitó a los organizadores de esta Feria del Vino, particularmente al Presidente de la Diputación Provincial Sr. García-Noblejas, alma del certamen, estimando ha de ser el embrión del futuro MUSEO VITIVINICOLA DE LA MANCHA, exposición y propaganda de las tierras de sus viñedos, sus características y fráficos calcimétricos, variedades de vid y sus formas de poda, cultivo e instrumentos usados en cada operación o trabajo agrícola, con exposición, características, degustación o cata, venta y propaganda de sus vinos, bebidas, alcoholes y demás productos.

Maquinaria adecuada para la vinificación en la Mancha

Por D. FRANCISCO GIMÉNEZ CUENDE

Ingeniero Agrónomo.

Jefe de la Sección de Cultivos de la
Dirección General de Agricultura.

Es indispensable abordar cuanto se relaciona con la economía y perfección de las elaboraciones, ya que los tiempos presentes y sobre todo el porvenir, así lo aconsejan.

En este sentido se considera necesario el empleo de sistemas de elaboración que, sin desmerecer en la clase y en los tipos que deseen obtenerse, consigan un abaratamiento extraordinario por menos empleo de mano de obra, siendo ésta una de las ideas fundamentales que han guiado a los constructores de maquinaria enológica para fabricar los nuevos modelos que continuamente lanzan al mercado.

Ante la imposibilidad de poder abordar todos los temas relacionados con la maquinaria precisa para una elaboración, se limita el conferenciante a comentar las dos operaciones fundamentales, como son el estrujado y escurrido de la vendimia y el prensado.

Las modificaciones que introducen los modernos constructores de las máquinas vitivinícolas están encaminadas hacia una mejor utilización del emplazamiento; una mecanización más avanzada; un rendimiento más elevado y una conservación del material más fácil, así como, sobre todo, a una disminución en el empleo de la mano de obra. Pero no siempre la introducción de estas modificaciones ha resultado favorable a la calidad del vino, ya que algunas veces una manipulación demasiado brusca, una aireación demasiado grande, el contacto de los racimos de uvas o del vino con elementos metálicos de las diversas máquinas, ejerce una influencia que, dadas las facilidades de los caldos para apropiarse de toda clase de gustos y sabores, pueden llegar a ser en algunos casos totalmente desfavorables. Expone que la elección del material preciso para una bodega no es tan fácil como a primera vista parece. Las dificultades conque tropiezan los constructores de maquinaria vitivinícola en España, por otra parte no muy numerosas, así como las de importación de los tipos extranjeros que pudieran convenir; el no estar ensayados de una manera sistemática los diferentes equipos para elaboraciones típicas con características especiales de mostos o de vinos en las diferentes regiones, hacen

que no sea fácil escoger el tipo que pudiera resultar más conveniente.

Propugna que se realicen en España ensayos regionales para decidir en cada caso los tipos más convenientes, y a este efecto sugiere la organización de experiencias que reuniendo varios tipos de máquinas adecuadas a las diversas regiones pudieran, en dos o tres campañas seguidas, realizar unos trabajos comparativos, controlados de manera imparcial por técnicos y vinicultores.

Cuanto se relaciona con la pisa de la vendimia es un problema muy debatido para escoger con acierto cual de los dos tipos de pisadora despalladora habría de emplearse, opinando que, en nuestras condiciones, con mostos muy alcohólicos y con vendimias prolongadas, el despallado de las uvas, sobre todo de los tintos en la Mancha, ha de seguir siendo un problema por ahora indispensable.

Las ventajas que pudieran aducirse en contrario, debido sobre todo a la mayor facilidad para el prensado, no pueden compensar los defectos que una prolongada maceración del raspón ha de proporcionar a los vinos obtenidos.

Queda, pues, reducido el problema de la elección de tipos de estrujadora a saber si nos inclinamos por la estrujadora de eje horizontal con paletas, formada como todos saben por dos o varios cilindros acanalados horizontales siempre con separador de raspón, o bien si, por el contrario, elegimos un tipo de estrujadora centrífuga, que en vez de actuar por presión sobre los racimos, actúa por la acción de la fuerza centrífuga que, lanzando con gran fuerza los elementos del racimo contra las paredes, produce una dislaceración del mismo que da lugar a que se realice un estrujado mucho más enérgico que el anterior.

Las diferencias fundamentales entre uno y otro sistema se refieren, sobre todo en la parte mecánica, a que la velocidad media que alcanzan los aparatos horizontales llega a ser de unas 180 vueltas por minuto, mientras que algunas centrífugas de eje vertical, han llegado a alcanzar hasta 450 revoluciones por minuto y aún más en algunos tipos, cifra que da idea de la energía con que es impulsada la

vendimia que, naturalmente, ha de producir vinos más difíciles de aclarar que los obtenidos por la pisadora de cilindros de eje horizontal.

Para decidirse, pues, por uno de estos dos tipos de aparatos puede tenerse en cuenta, tanto lo relativo al rendimiento como a la naturaleza de la elaboración, ya que es evidente que en la elaboración de vinos blancos pueden emplearse sin ningún inconveniente estas turbinas centrífugas de gran rendimiento, sin más que tener en cuenta con posterioridad el sistema de escurrido de la vendimia.

La necesidad fundamental de realizar el desfangado en los tipos de vinos blancos que quieren elaborarse con perfección, aconseja hace tiempo el empleo de jaulas escurridoras que mediante la permanencia de tiempo variable, oscilando alrededor de unas 6 a 12 horas, permite el escurrido del 50 por 100 del mosto. Ello tiene el grave inconveniente de ocupar un espacio enorme en el local y de tener que manipular estas jaulas con una cantidad de mano de obra que en las circunstancias actuales resulta antieconómica. Al mismo tiempo no siempre se consigue el agotamiento de la vendimia en el plazo concebido y como no es aconsejable la permanencia de esta masa en las jaulas escurridoras, ya que la entrada de uva exige el espacio que estaba ocupado, hay que proceder al prensado antes de tiempo, realizándose con masa demasiado fluida que origina inconvenientes y accidentes en las jaulas de las prensas.

Prensado.—Esta operación fundamental ha experimentado transformaciones sucesivas hasta llegar a las prensas hidráulicas verticales que constituyeron en los comienzos de este siglo la innovación más importante en estas elaboraciones, que aunque dan los máximos rendimientos, su manipulación no ha sido fácil, ya que, como hemos expuesto anteriormente, exigían una determinada condición de la vendimia y un manejo de los cubillos a lo largo de vías de comunicación en la bodega, precisando también gran cantidad de mano de obra, tanto para la carga y descarga como para realizar el prensado y reprensado que exigían estos aparatos.

Este ha sido el motivo por el cual se iniciaron hace unos 30 años la construcción de las prensas horizontales y continuas, que fracasadas al principio por la defectuosa condición de los caldos obtenidos han vuelto a reaparecer en los momentos presentes con modificaciones sustanciales.

