

SEMANAL

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE
DE 1982. NUMERO 62

Diario 13



Una quiniela
de 200 millones
tuvo la culpa

DEL PARO A JR



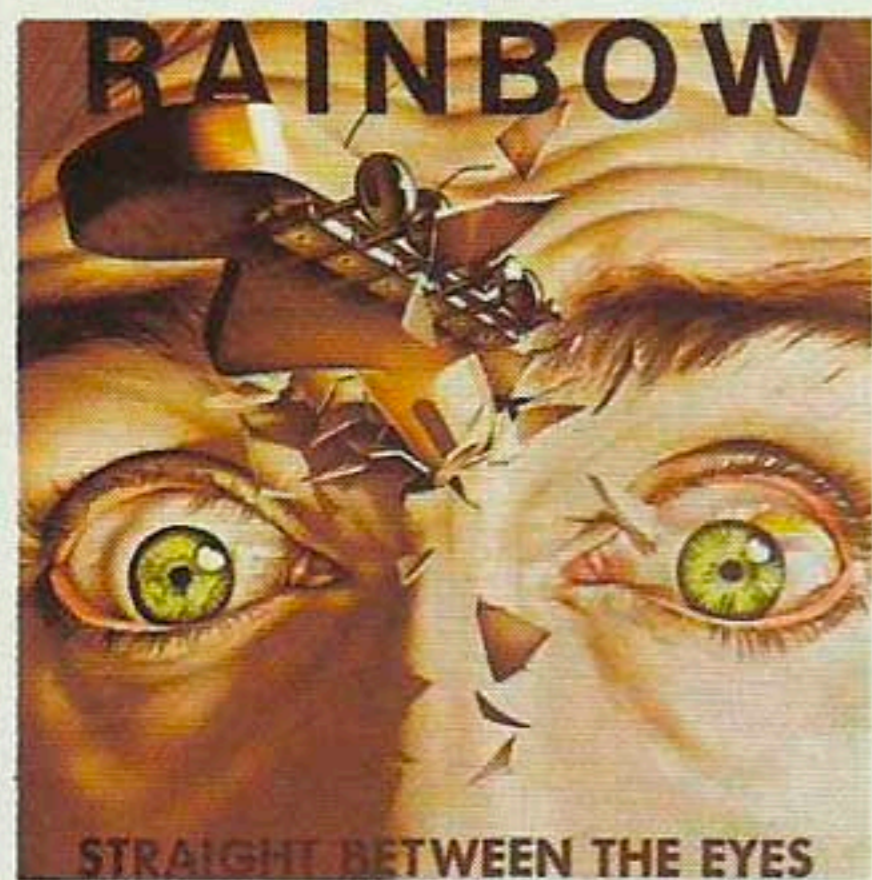
CREAMOS HOGAR

Lo nuevo, lo bello, lo práctico. El diseño, la decoración y la exclusividad. Este es el hogar de El Corte Inglés. Un servicio completo en accesorios para baño y material de saneamiento. Con un compromiso total de entrega e instalación, en la fecha convenida. Y la garantía y calidad que su hogar se merece. Porque El Corte Inglés, crea hogar, confíe su hogar a El Corte Inglés.



RECOMENDAMOS

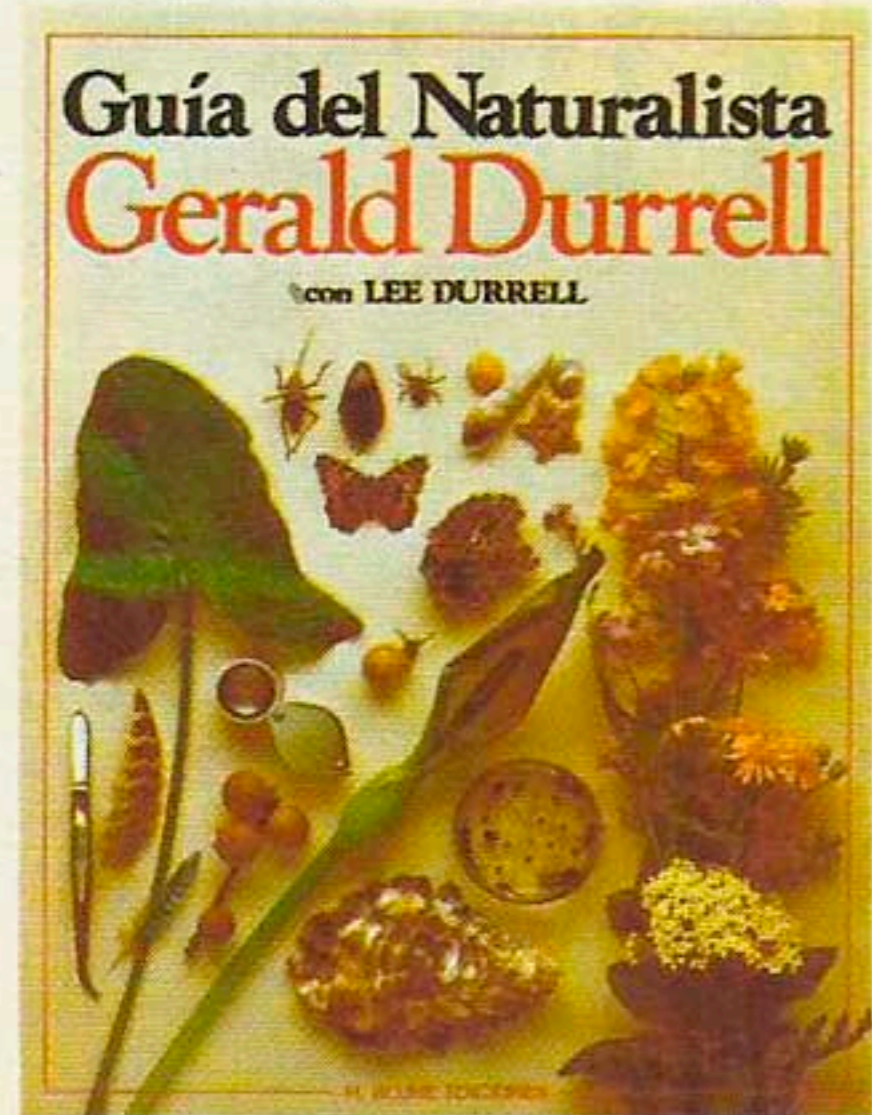
21 de noviembre de 1982



Concierto de rock duro. Este grupo inglés es el más legendario del «Heavy Metal». Actuarán el 1 de diciembre (1.200 pesetas) en el Pabellón de los Deportes del Real Madrid y el día 30 (1.000 pesetas) en el Palacio de los Deportes, de Barcelona.



Antigüedades. Los aficionados y coleccionistas de arte tendrán la oportunidad de adquirir interesantes piezas. (Del 27 de noviembre al 8 de diciembre). (Palacio de Exposiciones, IFEMA. Paseo de la Castellana, 257, Madrid.)



Biblia ecológica. Con este libro, el autor intenta captar más adeptos a la naturaleza. Un fabuloso manual para el naturalista con fotos a todo color. (Editorial Blume. 2.500 pesetas.)

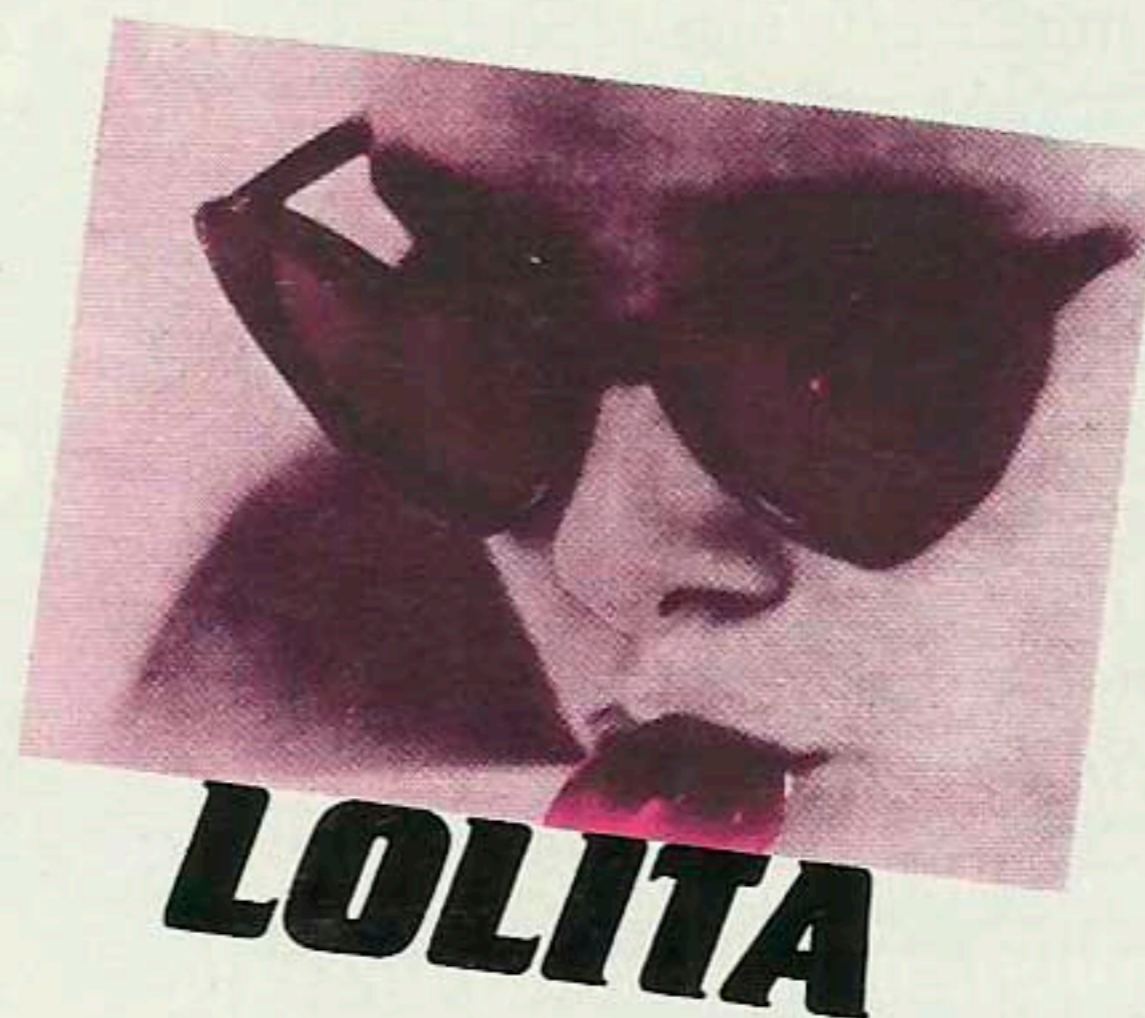


Una película para la libertad... Es el último film de los hermanos Taviani, que ganó el premio especial de Cannes-82. Una noche de verano, al final de la segunda guerra mundial, un grupo de habitantes de Toscana, deciden ir a buscar a las tropas salvadoras, cayendo algunos en emboscadas fascistas. (Cine Colisevm, Madrid.)



