

BALEARES ESPECIAL

* suplemento del domingo

Los demás ex-beatles corren un serio peligro

UN MITO LLAMADO John Lennon



Esta es una de las últimas fotografías de John Lennon.

Hoy, a las 2 de la tarde, diez minutos de meditación silenciosa en todo el mundo en su recuerdo

JOHNN Lennon murió antes de ingresar en el hospital "Roosvelt" de Nueva York. John Lennon, de todos es sabido, fundó el grupo que revolucionaría la música moderna de la época de los sesenta, también de los setenta e incluso continuó marcando época en los ochenta. John daba la música que sentía en lo más hondo y Paul ponía la letra. El perfecto rándem quedó formado con la incorporación de George Harrison y del baterista Ringo Star.

John Lennon fue, en resumen, el Beethoven del pop, es ya historia, desgraciadamente...

UN POCO DE HISTORIA

John y Paul formaron "Los Beatles" concretamente en el 1968 con el representante artístico Brian Epstein quien lanzó a ese grupo musical hasta la fama. Ringo se incorporó tres años después.

El primer éxito fue "Love me do" canción del año 62 que abrió la serie de triunfos sin competencia en la historia de las composiciones populares. Pero fue en el setenta y cinco cuando se alcanzó la fase más intensa debido a la devoción de las fans. Se les otorga la Medalla de la Orden del Imperio Británico que John Lennon devolvería como protesta contra la política de Londres en el conflicto secesionista de Biafra (Nigeria) y contra la intervención militar en Vietnam.

John Lennon se casó en primeras nupcias con Cynthia Powell, alumna del Colegio de Arte de Liverpool. Fruto de este matrimonio nació Julián. Posteriormente el matrimonio fue anulado.

Más tarde se unió a Yoko Ono, una oriental que era madre de una niña y que protagonizó en Palma un escándalo al secuestrar John a la hija de Yoko que se encontraba bajo la tutela de su padre y residían en aquellas fechas en Mallorca.

Después de la disolución del grupo, el ex-beatle y su mujer mantuvieron una larga lucha con las autoridades norteamericanas por permanecer legalmente en los Estados Unidos que no le admitían por haber sido acusado de posesión de marihuana.

John Lennon se retiró de la vida pública en 1975 tras el nacimiento de su segundo hijo. "Quiero educar a mi hijo tranquilamente dijo."

La madre de John fue atropellada por un coche que conducía un policía fuera de servicio y que se había emborrachado en la casa de la tía de John. Esto causó de alguna forma un pequeño trauma para Lennon que contaba entonces 16 años y recién había conocido a Paul McCartney que conjuntamente compusieron el primer tema que les hizo famosos "Love me do" bajo el título denominado "Los the Nurk Twins". Lennon fue suspendido en los exámenes de bachillerato e ingresó en la Escuela de Artes donde se dedicó plenamente a la música.

En 1961 fueron contratados por el dueño de una tienda de discos llamado Brian Epstein, que se suicidó en el 67. Epstein adecentó la apariencia de los ya formados "Beatles" y dio los toques definitivos al grupo que realmente despegó como fenómeno musical en el 62 con la primera composición conjunta entre John y Paul "Love me do" y que consiguió el primer éxito discográfico. Había nacido otra época.

mo fenómeno musical en el 62 con la primera composición conjunta entre John y Paul "Love me do" y que consiguió el primer éxito discográfico. Había nacido otra época.

DECLARACIONES DE JOHN LENNON ANTES DE MORIR

Recientemente John admitió que estuvo en trance de suicidarse en una reunión en la que se consumieron gran número de drogas y alcohol y después de una fuerte discusión con su esposa Yoko. "Pasé 17 meses entregado a las drogas y al alcohol en Los Angeles. Bebía una botella diaria de wodka y más de media botella de coñac". Sobre su labor artística comentó: "No me considero satisfecho con ninguna composición y no reproduciría ninguna de ellas, ni siquiera las que escribí yo solo".

En ningún momento pensó John Lennon que podría satisfacer a los aficionados reuniendo otra vez a los componentes de los Beatles porque considera imposible "resucitar algo que ocurrió hace quince años".

REPERCUSIONES TRAS LA MUERTE

Como sabemos, John murió en la noche del pasado día ocho a causa de los disparos que Mark Chapman le efectuó. Un portavoz de la policía dijo que el asesino había pedido un autógrafo al ex-beatle a primeras horas de la tarde y que al negarse éste, esperó la llegada de John, empezaron a discutir y acabó asesinandole.

Al conocer la noticia, Ringo Starr el ex-batería de los Beatles salió vía aérea desde Londres hacia Estados Unidos. Según manifestó un representante de la casa de discos, "está muy impresionado por la triste noticia y se ha negado a efectuar cualquier tipo de declaraciones".

Allan Williams, primer representante del grupo dijo: "era muy dinámico, con mucho carácter, incapaz de soportar un engaño. Propongo que el mundo de la música pop le levante una estatua en Liverpool, la ciudad de sus éxitos iniciales, para conmemorar al personaje que creó un estilo artístico".

De Paul McCartney dijo su representante publicitario: "Paul no está disponible para hacer comentarios. El dolor es inmenso".

"Es tan importante la muerte de John Lennon como el asesinato de John F. Kennedy" dijo el teniente John Schick, de la policía neoyorkina quien lleva el caso Lennon.

La agencia nacional de prensa "Press Association" calificó el hecho así: "ha muerto una superestrella que ayudó a configurar una generación de jóvenes".

El presidente electo Ronald Reagan calificó de gran tragedia el asesinato del ex-beatle. Dijo que "para acabar con este tipo de asesinatos es necesario aumentar las penas de prisión para los acusados de portar armas de fuego sin licencia correspondiente".

Reagan no cree que la solución más apropiada sea la prohibición de utilizar armas, sino reforzar estrictas penas de prisión para los convictos de delitos que empleen armas. Esta legislación la completó Reagan siendo gobernador por el Estado de California; y ahora aprovecha la triste ocasión para hacer su política particular sobre el tema.

PAUL, GEORGE Y RINGO EN PELIGRO

Los psiquiatras americanos han lanzado el aviso: los psicopatas prefieren atacar a personas famosas y no a políticos ni presidentes. La muerte de Lennon puede entenderse como un suicidio de Chapman. Los tres ex-beatles supervivientes corren grave peligro de sufrir atentados como el que costó la vida a su compañero.

El doctor West, jefe de psiquiatría de la Universidad de California, cree que el motivo probable de la actitud de Chapman no parece que tenga nada que ver con la teoría de la notoriedad y publicidad que genera un hecho como el asesinato de un famoso, ni con el revanchismo o conexiones personales, sino más bien en una pesadilla de fantasía o desilusión.

DISCOS Y PELICULAS AGOTADOS

La gran demanda de discos y películas de John y de los Beatles ha agotado las existencias en las tiendas de todo el mundo. Las compañías "WEA" y "EMI" están tranquilizando a los distribuidores asegurando entregas inmediatas de los stocks de álbumes y últimos discos. Como nota aclaratoria cabe señalar que en un solo día la "WEA" que tiene los derechos de la mayoría de las producciones de los Beatles, recibió un pedido de más de cincuenta mil álbumes. "Es una situación muy parecida a la muerte de Elvis Presley, pero más problemática porque Lennon no estaba enfermo y por tanto las compañías sólo disponemos de un stock normal para navidades", comentó un portavoz de la compañía discográfica. Se espera que en las próximas fiestas las ventas alcancen la misma demanda que en 1972 tuvo una canción de John Lennon titulada "Feliz Navidad" (La guerra ha terminado).

HOY, A LAS DOS, MEDITACION SILENCIOSA

A través de las agencias de prensa, Yoko Ono esposa del ex-beatle asesinado, ha convocado para hoy un homenaje mundial a su marido. Exactamente a las dos de la tarde, todas aquellas personas que deseen rendir un tributo póstumo a John deberán mantener diez minutos de meditación silenciosa.

Allí donde un loco derramó la sangre de John Lennon, se están sembrando flores regadas con lágrimas. Descansen en paz.

JORDI CASANOVAS

CAZAR A DIOS

Hay que ver qué lenguaje gastan los Santos! ¡Qué confianzas se toman con el Cielo y como le tutean! De Santa Teresa (1515-582) leemos que se gozaba de "ver a Dios mi prisionero". Su vida entera fue un "ligue" total con El. Hoy veremos a San Juan de la Cruz (1542-1591), HOY, 14 DE DICIEMBRE, QUE ES SU FIESTA. Contemplativo nato, fue tal vez su paisana y compañera Teresa de Jesús quien le hizo tocar con los pies en el suelo. Ambos de Avila, "tierra de cantos y de santos"... Y presicentes del Gobierno... Teresa de Cepeda y Alunada venia de Gotarrendura y Juan de Yepes y Alvarez subia de Fontiveros, en La Moraña Baja. Ambos, carmelitas. Pero cuando él, buscando más rigor espiritual y mejor caldo místico, proyectaba pasarse del Carmelo a La Cartuja, cae en manos del diablo Teresa, mucho mayor que él: 27 años. ¡Qué pareja! Veamos a Unamuno como los fotografía:

Juan de la Cruz, madrecito,
alma de sonrisa seria,
que sigues tu senderito
por tinieblas de miseria,
de la mano suave y fuerte
de tu padraza Teresa,
la que corteja la muerte...
la vida, ¡cómo te pesa!

Discutible fotógrafo Unamuno. Largo sería aquí discernir de "padrazas" y "madrecitos". Lo cierto es que la Madre Teresa —muy mujer y muy madre— sensibiliza, mentaliza, ("manipula", como se quiere hoy), al joven Fray de la Cruz, y me lo hace "reformador" como ella; casi un "activista" en el buen sentido. Es decir, que se lo asocia a su obra, tan ingente como ingrata, de la reforma del Carmelo: ella pondría en vereda a las monjas y él a los frailes. Y ambos, cada uno por su viento, andan y fundan. Y sueñan y escriben, dejándonos, en verso y prosa, el tesoro único de sus vivencias místicas, como dos globos lanzados a las alturas de la espiritualidad universal; como dos cumbres que entran en la propia vida divina.

De San Juan —¡FELICIDADES, HOY QUE ES TU DIA!— quien más quien menos paladea sus tres capitales poemas "Noche oscura del alma", "Cántico espiritual" y "Llama de amor viva", lo mejor de la lírica castellana, banquetazo de poesía. Mas, no lugar aquí para banquetes. Tomemos sólo un vermut. Bebamos esas copillitas que siguen, perfume e ingenio altísimos de frailecillo carmelita. Bebamos a la salud de la buena poesía. ¡"Prosa", amigos!... El alma aquí, hecha un ave de cetrería —azor tal vez o neblí— es capaz de dispararse y zumbiar y hacer acrobacias y lanzarse y remontarse "tan alto tan alto"... hasta cazar la mejor caza: DIOS.

Bernat Cifre

ROMANCILLO

Tas de un amoroso lance,
y no de esperanzas falto,
volé tan alto, tan alto,
que te di a la caza alcance.

- 1 — Para que yo alcance diese a aqueste lance divino, tanto volar me convino que de vista me perdiese; y con todo, en este trance en el vuelo quedé falto, más el amor fue tan alto que le di a la caza alcance.
- 2 — Cuando mas alto subía deslumbróseme la vista, y la más fuerte conquista en oscuro se hacía; más, por ser de amor el lance, di un ciego y oscuro salto, y fui tan alto, tan alto, que le di a la caza alcance.
- 3 — Quanto más alto llegaba de este lance tan subido, tanto más bajo y rendido y abatido me hallaba. Dije: —"No habrá quien lo alcance", y abatime tanto, tanto, que fui tan alto, tan alto, que le di a la caza alcance.
- 4 — Por una extraña manera, mil vuelos pasé de un vuelo, porque esperanza de cielo tanto alcanza cuanto espera; esperé sólo este lance, y en esperar no fui falto, pues fui tan alto, tan alto, que le di a la caza alcance.

SAN JUAN DE LA CRUZ



EL gran Lírico S. JUAN DE LA CRUZ

«Dialoga... que algo queda»

ESTO: TRES MATRIMONIOS Y UN DIVORCIO

El lío en que nos ha metido el ministro Fernández Ordóñez es de órdago. Lo vimos en el anterior artículo. Con su intrusión en el matrimonio canónico —de exclusiva competencia de la Iglesia— su Proyecto de Divorcio "a la sueca" origina un litigio de suma gravedad con la Santa Sede, con la cual el Estado español firmó hace varios meses un Acuerdo sobre esta materia "mixta". En dicho Pacto el Estado se compromete al pleno reconocimiento del matrimonio canónico y de sus efectos civiles entre los que se cuenta la indisolubilidad. Precisamente sobre esta indisolubilidad se ha basado hasta ahora la familia española cuya mayor cohesión reconocen los extranjeros. Y es que destruir la indisolubilidad es destruir la familia. No en vano decía recientemente el profesor Tierno Galván, alcalde socialista de Madrid: "Si cae la familia, caerá lo demás". Lo remachaba así: "Cuando la familia empieza a desintegrarse —y ya hay algunos síntomas— tendremos que tener clara conciencia de que lo demás está a punto de desaparecer".

Un Gobierno sensato hubiera, pues, elaborado y promulgado una Ley de protección de la familia. Era lo que urgía la Constitución art. 39. Pero ha ocurrido algo curioso: se ha retirado de la circulación parlamentaria el proyecto de Protección de la familia y ha aparecido con prisas de urgencia el Proyecto de Divorcio, alterando la lógica natural de las cosas: primero la promoción y defensa de la familia, con lo que se evitarían muchos riesgos de desunión; y luego sólo en último término un divorcio-remedio de los matrimonios-rotos. Pero, ya se sabe: hay "razones" que la Razón ignora... pero que las explica el sectarismo y el oportunismo político. El sectarismo alberga un alma de rígido inquisidor, y los políticos sienten vocación de pastele-

ros. Piden los votos de la gente de orden para UCD, y luego esta los u-ce-de al PSOE, o por lo menos a los proyectos socialistas sobre la familia y la enseñanza. Porque, claro está, aunque el 75% de los españoles se manifiesta a favor de la indisolubilidad... para dar gusto a un 13% hay que implantar en España el gran progreso "europeista" del Divorcio, siendo así que la familia cristiana, monógama e indisoluble, ha sido la base profunda de la cultura y civilización europea.

Ya tenemos el divorcio-consensual a la vista. Al alcance de la mano. A él, gracias a Pacardóñez, podrá acudir cualquier egoísta o inconstante, desoso de evadirse de sus deberes familiares. Ya la burguesía, que se casa por alianzas de dinero y que con mucho dispendio de dinero se divorcia, puede cantar victoria. "Hoy me caso, y mañana me descaso". "Cásate hoy, y divorciate mañana". Es un apetitoso programa al que ya no se querrá renunciar jamás. Irreversiblemente se ha iniciado el camino a la euforia "europeista": "la libertad de amar", y "el derecho a la propia felicidad", pues tal es la profunda filosofía de las leyes divorcistas. Bien, Sr. Pacardóñez: se ha salido con la suya... España, la pobre España, estará de enhorabuena. El precioso "regalo" oculta una bomba terrible, que hará volar muchos hogares... y hará imposible la felicidad de muchos otros.

Pero lo que constituye las delicias de unos, produce náuseas a muchos. El divorcio lo desea una minoría de españoles, pero la mayoría prefiere la indisolubilidad. ¿Cómo dar gusto a todos? Obligar a todos los españoles a casarse por la Iglesia... lo prohíbe la misma libertad de conciencia defendida por el Cristianismo. Forzar a las parejas de novios a casarse por lo civil,

sería tiranía conculcadora de la conciencia cristiana. Deshacer el matrimonio canónico por la legal imposición del divorcio civil, como lo posibilita el Proyecto, es una intrusión estatal en la competencia eclesial... ¿Entonces? ¿Cómo garantizar legalmente a los novios que lo deseen, el derecho irrevocable a la indisolubilidad, al amor hasta la muerte? ¿O es que todos han de salirse con la suya, excepto los que defienden la perennidad de su cariño? Hay que buscar una solución realista.

Algunos, novedosamente, sugieren varios tipos o clases o formas de contrato matrimonial. 1º el matrimonio canónico, propio de los católicos, seguros de su amor, y fiados en la gracia sacramental: un bello y valiente compromiso de amarse hasta la muerte, como Cristo y su Iglesia... 2º Un matrimonio civil para los no creyentes que se aman de verdad, y quieren la indisolubilidad matrimonial; por ello lo garantizan con un pacto expreso y público de rechazar el "derecho al divorcio" que les concede la ley civil, cortando así el camino a la infidelidad y al egoísmo. 3º. Un matrimonio civil con pleno derecho al divorcio, consensual o casual, por simple acuerdo mutuo o por sentencia judicial, como se estila en ciertos "paraísos del amor". Entre estos 2 tipos de Matrimonio, admitidos todos por la ley, cada español podría elegir lo que más le plazca. Sin imponer a los otros lo que a él le gusta. Esto sería democracia y sencillez. Y sinceridad, que es lo básico. Sin complicaciones legales y escenas ni formulismos hipócritas. Cada cual sería responsable de su opción personalísima, y no tendría derecho ni pretexto a echar la culpa de su fracaso ni al Estado ni a la Iglesia. Naturalmente ello exigiría una opción personal sería tras un maduro examen del asunto...

Brindo estas ideas a quienes les interesen. Algo de esto propuso al final de la 2ª gran guerra el insigne jurista francés León Mazeaud. Su tesis de la Opción entre la Indisolubilidad y el Divorcio la asumió Sánchez Medial, en Méjico, en 1975. Pero curiosamente ninguna de estas dos propuestas ha sido plasmada en un texto legal. La ley divorcista anula ya de antemano cualquier renuncia al derecho de divorciarse. ¿Por qué esta intransigencia a esta Opción Personal de un amor para siempre? En el fondo la cosa es así: el sectarismo divorcista ha declarado la guerra al matrimonio indisoluble. Tras el divorcio y el aborto, aspiran a la DESTRUCCION DE LA FAMILIA. Lo han dicho públicamente ellos mismos. ¿Les molesta que otros sepan amarse hasta la muerte? Si lo que les interesa es —como dicen— el remedio de los matrimonios rotos... ¿a qué ese afán obstinado de "regalárselo" a quienes, porque están seguros de su amor, quisieran renunciar oficialmente a ese presunto derecho al divorcio? ¿Envidia, resentimiento de quien proyecta su propia amargura a quienes han sabido ser felices porque han sabido amar?

Entre tanto ahí están —en el escaparate legislativo y jurídico— estos 3 Tipos de Matrimonio con 1 solo Divorcio. En el canónico o eclesial el amor humano se opoya en el amor divino omnipotente y eterno. En el civil indisoluble palpita la verdad de un cariño que se quiere eterno. En el mat. civil con opción al divorcio, la misma boda se convierte en farsa: "te amaré mientras conserves tus encantos... mientras no estés enfermo incurable... mientras no estés en presidio... hasta que me convenga"... 3 matrimonios y 1 solo Divorcio. ¿Qué elegirías tú? ¿Qué decidirá nuestro Parlamento?

José Sabater

GLOSA evangelica
por M. RAMIS ALONSO

TERCER DOMINGO DE ADVIENTO

El evangelio que leemos en la misa de este tercer domingo, nos lleva a la cárcel de la fortaleza de Maqueronte, donde se hallaba preso Juan el Bautista.

El texto evangélico corresponde al santo Evangelio según San Mateo, capítulo once, versículos 2 al 11.

En la fortaleza de Maqueronte tenía su palacio Herodes Antipas, hijo de Herodes el Grande, en aquellos días tetrarca de Galilea.

Antipas estaba casado con una hija del rey Aretas, a la que repudió, y ahora tenía consigo a la mujer de su hermano, de la cual estaba enamorado perdidamente.

Debido a esto, la situación del tetrarca resultaba escandalosa, y el Bautista había reprobado energicamente aquella situación.

Fue el motivo de haber sido detenido el penitente Juan. La prisión fue intimada al Bautista a instancias de Herodías.

Así, quedó interrumpida la predicación del profeta. Se le condujo de las orillas del Jordán al castillo comprendido en la parte meridional de la Perea.

En aquella fortificación guerrera, defensa contra las posibles invasiones enemigas, se halla prisionero el gran predicador y penitente del desierto.

Pero, se da el caso de que Antipas a pesar de todo respetó al Bautista, y le concede permiso de comunicación con sus discípulos.

Alla los recibía y se le mostraban fieles. Pero esa fidelidad que le tenían los suyos, la guardaba y quería el Bautista para el Maestro Jesús.

Así llegó una hora y ocasión propicia de enviar sus discípulos a entrevistarse con Jesús.

Fue uno de aquellos días en que el Maestro Jesús estaba recorriendo los pueblos de Galilea y sembraba sus caminos de hechos portentosos.

Las multitudes entusiasmadas le seguían a todas partes. De ello se hablaba. Y los discípulos de Juan, con cierta desorientación, lo comunican a su maestro en la cárcel.

Es el momento a que nos lleva el texto evangélico de este domingo.

Escribe el evangelista: Juan que había oído en la cárcel las obras de Cristo, le mandó a preguntar por medio de dos de sus discípulos: ¿Eres tú el que ha de venir o tenemos que esperar a otro?

Es que ellos aún no estaban convencidos de que Jesús fue el Mesías señalado por su maestro Juan.

Les hacía dudar el modo y las maneras diferentes de obrar que tenía Jesús, comparadas con las del Bautista.

De ahí que el Bautista los envía a preguntar directamente a Jesús.

Salen de la cárcel con esta misma precisa y concreta. Jesús les respondió: ¿id a anunciar a Juan lo que estáis viendo y oyendo: los ciegos ven y los inválidos andan; los leproso quedan limpios y los sordos oyen; los muertos resucitan, y a los pobres se les anuncia la Buena Noticia. ¡Y dichoso el que no se sienta defraudado por mí!

SEGUN LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD,
SE NOS AVECINA UNA ENORME EPIDEMIA

CONTRA LA GRIPE: PASEOS, SAUNA, FRUTAS Y SUEÑO

GINEBRA. — La sexta gran epidemia de gripe del siglo XX puede surgir de un momento a otro, revela un estudio publicado en Ginebra en la revista mensual que edita la OMS.

El nuevo virus de la gripe deberá reemplazar al virus de Hong Kong y sus numerosos derivados, en circulación desde 1968.

Un total de 103 centros sanitarios nacionales de 73 países, en colaboración estrecha con la Organización Mundial de la Salud, integran el dispositivo de vigilancia que entrará en marcha desde el momento de su aparición.

La acción preventiva mundial se considera sin embargo que es insuficiente para contener desde sus comienzos una epidemia de este tipo pues los virus de la gripe son capaces de extenderse, en un plazo de tres o cuatro semanas, a amplias regiones y afectar a millones de personas.

Las epidemias de gripe —recuerda la publicación de la OMS— «mete en cama a cerca de un tercio de la población mundial cada diez años y son más mortales que la mayoría de las guerras».

COMO COMBATIR

LA GRIPE

El único medio eficaz para combatir la gripe durante el invierno es fortalecer el organismo y las vías respiratorias con paseos al aire libre, sesiones de sauna y frutas ricas en vitamina C.

Esta es la recomendación de

la Asociación de Internistas Alemanes, expresada recientemente por el doctor Claus Herberhold, de la Clínica de Otorrinolaringología de la Universidad de Hamburgo.

Cinco veces al año, aproximadamente, contrae cada ciudadano alemán una infección de tipo gripal o un catarro. Generalmente se trata de dolencias ligeras y sin mayores consecuencias que malestar,

cansancio, tos y algo de fiebre.

Gripes y catarros están provocados por virus, contra los que la medicina todavía no conoce ninguna substancia efectiva, a diferencia de lo que ocurre con las bacterias, contra las cuales se pueden administrar antibióticos.

La única forma de prevenirse de las infecciones virales son las vacunas y Herberhold aconseja a todos sus pacientes que se hagan vacunar antes de comenzar la época de frío.

Cada vacuna de gripe está hecha con una cepa de virus determinada, por lo que tan sólo resulta efectiva si la infección la produce el mismo tipo de virus. Nadie puede garantizar a los pacientes cuál será la cepa que le afectará en el próximo invierno y ésta es la razón por la cual la vacuna antigripal es inútil en muchas ocasiones.

Herberhold sugiere un aumento de la capacidad defensiva del organismo, para que éste pueda enfrentarse a la agresión de cualquier tipo de virus.

Las infecciones gripales acostumbran a producirse en el invierno porque esta estación del año aporta las condiciones óptimas para el contagio: el frío reduce la circulación de las vías respiratorias superiores y, con ello, disminuye la capacidad defensiva de las mucosas.

A esto se añade la falta de frutas y verduras durante el invierno en los países nórdicos, lo que provoca una deficiencia de vitaminas en la alimentación que se puede compensar con dosis adecuadas de vitamina C.

Para anular el efecto del frío sobre las vías respiratorias y la mucosa nasal, aconseja Herberhold sesiones de sauna y paseos al aire libre, así como todo lo que sirva para aumentar la humedad ambiental.

En locales y oficinas, la calefacción seca el ambiente de forma excesiva y la humedad es por lo general inferior al 30 por ciento. Los médicos recomiendan una humedad entre el 40 y el 60 por ciento para mantener el equilibrio de las mucosas respiratorias.

En cuanto a los bronquios, requieren una humedad ambiental relativa del orden del 70 por ciento para un funcionamiento óptimo.

Para compensar las condiciones ambientales, el cuerpo humano dispone de un órgano equilibrante: la nariz, capaz de adaptarse a grandes diferencias de temperatura y humedad.

Sin embargo, cuando el frío afecta también a la mucosa nasal, las defensas de todo el sistema respiratorio quedan peligrosamente reducidas y lo transforman en un blanco ideal de todo tipo de virus.

En cualquier caso, asegura Herberhold, la gripe hace menos mella en las personas con costumbres de vida higiénica y sana, es decir, que fuman y beben poco, evitan la angustia y, sobre todo, duermen las horas necesarias.

La homeopatía, desconocida en España

La Homeopatía (HOMEOS: semejante, similar y PATHOS: enfermedad) es un método curativo rigurosamente científico, basado en principios o leyes inmutables. Fue intuido y enunciado por Hipócrates y Galeno, y estructurado adecuadamente por el médico alemán Samuel Hahnemann alrededor del año 1810, quien desarrolló la idea de la ley de semejanza. Desde entonces, creciendo y desarrollándose y superada la prueba del tiempo como ciencia, continúa.

La ley de Similitud o Semejanza significa que, los medicamentos utilizados (sustancias del reino vegetal, mineral y animal) han producido experimentalmente en el hombre sano los mismos síntomas que encontramos en el enfermo. Y esto nos sirve para seleccionar el medicamento que produzca los fenómenos de defensa más semejantes a los que establece la naturaleza curativa; fenómenos que reconocemos como síntomas y que constituyen la enfermedad. Es decir, los medicamentos homeopáticos «curarán en el enfermo lo que produjeron en el sano».

La otra ley natural sobre la que asienta sus bases la homeopatía, es la ley de la individualidad, es decir «cada individuo padece según su especie y dentro de su especie según su naturaleza propia» por esto la homeopatía individualiza a cada paciente, no habiendo dos enfermos con padecimientos idénticos; cada uno recibirá un medicamento diferente, cumpliéndose así el aforismo «no hay enfermedades sino enfermos».

La Experimentación Pura se realiza en el hombre sano y no sobre ratas o animales de laboratorio, observando los efectos que producen los elementos administrados a dosis repetidas, tal como los da la naturaleza.

La enfermedad para el homeópata es un desequilibrio dinámico de todo el organismo. Y los síntomas son los mecanismos de defensa mediante los cuales la naturaleza expresa este desequilibrio y trata de eliminar la enfermedad; de ahí el peligro de suprimir los síntomas de forma pasajera, con cualquier terapéutica. La curación pues debe ser un proceso dinámico y el medicamento homeopático lo único que hace es producir un estímulo adecuado para que la naturaleza se encargue de producir la curación, es decir toda curación homeopática se efectúa siempre dentro del campo dinámico, siguiendo la dirección en la que trabaja el organismo cuando trata de recobrar la salud.

La homeopatía tiene una gran difusión en muchos países del mundo, donde existen escuelas y hospitales para practicar dicha terapéutica. En Sudamérica, cabe destacar México, donde se oficializó en primer lugar la Homeopatía (1898) con la creación del actual Hospital Homeopático Nacional; en la capital se imparte actualmente la enseñanza homeopática, en la «Escuela Nacional de Homeopatía» y en la «Escuela Libre de Homeopatía».