Las prensas horizontales funcionan como su nombre indica, a base de un eje en tornillo sin

fin provisto de dos platillos que se deslizan a lo largo del mismo centro de una jaula horizontal con compuertas de entrada de vendimia que facilitan la carga y descarga posterior del orujo prensado; este tipo de prensas horizontales, pueden acoplarse perfectamente a las elaboraciones en blanco y claretes, pudiendo al mismo tiempo ser adaptadas para bodegas de tipo individual o bien en serie para grandes bodegas del estilo de la Mancha.

Su funcionamiento puede ser simplemente mecánico o bien combinado con la acción de pistones hidráulicos que alcanzan presiones en estos tipos tan potentes como las de las prensas hidráulicas.

Pero lo que ha constituido un verdadero avance en la elaboración moderna es el empleo de las prensas continuas, que tienen grandes ventajas sobre las hidráulicas, dándose el caso de que en la mayor parte de las cooperativas del Midi francés hayan sido sustituidas las prensas hidráulicas por continuas.

A este respecto, recuerda el primer concurso internacional de prensas continuas celebrado en la Mancha (Alcázar de San Juan), en octubre del año 1927, al que concurrieron las principales Casas nacionales y extranjeras, sin que con los tipos presentados quedara resuelto el problema del prensado, ya que aunque en capacidad permitía una elaboración rápida y aún en algunos tipos el poder prescindir del estrujado, la calidad de los mostos obtenidos fué muy deficiente y el aclaro de los mismos francamente difícil, conteniendo una cantidad de materias en suspensión y turbios de difícil separación que hicieron abandonar poco a poco los diferentes modelos empleados.

En este aspecto y acosados por el problema crucial del empleo de la mano de obra, los constructores han tratado de aliminar las dificultades señaladas, especialmente las referentes a la producción de turbios y dificultad de aclarar los caldos, apoyándose fundamentalmente en dos propiedades esenciales que son, la disminución de la velocidad de rotación del tornillo de la prensa y el aumento de diámetro de la cámara de comprensión.

Ya se comprende que estos nuevos tipos en los que el rozamiento en la cámara de comprensión es menor para un mismo volumen de vendimia habían de suministrar menos cantidad de turbios en los caldos y, por tanto, mejorar su calidad.

Estos tipos modernos de prensas continuas dan caldos muy similares a los obtenidos con las prensas hidráulicas, teniendo la ventaja,

además, de que por poder estar montadas sobre ruedas, pueden deslizarse a lo largo de los pasillos de los recipientes, trabajando tanto para la uva fresca como para el orujo ya fermentado procedentes de las cubas. Manejándolas de manera cuidadosa y sin forzar, pueden compensar muchos de los defectos de las primitivas y ser muy adecuadas por sus ventajas económicas para la obtención de caldos en los ti-

pos de vinos corrientes.

Como resumen, pues, estima que el acoplamiento de las máquinas descritas en esta conferencia pueden llenar las condiciones deseadas para obtener los diferentes tipos de vinos de esta región, debiendo esperar para lanzarse a señalar los modelos precisos a que las experiencias anunciadas confirmen los perfeccionamientos alcanzados por la técnica moderna.

Las levaduras seleccionadas. -- Su empleo adecuado en la elaboración de los vinos manchegos.

POR ENRIQUE FEDUCHY MARAÑO

Ingeniero Agrónomo.

Después de dirigir un sentido recuerdo al Profesor don Juan Marcilla, que con tanto entusiasmo acudió siempre a estos actos, comenzó con la descripción de los actuales momentos en que ya en marcha la vendimia, el bodeguero consciente de lo que lleva entre manos, ha preparado su bodega con rigurosa limpieza, y espera impaciente la llegada del fruto, para que una vez estrujado, corra el mosto a sus envases, donde sin que él intervenga, ha de comenzar la fermentación realizada por invisibles obreras. De cual es el origen de éstas, como invernan, como se desarrollan y reproducen, fué tratado en breve reseña, y después de dar a conocer estas «obreras», se recordó como son admitidas en la mayoría de los casos, en los que se les deja libre camino, sin la menor selección. Se expusieron los perjuicios que ocasionan las malas levaduras, unas por derrochar azúcar sin rendimiento en alcohol, otras por originar malos sabores y aromas, otras acidez volátil, y todo en perjuicio del producto y de las buenas levaduras a las que impiden actuar libremente y dar más gratos aromas y sabores, junto con un buen rendimiento.

Se proyectaron fotografías de levaduras de diferentes aspectos que reflajaban las formas más características de las consideradas como beneficiosas (elípticas) y de las que son generalmente características de las perjudiciales (apiculada, pasteuriana).

Se trató a continuación de los medios prácticos asequibles al más sencillo bodeguero, para poder asegurar el dominio de las buenas levaduras durante la fermentación de sus mostos, y se indicó cómo en muchas ocasiones ya realizan prácticas tal vez sin saber que son con

aquél fin, tales como el empleo del gas sulfuroso, las fermentaciones con grado alcohólico inicial y el de las fermentaciones continuas, como las más convenientes y que mejoran la calidad del producto.

Se resaltó las superiores ventajas de una fermentación con levadura o levaduras previamente seleccionadas, con las que preparada una siembra vigorosa, no pierda el dominio durante toda la fermentación de mostos previamente purificados.

Como ejemplo real de estas elaboraciones, se citó el sistema de «vinerías», que como tema elegido por don Cristóbal Mestre para su próxima conferencia, será seguro expuesto con entusiasmo, ya que durante larga serie de experiencias y ensayos tipo industrial, fué confirmado con éxito.

Después se citó como fuente de mayores perjuicios que los ocasionados por malas levaduras, las enfermedades microbianas, originadas en su mayoría por falta de cuidado durante la fermentación, no sólo por los correspondientes a la limpieza del material y purificación previa de los mostos, sino por la falta de vigilancia de temperaturas, que al elevarse en exceso, paralizan la actuación de las levaduras y dejan dueñas del campo a las bacterias que soportan el calor, mejor que aquéllas. Se proyectaron microfotografías de bacterias acéticas, maníticas, de la enfermedad de la «grasa» y de la «nube» microbiana, y como ejemplo de un enturbiamiento de origen físico-químico, una microfoto de cristales de bitartrato, procedentes de precipitación en un vino, originada por el frío.

Se aludió también a la importancia de man-

tener un «pie de cuba» seleccionado y que alimentado lentamente con mosto, (que puede conservarse sulfitado), se le aclimate paulatinamente al frío llevándole cada vez a temperaturas más bajas, con ello podrá el bodeguero remediar en todo momento una fermentación parada por enfriamiento, sin esperar a que arranque en malas condiciones en los días de primavera.

Con este motivo se citó por último, el peligro que amenaza a muchos vinos, especialmente a los finos, que debido a estas fermentacio-

nes tardías se forma depósito de levadura en el fondo de los envases, la que origina medio favorable para el desarrollo de pequeñas bacterias causantes de sutiles enturbiamientos conocidos por «nube» microbiana, de tan difícil corrección.

Terminó la conferencia, cuyo interés para muchos bodegueros, cree será a más largo plazo, cuando una vez prevenidos puedan apreciar en la práctica algunas de las observaciones expuestas, que antes pasaron desapercibidas.