Evocación de la posguerra. «El álbum familiar», de José Luis Alonso de Santos, interpretada por Lola Cardona y Fernando Delgado. Recuerdos del pasado que luchan por hacerse presentes. (Teatro María Guerrero, Madrid.)

Vuelve la de siempre. «Lolita» es la comedia irónica de un hombre atrapado entre una madre voraz y su hija precozmente seductora. Película de Stanley Kubrick, basada en la novela de Vladimir Nabokov. Protagonizada por Sue Lyon y James Masosn y Shirley Wintes. Cines Cid Campeador y California de Madrid.)



BUENAS PISTAS

- **Escuela circense.** No se asuste si su hijo le dice que quiere ser payaso, trapeartista o alambrista. El circo Ciudad de los Muchachos imparte clases en sus instalaciones. Una matrícula cuesta 3.000 pesetas y la mensualidad 1.500 pesetas. (Al lado de la plaza de las Ventas, Madrid.)
- **Cuentos Puerta de Oro.** Al concurso podrán presentarse todos los autores que lo deseen, españoles o extranjeros, siempre que el relato esté escrito en lengua castellana. Extensión mínima dos folios y máxima de ocho. Plazo de admisión 30 de marzo de 1983. El primer premio está dotado en 500.000 pesetas, el segundo, con 250.000 y el tercero, en 125.000 pesetas. (Más información Puertas Cuesta, Serrano, 213, Madrid.)
- **Expresión corporal.** Si su trabajo es sedentario o demasiado absorbente, lo que necesita es evadirse de alguna forma. El ejercicio físico le ayudará a eliminar su stress. Estas sesiones cuestan doscientas pesetas la hora. Desde las veinte a las veintidós horas todos los días. (Avenida de San Diego, 63. Teléfono: 478 94 12, Madrid.)

¡EXISTE!

Opel Corsa

Ingeniería alemana a su alcance.



Lo que Vd. está viendo es el resultado de cuatro largos años de investigación y experiencia de Opel en tecnología del automóvil.

Existe. Y Vd. lo puede tener.

Es el nuevo Opel Corsa y Opel Corsa TR.

Con un estilo muy propio

Un diseño único, en dos y tres volúmenes, obtenido por depuradas técnicas y costosos programas de computador, que consiguen uno de los coeficientes de penetración aerodinámica más bajos en los coches de su categoría: 0,36.

Así, el nuevo Opel Corsa corta literalmente el viento, con un consumo de 5,1 litros a 90 km/h., y es capaz de alcanzar con su motor 1.2, 152 km/h. con total seguridad.

Con una mecánica de alta fiabilidad

Confianza total.

Porque el nuevo Opel Corsa tiene lo mejor y más avanzado de la ingeniería alemana Opel. Motor transversal y tracción delantera, maniobrabilidad. Culata de aluminio, mayor resistencia al calor. Válvulas en cabeza con compensadores hidráulicos, sin reglaje. Alimentación de flujo cruzado, mayor economía. Encendido electrónico, sin puestas a punto. Suspensión delantera independiente tipo McPherson, muelles bicónicos "Miniblock", amortiguadores telescópicos, barras estabilizadoras, doble circuito de frenos, servofreno, para una estabilidad, seguridad y agarre únicos en cualquier situación.

Características técnicas

OPEL CORSA 1.0 S. Motor de 993 c.c. de 45 CV DIN/5.400 r.p.m. Velocidad máxima: 140 km/h. Consumo: 5,2 litros a 90 km/h. 7,0 litros a 120 km/h. 7,6 litros en circuito urbano. Caja de cambios de cuatro velocidades.

OPEL CORSA 1.2 S TR. Motor de 1.196 c.c. de 55 CV DIN/5.600 r.p.m. Encendido electrónico. Velocidad máxima: 152 km/h. Consumo: 5,1 litros a 90 km/h. 7,0 litros a 120 km/h. 8,5 litros en circuito urbano. Caja de cambios de cuatro velocidades.

Con un confort total

Dentro de unas dimensiones exteriores mínimas, y en sus dos versiones, el nuevo Opel Corsa ofrece un espacio interior espectacular y de fácil acceso: 5 cómodas y confortables plazas con todo lo necesario para que el más largo viaje se convierta en el más agradable de los paseos.

Visibilidad excepcional, panel completo de a bordo, climatización regulable, reposacabezas en los asientos delanteros, un amplísimo maletero (430 litros en el Opel Corsa TR y hasta 845 litros en el Opel Corsa con los asientos abatidos) son detalles standard del nuevo Opel Corsa que muchos coches de lujo no tienen.

No se conforme con verlo. Existe y Vd. puede tenerlo.

Pruébalo en su Concesionario Oficial Opel.



Nuevo Opel Corsa



Innovaciones en marcha.



PORTA: "Dios, familia y el balón"

Una entrevista de
Gregorio Roldán

A primera vista da la sensación de ser uno de aquellos hombres que en nuestra tierna infancia los moralistas pintaban para identificar la opulencia como una más de las ramificaciones del mal: puro humeante entre los dedos índice y corazón, cara inflada de un tenue color rosado que sugiere más los crueles estigmas del progreso y sus abusos que cualquier otra lucubración poética, y un evidente exceso de carnes desparramadas con cierto sentido de la dignidad decadente sobre un mullido sillón que sitúa a espaldas del gran ventanal de su despacho por razones, se advierte, no de armonioso juego decorativo, sino de pura estrategia. Don Pablo Porta es pesado de reflejos, pero astuto como una zorra y si, a mayor abundancia de detalles zoológicos, fuera preciso incluirlo en algún jocoso bestiario moderno, su sombra se proyectaría sin duda sobre aquella figura mitológica, el Unicornio, de la que alguien escribiera: «... Da caza a otras fieras, tiene las patas de elefante y el mugido grave. Se niega a ser apresado vivo.»

Gregorio Roldán — Como sé que se precia usted de hombre cultivado, voy a plantearle tres cuestiones para que se luzca.

Pablo Porta — Gracias por su cortesía. ¿De qué se trata?

G. R. — Dios, el sexo y la muerte, ¿le sugieren algo?

P. P. — Yo soy un hombre creyente, católico ejerciente y, por ello creo que hay que creer en Dios como verdad absoluta, bajo el aspecto de la fe y no del raciocinio. A mí, sinceramente, me basta el conocimiento y el amor a Dios a través de la fe.

En cuanto al sexo, yo creo que aquí no tenemos que detenernos ante prohibiciones o amenazas infernales. Creo que el uso del sexo es un uso que se puede realizar dentro del matrimonio y algunos lo realizan fuera de él... Yo no tengo por temperamento, porque creo que en esto predomina mucho el temperamento..., no tengo una atención muy especial, muy dedicada al sexo. Entiendo que el sexo es motor de muchas... posiciones, de muchas conductas, pero para mí es un complemento normal, pero no fundamental... Ahora, yo siempre he sido un gran liberal y he entendido que cada uno puede hacer lo que quiera, siempre que la actividad no interfiera la órbita del otro.

Y respecto a la muerte..., yo pienso mucho en ella y no sólo desde el punto de vista religioso, que los que tenemos la suerte de ser religiosos quizá nos cosuele más la muerte que a los no creyentes, sino también biológico. Creo que es un fin natural y un fin sobrenatural... ¿Qué pasa desde el punto de vista orgánico?, y esto me preocupa mucho...

G. R. — ¿Tiene miedo?

P. P. — No; no tengo miedo. En absoluto. Lo que me gustaría es morir en buenas condiciones. Espiritualmente me refiero.

G. R. — He leído por algún sitio que se considera un intelectual.

P. P. — No exactamente... Soy un hombre que cultiva el intelecto. Yo creo que un hombre intelectual es aquel que ejerce una actividad no humana y que permanece, por encima de todo, el desarrollo de su intelecto. Yo tengo una formación académica, Derecho, algunos cursos de Filosofía..., y soy un hombre que me precie desde los catorce años de digerir dos libros por semana. De la naturaleza que sean, y no me pregunte qué estoy leyendo esta semana...

G. R. — No se lo pregunto. Usted es libre de contarle u omitirlo.

P. P. — Bueno, lo último que estoy leyendo, y va a parecer un exhibicionismo cultural, es un libro editado en el siglo XVIII que se titula «Las epístolas de San Pablo». Me lo regaló un gran amigo. Y tengo, en estos momentos sobre mi mesita, he leído la primera página de un premio Planeta... Algo sobre la arena... no recuerdo bien... de un terrorista... algo de la arena...

G. R. — ¿«Y Dios en la última playa»?

P. P. — Ssssí. Es un libro que me regaló mi hija, también una gran lectora, y me dijo que era interesante y ahí lo tengo.

G. R. — ¿Siente debilidad por determinados autores?

P. P. — Hombre yo empecé a leer los clásicos como el niño al que obligan a lavarse todas las noches. Yo empecé con tres

«Yo he leído "El Capital" un par de veces y, ejem..., no es una mala obra, ¿eh?, no lo es, no señor»

o cuatro páginas todos los días. Era una obligación. «El Quijote», traducciones de los grandes clásicos latinos y griegos... Esto me dio la posibilidad de leer con avidez cualquier cosa, lo que ahora me permite no poder irme a la cama sin haber leído durante dos o tres horas... Pero preferencias no, no tengo definidas, aunque me gusta mucho el tema político.

