

DEPOSITO LEGAL. CA 183/1962. AÑO gVIII. NUMERO 892
LUNES, 7 DE SEPTIEMBRE DE 1981
Plaza de las Angustias, 1. Teléfonos 33 44 00 — 33 11 33

**PRECIO
30 PTAS.**

Director: ALEJANDRO DAROCA DE VAL



**Caja Rural
Provincial de Cádiz**
El dinero del campo andaluz, para el campo andaluz
MIEMBRO DEL CONSORCIO NACIONAL DE CAJAS RURALES

COMENZO LA LIGA SOLO EN TERCERA DIVISION

Victoria del Jerez Industrial en Almendralejo

La huelga impidió los partidos de Primera y Segunda

La primera jornada de quinielas, a base de bolas

RUIZ MIGUEL CORTO UNA OREJA EN LA MONUMENTAL DE BARCELONA

Hoy será dado a conocer el
jurado de la corrida
concurso de ganaderías

(Página 22)

Se lo propusieron y lo han conseguido. Los futbolistas de Primera y Segunda, ésta en sus dos categorías, se han declarado en huelga y, por consecuencia, la primera jornada de liga sólo se llevó a cabo en Tercera División. En página 18 ofrecemos los resultados de todos los encuentros, de todos los grupos. En página 17 y bajo el título «La huelga como tema», se ofrecen unas consideraciones en torno a este plante de los futbolistas, el segundo en la historia del deporte rey.

Las últimas noticias en torno al conflicto recogen, desde Barcelona, unas declaraciones de Quino, en el sentido de que estarían dispuestos a aceptar una mediación de Saporta. Es un portillo de esperanza. Porque si no hay arreglo en los próximos días, nos tememos que el paro continúe. Las quinielas, pese al conflicto de los futbolistas, han comenzado a repartir millones. Ya hay 19 máximos acertantes, los cuales entrarán en el reparto de los primeros centenares de millones recaudados.

De los resultados de tercera cabe destacar el triunfo del Industrial en Almendralejo y la derrota del Sanluqueño en su terreno. (Páginas 19 y 20).

HA MUERTO FERNANDO TERREMOTO



Víctima de un fallo cardíaco, ayer domingo, sobre las nueve de la mañana, falleció en su casa, en la calle Dolores, 10, de la barriada de la Asunción, de Jerez, el cantor flamenco Fernando Fernández Monje, «Fernando Terremoto», que el sábado en la noche había actuado en un festival flamenco en Ronda. Fernando Terremoto contaba 47 años de edad y deja tres hijos. De este luctuoso hecho ofrecemos amplia información en página 4, así como del homenaje póstumo que, con ocasión de los Tablaos de la Vendimia, se le va a tributar a este cantor que figura ya con letras de molde en la historia del flamenco.



**EL VIEJO JEREZ
DE AHORA**

**FINO
TIO MATEO**

PALOMINO & VERGARA ~ JEREZ



CARTELEERA

MATINALES

CINE JEREZANO. — Desde las 10 mañana. «SOLO CUANDO DESEO». Anthony Steel y Annie Belle. (Mayores de 18 años).

CINE LUZ LEALAS. — Desde las 10. «ADIOS AL ULTIMO HOMBRE». Un film de Angelo Castiglioni. Clasificada «S». (Mayores de 18 años).

CINE DELICIAS. — Teléfono 349642. Refrigerado. A las 4,30, 6,30, 8,30 y 10,30. Continua. «CHICAS SEDIENTAS DE AMOR». Jackie Lombard y Alan Saury. Clasificada «S». (Mayores de 18 años). V. O.

CINE JEREZANO. — Teléfono 341845. Refrigerado. Cuarta semana de éxito. A las 5 y 9. Continua. Atención horario. «BENHUR». Charlton Heston y Jack Hawkins. (Menores).

CINE LUZ LEALAS. — Teléfono 349647. Refrigerado. A las 4,30, 7,15 y 10. Continua. Atención horario. «LA CONQUISTA DEL OESTE». Gregory Peck y Carroll Baker. (Menores).

CINE RIBA. — Teléfono 345314. Refrigerado. Ciclo Woody Allen. 6, 8 y 10. Continua. «ANNIE HALL». (Casi una historia de amor). Woody Allen y Diane Keaton. (Mayores de 18 años).

TEATRO VILLAMARTA. — Teléfono 341999. Refrigerado. A las 6, 8 y 10. Continua. «TODO LO QUE VD. SIEMPRE QUISO SABER SOBRE EL SEXO...» Woody Allen y John Carradine. (Mayores de 18 años).

TERRAZA TEMPUL. — A las 9,45. 90 minutos de angustia y terror. «TENSION». Mimsy Farmer. (Mayores 18).

CINES ALCAZAR (La Plata Vieja). — Sólo rigurosos estrenos. Dos funciones diarias a las 9,45 y 11,45 noche. Hoy, en Sala 1: «EL HIJO DE LA JUNGLA», de Walt Disney y en Sala 2: «EL SINDROME DE CHINA», con Jack Lemon y Jane Fonda. (Autorizadas todos los públicos). — Selecciona nevería.

BINGO

CASINO JEREZANO

CALLE LARGA

Diario desde las 8 de la tarde. — Entrada libre.

IMAGINE UN CONDUCTOR ciego: Tú eres el culpable de su ceguera, de su muerte, de lo que causes a otros y aun a ti mismo, cuando le deslumbres

Santoral y cultos

SANTOS DEL DIA

Ss. Albino, Almundo y Tiberto; Augustal, ob.; Bono, Fausto y Mauro, mrs.; Calcedonio, Carisma, Clodoaldo; Eunán, Eburcio, obs.; Faciolo, Gerón, mr.; Gundulfo, Grato, obs.; Hilduardo, Lucas, Madeberta, Nemorio, dc. y mr.; Paragorio, Parteo, Partenopeo y Severino, mrs.; Regina, vg y mr.; Esteban, Sunniva, mr.; Teodorico, Vivencio, obispos. Misa: De Feria.

“VIVA LA MUERTE” EN EL CINE CLUB

Hoy lunes 7 de septiembre dentro de la Semana de Alcances se proyectará la película francesa «Viva la muerte» (1970-1971) realizada por el español Fernando Arrabal. El film está narrado en dos niveles: el de la vida interior de un niño en lucha con su inconsciente dentro de la vida cotidiana de una aldea española. Al describir la vida cotidiana Arrabal es realista, con toques de surrealismo propios de un Buñuel. La vida interior está plagada de un flujo continuo de imaginaciones violentas, simbólicas y truculentas. Pero los dos niveles de narración, realismo y fantasía se entrecruzan y se confunden. El haber establecido una relación dialéctica entre los monstruos del inconsciente y la vida moral es uno de los méritos principales de esta excepcional película. «Viva la muerte» es protagonizada por Nuria Espert, Anouk Ferjac, Mahdi Chaouch e Iván Henríquez. Esta coproducción franco-tunecina será proyectada en versión española en el Centro Cultural de la Caja de Ahorros, Polígono San Benito, a las 9 de la noche.

DEJAS UN CEPO para atrapar la vida de los demás, cuando después de reparar el vehículo no limpias la grasa caída en el suelo.

TELEVISION

PRIMERA CADENA

Canal VHF

14,15.—CARTA DE AJUSTE.
14,30.—PROGRAMA REGIONAL SIMULTANEO.
15,00.—CRONICA 3.
16,05.—EL CIRCO.
16,30.—EL LIBRO GORDO DE PETETE.
16,35.—LA COMETA BLANCA. Programa infantil.
17,00.—DESPEDIDA Y CIERRE.
18,15.—CARTA DE AJUSTE.
18,23.—AVANCE INFORMATIVO.
18,25.—NATACION. En directo, desde Yugoslavia, Campeonatos de Europa.
20,00.—MANO A MANO.
21,00.—TELEDIARIO. Espacio informativo.
21,35.—LAPIZ Y PAPEL. Concurso.
22,40.—LAS TRIBULACIONES DEL JUEZ FRANKLIN.
23,10.—BLANCO Y NEGRO. Programa musical que presenta Mari Cruz Soriano.
23,40.—AL CIERRE.
23,55.—DESPEDIDA.

SEGUNDA CADENA

Canal UHF

19,30.—CARTA DE AJUSTE.
19,45.—NOTICIAS - 2.
20,00.—AVENTURAS DE SUPER-RATON.
20,40.—CORTOMETRAJE.
20,45.—CINE-CLUB. «Erase una vez un loco». de Frank Powell, y protagonizada por Theda Bara.
22,35.—HORIZONTES.
23,15.—NOTICIAS - 2.
23,30.—POLIDEPORTIVO.
24,00.—DESPEDIDA Y CIERRE.

MESON EL ANCLA

COMUNICA A SU DISTINGUIDA CLIENTELA Y AMIGOS QUE A PARTIR DE HOY LUNES DIA 7, COMIENZA SU HORARIO HABITUAL DE 8 DE LA MAÑANA A 12 DE LA NOCHE. GRACIAS.

¡DISTINGASE!

**FINO APITIV
SANDEMAN**
“MUY PERSONAL”

PROGRAMAS DE RADIO

RADIO JEREZ

PROGRAMAS PARA HOY LUNES

INFORMATIVOS

7,00. SER. — 7,10. Jerez. — 7,30. SER. — 7,45. Jerez. — 8,00. SER. — 8,35. Regional andaluz. 9,00, 10,00, 11,00, 12,00 y 13,00. Informativos SER. — 13,15. Viva la Radio. — 14,30. SER. — 16,00. 17,00, 18,00 y 19,00. Informativos SER. — 20,00. Informativo de las ocho. — 20,30. Flash. — 22,00. Informativo de las diez. — 23,30. Hora 25.

RECREATIVOS Y MUSICALES

9,15. La saga de los Porretas. 9,03, 10,03, 11,03, 12,03 y 13,03. SER. — 9,25. Jerez. — 12,15. Veronismo del 81. — 17,03. SER. — 17,35. Club de la tarde. — 22,15. La noche es joven. — 23,00. Superventas. — 1,00. Medianoche. 2,00 a 7,00. De la noche a la mañana.

DEPORTIVOS

7,50. Avance. — 15,00 y 19,45. Minutos deportivos.

RADIONOVELAS

16,03. El secreto de la mansión roja. — 16,30. La calle y el tiempo.

RADIO JEREZ F. M. STEREO

Emisión exclusivamente musical de 8,00 de la mañana a 4,00 de la madrugada.

RADIO POPULAR DE JEREZ

PROGRAMAS PARA HOY LUNES

6,00. Apertura. — 7,00. Primera hora. — 7,45. Los toros. — 8,00. El cante. — 8,15. Al borde del área. — 9,00. Informativo. — 9,05. Canciones. — 10,00. Informativo. 11,00. Ojos que ven. — 12,00. Angelus. — 12,10. La buena noticia. 12,15. El país de los discos. — 13,00. Flamenco. — 13,30. Informativo. — 15,15. Toda la tarde. 16,00 y 17,00. Informativos. — 17,05. Disco joven. — 8,00. Informativo. — 19,00. Angelus. — 19,05. Informativo. — 19,15. Galería de Epeés. — 20,00. Andalucía a las ocho. — 20,30. Musical 20,30. — 21,00. Antena deportiva. — 21,30. Radioinformación. — 22,00. Sorcio del Cupón de Ciegos. — 22,05. Cantes andaluces. — 22,30. Mundo sin fronteras. — 23,00. Ida y vuelta. — 23,30. En equipo hacia el Mundial. — 0,00. La noche es joven. — 1,00. Cierre.

ONDA NUEVA

F. M. POPULAR. 92,2 Mcs. ESTEREO

De 8,00 a 3,00 de la madrugada, música e información.

Farmacias de guardia

Servicio de 9,30 de la mañana a 10 de la noche: Por-Vera, 32; José Luis Díez; Barriada Santo Tomás de Aquino (Plaza Colomina, 18); Urbanización Las Delicias-Principejerez (Carretera de Cortes).

SERVICIO NOCTURNO DE URGENCIA

Servicio de 10 de la noche a 9,30 de la mañana: Caballeros, 12; Larga, 28.



ROGAD A DIOS EN CARIDAD POR EL ALMA DEL SEÑOR

Don Fernando Fernández Monje
(Fernando Terremoto)

ESPOSO QUE FUE DE LA SEÑORA

Doña Isabel Pantoja Carpio

FALLECIO AYER, DESPUES DE RECIBIR LOS SANTOS SACRAMENTOS.

R. I. P

SU VIUDA, HIJOS, LUISA, JUANA Y FERNANDO, HERMANOS, HERMANOS POLITICOS, SOBRINOS, TIOS, PRIMOS Y DEMAS FAMILIA,

RUEGAN A SUS RELACIONES Y AMISTADES ASISTAN A LOS OFICIOS EXEQUIALES QUE SE HAN DE CELEBRAR POR EL ETERNO DESCANSO DE SU ALMA EN LA PARROQUIA DE SANTA MARIA DE LA ASUNCION, A LAS ONCE Y MEDIA DE LA MAÑANA, DE HOY, LUNES DIA 7 Y SEGUIDAMENTE A LA CONDUCCION DEL CADAVER AL CEMENTERIO CATOLICO DE ESTA CIUDAD.

EL DUELO RECIBE Y DESPIDE EN LA MISMA PARROQUIA. VIVIA: NTRA. SRA. DE LOS DOLORES, NUM. 10 (BDA. ASUNCION). NTRA. SRA. DE LA MERCED. CONSISTORIO, 3 Y 5.

(MOD. 5)

Sol de
Andalucia
embotellado



TIO PEPE
GONZALEZ BYASS

AYER FALLECIO REPENTINAMENTE FERNANDO TERREMOTO

Un fallo cardíaco acabó con su vida a las nueve de la mañana

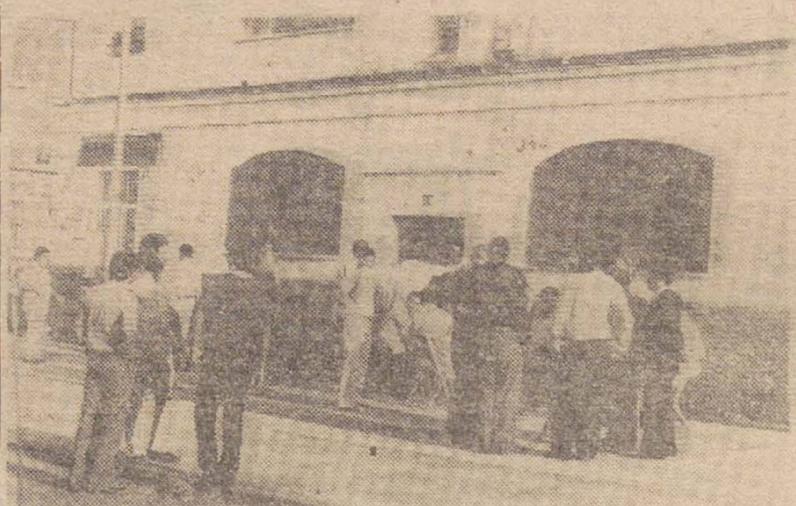
El sábado había cantado en Ronda

Una triste noticia puso luto en el mundo flamenco en las primeras horas del caluroso domingo de ayer. A las nueve de la mañana y en su domicilio, en el número 10 de la calle Dolores de esa barriada Asunción a donde había años de se había ido a vivir, y víctima de un fallo cardíaco, dejó de existir ese auténtico monstruo del cante flamenco que ya fuese Fernando Fernández Monje «Fernando Terremoto». Contaba 47 años de edad, tenía tres hijos y su estado físico —según comunicaba su propio médico, Francisco Valencia, en la mañana de ayer— era bueno, hasta tal punto que el pasado viernes alcanzase un nuevo y ruidoso triunfo con su actuación en la plaza de toros de la ciudad que le vio nacer, este Jerez de donde nunca quiso irse, y con oportunidad de la gala final de las «Noches de Jerez»; y el sábado lo hizo en Ronda, aparte de estar anunciada su actuación para la noche de mañana martes en la XV Fiesta de la Bulería, y dentro del primero de los dos tablaos flamencos de la Fiesta de la Vendimia.

CONMOCION GENERAL

La noticia, a pesar de ser día de asueto, corrió de boca en boca y causó una conmoción general no sólo en los ambientes flamencos de Jerez y de España, sino en todos los círculos sociales de la población que admiraban como cosa propia, como un artista que tanta y tanta gloria ha tenido y que, antes de que se produjese este lamentable desenlace, estaba inscrito con letras de molde en los anales de la historia viva del flamenco. A las nueve de la mañana, nada más saberse lo del fallecimiento de Fernando Terremoto, medio Jerez conocía la noticia y la barriada de la Asunción se convirtió en un incesante trasiego de amigos, artistas, flamencos, gentes de los diversos estamentos sociales y culturales de la ciudad..., que iban a cerciorarse de una noticia que apenas se creía, a la vista de que, como decíamos en las primeras líneas, el estado general de Fernando Terremoto era aparentemente satisfactorio y nada hacía temer un tan fatal y rápido desenlace de su vida.

A lo largo del día, la barriada de la Asunción continuó siendo punto de cita de todo el mundo flamenco. Hasta allí acudieron los Pansequito, Turronero, Juanito Villar, Orillo, Paco Cepero..., los artistas jerezanos todos —porque, creo, no faltó uno—, los representantes de peñas fla-



Desde primeras horas del día comenzaron a llegar al domicilio de Terremoto numerosos amigos. — (Foto J. Alberto).

mencas de Jerez —al pleno—, de la provincia, llegados ex profeso, de Sevilla. Comenzaron a llegar telegramas de condolencia y el abatemento, las lágrimas, la desesperación de sus familiares, de sus amigos, de sus muchísimos amigos (y ahí está esa grabación radiofónica en la que el llanto entrecortó las palabras de Manuel Morao, ahí está la voz lacónica del doctor que le atendió y le mimó siempre, doctor Valencia, desde que hace años Fernando Fernández Monje, nuestro Terremoto, estuviese al borde de la muerte con esa terrible afección hepática...), todo eran sentimientos de pesar, de condolencia..., un domingo trágico que convulsionó a la Asunción y a ese barrio de Santiago, donde viese la luz el genio del cante ya ido, y a ese barrio de San Miguel que ayer no competía en cante, sino que compartía el llanto y el pesar por Fernando.

FALLO CARDIACO

Consultado el médico de Fernando Terremoto, doctor Valencia, sobre las causas que determinaron la muerte del cantaor, éste fue concluyente: un fallo cardíaco. No ha tenido nada que ver su ya vieja afección hepática. Su estado, decía, era bueno y ni siquiera estaba sometido a los rigores de un tratamiento, aunque de vez en vez se le recetaban las medicinas lógicas para su problema hepático. Nada hacía prever su súbito fallecimiento.

MURIO CANTANDO

No obstante parecía que el sábado no se encontraba demasiado bien cuando actuó en Ronda. En el camino de regreso, según hemos podido colegir, lo pasó bastante mal; pero nadie temía lo que ha ocurrido, cuando a las seis de la mañana de su último domingo llegó a su casa. Sólo tres horas estuvo vivo en ella. A las nueve falleció. Manuel Morao lo comentó ayer: «Murio cantando, no podía ser de otra manera». Y cuando se le preguntó a él, que había estado artísticamente tan unido a Fernando, si sabía algo de que se encontrase mal, lo dijo: «Era tan especial, tan suyo, tenía esa personalidad tan propia, que nunca se sabía si estaba mal o estaba

bien. Estaba.» Fernando Terremoto, un ídolo, un genio, que ha muerto cantando.

HOY, EXEQUIAS

Y para las once y media de la mañana de hoy está previsto que se celebren las exequias en la parroquia de Santa María de la Asunción, en la barriada del mismo nombre. Se pretendía que se hubiesen celebrado en Santiago, mas el estado de obras en que se encuentra el barrio hubiese hecho las cosas realmente complicadas. Por cierto que, según se comentaba ayer en su propia casa, los familiares de Fernando expresaron su deseo de que su cuerpo no sea enterrado en nicho, sino en tierra. Ayer se hicieron gestiones cerca del delegado de Cultura del Ayuntamiento, Mariano León, y parece ser que las cosas, tal vez, si se aceleran las gestiones en las primeras horas de esta mañana, se realicen de esta manera.

Angel REVALIENTE

Balcón a la calle

Treinta y cuatro años tiene la Fiesta

Treinta y cuatro años cumple ahora la Fiesta de la Vendimia. Si se tratara de una mujer estaría en toda la plenitud de su belleza, porque con esa edad tendría el mejor bouquet (léase buqué, que, aunque es un galicismo, nos tomamos la licencia de traerlo aquí).

No, no es ninguna exageración comparar a la mujer con el vino ni a la Fiesta de la Vendimia con su edad, porque si algunas mujeres se quedan a la mitad del camino, en guapotas o feillas, la Fiesta de la Vendimia, con sus treinta y cuatro años se ha quedado en que, sin ser fea, tampoco es una belleza y, no es que disguste, pero no ha alcanzado a ser de las que hacen volver la cara a los hombres.

La Fiesta de la Vendimia fue un «parto» de poetas. Agonizaba la Feria de Septiembre, porque los primeros atisbos de la mecanización habían iniciado el declive de la feria ganadera. Se pensó que en Jerez, por septiembre y en plena vendimia, lo más natural era que esa feria se dedicara al vino.

Y así nació la Fiesta en la mente y en la sensibilidad de unos hombres, de unos poetas, que quisieron hacer algo grande, pero que con el tiempo no ha alcanzado —todavía— empresas mayores.

Que conste que vemos lógico y natural que se aprovechara la Fiesta para comercializar el producto, el vino, que le daba motivos para su nacimiento. Mas lo que los poetas pensaron como algo que lo viviera todo el pueblo de Jerez se ha quedado, salvo en pequeñas dosis, como una fiesta de «élite», para unos pocos y unos pocos más.

Ya digo que es lícito el punto de mira de los exportadores, dirigiendo hacia una comercialización necesaria, pero quizá una mejor compensación en el binomio Exportadores-Ayuntamiento diera por resultado que la Fiesta de la Vendimia se hiciera más popular, contara más con el pueblo, que fue, sin duda, la idea de los poetas.

A los Concursos Laborales habría que darles una proyección distinta, que los contemplara todo el mundo. Porque pienso que no me equivoco si digo que, si en Jerez son muchos los que viven del vino, son muchos más los que no dependen de él y, por tanto, ni conocen las faenas bodegueras ni siquiera el proceso de la crianza.

Si el concurso de arrumbadores se celebrara en la plaza de toros, aprovechando «las fresquitas» de la noche, llenaría la plaza de toros. Asistir a una competición de venenciadores en una noche de agosto en la Alameda Vieja llenaría la Alameda y si luego le sigue un concurso de cantes, con letras alusivas al vino, sería el «caca-bóse».

En fin, que esto necesita otro enfoque. Con treinta y cuatro años, la Fiesta debe ser algo más que la Cabalgata y los tablaos flamencos, que tienen su importancia y no queremos negársela.