El proceso de fermentación del vino

Por D. CARLOS MESTRE ARTIGAS

Inspector General del Cuerpo de Agrónomos.

De las tres fases que abarca la elaboración, que son: obtención del mosto, fermentación y tratamiento del vino, la segunda es la que está menos atendida, mereciendo mayores cuidados que los prodigados actualmente, pues, en ella se ganan o pierden pesetas sin que el productor poco inteligente se dé cuenta.

Desmostró, que la transformación de azúcar del mosto en alcohol y otros productos, es variable según la clase y condiciones de vida de los microorganismos que en ella intervienen. En estudios que expone, el grado de alcohol ha podido conseguirse desde un consumo mínimo de 16 gramos de azúcar por litro a un máximo de 20 gramos. Para un mosto de La Mancha que contuviese 250 gramos de glucosa y levulosa por litro —cantidad verosímil en esta Región— el grado alcohólico que se obtendría podría variar por lo tanto de 15° a 12°50, según fuese el trabajo de los fermentos. El valor del vino obtenido de una determinada uva, será, pues, mayor o menor según que la fermentación esté bien dirigida o sea descuidada.

Explicó la influencia que tienen las temperaturas de fermentación, no sólo en la calidad del vino, sino también en los rendimientos alcohólicos.

Estos son muy favorables cuando el calor acumulado es bajo y, por el contrario, se pierde grado cuando dichas temperaturas resultan elevadas. En experiencias que cita, un mosto a 25° se transformó en vino de 13°90, a 28° dió sólo 13°30, a 31° resultó de 12°20 y con temperaturas de fermentación más altas originó un caldo dulce y desequilibrado.

Hizo mención asimismo, de la pérdida que

supone el no aprovechamiento del gas carbónico desprendido durante la fermentación. Un mosto de La Mancha produce al transformarse en vino, unos 12 kilogramos de dicho gas por hectólitro. Se paga por él, cuando se le compra acondicionado al estado líquido en tubos de acero, a 5 pesetas kilo. Los industriales que lo producen, tienen que obtenerlo quemando carbón y purificando los humos, lo que resulta costosísimo. En cambio, el gas carbónico que se obtiene de la fermentación puede recogerse directamente y puro, con sólo hacerlo barbotar en agua para que pierda el alcohol y los aromas del vino que en pequeña cantidad le acompañan.

Las aplicaciones del gas carbónico son hoy numerosas.

Tanto este aprovechamiento, como la consecución de fermentaciones con el máximo rendimiento alcohólico, serían facilísimas, si en vez de seguir el método ordinario de elaboración en que el trabajo de bodega se hace excesivamente intenso y apenas dominable en el corto período de manipulación de la uva, se optara por el sistema llamado **Vinerías**.

Se basa éste en obtener sólo mostos azufrados en el citado período. En el resto del año con toda calma, sin precipitaciones y con previos análisis y plan sobre aprovechamiento de dicha primera materia, se desulfitan, se siembran con levaduras puras y de raza apropiada, y se procura que éstas trabajen en condiciones de vida óptima.

Este método permite elaborar mejor y con muy favorables resultados económicos.

La Mancha es una región ideal para el fun-

cionamiento de la industria vinícola montada a base de **Vinerías**. No sólo se obtendrían en ellas vinos corrientes más alcohólicos y de completa sanidad, sino también tipos especiales, tanto como los dulces de mesa, que po-

drían elaborarse por el método de agotamiento del nitrógeno, sin necesidad de dosis altas de sulfuroso.

Predice el conferenciante grandes éxitos si se siguen las orientaciones que señala.



La Casa de la Mancha instaló su representación en el Pabellón de las Cuatro Provincias.

Premios concedidos por el Jurado Calificador

El Jurado Calificador del Certamen, integrado por el Ilmo. Sr. D. José Vega Alcalá, Comisario de la Feria, como presidente y los vocales, Excmo. Sr. D. Cristóbal Mestre Artigas, Inspector General del Cuerpo de Agrónomos; Ilmo. Sr. D. Francisco Jiménez Cuende, Jefe de la Sección de Cultivos del Ministerio de Agricultura; D. Sixto Fernández, Director de la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas; D. Agapito Balmaseda, Jefe del Sindicato Provincial de la Vid, y D. Antonio Ayuso, Jefe de la Jefatura Agronómica de Ciudad Real, que actuó de Secretario, concedió los siguientes premios a las bebidas y productos que han concurrido a dicho Concurso, según Acta suscrita en Valdepeñas el 20 de octubre de 1952:

MEDALLAS DE ORO

José Pascual, Valdepeñas. Blanco, Fino, 2.º año.

Luis Megia Cruz, Valdepeñas. Vino blanco. Sindicato Comarcal de la Vid, Manzanares. Vino blanco.

Agrupación de Exportadores Villartense, Villarta de San Juan. Vino blanco.

Bodegas «San Ricardo», Herrera Hermanos, Consolación (Valdepeñas). Vino blanco.

Bodegas de Nuestra Señora del Carmen, Socuéllamos. Vino blanco «Venta Manchega».

Cooperativa del Campo y de la Ganadería «La Invencible», Valdepeñas. Vino tinto, Tipo Norte.

Bodegas Morenito, Valdepeñas. Tinto especial.

Francisco Megia Cornejo, Valdepeñas. Vino tinto.

Sergio Sánchez Gómez, Valdepeñas. Vino tinto, superior 2.º año.

Viuda de Vicente López Tello, Valdepeñas. «Tinto Moya».

Hijo de Rafael M. Corrales, Herencia. Vino tinto, clarete filtrado, Tipo Asturias.

Federico Pinilla, Daimiel. Vino tinto, «El Castillo de Calatrava», granel 1950.

Hermandad de Labradores, Cózar. Vino tinto, filtrado.

(Pedro Bellón Muñoz), Bodegas Manchego-Africanas, Membrilla. Vino tinto corriente.

Rodríguez y Berger, Cinco Casas (Alcázar de San Juan). «Gota de Oro», dulce 1940.

Coñac Peinado, Tomelloso. Especial Viejo de 100 años.

MEDALLAS DE PLATA

Cooperativa del Campo y de la Ganadería, «La Invencible», Valdepeñas. Vino blanco.

Sucesor de Benito Sánchez Pinarejo, Valdepeñas. Blanco fino Ambar.

Guerola, Valdepeñas. Blanco especial.

Bodegas Bilbainas, Valdepeñas. Vino blanco pálido.

H. de Fernández Verdejo, Valdepeñas. Blanco especial.

Vinícola Valdepeñas, S. L., Valdepeñas. Blanco Ambar.

Sindicato de la Vid, Valdepeñas. Vino blanco.

Joaquín Luna Minguillán, Valdepeñas. Vino blanco.

Francisco Megia Cornejo, Valdepeñas. Vino blanco.

Salvador Galán, Valdepeñas. Vino blanco.

Anselmo García, Valdepeñas. Vino blanco.

Vicente López de Lerma, Valdepeñas. Vino blanco.

Rafael Galán López de Lerma, Valdepeñas. Vino Blanco.