G. R. — ¿Kropotkin, por ejemplo?

P. P. — Eh... sí, sí... pero todos, vamos, en general todo.

G. R. — Eso es algo impreciso.

P. P. — Bueno yo he leído, por ejemplo, «El capital» un par de veces...

G. R. — ¿Y qué conclusiones sacó?

P. P. — Bueno... ejem... No es una mala obra, ¿eh?, no lo es, no señor... Yo tengo una serie de libros que me interesan y yo muchas veces, en fin, uno expresa pensamientos que no son de uno mismo.

G. R. — ¿Ha hojeado «El Principio de Peter»?

P. P. — No. ¡Ah! «El principio...». Creí que se refería a «El principito». Sí, sí claro. Es el de las teorías de hay que rebajar un grado... sí, sí.

G. R. — ¿Y no se siente identific...?

P. P. — Nooooo. Identifico a otros.

G. R. — ¿A quiénes?

P. P. — No se lo digo.

G. R. — Pues no me lo diga. Pero, ¿por qué razones no me lo dice?

P. P. — ¿Qué adelantamos con eso?

G. R. — ¿Y qué atrasamos...?

P. P. — Permítame que me reserve.

G. R. — Por supuesto. ¿Cuál es su filosofía de la vida?

P. P. — Tengo varias definiciones. Le voy a hacer una. Yo diría que es una filosofía de prelações. Prelación primera: Dios; prelação segunda, la familia; prelação tercera, debería ser mi profesión. En mi caso, es el deporte, que coincide con mi hobby. Otra: la lectura. ¿Qué hace todo este conjunto de placeres? Contribuye a que yo sea feliz a mi manera, no en función de las definiciones que me hagan otros...

(Dice que ha dejado de fumar puros por higiene bucal. Se observa, no obstante, cierta inercia a la hora de encender un cigarrillo tras otro. Parece un acto compulsivo. Ahora mismo tiene tres encendidos; por supuesto, en el mismo cenicero.)

P. P. — No, no es que sea yo nervioso ni cosas de esas, se trata de que tienes que centrar la atención, cosa mecánica...

G. R. — Me da la sensación de que, pese a las múltiples y variopintas descripciones que sobre usted se han hecho, es usted un hombre diletante y humanista. Me ha dicho que escribe, ¿qué cosas?

P. P. — De muy joven escribí una cosa sin prisa, cuentos, porque me daban además cincuenta duros y al tiempo que me divertía, sacaba algo para mis gastillos... He hecho también ensayos que he guardado. A veces releo cosas. Unas me hacen sonreír. Otras las volvería a escribir igual...

G. R. — ¿Ninguna le sonroja?

P. P. — ... Puff... no, no. En la vida hay una gradación que es la de los años. De esto no hay duda. Cada día estoy más convencido de que esta expresión vulgar de que la veteranía es un grado, aplicado de una forma analítica, pienso que la experiencia, la madurez y el conocimiento de la profundidad de las cosas ayuda mucho a tener una óptica especial para ver las cuestiones. Una de las principales, para mí, que es la tolerancia. El joven puede, en general, ser intolerante. El hombre cultivado que llega ya a la curva en que se inicia... y esto te permite ser tolerante, que es muy importante.

G. R. — Yo no quería preguntarle esto, pero como ha mencionado la tolerancia, yo, inevitablemente, al leer algo sobre usted, he leído que en los años de la postguerra en que usted estaba afiliado al...

P. P. — Sindicato Español Universitario.

G. R. — Sí, pues parece que ya demostraba ciertas habilidades como boxeador... En el campus universitario, con los sospechosos de rojería...

P. P. — Bueno, mire usted, del pasado se construyen muchas historias. Pero yo creo que la contestación adecuada al pasado es el presente de cada persona. Yo pienso que más importantes son las conductas que las definiciones y, en este caso, naturalmente, toda la leyenda que se ha construido, si yo la destruyo, construyo otra. Entonces para mí la solución es sencilla. Frente a las leyendas del pasado, hay la del presente. Y que la gente adopte la postura que quiera.

G. R. — De todos, modos los fantasmas del pasado siempre se proyectan sobre el presente y siempre queda un sustrato, una serie de posos, aun admitiendo la evolución a la que usted implícitamente aludía antes...

P. P. — Bueno es que ahí... ya entraríamos en temas de psicoanálisis... Yo he leído también a Freud, ¿eh? Pero yo insisto en mi definición: frente a las leyendas...

G. R. — Además de tolerante, ¿qué otras cualidades destaca de sí mismo?

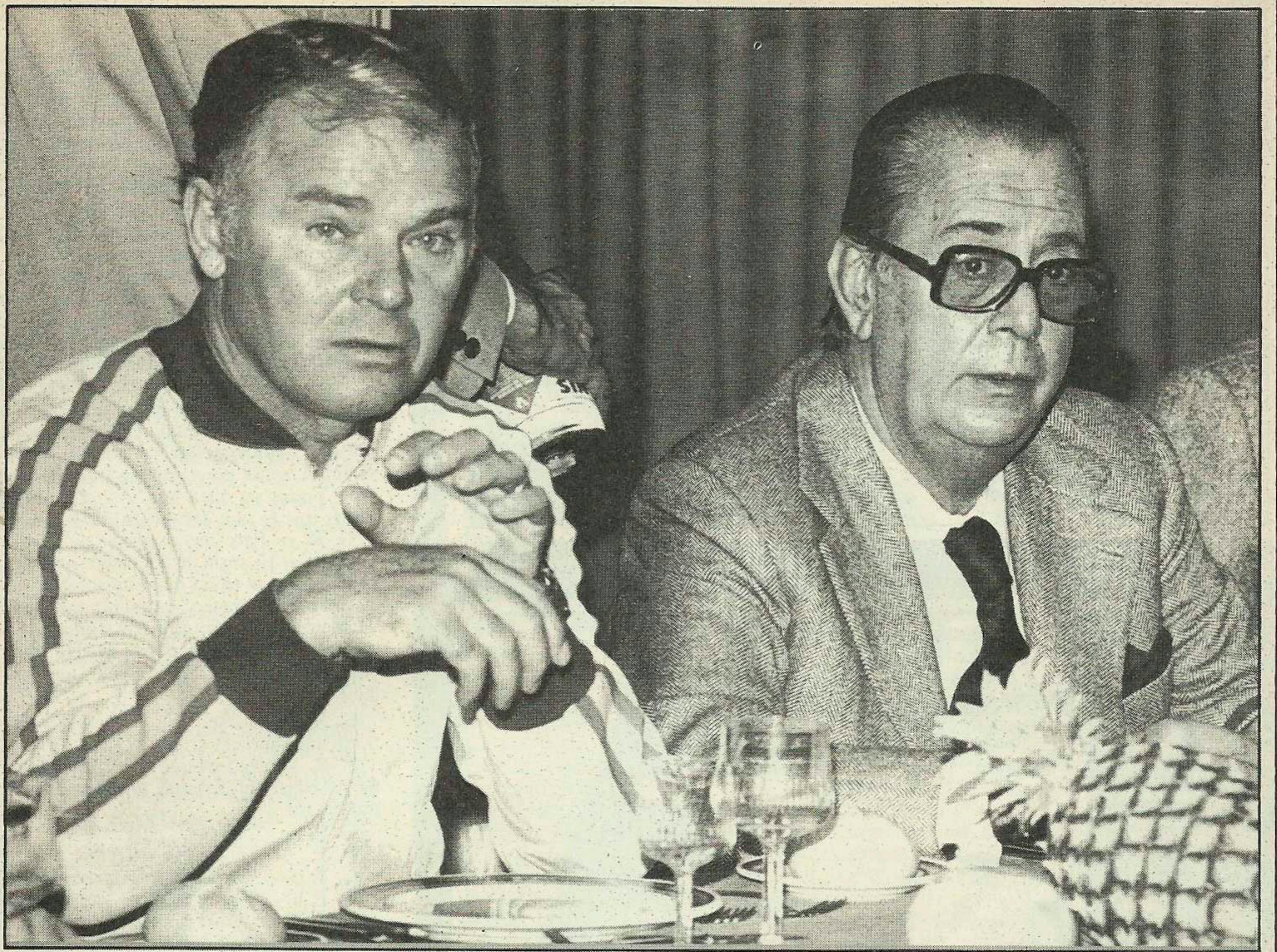
P. P. — Yo diría que Pablo Porta hombre es maduro, preocupado del entorno en el que vive y un hombre amante de la paz, de la tranquilidad y, por supuesto, de la tolerancia.