En Argentina, desde 1933 existe la «Asociación Médica Homeopática Argentina». En Brasil, existe una cátedra en la Universidad.

La India cuenta con el apoyo oficial, dados los resultados obtenidos y el bajo costo de los tratamientos.

En Francia, la Homeopatía es muy popular; se practica hace 120 años oficialmente, adquiriendo un importante reconocimiento desde la incorporación de los remedios homeopáticos al libro oficial de farmacias.

En Inglaterra, el desarrollo de la Homeopatía ha estado avalado por la Casa Real, y así se fundó en 1850 el Royal Homeopathic Hospital de Londres (donde tiene su sede la Facultad de Homeopatía). Existen ahora cuatro hospitales homeopáticos y la práctica de la Homeopatía está reconocida como especialidad por el Servicio Nacional de Salud.

En Rusia, después de 1917 se fundó la Asociación de Médicos Homeopatas de Moscú y en 1918 se creó la Asociación de Medicina Homeopática.

En Alemania y los Estados Unidos también se practica desde hace muchos años. Ambos países tienen hospitales homeopáticos, contando ambos con las figuras de mayor trascendencia internacional. Citemos, después de Hahn, a Kent, Allen, Hering, Boericke, Ferrington, Dunckan, Nach, etc., cuyas obras son esenciales para el conocimiento de esta terapéutica.

En España, la homeopatía está renaciendo después de un lamentable casi vacío, a no ser por unos pocos médicos de ya avanzada edad que la han conservado en puntos aislados y han mantenido en la legalidad la Academia Médico Homeopática fundada en 1890. Es de destacar que ya en 1860 se encontraban inscritos, en calidad de homeopatas, cerca de 200 médicos, siendo la Liga Medicorum Homeopatica Internationalis la organización coordinadora de toda la homeopatía a nivel mundial.

Se cree que el más antiguo médico homeópata español fue el doctor Prudencio Querol, que intervino en Madrid contra el gran azote de cólera, en 1834.

Página a cargo de Diego POLONIO

EL CARBONO-14, DETECTIVE DEL TIEMPO

Hoy ya es difícil dar gato por liebre en la transacción de un cuadro valioso, de un mueble artístico o histórico, o de una escultura que se asegura famosa y antigua. En estas transacciones es de capital importancia conocer con exactitud el dato «tiempo», o sea la antigüedad de lo que entra en juego. Y la clave de este avance es un isótopo radiactivo llamado carbono-14.

El carbono se presenta ordinariamente en su modalidad de peso atómico 12, pero también existe un isótopo de carbono que posee peso atómico 14 y que es radiactivo. Es precisamente con este carbono-14 con el que se puede averiguar con gran exactitud el tiempo que tiene una obra artística o histórica. Para ello tan sólo se requiere disponer de mínimas trazas de materia orgánica (madera o un residuo de vegetal o animal fósil adherido al objeto o cosa que interesa saber cuantos tiene).

CINCO CLASES DE ISOTOPOS

Todo puede ser investigado con el método de carbono-14: pinturas rupestres, lienzos, vestidos, papiros, pergaminos u otro material en el que alguna vez hubo vida y que ahora no la tiene pero que guarda adheridas partículas de materia en las que en tiempos atrás hubo vida. El carbono-14 nos revelará los años, siglos o milenios que han pasado desde que el objeto en cuestión existe como tal.

Es fácil entender el fundamento de este proceso físico-químico. El carbono-14 se comporta algo así como el papel de copias de una máquina de escribir. Actúa de manera semejante a la labor que realiza el espiá, que retiene todos los datos esenciales que le interesa conocer y transmitir. Esos datos quedan señalados de manera indeleble en la materia orgánica, sea vegetal o animal, lo que tiene gran importancia no sólo en el arte sino también en la ciencia, en el comercio, en la economía, en la industria...

Ello se debe a que el carbono se presenta en la naturaleza en cinco clases diferentes de átomos, llamados isótopos. Las cinco clases de isótopos son seis y nada más que carbono pero se distinguen en el peso atómico correspondiente que es diferente en cada uno de ellos. El más corriente, como ya se ha indicado, es el de peso atómico 12 y los cuatro restantes se hallan en la naturaleza en ínfimas proporciones, y además son inestables pues son radiac-

vos y espontáneamente desprenden electrones y radiaciones electromagnéticas. Son el carbono-10, el carbono-11, el carbono-13 y el carbono-14. El 1,1 por 100 de los átomos de carbono que hay en la naturaleza son radiactivos; el 98,9 por 100 restante es carbono-12, sumamente estable.

ATOMOS BOMBARDEADOS

Para descubrir el tiempo utilizando la técnica del carbono-14 se parte del principio de que el carbono-14 es formado a causa del bombardeo de átomos de nitrógeno por neutrones cósmicos. La reacción es la siguiente: nitrógeno-14 + neutrón = carbono-14 + hidrógeno.

El carbono-14 se oxida después, convirtiéndose en anhídrido carbónico, y en tal estado interviene en la fotosíntesis y queda retenido en la materia orgánica vegetal o animal. Pero resulta que, al ser inestable, el carbono-14 (retenido en la materia viva) se descompone a razón de 15,3 desintegraciones radiactivas por cada minuto y gramo de carbono, y paulatinamente se transforma en carbono-12. Mas hay algo que detiene el equilibrio que hay entre el carbono-14 y el carbono-12, y ese «algo» es la muerte del animal o vegetal.

En ese momento es cuando el carbono-14 empieza a decrecer, pues su desintegración radiactiva no cesa por el hecho de que el vegetal o el animal muera. Y echando mano de un cálculo en el que entra lo que se conoce por «vida media», que es «el tiempo que tarda un elemento radiactivo en quedar reducido a su mitad» (la «vida media» del carbono-14 es de 5.760 años). Los técnicos averiguan fácil y rápidamente la edad de la materia orgánica en cuestión.

Es decir, la antigüedad que necesitamos conocer, por una simple comparación entre la cantidad de carbono-14 que debiera haber si la tal materia orgánica tuviese vida y la cantidad de carbono-14 que en el momento del análisis manifiesta tener. De esta manera se puede medir decenas de milenios, y tal análisis se hace sin destruir lo más mínimo la obra de arte ensayada o el objeto o edificio analizado, por muy prehistórico que sea.

Ahora que las obras de arte tanto auge tienen en todas partes, este método de medida del tiempo por el carbono-14 presenta una gran importancia económica.

S. PRIETO CANTERO



Los más heterogéneos restos arqueológicos pueden ser fechados con notable exactitud gracias a la técnica del carbono-14. (Foto Efe-Fiel).

■ UN METODO EFICAZ
PARA AVERIGUAR
LA ANTIGÜEDAD
DE OBJETOS DE
IMPORTANCIA
HISTORICA O
ARTISTICA

■ ACTUA COMO UN
ESPIA QUE RETIENE
TODOS LOS DATOS
ESENCIALES QUE
LE INTERESA
TRANSMITIR

CRITICA DE EXPOSICIONES

GRABADOS DE GOYA, en la Lonja.-BEULAS Y MERCE DE PRAT, en Galería Bearn.-ROVIRA, en Galería Xaloc.-TERRASA, en el Círculo de Bellas Artes.-MESTRE OLIVER, en Galería Joaquim Mir.-BAGET, en Galería Goya

GRABADOS DE GOYA

Una de las más importantes manifestaciones artístico-culturales de esta temporada es, sin duda alguna, la exposición de grabados de Goya (Caprichos, desastres tauromaquia y disparates) que se exhibe estos días en el edificio de la Lonja, organizada por la Fundación March en colaboración con la Conselleria de Cultura del C. G. I.

Evidentemente la muestra ha sido organizada sin escatimar medios, de cara a facilitar al público una mayor información sobre la obra gráfica del maestro aragonés. Perfecta distribución de las distintas series, excelente montaje y cabal información en cada uno de los apartados son detalles que nos permiten visitar la exposición con gran comodidad.

La serie de los «Caprichos», realizada por Goya sobre 1797, representa una incisiva crítica social hacia distintos estamentos en la que el maestro dio rienda suelta a ese temperamento entre cáustico y acusador que acentuó su reciente enfermedad. La religión, la nobleza, la burguesía, entre otros fueron blanco de las críticas de Goya en una soberbia colección de grabados con tanta ironía como saber técnico.

En su serie «Desastres», Goya nos presenta, con toda su carga dramático-expresionista, la desolación y los horrores en que estaba sumida España en los primeros años del XIX. Torturas, abusos, ejecuciones, etc. son captados por Goya de forma cruda, testimonial y casi desesperada.

La Tauromaquia, una de las pasiones de don Francisco, mereció también una colección magistra de grabados en la que el pintor reflejó gráficamente escenas y acontecimientos relevantes del mundo taurino.

Quizá sea en los «Disparates» en donde Goya concede mayor libertad a su temperamento Surreal. En esas visiones de increíble fantasía el artista, haciendo uso por supuesto de su agudo sentido crítico, nos presenta unas composiciones de personajes y de seres monstruosos en forma de alegoría con tanto ingenio como mordacidad.

En suma, una exposición de antología por su gran valor formativo y cultural.

BEULAS

Jose Beulas (Gerona, 1921), artista de reconocida categoría y de amplio historial, I Medalla del Salón de Otoño en 1965 nos presenta una representativa colección de lo que hasta ahora ha venido siendo su obra pictórica.

Beulas evidentemente, ha escogido como motivo central de sus lienzos al paisaje; paramos escalonados en horizontales entendidos desde una óptica puramente referencial y motivadora jamás desde un punto de vista tradicional e interpretativo.

Lo de Beulas es estructura e imaginación, es presencia y es ausencia de una realidad exprimida y destilada hasta ese nivel en el que la creación respira libertad al desembarazarse de la anécdota, tanto en su aspecto formal como en su aspecto cromático.

Beulas, en sus variaciones, cree en la desolación y en el patetismo como factores de expresión válidos. Es la tierra dicha en su más elocuente desnudez espiritual.

MERCE DE PRAT

«Cent capsets per a cent poetes» es el título genérico de la simpática exposición-montaje que Mercé de Prat nos muestra estos días en la galería «Bearn». Sus «capsets», auténticas cajitas de distinto formato y tamaño, han sido personali-

zadas e individualizadas por Mercé de Prat a base de un revestimiento optimista, limpio y creativo.

La interpretación libre de una máscara africana, unos recortables llenos de nostalgia, una composición imaginativa a base de colores y piedras, son suficientes para que la creatividad de Mercé de Prat se ponga en funcionamiento y forme de alegría un recipiente que de inmediato deja de serlo para convertirse en sencillo homenaje, en profundo reconocimiento a «cent poetas».

ROVIRA

Rovira, hombre de técnica y de estilo definidos, presenta una colección de paisajes y marinas que, si bien representa una afirmación de su quehacer pictórico, posee algunos detalles de reciente inclusión.

El entorno interpretado por Rovira, cálido en la coloración de estructura indefinida y de texturas arrastradas sobre seco, evoluciona dentro de una concepción más compuesta y equilibrada en luces, mientras que se observan incipientes incursiones hacia pigmentaciones más vivas.

Rovira trata sus particulares naturalezas con evidente dominio técnico, coherencia en el estudio de las luces y colores y con ese cierto aire de misterio matérico-natural que caracteriza a su pintura.

TERRASA

Acuarelista con años de técnica y de paisaje, Terrasa sigue la tradición de la pintura al agua en todos sus pormenores.

En sus obras el artista va combinando aguadas en celajes y lejanías, con cierto detallismo de dibujo y cromático en los detalles arquitectónicos.

Ciertos temas los trata Terrasa según un entendimiento más envuelto y menos objetivo, en ellos el acuarelista hace gala de un buen trabajo del pincel y del agua, con sensibilidad y sugerencia.

MESTRE OLIVER

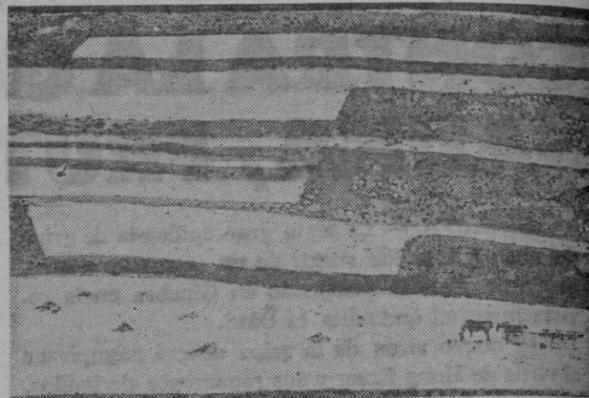
Poco a poco se va afirmando la especial personalidad creativa de Mestre Oliver. Lo que en un tiempo eran estudios o ensayos compositivos con la figura humana (personajes como tema, hoy se nos presentan como obras entendidas en toda su dimensión técnica y sensible.

Oleos, dibujos acuarelados y sanguinas nos acercan a unos personajes en los que el tipismo convive con la alegoría, que son a la vez homenaje y crítica. En el aspecto técnico Mestre Oliver se ha «quitado» mucho. En sus actuales obras no solo se observa un mejor empleo de los distintos materiales y de los colores, muy bien armonizados por cierto, sino también un dominio del espacio realmente notable. Factores estos que sitúan a la obra de Mestre Oliver en un nivel menos anecdótico y bastante más evolucionado.

BAGET

Baget, pintor catalán, muestra sus oleos en la nueva galería «Goya». Sus naturalezas, con empujes catalanes y mallorquines demuestran una gran preocupación por la coherencia ambiental, coherencia que el pintor consigue a base de una correcta interpretación de la luz y de sus modulaciones, así como con un trabajo del pincel exhaustivo y matizador.

D. RAMIS CAUBET



GUIA DE EXPOSICIONES

- CIRCULO DE BELLAS ARTES. - Calle de la Unión, 3. Acuarelas de Terrasa.
- GALERIA XALOC. - Calle Agua, 3. Oleos de A. Rovira.
- GALERIA DERA. - Calle San Jaime, 6. Muestra de Cruafias.
- GALERIA RUBINES. - Calle San Jaime, 11. Exposición colectiva.
- GALERIA DANUS. - Calle Danús, 3. Oleos de Fidel Bofill.
- GALERIA BEARN. - Calle Concepción, 6. Obras de Beulas y de Mercé de Prat.
- GALERIA JOAQUIM MIR. - Calle Concepción, 28. Muestra de Mestre Oliver.
- GALERIA GOYA. - Travesía A. Ribas. Paisajes de Baget.
- SALA PELAIRES. - Calle Pelaires, 23. Obras de Tintus Castanyer.
- GALERIA ART-FAMA. Centro comercial Los Geranios. Obras de Scholtz y José M^a Munar.
- GALERIA ROCH MINUE. - Centro comercial Los Geranios. Paisajes de Marquet Pascual.
- GALERIA UNIVERSO. - Calle Muntaner, 7. Exposición colectiva.
- GALERIA ALMUDAINA. - Calle Morey, 7. Oleos de A. Colom Bestard.
- GALERIA MOYA. - Calle Concepción, 5. Obras de Pascual de Cabo.

JOAQUIM MIR

GALERIA DE ARTE
Concepción, 28 Telf.: 22.77.28

DEL 18 DE DICIEMBRE AL 12 DE ENERO
EXPOSICION

BRUNET

AVISO

De interés para ADMINISTRADORES DE FINCAS, PRESIDENTES COMUNIDAD PROPIETARIOS, RESPONSABLES DE PARKINGS Y FINCAS.

No espere a que le roben para que sea cliente nuestro. Tenemos TODAS las soluciones para su necesidad.

Consultenos y pasaremos a visitarle para facilitarle toda clase de información.



Centro Balear de Seguridad sa.

C/. Caro, 5 / Telf. 28 82 88 / Palma de Mallorca

TALLERES
Timanfaya Automóviles

comunica a sus clientes y amigos la próxima apertura de su nueva sección de

“SONIDO E IMAGEN”

- Televisión • Video
- Alta fidelidad
- Auto-radio

C/. Antonio M^a Alcover, 16
Teléfono 23 54 87

regalos de empresa

y obsequios de navidad

Exclusivas de **ARTESPAÑA** y **FLAMAGAS**
*Regalos Publicitarios

EXPOSICION y VENTA:
GREPSA

Santiago Ramón y Cajal, 8. Tel. 28 06 50 F

AVISO

De interés para ADMINISTRADORES DE FINCAS, PRESIDENTES COMUNIDAD PROPIETARIOS, RESPONSABLES DE PARKINGS Y FINCAS.

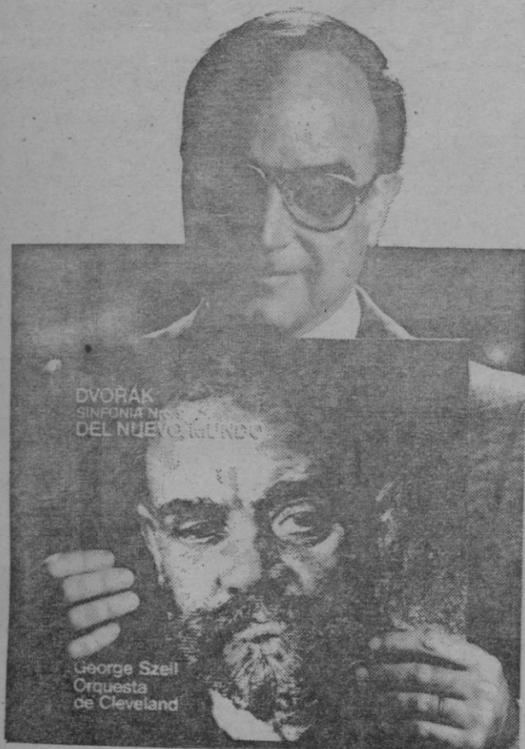
No espere a que le roben para que sea cliente nuestro. Tenemos TODAS las soluciones para su necesidad.

Consultenos y pasaremos a visitarle para facilitarle toda clase de información.

Centro Balear de Seguridad sa.

C/. Caro, 5 / Telf. 28 82 88 / Palma de Mallorca

Ahorro, Música...



y Premios durante un año.

Llévese a casa la música que le gusta.

Puede escoger entre la SINFONIA DEL NUEVO MUNDO de Dvořák, en versión de la Orquesta de Cleveland, las coloristas interpretaciones de la ORQUESTA PLATERIA y el SUPERDISCO, con los éxitos de este año en las voces de Miguel Bosé, Marina Rossell, Julio Iglesias, los Pecos, Roberto Carlos, etc.

...Y prepárese para ganar premios durante un año

Al efectuar su ingreso recibirá, además de su disco o cassette, un RESGUARDO NUMERADO con él que participará en todos los Sorteos que, mensualmente y ante Notario, "la Caixa" celebrará durante un año.

Puede conseguir magníficos premios. Es fácil. Si las cuatro últimas cifras del número de su RESGUARDO coinciden con las del número elegido, ya tiene usted PRIMER PREMIO y podrá escoger entre: una Moto, un Equipo de Alta Fidelidad, un Televisor en Color, etc., lo que a usted le guste.

Si sólo coinciden las tres últimas cifras ha conseguido SEGUNDO PREMIO; y también podrá escoger entre: un Reloj, un Juego de Maletas, una Cámara Fotográfica, etc., lo que usted desee.

Venga a "la Caixa". Lévese la música que prefiera, guarde su número y ¡Buena suerte!



Del 15 al 31 de Diciembre

CAJA DE PENSIONES
"la Caixa"

LA MODA

LOS VESTIDOS PANTALON

He aquí una prenda de invierno por excelencia, para aquellas que no gusten del pantalón tipo masculino, pero sí de su comodidad para ciertos momentos o actividades.

FRANELA

El que aquí se describe está confeccionado en franela mezclilla color oro.

Con cinturón del mismo tono, cremallera central que permite levantar el cuello hasta la barbilla cuando hace frío, o llevar el cuello abierto normalmente como un camiserito mas bien grande.

PLIEGUES

Este vestido muestra apenas su parte inferior, que lleva pliegues escondidos formando las perneras del pantalón.

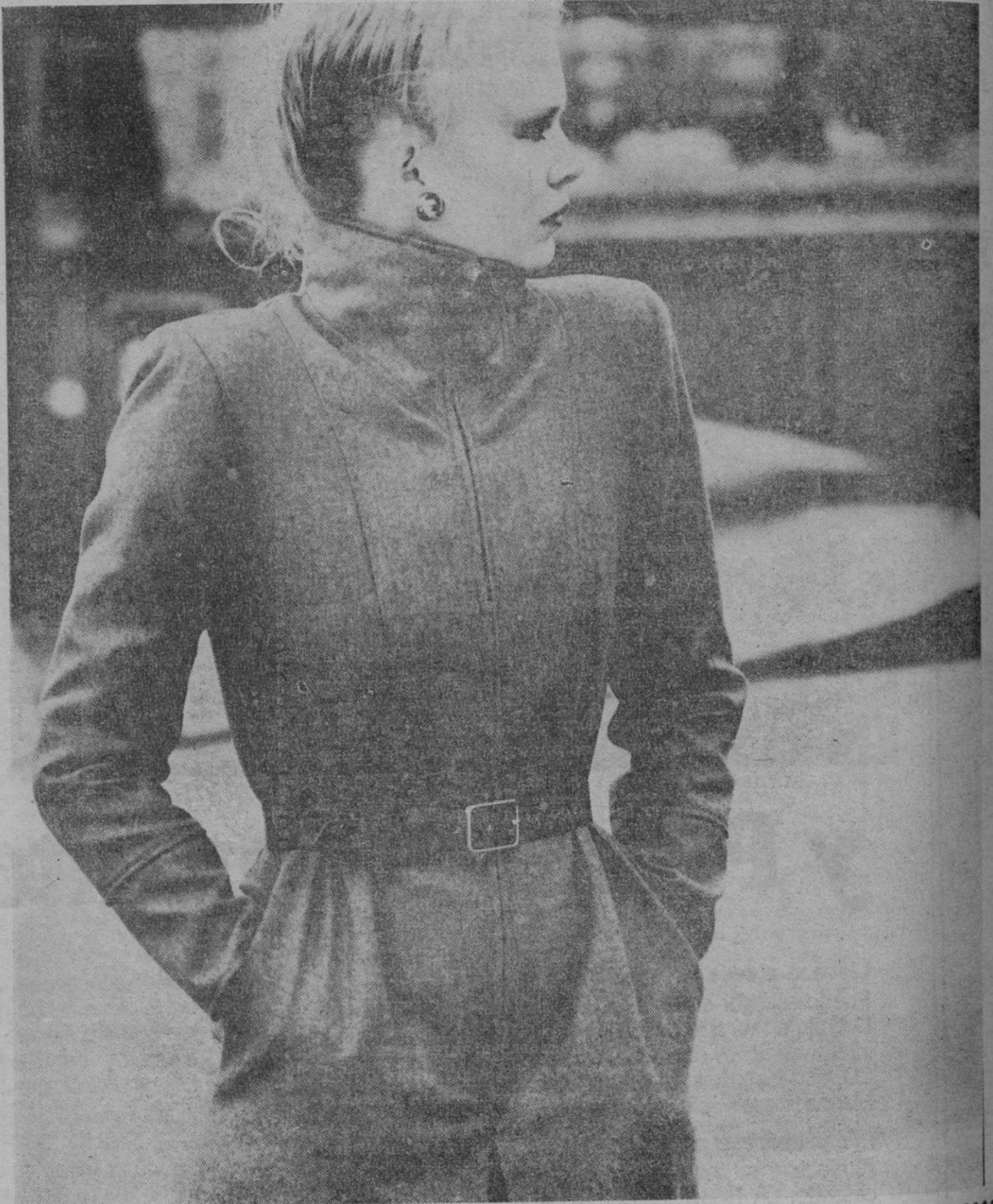
Esto dá una silueta entera al caminar.

Es ideal para llevar con una chaqueta o chaquetón gruesos o de piel, o con un abrigado chaleco y una vistosa bufanda.

CONJUNTO

Unos pantis gruesos del mismo color del vestido o de los complementos conjuntarán muy bien con este vestido tan práctico que no exige nada más que una silueta correcta y desenvuelta para ser llevado con gracia.

CANDIDA ROS



NUESTRA SALUD
LOS TACONES ALTOS

La causa de que la mayoría de las mujeres tengan defectos de columna pasados los treinta años —y muchas veces antes de esta edad, pero no lo saben— son los tacones de más de 5 centímetros de altura.

Cualquier tacón es anti-natural, la manera de caminar normal de los humanos es sobre el propio pie sin añadiduras. Aunque la costumbre, hasta para los hombres, es la de levantar el calzado por el talón de uno a tres centímetros, esto no quiere decir que nos sean necesarios para caminar. Se ha comprobado que esta altura de tacón perjudica poco o nada, según el sujeto, por lo que, dada la costumbre, esta altura se ha aceptado como buena, cualquier altura que sobrepase esta establecida es probadamente muy nociva.

SIMETRÍA

Estamos contruidos con simetría, a fin de que nuestras fuerzas se repartan equitativamente al emplearlas. Al forzar una cosa tan precaria como es el equilibrio humano —todavía no nos hemos adaptado del todo a caminar sobre

los dos pies— se vence un lado en beneficio del otro; pocas personas mantienen después de la juventud una simetría correcta.

Si se es varón, si se tiene una buena estructura ósea, si no se es muy alto, si no se tiene el cuello muy largo, si no se practican trabajos que obliguen a estar de pie, o siempre sentado, o inclinado hacia adelante, si no se levantan pesos del suelo con frecuencia sin la precaución de doblar las rodillas y no la espalda, si no se duerme en cama blanda, si se camina suficientemente —de una a dos horas diarias— se tendrá la casi seguridad de no sufrir de la columna pasados los treinta años.

DOLOR

El dolor de espalda tiene muchos nombres, no es necesario enumerarlos aquí. En lo que siempre coincide es en provenir de la columna vertebral. Aun que se da alguna vez que haya desviación, lesión o distensión sin dolor, por lo menos en sus comienzos, no se da nunca el caso contrario.

La moda —conducida sin

ninguna conciencia ni benevolencia hacia el consumidor por los fabricantes— mira exclusivamente hacia el provecho de estos. Por lo que debe variar de período en período, que suelen ser de dos a tres años de duración, cambiando, en este espacio de tiempo de material, forma, colores y estilo, a fin de estimular al consumidor a comprar cosas nuevas antes que las viejas hayan dejado de estar en buen uso.

LO NUEVO

Esta rueda no permite que se tengan en cuenta las conveniencias de la salud ni la comodidad, ni siquiera las de la belleza de la indumentaria. Solo lo nuevo, lo diferente, lo que obligue a cambiar para estar al día.

Así se aceptaron las horribles dobles triples y cuadruples suelas durante la moda de los zapatos-tanques, cuando, para que el pie haga su función normalmente le es necesario caminar sobre una suela flexible. Y han vuelto las puntas estrechas que impiden que los dedos encuentren su lugar dentro del zapato y se tengan que encara-

mar uno sobre otro. Y los tacones aguja, que hacen caminar prácticamente de puntillas puesto que el fiarse de su apoyo es peligroso, se han impuesto hasta en las botas, cosa que ya es el colmo de lo antiestético.

VARIAR

Para variar —que no puede haber sido para otra cosa— se han lanzado en París, este invierno, la moda de los zapatos con tacones medio y bajo, ligeros, sin contrafuertes que se necesitan menos al no llevar altura. Esta moda durará lo que las otras pero sería de esperar que fuera bien aceptada por las mujeres modernas, y, con un poco de éxito sería indultada en el próximo cambio. El indulto consiste en seguir fabricándose, a pesar de haber sido lanzadas otras modas. Por qué se tiene la seguridad de que seguirá vendiéndose. Pasó hace muchos años con las playeras, con los mocasines, con la suela de crepe.

Por favor, al comprarse zapatos, piensen en la columna torcida que pueden tener antes de poco tiempo!

M. V. MESTRES

LA COCINA CLASICA



BACALAO CON «SANFAINA»

Estamos en el tiempo de las berenjenas, de los plinotos, de los buenos tomates. Con estos tres elementos se hace la clásica «sanfaina» tan sabrosa y muy parecida al «tumbet» que se alia con la carne con el pescado y con los huevos. Esta vez se explicará lo bien que acompaña al bacalao, o en su lugar el atún fresco, para constituir un plato muy agradable. El único inconveniente puede ser el exceso de cocción y el de aceite frito, excesos que se pueden eludir tal como se explica.