¿Qué tal si se abriera un concurso de sugerencias en el que, respetando la idea de la comercialización del vino, tan necesaria, se procurara darle a la Fiesta de la Vendimia un golpe de timón hacia lo popular y jerezano?

DELCASTILLO

LOS TABLAOS DE LA VENDIMIA SE CELEBRARAN EN HOMENAJE A TERREMOTO

Algunos artistas cederán sus honorarios a la viuda

Apenas se tuvo conocimiento, en la mañana de ayer, del súbito fallecimiento del cantaor jerezano, Fernando Terremoto, se reunió en la Casa del Vino, en sesión de urgencia, la Comisión de los Tablaos Flamencos de la Vendimia, presidida por el director de la Fiesta, don Juan Luis Bretón, acordando en principio, a las circunstancias luctuosas para el mundo del flamenco, suspender la celebración de ambos tablaos, en señal de duelo por la desaparición de tan gran figura del cante, creyendo recoger así el sentimiento de artistas y aficionados en general.

Posteriormente, cuando ya se encontraba avanzada la reunión se personó en la Casa del Vino un grupo de figuras de los tablaos quienes habían acordado actuar haciendo dejacin voluntaria de sus honorarios, en favor de la viuda e hijos de Terremoto, que tras el fallecimiento de éste quedarían desamparados económicamente. A este gesto se pueden sumar los que así lo deseen.

La Comisión de los Tablaos de la Vendimia, a la vista de la petición de los artistas, de conti-

nuar adelante con la celebración de los dos espectáculos, acordó por unanimidad, de acuerdo con las figuras presentes, celebrar los tablaos como homenaje a la memoria y recuerdo de Fernando Terremoto, considerando de antemano que el pueblo de Jerez comprenderá las circunstancias dolorosas y también generosas, por parte de la mayoría de los artistas, rubricando con su asistencia masiva a la plaza de toros, las noches de los días 8 y 9 el desprendido gesto de quienes han querido tener para el compañero desaparecido el homenaje y el afecto que su memoria merecen. Por cierto que todos los artistas, cada día subirán al tablao, antes del comienzo del espectáculo y guardarán un minuto de silencio.

Tanto la Comisión de la Fiesta de la Vendimia, como la Cátedra de Flamencología, asesora de los Tablaos, se unen a la familia, en estos momentos de profundo pesar y valoraron positivamente la decisión mayoritariamente adoptada por los artistas participantes en los espectáculos de la «XV Fiesta de la Bulería», el día 8, y en «Cante y Canción de Andalucía», el día 9.

SE COMPRA ORO
PULSERAS ANILLOS MONEDAS
CHATARRA DE ORO, etc.
Todo lo que sea oro y plata
Pagamos más que nadie.
VISITENOS
C/ Letrados, núm. 6, Jerez
detrás Ayuntamiento Viejo

ACUPUNTURA
TRATAMIENTO DEL DOLOR,
ARTROSIS, NERVIOS,
NEURALGIAS.
CONSULTA: LUNES Y
JUEVES DE 5 A 8.
C/POR-VERA, 27 - BL. A-5.º

Dr. LIZASO SOLINIS
PULMON, ASMA Y ENFERMEDADES ALERGICAS.
REANUDA SU CONSULTA
de 4 a 7 excepto sábados.
C/ Armas, 7. Teléf. 32-01-55.

**TERREMOTO,
GLORIA
Y LUTO**

Terremoto se nos ha ido, en vísperas de cante y vendimia, cuando Jerez ponía banderas por esquinas de fiestas. La campana gitana de su voz enmudeció para siempre, llevando su apagado eco hasta las más recónditas bodegas del alma jerezana, tras haber repicado por última vez, por bulerías, sobre los puentes de Ronda.

Tenía dentro de su pecho de gigante, monstruo del mejor cante, un corazón de niño, amasado de negros arpegios y trémolos de arte. Cantaba y bailaba con el corazón en la mano, dando a Jerez gloria y alegría. Era un duende moreno de Santiago, que nos entregaba en cada copla su propia vida, el aire que respiraba, la armonía de su grito desgarrado, hecho seguiriya, soleá o bulería.

Yo le conocí, cuando niño, allá en el Arco, bailando antes que cantando, en el tabanco de Canalejas, en La Pandereta y en la calle Nueva, donde está todavía ese almacén de su cante festero, envinado de gracia y compás. Fernando fue creciendo a ritmo de bulerías. No podía ser de otra manera. Bailaba y cantaba con el sello de los elegidos. El mundo se le quedaba chico para sus gritos dionisiacos. La vez que le manaba como un chorro de sangre, quedó pronto impresa en discos, que llevaron su fama a todos los rincones del mundo flamenco. Terremoto nació artista y su nombre figuró en los carteles de lujo de los más importantes espectáculos y festivales. Caracol lloraba escuchándole y los más grandes artistas admiraron su arte.

La Cátedra de Flamencología también reconoció, haciéndole justicia en su propia tierra, donde fue profeta, ese arte que Fernando trasmitaba por todos sus poros. Primero fue al Copa Jerez, luego el Premio Nacional de Flamenco al mejor cantaor de España y hasta su pecho llegó la insignia de caballero cabal de la Orden Jonda andalucista. Fueron momentos culminantes, de gloria diría, para la vida artística del mejor cantaor que se ha rote en Jerez, desde los tiempos de Manuel Torre y El Gloria.

Y ahora, después de varios años subido al más alto pedestal de la fama, después de muchos años encumbrado sobre los laureles del triunfo y de la admiración y el respeto de los aficionados y de sus compañeros artistas, ese rayo que no cesa, esa alegría mítica, esa tormenta del compás que era Fernando Terremoto, acaba de entrar por la puerta grande en la gloria de los elegidos. La gloria se trueca, ahora en luto, para Jerez y para el Arte Flamenco. Pero su nombre está ya indeleble, escrito con letras de oro, en la mejor Historia del Cante de Jerez. Descanse en Paz.

JUAN DE LA PLATA

Fino PANDO
arte, tiempo y esmero.



Williams & Humbert
Jerez

con la garantía de

Rafael Durbán, nuevo director de "Radio Popular", de Bilbao

BILBAO, 6. (Efe). — Rafael Durbán, redactor jefe en funciones del diario «Sol de España», de Málaga, será el nuevo director de «Radio Popular», de Bilbao, según fuentes de esta emisora.

El nuevo director sustituirá en los próximos días a Juan María Imolagotia, que había dejado su cargo a principios de este año.

EMPEORARA EL TIEMPO

MADRID, 6. — (Efe). — Según datos facilitados a «Efe» por el Instituto Nacional de Meteorología, a las siete horas de hoy, para mañana se prevé un progresivo aumento de la nubosidad en la vertiente atlántica.

En las demás regiones del país

el tiempo continuará seco y soleado, con temperaturas sin cambios apreciables.

Durante la pasada noche ha habido nubes y nieblas en Galicia y Cantábrica y cielo prácticamente despejado en el resto.

La predicción hasta medianoche es de nieblas o neblinas matutinas en Galicia, Cantábrica, Alto Ebro y Litoral Catalán, que se disiparán antes del mediodía. Poca nubosidad o despejado en las demás regiones.

VINO SIN FRONTERAS

Jerez de la Frontera, su historia, el origen de su nombre

Philippe Dourthe, escritor francés, presentó a sus compatriotas un extenso pero muy interesante trabajo sobre los vinos de Jerez. Para realizar su informe, técnico y hasta apasionado, vino a Jerez, pasó aquí cierto tiempo y llegó a unas conclusiones que él titula «vino de la amistad», un «Vino sin fronteras».

Este artículo mereció el «Premio Internacional Jerez, correspondiente a la XXXIII Fiesta de la Vendimia, es decir, del año 1980. El fallo del Jurado, hace tan sólo un par de meses, pone de actualidad el trabajo. Es éste:

Hace unos 3.000 años, los fenicios, que fueron expulsados de la tierra de Cana por los judíos, se instalaron en el sur de España y fundaron Gadir, llamada Gades más tarde, por los romanos y Cadix en los tiempos modernos. Este pueblo de comerciantes estableció una factoría que probablemente llamaron Xera. Según el historiador griego Teopompo, del siglo IV a. C., sus contemporáneos conocían a este pueblo bajo dicho nombre, que por cierto pronunciaban Xera. Los romanos, desde el 133 a. C. hasta el 409 d. C., lo llamaban Ceret o Serit (Ceritium-Seritium).

Más tarde, al inicio de la Edad Media, en el año 409, España sufrió las invasiones de los bárbaros. Los Vándalos ocuparon todo el sur del país, que a causa de su nombre, llamaron Andalucía. Más tarde, los Vándalos fueron expulsados por los visigodos, quienes conquistaron la mayor parte de España permaneciendo en ella durante tres siglos. Finalmente, en el año 711, le tocó el turno a los Árabes, quienes procedentes de África, aplastaron a los Visigodos en la célebre batalla del Guadalete (río del Olvido), cerca de Jerez. Este fue el principio de la dominación árabe, que durará más de siete siglos y que tantos vestigios ha dejado en la península ibérica. Este último estado musulmán no será reconquistado hasta el año 1492, por Fernando V de Aragón.

Los árabes transformaron el nombre de Serit en «Seris», como puede comprobarse en el mapa mundi de El Irisi, de 1153. Estos árabes pronunciaban «Sherrish». No hay duda alguna de que esta forma es el origen de las palabras «Sheris», como lo escribe Shakespeare, y «Sherry» por la que los ingleses designan al vino de esta región y que, bajo este nombre, constituye una verdadera denominación de origen.

De la denominación árabe «Sherrish», derivó en el siglo XIII la forma española de «Xeris» y «Xeres». La antigua «X» española se pronunciaba «Ch», siendo su nombre actual de «Jerez», desde el pasado siglo XVII.

En 1264, la ciudad de Sheris es reconquistada por Alfonso X «El Sabio», rey de Castilla y de León. Puesta la ciudad con 300 nobles caballeros, entre quienes reparte las tierras donde ya crecen las viñas. Jerez permanece así, durante muchos años, siendo «la ciudad de la frontera» que separaba las fuerzas cristianas de la corona de Castilla de los ejércitos musulmanes. De ahí, las palabras «de la Fron-

tera», añadidas al nombre de la ciudad.

En adelante resistió victoriosamente los asaltos de las fuerzas árabes que jamás pudieron volver a tomarla. Para conmemorar esta resistencia heroica, sus armas muestran una multitud de infieles humillándose ante la roca de la resistencia, según relata un historiador, «al igual que las olas siempre en movimiento se estrellan contra las grandes rocas, así deberá ser su constancia en el combate contra sus enemigos».

Desde entonces, la ciudad de Jerez de la Frontera fue siempre considerada como una de las ciudades de más mérito de la península. El rey Enrique IV de Castilla la llamó «muy noble y leal ciudad», concediéndole un privilegio según el cual, los habitantes de la ciudad y sus alrededores estaban libres para siempre de cuantos impuestos y pechos que normalmente imponía el Reino. Según Spinola, ninguna otra ciudad española pudo beneficiarse jamás de tales concesiones.

El período árabe es el más interesante en la historia de Jerez. Esta época fue la que dio a esta ciudad su nombre actual, sus innumerables tesoros artísticos y arquitecturales (el castillo Árabe, el Alcázar, las murallas y los torreones que datan del siglo XI, con sus adiciones posteriores). Las costumbres, la música popular, el carácter y temperamento de sus habitantes, son reminiscencias de aquella época.

EL VINO DE JEREZ A TRAVÉS DE LA HISTORIA

Se han descubierto en Puerto Real, cerca de Cádiz, vestigios romanos de hornos de alfareros y hornos utilizados para la fabricación de ánforas destinadas al transporte del vino.

Cuando Andalucía cayó bajo la dominación árabe, las perspectivas de los viticultores de Jerez eran muy sombrías ya que la religión mahometana prohíbe a sus adeptos el consumo de cualquier bebida alcohólica. Sin embargo, los conquistadores, al verse súbitamente rodeados por viñedos productivos, cayeron irremisiblemente en la tentación de los vinos producidos y muchos de ellos no se abstuvieron.

En la segunda mitad del siglo X, el historiador árabe Rasis, celebra la gran actividad comercial de Sherrish y cita entre los productos intercambiados, el oro, la plata, el aceite, el vino, el grano y muchas otras riquezas.

Después de la reconquista de la ciudad por los cristianos en 1264, los «Anales de Jerez» mencionan la existencia de edificios llamados «bodegas» (cavas), lo que prueba que la industria vinícola no había desaparecido aún después de siete siglos de ocupación árabe.

Alfonso X fue un gran protector del comercio del sherry, y los viñedos progresaron mucho bajo su reinado.

Documentos auténticos prueban que ya en el año 1139 los vinos de Jerez se exportaban a Gran Bretaña. Muchos de estos vinos se enviaban en período de fermentación para que pudieran resistir hasta el término del viaje.

Estas exportaciones hacia las islas británicas se hicieron mucho más regulares, y a mayor

escala durante el reinado de Enrique VIII de Inglaterra, casado con Catalina de Aragón, hija de los Reyes Católicos. Esta época ve la llegada e instalación en Jerez de los primeros comerciantes ingleses, así como el desarrollo de los viñedos hasta las proximidades de Puerto de Santa María. Esta región producía en aquellos tiempos, vinos blancos, pero también vinos tintos muy apreciados.

La Inglaterra de Isabel I gustaba mucho de su viejo «sack», como llamaba Shakespeare al sherry. Este vocablo, que actualmente uniza una casa de Jerez como marca comercial («Dry Sack»), parece derivarse de la palabra española «saca», que desde tiempos lejanos se aplicaba a los vinos destinados a exportación de todas las regiones vinícolas de España, especialmente de Canarias y Málaga. El autor de Hamlet, por otra parte, precisaba el nombre de «sherry sack» para definir al vino procedente de la zona de Jerez.

Durante el año 1548, la región de Jerez vino a producir cerca de 60.000 botas (360.000 hectolitros), de los que dos tercios fueron exportados a Inglaterra y a Mandes.

Después, Felipe II de España se alza en campeón del catolicismo y combate a los protestantes. Entra en guerra contra Inglaterra. En 1558 fue el fin de su Armada Invencible que fue incendiada en Cádiz por Sir Francis Drake, quien aprovechó esta circunstancia para quedarse con 3.000 botas de sherry-sack.

La estabilización del comercio vinícola coincide con el auge de la dinastía de los Borbones en el trono de España, durante los reinados de Felipe V (1700-1746), Fernando VI (1746-1759), y Carlos III (1759-1788). Durante el siglo XVIII, el 90% de las exportaciones totales de vino de Jerez se hacían a Inglaterra, con una media anual de 10.000 botas (60.000 hectolitros).

En el siglo XIX, Andalucía fue devastada por la guerra peninsular. Mientras que Wellington se hartaba de sherry en sus campañas, los viñedos fueron destruidos y millares de botas fueron distribuidas al ejército de Napoleón, quien también gustaba del sherry.

1814 ve la restauración en el trono de España a Fernando VII. El comercio del sherry toma inmediatamente un nuevo auge, en tanto que en Inglaterra, el rey Jorge IV introduce la moda del jerez en su país. Se dice que la primera vez que lo probó, fue con motivo de un banquete ofrecido por el Alcalde de Londres, que tenía intereses en la importación de vinos de Jerez en Inglaterra. Parece que después de dicha comida, el Príncipe Regente se comprometió a no beber otra cosa que no fuera sherry.

Inmediatamente, en la Inglaterra victoriana, manifestamente remilgada en su forma de vivir, la manera más elegante de acoger a sus invitados era con una garrafito de sherry.

En 1894, una terrible plaga, la filoxera, devastó el viñedo jerezano. De origen americano e introducido en Francia con la importación de plantas, este insecto se transmitió primero a Málaga en 1875, a través de plan-



tas vivas, y más tarde a Jerez, por trabajadores itinerantes.

Sin embargo, los importadores de sherry pudieron superar los años de poca cosecha, gracias a los importantes stocks de vinos que se encontraban en las bodegas antes de los destrozos por la filoxera.

Los viñadores de Jerez no se declararon vencidos y se pusieron a injertar sus cepas en pies nuevos de viñas americanas, refractarias a la filoxera y muy pronto produjeron un nuevo sherry tan bueno como el anterior.

EL SHERRY Y SU PROCESO

A principios de este siglo, alrededor de 1905, un griego llamado Mitsotakis, se puso a elaborar en Inglaterra un «vino» a partir de los mostos importados deshidratados, después, los rehidrató nuevamente y los hizo fermentar con levaduras seleccionadas. Intentó imitar el sabor de los vinos de Jerez y los bautizó como «Sherry Británico».

Otros países le imitaron, y en la exposición de Wembley de 1925, podían saborearse «Sherris del Cabo» y «Sherris Australianos». Ha de hacerse constar, sin embargo, que los sudfricanos ya exportaban su «Sherry del Cabo» en el siglo XIX.

Más tarde, en 1936, estalla la guerra civil en España, lo que no ayuda a las exportaciones de los sherris «españoles» y la declaración de la Segunda Guerra Mundial, en 1939, aún menos. Los ingleses se acostumbraron a consumir «Sherry Británico» y los que proceden del Imperio de la Corona. Es así como Gran Bretaña y Chipre, se disponen a modernizar sus laboratorios y su material para, una parte, aumentar mucho su producción, y por otra parte, ofrecer «sherris» generosos y dulces a precios populares y muy competitivos.

Poco a poco, el nombre de «sherry» desarrolla en el ánimo del consumidor la imagen de un

tipo de vino que no tiene que tener necesariamente su origen en España.

En 1957, una empresa inglesa y un grupo español importante, comercializaron en Inglaterra un vino espumoso bajo el nombre de «champagne español», esperando quizá, una reacción por parte de los franceses. No se hizo esperar mucho. Fue la última gota que hizo estallar la cólera de los viticultores franceses que ya estaban hartos de la presencia en los comercios ingleses de los «Borgoñas Españoles», «Graves Españoles», «Sauternes Españoles», «Chablis Españoles», que se embotellaban en Inglaterra por los propios importadores. Los franceses iniciaron un proceso que duró tres años, pero que al final ganaron. La denominación «champagne» no podía atribuirse más que a los vinos procedentes de Champagne en Francia y pertenecía exclusivamente a los Champenois.

Este pleito permitió a los españoles presentar ante la Audiencia Inglesa el proceso de la palabra «sherry». Y, a principios de marzo de 1965 obtuvieron, de una parte, que la palabra «sherry» utilizada sola, no podría designar más que los vinos procedentes exclusivamente de Jerez, y, por otra parte, teniendo en cuenta la importante comercialización de las imitaciones en Inglaterra, los otros vinos del tipo del jerez, pero no procedentes de dicha región, tendrían que ser designados obligatoriamente por su país de origen precediendo a la palabra «sherry». De esta forma, los vinos ingleses, sudfricanos, australianos, chipriotas y del imperio británico, desde entonces deben hacer constar la mención respectiva de «British Sherry», «South African Sherry», «Ciprus Sherry» y «Empire Sherry».

Los resultados de este proceso aportaron una gran publici-

UNA CAJA CON SOLERA

AL SERVICIO DE LA PROVINCIA

Cádiz

Chipiona.

S. Fernando

Olvera.

Pto. Real.

Vejer

Chiclana

Alcalá de los Gazules.

El Torno

El Pto. de Sta. María

Algeciras

Barbate

Torrecedra

Rota

Tarifa

Conil

S. Enrique de Guadiaro

Est. de Jimena

S. Isidro del Guad.

Palmones

Coto de Bornos

Monte Algaida

Guadalcaçin.

Zahara

Estación S. Roque

Guadiaro

Jédula

San Pablo de Buceite

San Roque

Sanlúcar

Trebujena

Villamartin

Prado del Rey

Puente Mayorga

Puerto Serrano

San José del Valle

San Martin del Tesorillo

La Línea.

Los Barrios

Medina

Paterna

El Bosque

El Gastor

Espera

Jimena

La Barca

Benaocaz

Bonanza

Bornos

Castellar

Algar

Arcos

Benalup

Jerez

CAJA DE AHORROS

DE JEREZ

SU CAJA, SU CASA

VINO SIN FRONTERAS

(Viene de la página 6)

dad a los vinos de Jerez. Ya era hora, puesto que en 1935 se vendían muchos más vinos británicos y del Imperio bajo el nombre de «sherry», que vinos de Jerez y Oporto juntos.

GEOGRAFIA Y CLIMA

Los vinos conocidos bajo el nombre de Jerez, Xérès o Sherry, proceden de las uvas cosechadas en una zona vitícola situada al noroeste de la provincia de Cádiz. Estos viñedos están alejados de la vía férrea principal y de las carreteras que conducen de Madrid a Cádiz. Hay que ir a su encuentro como si se busca un tesoro escondido.

Los viñedos de Jerez se extienden entre los ríos Guadalquivir y Guadalete y están limitados por las ciudades de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Rota, Chipiona, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena.

Esta región ondulada, con poca vegetación, es curiosa por su terreno blanco «como un glaciar» que cubre su suelo —«la albariza»—, muy caliza, que absorbe la lluvia como una esponja y se cierra al calor, conservando como un tesoro el agua que nutrirá la cepa durante la sequía. Estas características están salpicadas aquí y allá por edificios blancos de las «viñas», propiedades vitícolas, y de lejos, este paisaje se asemeja a la maqueta inacabada de un arquitecto original.

Los viñedos están divididos en «pagos» o zonas de producción, compuestos por terrenos de idéntica naturaleza, de los que los más importantes y famosos tienen por nombre «Anina», «Balbaina» (éste dividido en Alta y Baja Balbaina), «Macharnudo» (también dividido en Macharnudo Alto y Macharnudo Bajo), «Los Tercios», etc.

La media de las precipitaciones anuales en estos viñedos es de 635 mm repartidos en 76 días al año. En general, a principios de octubre, después de la vendimia, caen unos chaparrones, que se continúan en noviembre y diciembre con lluvias importantes. En general, el 40% de las precipitaciones riegan estos viñedos de octubre a diciembre (a excepción de 1980). Normalmente, enero, es frío y seco, situándose el 60% de las precipitaciones entre febrero y mitad de mayo.

La media de las temperaturas anuales es de alrededor de 23 grados, hasta llegar a una media de 5 grados en invierno y de 32 grados en verano.

Los vientos dominantes son del noroeste y noreste en febrero, del suroeste y sudeste en primavera, y del suroeste y noroeste en otoño. Los vientos del oeste y del sur procedentes del mar, son húmedos y bienvenidos, mientras que los del noreste y del este, el «levante», procedentes del golfo de León, son demasiado secos y soplan muy fuertes.

LOS TERRENOS

Los terrenos de estos viñedos difieren según su contenido en carbonato de calcio. Se distinguen tres tipos:

El «albariza», que se considera como el mejor terreno para la producción de los vinos de Jerez, y que se caracteriza por su color blanco claro «Alba» (blanco, en español), es el origen de su denominación.