G. R. — No es calculador...

P. P. — No, no. Si el puesto en donde estoy fuera producto del cálculo, yo no estaría aquí.

G. R. — ¿No será al revés? ¿Que un puesto de estas características necesita de cierto cálculo...?

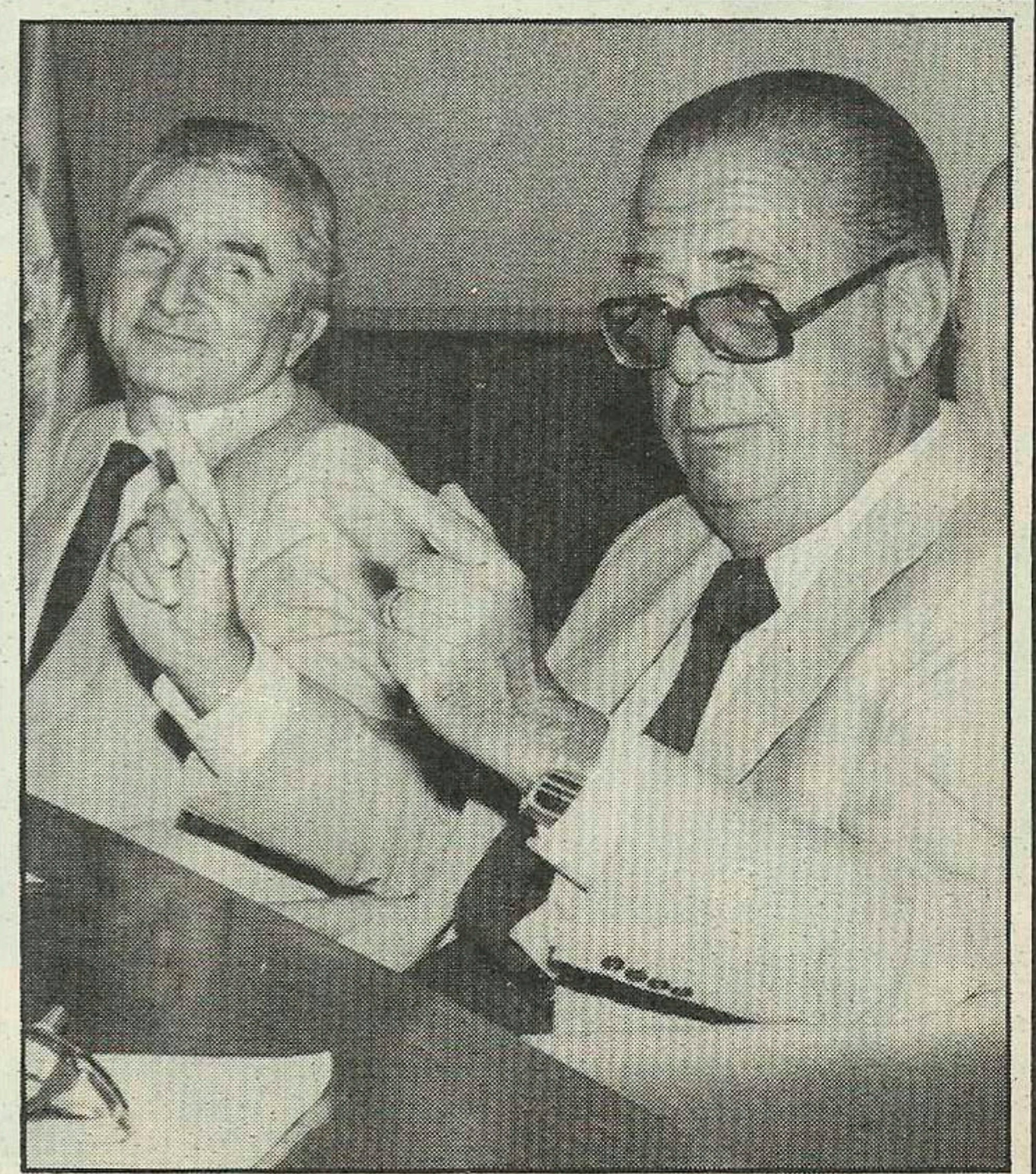
P. P. — Eso es otra cosa. La motivación



Kubala y Porta en los dorados tiempos de la selección española. Jamás un entrenador permaneció tantos años en el cargo.



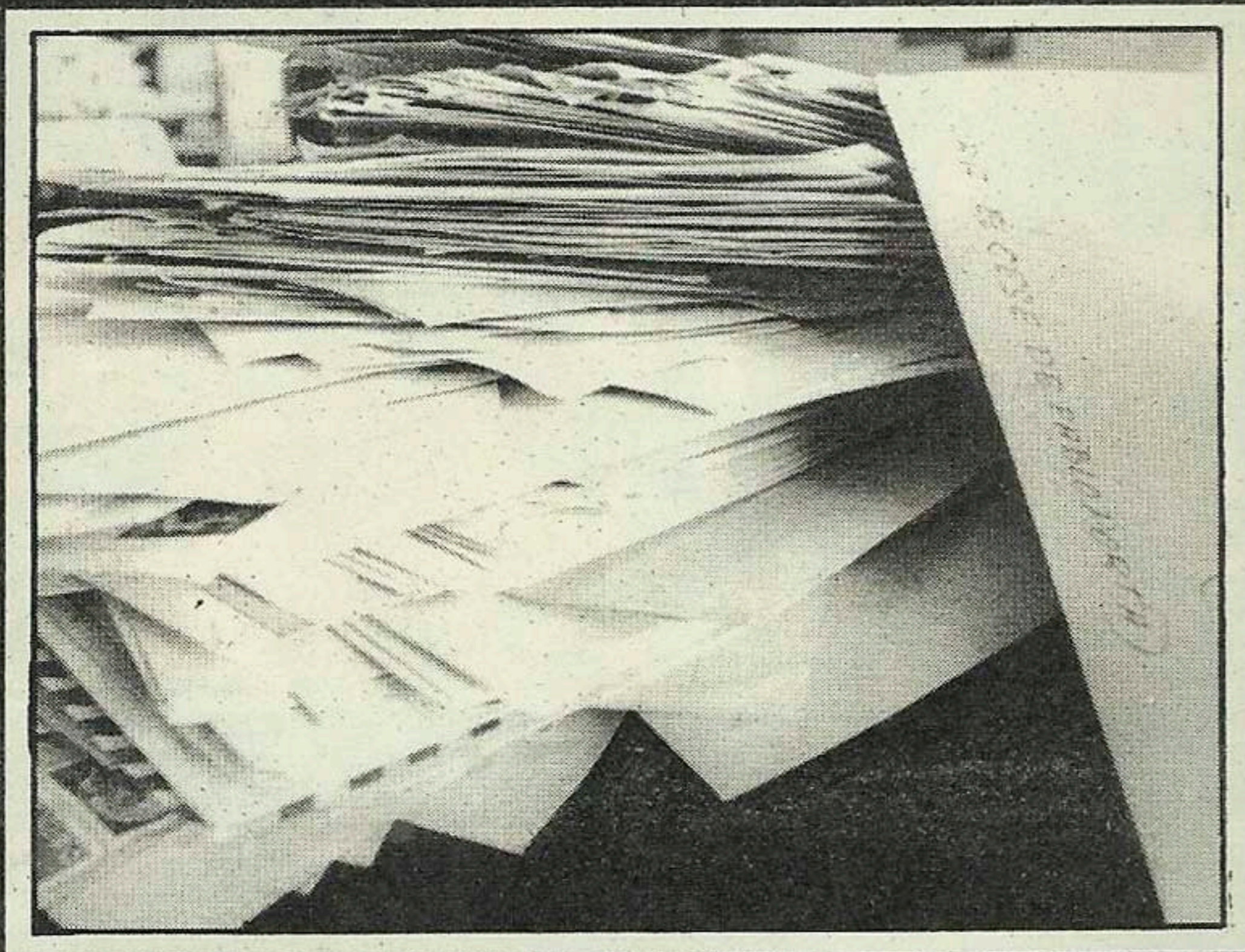
Santamaría frente al «mandamás», tras el fracaso del Mundial-82.



Muñoz, la última adquisición del presidente, un rayo de esperanza.



Porta y Saporta jamás llegaron a entenderse. Son dos personajes con proyección eterna.



En la redacción de Diario 16 se amontonaron las cartas que pedían el cese del presidente de la Federación Española de Fútbol.



No se inmuta ante las urnas. Es un político que trabaja en la sombra. Sabe el resultado.

de estar aquí es producto de la emotividad y no del cálculo. El ejercicio del cargo sí que requiere mucha frialdad mental, mucha reflexión y mucha prudencia.

G. R. — ¿Y cierto sentido de la estrategia y de la diplomacia?

P. P. — Sí, elementalmente, claro; elementalmente.

G. R. — A mí me asombra esa especie de fascinación que algunos sienten por el poder y me aterra también un poco la capacidad de éste para modificar las conductas de las personas...

P. P. — Mire usted. Usted y yo hemos leído la teoría de Marañón sobre el poder a través del conde duque de Olivares. Usted sabe que él tenía la teoría célebre del donjuán, según la cual el hombre que tenía que demostrar su virilidad es que, en realidad, tenía poca. Bueno pues en cuanto al poder yo diría que... yo el ansia del poder que es una definición, no la tengo...

G. R. — Pero hay matices...

P. P. — El ansia de poder no, no ha promovido nunca en mí ninguna acción y el tener el poder en estos momentos, un poder segmentario, sobre una fracción de la sociedad, como es el deporte, es algo que representa más una carga que una satisfacción...

G. R. — En ese caso, ¿no es más coherente marcharse?

P. P. — Pero es que hay otras razones de muchas índoles que impiden en estos momentos...

G. R. — ¿Cuáles?

P. P. — Le podría describir muchas.

G. R. — Con sólo tres me conformo.

P. P. — ¡Con una! Que me marcharé cuando yo crea que debo marcharme y no cuando crean los demás, entendiéndolo por los demás a la gente que no es de fútbol. O sea, la decisión la voy a tomar yo con mis electores. No admito que la tomen terceras personas... Y no aludo a Diario 16.

G. R. — No, no... si yo estaba relacionando más la cosa con el poder, el ejercicio y el mantenimiento del poder y la necesidad, a veces, de que alguien asuma la cabeza para poder ordenarle la vida a los demás... Lo que pasa es que me da la impresión de que le gusta, le cautiva el poder...

P. P. — No, a mí no... a mí no. Dentro de esta actividad, lo que más me fascina es el diálogo. No porque sea un gran polemista, pero me fascina el diálogo, la conversación, nunca el vociferio. Yo, dialogar con más de un par de personas se me hace difícil. Porque me gusta dialogar con rigor. Con rigor mental quiero decir. Pues eso es lo que más me fascina. O sea que fijese usted qué dibujo han hecho de mí y cómo soy yo.

(Por primera vez don Pablo ha perdido su compostura, casi siempre envarada, patriarcal y cauta. Su crispación ha sido demasiado evidente y se le ha desbocado algún que otro caballo. Parece éste —el cuestionamiento implícito de su gestión— uno de sus puntos débiles. Por ahí, Porta es altamente vulnerable.)

G. R. — No se me exalte, don Pablo —he de decirle en plan terapia instantánea—, que no vengo con mala intención. Yo le voy a respetar fielmente todo lo que

«Felipe es una grata sorpresa para quienes no lo conocíamos, pero Fraga me parece una locomotora»

usted diga y no pienso omitir nada. Es decir, el retrato se lo va a hacer usted mismo. ¿Cree, entonces, que no hay nadie que pueda hacer mejor que usted la gestión al frente de la Federación Española de Fútbol?

P. P. — Sí, sí. Creo que más de uno. Pero estoy pidiendo que por favor, que me digan quién, y que este quién se presente a la elección de presidente de la Federación y lo elijan, porque no basta que lo piense yo o que lo piense el interesado. En una puridad de juego democrático, lo deben pensar quienes lo han de elegir.