El bacalao se habrá remojado cambiándole el agua, durante dos días siendo invierno, en el verano necesita solamente uno.

Las berenjenas se freirán a trocitos pequeños con la sartén solo untada de aceite, a poco fuego y moviendo casi seguidamente y tapadas.

El pimiento se tratará igual que la berenjena, pero aparte.

Para hacer la salsa de tomate hay que freír con la sartén untada de aceite, igual que antes primero una cebolla muy picada, cuando esté un poco dorada se le añade un diente o dos de ajo picados, y enseguida una abundante cantidad de tomate rallado y la sal. Debe cocer poco tiempo, bien revuelto con lo preparado anteriormente, incluyendo el bacalao a los cinco minutos de cocer todo junto, que no se ha de freír con anterioridad, sino colocarlo a cocer en la salsa en crudo. Se baja el fuego cuando se le añade, y no ha de cocer más allá de cinco minutos más para estar en su punto, como cualquier clase de pescado. Al quitar del fuego la preparación, se le añade aceite de oliva crudo, se revuelve un poco y se deja al calor hasta servirlo. Este bacalao es tan bueno caliente como frío.

«BALEARES»

PERSONAJES

Dentro de pocos días se lanza al mercado el primer álbum del folklore popular mallorquín titulado «LA TERRA PARLA»

MARUSA CANO: «CANTO POR SENTIMIENTO, ES MI FORMA DE EXPRESION»

Dentro de muy pocos días aparecerá en el mercado local una nueva aportación a la raíz del folklore popular mallorquín. «LA TERRA PARLA», título genérico del disco larga duración, es la recopilación de lo viejo, desde los boleros, jotas, romances y tonadas, hasta la verdadera música popular de nuestros abuelos.

Marusa Cano da la voz a esta producción. Rafael Ferrer ha hecho los arreglos, acompaña a Marusa en voz y está a cargo de la guitarra. Pep Toni Rubio es el culpable de

que las xirimies, tamborino y flauta despierten el sabor popular. A la bandurria Bru Cabot, y todos juntos se encargan de la percusión. Marusa no recuerda cuando

empezó su afición por la música. Quizás nacieron juntas. Empezó a cantar en plan privado, fiestas particulares, excursiones, reuniones de jóvenes... Grabó una cinta con su compañero Rafael Ferrer. Esta cinta la oyeron algunos miembros de la organización de las «Nits de sa Canço» y casi les obligaron la actuación en la Llotja de Palma que por aquel entonces era aún una Mostra y no existía ningún tipo de concurso.

En la actualidad Marusa está estudiando música y canto. «No puedo lanzarme al terreno profesional porque tengo las obligaciones lógicas de una mujer casada». Marusa es madre de tres niños y dos niñas. «No vivo de la música. No tengo prisa».

—¿Por qué cantas?

—Es mi manera de expresarme, quizás sea satisfacción personal.

—¿Cómo se va a efectuar la promoción del disco?

—Hemos formado un equipo y la promoción se hará directamente.

—¿Y la casa de discos?

—El disco se ha grabado en Belter pero lo hemos financiado nosotros. La compañía tan sólo ha usado sus máquinas para entregarnos los álbumes y dos mil cassettes.

—¿Esperas ganar dinero con este disco?

—No, en ningún momento me

he planteado esa posibilidad. A nosotros nos interesa como objetivo primordial el cubrir los gastos. Suponiendo que se vendieran todos, quizás ganaríamos cinco o diez mil pesetas.

Marusa ha estado como cantante oficial en la Escuela de Música y Danzas de Tomeu Ensenyat. Ha cosechado varios premios en diversos concursos, como la Jarra Popular en las Nits de Sa Canço Mallorquina celebrado en Inca aunque su mayor triunfo lo consiguió en el Teatro Principal dentro del certamen «Mallorca canta» de donde se elevó la Jarra de Oro, dos medallas de oro y dos de plata. Fue uno de los pioneros del grupo «Aljorna» con el que actuó durante un año aproximadamente con Rafael Ferrer, Pep Toni Rubio, Kake Portas y Pep Ferrer han ofrecido actuaciones en el Auditorium y por varias villas de la isla. Este disco como apuntábamos al principio se presentará dentro de pocos días en la sala «Trui Centre». La maqueta se grabó en Mallorca hace ahora aproximadamente tres años. Desde entonces ha sido un continuo llamar a las puertas de las multinacionales quien desgraciadamente opinaban que no era comercial para editarlo.

—¿Qué proyectos tiene Marusa?

—Quiero grabar otro disco que será totalmente diferente a éste. Son canciones de Rafael Ferrer. Es música folk con arraigo popular y creo que sería una gran aportación a la música actual.



La bella portada del álbum recoge un paisaje típico mallorquín bajo una variante del estilo «naifa».

Rincón de clásica

A partir de esta edición, esta página semanal de música amplía sus secciones gracias a la inestimable colaboración de un gran crítico musical como es Pedro Deyá, de todos conocido gracias a su asidua colaboración en BALEARES. Este «Rincón de Clásica» pretende cubrir un espacio necesario en la seria información musical mallorquina y, por ello, se ha incorporado a la edición de los dominicos.

MUSICA PARA CARLOS I DE INGLATERRA Y SUS CABALLEROS

Este es el título de uno de los últimos discos recibidos de Hispavox. Contiene una serie de grabaciones coetáneas de la guerra civil inglesa y de carácter popular.

Todas ellas constituyen un verdadero documento para el estudioso o el curioso y aportan datos responsables y muy cuidados a la Historia de la Música, procedentes de épocas poco tratadas y un tanto oscuras, tal vez por falta de interés de los investigadores de épocas pretéritas.

Hoy en día existe un ver-

dadero renacimiento para sacar a la luz pública obras de épocas antiguas, que se interpretan con los instrumentos, originales, unas veces y otras, contruidos actualmente aunque imitando fielmente los originales.

Todas las grabaciones de este disco tienen un encantador sabor arcaico y por tanto un gran valor informativo y educativo. Las interpretaciones de St. Georges «Canzona» bajo la dirección de John Sorheatt son verdaderamente admirables.

MERCADANTE Y JEAN-PIERRE RAMPAL

Serverio Mercadante (1795-1870) napolitano, fundamentalmente fue compositor de óperas; pero cultivó, perfectamente la Música instrumental en su faceta definitiva como «Música de Cámara».

Un disco espléndido en el que figuran el «Concierto en Re Mayor»; «Variaciones en La Mayor» y «Concierto en Mi Mayor»; tres obras para Flauta y Orquesta.

La vena melódica de Mercadante, inclinada, tal vez, por naturaleza a la ópera, constituye una garantía para sus obras instrumentales, como se demuestra, en las que contiene el citado disco. Quedan muy bien definidos los tiempos de los «Conciertos», lo que permite alternar los momentos brillantes, ligeros y ágiles y desenvueltos, con otros, que en los tiempos más lentos poseen una gran inspiración y excelente musicalidad.

A todo ello hay que añadir la gran maestría del super famoso flautista Jean-Pierre Rampal, el cual a la hora de enfrentarse con sus partes solistas en las tres obras, debió disfrutar lo su-

yo ya que Mercadante era, también flautista, lo cual constituye un pormenor muy digno de tenerse en cuenta ya que no siempre los compositores pueden «dar en el clavo», sobre todo si desconocen «prácticamente» el instrumento para el que escriben.

Jean Pierre Rampal se enfrenta con el arte abordado con estilo e imaginación en el que virtuosismo, no es —como muchas veces sucede— como la parte «aléctica» del intérprete experimentado, sino muy justificado y propio de las frases y de los tiempos en los que lo usa Mercadante, siempre al servicio de una musicalidad de la mejor ley.

Por lo poco conocido que es Mercadante; por sus méritos como compositor dotado de una gran capacidad de inspiración melódica y por las interpretaciones modelicas de Jean Pierre Rampal este disco tiene un gran interés y se recomienda solo para figurar, no sólo en las discotecas particulares, sino en las que deberían existir en todos los conservatorios.

Página a cargo de Jordi Casanovas con la colaboración de Pedro Deyá.



NUEVO RECORD MUNDIAL DE JAZZ

Cinco integrantes de un conjunto musical de la pequeña localidad suiza de Einsiedeln batieron aquí el record del mundo de jazz, tocando durante 107 horas inintermitentemente.

Los jóvenes Thekla Meier, Franz Kaelin, Willy Heinzer, Bruno Gyr, y su suplente, Josef Marty, integrantes de un conjunto de jazz de la pequeña localidad de Einsiedeln, del cantón suizo Schwytz establecieron un nuevo record mundial tocando durante 107 horas un total de 2.072 diferentes melodías y canciones, superando así las 103 horas del anterior record mundial.



MIGUEL BOSE

Los cantantes españoles Miguel Bose y Camilo Sesto participarán en el XXII Festival Internacional de la Canción que se celebrará en Viña del Mar a finales del próximo febrero.

Según confirmó hoy Jaime Figueroa, subdirector de turismo del ayuntamiento de esta ciudad y miembro del jurado, intervendrán, entre otros, la cantante dominicana residente en España, Angela Carrasco.

MIGUEL BOSE Y CAMILO SESTO, AL FESTIVAL DE VIÑA DEL MAR



CAMILO SESTO

Camilo y Angela estuvieron en Chile hace unos meses invitados al programa de televisión «Vamos a ver» que presenta todos los viernes Raul Matas en el canal 7.

El festival de Viña de este año lo ganó otro cantante español Juan Sebastián, con la canción de Augusto Alleguero, «Dudando, dudando».

En 1979 otro cantante español, Braulio, obtuvo también el primer premio del festival con la melodía «A tu regreso a casa».

espectáculos

CARTELETA

MUSICALES

AUDITORIUM

En preparación; recital de violoncello y piano «MELISSA PHELIPS — JOHN YORK». (Martes día 16).

Teatro

Telefono: 22 68 55

diariamente hasta el 4 de enero y de 23 a 3.30 horas BONET DE SAN PEDRO. Con artistas invitados. Restaurante-Bodega típica mallorquina, reserve su mesa con antelación.

TEATRO

SALA MOZART

Fase Carísimo

TEATRO PRINCIPAL

ALBA RIATO

Ses como 1

Tno 27 12 4

Avui, a las 7 horabaixa i 10 vespre: «TRIPITIC ENCREUAT» de Josep M. Benet i Jornet i Bernat Pujol, per la Companyia de Teatre de Mallorca.

Dies 17 i 18: a les 4 i 7,30 horabaixa: LUPIC EL LLOP BLANC. Per a petits i grans. Dos unics dies

7.ª setmana. Mes de 80 representacions. Companyia Xesc Forteza: «Orquestrina de senyoretas», amb Margaluz De dilluns a divendres una funció diària a les 10.30. — Disaptes a les 7.30 i 10.45. Diumenges funció única a les 7.30.

SALAS DE ESTRENO

Alexandra

Tno 47 58 24

«AMOR LIBRE ESTILO SUECO». Clasificada «S». «EMANUELLE EN LAS NOCHES PORNO DEL MUNDO». Clasificada «S». (Prohibido a menores 18 años)

Todos los lunes y domingos sesión matinal a las 10.00 horas: Desde las 3.00 tarde:

«EL ADIOS DE UN CAMPEON». Un film de Ruggero Deodato, con Carlo Lupo, Vittoria Galeazzi. — Complemento: «HOPPER, EL INCREIBLE». Bart Reynolds. — (Apto para todos los públicos)

abc CINEMA

Historia

Tno 41 43 55

«CELOS DE UN CASADO» (S). Terence Morgan, Lea Dragom, Peter Duncan. Director: Michael Papas. Complemento: «EL SEXO QUE VIENE». Clasificado «S». (Totalmente prohibido a menores 18 años).

Palacio AVENIDA

(Climatizado). Desde las 3.15: «HOLOCAUSTO CANIBAL» Robert Kerman Francesca Ciardi, Perry Pirkanen Director: Ruggero Deodato La película testimonio de la salvajada de unos reporteros que superan a los canibales denunciado por «Interviú». Un hecho verídico con imágenes auténticas Clasificada «S» Complemento: Edwige Fenech: «LA DOCTORA ARMA EL LIO» Exclusivamente para mayores de 18 años Horario «Holocausto»: 4.45 7.45 10.45

SALA AUGUSTA

Desde las 3: «ANONIMO VENECIANO». Con Florinda Bolkan y Tony Musante. Un film de Enrico Maria Salerno. — Complemento: «ESPIAS SIN MAÑANA». — Aut. mayores 16 años.

SALA AUGUSTA

Desde las 3.30. Segundo mes: «HORACIO Y EL BAILON DE DON FULGENCIO». con Adriano Celentano, Enrico Montesano, Renzo Montagnani y Lilli Carati. — Complemento: «LA ULTIMA LOCURA DE MEL BROOKS» con Marty Feldman, Paul Newman y Liza Minelli. — Apto menores.

SALA BORN

Desde las 3.15: FLASH GORDON, una producción de Dino de Laurentis con San J. Jones Ornela Mutti, Max Von Sydow y Timothy Dalton, Complemento «Contrólense soldados». — (Tolerado menores).

CAPITOL

Desde las 3.00: «LA PROFESORA BAILA... CON TODA LA CLASE». Con la «nueva bomba sexy» Nadia Cassini, Alvaro Vitali y Renzo Montagnani. — Complemento: «EL ARABE» con Sean Connery. — (Mayores 16 años)

Lirico palace

Desde las 4: «TERROR EN AMITYVILLE». James Brodin, Margot Kidder, Rod Steiger. Director: Stuart Rosenberg. Complemento: «LO VERDE EMPIEZA EN LOS PIRINEOS».

Chaplin multicine

Climatizado

Ses Torres 34

Tno 17 14 62

SALA 1. Horario: 3.15 - 5.05 - 6.35 - 8.45 y 10.35: «CON EL CULO AL AIRE» un film de Carles Mira con Ovidi Montllor Eva León. Seleccionada oficialmente para el Festival de Cannes 1980

SALA 2. Horario: 3.45 - 6 - 8.15 - 10.30. «LA VERDAD SOBRE EL CASO SAVOLTA», un film de Antonio Drove con J. L. López Vázquez, Charles Dener, Stephania Sandrelli.

SALA 3: Horario: 3.30 - 5.15 - 7 - 8.45 - 10.30. «XANADU». Un film de Robert Greenalo con Olivia Newton Jon. Gene Kelly.

Chaplin multicine

Palacio PARVEN

Tno 23 91 46

Desde las 3, Segunda semana. Inauguración «Selección grandes títulos» EL JOVENITO FRANKENSTEIN (copla nueva). Una divertidísima película de Mel Brooks con honores de estreno. Con Marty Feldman como Igor Gene Wilder, Peter Boyle y Madeline Kahn. Complemento: LA PERLA NEGRA con Carl Douglas. — (Apto menores).

NUEVO WASHINGTON HISPANIA

Desde las 3, «PATRIZIA», un film clasificado «S» de Hubert Frank con Anne Parrillaud, Sascha Henn Paca Gabaldon y José Luis de Vilallonga. — ¡Los extremos pornográficos más osados captados por una cámara! — Complemento: «EMANUELLE NEGRA 2». Clasificada «S». Sólo para mayores 18 años.

LUMIERE

(Climatizado) — Desde las 3.15: «...Y AL TERCER AÑO, RESUCITO», de Vizcaino Casas, con Mary Begoña, José Bodelo, Francisco Cecilio, Juan Luis Galiardo, Isabel Luque, Tip y Coll. Director: Rafael Gil. (Horario: 4.30, 7.35 y 10.45). En el mismo programa: «EL CASO ESTA CERRADO... OLVIDELO». — (14 años)

METROPOLITAN

(Climatizado). Desde las 3.15: «FORAJIDOS DE LEYENDA» David Carradine Keith Carradine, James Keach, Stacy Keach Director: Walter Hill. Horario film: 4.35 - 7.35 - 10.35. Complemento: «LA NUEVA MARILYN» (Mayores 18 años).

JAME II

«PASION PROHIBIDA» Susana Estrada. Director: Amando de Osorio. La actriz mas escandalosa en su más ardiente interpretación erótica. Clasificada «S». Complemento: «PADRE PUTATIVO». Totalmente prohibido a menores 18 años.

MECANICO JOYERO

— Experiencia máquinas cadena Gori Zucchi y similares.
— Salario negociable sobre base 1'5 millones.
Correspondencia atención Sra. Consuelo Parra, calle Valls y Taberner, núm. 11, segundo. Barcelona.6. (NMN 504)

CONSEJOS UTILES

Sabe Vd. que el CORCHO como elemento natural en la decoración de interiores crea ese entorno tan agradable que solo un material noble por excelencia puede proporcionar. BENDIX distribuye paneles de corcho decorativos en varios modelos que Vd. mismo puede colocar.

PANELES BERTRAN CORK

BENDIX le asesorará
BENDIX, S.A.
Mariano Aguiló, 24. Teléfono: 27.08.50

«RIGUROSO ESTRENO MUNDIAL»
MAÑANA!!

SALA AUGUSTA

Nuevo MODERNO

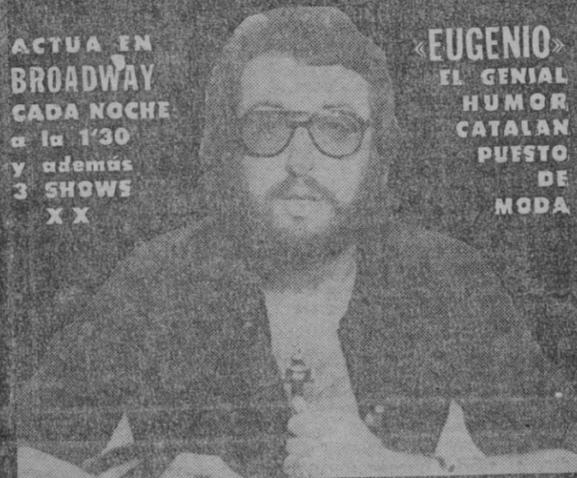
LA AVENTURA CONTINUA
SUPERMAN II

WARNER ESPAÑOLA S.A.

BROADWAY

LES OFRECE TODO DICIEMBRE

ACTUA EN BROADWAY CADA NOCHE a la 1'30 y además 3 SHOWS XX



«EUGENIO» EL GENIAL HUMOR CATALAN PUESTO DE MODA

FABULOSO, EL ROMANTICO DEL BOLERO LORENZO GONZALEZ (EL DE LAS LAS 5.000 NOVIAS)



CADA NOCHE en el EURO Y BAILE con ORQUESTA Y LIGUE

BROADWAY -- EURO BROADWAY

C/. Joan Miró, 36 - Telfs. 285272 - 285273 (Junto Gomila) Palma de Mallorca

CARTELETA

GUIA DEL CINEASTA

UNA AMENAZA DE UN MILLON DE DOLARES (Agentes secretos). — Sand se encarga de averiguar lo que hay de verdad en la aparición de unos ovnis. Se sigue, fielmente, la pauta de las películas de agentes secretos aunque sin el presupuesto de las grandes superproducciones que buscan el más difícil todavía. El héroe resulta triunfante y la película entretiene.

FLASH GORDON (Fantasía). — Flash Gordon, con la guapa Dale y el profesor Zarkoff se dirige hacia el imperio Mongo tiranizado por Ming. Ayudará a los reyes humillados a deshacerse de su yugo. El film aparte de su gran fantasía, sus espectaculares escenarios, sus perfectos efectos especiales, su grandiosidad etc., tiene un humor que lo hace mucho más agradable e incluso original por lo desenfadado de su tratamiento. Una excelente diversión.

PATRIZIA (Erótica). — Las distintas secuencias y escenas han sido montadas caprichosamente como si se tratara de un ensayo en el que se combinaran diferentes géneros. Domina la parte erótica con planos subidos de tono y el tratamiento es siempre informal, incluso cuando hay preciosismos fotográficos.

CELOS DE UN CASADO (Drama erótico). — Durante la ausencia de su marido, una insatisfecha esposa vive un apasionado romance con un muchacho. El marido tramará una refinada venganza. Films de ciertas pretensiones con escenas eróticas observadas con cierta delectación y una segunda parte muy diferente.

AMOR PROHIBIDO (Erótica). — Teresa se fue de su casa porque sentía deseos incestuosos hacia su padre. Muerto éste su pasión se centrará hacia su hermano. Una tragedia erótica en la que combinan los amores incestuosos, loslésbicos, los celos y los espectáculos sexy para lucimiento de Susana Estrada.

ALAS EN LA NOCHE. — Una colonia de murciélagos-vampiros ataca a los habitantes de una reserva india. Se combina una parte científica con otra que tiene por base las supersticiones indias. El planteamiento es bastante original, hay una parte de denuncia social, el ataque de los vampiros resulta espectacular así como las secuencias finales.

ANONIMO VENECIANO (Drama). — Una pareja se reúne en Venecia a fin de arreglar sus diferencias. Reposición de uno de los éxitos más notables del cine romántico. Excelente utilización del fondo de la ciudad de los canales y buena interpretación.

EL ADIOS DE UN CAMPEON (Melodrama). — La vida no ha sido generosa con Diego, ni siquiera cuando encuentra su camino y hace esfuerzos sobrehumanos para destacar en la retación. Un melodrama con su parte humana positiva al subrayar la voluntad del protagonista. Exaltación de los sentimientos, competiciones de natación y sugestivos exteriores.

LA PROFESORA BAILA CON TODA LA CLASE. (Comedia). — Los chicos provocan un accidente del que es víctima el profesor de gimnasia. Por este motivo los chicas y las chicas pueden seguir los métodos de la profesora. Una nueva y explosiva belleza, junto con la plana mayor de los "graciosos" italianos. La película sigue la pauta de las anteriores y al resultar muy entretenida, demuestra que la fórmula no está agotada.

LA VERDAD SOBRE EL CASO SAVOLTA. (Drama social). — La fábrica savolta es de las que se aprovechan de la oportunidad que les ofrece la guerra de 1914-18 fabricando armas para los dos bandos. Se producen sangrientas represiones de los naciéntes movimientos obreros. La trama resulta manuable y a la vez lógica, el film quiere ser un documento y se han conjugado a la perfección todos los elementos cinematográficos para que resulte apasionante y polémica.

HULOCAUSTO CANIBAL (Documento). — La película reconstruye un hecho real, el de unos reporteros sensacionalistas que provocaron a los canibales del Amazonas para obtener planos de gran verismo y, entre ellos, los de su propia muerte. La película es muy cruda, se sigue con interés, entre planos compuestos, los hay auténticos, y se denuncia el sensacionalismo morboso.

FORAJIDOS DE LEYENDA. (Western). — Los hermanos James, Younger y Miller forman una famosa banda acabada la guerra civil americana. Todos los elementos del film guardan un gran equilibrio, el trazo de los personajes y de la época está conseguido y es notable la fuerza expresiva de las imágenes con escenas de relieve bien distribuidas.

HORACIO Y EL BAILON DE D. FULGENCIO. (Comedia). — Dos historias: la primera nos muestra la amistad entre el Papa y un pícaro romano devoto suyo, y en la segunda a un cura que cumple bien su ministerio pero no puede eludir su imperiosa necesidad de bailar. Se mezclan la pura comedia y la de costumbres con detalles sentimentales. A su manera, Pasquale Festa Campanile homenajea a los miembros de la Iglesia.

CON EL CULO AL AIRE. — Tras un apasionado romance con una cantante que ha acudido a las fiestas del pueblo, un vecino es internado en un manicomio regido por monjas. Una película que busca el escándalo. Signo antirreligioso evidente, detalles originales y otros más discutibles.

KANADU (Musical). — Se sigue la tónica de las películas musicales actuales. En esta hay bastante fantasía e imaginación y junto a la joven Olivia Newton John, vemos al veterano maestro del musical americano Gene Kelly. Buenos medios de producción.

SALAS DE FIESTAS

BROADWAY — Uno de los más importantes de EUROPA, como ESPECTACULOS, AMBIENTE, SENORITAS, etc., etc. Es un local Cadena Ferrer, UNICO. Además de 2 SHOW diferentes, hay uno cada noche de diciembre, en el que actúa, el REVOLUCIONARIO HUMOR DE «EUGENIO», un local Cadena Ferrer, en calle JOAN MIRO, 36. Telf. 28.52.73 — Junto Plaza Gomila.

EURO-BROADWAY — En el mismo edificio, a precios muy baratos pero con gran clase, BAILE CON ORQUESTA CADA NOCHE Y SABADOS Y FESTIVOS, tarde y noche, amenizando como broche — FIGURA, el excepcional romántico del bolero, LORENZO GONZALEZ. (Una noche en estos locales es una noche inolvidable).

S'ESCAR (Cabaret). — Avda. Argentina, 1 — Todos los días baile y atracciones. (Dos pases diarios).

MAKIAVELO (Hotel San Francisco). Playa de Palma. — Baile con «THE LATIN SOUND» y «RUBI'S QUINTET».

CLUB LATINO — Las Maravillas (entre Bañerios 5 y 8). Todos los días baile.

BINGO TEAIRO BALEAR. — Plaza Rosellon, Abierto de 5 tarde a 3 madrugada. Bar-Snack parking gratuito.

MUSEO DE CERA. — Abierto todos los días de 9 a 20 horas. — Carretera Palma - Alcudia, Km. 25. Tfno. 511228 Binisalem.

MARINELAND (Costa d'En Blanes) — Espectáculos de Delfines, Focas y Papagayos. — Acuario.

CASINO MALLORCA. — Todos los días de 15 a 04 hs. Ruleta Americana y Francesa, Black Jack, Dados Punto y Banca, Chemin de Fer y Máquinas Automáticas de Juego Fina. Autopista Andraitx. (Desviación Cala Figuera). Tfno. 58 00 00. Transporte gratuito diario desde la Plaza España a partir de las 15:30 horas.

PROXIMA APERTURA BINGO
«PEÑA CICLISTA ALGAIDA» Aragón, 176

Rosales club
BINGO
CADA DIA DESDE LAS 17 HORAS
HASTA LAS 3 DE LA MADRUGADA
SERVICIO DE CAFETERIA
PARKING GRATUITO Y VIGILADO

ALMACEN DE MUEBLES
(LA VICTORIA)

- OFERTA ESPECIAL MES DE NAVIDAD:
- COMEDORES
 - DORMITORIOS
 - DORMITORIOS JUVENILES
 - LIBRERIAS
 - TRESILLOS Y TAQUILLONES
 - FELICES NAVIDADES



Desde las 3'00:

«LA PROFESORA BAILA... CON TODA LA CLASE». Con la «nueva bomba sexy» Nadia Cassini, Alvaro Vitali y Renzo Montagnany. — Complemento: «EL ARABE», con Sean Connery. — (Mayores 16 años).



Antonio Matagorda
Tfno. 5 12 92

«LA MARCA DEL HOMBRE LOBO» y «RITOS SATANICOS DE DRACULA». Christopher Lee, Peter Cushing. Terror escalofriante en un doble programa. ¡Para morir de miedo!



Barceló, Lomb.
Teléfono 46103

Desde las 3,00:

«UNA AMENAZA DE MIL MILLONES». Raip Bellamy, Keenan Wynn, Patrick Macnee. Director: Barry Shear. Complemento: «CORRERIAS DE VERANO». — Mayores 14 años. Horario «AMENAZA»: 4.30 - 7.35 - 10.40. Horarios. «Drácula»: 3.15, 6.15 y 9.15. «Hombre Lobo»: 4.40, 7.40 y 10.40.

SALAS DE REESTRENO

SALA JAWSON

LAS CUATRO PLUMAS con John Clements y Raph Richardson. Complemento: EL ODO DE LOS MC.GUIRE con Charles Bronson, Lee G. Cobb, Lee Marvin.



EL DESPERTAR LA MALDICION con Charlton Heston y Susanna York y FLINT AGENTE SECRETO con James Coburn. — (Menores).



Quinta semana de terrorífico éxito: «LAS NOCHES PERVERSAS DE VANESSA» y «NINFOMANIA», Dagmas Lassander. Doble programa de fuerte erotismo. (Totalmente prohibido a menores 18 años) «Climatizado»



Desde las 3'15 tarde: «ESTOY VIVO», primer premio cine fantástico y de terror de Avoriaz, y «LA REBELION DE LOS BUCANEROS» con Stan Cooper. (Todos los públicos)

NUEVO REX

INTERIORES con Woody Allen, EL CORSARIO ESCARLATA con Robert Shaw y SABANA VIOLENTA, segunda parte de hombres salvajes, bestias salvajes. 3 películas en un magnífico programa. (Menores).