Originario de las margas blancas del oligoceno, contiene de 40% de «ilustrillos», al 80% «tájón» de caliza. El resto de sus componentes está principalmen-

te constituido por arcilla y arena en cantidades variables.

Durante la primavera, esta tierra absorbe la lluvia como una esponja, y, durante los ardientes calores del verano, la tierra se endurece en su superficie formando una costra de «cristal» que refleja los rayos del sol sobre las uvas, mientras que las largas raíces de las cepas se nutren en un subsuelo que se mantiene húmedo. A finales de diciembre de 1980, cuando no había llovido en absoluto durante más de mes y medio, se pudo comprobar después de arañar la superficie, que la tierra estaba muy húmeda a partir de los 5 a 10 centímetros de profundidad.

La albariza da nacimiento a vinos de un alto grado alcohólico, de una acidez agradable y confiere a los vinos Sherry su carácter típico. El rendimiento por hectáreas no es muy importante en estos terrenos: del orden de 35 a 40 hectolitros.

Los «barros» son de color marrón, más o menos oscuro. Son menos ricos en caliza (20 a 30%) y se componen sobre todo de arcilla, de arena y de aluviones.

Ocupan sobre todo, los valles situados entre las colinas de albarizas, reciben así las materias orgánicas en descomposición, procedentes de los terrenos más altos que les rodean. Estos terrenos son de difícil mantenimiento, ya que su riqueza favorece la proliferación de gramíneas.

Producen vinos de más cuerpo, pero menos finos que los precedentes.

Se les encuentra principalmente entre Chipiona y Sanlúcar de Barrameda y Sanlúcar y Trebujena.

Las «arenas» son terrenos de color amarillento, más o menos rojizos según su contenido en óxido de hierro. Se componen de un 80% de arena, arcilla y hasta un 10% de cal. Contienen mucha alúmina y, por supuesto, sílice.

Los mostos producidos en las

«arenas», son menos finos y más ligeros que los precedentes.

Sin embargo, son terrenos predilectos para las uvas de las cepas de Moscatel y Pedro Ximénez.

DENOMINACION DE ORIGEN: EL CONSEJO REGULADOR

Las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», han sido creadas y protegidas por el Decreto 835/1972 del 23 de marzo.

La zona de producción de los vinos protegidos por estas Denominaciones de Origen, está constituida por los términos municipales de Jerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera.

EL TRIANGULO

En esta zona de producción, se distingue también la que tradicionalmente se designa como «Jerez Superior», que se inscribe en el triángulo formado por los municipios de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y las de Rota y Chipiona, contiguas a la de Sanlúcar. Los terrenos de esta zona están constituidos por «albariza» prácticamente pura.

RENDIMIENTO

La producción máxima autorizada en la zona del «Jerez Superior» es de 80 hectolitros por hectárea y de 100 hectolitros en el resto de la zona de producción.

EL CONSEJO REGULADOR

La defensa de la Denominación de Origen (aplicación de su reglamento, vigilancia de su aplicación así como el control de la calidad de los vinos protegidos, son de la competencia del Consejo Regulador (Consejo Regulador de la Denominación de Origen) (I.N.D.O.).

LOS VIÑEDOS

Los viñedos de Jerez se extienden sobre una superficie de más de 22.000 hectáreas, de las que 15.000 producen Jerez Superior.

El municipio de Jerez de la Frontera, posee ella sola, cerca de doce mil hectáreas, de las que 11.338 son para la producción de «Jerez Superior».

Hay que hacer constar, que aún queda un 50% de la zona que podría plantarse, pero las autorizaciones del Consejo Regulador son muy difíciles de obtener.

LAS PLANTACIONES

Para plantar viñas, el primer trabajo es la «agosta». Este trabajo se realiza en el mes de agosto, como su nombre lo indica. Consiste en trabajar el terreno en profundidad (de 70 a 80 centímetros) para esponjar la tierra compacta de la Albariza. En diciembre, después de las primeras lluvias, se aplana la tierra revuelta en agosto.

La plantación comienza en enero. El número de pies por hectárea, autorizado por la Denominación de Origen, es de 4.100.

Hasta hace poco, los pies se plantaban equidistantes, a 1,5 metros en cuadro. Actualmente, las viñas se ponen sobre alambre, y, por razón de comodidad

—el paso de los tractores, entre otras—, las nuevas plantaciones se hacen a dos metros sobre uno.

PATRONES DE INJERTO

Desde la invasión de la filoxera en 1894, todas las viñas de Jerez son injertadas sobre patrones de injerto resistentes a los asaltos de este insecto.

Los más adaptados para los terrenos albarizas, proceden del cruce de Berlandieri. Los más empleados, sobre todo en las albarizas de Jerez, son los 41 B Millardet (Chasselas x Berlandieri) y el 161-49 Couderc (Riparia x Berlandieri), sobre todo en las albarizas de Sanlúcar. En los terrenos muy calizos, los «tájones» 80% de caliza, se utiliza el 333 Escuela de Montpellier (Cabernet x Berlandieri).

Otros patrones de injerto se han puesto a punto por la Estación de Viticultura y Enología de Jerez (EVEX), bajo el nombre de Bobadilla, del nombre de su descubridor, el ingeniero agrónomo don Gonzalo Fernández de Bobadilla.

Para los terrenos «arenas», se utiliza sobre todo los patrones de injerto del tipo Rupestris con Riparia.

LAS CEPAS

La elaboración de los vinos que tienen derecho a la Denominación de Origen no puede hacerse más que a partir de tres tipos de uva: la «Palomino de Jerez», la «Palomino fina» y la «Pedro Ximénez». De hecho, sólo se utilizan la primera y la última. El tipo Moscatel se admite, pero sólo para la producción de vinos comercializados bajo dicho nombre.

—La Palomino de Jerez.

Este cepaje toma distintos nombres según el lugar en que se cultive. Se le llama Listón en Sanlúcar y Chipiona, Horgazuela en Puerto de Santa María, Tempranilla en Rota y Trebujena, Palomina en Chiclana, Ojo de Liebre en Lebrija, etc.

Este cepaje se adapta particularmente al terreno y clima de esta región.

Presenta un tallo delgado coronado por una cabeza voluminosa. Sus sarmientos son numerosos, largos, delgados y ondulados. Las hojas son de tamaño mediano, en forma de palma, muy recortadas y de color verde oscuro. Estas uvas son medianas, muy sabrosas y dulces. Los racimos son enormes.

La época de su madurez se sitúa a principios de septiembre y da mostos de 13, 14 y hasta 15 grados de alcohol.

—La Pedro Ximénez.

Esta variedad parece haber sido importada de Alemania en el siglo XVI. Su cepa es de gran tamaño. Los sarmientos se elevan hacia el cielo. Las hojas son medianas, lampiñas, lobuladas o irregulares, los nervios son rojizos. Las uvas son doradas, translúcidas, blandas y muy dulces. Los racimos son medianos.

La época de su madurez se sitúa en los primeros días de septiembre. Crece en general en el fondo de los valles, en los terrenos de «barros» o de «arenas».

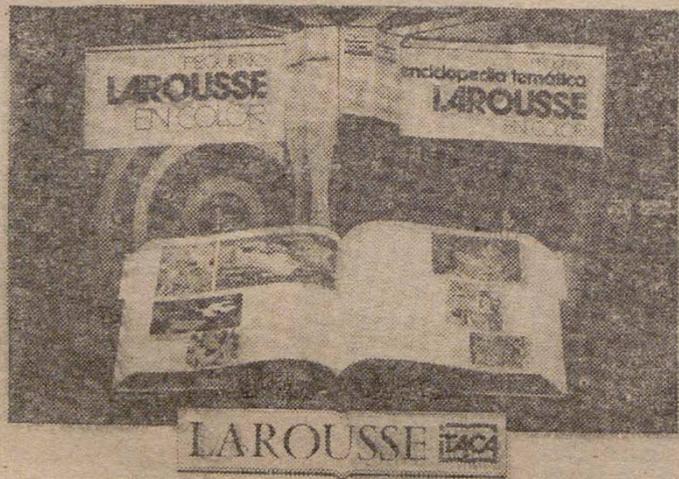
Una buena viña en Jerez puede producir una buena cosecha entre los 5 y los 30 años. Sin embargo, no es raro encontrarse con viñas mucho más viejas. Las cepas viejas producen menos, pero sin embargo, sus uvas com-

(Pasa a la página 10)

¿Le interesa una Enciclopedia LAROUSSE gratis?

LA CAJA DE AHORROS DE RONDA

tiene muchas de ellas para premiar su ahorro a plazo



Infórmese en las oficinas de la Entidad en Jerez, Avda. de la Manzanilla núm. 3 - Pago de la Serrana

SUCURSALES EN: MALAGA, CADIZ, JAEN, SEVILLA, GRANADA, CORDOBA, HUELVA, CIUDAD REAL Y MADRID CAPITAL, HASTA UN TOTAL DE 330 OFICINAS

Elija Fiat.

Porque estos tractores
no son extranjeros en España.

Los tractores Fiat son los más difundidos en Italia, en un País cuyas características son similares a las de España: zonas montañosas se alternan con zonas llanas.

Paisajes de viñas suceden a los olivares, a las campiñas, a las huertas... como en España. Y el clima es igual. Por eso, Fiat sirve al agricultor español, a la agricultura española.

La gama de tractores Fiat permite elegir entre tres sistemas de tracción de 2 ruedas motrices, de 4 ruedas motrices, de orugas con modelos desde 28 hasta 150 CV.

Los tractores de orugas son insustituibles en regiones cuyas características del terreno, cultivos y clima no aconsejan el empleo de tractores de ruedas. En la amplia gama de los orugas Fiat — 6 modelos básicos y 5 versiones especiales para montaña y viñedos y cuya potencia va desde 48 hasta 120 CV — existe un modelo específico para cada tipo de terrenos y cultivos.

En la línea Fiat hay, además, versiones para labores especializadas, y toda la maquinaria agrícola que precisa una explotación.

Esto significa disponer siempre y en todo momento de la solución exacta y apropiada para cada agricultor; cerciorarse, con cualquier modelo de que se trata de un producto de calidad superior: por su mecánica, seguridad, acabado, duración, comodidad...

No por casualidad, los tractores Fiat son líderes en Europa... y España forma parte de Europa.

Fiat Trattori

EURO

La calidad fabricada.

DIVISA

TRACTORFIAT S.A.

Carretera de Barcelona, km. 11 - MADRID-22 - Telef. 74 71 888 - Telex 23939 TFM

VINO SIN FRONTERAS

(Viene de la página 8)

pensar lo que pierden en cantidad, como si la cepa concentrara sus últimas fuerzas vitales.

LA PODA

La poda de «varay pulgar» es muy característica en Jerez. Se le deja una rama con siete u ocho ojos (yemas) que darán la uva del año y un brazo con dos yemas.

Al año siguiente, se practicará la misma poda pero al revés, es decir, que la rama fructífera será escogida entre los sarmientos crecidos sobre el brazo, mientras que la rama fructífera del año anterior será reducida a estado de brazo.

LAS VENDIMIAS

Hacia finales del mes de agosto no deja de observarse todos los días la madurez de las uvas. Así se decidirá el momento feliz del comienzo de la vendimia.

En este momento comienza a ser instalados un poco por todas partes en la viña, los «bientevos». Son refugios de paja, detrás de los cuales están apostados empleados de la viña para vigilarla y evitar los ladrones de uvas. La «Palomino» es en realidad, una de las pocas especies de uvas que hay en el mundo para la elaboración de buenos vinos, que también es buena para la mesa y, por consiguiente, buena para degustarla asimismo en la propia viña.

Se dice en Jerez que «niñas y viñas son malas de guardar». Es divertido consultar los archivos de Jerez, que están llenos de procesos contra caballos, perros vagabundos, e incluso contra enjambres de abejas que han entrado en la viña a picotear los granos maduros.

LA FIESTA DE LA VENDIMIA

La vendimia comienza normalmente en Jerez en las dos primeras semanas de septiembre.

En este momento, la viña se anoma y en el aire flota una alegría desbordante. Hacia el 9 de septiembre comienza la Fiesta de la Vendimia. Durante toda una semana, la ciudad de Jerez vive la cadencia del flamenco. Bailes, contes, cabalgatas, y otras festividades, llenan la atmósfera de la ciudad y continúan hasta bien entrada la madrugada. Un proverbio antiguo dice que «La mujer y la viña dan alegría al hombre». En todo caso, en Jerez se confirma este adagio.

El acto más solemne de la Fiesta de la Vendimia es el de la bendición de la uva y del nacimiento del nuevo vino.

Delante de la Iglesia Colegial se instala un lagar, bajo la imagen de San Ginés de la Jara Patrono de los Viticultores.

La uva es llevada por la reina de la Fiesta, rodeada por sus damas de honor y de una multitud de jóvenes, con sus trajes andaluces de colorido sin igual

Todos los años, la Fiesta de la Vendimia está dedicada a un país consumidor de Jerez. En 1969 fue el año de Francia.

Después de la pisa, y tan pronto como el mosto sale por la piqueta, se echan a vuelo las campanas, mientras que el cielo se ve invadido por una multitud de palomas que llevan sobre sus alas mensajes de alegría.

El encanto de la vendimia de otros tiempos va desapareciendo poco a poco. Hay que apresurarse para poder contemplar aún ese friso dionisiaco ofrecido por las largas filas de vendimiadores que elevan sus cestos de mimbre hasta sus hombros e ir hacia el almijar para depositar su cosecha.

El almijar es una superficie espaciosa y lisa situada cerca del lagar.

La uva se apila en pequeñas pirámides, cada una de ellas sobre «redores», pequeñas alfombrillas trenzadas. La uva queda así expuesta al sol durante varias horas, para que seque y deje concentrar el jugo.

Es interesante comparar el jugo de la uva «Palomino», procedente de un mismo racimo, antes y después de permanecer veinticuatro horas al sol.

	Antes	Después
Grados baumé	11,8	13,3°
Glucosa	232,3 g/l	268,9 g/l
Acidez	3,82 g/l	3,0 g/l
Taninos	0,141 g/l	0,037 g/l

La uva Pedro Ximénez es la primera en cortarse y la última

en pensarse, por lo que queda expuesta al sol durante unos quince días antes de pensarse mientras que la Palomino solo se expone al sol durante 24 horas. Por la noche, se cubren los montones de uva de las esterillitas, para protegerlos del rocío.

Después la uva se lleva a la prensa. Si tienen ustedes la suerte de tener un buen guía, les hará visitar una de esas pequeñas instalaciones donde la uva aún se prensa en forma ancestral. Cuatro hombres, en mangas de camisa y calzón corto, equipados con zapatos especiales claveteados, van a pisar la uva en los lagares —prensas típicas— de una manera enérgica y rápida. La costumbre es comenzar su trabajo de pisa a medianoche para terminar a mediodía del siguiente día. Así pueden descansar durante las horas de calor

En el centro de la prensa se eleva un tornillo sobre el que se adapta una gran tuerca de madera, la «marrana», que tiene dos brazos de un metro de largo cada uno.

Después de haber obtenido la mayor cantidad posible de jugo por medio de la pisa, la uva así pisada se amontona alrededor del tornillo, en capachos, «el pié»

La uva se prensa nuevamente mediante la lenta bajada de la plancha de madera, a medida que se va dando vueltas a la tuerca.

En las grandes explotaciones, los vendimiadores llenan unas cajas de plástico, paletizables, que contienen unos 17 kilos cada una. Estas cajas se llevan a

lagar en camiones. Allí se vacían, se lavan automáticamente y vuelven a enviarse a la viña para que sean llenadas de nuevo.

La mayoría de estas explotaciones está equipada con máquinas ultramodernas que reemplazan con ventaja la pisa ancestral. Generalmente son prensas neumáticas o de plancha, que extraen automáticamente el jugo sin aplastar las pipas ni los tallos.

Con frecuencia se le añade agua a los residuos de orujo. Se hace un vino de baja calidad que sirve para ser destilado.

En estas explotaciones ya no hay tiempo, ni espacio, para secar la Palomino, por lo menos en el almijar, y la uva se lleva directamente a la prensa, lo que parece preferible, por lo menos teniendo en cuenta el riesgo de oxidación bastante fuerte a nivel de mosto. Por el contrario, en lo que respecta a la Pedro Ximénez, esta práctica continúa en vigor en la actualidad.

VINIFICACION Y CRIANZA

—La prensa.

En las bodegas modernas, se efectúan generalmente, tres tipos de prensado.

La primera es ligera, lo que permite obtener el vino yema, que representa alrededor del 70% del total de mosto que será extraído.

La segunda prensada, un poco más fuerte, permitirá extraer alrededor del 20% y dará el aguapié.

Finalmente, una tercera prensa, con frecuencia mediante prensas continuas, permitirá extraer alrededor del 10% del mosto. Este mosto se pondrá aparte y, después de la fermentación se enviará para ser destilado con el fin de obtener un aguardiente (holanda) de 60 grados Gay Lussac.

EL ENYESADO

Otra operación típica de la región de Jerez, es el enyesado.

Se le añade al mosto alrededor de un kilo de yeso por cada 4,5 hectolitros de líquido. Esta práctica, que se utiliza desde tiempos inmemoriales, ya que se le añadía al mismo tiempo de la pisa, permite convertir los bitartratos del mosto en tartratos insolubles, que se precipitan arrastrando las materias en suspensión. Los mostos así son más brillantes, se acelera la clasificación, se aviva el color y la fermentación es más completa.

Este método ha sido discutido, ya que se hacen numerosas combinaciones con el calcio que, como se sabe, es difícil de eliminar después, a pesar del tratamiento que se hace a base de frío a los vinos de Jerez, en

nuestros días, antes de embotellarlos.

FERMENTACION

Para poder beneficiarse de la denominación «Jerez-Xérès-Sherry», las fermentaciones deben efectuarse en una zona bien definida, que son los municipios de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barameda.

En otros tiempos, los mostos de uva se transportaban a las bodegas cerca de las poblaciones, para su fermentación. Pero hoy en día se han construido bodegas, en el corazón de los viñedos, al lado de las prensas.

El comienzo de la fermentación de los vinos de Jerez se hace de forma tumultuosa. Es por lo que, cuando se hace en las «botas de extracción» (de madera de roble de 516 litros), o en las «botas de asiento» (600 litros), es necesario dejar un hueco de por lo menos 50 litros.

Después de esta fermentación, empezará la «enta», que durará varias semanas.

Es la fermentación maloláctica. El vino se desarrolla hasta diciembre-enero y después se clarifica.

LA CLASIFICACION DE LOS VINOS

Durante los meses de febrero-marzo, antes del trasiego, se seleccionan los vinos. Esta delicada operación presidirá el feliz resultado, o el fracaso de una bodega de «crianza».

Un catador toma una muestra de cada bota, la mira para comprobar su color y nitidez, la huele largamente y, si tiene dudas, la prueba. Inmediatamente marca con tiza las botas, utilizando signos convencionales —unas líneas (rayas)—, según la impresión que le haya dado el vino que ha observado.

«Una raya» caracteriza los mostos que tengan «nariz», bastante cuerpo y ninguna imperfección. En principio, son vinos de primera calidad que están destinados para elaborar los «finos». Estos vinos se encabezan a 15,5 grados, permitiéndoles un envejecimiento biológico.

«Dos rayas», indican los mostos que son buenos, pero que tienen menos densidad y cuerpo que los anteriores. Se destinan para «Olorosos». Entonces, estos vinos se encabezarán a 18 grados, evitando cualquier envejecimiento biológico.

«Tres rayas», marcan las botas que contienen mostos algo ácidos de poco cuerpo y sin nariz. Estos vinos se enviarán para ser destilados, de ahí su nombre de «mosto de quema».

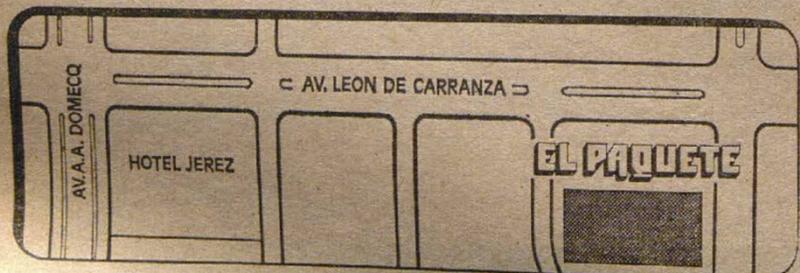
La primera selección de «finos» contenidos en las botas marcadas con una raya, tendrán una segunda clasificación des-

(Pasa a la página 12)

BICICLETAS,

muchas marcas y todos los modelos

Casa Chaves, Larga, 85-Jerez



URBANIZACION "EL PAQUETE"

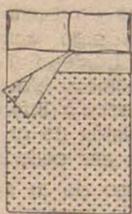
A 300 METROS DE LA AVENIDA
VIVIENDAS DE
PROTECCION OFICIAL
CON 3 Y 4 DORMITORIOS

PROMUEVEN:
PROMOTORA MONTEALTO, S.A. Y
PROMOTORA DE EL PAQUETE, S.A.
VENDE:

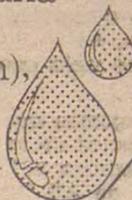


agente colegiado: J. Bequera Canales

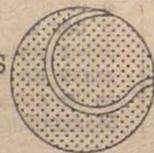
Pisos de 3, 4 y 5 dormitorios con unos excelentes acabados.



3 piscinas, dos de adultos, (una de ellas en construcción), y otra de niños.



3 pistas de tenis para mantenerle en forma.

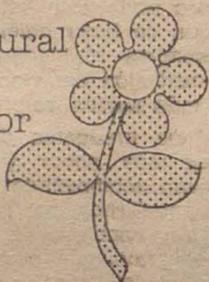


Juegos infantiles para el recreo de sus hijos.



Y 18 años de facilidades

Un parque natural de 40.000 m², situado en la mejor zona residencial de Jerez.



Su precio es el de un piso de Grupo I de Protección Oficial.



Con el 10% de entrada sobre el valor del piso.

10%

Y su precio es definitivo.

URBANIZACION EL BOSQUE

¡Para no vivir sólo entre cuatro paredes!



Pídanos información. Se la daremos gustosamente en:
INMOBILIARIA CERET, S. A.

EDIFICIO CERET

Plaza Asunción, s/n. - Tels. 34 62 00/04/08 - Jerez de la Frontera
o en la propia Urbanización



Afiliada a la Asociación Provincial de Promotores.
Entidad avalista: Caja de Ahorros de Jerez. C.I.C. Destinado a domicilio permanente del titular, Expte. CA-1-123/79.

CON LA COLABORACION
DE LA CAJA DE AHORROS
DE JEREZ.

VINO SIN FRONTERAS

(Viene de la página 10)

pués de uno o dos años de envejecimiento

Serán clasificados en «una raya», y «una raya y punto», destinando así cada bota al uso fundamental de envejecimiento al que debe someterse.

Los vinos clasificados con una raya, se conservarán a 15,5 grados de alcohol, los clasificados con raya y punto se encabezarán de nuevo de 15,5 grados a 18 grados, impidiéndoles así el desarrollo de flora de fermento.