Ramón Antonaya, Valdepeñas. Vino blanco.

Antonio Hernández Villar «Bodegas Navarras», Valdepeñas. Vino blanco «Uzcludum».

Juan Antonio Díaz Velasco, Valdepeñas. Vino blanco.

Viuda de Venancio Carrasco Muñoz, Valdepeñas. Vino blanco.

Bodegas Sánchez Pinarejo, Valdepeñas. Blanco fino Ambar.

Juan J. Sánchez Pinarejo, Valdepeñas. Vinos finos de mesa.

Oleivinícola Centro de España, S. A., Daimiel. Vino blanco.

Federico Pinilla, Daimiel. Vino blanco «El Castillo de Calatrava», Granel 1950.

Francisco Ruíz-Valdepeñas, Daimiel. Vino blanco.

Hermandad de Labradores, Daimiel. Vino blanco.

Sindicato de la Vid, Daimiel. Vino blanco.

Federico Pinilla, Daimiel. Vino blanco «El Castillo de Calatrava».

Pedro Bellón Muñoz «Bodegas Manchego-Africanas», Membrilla. Vino corriente.

Juan José Aranda Huertas, Santa Cruz de Mudela. Vino blanco.

Castro y Marín, Hermanos, Santa Cruz de Mudela. Vino blanco.

Juan Ramírez Laguna, Santa Cruz de Mudela. Vino blanco.

Apolinar Delgado Laguna, Santa Cruz de Mudela. Vino blanco.

Antonio Cañaveras Castro, Santa Cruz de Mudela. Vino blanco.

Bodegas Secilia, Herencia. Blanco selecto, 2.º año.

Hijo de Rafael M. Corrales, Herencia. Vino blanco, filtrado de mesa.

Sindicato de la Vid, Tomelloso. Vino blanco.

José Antonio Burillo, Tomelloso. Vino blanco especial.

Miguel Montañés, Tomelloso. Vinos finos. Cooperativa Vinícola Manchega, Campo de Criptana. Vinos finos de mesa.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino blanco fino.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino blanco.

Aurelio Nieto Delgado, Moral de Calatrava. Vino blanco.

Rodríguez y Berger, S. A., Cinco Casas (Alcázar de San Juan). Vino blanco.

Hermandad de Labradores, Cózar. Vino blanco filtrado.

José María Lorenzo García, Bodegas «Morenete», Infantes. Vino blanco.

Juan Jiménez, Infantes. Vino blanco.

Pedro Antonio Alhambra Ruíz, La Solana. Vino blanco.

Sindicato de la Vid, La Solana. Vino blanco.

Manuel Alhambra, La Solana. Vino blanco.

Julián Pérez Morales, La Solana. Vino blanco.

Viuda de Adelín del Rey, La Solana. Vino blanco.

Ramón González Albo, La Solana. Vino blanco.

Pedro Padilla Amat, Argamasilla de Alba. Vino blanco.

Sindicato de la Vid, Socuéllamos. Vino blanco.

Bodegas Amorós, Río Zancara (Alcázar de San Juan). Vino blanco.

Joaquín Luna Minguillán, Valdepeñas. Vino tinto.

Salvador Galán, Valdepeñas. Tinto selecto.

H. de Fernández Verdejo, Valdepeñas. Tinto especial.

Luis Megia Cruz, Valdepeñas. Tinto fino, 2.º año.

José Pascual, Valdepeñas. Vino tinto.

Sucesor de Benito Sánchez Pinarejo, Valdepeñas. Tinto fino Norte.

Guerola, Valdepeñas. Tinto especial.

Bodegas Bilbainas, Valdepeñas. Vino tinto extra.

Bodegas Sánchez Pinarejo, Valdepeñas. Tinto fino «Madrid».

Sindicato de la Vid, Valdepeñas. Vino tinto.

Vinícola Valdepeñas, Valdepeñas. Vino tinto fino, 2.º año.

Juan Antonio Díaz Velasco, Valdepeñas. Vino tinto.

Anselmo García, Valdepeñas. Vino tinto.

Rafael Galán López de Lerma, Valdepeñas. Vino tinto.

Bodegas Ortiz, Valdepeñas. Tinto clarete «Ortiz».

Herrera Hermanos, Bodegas «San Ricardo», Consolación (Valdepeñas). Vino tinto.

Bodegas Sicilia Sánchez, Herencia. Vino tinto clarete, 2.º año.

Hijo de Rafael M. Corrales, Herencia. Vino tinto clarete filtrado, tipo Valdepeñas.

Federico Pinilla, Daimiel. Vino tinto «El Castillo de Calatrava».

Bodegas de Nuestra Señora del Carmen, Socuéllamos. Vino tinto «Venta Manchega».

Sindicato de la Vid, Socuéllamos. Vino tinto.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino tinto.

Viuda de Ramón Ordóñez, Moral de Calatrava. Vino tinto.

Samuel Rubio, Bolaños. Vino tinto.

Bodegas Amorós, S. L., Río Zancara (Alcázar de San Juan). Vino tinto.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Damasco clarete «Arévalo».

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Tinto 3.º año «Pasamontes».

Viuda de Miguel Peco-Ruíz, Carrión de Calatrava. Vino tinto.

Fomento Vinícola, Campo de Criptana. Vino tinto «Colorino».

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Añejo seco «Arévalo».

Fomento Vinícola, Campo de Criptana. «Victorioso» especial de mesa, 3.º año.

Bodegas Bilbainas, Valdepeñas. Blanco especial de solera, seco.

Bodegas San Ricardo, Herrera Hermanos, Consolación (Valdepeñas). Blanco solera.

Bodegas San Ricardo, Herrera Hermanos, Consolación (Valdepeñas). Tinto solera.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino rancio.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vermouth «Baquero».

Pedro Domecq López, Tomelloso. Brandy español.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Coñac «Baquero».

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Anís «Baquero» seco.

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Anís «Dulcinea» dulce.

Bodegas Nieto, Tomelloso. Anís «Marino» dulce.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Anís «Baquero» dulce.

Tomás López Tello. Valdepeñas. Ponche «Tello».

Destilerías Prieto, Valdepeñas. Crema de cacao.

Destilerías Prieto, Valdepeñas. Gran licor Kambur.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Ponche «Baquero», licor de coñac añejo.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan «Miluva», mosto concentrado.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Arrope «El Manchego».

Palomares Pasamontes, S. R. C., Argamasilla de Calatrava. Crema «Mysteria».

Bodegas Bilbainas, Valdepeñas. Vinagre «Bay».

MENCIONES HONORIFICAS

Miguel Calatayud, Valdepeñas. Vino blanco.
Sergio Sánchez, Valdepeñas. Vino blanco superior, 2.º año.

Bernardino Sobrino Peco, Carrión de Calatrava. Vino fino de mesa.

Viuda de Vicente Coello, Carrión de Calatrava. Vino blanco, fino de mesa.

Viuda de Miguel Peco Ruíz, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Petra García Moreno, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Evelio Moraga Naranjo, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Darío Rodríguez de Isla, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Ramón Cano Rodríguez, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Teodoro Imedio Gómez, Carrión de Calatrava. Vino blanco.