G. R. — Si se parte del reconocimiento de que efectivamente hay gente que lo hace mejor...

P. P. — Usted ahora me va a plantear un silogismo.

G. R. — ... Entonces, en el caso de que usted ocupe *permanentemente* el puesto, impide en buena parte que otros tomen libremente la iniciativa de intentar acceder a él. Creo, por el contrario y no se trata de insinuación velada, que, si usted espontáneamente cediera el sillón, fomentaría la posibilidad de que esos dos, tres, o los que sean, acudieran a la elección...

P. P. — Lo he hecho en dos ocasiones. En diciembre del 76 me votaron todos menos dos. En noviembre del 82 cumplí el mandato de cuatro años y volví a dimitir, y me presenté, y volví a obtener una votación mayoritaria, salvo dos o tres. Entonces, todos los que pueden saber que tienen posibilidades en potencia de mi cargo han tenido dos ocasiones para presentarse. En la primera se podía pensar que un año es un plazo corto, que me permitía mantenerme «puro». Pero estos cuatro años han sido terriblemente conflictivos. Se me ha zaherido, se me ha atacado y se me ha apaleado.

G. R. — ¿Apaleado?

P. P. — Bueno, era un simbolismo.

G. R. — Ya...

P. P. — Y se da la circunstancia de que finaliza mi plazo y me reeligen.

G. R. — ¿Cómo es que lo quieren tanto?

P. P. — Bien. He dicho yo lo que dijo Goethe, que hasta contra la estupidez los dioses luchan en vano. En mí existe una dicotomía consistente en que las personas que trabajan conmigo, que conviven conmigo que es el fútbol español, en otras palabras, que me conocen, me votan. Y en cambio, a la señora normal que va a la compra, al hombre que no entiende de fútbol, le han dicho que Pablo Porta es un... un... un... elemento extrahumano. Entonces, yo digo, cuando intento dar una explicación, no intento adoctrinar a alguien ni enseñar. Yo siempre relato y es lo que estoy haciendo con usted.

G. R. — ¿Cómo califica la campaña de firmas que nuestro periódico ha llevado a cabo en pro de su dimisión?

P. P. — Mire, desde un punto de vista subjetivo no puedo hacer un análisis objetivo. Sería injusto. Déjeme usted ser cursi un momento. Tengo la suficiente elegancia espiritual para no intentar enjuiciar algo de lo que yo soy protagonista.

G. R. — Eso, perdone, desde mi punto de vista no es elegancia espiritual. Eso es inhibirse ante una cuestión que a lo mejor

puede suscitar en usted reacciones insospechadas.

P. P. — Mire, ya que usted me fuerza a decirlo... Me parecería, es un ejemplo, que el gremio de ópticos, si tiene que elegir presidente, opinen los farmacéuticos sobre esta decisión.

G. R. — Linda parábola, que, si bien no aclara nada, sugiere, aplicada a otras escenas de la vida social, que a los políticos, pongamos por caso, sólo podrían elegirlos gente entendida (a ver cómo se como eso) en política y sugiere también que determinados temas de interés general, si bien con caracteres específicos —aborto, OTAN—, deberían ser decididos única y exclusivamente por los «expertos» y a ver, también, cómo se come eso...

P. P. — Mire, esa pregunta es muy compleja y me gustaría responderla detenidamente, pero vea que me están llamando, que tengo el avión a punto y...

G. R. — Le planteo otras cuestiones más rápidas. Por ejemplo, se refirió antes a sus electores, pero en el caso de que hubiera un elevado número de españoles adictos o preocupados por el fútbol que pidiera «clamorosamente» su dimisión, ¿usted aceptaría o no?

P. P. — La decisión, insisto, la voy a tomar yo. Vamos, en función de lo que me diga la gente del fútbol.

G. R. — ¿Quiere decir «determinada» gente del fútbol?

P. P. — Los dirigentes del fútbol... Pero pregúnteme otras cosas.

G. R. — ¿Accede a poner una serie de adjetivos sobre los nombres que le digo ahora?

P. P. — De acuerdo.

G. R. — Cabeza.

P. P. — (Gran pausa) ... Lo que tengo que contestar no lo puedo decir.

G. R. — No me hable usted, por favor, de su innata elegancia, que ha quedado suficientemente manifestada a lo largo de esta entrevista...

P. P. — Bien... A Cabeza sólo puedo hacer una definición: «que tiene una gran suerte el pueblo de Madrid de que es un médico de muertos y no un médico de vivos».

G. R. — Núñez.

P. P. — Un hombre muy inteligente y con aportaciones muy interesantes al fútbol español.

G. R. — ¿Como el fichaje de Maradona?

P. P. — Puede ser.

G. R. — Saporta.

P. P. — Un hombre muy preparado, al que se le ha exigido un enorme esfuerzo en

el Mundial y ha cumplido satisfactoriamente.

G. R. — Quino.

P. P. — Un chico (advirtase el tono paternalista: por primera vez sustituye el término hombre por el de «chico») con un sentido social grande de los temas laborales, que generó grandes divisiones entre los futbolistas.

G. R. — Bernabéu.

P. P. — Irrepetible.

G. R. — Eso es mucho decir, podría reencarnarse.

P. P. — He dicho irrepetible, sencillamente, irrepetible.

G. R. — Califique, por favor, estas otras especies: Fraga.

P. P. — Una locomotora de gran potencia.

G. R. — Calvo-Sotelo.

P. P. — (Enorme pausa) ... Cumplió una etapa.

G. R. — Suárez.

P. P. — Gran carisma.

G. R. — Felipe González.

P. P. — Una sorpresa positiva para quienes no lo conocíamos.

G. R. — Carrillo.

P. P. — A través de sus manifestaciones, no es el diablo que nos habían pintado.

G. R. — ¿Y de cuál de todos ellos se siente más cerca?

P. P. — Pues mire, aunque yo soy abstemio en estas cosas, me gustaría meterlos a todos en una coctelera y el licor que saliera de esta coctelera tendría un sabor agradable.

G. R. — Pero eso es, desgraciadamente, imposible.

P. P. — Pues a mí me gusta realizar lo imposible.

G. R. — No me diga, a estas alturas, que usted es un hombre de utopías.

P. P. — Ni de utopías ni de ucronías... pero no puedo definirme.

G. R. — ¿Tiene miedo a definirse?

P. P. — No debo definirme.

G. R. — ¿Por qué? Usted es un hombre público...

P. P. — Porque no.

G. R. — Pero está claro que no rompería una lanza por la izquierda.

P. P. — Mire, yo soy un hombre que podría calificarse como liberal —conservador o conservador-liberal.

G. R. — Eso también lo ha dicho Fraga.

P. P. — Lo ignoraba. ¿Es malo?

G. R. — Solamente significativo... ¿Considera que un Gobierno socialista contribuiría a un reforzamiento mayor y a una proyección más adecuada del deporte español y más específicamente del fútbol?

P. P. — Yo le diría una frase de mi paisano Eugenio d'Ors.

G. R. — Me gustaría, sin embargo, que me dijese alguna de su cosecha. Se ha pasado media entrevista citando a otras celebridades...

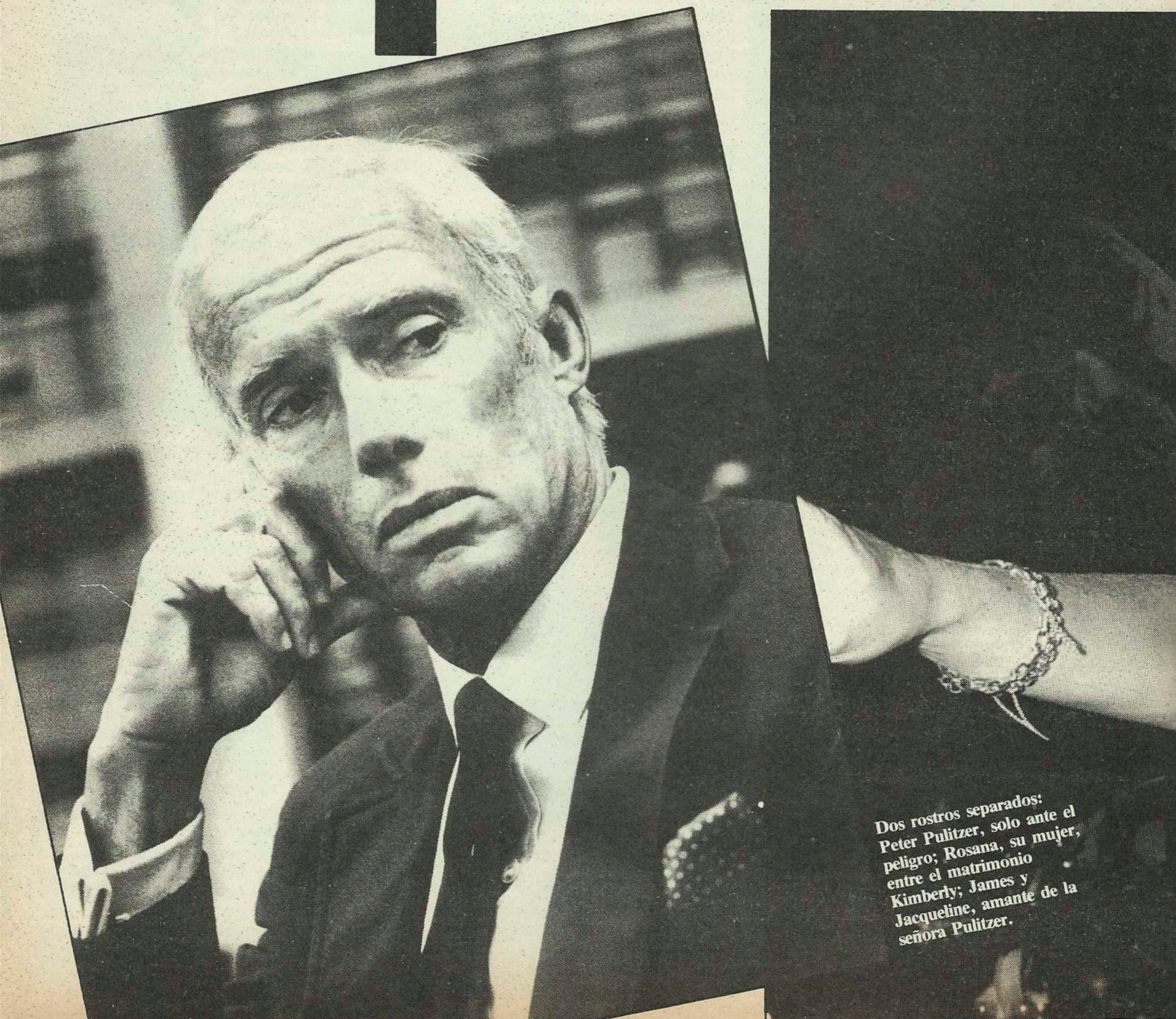
P. P. — No, no. Insisto en recurrir a ésta: «Las experiencias, con gaseosa.»