Entre los vinos marcados con una raya, se efectuará aún otra selección entre las botas de finos que darán los vinos más delicados y serán marcados con una o varias palmas.

Estos vinos, serán conservados a 15,5 grados, para permitir a la flor continuar su acción de envejecimiento.

Las que contienen vinos que hayan evolucionado con más cuerpo pero con menos elegancia, serán marcados, sea con un punto al lado de la raya (raya y punto), o bien por una o varias barras que atraviesan la raya «palo cortado», según su grado de glicerina.

Estos vinos se encabezarán a 18 grados para parar la evolución de la flor y proporciona el nacimiento de los vinos llamados «amontillados».

LA «FLOR» Y EL ENVEJECIMIENTO BIOLÓGICO

El envejecimiento biológico de los vinos de Jerez, es un procedimiento extremadamente interesante bajo el punto de vista enológico. Como se ha visto anteriormente, los vinos se encabezan según su categoría, a 15,5 grados o a 18 grados. El envejecimiento biológico no concierne más que a los vinos de la primera categoría: «los finos», ya que a 18 grados no sobrevive ningún microorganismo.

El vino de 15 a 18 grados de alcohol volumen, envejece en las «botas de asiento», generalmente de roble americano, que tienen una capacidad de 600 litros, pero que sólo contienen 500 litros de vino, de forma que haya una cámara de aire de 100 litros, o sea, la sexta parte de la bota.

Sobre la superficie libre del vino en contacto con el aire, se desarrolla una capa de fermentos aeróbicos.

Según los trabajos de Marcella, estos fermentos están emparentados con el «Saccharomyces oviformis».

Por otra parte, la formación de esta capa es siempre espontánea y no necesita engendrarse. La intervención bacteriana es un accidente muy raro que no alcanza al uno por mil.

En Jerez, a esta capa se la llama «Flor», y al procedimiento de envejecimiento biológico «la crianza de flor».

La capa de fermentos consume el oxígeno de la cámara de aire que se ha dejado por encima del vino en la bota. El potencial de reducción de óxido del vino bajo la capa de fermento es bastante reducido (320 a 380 mv). La flor, por lo tanto, tiene un poder regulador y actúa como

capa aislante entre el vino y el aire.

El alcohol del vino se oxida, parte en gas carbónico, parte en acetarrehido. Algunas de las sustancias derivadas del acetarrehido son desconocidas, pero otras presentan un verdadero interés. El dietilacetato, por ejemplo, que puede alcanzar los 50 a 60 gramos el litro, contribuye a dar su aroma a los vinos de Jerez que han pasado todo, o parte de su envejecimiento, bajo la capa de fermento: Fino, Manzanilla, Amontillado.

EL SISTEMA DE SOLERAS

No existe la costumbre de dejar mucho tiempo el vino en un mismo recipiente, salvo durante la fase inicial. Por el contrario, el vino envejece durante sus etapas en distintas botas, con trasiegos parciales preestablecidos de duración y proporción, de acuerdo con el sistema clásico de «soleras» de Jerez.

Se entiende por sistema de solera, no solamente a la disposición de las botas colocadas en hileras superpuestas, en las cuales, cada hilera horizontal recibe el nombre de «escala» y con tiene un grado parecido de «crianza», así como, y ello es fundamental, un plan de perfeccionamiento; es decir, que el procedimiento de trasiegos, siempre parciales, a los que se somete el vino, hace que durante su envejecimiento y desde que surgió, hasta su venta, se distribuye en forma casi indefinida en el espacio y en el tiempo; de esta forma, se trata de obtener la homogeneidad en cada «escala», y por consiguiente, la mayor uniformidad posible en edad media y en características organolépticas,

del vino que sale periódicamente para la venta.

Con el fin de explicar el funcionamiento del sistema de soleras, imaginemos un sistema muy sencillo, compuesto de tres «escalas» o hileras de botas superpuestas, en las cuales, la primera solera es de 6 botas, la segunda de 5, y, la tercera de cuatro. La hilera horizontal de botas situada más cerca del suelo, a la que se le llama «solera primera», es la que contiene el vino más viejo que será comercializado.

Supongamos que de cada una de las botas de la primera solera se extraen 120 litros, o sea, un total de 720 litros. Para reemplazar esta extracción, hay que trasvasar 720 litros de la segunda solera a la primera; o sea, cinco botas en la segunda solera, hay que sacar 720:5=144 litros de cada una. Pero este trasiego nunca se hace de una bota de la segunda solera a otra de la primera. Por el contrario, la extracción de cada bota de la segunda solera (en este caso 144 litros), se distribuye a partes iguales entre todas las botas de la primera solera.

Una vez hecho este trasiego, habrá que pasar de nuevo 720 litros de la tercera solera a la segunda. Pero, como quiera que hay cuatro botas en la tercera solera, el volumen a extraer de cada una es de 720:4=180 litros. Estos 180 litros se distribuyen entre las cinco botas de la segunda solera, a razón de 36 litros cada una.

Para terminar la operación, habrá que reponer 180 litros en cada una de las cuatro botas de la tercera solera, en total ciento ochenta por 4 igual a setecientos

litros de vino. Para ello, se toma vino procedente de un sistema análogo de «criaderas» que contiene vino de «crianza» (más joven), o bien «vino de añada», es decir, vino conservado en una misma bota que ha sido clasificado, sin haber sido mezclado con otros.

Las soleras no suelen ser tan pequeñas. Normalmente cuentan con cientos de botas, pero como resulta algo complicado el repartir el trasiego de una bota entre un número elevado de botas de la escala inferior, se hace una división de grupos de 12 a 18 botas por cada escala.

El trasiego de la solera tiene lugar, por lo general, tres o cuatro veces al año; puede hacerse con menos frecuencia, pero es muy raro que no se hagan otras extracciones. En cuanto al volumen anual de trasiego, depende del tipo y edad del vino que quiera obtenerse.

LOS DIFERENTES TIPOS DE JEREZ

FINO

Es un vino muy pálido, muy seco, aunque no ácido. Tiene por lo común, color de paja, como el topacio. Su graduación alcohólica varía entre los 15,5 y los 17°. Su aroma es delicado y punzante debido a la «flor» que nace en su superficie cuando duerme en las soleras.

Se le puede comparar con el color de una manzana recién cogida en la que puede percibirse una ligera sombra de almendras.

Pero este vino, que no ha tenido apenas contacto con el aire, perderá su frescura y su aroma características en la botella. Envejece mal y sería interesante que la botella llevara la fecha de embotellado.

Por otra parte, una botella de «fino» que se haya abierto, debe consumirse rápidamente, ya que la oxidación del vino suprime los más sutiles esteres.

Todos los productos del mar adquieren más sabor y finura cuando van acompañados de «fino». Las aceitunas, por ejemplo, tienen otro sabor cuando se consumen con fino, con el que parecen más deliciosas y sabrosas. También entra en la preparación de algunos platos de cocina, a los que les da un sabor de gran finura.

El fino es el vino del cante en el baile flamenco, el vino de los momentos de alegría, y los españoles lo califican como el «Vino de la Amistad».

MANZANILLA

La manzanilla es un fino que se cosecha y se cría en la región de Sanlúcar de Barrameda. La proximidad del mar influye sobre este fino, que es más ligero que los finos de Jerez.

En un vino muy pálido, de savia muy aromatizada, ligeramente amargo, de color brillante entre el verde pálido y el oro. Parece ligero al paladar, y seco con un punto de acidez.

Es el fino ideal para acompañar los mariscos. Beberlo al borde del mar, con los deliciosos langostinos de Sanlúcar, es un aperitivo que no tiene igual.

AMONTILLADO

El Amontillado puede definirse como un Fino envejecido.

En efecto, en un Fino que ha sido encabezado a 18°, después de tres o cuatro años de envejecimiento biológico.

La influencia de los años le ha hecho cambiar de color, de sabor, de aroma y graduación alcohólica. El Amontillado llega a tonalidades que van desde el oro luminoso al rojo transparente. Deja en el paladar un sabor de almendra característica; «ave llanada» dicen los catadores, para este tipo de vino; su aroma es ligeramente punzante y dulce.

Es un vino que tiene cuerpo, con 18°, pero los vinos más viejos llegan hasta los 22° e incluso a los 24°.

Añadido a ciertos platos, perfecciona su sabor y les da más fuerza. El «fundatte de la Mancha», el salchichón bien ahumado, el exquisito jamón serrano, acompañados de Amontillado, ofrecen un sabor más intenso.

Un buen Amontillado tiene la distinción y la finura de un Fino con un ligero sabor a «rancio», y la blandura de los Olorosos. Es un vino para beberlo despacio, reposadamente.

Desgraciadamente, el Amontillado no siempre se entrega en estado puro. En el extranjero se observa que ha sido azucarado, lo que le quita el delicado sabor de la avellana.

OLOROSOS

Como su nombre indica, estos vinos son muy perfumados, revelando un ligero olor de almendras. Son de más cuerpo y más encabezados que los Amontillados. Esta sensación de riqueza se mantiene más tiempo en el paladar y da, a veces, una sensación de dulzor. Son vinos secos, con gusto «abocado». Desde el momento en que un vino no va a dedicarse para la elaboración de «fino», se convierte en un oloroso tras un nuevo encabezamiento a 18° a 20°. Sin embargo, algunos olorosos viejos pueden llegar hasta 24 o 25°.

Es un vino reconfortante para el aperitivo o para el final de las comidas.

PALO CORTADO

Este vino tiene un carácter particular muy apreciado por los buenos catadores. Reúne las cualidades de los «amontillados», con buena «nariz» y, de los olorosos, de los que tiene el cuerpo y el encabezado.

RAYAS

Estos vinos pertenecen a la familia de los olorosos, pero no tienen la delicadez del aroma ni

(Pasa a la página 14)

COCHECITOS PARA NIÑO

SILLITAS TIPO «PARAGUAS»

CUNAS, ANDADORES,

TRONAS, PARQUES,

Casa Chaves, Larga, 85-Jerez

Urbanización TORRESBLANCAS
Carretera de Arcos Km. 2

★ PISOS CON 3 Y 4 DORMITORIOS
CON 2 CUARTOS DE BAÑO
★ PRECIO DESDE 2.130.000 PTAS.
CON UNA ENTRADA DE 290.000 PTAS.

CORPORACION INMOBILIARIA PENINSULAR, S. A.
EMPEDRADA, 33 TEL 34 34 30
JEREZ



BANCO DE BILBAO

al servicio del campo español

VINO SIN FRONTERAS

(Viene de la página 12)

la limpieza del gusto. Son un poco más bastos y, en general, no se exportan.

CREAMS

Son vinos ligeramente dulces, que proceden de una estudiada

mezcla de vinos secos olorosos con vinos dulces elaborados a partir de la uva Pedro Ximénez. Los mostos de Pedro Ximénez, que en general hacen unos 30° baumé, sufren una fermentación parcial. Dan un vino de color ce-reza, muy oscuro, casi negro, cuyo contenido alcohólico es del orden de 10 a 15°.

Si tienen ustedes la suerte de degustar vinos puros elaborados con Pedro Ximénez, se verán ustedes cautivados por el extraordinario encanto de su aroma y delicado sabor especial.

Estos tipos secos y dulces de Jerez, casan entre ellos muy frecuentemente en forma armoniosa, dando lugar a una infinidad de combinaciones.

Los «Creams» o «Jerez amoroso», es el fruto de estas combinaciones. Encierra en sí toda la fuerza del oloroso y el sabor exquisito del Pedro Ximénez. Es un vino generoso.

Está indicado especialmente para tomar una copa al comenzar la jornada, con bizcochos y con dulces.

Es un vino para la merienda, que va también perfectamente para después de la comida.

EXPORTACION

Citaremos brevemente algunas cifras relativas a las exportaciones de vinos de Jerez en el mundo, que han sido ampliamente duplicados desde hace 10 años.

En 1969 se exportaron alrededor de 700.000 hectolitros, mientras que en 1979, las exportaciones superaban los 1.500.000 hectolitros, lo que representa más de 13 mil millones de pesetas.

El primer país importador de Jerez es, desde luego, Inglaterra, quien en 1979 importaba ella sola, cerca de 759.000 hectolitros, de los que 677.000 a granel, y el resto embotellado. El segundo país importador es Holanda, con más de 427.000 hectolitros, de los que 193.000 son a granel y, 234.000 embotellado. Detrás va Alemania Federal con cerca de 144.000 hectolitros, de los que más de 114.000 embotellado. Dinamarca importa 45.000 hectolitros. Los Estados Unidos 38.000, Bélgica y Luxemburgo 27.000. Francia alcanza solamente el puesto 19, con solo 1.353 hectolitros, de los cuales 1.350 embotellado.

EL BRANDY DE JEREZ

En este estudio consagrado a los vinos de Jerez-Xerez-Sherry, no podemos silenciar el brandy de Jerez, que representa, en cuanto a exportación, una cifra de negocios de cerca de dos mil millones de pesetas.

Lo describiremos brevemente, puesto que no es otra cosa más que aguardiente de vino.

Los brandies de Jerez se obtienen a partir de la destilación de ciertos vinos del mismo cepaje. Los hay de dos tipos:

Los «holandas», cuyo nombre procede del hecho que en el siglo XVIII, los Países Bajos dependían de España para aprovisionarse de alcoholes jóvenes de baja graduación, que empleaban como materia prima para fabricar sus ginebras y sus licores. Estos brandies alcanzan los 65° G. L.

Los «alcoholes destilados», que proceden de otros vinos y cuyo contenido en alcohol se acerca a los 95° G. L.

Los «holandas», al igual que los «alcoholes destilados», conservan las características espe-

cíficas de los vinos de los que proceden, y cuanto más ligeros, más son apreciados.

El sistema de envejecimiento es el de la «solera», como para los vinos de Jerez, lo que permite producir siempre el mismo brandy. Los aguardientes enve-

jecen en botas de roble, de una capacidad de 500 litros.

Cuando se dejan las holandas —estos brandies jóvenes— en la bota, adquieren poco a poco, el color, las resinas balsámicas y los taninos del roble.

Los «alcoholes destilados» su-

fren una oxidación cuidada a través de los poros de la madera de las botas, que conlleva una serie de reacciones maravillosas que contribuyen a la producción del brandy de Jerez. El aguardiente alcanza entonces su madurez en la bota.

AL VINO

De tu tronco retorcido de tus hojas verdes esperanza nocen esos hermosos gajos que manjar y vino derraman.

De Andalucía eres, familia tienes en la Mancha y al extranjero te envían para que conozcan tu casta.

¡Qué colores tan divinos te dieron esa tierra blanca!

Er septiembre la vendimia Jerez se viste de gala con sus fiestas, sus carrozas al nuevo vino agasajan.

Qué alegría siento yo cuando veo a los vendimiadores cortando lindos gajos para ir a los lagares.

Al pie de la Catedral con San Ginés de la Jara nace el nuevo vino que de nombre MOSTO le llaman

Tú que viviste en la tierra una larga temporada para pasar a la bota en oscuridad callada.

Luisa VALENZUELA

ANUNCIOS POR PALABRAS

JOSE Rosa, pintor, enmoquetador papel, mano obra gratis. Teléfono 337135.

ALMONEDA Cayetano compra muebles, cuadros, lámparas, cerámicas, muñecas, relojes, alhajas, oro y plata. Calle Letrados, 6. Teléfono 348806 Jerez de la Frontera.

PROPONEMOS trabajo casero. Manual, direcciones. 30.000 mensuales. Publirenta Alboraya (Valencia).

SE DAN CLASES para ingreso en la Academia General Básica de Suboficiales por segundo año consecutivo. Razón. Telf. 340952.

CURSOS Acelerados: Secretariado, Banca, Taquimecanografía, Graduados Escolares. Eficaz enseñanza personalizada. Academia Doceo. Doctor Mercado, 11.

Dr. Garcia Sánchez

MEDICO ESPECIALISTA EN ANALISIS CLINICOS

Pedro Alonso, 10.

REANUDA SU CONSULTA.

SUPREMO



SAIMAZA le lleva más allá del placer de saborear un buen café.

Supremo SAIMAZA: la selección y mezcla de los mejores cafés del mundo.

Con el aroma penetrante que desprende gracias a su punto exacto de tueste.

Con el Supremo paladar de su exquisito sabor puro y natural.

Deguste el nuevo Supremo SAIMAZA

SAIMAZA, el café para los que aman verdaderamente el café

SAIMAZA

... el supremo sabor de su café.

SUPREMO

VINOS DE VEJEZ, ¡ALEGRIA DE JEREZ!

Tarea difícil, esta de ponerse delante de unas cuartillas para describir un pueblo en vendimia. Pueblo este de Jerez lleno de color, de alegría y de flores. Clima sano, benigno y apacible, sol espléndido, calor abrasador en verano, extensas campiñas, nobles caballos, hermosos monumentos.

Hacer panegírico de Jerez en vendimia resulta a estas alturas una temeridad. Decir que Jerez es famosa por sus vinos es obvio. Hablar de sus mujeres es hablar de poesía. Explicar cómo bailan las jacas cartujanas es comentar un cuadro de Picasso.

Quando se trata de Jerez se hace casi siempre uso de triviedades. Todo se ha dicho, con expresiones estereotipadas de toda clase formularios. Pero nunca nos hemos detenido a reflexionar, a meditar el buen nombre de Jerez que representa el elixir de la vida. Los calificativos de muy noble y muy leal ciudad cedidos a Jerez por decreto del rey D. Enrique IV el 6 de septiembre de 1465 viene a corroborar y a justificar la nobleza de sus vinos leales que encarna la vida. Pues el vino según la conocida frase de la Sagrada Escritura —VINUM LAETIFICAT COR HOMINIS— alegrará el corazón del hombre, el vino es sangre vivificada.

Quando se trata de Jerez se hace casi siempre uso de triviedades. Todo se ha dicho, con expresiones estereotipadas de toda clase formularios. Pero nunca nos hemos detenido a reflexionar, a meditar el buen nombre de Jerez que representa el elixir de la vida. Los calificativos de muy noble y muy leal ciudad cedidos a Jerez por decreto del rey D. Enrique IV el 6 de septiembre de 1465 viene a corroborar y a justificar la nobleza de sus vinos leales que encarna la vida. Pues el vino según la conocida frase de la Sagrada Escritura —VINUM LAETIFICAT COR HOMINIS— alegrará el corazón del hombre, el vino es sangre vivificada.

Dios te salve Jerez, bendito sean tus vinos, porque llenas de alegría al hijo que emigró al extranjero, dejando padres y herma-

nos, al obrero despedido que no encuentra trabajo, al poeta en su soledad, al estudiante en la noche, al abuelo que está sólo en el mundo, a los pobres necesitados, a los enfermos de corazón y de alma.

Bienaventurados a los hombres que han sabido elaborar con su arte antiguo y delicado los vinos más bondadosos y exquisitos del mundo.

Jerez, tan alegre y purísima. Una ciudad indulgente y acogedora, que todos los septiembres se abre al mundo en su Fiesta del Vino, orgullosa de presentar sus regias bodegas, cuya trascendencia no se alcanza sino viéndolas y ofreciendo al visitante la generosidad y caridad de sus gentes.

La campiña jerezana es la representación de Jerez grande y próspero el pueblo, grande y próspero el pago. Pocos viajeros con sensibilidad consiguen soslayar esta especie de fuerza que atrae indefinible, de estupefacción (que) al producirles placer espiritual al contemplarlas. Y es que nuestra campiña enamora a más de un viajero. Tiene la virtud de entrar en los espíritus, en los sentidos.

La campiña jerezana es la patriarca de todas las tierras del mundo. El cultivo de las vides es el cultivo de las amistades. Las vides, el cogollo de Jerez son plantadas en terrenos de «albariza» en hileras, formando cuadros, con un tronco de menos

de 40 cms. de alto cada una. Crecen cuatro ramas, de las cuales dos de ellas producen frutos cada dos años. Este fruto se llama uva y si muchas uvas hacen un sólo racimo, así formamos los jerezanos un sólo e insuperable Jerez en lo universal, que recibe de estas célebres viñas que brotan por doquier sus ricos néctares.

Hay muchas variedades de uvas, pero las más corrientes son: La «Palomino», la «Mantua Castellana» y la «Pedro Ximénez» esta última es la que endulza nuestras vidas.

Ese sol que luce horas y horas, que derrite los sesos y que triunfa sobre un cielo azul, un sol que hace posible que en la segunda semana de septiembre las uvas ya estén maduras por lo general. Es ahora cuando se produce el momento especial de la vendimia: la recolección de las uvas. Vendimiadores anónimos y foscos cortan los racimos con navajas para luego transportarlos a los almijares en cestas y dejarlos en redores en orden a que se sequen y de esta forma centralizar el jugo. No todas las uvas tienen el mismo tiempo de soleo. La de «Pedro Ximénez» son las primeras que se cortan, necesitan quince días soleándose, mientras que las «Palominos» tienen sólo veinticuatro horas de soleo. Estas uvas, después de soleadas son transportadas a un nacimiento esperado por todos.

F. O. E.

... Y LA ESENCIA INUNDO EL AIRE

Quando se quedan solas, la noche y las veletas. Cuando, cada rincón, es una alegoría de cal

—Entre la sombra y la palabra.

Cierra su perfil, el aire. Cabalgando hacia el Dios de las alturas, astillas celosías al infinito salpicando de versos a la piedra.

Su voz, de roble y tiempo, se libera.

Ya, respuntea los gallos de las torres como ya se encarama a los aleros de la alta cal, donde dormita el eco. —Enamorando de duendes a seis cuerdas.

Se agranda más, si cabe todavía, para apresar la noche, que reposa sobre cualquier balcón de callejuela. —Sugiriéndole al aire mil estrofas.

Y allí, inventándole al tiempo cabriolas, traspasa las fronteras de lo inerte para ser luz. —El potro que se rompe contra el traslúcido cristal que lo apacienta.

Miguel Angel JAEN ESQUIVEL

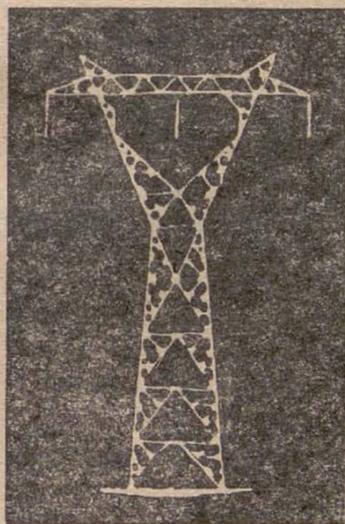
Vendimia 81

PREPARACION INGRESO

ACADEMIA GENERAL BASICA DE SUBOFICIALES, GUARDIA CIVIL Y POLICIA NACIONAL.

C/. Ronda del Caracol, 99. Jerez. Telef. 33 16 08 — 33 01 87.

NO CONSIENTAS que el mal reglaje de tu motor de gas-oil proyecte nubes de humo por el escape. Es un atentado a la vida de los demás. En la carretera, porque estorba la visión. En la ciudad, porque ataca la salud.