Hijo de Urbano García, Herencia. Vino blanco filtrado de mesa.

Manuel Rubio, Bolaños. Vino blanco.

Miguel Calatayud, Valdepeñas. Vino tinto.

Bodegas Navarras, Valdepeñas. Vino tinto «Uzcudum».

Bodegas Calvin Riesgo, Valdepeñas. Vino tinto clarete, 2.º año.

Viuda de Venancio Carrasco Muñoz, Valdepeñas. Vino tinto.

Ramón Antonaya, Valdepeñas. Vino tinto.

Sindicato de la Vid, Tomelloso. Vino tinto.

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Vino tinto.

Bodegas Ortiz, Valdepeñas. Vino blanco semidulce «Ortiz».

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino semidulce «Viña Valdoro».

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. «Panal embocado» (sauternes).

Fomento Vinícola, Campo de Criptana. Fino platino.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Mistela solera.

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino «Arropado».

Juan Antonio Peinado, Tomelloso. Vino dulce «Gran Matusalén».

Marino Nieto, Tomelloso. Vinos selectos (Estilo) Moscatel.

Miguel Montañés y Compañía S. R. C., Tomelloso. Vino moscatel.

Oleivinícola Centro de España, S. A., Daimiel. Vino dulce.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Vino rancio dulce.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Añejo dulce.

Montoya Hermanos, S. A., Pedro Muñoz. Dorado añejo.

Fomento Vinícola, Campo de Criptana. Fino platino. Gran reserva amontillado.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Añejo fino (Borgoña), «Arévalo».

Palomares Pasamontes, S. R. C., Ciudad Real. Seco (Chablis), «Arévalo».

Fomento Vinícola, Campo de Criptana. Oloroso «Pinche», especial para guisos.

Domingo Maroto, Valdepeñas. Fino «Manolo Díaz».

Viuda de Manuel Fernández Verdejo, Valdepeñas. Añejo seco.

Miguel Montañés y Compañía S. R. C., Tomelloso. Vino rancio ajerezado.

Bodegas Amorós, S. L., Río Zancara (Alcázar de San Juan). Vino rancio.

Rodríguez y Berger, S. A., Cinco Casas (Alcázar de San Juan). Vino espumoso semi-seco «Cervantes».

Miguel Montañés y Compañía S. R. C., Tomelloso. Vino quinado «Montañés».

Bodegas Nieto, Tomelloso. Vino quinado selecto.

Industrias Celum, Alcázar de San Juan. Vino quinado «Celum».

Primitivo García Baquero, Alcázar de San Juan. Vino quinado.

Vinícola Valdepeñas, S. L., Valdepeñas. Vino quina «La Dolorosa».

Bodegas Nieto, Tomelloso. Vermouth «Nieto».

Miguel Montañés y Compañía S. R. C., Tomelloso. Vermouth «Montañés».

Industrias Celum, Alcázar de San Juan. Vermouth Celum, estilo Torino.

Bodegas Bilbainas, Valdepeñas. Vermouth «Onena».

Bodegas Amorós, S. L., Río Zancara (Alcázar de San Juan). Vermouth.

Valentín Casa Juana, Tomelloso. Coñac «Casa Juana», Primera solera 1892.

Clemente Cuesta Martínez, Tomelloso. Coñac «Rey de Castilla». Gran reserva.

Marino Nieto, Tomelloso. Brandy «Tomelloso», coñac añejo extra.

Miguel Montañés y Compañía S. R. C., Tomelloso. Coñac «Montañés».

Rodríguez y Berger, S. A., Cinco Casas (Alcázar de San Juan). Brandy F. B.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Argamassilla de Calatrava. Gran Brandy «Alarkos».

Bodegas Nieto, Tomelloso. Anís Marino, seco.

Viuda de Manuel Fernández Verdejo, Valdepeñas. Anís «El Angel», seco.

Viuda de Manuel Fernández Verdejo, Valdepeñas. Anís «El Angel», dulce.

Destilerías Prieto, Valdepeñas. Anís «Marqués», dulce.

Palomares Pasamontes, S. R. C., Argamassilla de Calatrava. Anisado fino «Alarkos».

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Crema Pippermint.

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Ginebra «Montañés».

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Ron «Montañés».

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Crema «Consuelín».

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Licor Naranja.

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Crema Kumel.

Miguel Montañés y Compañía, S. R. C., Tomelloso. Licor Marrasquine.

Rodríguez y Berger, S. A., Cinco Casas (Alcázar de San Juan). Vinagre de vino.

Viuda de Manuel Fernández Verdejo, Valdepeñas. Alcohol neutro de residuos vínicos, 96°5.

La Excma. Diputación Provincial ha querido editar este folleto en el primer aniversario de la I Feria Regional del Vino de la Mancha, como recordatorio del magno certamen y estímulo para que de él se saquen las consecuencias económicas en beneficio de nuestra Región.

Ciudad Real, septiembre 1953.

NUESTRO SLOGAN

Rotunda y categórica, plena de acierto e intención es la frase del Sr. Vázquez Campo, que ha servido de mote, lema o divisa a la I Feria Regional del Vino de la Mancha. Nunca habíase dicho en menos palabras verdad tan inconcusa, razón tan decisiva, afirmación tan explícita. Identificado con la Mancha, el señor Vázquez Campo plasmó en su aserto, con genial inspiración, lo que ha sido, es y será el vino de nuestra región.

A la despectiva palabra «peleón», con que se ha motejado largo tiempo a los vinos manchegos para cubrirlos de descrédito, podemos y debemos desde ahora, volviendo por los fueros de la verdad, oponer la acertada frase que ha constituido nuestro slogan: «La Mancha ofrece al Mundo el vino varón de España».

Es decir, vino engendrador o generador de vinos. Porque eso y no otra cosa quiere expresar la varonía.

Si varón se dice del hombre que ha llegado a la edad viril, al afirmar que la Mancha ofrece al Mundo el vino varón de España, implícitamente expresada queda la virilidad de nuestros vinos. Y a tanto equivale virilidad como a capacidad o aptitud para engendrar.

Y así es en efecto, pues que el vino de la Mancha, nuestro vino, por sus excelencias y bondades, ha sido hasta ahora, es y será en lo futuro, padre de vinos.

Yo no quiero decir, pues que lo sabemos todos, cuántos y cuáles vinos de otras regiones, hasta ahora más privilegiadas que la nuestra, ofrecidos al amparo de vistosos y llamativos marbetes, en los que aparecen nombres de poblaciones muy celebradas por sus caldos, no son sino vinos manchegos en ellas embotellados.

Como tampoco he de mencionar qué coñacs, no radicantes en la Mancha ni elaborados en ella, a manchegos alcoholes deben su crédito y fama.

Podemos pues afirmar, sin temor a equivocarnos, que si la Meseta es el centro geográfico de nuestra península, es de igual modo, también, el centro vinícola de España, pues que a la Mancha vienen de los cuatro puntos cardinales en busca de nuestro vino, para más tarde ofrecerlo al mercado bajo la máscara de otras denominaciones.