G. R. — Bien por ese fino alarde de erudición, pero, ¿qué diablos ha querido decir con eso? No ha respondido a la pregunta de un modo lógico e inteligible.

P. P. — Yo creo que sí...

Lesbianismo, incesto y drogas entre las familias Kleenex y Pulitzer

Dólares y sexo en EL ESCANDALO N.º 1 EN U.S.A.-



*Dos rostros separados:
Peter Pulitzer, solo ante el
peligro; Rosana, su mujer,
entre el matrimonio
Kimberly; James y
Jacqueline, amante de la
señora Pulitzer.*

Un hombre, Peter, cincuenta y dos años, y una mujer, Rosana, treinta y dos años, tras seis años de matrimonio, se separan. Dos hijos gemelos de cinco años, que valen mil quinientos millones de pesetas, es el fruto de la unión entre el multimillonario nieto del imperio editorial Pulitzer y la hija de un tendero. El juez Harper, ante el que comparecieron para ver quien se llevaba la custodia de los hijos, tomó nota, buena nota de los «piropos» mutuos que se hacían estos singulares padres. El denunciaba a su mujer de haber tenido relaciones amorosas con cuatro hombres —el corredor y ex campeón mundial, Jackie Ickx; James Murdock,

Rubert Fouret y Brian Richards, conocido traficante de drogas— y dos mujeres —Janice Nelson, la «vidente» y Jackie Kimberly, esposa de James Kimberly, dueño del imperio Kleenex y cofundador del Diners Club—. Ella acusó a su marido, que tiene una hija de veintiséis años, de incesto. Los dos confesaron haber estado encadenados a la cocaína con champagne «para seguir viviendo y soportándose». Esta es la historia real, el escándalo número uno en U.S.A., enmarcada en la encopetada ciudad de Palm Beach (Florida), cuna y refugio de las grandes familias: los Kennedy, los Dodger, los Firestone, los Woolworth.



«Mi mujer, Rosana, —dice Peter Pulitzer— ha caído en los brazos de Jacqueline cada vez que se ausentaba su marido. Es más, yo por no disgustar a mi esposa compartí cama y sexo con las dos»

B Un reportaje de Miguel Rodrigo. (Fotos Outline)

BAJO el cálido sol de Florida las aguas del Atlántico ondulan al ritmo sosegado de los amantes. Roxana y Jackie se abrazaban y besaban sobre el reducido espacio de una toalla de baño, mientras los mellizos Zachary y Maclean jugaban con la arena de Palm Beach. Estelle Godbout, la tata, miraba a unos y a otros para finalmente hundir su mirada en el inmenso campo azul con manchas de yate.

Nada fuera de uso. Una escena vulgar en cualquier playa turística del mundo. A no ser porque Jackie se apellida Ickx y es campeón de Fórmula 1, seis veces ganador del peligroso circuito de Le Mans. Y que Roxana se apellida Pulitzer, es la madre de los gemelos y está casada con el nieto del editor que dio nombre a los premios literarios más importantes de los Estados Unidos.

Un yate sobre el azul mar de las Bahamas. Un hombre en los cincuenta y una mujer en los veinte se acarician, besan y abrazan, mientras beben champaña. Los dos yacen en bañador sobre la cama, ella sin la pieza superior del bikini. Es obvio que se sienten bien en esas coordenadas sur, paradisíacas, de los Estados Unidos.

Todo normal. A no ser porque él es Peter Pulitzer, marido de Roxana, y ella, Liza Leidy, Pulitzer antes de su matrimonio, la hija que hace veintiséis años Peter tuvo con Lilly, conocida diseñadora de modas de Palm Beach, y porque los gemelos corretean por el yate, con la misma mirada atenta que meses antes, ya en 1981, lo hicieron en aquella playa.

Zachary y Maclean, cinco años y medio en la actualidad, son oro puro. Valen mucho dinero, aunque ellos no lo saben. Doce millones y medio de dólares (cerca de mil quinientos millones de pesetas) para ser exactos, según Roxana, su madre, que ha estimado en esta cantidad la mitad de la fortuna de su

padre. Ese es el dinero que ella pide al juez, y la custodia de sus hijos, que una cosa está unida a la otra.

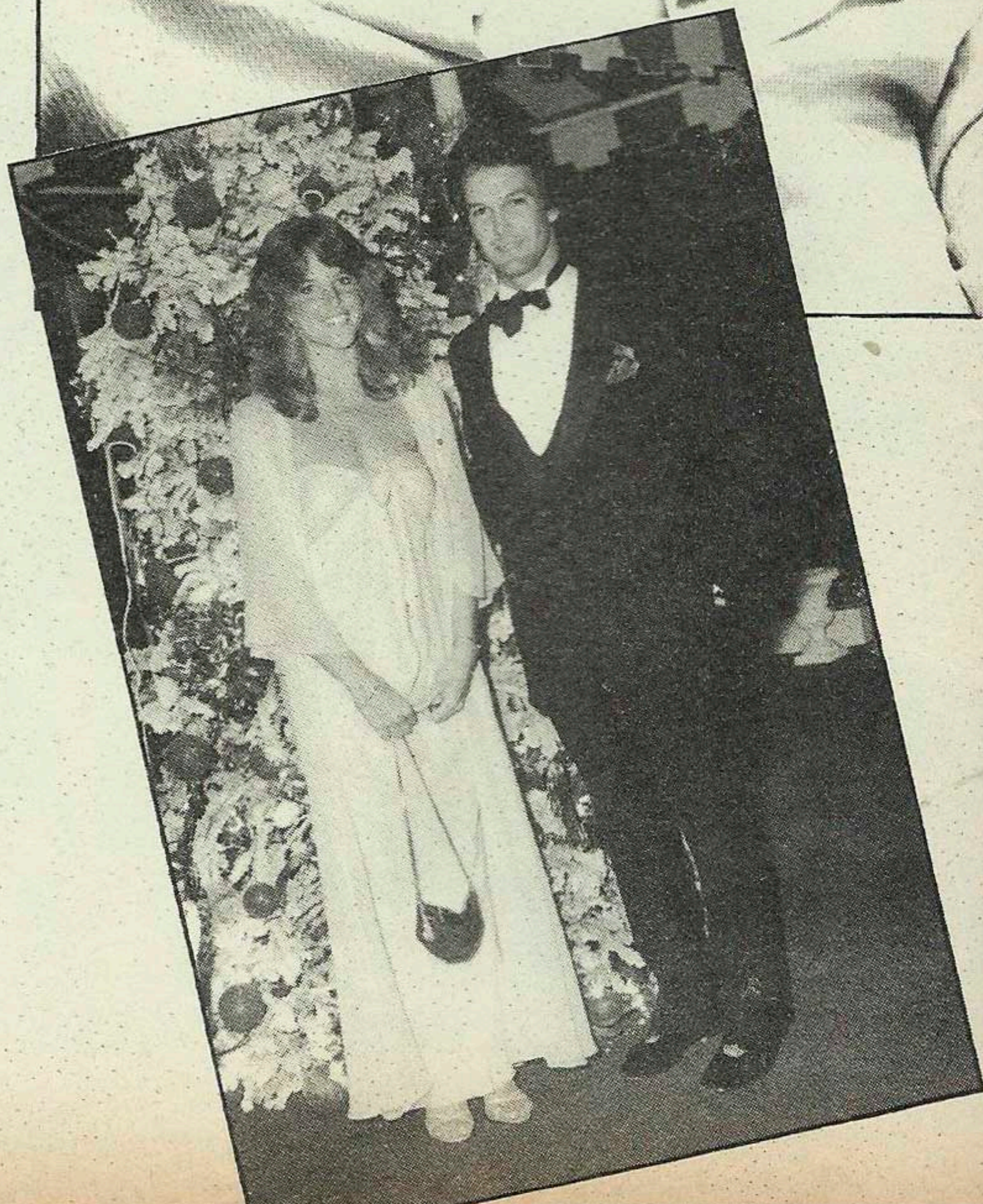
Peter, sin embargo, declaró sólo una fortuna de dos millones seiscientos mil dólares en 1981, pese a que en 1979 ésta fuese diez veces mayor. En cualquier caso, independientemente de la magnitud de las cifras que se manejan, él también quiere la custodia de los mellizos a la hora del divorcio.

Los dos afirman ser buenos padres y acusan al otro de vida disipada en la que el adulterio de Roxana con el corredor o el incesto del heredero con su hija son simples botones. Por supuesto, niegan todas y cada una de las acusaciones de que son objeto y para demostrar sus acusaciones no dudan en aportar testigos. Así, en Palm Beach, la ciudad de las grandes familias como los Kennedy, los Dodger, los Firestone o los Woolworth, por ejemplo, se está quedando desnuda una de las ramas del viejo tronco de la gran América.

Peter y Roxana se casaron hace seis años, casi siete, a instancias de él, hombre maduro, cuarenta y seis años, varias veces divorciado y con hijos de distintos matrimonios. Ella tenía veinticinco y quería ser madre. El la quería a ella, así que acordaron que procrearían, pero el fruto quedaría la mayor parte del tiempo al cuidado de las tatas. El fruto fueron los mellizos.

Peter al doblar el recodo de los cincuenta se convirtió en un hombre posesivo que llevó a Roxana, según uno de sus doctores, a la típica relación de «amo y criado». Ella era la sirviente y esta actitud fue fuente de sus males porque ella trató de complacerle para salvar el matrimonio. Así, por ejemplo, cuando le puso una pistola en la sien y luego se la puso en la boca, amenazando con matarla y matarse si no aceptaba ingresar en un hospital para hacer una cura de drogas...