CASA FUNDADA EN 1926

Electrificaciones Soto, S. A.

55 AÑOS AL SERVICIO DE
JEREZ Y SU PROVINCIA

- ★ Instalaciones eléctricas en alta - baja e industrial, energía solar (fotovoltaica)
- ★ Almacenes de materiales eléctricos
- ★ Proyectos

PLAZA DE LOS SILOS, 14
GENERAL FRANCO, 8

TELEFONOS:

33 28 45 34 12 49
34 42 56 34 41 61

HOY TERMINA EN CHIPIONA LA NOVENA A LA VIRGEN DE REGLA

Mañana, a las seis, saldrá del santuario la procesión patronal

Esta tarde finalizará en el Santuario de la Virgen de Regla, en Chipiona, la novena en honor de la Patrona de la villa, novena que ha venido congregando diariamente a centenares de personas en el hermoso y bellissimo templo franciscano, insuficiente, un día y otro, para dar cabida a muchos de los que acudían a rezar una Salve a la Virgen mora y a escuchar la palabra del primer obispo de Jerez, don Rafael Bellido Caro, a quien se le atribuyen los milagros que han estado en honor de la novenario.

Mañana, festividad de la Virgen Patrona de Chipiona, la función principal en el Santuario de Regla dará comienzo a las once de la mañana, estando la predicación a cargo de monseñor Bellido Caro.

Posteriormente, a las dos, habrá almuerzo de confraternidad en el propio Santuario, dirigido por los padres franciscanos en honor del primer obispo de Jerez, don Rafael Bellido, acompañado, pregonero de la Virgen invitado.

Por la tarde, a las seis, y con la tradicional y masiva afluencia de devotos andaluces, la preciosa imagen de Nuestra Señora de Regla saldrá de su Santuario

para recorrer en triunfo las calles de la villa marinera.

Chipiona vive estos días las grandes jornadas patronales, que tienen por centro a la Virgen de Regla. La fiesta se ve animadísima un día y otro, interviniendo en las casetas y en el tablao municipal artistas de reconocida categoría. El sábado por la tarde hubo toros, triunfando clamorosamente los diestros santigueros Julio Vega «Marismeño» y Paco Ojeda, que cumplieron faenas superiores, cortando orejas y rabos.

Alegria desbordante estos días en Chipiona, en espera ansiosa de la jornada de mañana, festividad de la Patrona, en la que la Virgen de Regla, en su recorrido triunfal por la ciudad de punta a punta, irá bendiciendo a los millares de andaluces —chipioneros, sevillanos y jerezanos— a la cabeza — que se apiñarán en torno a su precioso «paso» de plata repujada; ese «paso» en el que ya está Ella, desde hace unos días, en el centro del altar mayor, rodeada de nardos y claveles blancos y del fervor y la auténtica admiración de millares de andaluces.

MANOLO LIANO

El "barco de la muerte" navega hacia el Atlántico

Arrojará 400 toneladas de residuos radioactivos a 750 kms. de la costa gallega

BRUJAS (Bélgica), 6. — (Efe). — Por Juan Antonio de Lucas.

El buque «Louise Smits» navega cargado con 400 toneladas de desechos radioactivos que arrojará a 750 kilómetros de las costas españolas de Galicia.

El «barco de la muerte», como lo denominan desde hace semanas los ecologistas europeos, zarpó hoy del puerto holandés de Ymuiden —cerca de Amsterdam— dejando tras de sí una estela de polémica y malestar.

El Comité de Energía de la localidad holandesa de Schegen denunció ayer que los recipientes de hormigón donde han sido encerrados los desechos radioactivos presentan numerosas grietas y fisuras.

Según el Comité, el mal estado de los bloques contenedores se pudo apreciar en las imágenes que la televisión nacional presentó hace dos días de las maniobras de carga del «Louise Smits».

Expertos nucleares de numerosos países desarrollados han señalado en repetidas ocasiones el peligro que representa el vertido de desechos en alta mar, sobre todo cuando —como en este caso— quedarán sometidos a fuertes presiones a 4.000 metros de profundidad.

De cualquier manera, las intensas campañas ecologistas no han impedido que el buque emprenda rumbo al «cementerio radioactivo» del Atlántico, donde —desde hace ya más de diez años— los países europeos vierten habitualmente sus desechos nucleares.

En este caso, la operación presenta una envergadura fuera de lo normal. Sustancias radiactivas procedentes de laboratorios y hospitales de Suiza, Holanda, Bélgica y Luxemburgo han ido lle-

gando al puerto holandés de Ymuiden para llevar a cabo el primer caso multinacional de vertido de desechos nucleares.

El pasado día 2, el Movimiento Ecologista «Greenpeace» movilizó varios centenares de defensores de la Naturaleza que bloquearon durante horas el paso de los doce camiones que transportaron los desechos hasta el buque.

La policía intervino y dispersó a los manifestantes. Legalmente, el asunto quedó zanjado el pasado 10 de agosto cuando el Consejo de Estado holandés —máximo organismo jurídico de apelación— autorizó el vertido de las 400 toneladas según el plan previsto.

Con el «Louise Smits» surcando ya las aguas del Mar del Norte, Brujas, ciudad del norte de Bélgica y próxima escala del barco, se ha convertido en el centro de la oposición antinuclear.

Los desechos radioactivos belgas llegaron hoy por tren a Zeebrugge, el puerto de Brujas situado a pocos kilómetros de la ciudad, y se embarcarán en el «Louise Smits» el lunes.

Unos ochocientos manifestantes recorrieron ayer las calles de la ciudad para protestar nuevamen-

te contra el proyecto y señalaron los riesgos que para la fauna marina del Atlántico encierra el «cementerio radioactivo» en constante crecimiento.

TODOS LOS EMPRESARIOS de la provincia están moralmente obligados a la absorción del desempleo, ampliando sus posibilidades hasta el límite máximo de sus posibilidades, ofreciendo los nuevos puestos de trabajo a los obreros en situación de paro.

HALLAN EN MEXICO "HOMBRES-CUERVO"

MEXICO D. F., 6. — (Efe). Cuatro personas de extraños rasgos faciales (calvos, sin dientes y sin poros en la piel), cuyas edades fluctúan entre los 43 y 50 años y conocidos como los «hombres-cuervo», llegaron ayer a la capital mexicana para ser estudiados por los antropólogos científicos, quienes tratarán de determinar su origen.

El antropólogo mexicano Pinto Meneses manifestó a periodistas que localizó a dichas personas en un municipio del Estado de Chiapas, fronterizo con Guatemala.

Dijo también que los «hombres-cuervo» se caracterizan por mergirse con frecuencia en agua para poder subsistir y que dos de ellos son hermanos y el resto, primos.

Señaló que esos cuatro pueden tener su origen en los antiguos Mayas, concretamente el grupo «Chol», que se encuentra diseminado en Centroamérica.

Tras señalar que no hablan español, agregó que los cuervos llevan una vida normal, que dedican a la pesca y a la agricultura, que sus abuelos fueron normales y que han recibido apodo de cuervos por bañarse constantemente, desde niños.

Los «hombres-cuervo» tienen ojos rasgados y pequeños, frente amplia, pero escaso (los jóvenes sólo tienen un diente), nariz achatada, mandíbula pronunciada y piel reseca.

REPORTAJES FOTOGRAFICOS
J. ALBERTO
TELEFONO 34-23-97.

ACCIDENTES DE DOS PESQUEROS EN EL BANCO SAHARIANO

Un muerto y trece desaparecidos

SANTA CRUZ DE TENERIFE, 6. (Efe). — Esta madrugada ha habido dos accidentes en el banco sahariano; el primero de ellos ha sido el hundimiento de un barco marroquí, en el que una persona ha muerto y trece más han desaparecido. El segundo accidente ha tenido lugar en un pesquero español, el «Veinte Maru», uno de cuyos tripulantes cayó al mar, arrastrado por las cadenas de las redes con las que faenaban. Su cuerpo aún no ha podido ser rescatado.

Según ha informado el programa «Faenando», el accidente en el barco marroquí, el «Izim», se produjo hacia las doce y media de la noche por causas que se desconocen.

En las labores de rescate pa-

ra encontrar a las personas que aún permanecen desaparecidas participan numerosos barcos, entre ellos cuatro españoles y varios soviéticos.

Misión comercial española esperada en Uruguay

MONTEVIDEO, 6. (Efe). — Una misión comercial española del sector de lámparas y material de alumbrado, llegará a Uruguay el próximo día 12 para tomar contacto con importadores del ramo y presentarles la actual producción.

Componen el grupo doce directores de empresas fabricantes de la región catalana. El viaje está patrocinado por la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cataluña, así como por el Ministerio de Comercio.

La misión permanecerá en Uruguay durante cinco días.



ROGAD A DIOS EN CARIDAD POR EL ALMA DE LA SEÑORA

DOÑA MATILDE CAMACHO GARCIA DE LEDESMA

FALLECIO EL DIA 26 DE AGOSTO DE 1981, DESPUES DE RECIBIR LOS SANTOS SACRAMENTOS.

R. I. P.

SUS HERMANOS RVDA. MADRE JOSEFA (COMPAÑIA DE MARIA), D. JUAN BAUTISTA Y D. MANUEL; HERMANA POLITICA DOÑA DOLORES DEL CASTILLO Y GUTIERREZ DE QUIJANO, SOBRINOS Y DEMAS FAMILIA,

RUEGAN A SUS RELACIONES Y AMISTADES ASISTAN A LA MISA QUE POR EL ETERNO DESCANSO DE SU ALMA, SE CELEBRARA MAÑANA, MARTES DIA 8, A LA UNA DE LA TARDE, EN LA BASILICA DE NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED, FAVOR QUE AGRADECERAN.

JEREZ DE LA FRA., 7 DE SEPTIEMBRE DE 1981.

(MOD. 6)

TEMA, LA HUELGA Los futbolistas, dispuestos a negociar con los clubs

Al final todos saldrán perjudicados

Y la afición se quedó sin fútbol

El tema, la huelga. Esa huelga de futbolistas españoles que ha dejado sin fútbol a toda la afición del país, en lo que debió ser la expectante e ilusionada jornada inaugural del campeonato liguero. Una huelga que —matizaciones aparte— lo único que ha aportado hasta ahora es un perjuicio para todos los implicados en la misma. Porque, como consecuencia de la misma, los clubs han sido evidentemente perjudicados en sus intereses: la afición, también, al quedar sin espectáculo; y los jugadores... pues los jugadores, pensamos, que también han salido perjudicados, aunque esperen compensaciones más adelante.

Y hay que matizar. Hay que puntualizar. Hay que informar a la opinión pública. Porque de lo que no caben dudas es de que de la discusión sale a la luz y del diálogo el entendimiento. Y es muy posible que la masa expectante de aficionados que ahora mismo, en gran parte, tiende sus simpatías hacia los jugadores, no mantenga el mismo talante de mantenerse la situación. Porque cada cual mira la feria según le vaya y según le afecte.

LOS PLANTEAMIENTOS

No vamos a abundar en cuales son los planteamientos de esta huelga, porque son suficientemente conocidos por todos. Diremos, sencillamente, que los jugadores se han plantado en huelga por cuatro puntos reivindicativos:

— El que se les abonen a los jugadores las cantidades que se les adeudan por los clubs de la pasada temporada.

— La normativa de los «Sub-20».

— Porcentaje de ingresos por publicidad y retransmisiones de partidos por TVE, así como ingresos por recaudaciones por quintelas.

— Creación de un fondo de garantías.

El que se atiendan estas reivindicaciones es la exigencia indispensable e incuestionable que la AFE ha impuesto como condición para reanudar el fútbol. Y que la opinión pública es la que tiene que sopesar si estas exigencias son razonables, razonadas y legítimas, y si como consecuencia de ello la huelga es una decisión acertada y justa.

ALGUNAS REFLEXIONES

Nuestro criterio personal —ya lo hemos expresado en más de una ocasión— es que los jugadores llevan toda la razón en el primero de sus puntos. El jugador es un profesional que debe cobrar por su trabajo. Y si en un contrato tiene estipuladas unas remuneraciones económicas y salariales, es de justicia y de derecho el que se les abonen puntual y religiosamente. El que a cualquier «tuercebota» se le haga un contrato millonario o se le valore muy por encima del rendimiento que dé a un club, ese es otro tema. Otro asunto. Pero sus derechos económicos tienen que ser respetados y cumplidos. Y estaremos en defensa de este derecho, por que lo estimamos de justicia.

Pero vamos a hacer algunas reflexiones. Porque, durante estos días presidentes de clubs y jugadores —representantes de la AFE y de la Federación, y de los clubs de fútbol— han intentado explicar sus razonamientos en defensa de cada una de las posturas. Y he aquí algunas fra-

ses sueltas pronunciadas y publicadas en distintos medios:

— «Los futbolistas se van a comer la gallina de los huevos de oro».

— «Los clubs deben dinero porque no saben hacer sus presupuestos».

— «El jugador es la base del fútbol, y por lo tanto, lo más importante».

— «El jugador es lo más importante del fútbol, puesto que es el que se lo lleva todo».

— «Los jugadores somos profesionales, trabajadores por cuenta ajena, y se tiene que pagar por nuestro trabajo lo estipulado en contrato».

— «En todas las profesiones existen unas tablas de rendimiento y se pueden medir y controlar la rentabilidad del trabajador y el honesto cumplimiento de su tarea. En el fútbol, no.»

— «Un jugador, por lesión, baja forma, enfermedad, desgana, falta de interés, etc etc, puede llevarse toda una temporada sin jugar un solo partido. Y en cambio cobra hasta el último céntimo».

— «Hay clubs que han pagado religiosamente a sus jugadores e, incluso, han pagado más de lo estipulado. No hay razón para que sus plantillas vayan a la huelga».

— «La huelga general es por solidaridad entre todos los futbolistas».

— «Los futbolistas sólo piensan en ellos, sin importarles los perjuicios irreparables que causan a los clubs».

— «La AFE nos ampara y nos defiende. Y lucha por nuestros legítimos derechos».

— «Si los clubs no tienen más ingresos es porque la afición no acude a los estadios. Y la afición acude a ver al futbolista, y no al presidente o a los directivos».

— «El 90 por ciento de los ingresos de los clubs son para pagar fichas, sueldos y primas a los jugadores. Si no dan espectáculo, no hay ingresos. Pero el jugador cobra igual».

Y así podríamos seguir desgranando un largo etcétera de frases que se han pronunciado al respecto y que, por su intencionalidad, pueden deducirse fácilmente quiénes son sus protagonistas. Interpretan ustedes y juzguen por sí mismo dónde está la razón de los argumentos.

¿Y LA AFICION QUE...?

Y, ante todo esto, ¿dónde queda la afición...? ¿Quién le ha pedido consulta, opinión y criterio...? Por lo visto, lo que la afición piense, sienta o sufra no cuenta para nadie. Y eso es grave. Muy grave. Porque la afición en definitiva es quien sostiene todo este «momio» futbolero. Y el día que la afición se cansa o se irrita con estas circunstancias, se acabará el fútbol. Y los clubs no tendrán problemas de ningún tipo y los jugadores tendrán que dedicarse a otra cosa.

De lo que evidentemente resulta lo que comentamos al principio. Que todos van a salir perjudicados de este «affaire» de difícil solución. Los clubs han perdido, por lo pronto, unos sustanciosos ingresos que se suponían iban a percibir por las taquillas del primer partido liguero. Algunos han perdido, incluso, ingresos por otros conceptos, como el caso de At. de Madrid, al que el partido se le iba a televisar en directo. Otros, como el Xerez C. D., han dejado

de ingresar la sustanciosa taquilla que debería representar esa confrontación con el Granada, para el que había un ambiente de expectación notable. Y lo peor del caso es que la mayoría de los clubs que más perjudicados han salido han sido, precisamente, aquellos que no adeudaban absolutamente nada a sus jugadores, y que habían incluso, «mimado» económicamente a sus plantillas. Porque, —y centrándonos en el caso del Xerez C. D. que en definitiva es el que a nosotros más nos afecta y más debe preocuparnos— incluso antes de comenzar la temporada, los profesionales xerezistas se han llevado un buen pellizco económico —no reconocido en ningún contrato, sino graciosa y generosamente donado por la directiva, por ganar el «Trofeo de la Vendimia», que era lo que la afición y el club esperaba de ellos.

En fin, ya veremos en qué queda todo. Quizás mañana, en esa reunión de los presidentes de los clubs de Primera, Segunda y Segunda B, se encuentre una vía de solución a un problema que, nos parece, nos parece, cada vez lleva peores trazas. Porque la AFE no se puede volver atrás, después de todo el lío que ha formado. Y los clubs no pueden hacer otra cosa que lo que han hecho, porque no está en sus manos cambiar acuerdos que se tomaron en un pleno federativo y en una negociación colectiva meses atrás.

Antonio ARIAS

QUINO ACEPTARIA LA MEDIACION DE SAPORTA

BARCELONA, 6. (Efe). — En unas declaraciones efectuadas al diario deportivo de Barcelona «Sport», el presidente de la AFE (Asociación de Futbolistas Españoles), Joaquín Sierra «Quino», expresa la posibilidad de aceptar como mediador al presidente del Real Comité Organizador del Mundial 82, Raimundo Saporta, para resolver la huelga planteada en el fútbol.

Tras ser interrogado acerca de como se podría solucionar la huelga, Quino se muestra escéptico, pero matiza: «Un posible interlocutor podría ser el presidente del R. C. O. M., Raimundo Saporta. El año pasado lo fue y la AFE quedó contenta de su mediación».

Campeonato del Mundo de Esquí Náutico

CHERTSEY (Inglaterra), 6. (Efe). — Los representantes ingleses han dominado en la competición de slalom masculino, por los campeonatos del mundo de esquí náutico, disputados en la localidad inglesa de Chertsey.

La medalla de oro ha sido para Andy Mapple y la de plata para su compatriota John Battleday, mientras que el galardón de bronce fue para el norteamericano La Point.

En categoría femenina, la venezolana Ana María Carrasco ha conquistado la medalla de oro. La de plata ha sido para la soviética Natalia Rumyantseva y la de bronce para Karin Roberge, de Estados Unidos.

Los futbolistas, dispuestos a negociar con los clubs la participación en los ingresos

Consideran que la Federación intenta desviar sus responsabilidades a otras personas y entes

MADRID, 5. (Efe). — La Asociación de Futbolistas Españoles (AFE), envió esta tarde a la Agencia «Efe» la siguiente nota informativa, firmada por su presidente Joaquín Sierra Vallejo:

«Ante las diversas versiones que circulan sobre las causas y responsabilidades de la huelga de los futbolistas profesionales y muy fundamentalmente para salir al paso de la unilateral explicación al respecto de la Real Federación Española de Fútbol, la Asociación de Futbolistas Españoles (AFE), se considera obligada a considerar los siguientes extremos:

1.—En cuanto a la liquidación de las deudas que mantienen algunos clubs con sus jugadores, la incorporación de la norma del artículo 2 del Reglamento de Jugadores al convenio colectivo, es un pacto totalmente válido, aunque su cumplimiento no ha sido tan exacto y riguroso como se afirma.

2.—Respecto a los pactos suscritos por el presidente de la Real Federación Española de Fútbol y el de AFE, con fecha 11 de noviembre de 1980, hay que señalar que sobre su validez no inciden ninguna de las disposiciones que se citan, más bien por el contrario reconocen que la RFEF es un ente que goza de propia autonomía, de la cual puede usar para celebrar cuantos pactos o acuerdos tenga por conveniente, siempre que no sean contrarios a las leyes, a la moral y al orden público (artículo 1.255 del Código Civil).

Que el pacto que se refería al compromiso federativo de crear un fondo de garantía, tenía por finalidad complementar el contenido del antecitado artículo 22 del Reglamento de Jugadores, que de otra manera quedaba vacío de contenido.

Que lo pretendido por la AFE a lo largo de la temporada pasada es que se cumpliera el pacto suscrito con la RFEF, para que los fines previstos en el mismo se llevaran a efecto en la temporada 1980-81, especialmente en lo relativo al llamado fondo de garantía, sin que ninguna de las partes pueda desvincularse unilateralmente del compromiso contraído.

3.—La AFE está dispuesta a negociar con los clubs todas las condiciones relativas a la participación en los ingresos que se obtengan por retransmisiones de Televisión, publicidad y otros ingresos atípicos, pero reclama para ello la total formalidad en la representación con que haya de actuar el interlocutor al respecto.

4.—Finalmente, y en relación con la normativa Sub-20, el que no la haya considerado el real decreto de 5 de febrero de 1981, incumpliendo así el titular del Ministerio de Trabajo la promesa formulada a AFE, en manera alguna significa que ese silencio sitúa a dicha normativa fuera del ámbito laboral, sino que, debe traducirse, por considerarla aplicable por imperativo de los artículos 14 de la Constitución y 17 del Estatuto de los Trabajadores.

Y como conclusiones a lo expuesto y a la información dada por la RFEF, la AFE puntualiza.

La Real Federación Española de Fútbol actúa, una vez más, de acuerdo con su tradicional trayectoria de desviar responsabilidades propias a otras personas y entes, siendo lo cierto que su presidente, en reunión celebrada con la representación de AFE el 23 de julio pasado, excusaba el incumplimiento de lo pactado, ya tantas veces aludido, porque el Consejo Superior de Deportes no le había autorizado a incrementar el presupuesto.

Sobre las razones morales que legitiman la huelga convocada por AFE, se han cumplido todas las prescripciones legales actualmente vigentes, de acuerdo con el decreto de marzo de 1977 y las modificaciones al mismo producidas por la sentencia del Tribunal Constitucional de 8 de abril de 1981.

Firmado Joaquín Sierra Vallejo, presidente de AFE.»

MAS DE 1.200 MILLONES, PRESUPUESTO DEL MADRID

MADRID, 6. (Efe). — El presupuesto del Real Madrid para la próxima temporada ascenderá a más de mil doscientos millones de pesetas y su presidente, Luis de Carlos, anunció hoy oficialmente ante la Junta General de Compromisarios de la entidad que se presentará a la reelección de su cargo el próximo verano «si no hay nadie, que no parece haberlo, que estimemos cualificado para el cargo».

Estas fueron las dos notas sobresalientes de la asamblea general ordinaria del club madridista, que se efectuó, sin ningún incidente, y que se prolongó más de tres horas.

De los 1.257 compromisarios censados en el Real Madrid acudieron 260 de ellos, además de un número de socios sin este carácter que rondaba el centenar y a los que se les permitió el acceso al local donde tenía lugar la asamblea.

En cuanto a la temporada que hoy debía comenzar, y que ha impedido la huelga de futbolistas, el presupuesto asciende a 1.260.279.000 pesetas, cuya mayor partida de ingresos asciende a 890.600.000 pesetas de ingresos de fútbol profesional, por taquilla, etcétera, y la de gastos también de fútbol profesional, con 666.164.000 pesetas.