Pero eso sí, y esto es lo irritante y lo que debe servirnos de lección, todos aquéllos que se

lucran y enriquecen ofreciendo como propios nuestros vinos son sus más enconados detractores, aunque estén plenamente convencidos de que sin el vino de la Mancha acaso no existieran sus famosos vinos.

Es llegada la hora de que sepamos aprovechar el ejemplo que nos brindan los de fuera. Cuidemos nuestros mostos y dediquémonos a la conquista de mercados para introducir y acreditar en ellos el embotellado de nuestros riquísimos y excelentes vinos, demostrando a propios y extraños que el vino de la Mancha puede competir, acaso con ventaja, con el de cualquiera otra región de España.

Elevemos de rango nuestros vinos. Ellos serán lo que nosotros, los manchegos, queramos que sean: En el propio esfuerzo está la clave del éxito. No esperemos que hagan los demás lo que a nosotros compete. Los demás hemos ya visto lo que hacen: aprovecharse de la buena calidad de nuestro vino para venderlo como suyo.

Los calificativos «peleón», «morapio», «tintorro», «vinazo», etc., etc., que despectivamente se han venido aplicando a nuestros vinos, hora es ya que desaparezcan y sean substituidos por palabras elogiosas que proclamen y difundan la finura y excelencia del vino varón de España. Tarea es ésta que sólo a los viticultores manchegos está confiada. Veámoslo.

La I Feria Regional del Vino de la Mancha, celebrada en Valdepeñas, fruto del tesón y el entusiasmo de los Excmos. Sres. D. José María del Moral y D. José Antonio García-Noblejas, Gobernador Civil y Presidente de la Diputación de la provincia de Ciudad Real, respectivamente, debe ser, para la apatía manchega, como el «lenvántate y anda» de la voz divina de Jesús ante el cadáver de Lázaro.

Levantémonos y andemos nosotros también, poniendo de manifiesto la auténtica veracidad de las felices palabras de nuestra primera Autoridad Provincial cuando, lleno de fe y de cariño por nuestra región, iluminado y profético, decía: «En el meridiano de España ha sonado la hora de la Mancha».

Ofrezcamos al Mundo el vino varón de España. Pero ofrezcámosle con dignidad, elegancia y señorío.

Antonio MERLO DELGADO

Sindicato Comarcal de la Vid

CERVEZAS Y BEBIDAS



Quando Cristóbal Colón descubrió las Américas,
YA ERAN FAMOSOS LOS VINOS DE VALDEPEÑAS

EL tipo selecto de vino

blanco pálido que se elabora en

Manzanares

1.^a fué presentado en la

FERIA REGIONAL del VINO de la MANCHA

por el

SINDICATO COMARCAL DE LA VID
CERVEZAS Y BEBIDAS

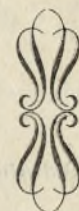
de dicha localidad, al que le fué
concedido, por la indiscutible cali-
dad de estos vinos, el galardón de

MEDALLA DE **O**RO

«La Invencible»

Cooperativa del Campo y de la Ganadería de Valdepeñas

Diploma de Honor con Medalla de
Oro en la I Feria Nacional del
Campo, celebrada en Madrid



Medalla de Oro y de Plata, en la
I Feria Regional del Vino de la
Mancha, de Valdepeñas

Luis Megía Cruz

ELABORACION Y EXPORTACION
DE VINOS DE VALDEPEÑAS

Medalla de Oro en la I Feria Regional del Vino de la Mancha

Calle de las Cruces, 29 - Tel. 359

V A L D E P E Ñ A S

Pedro Bellón Muñoz

Exportador de Vinos

(Medallas de Oro y Plata en la I Feria Regional del Vino de la Mancha)

Avenida de Calvo Sotelo, 7

MEMBRILLA

(Ciudad Real)

Hijo de RAFAEL M. CORRALES

EXPORTADOR DE VINOS

Premiado en la I Feria Regional del Vino de la Mancha, con Medalla de Oro

Avenida San Antón, 5

HERENCIA

(Ciudad Real)

Hijo de URBANO GARCIA

VINOS FINOS DE MESA

Cristo, 9

HERENCIA

(Ciudad Real)

Bodegas ORTIZ

VINOS SELECTOS ... EMBOTELLADOS Y DE MESA

ENVIOS A PROVINCIAS Y EXPORTACION AL EXTRANJERO

Infantes, 15

VALDEPEÑAS

(Ciudad Real)

Hijos de Miguel Fernández Pacheco

Cosecheros-Exportadores.-Vinos-Alcoholes-Mistelas

A. Calvo Sotelo, 27

Manzanares

(Ciudad Real)

ANTONIO
NOBLEJAS
VELASCO

VINAGRES PUROS DE VINOS

Gral. Aguilera, 2

MANZANARES

Teléfono núm. 40

Félix
ESPINAR
Alises

Vermouts y vinos generosos

MANZANARES
(CIUDAD REAL)

Manuel Muñoz Díaz-Pinés

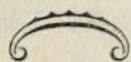
Vinos finos de mesa - Exportación

Comercio núm. 10

Manzanares

(Ciudad Real)

RAFAEL GALAN
LOPEZ DE LERMA



Elaboración y Exportación
de Vinos



VALDEPEÑAS

LUNA MINGUILLAN

VINOS SELECTOS

R. Caro Patón, 13 Teléfono 58

VALDEPEÑAS

Juan Antonio Díaz Velasco

Cosechero de Vinos - Exportación



Bodegas y Oficina: Cristo, 59

Teléfono 233 VALDEPEÑAS

Francisco López de Lerma

VINOS FINOS



Telf. 132-140 VALDEPEÑAS

Viuda de Vicente López Tello

Vinos finos : - : Especialidad «Tinto Moya»

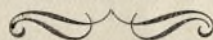
Teléfono 154 Valdepeñas G. Moya, 33

FRANCISCO
M E G I A
CORNEJO

Cosechero y Exportador de Vinos
(MEDALLA DE ORO)

VALDEPEÑAS

Anselmo García Megía



Cosechero y Exportador de Vinos

Teléfono 335 VALDEPEÑAS

Viuda de Venancio Carrasco

Cosechero y Exportador de Vinos

Teléfono 19 Valdepeñas Mártires, 25

Industrias CELUM, S. L.