AHORA EN PALMA

LA CADENA MUNDIAL DE INVERSION DECORACION Y REGALO

EL REGALO, no es siempre una flor que se tira cuando se marchita

CADA PIEZA comprada en OT TOMAR

es una inversión que sube de valor cada día

De todo el Oriente: ANATOLIA, IRAN, ARABIA, TURQUIA, RUSIA



«GALERIA DE ARTESANIA ANTIGUA DE ORIENTE»

Teléfono 28 67 00
Avda. Argentina, 55 - Palma



¡¡ATENCIÓN!! CENTRES ESCOLARS I PUBLIC EN GENERAL

Dies 17 i 18 - 4 capvespre i 7 horabaixa

LUPIO EL LLOP BLANC de PAYMOND BISBAL

Per fi a Palma una obra teatral representada 3 anys a París. — Parlad en mallorquí — Preus populars — Grups col·legis 100 pts. — Reserves Tels. 21.33.46 — 22.55.48 — ABANS DE LES VACACIONS UN REGAL TEATRAL DEL PRINCIPAL.

**EN EL AUDITORIUM
UN FABULOSO RECITAL DE
PIANO POR RAMON COLL**

Cuando uno, de vez en cuando — más bien de tarde en tarde — tiene ocasión de oír y escuchar a pianistas como Ramón Coll no puede evitar por asociación de ideas, acudir al refranero "Más vale poco y bueno que mucho y malo", reza un conocido adagio. Y aunque en esta asociación de ideas, nos salimos propiamente de nuestro estricto ámbito crítico, lo hacemos — creemos — incluso en beneficio del mismo Auditorium.

La profusión de pianistas que nos está invadiendo esta temporada sin que haga vibrar nuestro espíritu, a través de su menos que mediana calidad, en casi todos los casos, de cada vez nos invita más a la reflexión. Hoy en día en que recita es y conciertos deberían ser un refugio para los espíritus acuciados por dificultades y hasta malos modos, parece que debería imponerse un poco más la selección de artistas en cuyo arte, podríamos refugiarnos todos aunque ese refugio se produjera quincenalmente para vivificarlos. Como en el caso, honorífico y excepcional, de Ramón Coll.

Con decir que nuestro eminente pianista, anteayer en el Auditorium nos dejó oír a Debussy, Brahms y Liszt, está dicho todo sobre todo para quien sepa leer y entender. Y al escribir esto tampoco podemos evitar por asociación las comparaciones — por muy odiosas que sean — al recordar que no hace muchos días en el mismísimo Auditorium apareció un pianista, calificado como especialista de compositores franceses como Debussy, Ravel y Fauré. Pues bien: lo que le oímos, nada tenía que ver con tales autores porque escuchamos un barullo de sonoridades, completamente deslabazadas y, por supuesto, colocadas a muchas millas de la "música" de los citados autores.

Ramón Coll nos hizo "oír a Debussy". Y escucharle fue un verdadero recibo para el espíritu. A través de seis "Preludios", aparecieron las sonoridades aladas, tenues, delicadas

como una brisa suave, captada de mano maestra la "atmosfera" que envuelve la música del gran impresionista, en contraste con otras más efusivas y ballantes, pero siempre en un clima muy sugerente y sugestivo y expresadas con la mejor pulcritud técnica que pensarse pueda. Una pulsación cristalina al servicio de un estilo inconfundible — al menos para un pianista de la talla de Ramón Coll — puso "el dedo en la llaga", en cuanto al más idóneo estilo de Debussy.

Y después, Brahms... Con otro estilo: el de Brahms. Y no es peregrinada. Y en esta ocasión, los contrastes fueron más vivos; los "fortísimos", verdaderamente "orquestales", sin "aporrear" — hacer esta salvada, casi casi es un insulto para Ramón Coll — respetando el aspecto un tanto meditativo de los cuatro "Intermezcos" y elaborada su interpretación y expresividad, con mística devoción, Fabulosa, brillante y efusiva, resultó la "Rapsodia Op. 119".

Y después... Liszt. ¿Que vamos a escribir, mis amados lectores? También el estilo reflexivo y meditativo, altamente poético se enseñoreó de la gran labor de Ramón Coll alcanzando límites insospechados — y no es tópico — en la ejecución de los "Funerales" en versión sobrecogedora, hasta lúgubre y tétrica, pero tremendamente bella...

Sólo nosotros sabemos cuánto nos satisface poder escribir del modo como o hemos hecho de un artista que, además de nuestro nos dio ocasión de seguir su trayectoria ascendente, casi desde un principio. Y hoy en día — no es afán de sacar las cosas de quicio — podemos afirmar sin reservas que Ramón Coll, en plena madurez a sus treinta y seis años, es ya un valor muy firme entre los mejores pianistas...

Hubo ovaciones emocionantes y justas para Ramón Coll, a las que correspondió añadiendo a su programa dos obras más de Scriabín y Prokofiev, respectivamente.

PEDRO DEYA

**EN EL PRINCIPAL
PETER BITHELL, UN PIANISTA
FUERA DE SERIE**

Así es, en realidad Peter Bithell: un joven pianista inglés fuera de serie, poseedor — entre otros galardones — del Primer Premio en el primer concierto internacional de Piano "Reina Sofía", que tuvo lugar en septiembre de 1977 en Madrid.

Peter Bithell, a pesar de sus pocos años, no ha perdido el tiempo. Está a cubierto de todo riesgo en el aspecto técnico. Para él no existen fronteras a la hora de enfrentarse con cualquier pasaje, sea rapidísimo o lentísimo — que también resulta difícil, a veces, tocar lento para el pianista —; su agilidad está a prueba de todo, así como su capacidad para lograr sonoridades y matices de todo orden. Tiene una gran seguridad en sí mismo y su dominio del teclado insistimos — es total y absoluto.

Nuestra insistencia, en este aspecto, es para cubrirnos ante posibles opiniones contrarias a la nuestra, lo cual significa que nos dimos perfecta cuenta de que el mecanismo del joven inglés, invita a considerarle, sólo, como un pianista simplemente "mecanicista", lo cual, a nuestro juicio, de modo absoluto no puede defenderse con seriedad. Es cierto que, después de haberse pasado los años, adquiriendo el "vocabulario", pianístico, puede ya lanzarse a utilizarlo para "hablar" recitar poesías, etc. que es en esencia la interpretación y la expresión: pero en este aspecto, tampoco está en mantillas. Así como por ejemplo, en la "Barcarola", de Chopin, se mantuvo a cien leguas del clima romántico — que no significa cursilería — del "poeta del piano", en la "Berceuse", puso toda la ternura que el caso requiere. Y a lo largo del programa buena parte de las obras además de una "ejecución" perfecta, se acerca

ron muchísimo al modelo que representaban.

Así en las tres "Sonatas", del P. Soler — que deberían interpretarse "sin tocar los pedales", especialmente el "forte" — supo utilizar este último de modo casi imperceptible, lo cual fue, a nuestro juicio un verdadero timbre de gloria para el logro de una interpretación exquisita y viva. En la "Kreutzeriana", de Schumann — una obra para nuestro gusto, demastado larga — supo moverse libre y voluntariamente en un ambiente de sonoridades y matices, logrados de mano maestra. Y en la segunda parte, dedicada a Rachmaninoff, no cultivó el "atletismo", sin más, sino que atendió al preciosismo y al lenguaje persuasivo de la convicción y del talento. Porque Peter Bithell, sabe siempre lo que quiere y cómo expresarlo, con mucho respeto. Porque las facultades de que está adornado sirven para enriquecer el lenguaje y atemperarlo mucho mejor a toda suerte de exigencias: no para exhibirlas de modo anárquico... Vanidad en la que no cae, precisamente Peter Bithell, en ningún momento...

Disfrutamos de oír a un verdadero "fuera de serie"...

PEDRO DEYA

**los estrenos
AGENTES SECRETOS**

Comenta: CINEFILO

«UNA AMENAZA DE MIL MILLONES»

VERSALLES

Producción: David Gerben - Jay Doniel para Columbia 1979. Escrita por Jim Sangiusto, Dirigida por Barry Shear, Fotografía (color): Jack Wolf, Dirección artística: Ross Bell. Música: Jack Shores. Intérpretes: Dale Robinette (Robert Sand); Patrick Macnee (Black); Ralph Bellamy (el jefe); Robert Tressler (Benjamin). Distribución: Suevia. Duración: 1 h. 30 m.

En un lugar desértico de Utah aparecen platillos volantes. El agente especial Robert Sand será el encargado de hacer averiguaciones descubriendo a un científico loco que quiere chantajear al mundo.

La trama argumental sirve como cualquier otra para una película de James Bond ya que está corrada con los mismos patrones. Lo que pasa es que aquí el presupuesto es más bien modesto y en las famosas superproducciones de Sulman y Broccoli, se busca el más difícil todavía en cuestión de grandes decorados, diversidad de escenarios, y efectos especiales y en ingenieros curiosos. Estos últimos también se ven aquí aunque menos aparatosos, y con ellos el

héroe consigue salvar una gran zona del mundo en el segundo puerto. Tal como mandan las fórmulas las mujeres serán una ayuda para el agente secreto y como siempre el "malo" dará a conocer a su prisionero, todos los detalles de la operación que le van a dar una cantidad fabulosa de dinero — el título original del film habla del billón —. La película resulta movida y entretenida con escenas de acción bien resueltas aunque no aspire a superproducción.

Nuevas instalaciones

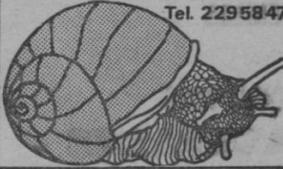
Casa Gaillard

ALMACEN DE DROGUERIA Y PERFUMERIA
Venta al por mayor
Gremio de Toneleros, 29. Tlfs. 20 17 00/ 20 16 61



ALMACEN DE PRODUCTOS QUIMICOS
Cloro, Sosa, Acidos clorhídrico, Nítrico, Sulfúrico, etc.
Gremio Tintoreros, 47, Tlf. 29 09 47

CRIE CARACOLES
máxima rentabilidad
INFORMACION Y MATERIALES:
MASALLES
DOSRIUS, 38 BARCELONA-35
Tel. 2295847



CLUB LATINO
LAS MARAVILLAS
PLAYA DE PALMA
Baile cada noche
con la MUSICA VIVA de
las orquestas

Constelación
Y
SIROCCO'S

**NUEVA
EXPOSICION**

Motor Balear



**Vehículos
de ocasión**

Tenemos
los mejores coches
(de todas las marcas,
procedentes de cambio)

Totalmente revisados
(lo más parecido a un coche nuevo)

A mejores precios
(porque el negocio de FORD
no es vender coches usados)

En una
SUPER-EXPOSICION
con más de 50 coches
en todo momento

y además...
Regalamos
a todos nuestros compradores
(Hasta el 31 de Diciembre)

5.000
EN GASOLINA pts

venga a conocernos

Motor Balear FORD
C/MARQUES DE FUENSANTA N° 38 (esq. Joaquín Mª Bover)
y también en Aragón 2 • PALMA

LA CAZA EN MALLORCA

La necesidad de cazar es tan vieja como el hombre. El hombre ha tenido que ingenársela para poder subsistir, inventando formas, artilugios, aparatos, etc. para que con el mínimo esfuerzo tener un resultado positivo. —Hay que tener en cuenta que, solamente con el esfuerzo del desarrollo de su propia energía la Humanidad todavía se encontraría en los albores y no en el super-desarrollo del siglo XXI.

Pues bien, estos ingenios relativos a la caza y que desde la oscuridad de los tiempos, han perdurado y que hoy, con los grandes progresos de la llamada «era atómica», siguen siendo usados genuinamente como lo fueron en tiempos ancestrales. Verdaderamente los «métodos» de caza, como deporte han variado, estamos alcanzando cotas que pueden poner en estado de alerta, por estas especies en vía de extinción y que el organismo paraestatal ICONA esté constantemente dando señales de aviso, sin perjuicio que la vigente legislación sobre vedas en determinadas épocas del año y persecución de infractores, supone el incumplimiento un grave peligro, como se ha dicho de extinción de ciertas especies, debido al refinamiento a que se ha llegado, «siendo capaz de dominar al mundo y no dominarse a él», con las escopetas repetidoras, superpuestas, cartuchos para tan o cual variedad, cosa, creo, que en los «sostificados», artilugios, no se encontraría actualmente en el estado de decir «hay poca caza». Distingamos, caza, como deporte, y caza por necesidad de otra época, y que como se decía al principio, sigue actualmente con la misma fortuna y con idénticos resultados, a ello me refiero, puesto que ha sido durante siglos, un medio de subsistencia para el hombre. Los más conocidos son los siguientes:

LA LLOSA O LA LLOA.

Consistente en una piedra, plana por un lado, de ahí la denominación de LOSA la cual era sostenida por cinco «bastones», dos formando triángulo con referida piedra, largo vértice sostenida otro en vertical el cual a su vez se sujetaba con otro en horizontal y que sostenía la piedra en su parte superior. El vértice referido topaba a otra piedra y que estaba de contrafuerte y cerraba la losa o piedra al estar horizontal juntamente con otras dos una en cada lado. Se colaba una hoja, podía ser de «granover», «lliribord» o del «dimoi» u otra variedad, tan rica la flora mallorquina en verdor y lugares sombríos y húmedos, atravesado por una «pica de espinolera» u otra pequeña variante, juntamente con un «Cuc» de tierra o de «rosinyol», y que no muere hasta transcurridas varias horas, y estando en constante movimiento; todo ello se coloca en un pequeño hoyo que antes se ha escarbado en el centro de los dos bastones que forman triángulo con las piedras. Los referidos «bastones» podían ser de caña, «d'albó», o de otras ramas, y de largo aproximadamente eran de 20 cms. o menos. El movimiento del «Cuc», atrae al pájaro el cual posándose primeramente sobre la piedra lateral para saltar sobre uno de los bastones inferiores que cede ocasionando la caída de la piedra cerrándolo en el hoyo para no aplastarlo, pero siempre cogido por el ala, pies o cabeza. Se colocaban en hilera y cada dos horas aproximadamente se hacía un recorrido, recogiendo las piezas o «parant» simplemente, a veces reponiendo el «cepo». La caza podía ser variada, ya que aparte que se coloca para los tordos, se cazan «ropits», «pissans» y otros pájaros, aún como «ericons», «ratets», etc.

«COLL», que consiste en un paso entre dos pinos o encinas, sentado en la parte opuesta de la dirección del vuelo del tordo y oculto, sobre la ingle sostiene las dos cañas, abiertas y ocultas entre los dos árboles, con la vista siempre puesta a la tela o red; al chocar el pájaro contra la referida tela de malla queda enredado, lo que haciendo el cazador un movimiento rápido, debido a la bolsa al estar distendida en la parte inferior, le da un movimiento giratorio quedando apresado con cuatro veces la tela e inclinando las cañas, mata el animal unas veces hundiéndolo en las uñas en el cráneo (otros lo hacen con los dientes) mientras que otros consiste en hacer girar la cabeza. Seguidamente se coloca en el estado anterior extendiendo las cañas, cayendo el pájaro en la bolsa que hace la red en la parte inferior. Cuidando que no queden plumas unidas ya que ello derivaría la caza.

El cazador avisado, puede ir mañana y tarde, diferente «COLL», uno para cuando de la montaña baja al llano, mientras que el otro es al revés, al anochecer. Con ello se caza al tordo, «ropits», «ceques» y cualquier otro animal volátil que se «dignara» cruzar con el cazador. Si bien es propio de invierno, a partir del mes de noviembre; en verano, estas «posesions» de montaña aprove-

chaban antaño, hoy ya no, para cazar «pissans», «gorrions», «caderneres», «valciens» etc los cuales aparecen en bandadas; en un movimiento de un momento dado, quedaban atrapados catorce o veinte pájaros; el trabajo del cazador era matar rápido, quitar las plumas de la malla en un tiempo record y en entretanto se quejaba por cuanto había visto pasar otras bandadas.

Es un trabajo de constancia y seriedad, ya que en ningún momento puede tocar la red el árbol por el peligro que entraña de romperse, hay que luchar contra el más leve movimiento del aire, un día de viento imposible, puesto que se convierte en una «vela en el mar».

BEGUDA.- Caza de verano.

Primero se busca una buena sombra y con mucha visibilidad, puede ser debajo de una higuera, un almendro, algarrobo, olivo, etc. al que se ha preparado limpiándolo de hierbas o satrojos, riegos y apisonados, sin piedras, incluso ni las pequeñas, al centro se coloca un recipiente con agua, puede ser una teja árabe, a la que con cemento se ha taponado los dos extremos, «un ribell de porcs», «un abenra d'aviñam»; todo ello durante una semana para acostumar a los pájaros a que no entraña peligro alguno, aquello de que antes no existía y aparece de la noche a la mañana, regando las inmediaciones a diario, y cuidando de que siempre haya agua y como más tiempo mejor. En otro árbol cercano junto al tronco se han colocado unos ramajes a modo de barra. Lugar donde se esconderá el cazador. El folats consiste en una tela de malla de color oscuro en forma triangular circundado por un hilo que a su vez está unido a los lados más cortos a unos barrotes o palos de «ullastre» o de otro árbol, los cuales en la parte cercana al recipiente del agua, se hallan unidos con la tierra mediante unos «daus» de madera y cuerda lo que le da el poder articular de tal forma que cubriría el recipiente del agua. Un extremo del palo se halla unido a la cuerda que a su vez está unida a un clavo, conocido por el nombre de «Bou», que se halla clavado a unos dos metros de distancia; al otro extremo del palo opuesto va unido otro cordel que pasa a través de un agujero a mirilla en la «barra», que con los ramajes se



Un cazador de filats, en el cell.

halla oculto el cazador.

Preparado así, es cuestión de esperar, sin nervio y sin fumar, al acercarse el pájaro para beber, cuando tiene la cabeza inclinada, se da un duro tirón al cordel, la red gira sobre el recipiente atrapando al pájaro. A veces son siete, ocho, diez; unos en las ramas, otros en el suelo pero fuera del alcance, otros revolotean dentro del agua, cuando es el momento de tirar del cordel. Se caza toda clase de pájaros.

GARBELLETS, SENDERETS, ESPERANYS.

La denominación según los pueblos, SPENDERETS, en Pollença, ESPERANYS en Alcudia, y el vertz CARBELLETS, a excepción de Andraitx, que se le conoce con el nombre de RATERES, es un pequeño aparato metálico y sofisticado, de forma semi circular; al estar cerrado y casi circular abierto, con un muelle que tiende al cierre, se coloca en la veras de los campos torrentes o en plena montaña; primero se escarba la tierra formando un pequeño montículo y en la ladera se coloca abierto con una aguja de que dispone que por presión queda sujeta a una pequeña estaca de madera, que está clavada en el suelo a pocos centímetros, ya que de lo contrario el pájaro podría, según como lo cogiera, emprender el vuelo con ello o distanciarse del lugar, con la pérdida del mismo. Se usa para cazar pájaros de todas clases: tordos, mirlos, «rojits», etc. incluso ratones.

de un árbol o estaca, y que el conejo, al salir queda atrapado por el cuello, con el esfuerzo del nudo corredizo queda sujeto, encontrándose generalmente muertos por asfixia.

FURA Y SENDERA-

Para la caza del conejo. Consiste en tener precisamente cazado, un «hurón» o «FURA», animal depredador del conejo, y que soltándolo en la madriguera o «lloriguera», los hace salir al exterior y que previamente el cazador ha colocado una red en forma de bolsa. Rápidamente cuantos conejos se hallan al interior salen atemorizados debido a los estragos que podría hacer el hurón, siendo atrapados; recogidos seguidamente el hurón que vuelve a ser encerrado en su jaula.

PERROS.-

El fiel amigo del hombre, en estas lides el perro ha sido el gran aliado, preparados para la caza el hombre fue el recogedor de las proezas que cobraba el perro, enseñado incluso para entregarlas a su dueño que en este caso era solamente el acompañante, siendo motivo de un estudio aparte. Actualmente y a finales del siglo XX, la caza se ha convertido en un deporte y de masas, sofisticado y perfeccionado y caro. Antaño lo fue por necesidad y con poco gasto.

JAIME FERRA G.

GABIA ENGANYADORA.

Consiste en una jaula con juncos, donde en la mitad hace una separación con otro compartimiento en la parte superior, el cual a su vez está separado, formando dos. Cada uno de dichos compartimientos tiene una portezuela mirándose una a otra. Dicha portezuela se abre y se deja en una forma inclinada, sujetándose a un cordel donde al otro extremo se ha colocado un trozo de caña o madera, en forma de lámina, la cual a su vez se coloca el extremo a una muesca existente en un canuto de caña partida por la mitad que se halla horizontal al compartimiento, y que tiene un balanco. Dentro de la «gabia», o jaula se ha colocado una «cancel». Generalmente una «cadernera». En el canuto antes referido, se coloca «alpitte». La «gabia», en un lugar que no dé demasiado el sol, y muy visible el pájaro cantor, atrae a su especie o de signo contrario, los depredadores, y de un salto se coloca sobre la «canya» horizontal, dentro del compartimiento, de la mesa se desprende la «canyeta» que sostiene la portezuela llevando el paso o compartimiento quedando atrapado el pájaro visitante. El cazador cada cierto tiempo mira si la «gabia» tiene las portezuelas levantadas, caso contrario comparece para recoger la caza, o poner en condiciones el aparato.

LAC O LLAC.-

Propio para la caza de conejos; consiste en un cordel donde se ha efectuado un «NU CORREDOR», colocado en la abertura de la lloriguera, y casi a la medida del agujero: cuyo cordel se halla atado al tronco



Una «lloa» parada.

FILATS.

Propio de invierno. Se usa para la caza del tordo; el cazador tiene que estar presente. Consiste en dos cañas de dimensiones muy largas, «canya plena», que se abren en abanico estando unidas con hilo en la parte superior o «trencallia» y que asimismo sostiene una red de malla normal y de color negro, haciendo algo de bolsa. El cazador que previamente se ha fabricado el

ASOCIACION DE PADRES DE ALUMNOS COLEGIO SAN FELIPE NERI

ATENCION AVISO IMPORTANTE

Se ruega a los señores poseedores de participaciones de Lotería de núm. 29349 del Sorteo de Navidad pasen por el Colegio por haber sido anuladas las mismas, por error de transcripción y les será devuelto el importe.

La Junta de Padres

LOS MEJORES SIGNOS DE LA SEMANA



Escorpio
(Del 24-X al 22-XI)

Semana propicia y prometedora en la que podrá aspirar a un nuevo trabajo, mejor remunerado y, sobre todo, con muchas posibilidades de triunfar en su desarrollo. Sus relaciones sentimentales conocerán su mejor momento, merced a su encanto personal.



Piscis
(Del 19-II al 20-III)

Nuevas oportunidades, en todos los sentidos, que le permitirán alcanzar fácilmente el logro de sus deseos más inmediatos siempre que procure prestar más atención a las personas que le rodean y de las cuales depende su propia felicidad y equilibrio.



Capricornio
(Del 22-XII al 20-I)

Procure sacar el debido provecho de las amistades que recientemente ha establecido, pues es posible que, en el terreno laboral, y mucho antes de lo que se imagina, necesite de toda la ayuda e influencia que puedan dispensarle estas personas.

LOS SIGNOS NORMALES DE LA SEMANA



Leo
(Del 23-VII al 23-VIII)

Analice cuidadosamente todas sus obligaciones actuales, procurando no eludir ninguno de los compromisos que ahora tiene entre manos, dado que puede perder la confianza de una persona sumamente interesante, que podría serle útil en el futuro.



Cancer
(Del 22-VI al 22-VII)

Adelante con ese anhelo que lleva contenido en su interior durante tanto tiempo; dele libertad para que la realidad le ofrezca su exacta medida, permitiéndole centrarse en otros asuntos que si no tan agradables si al menos son más provechosos.



Tauro
(Del 21-IV al 20-V)

Le será preciso supeditar sus deseos y necesidades a los intereses de su familia ya que, de otro modo, alteraría el curso normal de sus relaciones afectivas. Mucho cuidado con los juegos de azar de toda índole, porjue no estará de suerte.

LOS SIGNOS NORMALES DE LA SEMANA



Virgo
(Del 24-VIII al 23-IX)

Trate de romper la monotonía de su vida buscando en las cosas nuevas que se le presentaran durante esta semana otros incentivos más prometedores y satisfactorios. Aborre cuanto le sea posible, porque le espera un largo período de gastos imprevistos.



Libra
(Del 24-IX al 23-X)

Los astros le anuncian unas fechas cargadas de nuevas perspectivas durante las que experimentará una mayor satisfacción por sus empresas, aumentada por la circunstancia de ver realizados algunos de sus proyectos más ambicionados.



Acuario
(Del 21-I al 19-II)

Procure animar sus relaciones afectivas con una asiduidad y una alegría más convincente que la actual. No rechace ninguna de las invitaciones que le hagan, pues una de ellas le permitirá encontrar a la persona que está buscando desde hace tiempo.

LOS PEORES SIGNOS DE LA SEMANA



Aries
(Del 21-III al 20-IV)

No se confíe demasiado a la hora de gastar, considerando que los sobresueldos recibidos (o por recibir, le ayudaran a pasar mejor los próximos días de fiesta. Una compra imprudente, pero necesaria, le hará recapacitar en lo que será más conveniente.



Sagitario
(Del 23-XI al 21-XII)

La conjunción astral le empujará a grandes decisiones en el aspecto económico, pero no así en el sentimental. Por tanto, procure ser muy prudente y cuidar sus expresiones, ya que el encuentro con un dinero des acostumbrado podría serle perjudicial.



Geminis
(Del 21-V al 21-VI)

Reconsidere en principio todos sus errores de este pasado otoño y admita que su decisión, con respecto al asunto que ahora tanto le preocupa, era totalmente equivocada, ya que ha dado lugar a la situación actual. Eso le permitirá rectificar.



ESTA LIQUIDACION ES LA MAS GRANDE EN TRESILLOS POR OFRECERSE EN EL MES DE NAVIDAD

INDUSTRIA DEL TRESILLO
(POLIGONO LA VICTORIA)

- TRESILLO TRES PLAZAS SKAL 14.000 Pts.
- TRESILLO CAMA 20.500 »
- TRESILLO MODERNO 29.000 »
- TRESILLO GRAN CONFORT 32.000 »
- TRESILLO MADERA VISTA 33.000 »
- MODULO CHEVIOT 1.800 »
- RINCONERA CUATRO MODULOS Y MESA . . 14.500 »

Y TODO TIPO DE MUEBLES TAPIZADOS DE TODOS LOS ESTILOS A PRECIOS DE LIQUIDACION

Al hacer su compra pida un puf obsequio regalo de Navidad - Y FELICES FIESTAS

APARCAMIENTO PROPIO HORARIO ESPECIAL MES DE NAVIDAD
SABADOS ABIERTO MAÑANA-TARDE DE 5'00 A 8'00

Poligono La Victoria
Gremio Zapateros
Esquina G. Toneleros



REBAJAS

HASTA 50%

angoras
acolchados



cuadros escoceses
chanel's

TEJIDOS
SOLER

TÓUS FERRER, 3

PROGRAMA PARA HOY

9,45: CARTA DE AJUSTE (c)
 10,05: «HABLAMOS»
 Programa informativo, especialmente dirigido a los espectadores sordomudos.
 10,30: «DIA DEL SEÑOR» (c)
 Retransmisión de la Santa Misa dominical desde la capilla del Hospital de San Rafael.
 11,25: GENTE JOVEN (c)
 Final, dentro de la canción ligera.
 12,35: SOBRE EL TERRENO (c)
 Espacio de información deportiva que se emite desde Barcelona.
 14,00: SIETE DIAS (c)
 Resumen de las noticias más destacadas de la semana.
 15,00: NOTICIAS DEL DOMINGO (c)
 (Primera edición)
 15,20: EL PEQUEÑO CID: «DUELO POR UN CASTILLO» (c)
 15,50: LA FAMILIA APPLE: «TEMPORADA DE EXITOS» (c)
 16,40: FANTASTICO 80 (c)
 Programa de variedades que dirige y presenta Jo-

sé María Iñigo.
 16,15: LAS AVENTURAS DE TOM SAWYER «EL FLECHAZO» (c)
 18,45: 825 LINEAS (c)
 Avance de los programas que TVE ofrecerá durante los próximos siete días.
 19,30: INFORMACION DEPORTIVA (c)
 19,45: LARGOMETRAJE: «VERANEO EN EUROPA» (c)
 Película americana de 1968 producida por Garry Marshall y Jerry Belson.
 En España se estrenó con el título «Matrimonio 69».
 Son sus principales intérpretes: Debbie Reynolds, James Garner, Maurice Ronet, etc.
 21,30: NOTICIAS DEL DOMINGO (Segunda edición) (c)
 22,00: ESTUDIO 1: «SEÑORA AMA» (c)
 De Jacinto Benavente. Reparto: Marisa de Leza, Manuel Tejada, Rosa Fontana, etc. Adaptación: Gabriel Ibáñez. Realización: Alfredo Muñoz.
 23,55: BUENAS NOCHES, DESPEDIDA Y CIERRE

UHF
 10,45: QUITXALLA (c)
 (Sólo para Cataluña y Baleares)
 14,00: REVISTA DIUMENGE (Sólo para Cataluña y Baleares)
 15,15: CARTA DE AJUSTE (c)
 15,30: ISLA DE LA FANTASIA: «CONCURSO DE BELLEZA» y «LA BUSQUEDA DEL TESORO» (c)
 16,25: VICKIE EL VIKINGO: «LOS DOS LUCHADORES» (c)
 16,50: LAS VEGAS «PARA MI QUERIDA HIJA» (c)
 17,45: FESTIVAL TV «EL ESCRITOR Y LA TV» (c)
 19,35: LA MUSICA
 21,05: MAS ALLA:
 21,35: LARGOMETRAJE: «PANICO EN LA CALLE 110» (c)
 Película americana producida en 1972.
 Son sus principales intérpretes: Anthony Quinn, Anthony Franciosa, y Ed Bernard.
 Director: Barry Shears.
 23,30: BUENAS NOCHES,

DESPEDIDA Y CIERRE (c)
 (c) Programas en color.
 (c) Mayores de 14 años.
 (cc) Mayores de 18 años.