Como cifras destacadas del balance figura un inmovilizado material de 1.145.193.584 pesetas, un fondo social de 855.874.600 pesetas y un valor contable de las partidas, deducidas las amortizaciones, de 216.242.568 pesetas.

El presupuesto se aprobó, no sin la intervención de algunos compromisarios. Uno de ellos dijo que el presupuesto «está hecho por bajo, con sólo treinta y pico millones de aumento respecto al del año anterior».

LA LIGA COMENZO EN TERCERA

Resultados y clasificación del Grupo X

GRUPO PRIMERO

Cambados 1, Lemos 0
San Martín 1, Vistalegre 0
Pontevedra 2, Arenteiro 1
Forriño Ind. 0, Flavia 1
Turista 1, At. Riveira 1
Gran Peña 1, Lalín 0
Fabrill 2, Verín 0
Alondras 2, Arosa 2
Lugo 2, Finisterre 0
Finisterre 1, Orense 2

GRUPO SEGUNDO

Titánico 1, Pilonesa 1
Langreo 1, Cayón 1
San Martín 1, Santoña 0
Turón 1, R. S. Gimnástica 0
Avilés 2, Astillero 1
Castro 0, Naval 1
Buelna 2, Caudal 6
Barrada 2, Gijón Ind. 0
At. Lugones 0, Europa 0
Siero 0, Oviedo Af. 1

TERCER GRUPO

Arenas G. 3, Lagún Onak 3
Eibar 2, Lemona 0
Alavés Af. 1, Real Unión 2
Deusto 1, Touring 0
Zorroza 5, Tolosa 1
Guernica 0, Santuchu 0
Aurrera 1, Munguía 0
Amorebieta 2, Vergara 1
Anaitasuna 1, Basconia 2
Valmaseda 2, Guecho 1

GRUPO CUARTO

Numancia 3, Tarazona 0

Arnedo 3, Burladés 1
Alfaro 2, Chantrea 0
Utrillas 0, Sabinánigo 0
Alsasua 0, Corellano 1
Sangüesa 0, Tauste 2

Osasuna P. 1, Tudelano 1
Peña Sport 1, Calahorra 1
Ejea 2, Binefar 0
At. Monzón 1, Aragón 3

GRUPO QUINTO

Vilafranca 0, Santboiá 0
San Andrés 3, Badalona 1
Mataró 1, Europa 2
Gerona 3, Malgrat 0
Igualada 1, Hospitalet 0
Lloret 1, Figueras 1
Horta 1, Olot 1
Canovellas 2, Júpiter 2
Gava 1, Vic 1
Barcelona 2, La Cava 0

GRUPO SEXTO

Vinaroz 2, Mestalla 2
Aspense 1, Villarreal 1
Cuart 0, Benicarló 3
Olimpico 0, Alicante 1
Denia 1, Alcira 0
Paterna 1, Español 0
Alginet 1, Puzol 0
Catarroja 1, Novelda 1
Gandía 1, Carcagente 2

GRUPO SEPTIMO

Alcobendas 1, Aranjuez 1
Valdepeñas 2, Manchego 0
San Fernando 2, Carabanchel 3
Móstoles 1, Conquense 0
Moscardó 0, Avila 6

Guadalajara 0, Ciempozuelos 0
Daimiel 0, Pegaso 0
Pinto 1, Real Madrid 0
Talavera 1, Leganés 1
Parla 2, Alcorcón 0

GRUPO OCTAVO

Ciudad Rodrigo 2, V. de Baños 1
Béjar Ind. 2, Ponferradina 0
Leonesa P. 0, Arandina 2
Ejido 1, Astorga 1
Toreno 2, Guardo 1
Fabero 2, Benavente 1
Salas 2, Laguna 1
Cacabelense 0, Toresana 1
Bembibre 2, Medinense 0
Salmantino 0, Valladolid P. 0

GRUPO NOVENO

Iiturgi 0, Marbella 0
Martos 6, Estepona 1
Vélez 2, Atarfe 1
At. Malagueño 0, Baza 2
Fuengirola 3, Carolinense 0
Granada 1, Ubeda 3
Alhauriño 5, Bailén 1
Ronda 5, Motril 1
San Pedro 1, Torremolinos 0
Benamiel 1, Melilla 1

GRUPO DECIMO

Linense 3, Don Benito 0
Sanluqueño 0, Diter Zafra 1
Rota 1, Mérida Ind. 1
Betis D. 1, Puerto Real 1
Imperio 0, Pozoblanco 1
Coria 1, Sevilla 1
Extremadura 0, Jerez Ind. 1
La Estrella 1, Plasencia 2
Villanovense 1, Cacereno 2
Alcalá 0, Moralo 0

GRUPO UNDECIMO

Margaritense 0, Manacor 1
Calvia 1, Santany 2
Porreras 6, Colerense 0
Mahonés 4, Constanca 2
Ciudadela 1, Benisalem 2
Xilvar 1, Alayor 1
Soller 1, Felanitx 2
Ses Salines 4, Andraitx 2
Porto Cristo 2, Murense 2
Poblense 4, Pormany 2

GRUPO DUODECIMO

Sp. San José 2, Tamaraceite 0
Realejos 2, Telde 1
Guimar 1, Unión Moral 1
Mensajero 3, Toscal 0
Unión Tejina 0, Marino 1
Unión Tenerife 1, Tenisca 1
San Andrés 5, Tenerife Af. 1
Estrella 1, Puerto Cruz 1
Lanzarote 1, Orotava 1
Estrella 3, Artesano 1

GRUPO DECIMOTERCERO

Caravaca 0, Albacete 3
Totana 2, Jumilla 1
Ilicitano 2, Pinatar 0
Torrepacheco 0, Orihuela 0
Callosa 1, Eldense 2
Torrevieja 4, Almoradí 1
Horadada 1, Molinense 0
Yeclano 6, Imperial 0
Cieza 2, Muleño 0
Aguilas 1, Villarrobledo 2

LIGA NACIONAL JUVENIL

Resultados de la Liga Nacional Juvenil, Grupo Segundo:

Aragón, 2; Danok Bat, 1.
Helios de Zaragoza, 0; Santander, 0.
Calasanz, 0; Oberena, 0.
Athletic de Bilbao, 1; Real Sociedad, 3.
Osasuna, 4; Añorga, 0.
Laredo, 1; Zaragoza, 5.
Chantrea, 4; Galdacano, 1.
Larramendi, 4; Santo Domingo de Zaragoza, 0.

EQUIPOS

	J	G	E	P	F	C	PPN
1 LINENSE	1	1	0	0	3	0	2
2 JEREZ INDUSTRIAL	1	1	0	0	1	0	2+2
3 POZOBLANCO	1	1	0	0	1	0	2+2
4 DITER ZAFRA	1	1	0	0	1	0	2+2
5 CACERENO	1	1	0	0	2	1	2+2
6 PLASENCIA	1	2	0	0	2	1	2+2
7 PUERTO REAL	1	0	1	0	1	1	1+1
8 MERIDA	1	0	1	0	1	1	1+1
9 SEVILLA AT.	1	0	1	0	1	1	1+1
10 MORALO	1	0	1	0	0	0	1+1
11 BETIS DEPORTIVO	1	0	1	0	1	1	1-1
12 ROTA	1	0	1	0	1	1	1-1
13 CORIA	1	0	1	0	1	1	1-1
14 ALCALA	1	0	1	0	0	0	1-1
15 LA ESTRELLA	1	0	0	1	1	2	0-2
16 VILLANOVENSE	1	0	0	1	1	2	0-2
17 SANLUQUEÑO	1	0	0	1	0	1	0-2
18 IMPERIO	1	0	0	1	0	1	0-2
19 EXTREMADURA	1	0	0	1	0	1	0-2
20 DON BENITO	1	0	0	1	0	3	0

QUINIELA GANADORA

OFRECIDA POR
MOSA

1 Zaragoza-Valencia	x
2 Hércules-Español	x
3 Sevilla-Osasuna	1
4 At. Madrid-Ath. Bilbao	1
5 R. Sociedad-R Madrid	x
6 Santander-Betis	1
7 Barcelona-Cádiz	x
8 Castellón-Las Palmas	x
9 Valladolid-Gijón	1
10 Murcia-Sabadell	x
11 Córdoba-Celta	1
12 Mallorca-Dep. Alavés	x
13 Huelva-Elche	x
14 Almería-Burgos	1

La confección de los signos se ha realizado por sorteo en el Salón de Actos de la Lotería Nacional.

TOTALMENTE REVISADOS **♦** PLENA GARANTIA
FACILIDADES DE PAGO
CTRA. JEREZ - CADIZ (La Trocha). - Telf. 34 90 00 JEREZ



DISPONEMOS DE LOS SIGUIENTES VEHICULOS

Marcas	Matricula
Seat 124 Familiar	CA-F
Seat 131	CA-H
Seat 1430 Diesel	CA-B
Chrysler 2 L	CA-F
Seat 124 Ranchera	CA-F
Chrysler Diesel	CA-H
Renault - 5	M-Y
Renault - 6	CA-A
Chrysler 150 GT	CA-I
Simca 1200 GLS	CA-F

Uryesa URBANIZADORA JEREZANA, S.A.
Promoción de Viviendas de PROTECCION OFICIAL y LOCALES
ICUALQUIER PISO en CUALQUIER SITIO
c/. Doña Felipa, 3 - JEREZ - Telf. 34 23 49

19 DE CATORCE, HASTA AHORA

MADRID, 6. (Efe). — Diecinueve máximos acertantes de catorce resultados han aparecido durante el primer escrutinio de la primera jornada del Patronato de Apuestas Mutuas Deportivas Benéficas.

Los acertantes de trece son, por ahora, 517 (quinientos diecisiete), y los de doce 7.109 (siete mil ciento nueve).

La recaudación ascendió a 491.474.391 pesetas, de los que unos 26 millones corresponden al Comité organizador del Mundial.

El escrutinio de esta primera jornada —que dio los signos mediante sorteo— finalizará mañana, lunes.

Campeonato de Europa de fórmula 3

MADRID, 6.—(Efe). —El francés Alain Ferte se ha adjudicado la victoria por segundo año consecutivo en el «Trofeo Marqués de Cubas», prueba puntuable para el campeonato de Europa de Fórmula-3, que se ha disputado esta mañana sobre 30 vueltas al circuito del Jarama de Madrid.

Por su parte el español Ricardo García Galiano se clasificó en octava posición tras haber figurado en las primeras vueltas en el grupo de cabeza.

prueba del campeonato de Europa.

MUNDIAL DE TRIAL CAMPEONATO

ESPOO (Finlandia), 6. (Efe).— Los españoles Manuel Soler y Jaime Subirá han ocupado la tercera y octava posiciones, respectivamente, en la prueba disputada en la localidad finlandesa de Espoo y correspondiente al campeonato del mundo de trial.

La prueba ha sido ganada por el finlandés Vesterinen. Después de esta carrera, Soler, con 55 puntos, marcha en quinta posición en la general del mundial.

Los árbitros almerienses se niegan a arbitrar sólo en Almería

ALMERIA, 6. (Efe). — Inopinadamente se ha planteado un grave problema en el fútbol almeriense.

El Colegio de Arbitros de Almería, en una nota facilitada a los medios informativos dice que «en reunión celebrada en el día de la fecha con la comisión arbitral y los árbitros de Regional Preferente, leída la decisión de la Federación Regional sobre la temática surgida para que sean los árbitros designados de la misma provincia de dicha categoría de Preferente, se acordó por votación en su totalidad, ante la gravedad que puede ocasionar a los clubs y a los colegiados, no arbitrar en esta provincia a excepción de casos de emergencia, como enfermedad o accidente de cualquier colegiado designado para el encuentro».

Por su parte, una representación de los clubs, al tener conocimiento de esta decisión de la comisión arbitral, ha acordado no dar comienzo a la competición regional si no se cumple lo establecido por el comité directivo de la Federación Andaluza de Fútbol en reunión celebrada el día 27 de agosto pasado, en la que se tomó el acuerdo de que en la primera fase de la categoría de Primera Regional A, correspondiente a Andalucía Oriental (Almería, Granada, Jaén y Málaga), los árbitros sean de la misma provincia. Asimismo, los clubs amenazan con retirarse de la competición en el caso de no arbitrar los partidos en la forma en que lo ha determinado dicho comité directivo de la Andaluza, es decir, con árbitros de la propia provincia.

VICTORIA DEL JEREZ INDUSTRIAL EN ALMENDRALEJO

Batió al Extremadura (0-1), en un inteligente partido de los blanquiazules

Pajuelo, a dos minutos del final, logró el tanto del triunfo

EXTREMADURA, 0; JEREZ INDUSTRIAL, 1 (Pajuelo).

ALINEACIONES

Extremadura: Joaquín; Conejo, Ortiz, Laja; Juan Pedro, Miera; Maraña, Vera, Marmesat, Nadia y López.

Jerez Industrial: Navarro; Antoñito, Ali, Larrio; León, Borrajo; Méndez, Benítez, Pajuelo, Mané y Cabral.

SUSTITUCIONES

Un solo cambio en las filas jerezanas, al reemplazar Manolito a Méndez, a escasos minutos del final. Por los extremeños, Palacios reemplazó a Marmesat y Navarro a Vera, ambos cambios en el segundo período.

ARBITRO

No fue nada bueno el arbitraje del señor Martín Suárez, al que le faltó autoridad y criterio. Perjudicó a ambos equipos, pero sus

errores más graves los cometió en perjuicio del cuadro industrialista.

EL GOL

0-1, 88 minutos de partido.—Jugada de contragolpe jerezano, llevada con velocidad y acierto por la izquierda, para que Cabral centre al punto de penalty y Pajuelo, hábil y oportunamente, remate junto a la cepa del poste.

INCIDENCIAS

Partido inaugural de la temporada en Almendralejo. Magnífico ambiente, con bastante afluencia de aficionados que salieron luego defraudados por el resultado de su equipo.

El árbitro mostró tarjetas a Nadia y Palacios, y también mostró la tarjeta roja al banquillo del Extremadura, por airada reclamación. Por los jerezanos, la única tarjeta la recibió León, a los 50 minutos de juego. No se registraron otras incidencias dignas de mención.



HORARIO DE FERIA

MIERCOLES	9	DE 10 a 3
JUEVES	10	
VIERNES	11	
SABADO	12	
DOMINGO	13	CERRADO

Lunes 14 reanudamos horario habitual



ecojerez

DESEAMOS A TODOS UNA FELIZ FERIA

LA PRIMERA, EN LA FRENTE...

ALMENDRALEJO. — (Crónica especial para HOJA DEL LUNES, de Jerez).

Al Extremadura, con todo su golpe de aspiraciones y con toda su condición de equipo «gacilo» en la presente temporada del Grupo X de la Tercera División, le han dado, lo que se dice, la primera en la frente. Y la verdad es que, pese a que aquí en Almendralejo se respetaba al Jerez Industrial —porque sabemos de su condición de equipo que ha gozado de una solera futbolística en el ámbito nacional, y sabíamos también de los fichajes que había realizado, especialmente la de un entrenador del prestigio de Luis Del Sol—, pese a que aquí en Almendralejo, repetimos, se respetaba al Jerez Industrial, a ningún aficionado extremeño le podía pasar por la imaginación que los jerezanos se llevaron los primeros puntos de la temporada e hicieron encajar al Extremadura —un Extremadura que se ha reforzado con nombres cotizados en el fútbol, como los de Marmesat, Maraña, etc., etc., y por que se han pagado muy buenos dineros— los dos primeros negativos.

Pero se la han dado. El Jerez Industrial le ha dado al Extremadura la «primera» en la frente, quizás para que a la afición se le quiten los buenos pensamientos «ascensoristas» que se tenían. Y lo que es más importante de reflejar es que el equipo jerezano se ha llevado la victoria con toda justicia, en función del fútbol más inteligente que ha hecho y de la mejor sensación de equipo práctico que ha demostrado aquí. Nadie puede poner reparos a la victoria blanquiazul e, incluso, diríamos que pudo ser más amplia si el árbitro conceda un penalty que

se le hizo al jerezano Cabral, a los 5 minutos, y que a nuestro juicio, y en honor de la verdad, fue bastante claro.

LOS JEREZANOS, AL CONTRAGOLPE

El encuentro, en líneas generales, ha tenido más fuerza que calidad y más emoción que espectáculo. Es cierto que el Extremadura ha sido el equipo que territorialmente ha dominado. Pero lo ha hecho sin peligro, por el buen sistema defensivo de los blanquiazules, y por el buen dispositivo táctico que Luis Del Sol montó en la zona ancha, donde todos los hombres visitantes trabajan con ahinco. Al meta Navarro, pese al dominio local, apenas le llegaban balones cogidos sobre su área, que o bien despejaban su defensa con cierta facilidad, o en última instancia los atrapaba el portero.

Fue un primer tiempo en el que el Extremadura jugó con cierta insistencia, con cierta constancia, con mucha fuerza y con evidente dominio territorial. Pero, por contra, las mejores ocasiones de gol las contabilizaron los jerezanos, gracias a un fútbol de contragolpe muy rápido, lanzado por los centrocampistas sobre las puntas de ataque que integraban Borrajo y Mané, cuando jugaba adelantado.

OCASIONES JEREZANAS

Las características de la segunda parte fueron sensiblemente similares a las de la primera mitad. Siguió el dominio territorial del Extremadura, frente a un Jerez Industrial que con una inteligente disposición táctica controlada sin agobios este esfuerzo local, aprovechando su velocidad y su capacidad de reacción para provocar contragolpes continuos.

Fue en esta fase en la que los jerezanos contaron con las ocasiones más claras y más importantes de hacer saltar el marcador. Ya en el primer tiempo hubo esa jugada de penalty que el árbitro no señaló. Y, en la continuación, Cabral volvió a tener otra gran oportunidad, que el meta Joaquín desbarató en una intervención magnífica. Y, antes de que se registrara el gol de Pajuelo, con sendos tiros consecutivos de ambos jugadores que no se transformaron de milagro.

BUENA IMPRESION JEREZANA

A dos minutos del final vino el gol de Pajuelo que sentenciaría el resultado. Un gol que los jerezanos habían venido «mascando» en sus peligrosos contragolpes y que hundió moralmente a un Extremadura sin capacidad de reacción.

Y aquí terminó el partido. Un partido en el que el Extremadura ha echado un jarro de agua fría a una afición que llenó el campo y que había acudido ilusionada por ver a su equipo. El Jerez Industrial, por el contrario, ha hecho un encuentro muy eficaz, muy práctico y muy positivo. Superó al Extremadura en inteligencia y en capacidad de contragolpe. Y si bien fue dominado territorialmente, supo plantear el encuentro con un dispositivo táctico más inteligente, hasta el punto de que gozó de las mejores oportunidades. Una victoria, pues, merecida para los jerezanos, que nos han causado una excelente impresión. Tan es así que no dudamos en predecir que, de repetir por esos campos de Dios las mismas que han tenido aquí en Almendralejo, será un equipo con el que habrá que contar en esta temporada, a la hora de calificar favoritos.

Derrota del At. Sanluqueño, ante el Díter Zafra, (0-1)

Importante positivo para el Puerto Real

SANLUCAR DE BARRAMEDA. (Por teléfono, corresponsal J. BARRILO).

En el primer encuentro de Liga del Grupo X de la Tercera División, el Atlético Sanluqueño ha sido derrotado en el campo de «El Palmar» por un gol a cero por el Díter de Zafra.

ARBITRO Y ALINEACIONES

Dirigió el encuentro el señor Rodríguez Fontanilla, de Sevilla. El partido en sí ha sido bastante correcto. El ha tenido alguna que otra falta de apreciación.

EXITO DE LAS "24 HORAS DE DOMINO", DEL GRUPO DE EMPRESA DOMECCO

Durante los días 4 y 5 se han celebrado las 24 horas de domino organizadas por el Grupo de Empresa Domecco.

Tras una reñida lucha se han proclamado campeones don Lorenzo Soto Ramírez, don Antonio López Cepero Sánchez y don Manuel García Ngvarro. Durante las 24 horas se han jugado un total de 142 partidos de 300 tantos, con 1.952 juegos, sumando un total de 66.553 tantos; tres cierres de 114 puntos. La partida más larga, con 23 juegos, y la más corta con 7.

Terminado el maratón se entregaron los trofeos y premios en metálico a los distintos ganadores, y a todos los participantes se les entregó un diploma y un obsequio de productos Domecco.

COMENZO LA LIGA FEDERADA DE FUTBOL-SALA

Con extraordinario interés, ha dado comienzo la Liga Federada de Fútbol-Sala, División de Honor, en su fase local.

Los encuentros se han disputado en la cancha del Polideportivo Municipal «José María Ruiz-Mateos», y los resultados de la primera jornada fueron los siguientes:

- Sherry, 0; Aguila, 4.
- H. Cabral, 0; Revelación, 0.
- Lalana, 0; Moreno, 2.
- Agropesur, 3; Jerez 2000, 0.
- Candelaria, 4; Gulf, 0.
- Pagasa, 2; Paulino, 3.
- Marsans, 1; Stop, 1.

Dr. Antonio Milla

GARGANTA, NARIZ, OIDOS.
REANUDA SU CONSULTA
LUNES, MIERCOLES Y VIERNES. PETICION HORA:
Teléfono 34-25-08 a partir de las 5 tarde.

Tarjetas amarillas a Ballesteros y Moscosio en el minuto 83.

Díter: Hilario; Dávila, Grandos, Daniel; Borrego, Grillo; Toboso (Méndez), Ballesteros, Marcos. Chico (Torres) y Enrique.

At. Sanluqueño: Villegas; Malines, Bobo, Jaramillo; Enrique del Ojo, Suárez (Garrido); Cuenca (Manolo del Ojo), Moscosio, Joaquín, Baldomero y Godino.

GOL

En el minuto 32, el delantero centro visitante, Marcos, conecta un magnífico cabezazo llevando la pelota al fondo de las redes de Villegas, en pase medido que le sirvió Grillo casi desde la línea de córner.

INCIDENCIAS

Tiempo espléndido, mucho público en las gradas, emoción y contemplamos, también, bastantes seguidores extremeños.

COMENTARIO

Mal hemos empezado, porque las circunstancias han impuesto al Atlético Sanluqueño un handicap que hasta el momento ha sido insuperable. Tiene en la enfermería a Lorenzo, Miguel Ángel, Garrido que aunque jugó está lesionado, Cabo y, en fin, una merma grande en sus primeros jugadores. Ello ha influido mucho en que este partido se le haya ido de las manos y la indiscutible calidad que tuvieron sus oponentes. El Díter Zafra es un buen equipo, que, sin duda alguna, evidencia que perteneció el año anterior a superior categoría, a la Segunda «B» y esto se hace notar mucho más en estos principios de temporada, pero nosotros entendemos que el Atlético Sanluqueño mereció el empate; pero, como en fútbol, goles son triunfos y en este partido sólo se marcó uno y éste lo consiguió el Díter, ha hecho que los dos puntos en litigio se marchen fuera. Tiempo habrá de recuperarlos y nosotros así lo creemos y lo deseamos, para bien del fútbol sanluqueño y para el afianzamiento este año del equipo que entrena Pepe Cantón.