FABRICACION DE VERMOUTH, QUINADO
Y LICORES

ALCAZAR DE SAN JUAN
(Ciudad Real)

Ramón González Albo

Vinos y Vinagres

LA SOLANA (Ciudad Real)

Viuda de ADELIN DEL REY

Cosechero y Exportador de Vinos

(Premiado con Medalla de Plata)

LA SOLANA (Ciudad Real)

BODEGAS

"SANTA CATALINA"



**Cosechero y Exportador
de Vinos finos de mesa**

LA SOLANA (Ciudad Real)

Manuel Alhambra Serrano



Exportador de Vinos

LA SOLANA (Ciudad Real)

Federico



Pinilla

(EN TESTAMENTARIA)

*Vinos y aceites
de cosecha propia*

*Fábricas de aceites
de crujeos y jabones*

*Explotación agrop-
cuaria - Alcoholes*

Medallas de oro y plata en la I Feria Regional del Vino de la Mancha

DAIMIEL

VINOS FINOS DE MESA
EMBOTELLADOS MARCA

Arévalo

laborados a base de mostos vírgenes
deficados previamente y sometidos
a crianza natural en madera de roble

ESPECIALIDADES:

BLANCOS
PANAL EMBOCADO
SECO
PASAMONTE 3.er AÑO

TINTOS
DAMASCO CLARETE
AÑEJO FINO
PASAMONTE 3.er AÑO

SOLERAS
VILLANCICO DULCE
AÑEJO SECO
AÑEJO DULCE

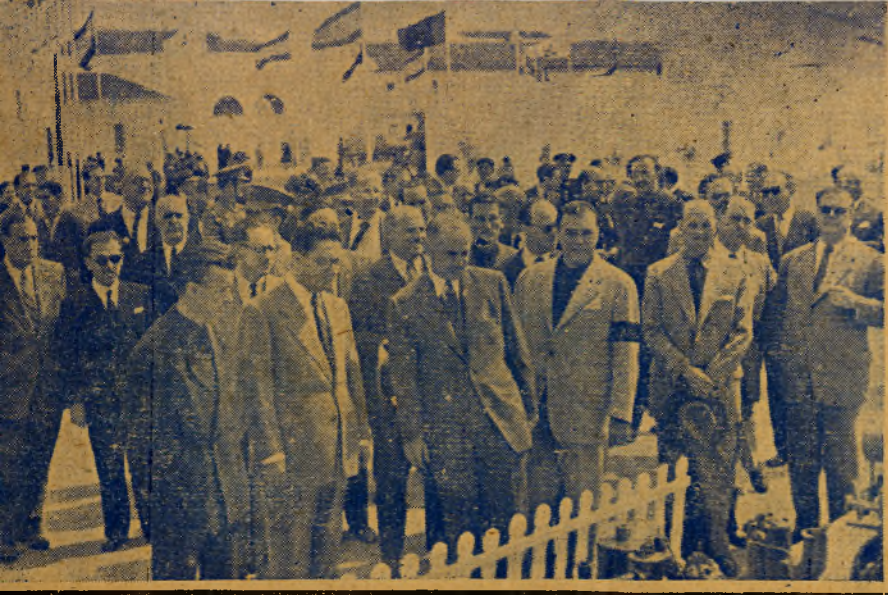
REGISTRO DE EMBOTELLADORES NUMERO 15

PALOMARES PASAMONTES, S. R. C.
CIUDAD REAL

José Antonio G.^a - Noblejas y G.^a - Noblejas

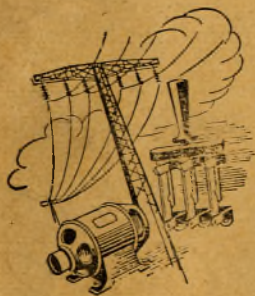
PRESIDENTE DE LA DIPUTACION PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

PROCURADOR EN CORTES

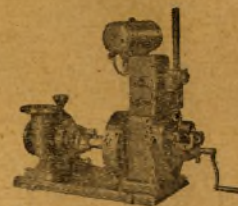


El Excmo. Sr. Ministro de Agricultura, D. Rafael Cavestany, en unión de las Autoridades provinciales, durante su visita a las instalaciones de RIEGOS LOZANO en la Feria del Vino, que merecieron elogios de dichas personalidades.

RIEGOS LOZANO



EN EL CENTRO
DE LA REGION MANCHEGA



FERRETERIA

MAQUINARIA

OLEICOLA - ELECTRICA - AGRICOLA - VINICOLA

TRACTORES - REMOLQUES

ELECTRIFICACIONES RURALES

TELEFONOS NUMEROS 16, 261 y 218
APARTADO DE CORREOS NUM. 18
Dirección Telefónica: FERRELOZAN
Generalísimo, 19. (Edificio Telégrafos)

MANZANARES
(CIUDAD VINICOLA)

RECUERDE NUESTRO STAND EN LA I FERIA REGIONAL DEL VINO DE LA MANCHA

REGLAMENTO

DE LA

I Feria Regional del Vino
de la Mancha



1952

REGLAMENTO DE LA I FERIA REGIONAL DEL VINO DE LA MANCHA

Por resolución del Excmo. Sr. Ministro de Comercio de fecha 8 de julio de 1952 ha sido autorizada la Diputación Provincial de Ciudad Real para que, conjuntamente, con las provincias de Albacete, Cuenca y Toledo, celebren en la ciudad de Valdepeñas la I FERIA REGIONAL del Vino de la Mancha, en los días 7 al 11 de septiembre próximo.

Asimismo, ha sido aprobado por la Superioridad el presente Reglamento que ha de ser aplicado en este Certamen.

Certamen.

INSTITUTO DE LA
FERIA REGIONAL DEL VINO DE LA MANCHA

El presente documento tiene por objeto
informar a los señores señores
interesados en la adquisición de
los productos de la Feria Regional
del Vino de La Mancha, que se
celebrará en el mes de Septiembre
de 1953, en la ciudad de Valdepeñas.
Los productos que se exhibirán
son los siguientes:

Artículo 1.º—La Feria Regional del Vino de la Mancha, se organiza para que las cuatro provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, exhiban en el tiempo que dure aquélla, todos los productos de la vid y derivados del vino, como alcoholes, coñacs, anisados, licores y demás obtenidos con plantaciones y caldos, respectivamente, de la región natural llamada Mancha, que forman dichas denominaciones geográficas.

Y de la misma manera, para que se muestren los utensilios, dispositivos, envases, preparados, mecanismos, maquinaria agrícola e industrial correspondientes a la elaboración de vinos y cultivo de los viñedos.

Art. 2.º—Pueden concurrir a esta Feria, cuantas entidades locales, organismos oficiales, obras sindicales, Sindicatos Agrícolas, personas individuales o jurídicas, comerciantes, grandes y pequeños labradores o cosecheros, que produzcan vino o elaboren derivados y compuestos de dicha

materia natural, en cualquiera de las cuatro provincias manchegas.

Y de igual manera los que en las mismas condiciones se dediquen a producir en cualquier localidad española o extranjera, los artículos o medios que se especifican en el párrafo 2.º del art. 1.º

Art. 3.º—La primera Feria Regional del Vino de la Mancha, se celebrará en Valdepeñas durante los días 7 a 11 de septiembre del año corriente y se instalará en los locales cerrados que el Ayuntamiento de dicha ciudad posee frente a la Estación de la RENFE, a la derecha del paseo que une la población a dicho núcleo ferroviario.

En años sucesivos, la Feria tendrá lugar en la población manchega que acuerde la Corporación organizadora, oído el parecer de la Junta General y teniendo en cuenta, como elementos determinantes y de preferencia, la importancia de su vitivinicultura, sus comunicaciones ferroviarias y por carretera, la brillantez de su representación en la última Feria celebrada y los ofrecimientos de su Ayuntamiento y Entidades locales.