¿Drogas? Sí, efectivamente,





ELLA Y SUS AMISTADES. Rosana, cuya relación con su marido se convirtió en un infernal laberinto en el que él era el «amo» y yo la «criada» entre Janice Nelson, la psiquiatra y «vidente» y Jacqueline Kimberkey, sus otros dos amores. La señora Pulitzer con uno de sus amantes: James Murdock, un joven financiero, quien confesó que se acostó con ella el primer día de conocerla.

«Mi marido y su hija —declara Rosana— se han besado medio desnudos en el yate, delante de mis niños. Es más, ella me dijo que le hubiera gustado no ser su hija para haberse casado con su padre»

tomaban cocaína y marihuana. El lo hacía para seguir su ritmo nocturno endiablado. Trabajaba en sus negocios durante el día y por la noche, a partir de las doce, necesitaba cocaína para estimularse. Ahora, comprendía que había hecho mal y rogaba a Dios que sus gemelos nunca se vieran envueltos en ese vicio.

Ella también acepta haber tomado drogas. Lo hacía por la tensión emocional de los últimos años —estuvieron juntos poco más de cinco—. El se había vuelto tan huraño, tan celoso. No quería salir y le pedía que fuese con sus amigos y cuando regresaba de la fiesta feliz, él se mostraba insoportable. Querían superar estos problemas para no destruir el matrimonio, por eso mezclaba cocaína con champagne, un tercio de polvo blanco y un tercio de espumoso, tres veces a la semana. Esta dieta al menos la aceptó el doctor del hospital donde fue tratada.

En realidad, mezclaba drogas, alcohol y sexo, según Peter, que la acusa de no haber querido salvar el matrimonio por estar siempre deshojando esa maldita margarita de «Brian, sí; Brian, no...». Brian Richards entró en la casa de la mano de una de las niñeras y es, según el heredero, el abastecedor de cocaína y el amante de Roxana. Bueno, de cocaína abastece a muchos más porque también le acusa de ser uno de los grandes del tráfico en Palm Beach.

Peter puede saber de lo que habla. Al menos esto se deduce de la afirmación de Roxana de que su marido compró cocaína a Eric von Snyder, uno de los padrinos de la droga colombiana, en bolsas selladas de una onza (veintiocho gramos y medio), a un precio que oscilaba entre mil ochocientos y dos mil doscientos dólares la onza. También le acusa de haber cogido del mar un pesado fardo de marihuana y haberlo vendido a través de su hijo, Peter jr.

Este era un deporte que también realizaba con su avioneta particular. Ella le acusa de haberlo hecho por lo menos una vez. Peter dice que no era marihuana y que sí es verdad que trató de evitar la aduana, pero la razón no era la droga, sino los

mariscos de las Bahamas. Según él era la época en que éstos no se pueden meter en los Estados Unidos y él lo hacía clandestinamente para su restaurante en Palm Beach.

PERO volviendo a la vida sexual de Roxana, por el momento, parece que no sólo tenía un amante principal, Brian, sino otros con los que también mantenía relaciones continuadas y tampoco faltaban los ocasionales, como en el caso de Ickx. Incluso compartía el lecho con varios a la vez. Y como nadie es perfecto, también los placeres de Lesbos eran una de sus debilidades.

Brian Richards ha sido reconocido por John Capers, el jardinero de color de los Pulitzer en su mansión de West Palm Beach, como uno de los visitantes asiduos de la casa, e incluso una vez le vio salir a altas horas de la madrugada metiéndose la camisa en los pantalones. Según su testimonio, Brian exclamó: «No quisiera que nadie me hubiera visto y menos en esta situación.»

Es más, Capers vio con sus ojos de miope cómo la señora se solazaba al mismo tiempo con el «camello» y con un vendedor de fincas, James Murdock. Este tuvo la debilidad de contar a Bill Cheatham lo hábil que era con las mujeres y como se había llevado a la cama a Roxana la primera noche que se conocieron.

De la relación estrecha con Brian queda constancia por el jaleo que organizó una noche, tirando piedras a la ventana de Roxana y gritando: «Si no me abres me mato.» Por entonces, Peter ya vivía en el yate y ella dudaba en deshojar la margarita. Esta debió de decir Brian al final, porque la puerta se abrió y llegó el divorcio.

Un panadero de Palm Beach, francés de origen, Hubert Fouret, también tuvo el alto honor de compartir cama y champaña con Roxana, según testigos; pero sus encuentros eran más ocasionales. Pero no todo eran hombres en la vida de esta mujer, el propio sexo también compartía las horas de cocaína y champaña. Esto ocurrió en la propia casa de Brian Richards,

según Janice Nelson, la psíquica de Roxana, con la que compartía felices horas de esoterismo.

Janice contó en el juicio una noche de orgía en la casa de Brian durante la que se tomaron drogas y se hizo el amor. Cuando se la acusó de no haber estado allí nunca hizo una descripción tan detallada que a nadie le cupo duda de que conocía el lugar o era adivina. Esto último no se lo montaba mal, para algo es experta en ciencias esotéricas, y la prueba es la misma Roxana, que fue su medium en noches rituales.

Una noche que Peter llegó tarde a casa se encontró a su mujer en la cama, una docena de amigos alrededor y la trompeta a los «pies, enfrente de Janice». De la boca de Roxana salía una extraña voz que él no entendía. La trompeta, de un metro de larga, era un artilugio fundamental en la vida de la Pulitzer, hasta el punto de que muchas noches Peter tuvo que compartir el lecho con ella si no quería dormir en la habitación de los huéspedes. Los instrumentos son un medio habitual para expresarse los espíritus.

Janice es una pieza clave en el divorcio. Se pasaba horas encerrada en la habitación con Roxana, según Peter, y no debe de ser mentira si se da crédito a la psíquica, que afirma que su cliente la adeuda doce mil horas de trabajo por valor de seis millones de pesetas.

Pero creer a Janice no es tarea fácil. Al principio, ella era testigo de Roxana, pero una semana antes del juicio cambió de opinión y se pasó al lado de Peter. Pensó en el futuro de los niños al lado de la madre, una mujer inestable y menos capacitada que el padre para dar amor. El coche y los seis millones que éste le ha prometido, según el abogado defensor de ella, Joseph Farish, no tuvieron que ver en este bruco cambio de opinión.

También es difícil de explicar esa historia de drogas y sexo en la casa de Brian, en la que su papel sexual no queda nada claro. ¿Mantuvo Janice relaciones con Roxana? Entonces ¿por qué explicó en la primera parte del juicio que si bien era cierto que pasaba muchas horas encerrada en

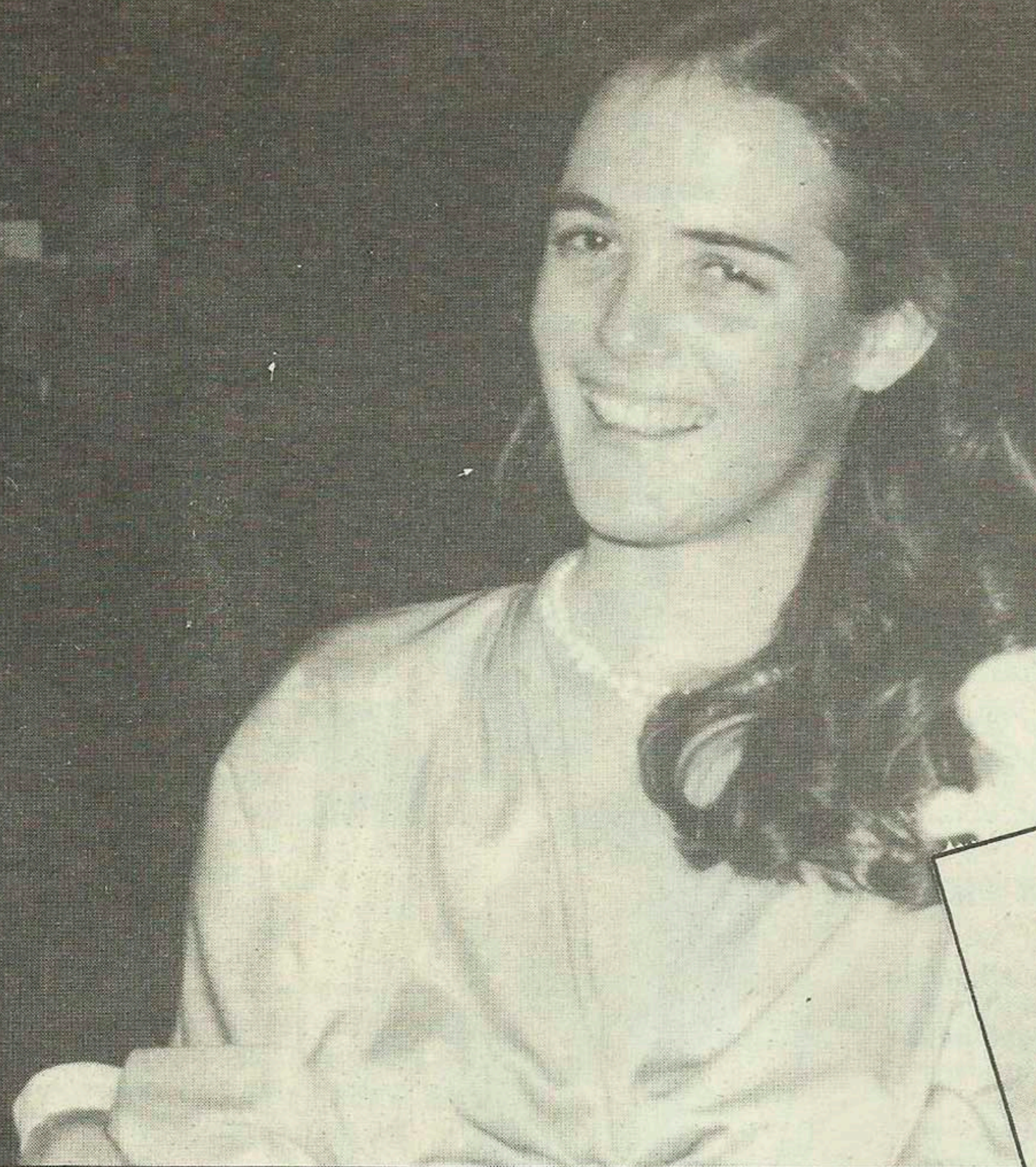
la habitación de su cliente, ella nunca le había «puesto la mano encima»? Finalmente, ¿cómo pudo describir la casa de Brian si nunca había estado allí? ¿Esoterismo? Quizá fuese este aspecto ocultista el que llevó al juez, Carl Harper, a decidir inspeccionar por sí mismo el lugar de los hechos, en un movimiento tan singular como poco explicado.