En el capítulo de distinguidos, hemos de señalar por los visitantes, a Dávila, Borrego, Marcos y Enrique. Por el Atlético Sanluqueño, el entusiasmo de todos y el mejor hacer de Malines, Bobo, Baldomero y Godino.

MERITISIMO EMPATE DEL PUERTO REAL

SEVILLA. — Betis Deportivo, 1; Puerto Real, 1.

Puerto Real: Luis Manuel; Pato, Abelenda, Alberto; Tey, Lacalle; Alfredo, Rey II, Pacotillo, Ramírez (Candón), Federico (Paz).

Betis Deportivo: Salva; Richard, Rafael (Herrera), Prieto; León, Aguado; Cristóbal, Soto, Perico, Medina (Ariza), Espinosa, Peñaña.

Arbitró Chamarro Adamed, del Colegio Andaluz. Discreto.

En el minuto 50 el Puerto Real consiguió marcar por Ramírez, pero el tanto fue anulado por supuesto fuera de juego, de cisión ésta que consideramos errónea, pues el gol debió de subir al marcador.

GOLES

0-1. Minuto 4. Falta ocho me-

tros fuera del área. Lanza Abelenda, bombeando el balón al punto de penalty, con remate final de Pacotillo, ante la total pasividad de la defensa verdiblanca.

1-1. Minuto 44. Jugada similar al gol anterior. Falta botada por Soto, diez metros fuera del área. Medina después de amagar dos ocasiones, raseó el balón, marcando el tanto del empate.

COMENTARIO

Partido muy malo, donde la característica general de la jornada fue el calor y la escasa participación del público. Técnicamente el partido fue muy malo y en honor a la verdad el Betis Deportivo mereció el triunfo, pues contó con más ocasiones.

EMPATE EN CORIA

CORIA. — Coria, 1; Sevilla Atlético, 1.

Coria: Chicha; Antoñito, Díaz, Domingo; Emilio, Sánchez; Estévez, Manolín, Martín, Jeromo, Curro. Emilio por Contado y Estévez por Fernando.

Sevilla At.: Herrera; Coronilla, Grande, Arias, Vicente, Francisco; Codesal, J. Luis, Borc, Gervasio, Manolín. Francisco por Alonso y Codesal por Alfaro.

Arbitró el señor León Aguilar.

bien. Tarjetas para Cornilla y Arias.

Minuto 15. Jeromo de penalty marca 1-0).

Minuto 7 segundo tiempo. — Boro marca el empate. — (Mencheta).

NO FUNCIONO EL MARCADOR EN ALCALA

ALCALA. — Alcalá, 0; Moralo, 0.

Alcalá: Medina; Gallego, Osorio, Baena; Charly, Cabrera; Toño, Linares, Lapi (Selu), Paradelá (Joaquín), Luis.

Moralo: Sanhiz; López Matías, Batista, Mcreira; Gaudencio, Cruza; Jarillo (Juanito), Moisés, Lin, Pedro Pablo, Felipe. Arbitró el señor Aragón, bien. Tarjetas para Osorio y Bautista. — (Mencheta).

DOS POSITIVOS PARA EL CACEREÑO

VILLANUEVA DE LA SERENA. — Villanovense, 1; Cacereño, 2.

Villanovense: Serrato; Rena, Michel, Chicha; Santero, Sánchez, Joaquín, Mané, Mariano, Romero (Ponchc), Chamorro, Cordero.

Cacereño: Soto; Casquero, Sattarega, Camino; Emilio, Parra (De Arriba); Zubitur, José Luis, Blanco, Manolo (Mula). Arbitró el señor Soto Cordero.

Muchos errores. Tarjetas a Michel, Casquero y De Arriba.

Minuto 30. Gol de José Luis (0-1), en un fallo de la zaga local.

Minuto 38. Acoso local, con manos dentro del área de un jugador visitante. Falta máxima que lanza Cordero y marca. (1-2)

Minuto 2, segundo tiempo. — Jugada de contrataque visitante, con fallo local y Oliva marca. (1-2). — (Mencheta).

GOLEADA DE LA BALONA

LA LINEA. — Linense, 3; Don Benito, 0.

Linense: Montes; Bautista, Silva (Pera), Casas; Lorenzo, Candil, Ferrari; Torremocha (Charlo), Velasco, Carmona y Quirós. Don Benito: Caballero; Mcreno 1, Moreno II; Cantón, León (Vidal), Mira; Pineda, Del Barco, Morales, Loli (Juani) y Dalmaico).

Arbitró el malagueño Beltrán Galindo. Bien. No mostró tarjetas.

1-0. Minuto 16. Fuerte disparo de Torremocha, desde fuera del área.

2-0. Minuto 40. Gol de Ferrari a puerta vacía.

3-0. Minuto 89. Sensacional jugada de Velasco, sorteando a una defensa y al portero para que Charles a puerta vacía marcara. — (Mencheta).

DOS NEGATIVOS PARA EL IMPERIO

CEUTA. — El Pozoblanco ha derrotado por un tanto a cero al Imperio de Ceuta.

Imperio: Casanovas; Vega, Azpillaga, Panadero, Moreno, Callejas; Miguel, Noain, Berenguer, Castro (Guadix) y Pereira (Sergio).

Pozoblanco: Calvo; Moreno, Sánchez, Ferry; García, Pablo (Camacho); Nino II, Bruguier, Coca (Luis Pérez), Pastor y Rojas. Arbitró Romero Delgado, de Jerez, que estuvo bien. No mostró ninguna tarjeta.

El gol se consiguió a los 35 minutos. Un despeje de la defensa local rebotó en Bruguier, colándose la pelota mansamente en la portería.

TABLAS EN ROTA

ROTA. — Rota, 1; Mérida, 1. Rota: Vidal; Gómez II, Medina, Ruiz Mateos; Andrade; Gómez I; Paco, Tejero, Gasca, Martín, Pérez (Rincón) (Manolo).

Mérida: Manolo; Contreras, Rodri, Pedraza; Obispo, Lucas; Picón, Barrios (Troiteiro), Simancas (Márquez), Paco y Boni.

Arbitró el sevillano, Bautista García, regular tirando a mal Tarjeta roja a Andrade, del Rota y amarillas a Rincón y Vidal, del Rota y Pedraza y Márquez, del Mérida.

GOLES

0-1. 8 minutos. Escapada de Paco por la banda izquierda, sirviendo en bandeja a Boni que inaugura el marcador.

1-1. — A los 20 minutos. Penalty que transforma Gómez I.

COMENTARIO

Encuentro disputado con más oficio y veteranía en los visitantes y mejor juego del conjunto roterío que pese a su inferioridad numérica pudieron mantener a raya al Mérida. Por el Mérida destacaron Paco, Boni y Obispo. Por el Rota, Tejero, Paco y Martín. — (Mencheta).

RINCON NAZARET

CURSO DE BALONMANO

Se celebra todos los lunes, miércoles y viernes para jóvenes de 8 a 12 años, un curso de balonmano, ese bello y duro deporte, que sin duda promocionará los muchos aficionados que tiene, pero que quizás ignoran los recursos y técnicas que apoyan el desarrollo de esta modalidad deportiva lo que pueden aprender en este curso cuyo horario a partir del mes de octubre próximo será los sábados de 10 a 12 de la mañana. La inscripción en los cursos se encuentra abierta en la oficina de información del Club.

CAMPEONATO PROVINCIAL DE NATACION

Durante el lunes, martes y miércoles últimos se han celebrado en la piscina de competiciones oficiales del Club Nazaret, el Campeonato Provincial de Natación en su fase de Promoción, organizado por la Delegación Gaditana de Natación. Participaron en las distintas pruebas, nadadores de ambos sexos encuadrados en los clubes A.C.D. Natación Cádiz, Náutico del Puerto de Santa María, Sagrada Familia y Club Nazaret, pusieron la nota jovial y deportiva al disputarse más de treinta pruebas con la participación casi masiva de nadadores que apuntan un gran futuro.

NUOVO ARBITRO NACIONAL DE NATACION

Ampliamos la noticia que ya recogimos la pasada semana en el sentido del nuevo título de árbitro nacional de Natación obtenido por don Rafael Mantaras García Figueras durante el Campeonato de España de Natación celebrados recientemente en el Puerto de la Cruz en las Islas Canarias y que viene a sumarse a los que ya posee de entrenador nacional de Natación y presidente del Colegio de Arbitros, así como miembro de la Delegación Provincial de Natación dependiente de la Federación Andaluza de Natación, por lo que felicitamos al señor Mantaras deseándole los mayores éxitos en el desarrollo de las funciones que le otorga su nuevo título nacional.

HIPICA

Continúan los cursos en horario de verano de la enseñanza de la equitación de lunes a sábado en jornadas de 9 a 13 horas y de 18,30 a 21,30, permaneciendo abierta la matrícula en Información, así como la práctica de la equitación que se realiza durante esas horas en que funciona la Escuela, en los distintos picaderos y pistas del recinto hipico del Club, que han venido a registrar una media de ocupación de 9,3 horas diarias.

II TROFEO "NUESTRA SEÑORA DE LA CARIDAD", DE CICLISMO

Alberto Correa, de Jerez, se proclamó vencedor

SANLUCAR DE BARRAMEDA. — (Por teléfono, corresponsal Barello). — En la mañana de ayer se celebró en Sanlúcar, con gran entusiasmo de público, el segundo trofeo «Virgen de la Caridad» que organiza la Peña Ciclista local «Galán Reyes». Consistió en recorrer 30 vueltas en circuito urbano, que constaba de un total de 75 kilómetros, con un tramo —la llamada Cuesta de Belén— de una corta, pero de una cuesta muy en pendiente, y de

difícil escalada, y que, por consiguiente, hubieron de pasarla 30 veces cada uno.

Este segundo trofeo de la Caridad fue ganado por el jerezano Alberto Correa Prieto, con el dorsal número 8, entrando en segundo lugar el número 6, Antonio Muntaner Gatica, de Puerto de Santa María; tercero el número 1, Luis Cordero Asensio, de Sanlúcar; cuarto, el número 12, José Lobato Parra, de Trebujena; quinto, el número 10, Juan Piñero Zambrano, de Sanlúcar, y sexto el sanluqueño, número 2, Bienvenido Otero López, que es una magnífica promesa de ciclismo y que es la primera vez que actúa en una carrera de aficionados, ya que hasta ahora lo venía haciendo en juveniles.

Muy bueno el comportamiento de la Policía Municipal, manteniendo el orden, así como de los miembros organizadores. Nuestra enhorabuena a todos.

JOSE JAVIER URANGA, NUEVAMENTE AL FRENTE DE «DIARIO DE NAVARRA»

PAMPLONA, 6. (Efe). — José Javier Uranga Santesteban, herido gravemente en atentado de ETA-M el 22 de agosto del año pasado, aparece en el número de hoy al frente de «Diario de Navarra», cargo que desde entonces hasta la fecha vino desempeñando en funciones el subdirector de este periódico, Fernando Pérez Olla.

Con su incorporación, también aparece en la última página la habitual columna «Desde el Gallo de San Cernín», firmado con el seudónimo «Ollarra» —que se atribuye a la pluma del director— y que desde el atentado hasta hoy no se publicó.

MAS ACEITE TOXICO

LOGROÑO, 6. (Efe). — El análisis de toxicidad del aceite detectado el pasado día dos en la localidad riojana de Navarrete ha dado resultado positivo, por lo que la Delegación Provincial de Sanidad ha decidido proceder a una investigación más amplia.

Aunque no hay nota oficial, se asegura en distintos medios informativos, que el aceite fue distribuido a granel y sin etiqueta por un industrial logroñés con una red de comercialización por la zona centro y alta de la provincia, valiéndose de intermediarios de los propios pueblos.

El último análisis confirma que la cantidad de anilina tóxica encontrada en este aceite es pequeña, pero suficiente para ser nociva al consumo humano. El hecho ha originado una amplia reacción en ayuntamientos y asociaciones de vecinos, que prosiguen su campaña contra los aceites a granel sin garantía de origen.

LOS BAUTIZADOS han de recibir enseñanza religiosa. Infórmate bien, garantiza este derecho cumples con tu deber, coopera al bien común, colabora con la escuela y orienta a otros.

Elecciones en las Federaciones Provinciales de Pelota

Hasta el próximo día 18 de los corrientes, inclusive queda abierto el plazo para la presentación de candidaturas para la elección de presidente y miembros de la junta de gobierno de la Federación Provincial de Pelota, de acuerdo con las normas dictadas por la Federación Española al respecto.

El sorteo público para la constitución de la junta electoral provincial se celebrará el día 11 de los corrientes, viernes.

La presentación de candidaturas e información sobre el período electoral se podrá obtener en la sede de esta Federación Provincial de Pelota, sito en San Joaquín, bloque Perú - 6.º C (Jerez) en horario de 17,30 a 22,00 horas.

ESPAÑA GANO A YUGOSLAVIA, EN EL EUROPEO DE WATERPOLO

SPLIT (Yugoslavia), 5. — (Efe). España derrotó a Yugoslavia por once goles a ocho, en partido correspondiente al grupo «A» del Campeonato de Europa de Waterpolo, que se disputa aquí, junto con el de natación y saltos.

Los parciales fueron 1-3, 3-1, 1-1 y 6-3.

En otros encuentros del grupo «A» se dieron estos resultados:

Hungría, 8; URSS, 8 (3-2, 2-1, 3-2 0-3).

Rumanía, 6; Holanda, 5 (1-1, 2-3, 2-1, 1-0).

GRUPO «B»
Bulgaria, 14; Finlandia, 3 (4-0, 2-1, 4-1, 4-1).

Suiza, 9; Gran Bretaña, 8 (1-3, 1-1, 5-2, 2-2).

MAERTENS SE RETIRO EN LA TERCERA ETAPA DE LA "VOLTA"

Vicente Belda, en solitario fue el ganador

ARBUCIES (Barcelona), 6. — (Efe). — Ciento cincuenta y cinco kilómetros tenían que recorrer los ciclistas en la tercera etapa de la «Volta» a Cataluña, que incluía además dos puertos de primera categoría, el último a 29 kilómetros de la meta, y dos de segunda.

Todo ello hacía presumible que la etapa de hoy no sería fácil para los 68 hombres que salían de Barcelona para disputarla.

Pero lo que no se esperaba es que, precisamente cuando la lucha se presentaba en la «Volta», el campeón del mundo, Freddy Maertens, abandonara la competición, después de haber cobrado su extra de salida, al cual se obligaba la organización si se presentaba con el «maillot» arco iris y que, según parece, asciende a un millón de pesetas.

Vicente Belda fue el ganador, en solitario, en la meta de Arbucies, después de estar en todas las escapadas. Pero hay que destacar también la gran etapa que realizó López Cerrón, que coronó el primer puerto de primera categoría en cabeza y rodó 59 kilómetros en solitario.

Entre los abandonos de hoy, además del de Maertens, está el de Vilafraja, animador de la etapa de ayer en Barcelona, y el del veterano Miguel María Lasa.

La prueba se caracterizó por la lucha continua, ya que prácticamente desde la salida, se formó un grupo de diez hombres, con el ex-líder Gisiger entre ellos, que consiguieron hasta un minuto y medio de diferencia sobre el pelotón.

La organización había previsto para esta tercera etapa los promedios de 31, 33 y 35 kilómetros hora, pero, al final se anotó un promedio total de 36,279 Kms/h. y se llegó con más de

20 minutos de adelanto sobre el horario previsto.

El paso por los puertos fue el siguiente: En el alto de la Conrería, a 12 kilómetros de la salida, puntuó Laguna; en Montanya, a 62 kilómetros, nuevamente Laguna; en el alto de Coll Formic, de 1.145 metros, a 71 kilómetros, López Cerrón y, a 25 segundos, Laguna; y finalmente, en el alto de Santa Fè de Montseny, a 126 kilómetros de la salida y a falta de 29 para la meta, los dos puntos fueren para Marino Lejarreta.

La cuarta etapa se disputará mañana lunes entre Manlleu y Andorra, con un recorrido de 188 kilómetros y con meta en el Principado, en el alto «Llac de Tristiana», con 2.200 metros de altitud. Antes se pasará por el alto de Maroya y el alto de La Creueta, saliendo de Castell de N'Huc.

CLASIFICACION DE LA ETAPA

- 1.—Vicente Belda, 4.17.10.
- 2.—Van De Velde, 4.18.06.
- 3.—Suárez Cuevas, m. t.
- 4.—Marino Lejarreta, m. t.
- 5.—P. Muñoz, m. t.
- 6.—E. Lienar, m. t.
- 7.—A. Arcoy, m. t.
- 8.—F. Rupérez, m. t.
- 9.—A. Fernández, m. t.
- 10.—I. Lejarreta, m. t.

CLASIFICACIONES GENERALES DESPUES DE LA TERCERA ETAPA

BARCELONA, 6. — (Efe). — Las clasificaciones general de la «Volta», después de la tercera etapa, son las siguientes:

- 1.—P. Muñoz, 15.10.40.
- 2.—M. Lejarreta, 15.10.42.
- 3.—Van de Velde, 15.10.47.
- 4.—S. Demierre, 15.11.04.
- 5.—V. Belda, 15.11.15.
- 6.—A. Fernández, 15.12.03.
- 7.—F. Rupérez, 15.12.05.
- 8.—E. Lienar, 15.12.09.
- 9.—A. Arcoy, 15.12.15.
- 10.—Suárez Cuevas, 15.12.21.

CLASIFICACION GENERAL METAS VOLANTES

- 1.—I. Juárez, 17 puntos.
- 2.—V. Belda, 12.
- 3.—C. Hernández, 5.
- 4.—J. López Cerrón, 3.
- 5.—Grondín, 3.

CLASIFICACION GENERAL DE LA MONTAÑA

- 1.—J. L. Laguna, 30 puntos.
- 2.—A. Arcoy, 26.
- 3.—B. Breu, 22.
- 4.—Marino Lejarreta, 22.
- 5.—P. Muñoz, 17.

SPRINT FLAMA

- 1.—Suárez Cuevas, 10 puntos.
- 2.—B. Vanxeverre, 3.
- 3.—J. Guzmán, 3.

CLASIFICACION POR EQUIPOS

- 1.—Zor Helios, 45.33.34.
- 2.—Tekla, 45.34.51.
- 3.—Cilo-Aufina, 45.35.14.
- 4.—Kelme, 45.36.23.
- 5.—TI Raleigh, 45.42.55.

TODOS LOS EMPRESARIOS de la provincia están moralmente obligados a la absorción del desempleo, ampliando sus plantillas hasta el límite máximo de sus posibilidades, ofreciendo los nuevos puestos de trabajo a los obreros en situación de paro.

ESPAÑA, FINALISTA EN LOS MUNDIALES DE REMO

MUNICH, 5. — (Efe). — España se clasificó para disputar la final del campeonato del mundo de remo, en cuatro sin timonel, al clasificarse en tercera posición de la primera semifinal, disputada esta tarde.

Sin embargo, el equipo de cuatro en pareja quedó eliminado, al lograr un cuarto puesto en una de las semifinales.



ROGAD A DIOS EN CARIDAD POR EL ALMA DEL SEÑOR

Don Alfonso Romero Carrasco

ESPOSO QUE FUE DE LA SEÑORA

Doña María Josefa Mateos Núñez

Y VIUDO QUE FUE DE LA SEÑORA

Doña Josefa Luisa Mateos Núñez

FALLECIO EL PASADO 7 DE AGOSTO DE 1981 DESPUES DE RECIBIR LOS SS. SS.

R. I. P

Su viuda, hijos, Agustín, María del Carmen, Pilar, José María, Mercedes y María Rosa; hijos políticos, Inés y José Narbona Sánchez, José Parra Fernández, María del Carmen Ruiz-Berdejo Agarrado, viuda de Romero, María del Pilar Amador Guerrero, Manuel Soto Tejero, y Juan Romero Muñoz; nietos, bisnieto, hermana, doña Mercedes, viuda de Conde; hermana política, doña Dolores Muñoz; sobrinos, sobrinos políticos, primos y demás familia,

RUEGAN a sus relaciones y amistades asistan a la misa que por el eterno descanso de su alma se celebrará HOY, lunes día 7, A LAS SIETE DE LA TARDE, en la iglesia parroquial de San Miguel, favor que agradecerán.

Jerez de la Fra., 7 de septiembre de 1981. (MOD. 5)

RUIZ MIGUEL CORTO UNA OREJA EN LA MONUMENTAL DE BARCELONA

Alvaro Domecq y Manuel Vidrié triunfaron rotundamente en Mondéjar

En Alcázar de San Juan tomó la alternativa "Cerrajillas"

BARCELONA, 6. (Efe). — Con media entrada, se han lidiado esta tarde en la Monumental de Barcelona cinco toros de Antonio Pérez, de San Fernando, y uno del Marqués de Torrubias de María Sánchez Cobaleda, gordos y bien presentados que dieron buen juego, a excepción del quinto.

Dámaso Gómez, faena de alifio al primero, una estocada y descabello. (Bronca). En su segundo otra faena floja, dos medias, dos descabellos y nueva bronca, superior a la primera.

Ruiz Miguel, bien con la capa, faena discreta con la muleta. Un pinchazo, una estocada. (Oreja y vuelta al ruedo). En su segundo, muy bien con la capa. Faena de gran valor con la muleta al peor toro del lote, media estocada y dos descabellos. (Ovación y vuelta).

Cruz Flores, bien con la capa, faena discreta con la muleta, no pudo con el toro. Media estocada, una entera. (Palmas). Al que cerró plaza, faena voluntariosa, dos pinchazos, media estocada y un descabello. (Palmas).

EXTRAORDINARIA CORRIDA DEL ARTE DEL REJONEO

MONDEJAR (Guadalajara), 6. (Efe). — En la localidad de Mondéjar, en Guadalajara, se ha celebrado una corrida del rejoneo. Se lidiaron cinco toros de Samuel Lupi. Lleno.

Alvaro Domecq, dos orejas y rabo. Manuel Vidrié, dos orejas y rabo. Los tres restantes fueron lidiados en collera por Alvaro Domecq y Vidrié, obteniendo ovación y vuelta, dos orejas y rabo, y una oreja, respectivamente.

EL VENEZOLANO «CERRAJILLAS» TOMO LA ALTERNATIVA EN ALCAZAR DE SAN JUAN

ALCAZAR DE SAN JUAN, 6. — (Efe). — Corrida de toros, en Alcázar de San Juan. Tres cuartos de entrada. Toros del Conde de la Maza de Morón de la Frontera, que resultaron flojos. El segundo fue devuelto a los corrales.

Julio Robles, en su primero palmas, en su segundo una oreja y vuelta al ruedo.

Emilio Muñoz, en su primero oreja y vuelta al ruedo. En su segundo ovación y vuelta al ruedo.

El venezolano José Antonio «Cerrajillas», que tomaba la alternativa, en su primero silencio

y en su segundo palmas. Todos los diestros mataron a sus enemigos de una estocada.