PROGRAMA PARA MAÑANA

13,30: CRONICA ESPORTIVA (Sólo para Cataluña y Baleares)
 13,45: CARTA DE AJUSTE
 14,00: AVANCE INFORMATIVO
 14,05: PROGRAMA REGIONAL SIMULTANEO
 Espacios informativos que se emiten simultáneamente desde cada uno de los centros regionales de TVE.
 14,30: GENTE HOY (c)
 Espacio de información que se emite de lunes a viernes en directo desde los estudios de Prado del Rey.
 15,00: F = DIARIC (c)
 (Primera edición)
 15,35: GACETA CULTURAL (c)
 15,50: DE CERCA: (c)

Programa presentado por Jesús Hermida y realizado por Luis Tomás Belgar
 16,20: ATENCION POR FAVOR (c)
 «ATENCION, POR FAVOR» ENTRE NOSALTRES (Para Cataluña y Baleares)
 16,45: «ENTRE NOSALTRES» (Para Cataluña y Baleares)
 17,50: LEYONS DE CATALA (Sólo para Cataluña y Baleares)
 18,15: CARTA DE AJUSTE
 18,35: BARRIO SESAMO (c)
 Programa infantil.
 3,05: LA MANSION DE LOS PLAFF (c)
 Los personajes de esta serie continúan su largo veraneo.
 19,30: EL LIBRO GORDO DE PETETE
 19,35: DEPORTIVO (c)
 Información deportiva de la jornada anterior.
 20,10: LAS CUATRO ESQUINAS (c)
 Programa que recopila los acontecimientos culturales de mayor entidad.
 21,00: TELEDIARIC (c)
 (Segunda edición)
 21,35: 300 MILLONES (c)
 La música, el folklore, las noticias y los reportajes, tanto de España como de los países que componen

la comunidad hispanoparlante, son los temas que forman este programa.
 22,35: BUENAS NOCHES, DESPEDIDA Y CIERRE (c)
 «UNA MUJER» (Capítulo III)
 23,30: ULTIMAS NOTICIAS (c)
 23,50: BUENAS NOCHES, DESPEDIDA Y CIERRE (c)

UHF
 19,30: CARTA DE AJUSTE (c)
 19,45: REDACCION DE NOCHE (c)
 20,35: REVISTA DE CINE (cc)
 Programa semanal de divulgación cinematográfica.
 21,50: OPINION PUBLICA «LA PROFESION MEDICA» (c)
 A FONDU (c)
 JUAN MARICHAL (c)
 En este programa, Joaquín Soler Serrano entrevista Juan Marichal, escritor español, nacido en Santa Cruz de Tenerife en 1922.
 23,25: BUENAS NOCHES, DESPEDIDA Y CIERRE (c)
 CRONICA 2 (Sólo para Cataluña y Baleares) (c)
 (c) Programas en color.
 (c) Mayores de 14 años.
 (cc) Mayores de 18 años.

LOTS de nada

Del 15 al 24 de Diciembre del 1980

Caixa Rural' entregará un magnífico lot de productos de les Cooperatives del Camp a totes aquelles persones que efectuin una única imposició, no inferior a 10.000' - pessetes, a la seva Llibreta d'Estalvi, o que procedeixin a l'obertura d'una de nova, amb la quantitat mínima indicada.

DELEGACIONS A TOTES LES NOTRES ILLES

CAIXA RURAL PROVINCIAL de BALEARS

PALMA DE MALLORCA OFICINA CENTRAL
 C/ Honderos n.º 1.

EMAYA, S. A.

AVISO DEL SERVICIO DE RECOGIDA DE BASURAS

Para general conocimiento la empresa municipal EMAYA, S. A., hace saber que tiene prohibido a su personal la práctica de solicitar personalmente o mediante tarjetas, aguinaldos y propinas, con ocasión de las próximas fiestas navideñas.

Lo que se hace público a efectos de que nadie pueda sorprender la buena fe del vecindario irrogándose indebidamente el nombre de EMAYA ni de su personal.

LA DIRECCION

Maravillosos TRESILLOS directamente de LA FABRICA ft DEL TRESILLO

Módulo cheviot.	1.800 ptas.
Tresillo tres plazas skai.	14.500 ptas.
Tresillo cama.	22.000 ptas.
Tresillo basculante madera vista	34.800 ptas.
Tresillo estilo inglés madera vista.	39.000 ptas.
Rinconera cinco módulos cheviot o dralón.	30.000 ptas.
Rinconera gran estilo cinco módulos en madera.	47.500 ptas.
Gran selección en lámparas, cuadros y muebles auxiliares.	

2 COMPLETISIMAS EXPOSICIONES P27, Pedro Garau, 19 Tels. 273239 - Avea, Argemina, 31, esquina Plaza 275067 - Palma - Madrid, frente iglesia San Sebastián Tel. 281720

PA

DIRECTOR DE HOTEL

La delegación española de una importante empresa turístico-hotelera alemana, necesita para un hotel de 1.500 camas, situado en un favorecido enclave turístico español, un Director de Hotel. El establecimiento se halla en una sana situación financiera, y ofrece a los turistas un atractivo servicio (Apart-hotel de 3 estrellas) y tiene una notable ocupación, produciendo buenos beneficios. El nuevo Director dependerá de la Dirección de la sucursal española y será su responsabilidad el control de todos los asuntos que puedan influir en la realización de sus objetivos profesionales. Pensamos en una persona joven, de nacionalidad española, con formación a nivel de Licenciado en Técnicas de Empresas Turísticas y con un perfecto dominio del inglés y alemán, debe aportar una experiencia mínima de 10 años en la alta Dirección de Hostelería Internacional. Asimismo el candidato debe poseer una experiencia de 5 años en la Dirección de un hotel de 500 camas (preferiblemente en una zona de playa o de gran turismo). La empresa ofrece un atrayente salario inicial, que puede ser mejorado de acuerdo a los resultados obtenidos con su gestión. Otras condiciones y características sobre el puesto pueden ser negociadas según los standards internacionales. AS/405 Oferta LP/16354

Todo trato con PA es estrictamente confidencial. Los candidatos deben dirigir su curriculum vitae en alemán a PA, indicando en el sobre el número de referencia. Para esta Referencia las respuestas se transmitirán al cliente sin abrir, a menos que estén dirigidas a nuestro "Servicio de Control", indicando los nombres de las sociedades a las que no deberán ser entregadas.

PA Consultores de Dirección, S. A. (Member of PA International Group). Gran Vía, 59. Madrid-13. Teléf. 248 27 41 - Tuset, 19. Barcelona-6. Teléf. 200 53 22.

PA está integrada en ASEINCO

Amsterdam - Atenas - Bruselas - Copenhague - Estocolmo - Francfort - Londres - Milán - París - Roma - Viena - Zurich

CONTROL FINANCIERO, INFORMATICA, INVESTIGACION OPERATIVA, MARKETING, PRODUCCION, ORGANIZACION Y PLANIFICACION

Para su ganado, lo mejor.
Piensos Piema Protector

TEMAS DE CINE

RADIO JUVENTUD

Hoy, a las 15 horas

BANDA SONORA de «CRUISING»

Realiza y presenta: **JOSE LUIS TORRES**

TABLEROGRAMA

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64

- A --- --- --- --- --- Mesias
35 14 1 47 54 45 8 20 57
- B --- --- --- --- --- Edificio grande y suntuoso
21 16 51 30 11 6 58
- C --- --- --- --- --- Ansiad
31 39 3 46 22 15
- D --- --- --- --- --- Río europeo
13 19 5 24
- E --- --- --- --- --- Villa de la prov. de Zaragoza
48 33 4 27 52 40
- F --- --- --- --- --- Pecado capital
44 18 36 50 29 10
- G --- --- --- --- --- Olor activo y molesto
41 12 53 26
- H --- --- --- --- --- Villa de Albacete
43 9 23 55 37
- I --- --- --- --- --- Pena penitenciario español
17 56 32 38 7
- J --- --- --- --- --- Prenda de novia y religiosa
49 42 2 28
- K --- --- --- --- --- Nota musical
25 34

LOS NOMBRES



¿Qué nombres ha escrito el pintor en las tarjetas?

Adquiera **Baleares** en LLUCMAJOR

- LIBRERIA ROCA
Calle Parroquia, 2
- BAK LOLON
Plaza España
- BAR SPORT
Plaza España
- BAR CA N PRUNETA
Calle Constitució
- CAFETERIA IABU
Plaza España 26
- ESTANCO Núm. 1
Calle San Miguel 32
- ESTACION SERVICIO LLUCMAJOR
Carretera Palma
- ESTACION SERVICIO CARLOS V
Avenida Carlos V
- Calle TRAMONTANA 127.

ANUNCIOS ESQUELAS, SUSCRIPCIONES, Etc.
(Corresponsa. Administrativo)
SEBASTIAN SALVA BALLESTER
C/ Mediodía - 20

JEROGLIFICO

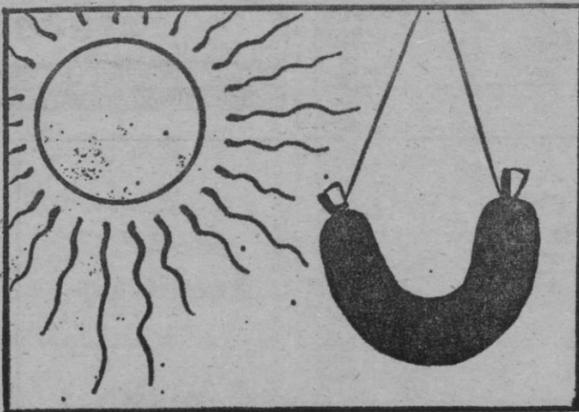


¿Qué ocupación tiene tu hermano?

5 DISTRACCIONES



ADIVINANZA GRAFICA

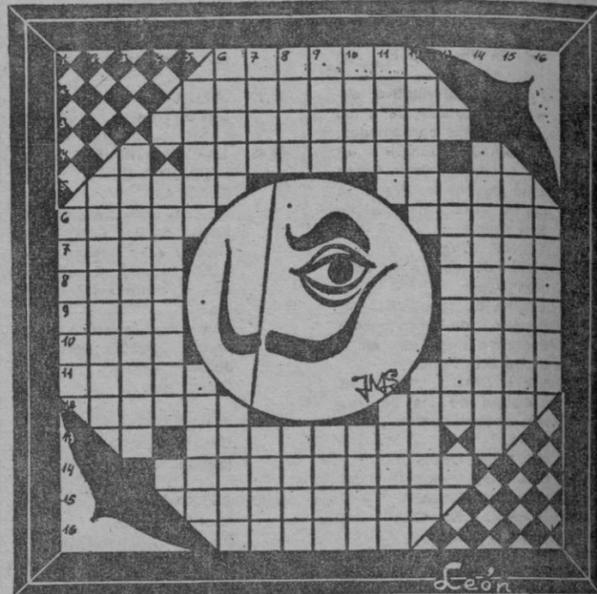


de día morcilla



y de noche tripilla. ¿QUE ES?

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES: 1.—Bien adornado. 2.— Brillante, resplandeciente 3.— Substancia térrea grisácea que se extrae de los despojos de los pinos de las tuberías de Dinamarca. 4.— Consonante — Lugar donde se ponen a secar los bagazos de la caña de azúcar para que sirvan de combustible. — Vocal. 5.— Cifra sin valor absoluto (pl.) — Delgado, seco. 6.— Nombre de una planta de la familia de las pandáneas (pl.) — Para escribir. 7.— (al rev.) Lleno de canas. — (al rev.) Acaricia, cuida. 8.— APELLIDO DE NUESTRO PERSONAJE. — Cama para niños recién nacidos. 9.— Nombre de un cardo y otras plantas espinosas. — (al rev.) Suave, blando. 10.— Estén contentos. — Aparejo de pesca. 11.— Cortas las ramas superfluas de los árboles — (al rev.) Nombre de ciertos pólipos que viven en colonias. 12.— Insipidas. — Toma de medicina que se da al enfermo cada vez. 13.— Consonante. — NOMBRE DE NUESTRO PERSONAJE. — Vocal. 14.— Lo son los hombres-rana. 15.— Ordéneles. 16.— Jornaleros.

VERTICALES: 1.— (al rev.) Tierra en que se deja

crecer la tierra para el ganado (pl.). 2.— Ciertos pájaros cantores domésticos. 3.— Distinguidos. 4.— Consonante. — Distribuyes raciones a las tropas. — Consonante. 5.— Fiera carnívora (pl.) — (al rev.) Las nueve diosas, hijas de Zus y de Mnemósine, protectoras de las artes y de las ciencias. 6.— Exceso o apetito desordenado en la comida o en la bebida (pl.) — (al rev.) Fardos grandes. 7.— (al rev.) Substancia viscosa que fluye de algunos vegetales. — Leve, ligero. 8.— Instrumento musical de cuerda. — Paraje de un río, por donde se puede pasar andando. 9.— (al rev.) Come por la noche. — Colonia británica al SO de Arabia. 10.— Observe. — Especie de tamboril indio. 11.— (al rev.) Parte media entre la cornisa y el arquitrabe. — Des a un metal un baño de color amarillo. 12.— Llano. — Título honorífico en Inglaterra (pl.). 13.— Vocal. — Hueco en la pared a manera de armario (pl.). — Consonante. 14.— Lugar donde predominan la acumulación de sedimentos a lo largo de dilatados periodos de la Historia geológica. 15.— Abominables. 16.— (a rev.) Familiar y vulgarmente Embuste falsedad.

SOLUCION

A LOS PASATIEMPOS FIN DE SEMANA

TABLEROGRAMA

El sabio se acuerda de lo pasado, goza de lo presente y precave lo futuro.
"Isócrates"

JEROGLIFICO

La de pintor de brocha gorda.

CINCO DISTRACCIONES

1.— Angulo del cuadro. 2.— Sifón. — 3: Gemelo. 4.— Calendario. 5.— Línea del suelo.

¿Qué nombres ha escrito el pintor?

CRUCIGRAMA

HORIZONTALES: 1.— Galano. 2.— Luminoso. 3.— Boloretina. — 4.— R. — Bagacera — A. 5.— Ceros. — Flanco. 6.— Sasas. — Pluma. 7.— onaC. — aním. 8.— DALLI. — Cuna 9.— Arto. — elom. 10.— Rian. — Nasa. 11.— Podas. — IeroC. 12.— Sosas. — Dosis. 13.— S. — SALVADOR. — O. 14.— Buscadores 15.— Mándeles. 16.— Peones.

VERTICALES: 1.— so darP. 2.— Canarias. 3.— Resaltados. 4.— B. — Raciones — B. 5.— Lobos. — sasum. 6.— Gulas — sacaP. 7.— amoG. — Lene. 8.— Lira. — Vado. 9.— aneC. — Adén. 10.— Note. — Dole. 11.— osirF. — Dors. 12.— onalP. — Lores. 13.— A. — Alacenas. — S. 14.— Acumulario. 15.— Ominosos. 16.— ama maC.

LOS NOMBRES

Armando y Alberto.

ADIVINANZA GRAFICA

La media.

HOJA DEL CALENDARIO

— HOY, DOMINGO; San Juan de la Cruz. — El Sol sale a las 8'4 y se oculta a las 17'25. — Luna: Nueva.

FARMACIAS DE GUARDIA

ABIERTAS DE 9 MAÑANA A 10 NOCHE

Caldentey Vivas, Cno. Vecinal San Rapinya, 77. 238146; Estelrich Casó, Virgen de Monserrat, 22 (Ee Rafal), 273047; Fornés Vich, Boquería, 1 (final Colón), 212242; González Fuster, Fátima, 26 (Santa Catalina), 231021; Marrera Nadal, Baimes, 56 (junto cine Capitol), 251880; Mas Guaf, Fco. Fiol y Juan, 10 (junto Plaza París), 293337; Mercader Barceño, calle de Manacor, 88 (La Soledad), 270629; Planas Guaf, San Nicolás, 16, 223493; Riera de Barcia, Fco. Martí Mora, 25 (frente Parroquia Ramón Llull), 237359; Roca Roca, Avd. Joan Miró, 358 (San Agustín), (antes Calvo Soler), 403181.

FARMACIAS DE GUARDIA EN LA ZONA DE CA'N PASTILLA ARENAL, DE 9 MAÑANA A 10 NOCHE

Fernández Viejo, Galerías Cupido, Carretera Arenal «Somertimes», (Frente Baleario 4), — 263377.

ABIERTA DE 10 NOCHE A 9 MAÑANA

Calafell Clar, Sindicato, 41, — 211446.

APAREJADOR JOVEN

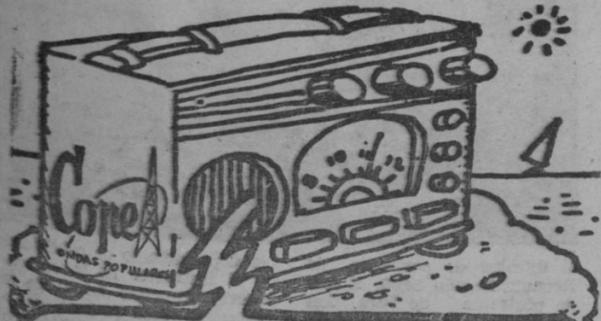
Le proporcionaré despacho-estudio donde pueda atender a sus clientes y trabajo profesional continuado. BELTRAN, Agencia Inmobiliaria, Edificio Minaco. Tels.: 22 22 11 - 22 72 19 - 22 56 27

BUENO y PARPAL

OFRECE A SU DISTINGUIDA CLIENTELA SUS NUEVOS DISEÑOS DE

- ALFOMBRAS
- MOQUETAS
- CORTINAS

Plaza Garcia Orell, 34 - 37 - Tel. 461898



Radio Popular de Menorca

Tels: Oficinas - 38 05 99
Dirección y Publicidad - 38 04 12
y O. BISPO VILA, 7 - CIUDADELA

TELEFONOS DE INTERES

—COS (Guardia Civil Rural): 22.11.00 - 22.11.01 y 29.50.50.

—Juzgado de Guardia (Servicio nocturno): 21.26.32 - 25.54.40.

—Oxígeno a domicilio de la S.S. Tels.: 23.95.96 - 28.55.96 y 27.70.20.

—Tele Taxi: 40.14.14

—Radio Taxi: 25.54.40.

—Bomberos: 29.12.53 - 25.12.34 y 29.12.54.

—Casa de Socorro: 22.21.79.

—Ambulancias: 25.14.45.

—Policia: 091.

—Policia Nacional: 28.04.00.

—Policia Municipal: 092.

—Guardia Civil: 25.12.73.

RADIO

RADIO JUVENTUD DE BALEARES

(Programa para hoy)

Onda media:

Matinal:

7.30: Apertura del programa. Música, temperatura y hora.

7.45: Palabra de Dios.
8.00: España a os ocho Primer diario hablado de RNE.

8.30: Programa motor.
9.00: Memoria 303.
11.00: España en un Seat.

Mediodía:

12.00: Noticias de RNE.
12.15: Discorama pop.
13.00: Colanova 80.
13.30: Radio Estadio, segunda edición.

14.00: Segundo diario hablado de RNE.
14.30: Radiogaceta de los deportes.

Tarde:

15.00: Temas de cine.
15.30: Radio chequeo.
16.00: La cara B.
16.30: Suspense.

17.00: América es una voz.
17.30: Domingo deportivo español.
20.00: Noticias de RNE. Tercer diario hablado.

20.30: Radio estadio, tercera edición.

Noche:

21.30: Música.
22.00: Radio teatro. «El Burlador de Sevilla».
22.00: Discoparada.
1.00: Cierre de la emisión.

F. M. estereo 58,8 mghz.

8.00: Apertura. Programa Marítin (lengua alemana).
10.00: Programa especial «Estudio Radio».

14.30: Grandes orquestas.
16.30: Programa sport F. M.
19.30: Selecciones musicales.

22.00: Roles del jazz.
1.00: Cierre de la emisión.

E.A.J. 13 - RADIO MALLORCA

(Programa para hoy)

Onda media:

Informativos:

10.00, 11.00, 12.00 y 20.00: SER Informativos; 14.30: Informativo de los dos y media; 22.00: Informativo de los diez; 23.30: Hora 25.

Musicales:

07.00: Vamos de excursión;
11.03: España en un Seat; 12.03: El gran musical; 14.10: Aperitivo musical; 15.00: Musical de los tres; 22.15: Canciones de otros tiempos; 22.45: Melodías en la noche.

Deportivos:

14.00: Última hora deportiva;
16.30: Carrusel deportivo; 21.00: Resumen de la jornada deportiva;
23.30: Extra García.

Religiosos:

9.00: Habla el obispo.

Frecuencia modulada:

Religiosos:

08.30: Santa misa retransmitida desde los Sagrados Corazones.

Musicales:

10.00: F. M. Radio Mallorca;
19.00: El Show de Riki Lash.

RADIO POPULAR DE MALLORCA

(Programa para hoy)

Onda media:

7.00: Apertura.
7.02: Bon día.
7.05: A quien madruga... Radio Popular le acompaña.
9.00: Día de fiesta.
9.30: Hoy domingo.
10.30: Buenas revoluciones.
11.00: España en un Seat.
12.00: Habla el obispo.
12.05: Kenia... Hobby Club.
12.40: En torno a a mar.
13.40: Hiles. Informatiu regional.
14.00: Radioturismo.
14.30: Informativo día.
15.00: Sobremesa musical.
15.30: Fiesta.
16.45: Tiempo de juego.
20.00: Seleccionamos para Vd.
20.45: Jornada deportiva, primera edición.

22.00: Rondalla mallorquina.
22.30: Pentagrama.
23.30: Gran discoteca.
0.53: Bona nit.
1.00: Cierre de la estación.

Frecuencia modulada:

7.00: Apertura.
9.30: Programa lengua danesa.
10.00: Estudio alemán.
10.45: Bancarrota.
22.30: Pentagrama.
23.30: Gran discoteca.
1.00: Cierre de la estación.

GASOLINERAS DE TURNO

Semana n.º 50

Del 8 al 15 de diciembre, las gasolineras de servicio serán las siguientes:

- S.E. ES RAFAL
- E. S. LA SOLEDAD
- E.S. S'ARANJASA
- E.S. CA'N PICAFORT
- E.S. FELANITX, (Cra. Campos)
- E.S. CALA RATJADA
- E.S. BENDINAT
- E.S. SINEU
- E.S. LUCH

SEMANA 51

Del día 15 al 22 de diciembre, las gasolineras de servicio serán las siguientes:

- E. S. SON ARMADANS
- E. S. ENSANCHE, Cra. Sóler
- E. S. PALMA NOVA
- E. S. UYARO, Campanet
- E. S. SOLLER
- E. S. LUCHMAYOR, Carlos V.
- E. S. MANACOR, C. Felanitx
- E. S. SANCELLES

SERVICIOS AEREOS Y MARITIMOS

PARA HOY

DOMINGO

SERVICIOS AEREOS

VUELOS NACIONALES

Palma - Alicante:

11,20 y 20,35.

Palma - Barcelona:

07,15 - 09,20 - 12,20 - 14,35
17,20 - 19,25 - 21,55 y 23,10.

Palma - Jerez de la Frontera:

15,20.

Palma - Madrid:

07,30 - 10,45 - 18,30 y 22,00.

Palma - Málaga:

11,20.

Palma - Sevilla:

11,20.

Palma - Valencia:

15,20.

Palma - Ibiza:

08,25 - 17,20 y 21,40.

Palma - Las Palmas:

11,20.

Palma - Tenerife:

15,20.

VUELOS AVIACO

Palma - Madrid:

Diario a las 13,40 y 17,30.

Palma - Barcelona:

Diario a las 15,30.

Palma - Menorca:

Diario a las 15,00.
Lunes, miércoles, viernes y domingos a las 8,25 y 19,05.

Palma - Ibiza:

Martes, jueves y sábados a las 8,25 y 17,40.

PARA MAÑANA

LUNES

SERVICIOS AEREOS

VUELOS NACIONALES

Palma - Alicante:

11,20 y 17,30.

Palma - Barcelona:

07,15 - 09,20 - 12,20 - 14,35
16,10 - 19,25 y 21,55.

Palma - Jerez de la Frontera:

15,20.

Palma - Madrid:

07,30 - 10,45 - 18,30 y 22,20.

Palma - Málaga:

20,30.

Palma - Sevilla:

11,20.

Palma - Valencia:

07,05 y 15,20.

Palma - Ibiza:

08,25 - 17,20 y 21,40.

Palma - Las Palmas:

11,20.

VUELOS AVIACO

Palma - Madrid:

Diario a las 13,40 y 17,30.

Palma - Barcelona:

Diario a las 15,30.

Palma - Menorca:

Diario a las 15,00.

Lunes, miércoles, viernes y domingos a las 8,25 y 19,05.

Palma - Ibiza:

Martes, jueves y sábados a las 8,25 y 17,40.

SERVICIOS MARITIMOS

TRASMEDITERRANEA

Palma - Barcelona: Martes, miércoles, jueves, viernes y sábados, a las 12,00 horas.
Domingos, a las 24,00 horas.

Barcelona - Palma: Diarios, excepto domingos, a las 24,00 horas.

Palma - Valencia: Martes, miércoles, jueves, viernes y sábados, a las 11,00 horas.
Sábados, a las 23,00 horas.
Miércoles domingos (vía Ibiza), a las 18,00 horas.

Valencia - Palma: Martes, miércoles, jueves, viernes y sábados a las 23,00 horas.
Domingos a las 11,00 horas.
Lunes (vía Ibiza), a las 11,00 horas.

Palma - Alicante: Domingo, a las 22,00 horas.
Martes, viernes (vía Ibiza), a las 9,00 horas.

Alicante - Palma: Lunes, a las 11,00 horas.
Martes, viernes (vía Ibiza), a las 24,00 horas.

Palma - Ibiza: Martes, viernes (sigue Alicante), a las 9,00 h.
Miércoles, domingos (sigue Valencia), a las 18,00 horas.

Ibiza - Palma: Miércoles, sábados (de Alicante), a las 9,00 horas.
Lunes, jueves (de Valencia), a las 19,00 horas.

Palma - Ciudadela: Viernes, a las 23,00 horas.

Ciudadela - Palma: Miércoles, a las 23,00 horas.

Palma - Cabrera: Viernes, a las 9,00 horas.

Cabrera - Palma: Viernes, a las 15,00 horas.

Alcudia - Ciudadela: Lunes, martes, miércoles y domingos, a las 10,00 horas.