Art. 4.º—La organización, dirección y administración de la Feria, incumbe a la Comisión Ejecutiva del Certamen, como órgano de la Junta General consultiva del mismo.

Art. 5.º—La Junta General Consultiva, cuya competencia es la que corresponde a su denominación, estará integrada por los señores Presidentes, Jefes o representantes de las

siguientes Entidades de las cuatro provincias manchegas, que acepten su colaboración en el Certamen:

Excmas. Diputaciones Provinciales.

Jefaturas de Servicios Agronómicos.

Idem de Industria.

Delegados provinciales de Sindicatos.

Idem ídem de Información y Turismo.

Idem del Sindicato de la Vid.

Cámaras Provinciales Sindicales Agrarias.

Cámaras Provinciales de Comercio.

Art. 6.º—Serán Presidente y Secretario de la Junta General Consultiva, los que lo sean de la Comisión Ejecutiva.

La Junta General Consultiva, se convocará por su Presidente en las ocasiones que estime convenientes, expresando el lugar y la fecha de su reunión y orden de los asuntos sometidos a su deliberación.

Art. 7.º—La Comisión Ejecutiva será presidida por el Presidente de la Excma. Diputación Provincial de Ciudad Real, como Entidad organizadora y responsable del Certamen o por su sustituto o delegado, quien, a su vez, designará el Vicepresidente y Secretario de la Comisión y a los distintos Delegados de servicios de la misma, de entre sus miembros o vocales.

Serán Vocales componentes de la Comisión Ejecutiva:

Un Delegado por cada una de las cuatro provincias manchegas.

El Ingeniero-Jefe de la Sección Agronómica de Ciudad Real.

El Presidente de la Cámara Sindical Agraria de Ciudad Real.

El Jefe Provincial del Sindicato de la Vid de Ciudad Real.

El Delegado Provincial de Información y Turismo de Ciudad Real.

El Alcalde de Valdepeñas o el de la localidad donde, en cada caso, haya de tener lugar el Certamen.

Art. 8.º—Existirá también una Presidencia de Honor de la Feria, que será ofrecida por su elevada representación a los siguientes señores:

Excmo. Sr. Ministro de Comercio.

Idem ídem de Industria.

Idem ídem de Agricultura.

Idem ídem Secretario General del Movimiento.

Idem ídem de Información y Turismo.

Sr. Delegado Nacional de Sindicatos.

Excmos. Sres. Gobernadores civiles de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Sr. Jefe Nacional del Sindicato de la Vid.

Sr. Secretario de la Junta Nacional de Hermandades Sindicales.

Ilmo. Sr. D. Carlos Morales Antequera, Inspector General del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos.

Los demás señores a quienes, en su día, designe la Comisión Ejecutiva, en razón a su elevada representación.

Art. 9.º—Cuantos deseen tomar parte exponiendo en la Feria, lo solicitarán directamente del Presidente de la Comisión Ejecutiva, que radicará en la Diputación Provincial de Ciudad Real. A ella deben dirigir sus peticiones y el acuerdo que dicha Comisión adopte, será inapelable.

Art. 10.—La firma y presentación de la solicitud a que se refiere el número anterior, lleva aneja la aceptación incondicional de las obligaciones que se preveen en el articulado de este Reglamento, sin que quepa recurso alguno contra los acuerdos de la Comisión Ejecutiva adopte al respecto de aquéllas.

Art. 11.—Los adheridos facilitarán en todo momento en la Dirección de la Exposición, los informes y datos que le pidan para formar las estadísticas oportunas.

El plazo de admisión para la concurrencia a la Exposición, se cerrará el día 15 de agosto de este año y la prioridad en la inscripción, otorgará preferencia para elegir el espacio deseado, dentro del de cada sección o ramo de la producción.

Art. 12.—La ocupación de espacio para las instalaciones, será mediante el pago de una cuota, con arreglo a las siguientes normas:

Hasta veinte metros cuadrados, a veinticinco pesetas por metro.

Por cada metro que exceda de dicha superficie, quince pesetas más.

Art. 13.—La Comisión Ejecutiva podrá limitar la extensión máxima y mínima reservada a cada expositor, de acuerdo con las conveniencias del Certamen.

Art. 14.—El pago del alquiler será efectuado de una sola vez y al ser admitido el expositor.

Art. 15.—Queda prohibido subarrendar lo concedido a cada expositor o concurrente, en su totalidad o fraccionado, bajo forma alguna, aunque sea a título gratuito. La infracción de este artículo, determinará la caducidad de todos sus derechos y al cierre de su instalación.

Art. 16.—Las instalaciones que se hagan a cargo de los expositores, deberán responder al buen gusto y ornato característico de esta clase de exhibiciones, a cuyo efecto presentarán a la Comisión, un proyecto del pabellón que deseen instalar, para que ésta lo apruebe o ponga sus reparos.

Art. 17.—Los impuestos, contribuciones, arbitrios del Estado, Provincia o Municipio, que tengan por base la ocupación de espacio en el recinto de la Exposición, la explotación de concesiones, etc., correrán a cargo de los expositores.

Art. 18.—Queda prohibida la venta de artículos o productos expuestos dentro del recinto de la Exposición, debiendo figurar permanentemente en cada instalación o caseta, el número, cuantía y calidad de los mencionados en el boletín de inscripción.

A fines de propaganda, se autoriza la distribución gratuita a los concurrentes, de muestras de los productos expuestos.

Art. 19.—Ningún expositor podrá retirar la instalación, antes de la fecha de clausura de la Exposición, quedando todos obligados a conservar sus instalaciones respectivas y objetos en ella expuestos, en la forma y aspecto adecuado; pero en las instalaciones y objetos, deberán ser retirados por cada expositor, en el plazo que se señale, a partir de la fecha de clausura.

Queda prohibido a los expositores, salvo expresa autorización de la Comisión, toda publicidad en el recinto de la Exposición, para atraer a los visitantes por medio de anuncios verbales, altavoces, música, etc.

Art. 20.—Dos días antes del señalado para el principio de la Exposición, deberá quedar terminada la presentación de muestrario, cuya dirección artística y técnica en la Exposición, realizará una revisión de las instalaciones, la que podrá mandar retirar los objetos que por su naturaleza o por su aspecto resulten peligrosos, molestos o incompatibles con el fin y las conveniencias de la Exposición.

Art. 21.—La Comisión establecerá por su cuenta, un servicio de vigilancia de los pabellones, tanto para el día como para la noche, en evitación de cualquier contingencia que pueda ocasionar daño a las instalaciones y objetos expuestos. No obstante, cada expositor deberá retirar los ob-

cedimiento y bases por las que estos concursos deban regularse.

Art. 32.—Igualmente podrán concederse premios o recompensas, por Entidades públicas o privadas que así lo deseen, previo conocimiento y autorización de la Comisión Ejecutiva.

Ciudad Real 21 de junio de 1952.

El Presidente de la Comisión Ejecutiva y de la
Exema. Diputación Provincial de Ciudad Real