MUY BRAVOS TOROS DE FERMIN BOHORQUEZ

MURCIA, 6. (Efe). — Segunda corrida de feria, con plaza casi llena, en Murcia. Se han lidiado seis toros de Fermín Bohórquez, de Jerez de la Frontera, que dieron buen juego, a excepción del primero, reparado de la vista y manso.

Rafael de Paula a su primero no le realizó nada de nada. Lo mató de dos pinchazos sin soltar, dos descabellos y remató el puntillero. (Bronca). No se centró con el cuarto. Media estocada, un pinchazo y otra media de efecto rápido. (Pitos y palmas al toro).

El segundo toro fue para «El Cordobés», que se luce con tandas de verónica y un quite por chicuelinas. Mató de estocada fulminante. (Dos orejas, petición de rabo, vuelta y saludos desde los medios). En su segundo se lanzó al ruedo un espontáneo que tuvo que ser retirado por la fuerza. Dos pinchazos, un estoconazo y un descabello. (Ovación, vuelta y saludos desde el tercio).

Palomo Linares, enorme con la capa. Mató de un estoconazo fulminante. (Dos orejas, petición de rabo, saludos y vuelta). En el que cerró plaza, se adorna tocando el testuz de rodillas, aunque se le arranca el toro. Un pinchazo hondo y un estoconazo. (Una oreja, vuelta y saludos).

CORRIDA VULGAR

MALAGA, 6. (Efe). — Corrida de toros, en Málaga. Media entrada. Toros del Marqués de Albaserrada, que en general cumplieron.

Andrés Torres, «El Monaguillo», en su primero faena con pases en redondo, por alto y molinetes para una estocada. (Ovación, petición de oreja y vuelta al ruedo). En su segundo instrumentó pases sobre la derecha y otros de castigo para dos pinchazos, una estocada y tres descabellos. (Silencio).

Manolo Cortés hizo a su primero una faena sobre ambas manos matando de pinchazo y estocada. (Ovación, vuelta al ruedo y saludos). En el otro faena variada para media estocada. (Ovación, vuelta al ruedo y saludos).

Antonio García «Utrerita» fue ovacionado al banderillar a sus

enemigos, al primero de los cuales hizo faena con pases de rodilla, por alto, naturales, molinetes, afarolados y manoleínas para matar de una estocada. (Ovación, una oreja y vueltas). En su segundo instrumentó pases por bajo y por alto, rechazos y naturales para media estocada y descabello. (Ovación y vuelta).

OREJA PARA «EL MACARENO» EN LAS VENTAS

MADRID, 6. (Efe). — Esta tarde se han lidiado en el coso de las Ventas de Madrid cuatro toros de Joaquín Manuel Murteira Grave, de Évora (Portugal), y dos de Gabriel Hernández García. To dos resultaron mansos, aunque el quinto, de Murteira Grave, fue muy bueno para el toreó. Estas reses sustituyeron a las anunciadas de José Escobar, que fueron desechadas en el reconocimiento.

Juan Antonio Alcoba «El Macareno» tuvo una lucida actuación en su primero. Realizó una faena sobre la derecha de muy buen corte y llena de inspiración y gusto y los adornos le salieron perfectos. Estocada baja. (Ovación, una oreja y vuelta). En el cuarto se mostró seguro y lidiador, consiguiendo algún pase de buen porte. Falló con la espada y el descabello, no obstante recogió la ovación desde el tercio.

Lázaro Carmona estuvo toda la tarde muy voluntarioso y peleón. Entonado con el capote en su primero y faena vibrante que terminó totalmente embarullada. Estocada y descabello. (Ovación). En el quinto, faena larga, con algunos instantes lucidos. Falló con las armas torcidas. (Un aviso y palmas).

Luis Miguel Ruiz confirmó su alternativa. Voluntarioso y entonado al lancear al de la ceremonia, hizo una faena desigual. Se lució al adornarse y acabó con la res de una buena estocada. (Ovación). Se limitó a mostrarse tesonero en el que cerró plaza, terminando con su enemigo de una estocada baja. (Palmas).

UNA OREJA A TOMAS CAMPUZANO

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid), 6. (Efe). — Segunda corrida de toros, en Medina del Campo. Se lidiaron tres toros de Pérez Angoso y tres de Antonio Pérez de San Fernando, que fueron muy protestados y dieron un juego nulo.

«Niño de la Capea», pitos en los dos.

Tomás Campuzano, una oreja y pitos.

«Espartaco», vuelta y aplausos.

TERMINO LA FERIA DE CALAHORRA

CALAHORRA (Logroño), 6. — (Efe). — Última de feria en Calahorra, con toros de Ernesto Louro Fernández.

Luis Francisco Esplá, vuelta y aplausos.

«Nimeño II», vuelta y aplausos. El venezolano José Nelo «Moronito de Maracay», aplausos y petición y vuelta.

HOY SERÁ DADO A CONOCER EL JURADO DE LA CORRIDA-CONCURSO DE GANADERIAS

La reina de la Vendimia presidirá la becerrada homenaje a la mujer

Definitivamente, y aunque ya conocemos a algunos de sus integrantes, hoy serán dados a conocer los nombres de los señores que integrarán el jurado calificador que intervendrá en todo lo relativo con el desarrollo de la corrida-concurso de ganaderías de la Fiesta de la Vendimia, que se celebrará el próximo domingo, día trece, a partir de las seis de la tarde y en la que tomarán parte Paula, «Paquirri» y Galloso.

El jurado será presidido por el alcalde de la ciudad, don Pedro Pacheco Herrera.

Por otra parte hay que decir que la reina de la Vendimia, Pilarín Benítez del Castillo y Sán-

chez, presidirá la becerrada homenaje a la mujer jerezana que se celebrará el viernes, día once, a las seis de la tarde.

La reina asistirá al festejo taurino acompañada de sus damas,

CURRO ROMERO Y «EL CORDOBÉS» TOREARÁN EN LA FERIA DE SAN MIGUEL, EN SEVILLA

MADRID, 6. (Efe). — Curro Romero y Manuel Benítez «El Cordobés» torearán juntos en una misma corrida en la próxima feria de San Miguel de Sevilla, según ha podido saber «Efe».

La fecha del festejo podría ser el 25 o el 26 del presente mes.



TOROS EN JEREZ

ORGANIZACION: TORYSA

XXXIV FIESTA DE LA VENDIMIA DEL SHERRY (DEDICADA A MEXICO) Y FERIA DE SEPTIEMBRE DE 1981

DOS GRANDIOSAS CORRIDAS DE TOROS

SABADO, 12 DE SEPTIEMBRE.

EXTRAORDINARIA CORRIDA DE TOROS

6 SOBERBIOS TOROS, 6, DE LA GANADERIA DE

Don Fermín Bohórquez

MATADORES:

MANOLO VAZQUEZ, "ANTOÑETE" Y RAFAEL DE PAULA

DOMINGO, 13 DE SEPTIEMBRE.

XXVII GRAN CORRIDA CONCURSO DE GANADERIAS

6 HERMOSOS TOROS, 6, EN CONCURSO, DE LAS FAMOSAS GANADERIAS DE:

Ordóñez-Urquijo; Ramón Sánchez; Fermín Bohórquez; Herederos de José L. Osborne; Sayalero y Bandrés y Jaime Osborne Domecq

MATADORES:

RAFAEL DE PAULA, Francisco Rivera "PAQUIRRI" Y JOSE LUIS GALLOSO

LAS CORRIDAS DARAN COMIENZO A LAS SEIS DE LA TARDE.

LOS SEÑORES ABONADOS DE LA PASADA FERIA DE MAYO TENDRAN RESERVADAS SUS LOCALIDADES LOS DIAS 7 Y 8 DE SEPTIEMBRE. PASADAS DICHAS FECHAS LA EMPRESA DISPONDRA LIBREMENTE DE ESTAS LOCALIDADES.

TAQUILLA OFICIAL DE LA EMPRESA: POR-VERA, 13.

PUB LA BODEGA

INVITA A SUS CLIENTES Y AMIGOS A VER, EN PELICULA TOMADA POR VIDEO, EL DEBUT DE

JUAN PEDRO GALAN

EN SANLUCAR DE BARRAMEDA.

BUENA NOVILLADA DE JUAN PEDRO DOMECA EN LA MAESTRANZA

Curro Durán salió a hombros

SEVILLA, 6. (Efe). — Novillada en La Maestranza. Novillos de Juan Pedro Domeca, bien presentados. El tercero y el cuarto fueron aplaudidos en el arrastre. Buena entrada.

Juan Mora, en su primero, dos pinchazos y varios descabellos. (Silencio). En su segundo, dos pinchazos y cinco descabellos. (Ovación y saludos).

Curro Durán, a su primero, dos pinchazos y estocada. (Ovación y saludos). En su segundo, una estocada y un descabello. (Una oreja y dos vueltas). Salgó a hombros de la plaza.

Manolo González mató a su primero de una estocada y dos descabellos. (Ovación y saludos). A su segundo de dos pinchazos y una estocada. (Ovación y saludos).

NOVILLADA VULGAR

PALMA DE MALLORCA, 6. — (Efe). — Buena entrada. Un novillo de Gabriel Hernández, para rejonos, bueno, y cuatro de Bernardino Jiménez, para lidia ordinaria, nobles y cómodos.

El rejoneador Diego García de la Torre, ovación y vuelta al ruedo.

En lidia ordinaria, Luciano Núñez, ovación y vuelta al ruedo y en el segundo salió tropicada. Los subalternos dieron la vuelta al ruedo.

Luciano Sandín, ovación y vuelta y palmas.

CORRIDA DEL ARTE DEL REJONEO

UTRERA (Sevilla), 6. (Efe). — En la localidad sevillana de Utrera se han lidiado seis toros de Herederos de Salvador Guardiola, buenos. El primero y el tercero fueron aplaudidos en el arrastre. Tres cuartos de plaza.

Angel Peralta, tres rejonos de castigo y tres banderillas. Se lidió en las rosas. Tres rejonos de muerte. (Ovación y vuelta).

Rafael Peralta, puso cuatro rejonos de castigo. Dos rejonos de muerte y descabelló pie a tierra. (Ovación, una oreja que rechazó y se negó a dar la vuelta al ruedo).

Luc Jalabert puso tres rejonos de castigo, tres pares de banderillas, dos de las cortas. Un reñón de muerte. (Ovación y vuelta).

Angel Peralta y Luc Jalabert clavaron rejonos, banderillas y rosas. Cinco rejonos de muerte y descabelló el sobresaliente. Un aviso. (Silencio).

Rafael Peralta y Antonio Ignacio Vargas pusieron rejonos, banderillas y rosas. Dos rejonos de muerte.

TRIUNFO DE MANOLO MARTIN

TARRAGONA, 6. (Efe). — En Tarragona se ha celebrado el último festejo de la temporada. Se lidiaron seis novillos toros de Gabriel Rojas, de Sevilla.

Rafael Córdoba, aplausos en los dos.

Rafael Muñoz, «El Andaluz», silencio, y aplausos.

Manolo Martín, dos orejas y vuelta y aplausos.

UN AVISO A «EL SORO»

VALENCIA, 6. (Efe). — Novilla-

da en Valencia con buena entrada y en la que se han lidiado seis reses de Salustiano Galache, el lidiado en segundo lugar fue retirado por cojo y sustituido por otro de Diego Romero que dio buen juego. Los de Galache, bien presentados, pero faltos de fuerza, sin casta y mansos.

Vicente Ruiz «El Soro», un aviso y palmas, y silencio.

Vicente Yestera, una oreja y dos vueltas al ruedo, y ovación. Arturo Blau Espadas, silencio en los dos.

NOVILLADA «DE LA OPORTUNIDAD»

CABRA (Córdoba), 6. (Efe). — En la localidad cordobesa de Cabra se ha celebrado la novillada económica denominada «de la oportunidad». El ganado era de Lorenzo y Alejandro García, desigual en presencia y bravura. «Sheriff», vuelta al ruedo. «El Lucentino», una oreja. Fernando Lozano, vuelta al ruedo.

Antonio Manuel, dos orejas.

JUSTO BENITEZ Y JUAN ANTONIO ESPLA, A HOMBROS

UTRILLAS (Teruel), 6. (Efe). — Primera corrida de feria, en Utrillas (Teruel). Cartel de no hay billetes. Ganado de Beca Belmonte, de Sevilla, bueno. Mano a mano Justo Benítez y Juan Antonio Esplá.

Justo Benítez, faena de muleta para dos estocadas y descabello, en su primero. Dos orejas. En el segundo, faena de capote y muleta. Una estocada sin puñtilla. Dos orejas y rabo.

Juan Antonio Esplá, extraordinario en su primero. Gran estocada. Dos orejas. En el que cerró plaza, volvió a triunfar con faena artística, rematada con estocada. Cortó dos orejas y rabo.

Justo Benítez y Juan Antonio Esplá salieron a hombros por la puerta grande.

MANOLO MARTINEZ ANUNCIA SU RETIRADA

CARACAS, 6. (Efe). — Manolo Martínez, el diestro mexicano que ha intervenido en más corridas en el mundo, se retira definitivamente de los ruedos en marzo de 1982.

El propio Martínez hizo el anuncio a la agencia Efe y señaló que su despedida será ante el público de la Monumental de México, pero, antes, en enero, se despedirá de la afición venezolana en el Nuevo Circo de Caracas.

OREJAS Y RABOS PARA «EL ESTUDIANTE» Y «ENRIQUITO»

En Algar, con motivo de sus ferias y fiestas, se celebró ayer un festival en el que tomaron parte el matador de toros jerezano, Manuel Rodríguez «El Estudiante» y el novillero portuense Enrique Becerra «Enriquito».

Se lidiaron dos novillos de Ferrucasin, que dieron buen resultado.

«El Estudiante», faena superior. Estocada. Dos orejas, rabo y vuelta.

«Enriquito» se hizo aplaudir con capote y muleta. Mató muy bien. (Ovación, dos orejas, rabo y vuelta).

TRIUNFO DE PEPIN JIMENEZ

PALENCIA, 6. (Efe). — Quinta y última corrida de la feria de San Antolín. Tres cuartos de plaza. Toros de la ganadería de Juan Mari Pérez Tabernero, de Salamanca, que dieron discreto juego, acusando casi todos flojedad de remos.

Paco Camino, a su primero lo muletea con suavidad a base de derechazos, naturales y de pecho. Dos pinchazos y estocada. (Ovación).

A su segundo, faena clásica sobresaliendo una serie de derechazos con los pies juntos, para adornarse con un molinete. Pinchazo y estocada. (Gran ovación, petición de oreja no concedida, por lo que se abuchea a la presidencia, vueltas y saludos).

José Mari Manzanares, a su primero lo muletea con pases templados con ambas manos, adornándose con dos justos molinetes. Media honda. Muchos aplausos.

En su segundo instrumenta una faena con derechazos, redondos, naturales y de pecho. Pinchazo y estocada. (Ovación y petición de oreja no concedida, con bronca a la presidencia, vuelta y saludos).

Pepín Jiménez, en su primero faena con mucho temple y sabor, adornándose con un molinete. Destaca una serie de naturales citando de frente, para adornarse con afarolados. Estocada. (Ovación, una oreja, con petición insistente de otra. Bronca a la presidencia por no concederla. Vuelta y saludos).

En su segundo, faena muy templada con ambas manos y adornos. Sufre una caída, cayéndose ante el toro, sin consecuencias. Estocada. (Ovación, una oreja, petición de otra, no concedida. Bronca a la presidencia. Dos vueltas a hombros de peñistas y saludos).

José Mari Manzanares, en su segundo toro, cuando toreaba por chicuelinas, sufrió un pisotón del toro, que el diestro acusó, cojeando, pero se repuso, sin consecuencias.

FESTEJO DISTRAIDO

FIGUERAS (Gerona), 6. (Efe). — Novillada con picadores en la plaza de Figueras que presentaba media entrada. Ganado de Pilar Población, de Salamanca, bien presentado.

Fernando Rojo, de Co'ombia, silencio en el primero y una vuelta al ruedo en el segundo.

Manolo Montes, vuelta en el primero y una oreja en el segundo.

El rejoneador francés Gerald Tellen, una oreja en su único enemigo.

MEJORIA DE ANDRES VAZQUEZ

MADRID, 8. — (Efe). — El diestro zamorano Andrés Vázquez se encuentra muy mejorado de las lesiones sufridas hace unos días al ser herido por un perro de su propiedad.

A pesar de que las primeras impresiones hacían revestir más gravedad es muy probable que Andrés Vázquez sea dado de alta dentro de unos ocho días.

A consecuencia de este percance Andrés Vázquez perderá cuatro corridas de toros, entre ellas su participación en la feria de San Miguel de Sevilla.

EL ESPEJO RETROVISOR debe poner ante tus ojos 50 metros de calzada por lo menos. Míralo con frecuencia. El prójimo está detrás de ti.

CUATRO OREJAS PARA JUAN PEDRO GALAN, EN MELILLA

MELILLA. — (Servicio especial). — Corrida mixta, donde se lidiaron cuatro toros de Puerta que dieron buen juego, y dos becerros de Miguel Mateo «Miguelín», mansos y difíciles.

Miguel Márquez, primer espada, estuvo valeroso y en torero toda la tarde, cortando dos orejas de su primer astado y una en el segundo.

Jesús Márquez, en su primero, fue ovacionado largamente, viéndose obligado a dar la vuelta al ruedo y en su segundo logró una buena faena premiada con una oreja.

El triunfador de la tarde, sin embargo, fue el jerezano novillero Juan Pedro Galán, que, ante dos becerros difíciles, supo hacer faenas y sacarles partido, entusiasmando al público que llenaba tres cuartos de su aforo. Cortó dos orejas en ambos toros, saliendo al final a hombros de la plaza.

ALTERNATIVA DE PEPIN GIMENEZ, EN MURCIA

MURCIA, 5. (Efe). — Primera corrida de Feria, en Murcia, donde hubo lleno completo. Tomó la alternativa el novillero murciano Pepín Giménez, y se lidiaron cinco toros de Juan Pedro Domeca, de Jerez, flojos de remos, y uno de la ganadería de Río Grande, Salamanca.

Pepín Giménez recibe al toro de la alternativa con cuatro lances muy buenos y dos adornos. Tras la ceremonia de la alternativa de manos de Paco Camino y con Dámaso González como testigo, inicia la faena con tres estatuarios. Mata de un pinchazo, media estocada y un descabello. (Una oreja y petición de otra. Vuelta y saludos). Recibe a su segundo con verónicas muy ceñidas y una revolera. Mata de media estocada, otra media y una casi entera. (Oreja).

Paco Camino no tuvo suerte con su lote. El primero un inválido y el segundo un mal toro, por lo que se limitó a una faena aseada en el primero y una más floja en su segundo. Mató al primero de un pinchazo y media, oyendo palmas y siendo pitado e toro en el arrastre. Al segundo, después de una breve faena, lo remata de una estocada, siendo abroncado.

Dámaso González en su primero estuvo muy bien con la capa. Pinchazo y estoconazo hasta la cinta. (Dos orejas y petición de rabo). En su segundo, gran faena. Mata de dos pinchazos, una entera y un descabello. (Una oreja, vuelta y saludos). Pepín Giménez y Dámaso González fueron paseados a hombros.

SEGUNDA DE FERIA EN MERIDA

MERIDA, 5. (Efe). — Casi lleno para presenciar la segunda corrida de feria, en Mérida. El quinto toro fue devuelto a los corrales. Corrida mansa y blanda.

Paquirri, un pinchazo y estocada baja. Oreja y vuelta. En el segundo, dos sin soltar y una media tendida. Bronca.

«El Niño de la Capea», estocada, oreja y vuelta. En el segundo, media lagartijera, aplausos.

Juan Antonio Ruiz «Espartaco», dos pinchazos, estocada y descabello. Aplausos para el torero y pitos para el toro. En el segundo, estocada hasta la bola y descabello. Una oreja.

CORRIDA DE LA VENDIMIA MANCHEGA

VALDEPEÑAS (Ciudad Real), 5. (Efe). — Cinco toros de Eugenio

Marín Marcos, de Aldequemada (Jaén). Bien presentados y bravos.

José Luis «Calatraveño» mata a su primero de una estocada. Saludos. En el cuarto estocada en la que sale cogido, dos medias y un descabello. Pasa a la enfermería y la cuadrilla da la vuelta al ruedo con la oreja que se le concede.

Ruiz Miguel, pinchazo y estocada baja. Ovación y saludos. En el quinto, media en lo alto. Dos orejas, vuelta y saludos.

Raúl Sánchez, mata de dos pinchazos y estocada atravesada que asoma. Un descabello. Aplausos. En el sexto faena muy valiente y mata de una estocada. Dos orejas.

«Calatraveño» fue asistido en la enfermería de una herida en la exila derecha y un puntazo en el muslo derecho, de pronóstico menos grave.

CUARTA DE LA FERIA DE SAN ANTOLIN

PALENCIA, 5 (Efe). — Se ha celebrado hoy en Palencia la cuarta corrida de la Feria de San Antolín. Reses de Marcos Núñez, de Osuna (Sevilla) que dieron buen juego excepto el primero.

Antonio Chenel «Antoñete», a su primero, protestado por el público, mata de estocada. Silencio.

En su segundo mata de estocada. Una oreja, vuelta y saludos.

Manuel Benítez «El Cordobés», mata de estocada y descabello a la primera. Dos orejas, vuelta y saludos.

A su segundo lo mata de pinchazo del que sale tropicada y derribado sin consecuencias. Estocada y descabello. Saludos.

Roberto Domínguez, mata de estocada. Una oreja, vuelta y saludos. En el que cerraba plaza mata de estocada. Ovación, vuelta y saludos.

FESTIVAL EN CHIPIONA

CHIPIONA (Cádiz), 5. (Efe). — Festival taurino con motivo de las fiestas patronales de Nuestra Señora de Regla, en la que se han lidiado cuatro novillos de la ganadería de Salvador Guardiola. Mano a mano entre «Marismeño» y Paco Ojeda.

«Marismeño», en su primero, pinchazo y estocada. (Dos orejas y vuelta). En su segundo, tuerto del ojo izquierdo, pinchazo y estocada. (Aplausos y saludos).

Paco Ojeda, en su primero, pinchazo y estocada. (Aplausos y pitos al toro). En su segundo, media estocada y otra entera. (Dos orejas, rabo y vuelta a hombros). Al toro se le dio la vuelta al ruedo entre pitos y aplausos).

NOVILLADA EN SAN FELIU DE GUIXOLS

SAN FELIU DE GUIXOLS (Gerona), 5. (Efe). — Novillada en San Felú de Guixols, con reses de Bernardino Jiménez que han dado juego regular.

Fernando Pozo, oreja y vuelta en cada uno de sus novillos.

Manolo Montes, vuelta y petición de oreja, y dos orejas.

El rejoneador Gerald Pellen cortó dos orejas y dio la vuelta al ruedo.



A la hora del aperitivo...

La Ina. Un mundo frío, seco y aparte.