Ciudadela - Alcudia: Lunes, martes, sábados y domingos, a las 16,00 horas.

Barcelona - Mahón: Martes, jueves y sábados a las 24 h.

Mahón - Barcelona: Miércoles y viernes, a las 12,00 horas.

Domingos, a las 23,00 horas.

Barcelona - Ibiza: Lunes, miércoles y viernes, a las 24,00 horas.

Ibiza - Barcelona: Martes, jueves y sábados, a las 12 h.

Valencia - Ibiza: Lunes, jueves (sigue Palma), a las 11 h.

Ibiza - Valencia: Miércoles y domingos (de Palma), a las 24,00 horas.

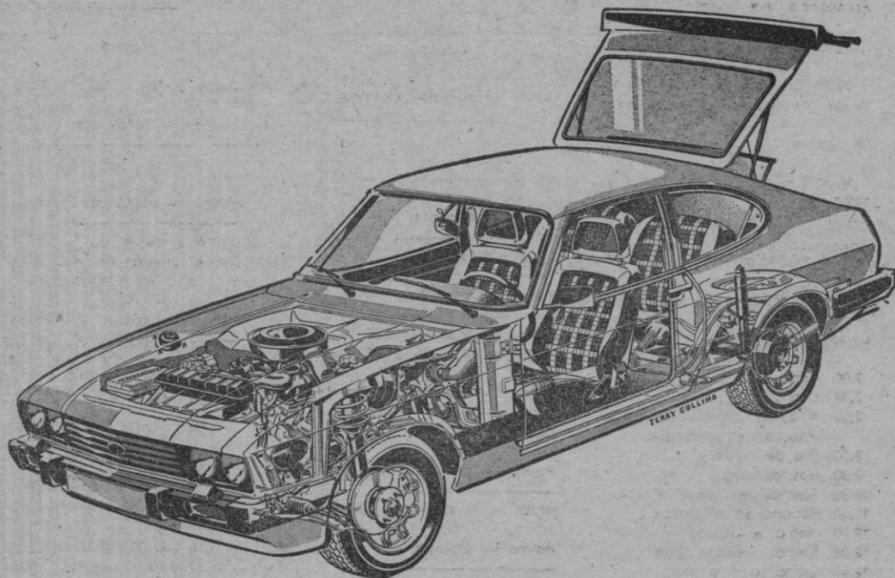
Alicante - Ibiza: Martes y viernes (sigue Palma), a las 24,00 horas.

Ibiza - Alicante: Martes y viernes (de Palma), a las 14,30 horas.

COMPANIA YBARRA

Palma - Barcelona: Diario, a las 24,00 horas.
Lunes, miércoles y viernes, servicio extraordinario, a las 12,00 horas.

PRONTO, A LA VENTA EL FORD CAPRI



El concesionario de Ford para Baleares ya dispone de una unidad de muestra en las instalaciones del Polígono, del nuevo Ford Capri, de dos litros de cilindrada, del que habíamos en otra página del motor y que hemos tenido ocasión de probar, ahora, por carreteras de Mallorca. Destaquemos en primer lugar su impresionante línea deportiva, a pesar de que se notan los años que el diseño lleva en el mercado. Lo mejor de todo, sin embargo, es el acabado interior. Los alemanes saben hacer bien estas cosas, y se nota que el Ford Capri que se vende en España está fabricado precisamente por la Ford de Alemania. El acabado, como decíamos, es excelente, con toda clase de accesorios imaginables, incluido radiocassette stereo, colocación por mitades de las luces de posición, etcétera. El habitáculo es un tanto reducido, como corresponde a un modelo deportivo, siendo difícil el acceso a las plazas traseras y no demasiado fácil al puesto de conductor. El maletero es exiguo, pero se amplía considerablemente quitando la bandeja trasera, y sobre todo abatiendo —se puede hacer por mitades— el asiento trasero.

El motor es el conocido dos litros de Ford, uno de los mejor realizados por la marca, que consigue unas prestaciones excelentes para un turismo y mediocres para un coche que quiere ser deportivo, sin duda, el Capri de tres litros tendrá muchas mejores prestaciones. No obstante, teniendo en cuenta las limitaciones de velocidad de nuestras carreteras, hay que buscar mucho más la aceleración y el repris, y en eso es francamente bueno este modelo de Ford. Por lo tanto, la crítica más valdría en Alemania que no en España, donde no abundan, precisamente, las carreteras rápidas. La suspensión está muy bien conseguida, sobre todo para carreteras normales, consiguiendo ser cómoda sin perder en prestaciones y agarre, pues resulta lo suficiente dura. El precio es interesante, sobre todo para un vehículo de importación, pues se pone a mismo precio (algo más barato) que los Lancia españoles. Y sin duda el Ford Capri tendrá sus incondicionales, como lo demuestra el gran número de ellos que se ven por las carreteras mallorquinas, a pesar de su precio.

EL SOFIM DE SEAT YA ESTA EN MALLORCA

Recientemente hemos tenido la oportunidad de probar una unidad de Seat 131 dotada de motor de diesel "Sofim", italiano. Darder S.A. lo puso a nuestra disposición y con él hicimos un recorrido por carretera llana, con cuestas y autopista. El resultado, muy positivo.

El modelo 131 es conocido de todos, por lo que no vamos a insistir sobre él. Las únicas diferencias exteriores e interiores son el llevar cuatro faros redondos en lugar de dos cuadrados, una prominencia sobre el capó delantero para dar cabida al voluminoso motor, llantas más simples que las del Supermirafiori, a pesar de que en todo lo demás es igual y unas magníficas ruedas de Michelin XAS, que ojalá montaran todos los coches de serie. Interiormente, como decíamos, el coche es exactamente igual, variando el cuadro de instrumentos, al haber desaparecido el cuentarrevoluciones y haber dado paso a un gran termómetro de temperatura y un práctico medidor de presión de aceite. Aparece, naturalmente, la señal indicadora de precalentamiento de cámaras para arranque en frío. Lleva mando para arranque en frío, precisamente, y acelerador de mano. El arranque se realiza exclusivamente con la llave, siendo muy sencillo y con buena respuesta. El motor es el Sofim,



italiano, supercuadrado de 93 por 90 milímetros, cuatro cilindros y cubicaje de 2.445 c.c. con una relación de compresión de 22:1 y una potencia de 72 caballos a 4.200 revoluciones, lo que da una velocidad máxima de 150 kilómetros por hora. El consumo, aunque no lo hemos podido medir, está sobre los 5,8 litros a velocidad de 90 y 8'5 a 120 mantenidos, lo cual está muy bien, además añadiendo el buen precio del diesel.

POTENCIA

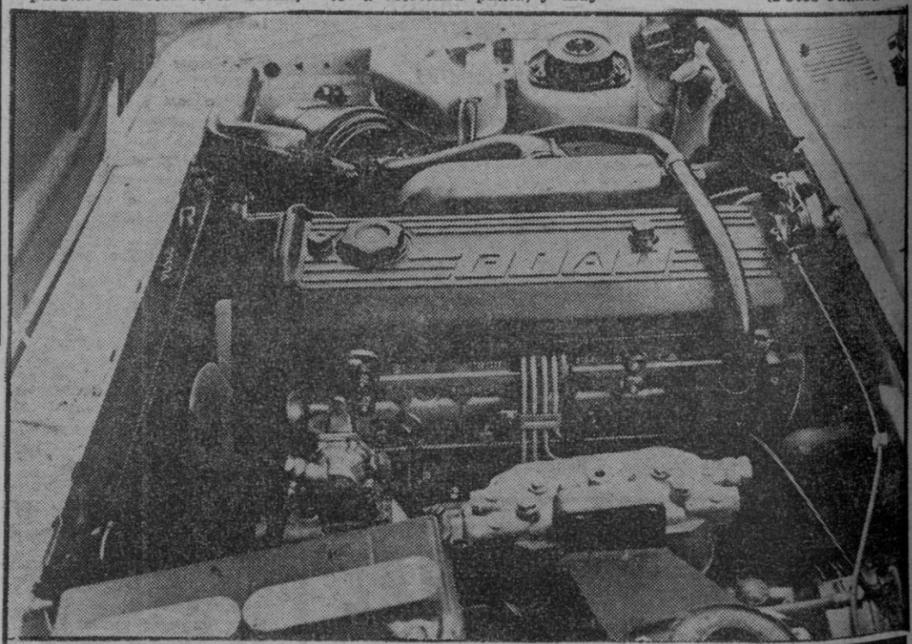
Y PRESTACIONES

Lo cierto es que el coche responde muy bien, parecido casi a uno de gasolina en cuanto a velocidad punta, y muy

respetable en reprise y aceleración. El ruido del motor es mínimo una vez lanzado, y únicamente se oye algo al ralentí, o en frío. La caja de cambios es sensacional, con cinco marchas que entran con gran suavidad. Una caja, en definitiva, que agradecerían los otros supermirafioris. La única diferencia con un coche de gasolina similar en el peso, que ha aumentado considerablemente y que se nota en la frenada. Por lo demás, la suspensión está conseguida y la desmultiplicación del volante también. Franco Fábrica cuesta 736.000 pesetas y puesto en carretera se situará sobre las 960.000, otros gastos pequeños y seguro aparte. (Fotos Juanet)

JAIME MOLL, GANADOR PROVINCIAL DEL CONCURSO FOTOGRAFICO DE FORD

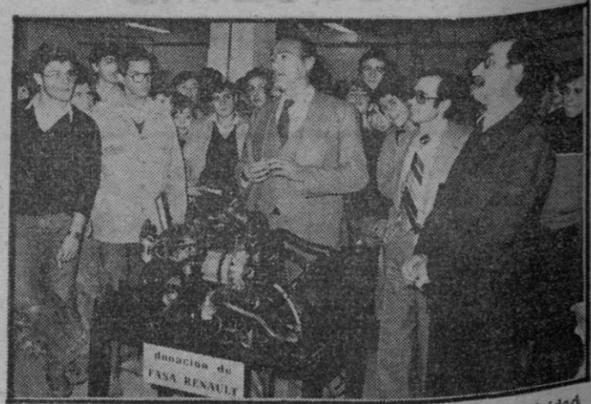
El pasado martes se falló el premio provincial de fotografía organizado por Ford España y en nuestras islas por su concesionario «Motor Balear» que consistía en premiar a la fotografía mejor que se presentara de un Ford Fiesta. El jurado estuvo compuesto por prestigiosos fotógrafos de la ciudad y concurrieron alrededor de cincuenta fotografías, algunas de indudable calidad. El primer premio lo obtuvo Jaime Moll, recibiendo dos accesit Melchor Galmés y Catalina Adrover. La obra premiada concurrirá al certamen nacional de Ford, representando a Baleares. En la fotografía de Maldonado puede verse una composición con los tres originales que obtuvieron premio.



MATERIAL RENAULT PARA EL INSTITUTO POLITECNICO DE PALMA

El pasado jueves se procedió a la entrega de material de prácticas al centro Politécnico Nacional de Palma de Mallorca. Este material consistió en un motor de Renault 5 completo, una caja de cambios, varios catálogos de P.R., un manual de reparación de R-14, dos velocímetros, tres motores de calefacción, un conjunto de limpiaparabrisas, dos inductos, un mando de luces, tres motores de limpiaparabrisas, cuatro indicadores de temperatura, dos cajas de dirección, cuatro carburadores, un indicador de gasolina, un motor de arranque, una dinamo, un alternador, un distribuidor y un tacómetro.

La entrega la hizo Fasa Renault a través de su concesionario Tomás Darder Hevia. En primer lugar se procedió al pase de una película sobre el gran Premio de Fórmula 1 de Francia del año pasado, de gran espectacularidad y que fue ganado precisamente por Renault, y posteriormente, en el taller, momento que recoge la fotografía, se hizo entrega del motor y los accesorios. Asistieron el concesionario de Renault, don Antonio Darder,



el director de postventa de Renault, Ramón Seijo, el jefe de postventa de Fasa, don Esteban Coronado, el agente técnico don Alfredo Fernández Villoria, el inspector comercial don Rafael Fernández Valiente, Arturo Salván por

el departamento de publicidad y el instructor de la escuela móvil, Francisco López de la Rosa. El señor Maymó, director del Instituto Politécnico recibió el material enviado por Renault. (Foto Juanet)



*Una región,
un sabor,
un nombre...*
RIOJA



LA RIOJA: Gran sinfonía del vino

La Rioja es un bello y colosal escenario que alberga completa toda una gran orquesta, fantástica y delirante. Una orquesta sublime que interpreta la gran sinfonía del vino. Porque el vino es música. Y sobre todo el largo y ancho de La Rioja se despliega la gran partitura, la pieza maestra cuyas notas son los componentes del vino: alcoholes, azúcares, hidratos de carbono, polifenoles, aldehidos, cetonas, pigmentos, vitaminas, una veintena de ácidos orgánicos y muchas más notas aún que enriquecen el formidable pentagrama.

El vino es música y el vino de La Rioja es una sinfonía infinita, cuyos compases y armonías provocarán todas las mejores sensaciones, los más bellos sentimientos, las más puras emociones, siempre que el majestuoso torrente musical sea acogido con el ánimo templado y el sentido de la moderación.

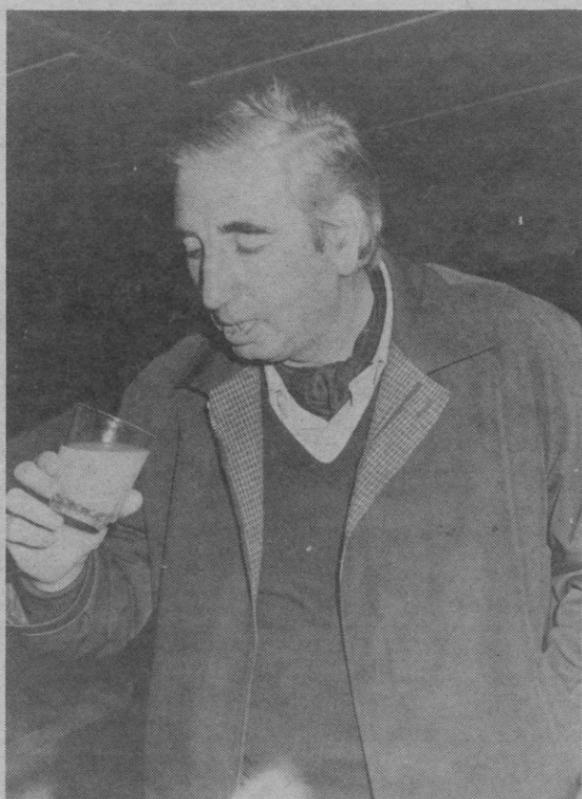
Rioja Alta, Rioja Baja, Rioja Alavesa, tres movimientos solemnes de la gran página musical, de la maravillosa sinfonía, tres tiempos cada uno con su propia personalidad, con sus propias características de clima

y suelo, pero con relación entre sí para formar un todo inmejorable.

Como dice mi amigo Federico López-Davalillo, bodeguero mayor de Ollauri, el vino bueno y noble de La Rioja ha curado hasta úlceras de estómago. Palabra de honor.

Y forzosamente ha de ser así. ¿Ha dañado a alguien, alguna vez, la buena música? Pues el vino es lo mismo y el de La Rioja su más exquisita sinfonía.

PABLO LLULL



Don Julio Martínez, con un Faustino blanco que se encontraba en período de fermentación.



En estos momentos, nuestros vinos están compitiendo codo a codo con los mejores vinos del mundo, incluso en los países de origen como, por ejemplo, Francia, nos dice el señor Díaz, Director Comercial de Faustino.

Apenas sales de Logroño, cuando aún crees encontrarte en los arrabales de la capital riojana, entras de lleno en la villa, ya alavesa, de Oyón. Se trata de una pequeña ciudad, muy industrial, casi toda ella dedicada a las labores de cosecha y crianza de vinos, dentro de la denominación Rioja. La ciudad fue fundada por Felipe IV durante su reinado.

Inmediatamente entras en Oyón, las Bodegas Faustino se encuentra perenne en esta acogedora villa desde 1860. La familia Martínez cultiva la vid con los métodos clásicos de la zona riojana, dentro de las variedades de uvas clásicas de la región; Tempranillo, Garnacho, Graciano y Mazuelo, para la elaboración de vinos tintos y Calagraño, Malvasía y Viura para la obtención de los blancos.

El gran impulsor de las Bodegas fue don Faustino Martínez Pérez de Albéniz, un gran viticultor, en el año 1931. Actualmente su hijo Julio, es el que dirige las bodegas.

Nos recibe el mismo, junto al director comercial de Faustino, don Eduardo Díaz. Con ambos realizamos el correspondiente recorrido por las magníficas instalaciones que Faustino posee en Oyón.

—«Tal y como os he expli-

cado, nos dice Julio, nuestras bodegas son enteramente familiares, desde el principio ha ido pasando de padres a hijos».

—¿Cuál es la superficie total de la bodega?

—Con las nueva ampliación

Bodegas Faustino, presente en todo el mundo

● La exportación alcanza los 2.233 millones de litros

nes alcanzan los 24.000 ml² que albergan unos 9.000.000 de litros de «stock».

—¿Todo ello se queda en España?

—No que va —interviene ahora el señor Díaz—, en España comercializamos al año tres millones y medio de litros y el mercado exterior absorbe unos dos millones doscientos treinta y tres mil, en refida competencia con vinos de otros países, especialmente Francia e Italia. Los principales países consumidores de nuestros vinos son: Africa del Sur, Alemania, Bélgica, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, Estados Unidos, la mismísima Francia, Grecia, Inglaterra, Irlanda, Japón, Noruega, República Dominicana, Suecia y Suiza.

—¿Julio, cuantas hectáreas de vid en propiedad?

—En la actualidad tenemos 250 hectáreas de superficie cultivable para producir vinos, que supone el 30% de nuestra producción, el resto la adquirimos, dentro de la misma rioja alavesa.

LOS VINOS

—Los vinos blancos de Faustino, tiene fama en todo el mundo ¿no es así?

—Efectivamente, continuamente recibimos felicitaciones de todo el mundo por nuestro vino blanco. Especialmente los pertenecientes a la cosecha del 77 y que lo etiquetamos como «Faustino V».

—¿Señor Díaz, cuantas marcas comercializa Faustino en la actualidad?

—Faustino I, Gran Reserva, «Faustino V», «Faustino VII», cuarto año y «Don Faustino» segundo año. Pronto lanzare-

mos al mercado el «Faustino I» del 70

—¿Cómo podrían definirse los vinos Faustino, uno por uno?

—Además del ya mencionado 'Faustino V', el «Faustino I», el gran reserva que tenemos en la actualidad en el mercado, vive dos años en la bordalesa si ésta es nueva. Luego, es redondeado durante varios años en botella. Se elabora a base de una esmerada selección de uvas de Rioja Alavesa. Sus botellas están tratadas para evitar que la luz pueda penetrar en su interior. Es recomendable para acompañar a la becada, faisán, liebre, corzo, cordero, pato, poularda, carnes rojas, etc.

«FAUSTINO V».— Es una reserva, de medio cuerpo, aromático y suave, muy indicado para toda clase de carnes frías, asadas o estofadas, quesos fermentados y secos.

«FAUSTINO VII», con sus tres modalidades de tinto, be—anco y rosado. El tinto es ligero, suave y con típico color de vino. El rosado, afrutado, fresco y con cuerpo. El blanco, aromático, fino y muy seco. Son ideales para caldos, verduras, entremeses, paellas, si rosado, marisco, pescado, si blanco y entremeses, fiambres, caza en general, asados y parrillas si tinto.

«DON FAUSTINO».— El tinto es de medio cuerpo, redondo, ligero, el rosado, fresco y aromático y el blanco, seco, ligero y suave.

Después de la visita a Bodegas, en compañía del señor Díaz, en el pequeño restaurante de Faustino, probamos algunos de los embotellados a que antes hemos hecho referencia.



Una tradición que se conserva.



Viña Berceo
Reserva del 73
Rioja

BODEGAS
Gonzalo de Berceo
HARO (RIOJA)

INFORMACION Y VENTA:

**ECONOMATO HOSTELERIA
BALEAR**

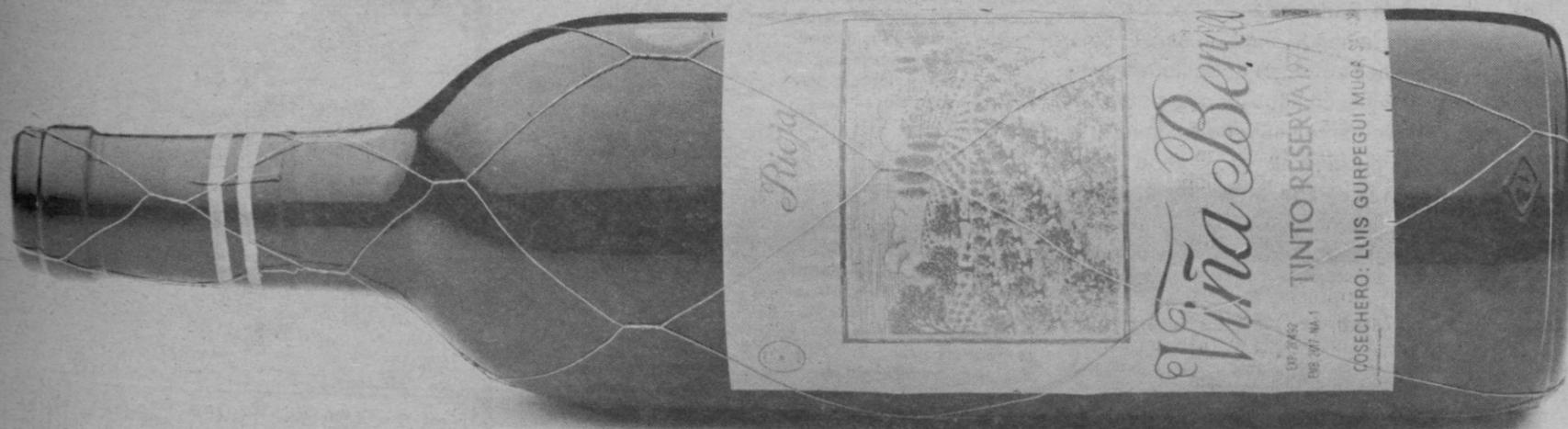
Tel. 22 19 40

AVDA. ALEJANDRO ROSSELLO, 15 (EDIF. MINACO) PALMA.



EXCOMASA

Polígono La Victoria Gran Vía Asima, 8
Tels. 299666 - 62. Palma



Bodegas Berberana de Cenicero

«Hay que aunar fuerzas para poder tener mayor éxito en el mercado exterior»

(Miguel Merino, de Dirección Comercial de Bodegas Berberana)



Una de las zonas de más renombre de la Rioja, es sin lugar a dudas Cenicero, donde casi la totalidad de la población se dedica a la cosecha y crianza de vinos. En Cenicero se halla ubicada una de las bodegas más grandes de la zona riojana, se trata de Berberana.

Sabíamos de la importancia de estas bodegas —sus almacenes albergan 25 millones de litros— y de que en pocos años ha pasado de ser una bodega relativamente pequeña a convertirse en la de mayor producción de toda la zona Rioja.

Nuestro interés estaba, en principio, justificado, porque además deseábamos conocer el Cosecha Especial Berberana». Y vaya si lo conocimos.

Al llegar a Bodegas Berberana, nos atiende Miguel Merino, de la Dirección de Exportación.

—«La Bodega fue fundada —nos dice Miguel— en el año 1877, pero hasta el 1972 no alcanzó las dimensiones actuales. Nuestro desarrollo comercial ha sido francamente positivo.

—¿Y a qué se debe este éxito comercial?

—Principalmente al trabajo en equipo. Curiosamente, este crecimiento se ha producido en años de crisis, como sin duda son los que estamos viviendo. Algunas bodegas han cambiado de estilo y han luchado con armas nuevas y en mercados, en algunas ocasiones, nuevos. Este equipo ha actuado en todo momento, siguiendo la línea de actuación que el mercado determinaba.

Por otra parte, la empresa, ha sido valiente al invertir en unos momentos difíciles.

No obstante, la base de este desarrollo ha estado fundamentado en el estudio de mercado. Además, se ha ofrecido calidad a los precios adecuados. El interés y los gustos del consumidor han prevalecido siempre en nuestra política de mercado, ya que si no hubiésemos tenido en cuenta esta circunstancia de nada habría servido los miles de barricas, los millones de litros de «stockage», las modernísimas líneas de embotellamiento, la eficiencia de nuestro personal.

Berberana, en definitiva, es una combinación de experiencia y tradición de muchos años, con las técnicas modernas de producción y gestión.

—Pero, por lo que podemos observar, los métodos tradicionales de crianza de vinos continúan vigentes en Berberana, a pesar de la modernización. ¿Cómo se explica esta circunstancia?

—En Bodegas Berberana se ha sido siempre muy respetuoso con los métodos clásicos de crianza y elaboración, pero se ha intentado combinar estos métodos tradicionales con las técnicas productivas modernas, que permitan la atención de grandes mercados. Los métodos de producción y elaboración son llevados por personas experimentadas en las técnicas típicamente riojanas y la comercialización, tal y como antes apuntábamos, por personal joven y experimentado en el campo del marketing.

—Este trabajo no se hubiera podido llevar a cabo en las antiguas bodegas de Ollauri, ¿verdad?

—Efectivamente, nuestras bodegas de Ollauri no reúnen las condiciones necesarias para poder realizar este trabajo. Aquí, en Cenicero, seguimos los mismos métodos de crianza y elaboración que en Ollauri, aunque adaptados a las dimensiones necesarias para nuestro mercado.

LOS VINOS

CARTA DE PLATA.— Vino tinto aromático y con cuerpo. Tiene 12,7°. Es ligero y de co-



lor rojo burdeos. Se comercializa al cuarto año. Indicado para entremeses, verduras, charcutería, carnes blancas.

CARTA DE ORO.— Tinto envejecido de buenas características, embotellado en su sexto año. Tiene poco más de 12 grados, tipo Borgoña, con buen bouquet. Su color es rojo Borgoña y va bien con carnes en salsa, asados de cordero, cerdo y aves en general.

RESERVA BERBERANA 1970.— Como vino que es de la gran cosecha del 70, es vino muy equilibrado, con cuerpo, redondo y de excelente bouquet. Se parece, según los entendidos, al Cosecha Especial Berberana. Va bien con asados, caza y carnes.

COSECHA ESPECIAL BERBERANA. Es el mejor vino de estas Bodegas de Cenicero. Tinto, embotellado hace 10 años, con 12,5°, redondo y de cuerpo, de fino bouquet y de color rojo rubí. Es adecuadísimo para asados y venado, faisán y quesos. Debe servirse a temperatura oscilante entre los 16 y 18 grados.

MARISCOL.— Es el vino blanco de Berberana. Es seco tipo rhin con 12,5°, aromático y con agradable bouquet. Color oro pálido. Especial para pescados, ostras, caviar, salmón ahumado, etc. Debe servirse frío.

LA EXPORTACION

Uno de los éxitos de Berberana ha sido, sin lugar a dudas, la energía que ha imprimido al sector exterior. En la actualidad la mayoría de mercados europeos se ven servidos por productos de Berberana. Sólo Francia importa 57.000 cajas de vino de crianza. Otros mercados, como por ejemplo Estados Unidos, Alemania y Holanda, no le van a la zaga e importan grandes cantidades de vinos de estas bodegas.

Para que estas cantidades no disminuyan, el equipo de exportación de Berberana, ha de promover continuamente estos mercados. La competencia es muy fuerte y no puede permitirse un desmayo.

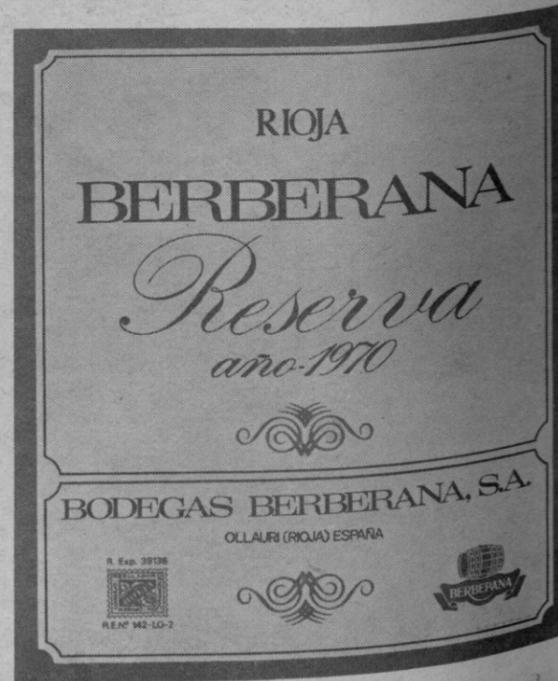
Quizá, este sea uno de los motivos por el que Berberana no ha notado en demasía la crisis económica interior.

UN BUEN FUTURO

—Finalmente, Miguel, ¿cuál es a su modo de ver el futuro de la Rioja?

—Creo que los vinos de Rioja van ganando adeptos día a día, en todo el mundo. Si conseguimos que la calidad-precio guarde una lógica relación, podremos competir con

otras naciones en igualdad de condiciones. También se han de aunar fuerzas para conseguir una adecuada promoción exterior que hagan imagen a nuestros vinos. También creo que se deben de exportar más vinos jóvenes y no sólo centrarse en los vinos de reserva, ya que es donde podemos ganar verdaderas batallas, sobre todo al mercado francés.



RIOJA en MATE

La calidad de un FAUSTINO comienza en la viña y termina en su envase.

Y en el camino, una larga crianza de tradición familiar.

Y el resultado, un sabor natural, paladar redondo y bouquet señorial.

Y todo eso hay que conservarlo en vidrio mate. Para que ni la luz perturbe el sosiego de una obra de arte.



PUBLINOVA

Bodegas Faustino
RIOJA y ARTE

FAUSTINO MARTINEZ, S. A.
OYÓN (RIOJA)

DISTRIBUIDORES:

COMPANÍA HISPANA DE BALEARES

C/. Pedro Ripoll Palou, 11 Telf. 971/27 63 00

PALMA DE MALLORCA

D. Luis Gurpegui Muga,
Director propietario de
BODEGAS GONZALO DE BERCEO

El próximo año comercializaremos el «Gran Reserva Gonzalo de Berceo 1970»

A Primitivo Gurpegui, hijo mayor del propietario de las bodegas Gonzalo de Berceo, se le debe en gran parte la realización de este número monográfico dedicado a los vinos de la Rioja.

Cuando hace meses, en una de sus frecuentes visitas a Mallorca, se confiesa enamorado de nuestra tierra, en compañía de Paco Mata, otro querido amigo de esta casa, le comentamos la idea, nos manifestó su incondicional apoyo.

Pocas semanas después ya estaba todo organizado. Primitivo Gurpegui, nos había iniciado en el buen camino e hizo nuestro trabajo mucho más cómodo y efectivo.



Luis Gurpegui, continuador de una tradición familiar: la crianza de vinos.

El segundo día de estancia en Rioja, de buena mañana nos pusimos en camino hacia San Adrián, un pueblecito ribereño del gran padre Ebro, medido en Navarra, pero perteneciente por entero a la zona vinícola de Rioja. Para llegar a San Adrián, antes de cruzar por su coquetón puentecito, se ha de pasar por la histórica Calahorra, en la que perduran sus monumentos medievales cargados de simbólicos cánticos de otras épocas gloriosas.

San Adrián, que no tiene más de seis mil habitantes, es una industriosa localidad en la que prevalece el campo. Los vinos y las conservas vegetales —¡qué ricos espárragos!— sobresalen sobre el resto de la industria primaria

Bodegas Gonzalo de Berceo ocupa gran parte de la extensión riojana, en ellas, como se suele decir, «al pie del cañón», encontramos a don Luis Gurpegui Muga, director propietario de las Bodegas, hijo del fundador de la Bodega allá por el año 21, ¿no es así, don Luis?

—Así es, nuestra empresa es desde el principio familiar y siempre se ha dedicado a la crianza de vinos. En realidad, mi padre, era tonelero y mi madre de Haro, de la familia Muga, también criadores de vinos desde finales del pasado siglo. Antes ya de la boda, mi padre hacía pinitos en la crianza de vinos, hasta que compró estas bodegas.

—¿Por qué no nos habla un

poco de esta bodega que estamos viendo?

—Esta tiene 41 hectáreas y se han realizado varias ampliaciones hasta llegar a los 30.000 metros cuadrados.

—Cuentas además con otras bodegas, ¿verdad?

—Sí, también poseemos las Bodegas Villafranca de Navarra, las de Andosilla, Rioja, no muy lejos de aquí, las de Aldeanueva, también de Rioja. Pero, la novedad la constituye la adquisición desde hace pocos días de una bodega que perteneció a mi abuelo por parte materna y que está ubicada en Haro. De esta bodega, que este año ya se ha empezado a elaborar vino, sólo pretendemos llevar a cabo crianza de vinos de gran reserva y que estarán etiquetados bajo el nombre Bodegas Berceo, S.A. Rioja Alta.

—Todos estos viñedos que se contemplan en la lejanía ¿pertenecen a Bodegas Gurpegui?

—Así es, hasta donde alcanza la vista. Tenemos en la actualidad 100 hectáreas de viñedos. Los mejores se encuentran en «La Planilla», «Montecillo», «La Portilla». En Berceo también tenemos viñas y de ahí el nombre de nuestro vino «Viña Berceo», que sólo contempla reservas. Como dato anecdótico le diré que entre el período comprendido entre los años 1952 al 1964, fuimos los criadores que mas uva compramos en la Rioja.

—¿Estáis a punto de lanzar una nueva reserva?

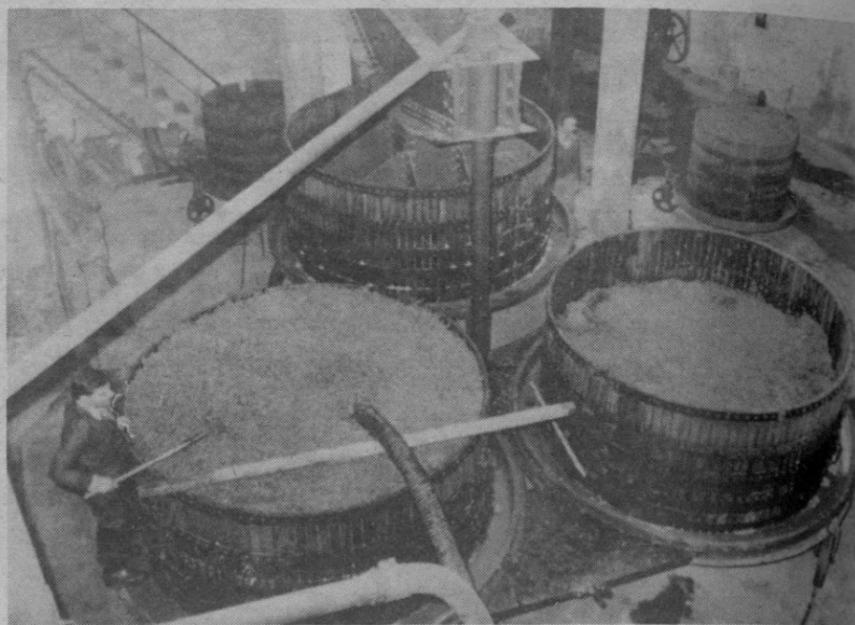
—Efectivamente, se trata de la Gran Reserva Gonzalo de Berceo del 1970. Sólo lanzamos al mercado 78.909 botellas todas ellas numeradas, creemos, que el próximo año estará en su momento cumbre.

—¿Como marcha la cosecha de este año?

—Como habeis podido ver, aún nos están trayendo uva. Al principio estuvimos preocupados, pero al final hemos podido comprobar que será buena, por lo menos en cantidad y sobre todo en fortaleza ya que la uva viene bastante sana. Quizás se parezca a la cosecha del 70.

—¿En cuánto estimas la vida de una cepa?

—Mira, nosotros tenemos cepas de más de 100 años que están dando calidad y cantidad. Normalmente las cepas empiezan a producir a



La familia Gurpegui ha adquirido en Haro, unas bodegas, que, curiosamente pertenecían a su abuelo materno. Este año, ya se ha elaborado vino, que se almacenará para su crianza.

los tres años. El vino y las cepas son como las personas en edades, tienen sensibilidad y, lógicamente, carácter.

—Bodegas Gonzalo de Berceo son en verdad enormes. En su interior existen grandes barricas de 25.000 y hasta 30.000 litros cada una, además de otros depósitos para vinos tempraneros. ¿Cuál es en realidad, la capacidad de estas bodegas?

—Tenemos ocho depósitos en frío de 30.000 litros cada uno y que son utilizados para vino del año. Dos depósitos de 300.000 litros para el «coupages» más cincuenta y tres de 50.000 litros para almacenamiento. La instalación para elaborar rosados es única en su género.

Estos depósitos —gigantescos de verdad— se les llama de escurrido; por el propio peso de la uva y por la inclinación ya saca el mosto. Como se puede ver están forrados de roble americano, con el fin de que se pueda hacer el escurrido. El orujo escurrido pasa a las prensas y el mosto a los depósitos de fermentación refrigerados. Ahora tenemos 120 depósitos refrigerados de 15.000 litros cada uno.

LOS VINOS

VIÑA BERCEO.—Tiene tres variantes de tintos, blanco y rosado. Todos ellos de crianza y comercializa al cuarto año. El tinto está un poco más tiempo: un año en depósito, dos en barrica y uno y medio en botella. Tiene el color clásico de Rioja, es aterciopelado y su graduación es de 13 grados. Va bien con comidas fuertes.

El blanco, afrutado, con un ligero sabor a madera, muy seco y con 12°. Permanece un año en depósito, otro en barrica y dos en botella.

El rosado es similar al blanco, aunque, lógicamente, el color es distinto.

VIÑA BERCEO RESERVA.—En la actualidad se comercializan las reservas 70 y 73, aunque de la primera quedan pocas botellas. Es un tinto con mucha garra, color atejado y con mucho nervio. Tiene poco más de doce grados. Permanece un año en depósito, dos y medio en barrica y cuatro en botella. El 73 se diferencia del «Reserva 70» en la constitución de la cosecha. Es un vino para ocasiones muy especiales.

EXPORTACION

Los vinos de la familia Gurpegui son apreciados en casi todo el mundo. Gran parte de la producción de Gurpegui marcha hacia el exterior, ¿no es así?

—Concretamente el 20% de nuestra producción es exportable, en su mayoría a Inglaterra, Holanda, Bélgica, Suiza, Méjico y Estados Unidos. Curiosamente los vinos que mejores se venden en estos países son nuestros vinos jóvenes de dos años, y gozan de gran popularidad.

Durante nuestra visita a Bodegas fuimos obsequiados con un almuerzo típico de estas tierras, donde no sólo se bebe buen vino, sino que se come francamente bien. Esta

quizás sea una de las particularidades de esta extraordinaria tierra riojana. La comida no desmerece al vino en absoluto, es más, creo que lo hace mejor. Las pochas, los espárragos, los pimientos, las chuletillas de cordero hechas al fuego de sarmiento, las patatas con chorizo, las morcillas, las longanizas y tantos platos deliciosos.

En el transcurso del almuerzo tuvimos la oportunidad de poder degustar la «Gran Reserva de Gonzalo de Berceo 1970», una ocasión para nosotros memorable, ya que el vino nos fue servido, incluso sin etiquetar, y como ocasión especialísima. Sin duda alguna será un vino que tendrá un clamoroso éxito, tanto por su sabor como aroma y color.

Muga, cosecheros desde siempre

Existía entre los componentes de la expedición mallorquina un ilusionado enterés por llegar a tierras riojanas. Cuando salimos de Son San Juan, a bordo de un «caravelle» de Transeuropa, nuestra ilusión subía de tono. En poco menos de una hora estaríamos pisando esas prodigiosas tierras bañadas por el gran Ebro y otros ríos menores de cauce pero no de importancia, como pueden ser el Oja, Najerilla, Iregua o Leza, por aquello de los consabidos ejemplos, aguas dulces y agradecidas que hacen posible el milagro diario de la Rioja.

Nuestra ilusión tuvo pronto y fácil compensación. Nuestra primera visita, nada más llegar a la legendaria Haro, cuna de bodegueros, de buenos cosechadores, fue a Bodegas Muga una de las de mayor fama de la zona.

A nuestra llegada somos atendidos por uno de los hermanos Muga, Isaac, conocido por todos en la región como Isacín, hijo de don Isaac Muga Martínez fundador de la bodega allá por el año 1926.

Con Isacín dimos comienzo la visita de la primera bodega que conocíamos de la Rioja. Por fin nuestro anhelo se vería cumplido.

—Nuestra bodega—comenzó diciendo Isacín—es puramente familiar y seguimos los viejos métodos de hacer vino de crianza.

Del 70% al 80% de nuestro vino pertenece a nuestras propias viñas, aunque nuestra intención es, en un próximo futuro, el tener la extensión agraria necesaria para que sea el 100%. Nuestros viñedos se encuentran en el Paraje de



Valtracones o Bosque Pequeño.

—Es evidente que os veis obligados a comprar uva a otros cosecheros, ¿no es así?

—Naturalmente, muchos de nuestros proveedores nos venden uva desde hace más de 30 años. Incluso muchos de ellos admiten sugerencias

para mejorar la calidad de la uva y de las cosechas.

—Y hablando de cosechas ¿cómo se ha presentado la actual?

—Al principio parecía que no iba ser muy buena, pero a medida que avanzaba la vendimia hemos podido ir comprobando con satisfacción que será buena. La uva en general viene muy sana y eso es importante.

—¿Cuál es vuestra actual producción?

—Actualmente estamos produciendo de 350.000 a 400.000 botellas, pero nuestros proyectos para el futuro es ampliar esta cantidad.

—Nos ha sorprendido el poder ver que también elaborais «champagne».

—Hace poco que empezamos a experimentar con «champagne» aprovechando la uva viura blanca de las buenas cosechas. Prácticamente la dimos a conocer el pasado año y ya tenemos vendido toda la producción, que no es mucha.

—Nosotros por nuestra parte podemos dar fe que la calidad del champagne elaborado por Bodegas Muga, nada tiene que envidiar al de otras zonas, tanto españolas como francesas.

LOS VINOS

Además del mencionado

«Champagne», Muga, como es lógico, posee varias marcas de vinos, no muchas porque la tradición de la familia siempre ha sido el elaborar, criar con amor podríamos decir, y por eso no se pueden ofrecer, dada la producción, muchas marcas.

PRADO DE ENEA.— Es el tinto reserva de la casa. De medio cuerpo, con olor fuerte y vivo. Con brillo excelente, lo que permite apreciar todos sus matices una vez servido. El aroma es seductor y suave al igual que el sabor que deja en la boca de sensación aterciopelada. Se puede apreciar una agradable combinación de distintos vinos de la Rioja Alta. La botella va lacrada. Tiene 12,4% y va bien con asados y caza.

MUGA DEL 74.— Tinto de aroma penetrante, de matiz reductor y de acusada sensación al olfato del láctico producido en un cuidado proceso de envejecimiento, según la ortodoxia riojana. Es de color ligero y muy fino. Sabor suave con ligero sabor a madera de roble pero que no afecta a su sabor natural. Tiene 11,7% y es el fiel reflejo del buen vino de la Rioja.

BLANCO MUGA DEL 73.— Este vino ha sido elaborado con una selección de uva blanca viura con baja proporción de malvasía, lo que le permite



obtener uros sabores suaves y tonos ligeros y dorados. Resulta su aroma de esmerada crianza sin incidencias eestridentes del roble. Tiene 11° y acompaña perfectamente a pescados y mariscos.

EXPORTACION

—¿Cómo marcha la exportación?

—Bien. Aunque nos tropezamos con los consabidos problemas de la antigua imagen de los vinos españoles. Ahora parece que está cambiando, gracias a los esfuerzos de la administración especialmente al Consejo Regulador de la Rioja.

No obstante estamos vendiendo nuestros viros muy bien en Inglaterra, Alemania, Holanda, Dinamarca y Méjico. Esperamos, no obstante, a medida de que nuestra producción aumente ir exportando en mayor cantidad.

LA RIOJA

—¿Cómo ves tú el futuro de la Rioja?

—Si el Consejo Regulador modifica el reglamento, especialmente entre agricultores y bodegas, la Rioja tiene un futuro impresionante. Las normas deben de ser más severas para todos. Si se consigue esto, repito, el futuro puede ser muy bueno.

—Finalmente, Isacín, ¿qué nos puedes contar de tus vinos?

—Mira nosotros somos criadores, es decir hacemos sólo vinos de crianza. El vino es como un ser vivo al que debes de educar. Para que alcance su madurez favorablemente debemos tratarlo con mimo, con cariño, con limpieza, dejándole hacer sólo lo que sea conveniente para su formación. Los vinos de Muga dejan apreciar la artesanía con que se han elaborado, son muy naturales.

Finalmente diré que la filosofía de nuestra casa desde siempre es que: «El mejor vino del mundo es una mezcla». Para nosotros la mejor mezcla es contrastar las uvas de nuestra querida tierra riojana.

Reserve un Rioja para cada día...



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA MALLORCA E IBIZA

EXCOMASA

Polígono de la Victoria - Gran Vía Asima, nº 8 - Tels. 29 96 66 - 62 - Palma de Mallorca



Pequeña historia de la Rioja

Desde el milagro de San Millán de la Cogolla a la creación de la Estación Enológica de Haro

Es innegable que el país está viviendo un auténtico «boom» de la gastronomía a todos los niveles y en todas las regiones españolas. Los grandes cocineros se están apartando de las fórmulas pomposas, barrocas, extranjerizantes —dicho sea esto último con todos los respetos, naturalmente— para volver, y permítasenos una vez más el tópico, a lo orígenes de nuestra tradicional, culta y variadísima cocina. Esto, decimos, no es nuevo; ca-

da día tenemos la oportunidad de comprobarlo. En Palma, sin ir más lejos, se han celebrado recientemente las «Primeras Jornadas Regionales de Gastronomía», que acercó al isleño los secretos de entrañables tierras peninsulares —País Vasco, Galicia, Castilla—, de sus cocinas. «Buena parte de este despertar de la gastronomía española, la tiene la prensa, los medios de comunicación, que le prestan a este fenómeno toda la impor-

tancia que tiene», decía desde nuestro periódico un gran cocinero gallego. La prensa, los críticos, los comentaristas han desempeñado un importante papel en este «descubrimiento», en este campo que hasta hace poco tiempo estaba encerrado en un coto que parecía vedado para la mayoría. Y ya no es así.

Pues bien, si hace un par de meses nuestro periódico publicó un amplio suplemento a la gastronomía, ahora, como complemento de aquel, les presentamos estas páginas dedicadas al vino en general y a la Rioja en particular.

No nos han movido, a la hora de escribir estas cuartillas, otra intención que la de, con las naturales limitaciones de espacio, dar a conocer las excelencias de unos caldos apreciados hoy en todo el mundo, unos vinos que, sin chauvinismos son tan extraordinarios como los mejores del país vecino. Por lo menos

LAS TRES RIOJAS

Según un reciente trabajo publicado por la Estación de Viticultura y Enología de Haro, Rioja presenta una superficie de plantación vitícola aproxima-

mada de 40.000 Ha. de las que corresponden 33.000 a la provincia de Logroño, 7.000 a Alava y 3.000 a Navarra.

En cuanto a características vitivinícolas, la región se divide en tres zonas:

Rioja Alta (desde Haro hasta Logroño) con vocación para viño de mesa, de moderado grado alcohólico. Los vinos de la Rioja Baja, zona de Navarra, por el contrario son secos y de alto grado alcohólico. La producción media es

de 1.000.000 Hl. de los que corresponden 75% de vino tinto, 15% de rosado y el 10 por ciento restante de blanco.

EL BIEN HACER DEL CONSEJO REGULADOR DE ORIGEN RIOJA

En efecto, el Consejo Regulador de Origen Rioja, que vela por el buen nombre de los vinos de la zona, que es una garantía para el consumidor, está realizando un trabajo magnífico fijando unos rendimientos máximos en la producción. Y permite únicamente 7 variedades en el capítulo de la viticultura para su cultivo: tempranillo, garnacha, tinta, graciano y mazuelo para los vinos tintos y viura, garnacha blanca y malvasía para los blancos.

La elaboración utilizada por los pequeños cosecheros es la tradicional —en-cubado de racimos enteros— y la adoptada por las bodegas comerciales es el

llamado sistema moderno —estrujado y despallado antes de la fermentación—.

La crianza, tan importante, se realiza en barricas de roble, con trasiegos periódicos y posterior embotellado. En general, el período de barricas oscila entre uno y tres años, más prolongado en reservas, y el de botella entre seis meses y algunos años.

PEQUEÑA HISTORIA DE LA RIOJA

Los vinos de Rioja se constituyen como tales a mediados del siglo XIX, pero hasta entonces, y de una forma indiscriminada se conocían simplemente como vinos riojanos.

Los orígenes de estos vinos se inician en los conventos y monasterios de la región. La iglesia, deposita-

ria de la cultura durante muchos años, fue la que hizo posible la creación y elaboración de una serie de alimentos, vinos, etc.

En un reciente trabajo publicado por Bodegas Berberana, se relata como dato curioso, allá en el año 500 un milagro del que fue protagonista el vino riojano: Dicese que San Millán de la Cogolla, de un Sextario multiplicó el vino para dar de beber a todos los peregrinos que iban a Santiago y que se congregaron en dicha zona...

Después, cumplido el primer milenario, el cartulario de San Millán nos habla de que García Sánchez, Rey de Navarra, cedió al monasterio villas con abundancia de viñedos y vinos por la tierra del Río Oja.

Pasado el tiempo, las excelencias de los vinos riojanos fueron conocidas

en el resto de España y en el extranjero. En 1848, los vinos riojanos pasan a denominarse Vinos de Rioja y en la década de los 70 nacen las grandes bodegas que continuarán hasta nuestros días el proceso secreto de una elaboración en la que interviene el trabajo de todo un pueblo.

LA ELABORACION DE UNA GRAN VINO

En los meses de enero y febrero se efectúa en Rioja la poda, con la que se suprimen los sarmientos y se da paso a los nuevos brotes. Entre febrero y marzo se ore la tierra, se araba,

labra y penetra con la reja para que la naturaleza le impregne de oxígeno. En abril se produce el lloro de las cepas. Al comienzo de verano se combinan las labores de labranza con las de fumigación, azufrado y sulfatado para que con el calor y la humedad estival, la viña, que ha crecido entre mimos, casi con amor no se vea afectada por sus enemigos naturales: mildium, odium, piral y otras enfermedades que afortunadamente hoy son fáciles de prevenir y curar. Y con la llegada del otoño, la gran fiesta de la vendimia. Una vez acarreada la uva, se selecciona cuidadosamente y se despallila para despojarla de cualquier cuerpo extraño. Según los expertos, se puede considerar un racimo sano aquel que tiene un 5% de raspón y un 95% de grano.

La combinación de diferentes clases de uvas en proporciones adecuadas pasa después a unos tinos especiales de fermentación de los que se obtiene el primer mosto. Este proceso es sumamente delicado. Entre los ocho y doce días se acaba la fermentación tumultuosa y se procede después de terminada ésta al descubra, para dar paso a una lenta fermentación que produce el desdoblamiento de los restos de azúcares y a su vez se inicia la fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico en láctico. Esta fermentación se realiza ya en barrica de roble. Y una vez terminada se procede a una primera trasiega. Y aunque el silencio y el reposo sean fundamentales, se efectúan trasiegos cada seis meses, pasando el vino a otra barrica que previamente ha sido lavada, desinfectada y azufrada para que el vino continúe su noble proceso de envejecimiento.



CLASIFICACION DE LAS COSECHAS EN RIOJA

AÑO	CLASIFICACION	PUNTUACION
1950	Regular	4
1951	Aceptable	5
1952	Excelente	10
1953	Regular	3
1954	Buena	6
1955	Excelente	10
1956	Mala	2
1957	Regular	4
1958	Muy buena	8
1959	Mala (escasas)	1
1960	Aceptable (amplia)	5
1961	Buena	6
1962	Regular	4
1963	Mala	2
1964	Excelente	10
1965	Buena	5
1966	Buena	6
1967	Mala	2
1968	Excelente	10
1969	Regular	4
1970	Excelente	10
1971	Regular (escasa)	3
1972	Mala	0
1973	Muy buena	9
1974	Regular	4
1975	Buena	7
1976	Muy buena	8
1977	Mala	1
1978	Muy buena (escasa)	9

Publicamos la presente tabla por dos razones fundamentales. La primera, para que pueda servir de guía a los aficionados al buen vino o para aquellos que gustan de guardar en casa, en su más o menos grande bodega —todo dependerá, obviamente, del presupuesto— una serie de vinos de calidad, que merecen ser conservados para las grandes ocasiones. Y para aclarar un concepto que no todo el mundo tiene muy claro: que el vino sea viejo, tenga años, no significa, ni remotamente, que este sea de calidad.

DECALOGO DEL VINO

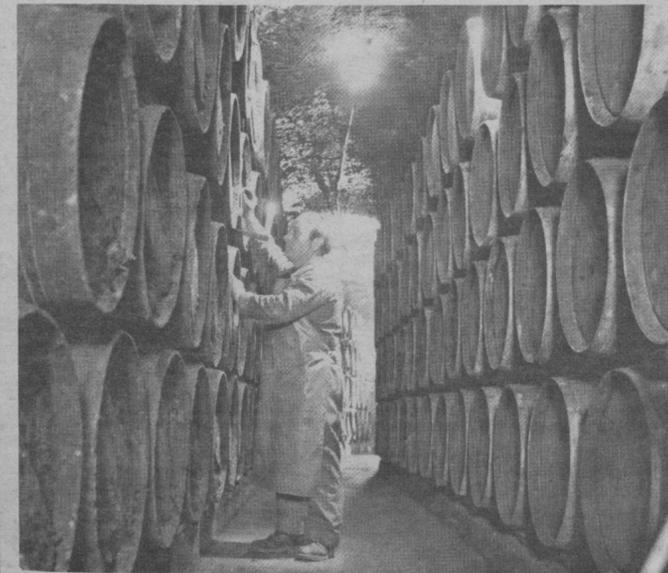
1. No agitar nunca una botella.
2. No comer el pecado de introducir hielo en el vino, sea este blanco o tinto.
3. No mezclar vino de dos botellas distintas.
4. No calentar ni enfriar el vino tinto, que debe tener su temperatura adecuada. Para conseguirlo nunca se deben usar procedimientos artificiales.
5. Es necesario tener el máximo cuidado al trasvasar el vino, tinto.
6. Servir el vino en vaso grande, llenándolo solo hasta la mitad.
7. Los vinos blancos se deben servir con los entremeses, sopa o pescado.
8. Los tintos, con el asado, caza o carne roja.
9. Es mejor enfriar el champagne que echarle hielo.
10. Orden de preferencia para los vinos blancos: el seco antes que el dulce. En cuanto a los tintos, téngase siempre en cuenta su valor alcohólico: el ligero se debe servir antes que el de grado.

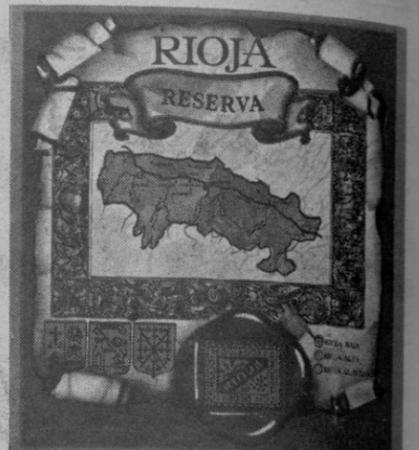
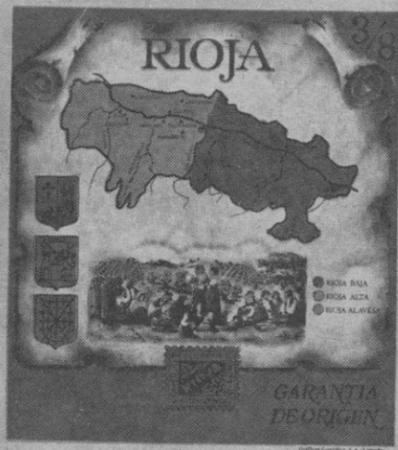
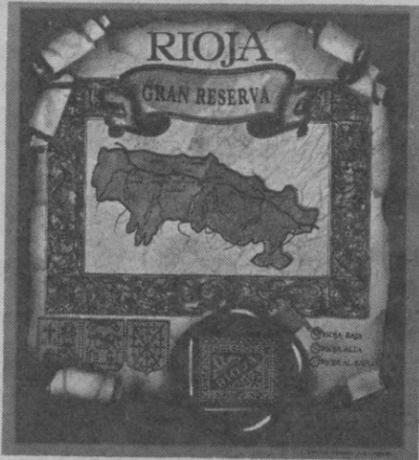
Los expertos califican los vinos con un lenguaje especial que constituye un auténtico argot. Esta calificación va en función de su cuerpo, aroma, fuerza, sabor, color, etc. redondo, fuerte, aromático, pastoso, fino, ligero, fragante, aterciopelado, brioso, afrutado, etc. son adjetivos perfectamente diferenciados que tienen que guardar un equilibrio con las características de la comida. Por eso, y como complemento del antes citado decálogo, vamos a permitirnos recordar que para cada comida hay que saber elegir el vino adecuado. una buena comida puede estropearse por la elección de un vino inadecuado.

La caza de pluma que comprende desde el faisán hasta el pato silvestre pasado por perdices, codornices, chochas, etc. y la llamada caza de pelo, en sus dos variedades, menor y mayor requiere la compañía de un vino equilibrado, de gran cuerpo, de bouquet destacado, redondo. Y tiene que ser un vino de años.

Si nos hemos servido el vino, hablémoslo al decálogo del buen vino. Cada plato que elegimos debe ser el ideal para el vino que debe servirnos. Los vinos blancos —de edad debe tenerse en cuenta—, sin agitar, en su caba-

1. Cada plato que elegimos debe ser el ideal para el vino que debe servirnos.
2. No se debe agitar el vino que debe servirnos.
3. Los vinos blancos —de edad debe tenerse en cuenta—, sin agitar, en su caba-
4. No es una falta de confianza comprobar que el vino que uno ha pedido es el que sirve.
5. Volvemos a la temperatura de los vinos. Antes de descorchar una botella es conveniente comprobar si está a la temperatura que ese vino requiere.
6. No hay mejor adorno de una buena mesa que la presencia de un vino de calidad.
7. No hay que apurar las botellas hasta la última gota, especialmente si se trata de grandes reservas: los posos deben quedar en el fondo.
8. Antes de elegir el vino, conviene tener en cuenta las preferencias de los compañeros de mesa.
9. Siempre es preferente beber bueno a beber mucho. Antes hemos dicho que un vino inadecuado puede arruinar la mejor comida.
10. Elegir un buen vino es seleccionar una obra de arte.





Eugenio Narvaiza, gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja:

«El Consejo Regulador tiene la misión de preservar la calidad de nuestros vinos»

«Aunque las comparaciones resulten siempre odiosas, pese a que alguien pueda ver en mis palabras algo de chauvinismo, le puedo asegurar que nuestros vinos son, en cantidad, sensiblemente superiores a los galos. Ellos, y esto no es ningún secreto, cuentan, eso sí, con cuatro grandes marcas. Pero nada más. Y en Rioja se elaboran vinos exquisitos, muy superiores a los buenos del vecino país», nos decía Eugenio Narvaiza, gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja.

EL MEJOR MERCADO, EL NACIONAL

El Consejo Regulador juega un destacadísimo papel en Rioja. Es, por explicarlo de una manera bastante gráfica, el ángel bueno que cuida, que vela por la calidad de unos caldos apreciados en todo el mundo.

—Para el Consejo —dice el señor Narvaiza— la calidad es

lo más importante. Y para conseguir esta, existen vendedores que controlan la uva sobre el terreno y otros que lo hacen cuando esta llega a la bodega. Se controla, así mismo, el aforo de la bodega, el inventario de los litros existentes, etc.

Comenta seguidamente el gerente del Consejo Regulador que en la Rioja existen actualmente 2.500 bodegas de cosecheros y 31 cooperativas.

—El 95 por ciento de la comercialización se hace en embotellado, y sin lugar a duda el mejor cliente de Rioja es el mercado nacional, que absorbe la mayoría de nuestra producción.

¿Controla también el Consejo el vino a granel?

—No. Nos limitamos al embotellado. En el año 1974 se procedió a colocar las etiquetas que autentifican el origen del vino. Existen, hablando de etiquetas, varias. La de la Denominación de Origen Rioja; otra para los vinos de

crianza con tres años y un mínimo de un año en barrica; una tercera para los reserva y la de gran reserva.

—¿Como se presenta el futuro para los Rioja?

—Si no fuera por la situación económica actual, yo sería particularmente optimista.

Y seguidamente añade que la competencia con los mercados extranjeros es cada día más dura y que en Rioja tropiezan con una serie de obstáculos que no tienen, por ejemplo, en Francia:

—Nosotros sin ir más lejos, no podemos hacer la captalización. En Francia pueden añadirle azúcar al vino para aumentar los grados y nosotros no. A nosotros se nos prohíbe regar artificialmente las cepas, etc. Pero volviendo a la pregunta sobre el futuro de Rioja, señalaré que el Consejo tiene la obligación de preservar la calidad de nuestro producto. Y ahora estamos trabajando para aprovechar mejor las cosechas y mentalizar al bodeguero para que adopte los métodos más modernos.

Continúa explicando el señor Narvaiza que continuamente se desplazan a Rioja bodegueros galos, italianos y alemanes, y se marchan admirados de como se trata, se mira al vino de la zona.

CADA DÍA AUMENTAN LAS EXPORTACIONES

—¿Que países extranjeros son los mejores clientes de los vinos de Rioja?

—De granel, nuestro principal comprador es Suiza. En vinos embotellados, las mayores partidas son para los Estados Unidos, Canadá, Gran Bretaña, Venezuela, etc.

El año 1978, por ejemplo, se exportaron un total de 24.218.286 millones de litros, desglosados de la siguiente manera: embotellados, 15.553.490 litros; garrafones

y barriles, 269.445 litros; bocoyes y cisternas, 8.397.351 litros. En total, las exportaciones de vino de Rioja supusieron 1.992.756.218 pesetas.

Para el gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja, «las exportaciones van cada día mejor; aumenta año tras año, lo

que significa que nuestros vinos gozan de un extraordinario prestigio en el exterior».

J. Fotos Maldonado

Bodegas CVNE, más de cien años de existencia

Una de las bodegas clásicas de Rioja, es sin lugar a dudas, la Compañía Virícola del Norte de España, más conocida bajo las siglas CVNE.

Estas bodegas, modélicas y clásicas en su género, se hallan ubicadas en la ciudad de Haro, en el barrio vinatero más típico de esta población, concretamente junto a la antigua estación de ferrocarril.

Su Administrador General, señor Chacón Martínez, nos atiende y nos muestra cuidadosamente todas las instalaciones.

Los vinos producidos por CVNE, han sido siempre de excelente calidad y algunas añadas perduran aún en el recuerdo de los entendidos de todo el mundo. Nos referimos a:

«Monopol» de 1915
«Imperial» de 1928
«Viña Real» de 1940

Su producción no tiene problemas de comercialización, es una de las bodegas que mejores vinos produce.

VIÑA REAL.— Cuarto año. Es cerrado de color, fuerte, recio, redondo, con una graduación que oscila entre los 12,8° y los 13°. Vino muy adecuado para comidas fuertes.

VIÑA REAL RESERVA.— Se comercializa en su décimo año. Color rubí con intenso bouquet y con mucho cuerpo. Tiene 13,5°. Recomendable para caza y asados. En la botella permanece cinco o seis años.

IMPERIAL RESERVA.— Sale al mercado con ocho años. Color rubí intenso, bien de cuerpo, con cuatro años en botella. Su graduación oscila entre los 12,5° y

los 13°. Se debe de servir atemperado y va bien con algunos pescados, carnes y platos delicados.

GRAN RESERVA.— Hermano del anterior pero con mayor envejecimiento. En botella suele estar entre seis y ocho años. Su aciágraduación oscila entre los 12,8° y 13,2°.

CVNE BLANCO.— Color amarillo, algo verdoso. Se comercializa en su cuarto año. No es excesivamente ligero pero bastante aterciopelado, afrutado y debe de servirse frío, entre 12° y 14°. Acompaña bien a los mariscos, pescados blancos y entremeses.

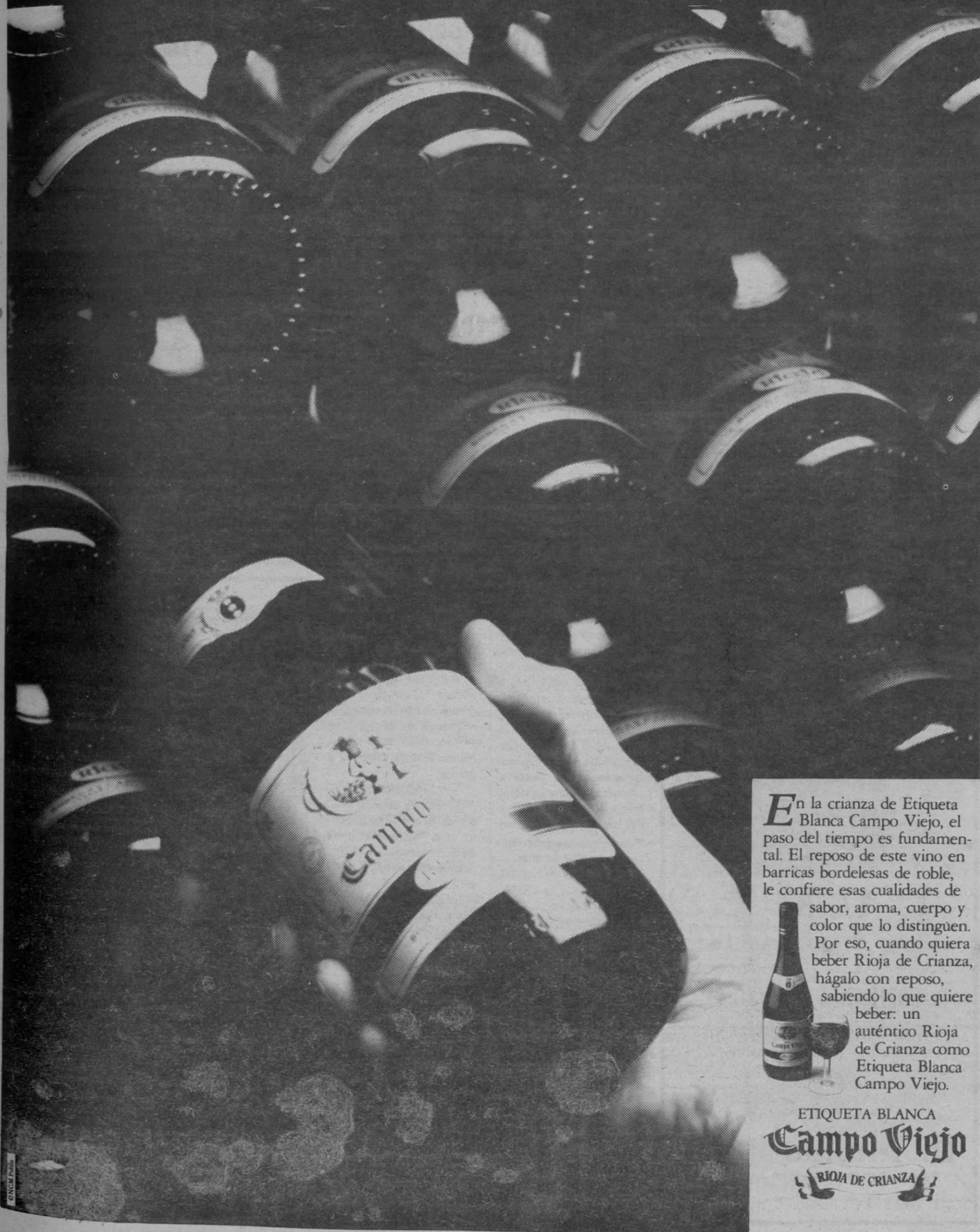
MONOPOLE.— Se comercializa en su quinto año. De color amarillento verdoso, pálido, ligero, fragante, sedoso, debe servirse, como el anterior, algo frío. Es ideal para mariscos.



● Las exportaciones de Rioja supusieron el pasado año 1.992.756.218 pesetas.



LA ELECCION DE
ETIQUETA BLANCA CAMPO VIEJO
ES CUESTION DE REPOSO.



En la crianza de Etiqueta Blanca Campo Viejo, el paso del tiempo es fundamental. El reposo de este vino en barricas bordelesas de roble, le confiere esas cualidades de

sabor, aroma, cuerpo y color que lo distinguen.

Por eso, cuando quiera beber Rioja de Crianza, hágalo con reposo, sabiendo lo que quiere

beber: un auténtico Rioja de Crianza como Etiqueta Blanca Campo Viejo.



ETIQUETA BLANCA
Campo Viejo
RIOJA DE CRIANZA



Francisco Díaz Yubero, director técnico de «Campo Viejo»

«A la hora de exportar deberíamos imitar a nuestros grandes competidores, Francia e Italia»

● «Nuestra bodega tiene una sola meta: ofrecer calidad por encima de todo»

UN GRAN VINO DE RIOJA



C.V.N.E.

COMPAÑIA VINICOLA
DEL NORTE DE ESPAÑA

REPRESENTANTE - DISTRIBUIDOR
PARA MALLORCA:

D. Antonio Morey

Carretera Palma - Alcudia, Km. 22.400

Teléfono: 51-10-00 — BINISALEM

«La excelencia de los vinos de Rioja es apreciada —y hab lo genéricamente, sin hacer referencias a marcas— por todos los que conocen los caldos de nuestra región. Pero al Rioja, fuera de España hay que promocionarlo más intensamente. Yo creo que, por lo menos tendríamos que imitar —en lo que a promoción se refiere— a nuestros grandes competidores: Francia e Italia» nos decía, antes de llevarnos a recorrer sus instalaciones, sus magníficas instalaciones, el director técnico de Bodegas Campo Viejo, Francisco Díaz Yubero.

«EXPORTAR, UNA TAREA DIFÍCIL»

—Pero tenemos entendido que su empresa presta una gran atención a la exportación.

—Naturalmente. Nosotros pretendemos que los vinos de nuestra bodega, que gozan de gran prestigio en todo el territorio español, lleguen a los más apartados rincones del mundo. Pero por lo que le decía anteriormente, es muy difícil exportar a nuevos países: a aquellos mercados que no nos conozcan. En los que ya estamos introducidos no existe el menor problema, naturalmente, sino todo lo contrario: sin pecar de triunfalismos puedo asegurar que cada año nos solicitan un mayor número de botellas.

—¿A qué países exportan los vinos Campo Viejo?

—Entre nuestros principales clientes puedo citar a Suiza, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Suecia, Inglaterra, Noruega, Francia, Unión Soviética, Polonia, Italia, Canadá, Estados Unidos, Puerto Rico, etc. Para nosotros es una satisfacción que esos países que he citado conozcan la calidad de nuestros vinos, pues entendemos que, siempre con la bandera de la calidad por delante, tenemos la obligación, sin olvidarnos del nacional, de salir al mercado internacional.

—¿Qué porcentaje de

vino se dedica a la exportación?

—En la actualidad, el 25 por 100 de nuestra producción se envía a los países citados con anterioridad.

LOS VINOS DE LAS BODEGAS CAMPO VIEJO

El señor Díaz Yubero nos acompaña después a visitar detenidamente las bodegas, ubicadas en Logroño, corazón de la Rioja. Son unas instalaciones en las que se respira tranquilidad, tan necesaria para el envejecimiento de los vinos. Bodegas en las que reposan excelentes caldos.

—Pasemos a ocuparnos de los vinos de la casa, de las marcas y calidades. Podemos empezar por el «Castillo de San Asensio».

—Los tinto, blanco o rosado son vinos jóvenes, afrutados, finos de paladar, con sabor a uva fresca. Su graduación, de 12 a 12,5.

—«Campo Viejo Etiqueta Blanca 4º año».

—El tinto es un vino de crianza, suave, de 12,6 grados; el blanco es muy fino, pálido, de 12,1 grados; el rosado es fino, ligeramente ácido y tiene 12,6 grados.

—«Campo Viejo Extra».

—Este es un vino —el blanco— que se recomienda para acompañar toda clase de mariscos y pescados blancos, tiene entre 12 y 12,2 grados. El rosado es el ideal para acompañar a los quesos blancos y verduras, es joven y afrutado.

—Y los más importantes, las reservas.

—La «Reserva 70», de 12,8 grados es muy recomendable para las carnes y aves asadas. La Gran Reserva de 1964, que es un tinto noble, en plena madurez, de 12,8 grados, acompaña toda clase de carnes. La «Reserva de 1966» es de características muy similares al anterior y va muy bien con embutidos, carnes blancas y paella.

—Por último, ¿a qué es debido el éxito de ventas de Bodegas Campo Viejo?

—Pues verás, una de las grandes ventajas de Bodegas Campo Viejo es que reúne en una misma Sociedad todo el ciclo del vino, desde su cultivo y recolección en fincas propias has-

ta su posterior vinificación, su crianza en barricas de roble americano y su posterior comercialización.

J.

Fotos Maldonado



Creada por real orden de 1892

La Estación Enológica de Haro, casi cien años después



En la Estación Enológica de Haro se realizan con paciencia con amor y sabiduría, todo tipo de estudios para mejorar las calidades de los frutos de la Rioja

LA ESTACION...

Se comenta en este mismo suplemento, al ocuparnos de los orígenes, de la pequeña gran historia de la Rioja, que en los años 1870, en la década de los 70, nacen las grandes bodegas que, afortunadamente para todos los amantes de los deliciosos vinos de esta región, continuaran —salvo contadísimas excepciones— hasta nuestros días.

Pues bien, si unos años antes, allá por el 1848 los vinos riojanos pasan a denominarse Vinos de Rioja, la crianza de esos caldos se consolidó con el establecimiento de la Estación Enológica de Haro, nacida en gran parte gracias a la atención que le prestó la Reina doña Cristina. La Estación Enológica fue creada por real orden de 25 de enero de 1892. Es decir, que hoy es casi centenaria. Pero no caduca. La institución, que goza de un bien ganado prestigio tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, tiene en la actualidad más vigencia que nunca.

La Estación de Viticultura y Enología de Haro, conocida como Estación Enológica tuvo desde el primer

día tres objetivos bien concretos: conocer, orientar y enseñar, como recordaba en un interesante trabajo publicado en la Gaceta del Norte' Angel Jaime y Baró.

En el primer aspecto, se realizó un profundo estudio de los portainjertos más adecuados a los suelos y variedades riojanas, reconstruyéndose, con la paciencia y el amor que caracteriza a los hombres de aquellas tierras, el viñedo filoxerado; homologación de productos para el viñedo, etc.

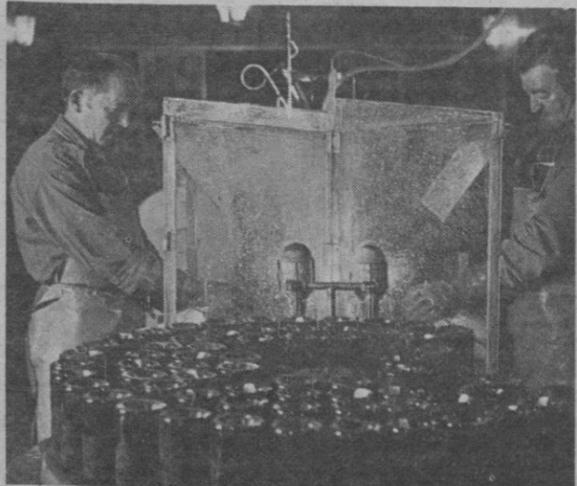
En Enología, se definió el tipo de vino de Rioja, estudiándose los que pueden obtenerse con cada varie-

dad de uva, las mezclas más idóneas, crianza, embotellamiento, etc.

La orientación, tanto a viticultores como badegueros, ha sido constante, contándose por miles las consultas resueltas.

En lo que se refiere al capítulo de enseñanza, han sido más de un millar los alumnos que han pasado por la Estación, en sus distintos cursos y especialidades.

Importante es también, al ocuparnos de este centro, recordar que de él surgió el germen de la que habría de ser más tarde la denominación de origen Rioja



Manos expertas, tratan al vino como si de una criatura se tratase desde su nacimiento hasta su «muerte».



BODEGAS MUGA, S.A.

CASA FUNDADA EN 1932

Barrio de la Estación, s/n.

HARO - RIOJA - ESPAÑA

Teléfs. (941) 31 18 25 - 31 04 98 - Telex: 37021 - CAM LO-E (LO-82)

Hugh Johnson

MUGA, BODEGAS.— Bodega familiar en Haro, que hace algunos de los mejores tintos de la Rioja, aplicando rigurosos y tradicionales métodos de crianza en madera. Sus vinos son afrutados, aromáticos y con un armonioso final. **** PRESTIGIOSOS Y GRANDES VINOS. (Única bodega de Rioja con máxima calificación para todos sus vinos).

THE TIMES

Algunas bodegas exportan ahora excelentes vinos de la Rioja. Un ejemplo es Muga, vino criado con dedicación por una pequeña familia riojana.

LE NOUVEL observateur

Muga es una bodega escrupulosa, así como una buena dirección. En primera línea según el criterio general.

THE BOSTON PHOENIX

Los tintos de Bodegas Muga, sorprenden. La cosecha MUGA 1975, tiene un rico bouquet, buen cuerpo, afrutado y un prolongado "Aftertaste". Un excelente vino. La reserva PRADO ENEA 1973 es un vino impresionante. Excelente color con un sabor elegante y armonioso. Estupendo final y un claro futuro.

Decanter

MUGA, un nombre mencionado con frecuencia por los conocedores de Rioja, es una bodega verdaderamente artesana. El MUGA 1975 tinto es un delicioso vino con elegante y perfumado bouquet, y un suave gusto afrutado. Es un vino que se paladea con gran placer.

Presidente

Manuel Muga

Director general

Isaac Muga

MARCAS COMERCIALES

• MUGA • PRADO ENEA

• CAVA MUGAMART (método champenoise).

DISTRIBUIDOR

MUGA-BALEARES

Tels. 284934 - 237850

Eduardo Amat, director gerente de Bodegas Franco Españolas:

Nuestra única meta es mejorar continuamente los vinos de esta casa

● Desde 1973, Rumasa es propietaria de las bodegas, fundadas en 1890

«Como usted no debe ignorar, existen en la actualidad unas ligeras tensiones entre los cosecheros y las grandes bodegas. Tensiones que no tienen razón de existir y que, como es natural, no benefician a nadie. A nosotros, a las grandes bodegas, se nos acusa de pretender manejar el mercado del vino. Y le puedo asegurar tajantemente que no es cierto. En nuestro caso concreto, lo que nos hemos propuesto es mejorar constantemente nuestro producto, el vino, y hacer todo lo que esté a nuestro alcance para conseguir un diálogo abierto, sincero, entre las dos partes hoy, insisto, distanciadas comenta a nuestro periódico el director gerente de Bodegas Franco Españolas, S. A., Eduardo Amat, cor el que visitamos detenidamente las bodegas, que no hace falta recordar que son unas de las más importantes de Europa.

DE DON FEDERICO
ANGLADE
A NUESTROS DIAS

—En el año 1890 —ros relata el señor Amat— llegó a Rioja con la intención de adquirir la necesaria materia prima para sustituir y reponer sus vacías bodegas, prácticamente destruidas por la filoxera, don Federico Anglade y Saurat, de la firma «Anglade de vinos de Burdeos». Pues bien, al poco tiempo compra unos terrenos y monta las instalaciones precisas para la obtención de unos vinos que había de exportar más tarde a Francia. Conseguido su primer objetivo, crea en España la empresa Bodegas Franco Españolas, en colaboración con varios capitalistas españoles. Sociedad que años más tarde, en 1920 pasa enteramente a manos españolas. Y conforme se incrementaba, tanto dentro

como fuera de nuestras fronteras el prestigio de las bodegas, iba aumentando la amplitud de sus instalaciones.

La bodega ubicada en Logroño cuenta hoy con 62.000 m². de solar y 12.849 m². de edificaciones, en las que se armonizan las grandes naves de piedras nobles, símbolo de su antigüedad junto con las modernas estructuras actuales. En el mes de junio de 1973, Rumasa adquiere la totalidad de las acciones de Bodegas Franco Españolas.

—La primera labor que se llevó a cabo —recuerda el señor Amat— fue la restauración de toda la Bodega Vieja, lo que supuso un gran esfuerzo personal y económico. Más adelante se planteó a mediados de 1974 la necesidad de llevar a cabo una ampliación de las instalaciones, tanto en el proceso de crianza como en el industrial de embotellado, tratamiento de frío, nuevas instalaciones auxiliares de taller, tonelería, etc. Para poder atender las obligaciones financieras necesarias, se procedió a una ampliación de capital de 240 millones, con lo que éste se situaba en la cifra de 300 millones.

Junto a las ampliaciones y construcciones ya existentes y de las que hablaba el señor Amat, tenemos que resaltar, para dar una idea aproximada de la importancia de estas bodegas, las siguientes:

- 32 grandes tanques metálicos vitrificados con capacidad para 4.350.000 litros.
- 30 tinos de roble americano que albergan 960.000 litros.
- 33 depósitos de cemento con una capacidad total de 500.000 litros.

● Extensas naves en las que se alinean 25.000 barricas bordalesas de roble americano para la crianza y envejecimiento de los vinos.

● Recónditas y silenciosas naves donde duermen 1.000.000 de botellas.

● Dos modernos trenes de embotellado automático con capacidad para 12.000 botellas/hora.

● Instalaciones de refrigeración, con capacidad de 6.000 litros/hora, etc.

LOS VINOS DE FRANCO ESPAÑOLAS, S.A.

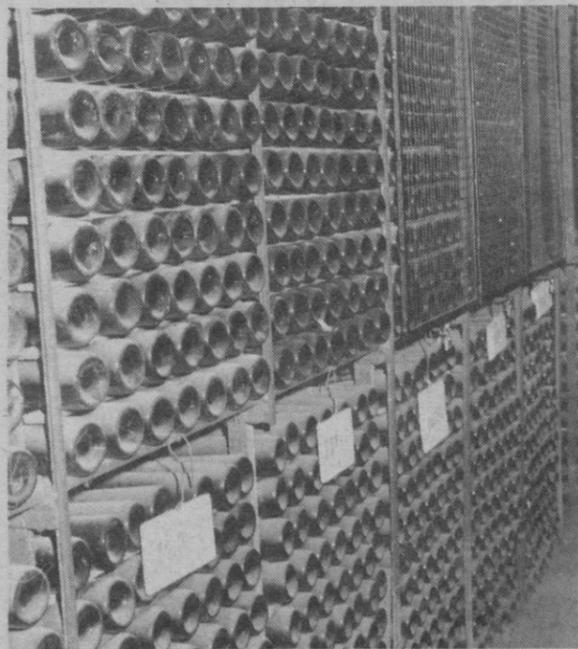
—Es obligado, señor Amat, hablar de los vinos de Bodegas Franco Españolas.

—Con mucho gusto. Le citaré los más representativos de nuestras bodegas: «Diamante», que sin lugar a dudas es la joya de los blancos españoles; «Viña Soledad. Tete de Cuvée», blanco extra seco, con más de 9 años de crianza; «Viña Sole», blanco escogido en su tercer año; «Castil Corvo», blanco escogido asimismo en su tercer año; «Sin Rival», muy fresco y afrutado, en su segundo año; «Sin Rival» rosado, seco y afrutado, con delicado color, segundo año; «Rosado de lujo», muy fino y aromático; «Excelso», tinto, reserva especial limitada, con 20 años de crianza; «Royal Tete de Cuvée», tinto, reserva especial, con más de 12 años de crianza. «Royal», reserva tinto en su 9º año. «Rioja Bordon», tinto 6º año de excelente cuerpo y suavidad; «Tres marquesas», tinto fino en su tercer año y «Sin rival» tinto, suave y ligero en su segundo año.

J.
Fotos Maldonado



Eduardo Amat, Director Gerente de Bodegas Franco Españolas



En Bodegas Franco Españolas, se ha creado una bodega especial para particulares, que podrán guardar sus propios vinos en las mismísimas bodegas. Algo nuevo y que tendrá, seguro, mucho éxito.



DISTRIBUIDOR EN BALEARES:

INSULA

DISTRIBUCIONES

HEROES DE MANACOR, 171 - A - TELS. 273854 - 58
PALMA DE MALLORCA



56



Quando el Rioja es Arte.