¿Tuvo o no tuvo Janice relaciones con Roxana? Pudo ocurrir que pese a ser la mujer con la que más tiempo pasaba y quien mejor conocía sus secretos no las tuviera. No por pudor, sino porque simplemente no era su tipo. Que ella no rechazaba la llamada de Lesbos está claro por las declaraciones de su marido, Peter, que la acusaba de caer en brazos de Jackie Kimberly «cada vez que se ausentaban los maridos». Jackie es la mujer de James Kimberly, setenta y seis años, dueño del imperio Kleenex y cofundador del Diners Club.

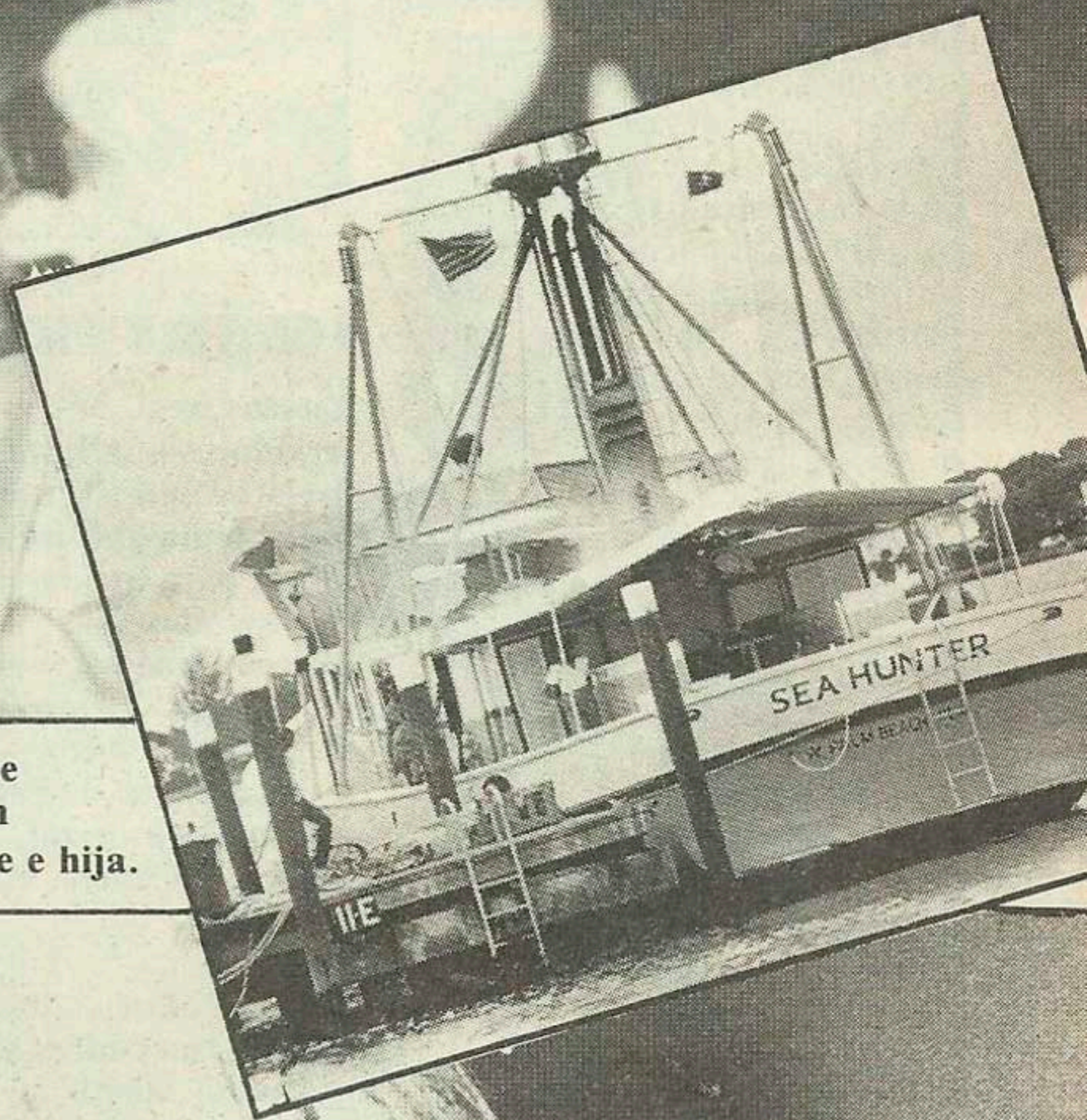
JACKIE y Roxana, treinta y dos y treinta y un años, respectivamente, lo niegan rotundamente. No aceptan ni siquiera que se pusieran las manos en las rodillas o hicieran manitas en ninguna parte. Pero Peter insiste y como prueba aporta su propia experiencia: Una vez, por no disgustar a su mujer, compartió cama y sexo con ambas.

Los Kimberly lo negaron todo. Ella lo hizo en la primera parte del juicio, aunque en la segunda no pudo, estaba en un hospital, agotada tras la campaña realizada a favor de su marido, que aspiraba a comisario del puerto, en las últimas elecciones. El acudió un día después para recordar una vida intachable y el hecho de que en la primavera de 1979 igual que a lo largo de ese año, él y Jacqueline estuvieron viajando mucho y pararon poco en Palm Beach. No quiso pronunciarse sobre si Peter tiene fama de mentiroso en esa ciudad.

En el fondo, de la no comparecencia parece subyacer el hecho de que en las elecciones influyó la imagen de las relaciones posibles entre ambas mujeres, y James perdió por una respetable



PADRE E HIJA. Liza Leidy, Pulitzer antes de su matrimonio, es la hija que hace veintiséis años tuvo Peter con Lilly, conocida diseñadora de modas de Palm Beach. Y el yate de Peter, pensativo, bajo estas líneas, nexo de unión entre padre e hija.



«Los grandes perjudicados de este “strip-tease” —puntualizan algunos testigos— son, sin lugar a dudas, la “pantalla de humo”, los gemelos. Se queden con quien se queden, su vida ya no será lo mismo»

diferencia. Jackie se había mostrado disgustada cuando declaró en la primera parte del juicio: «Está claro que sólo buscan publicidad. Cuando nosotros estuvimos a punto de separarnos no metimos a nadie en nuestro problema.»

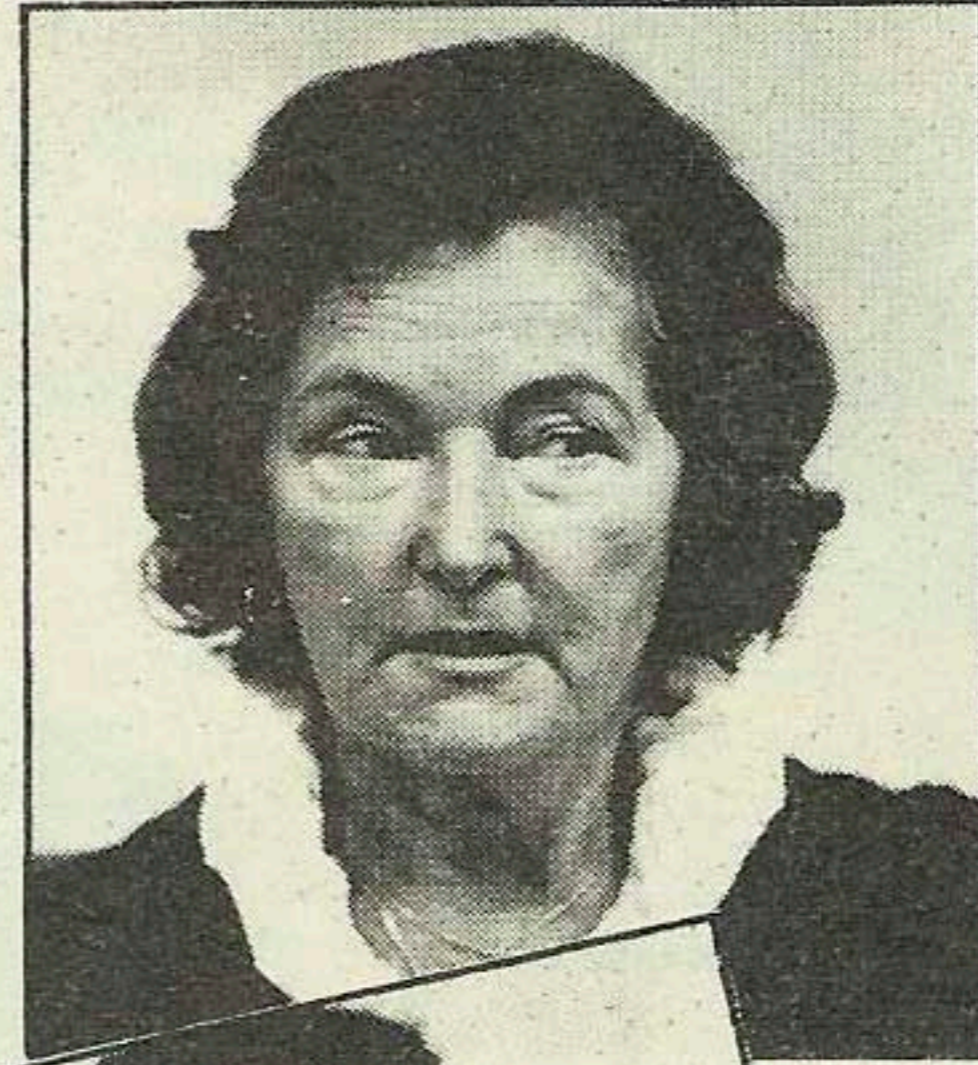
Pero entonces, ¿Roxana es heterosexual o no? La respuesta la da Steve Anderson, treinta y tres años, que trabajaba en el yate de los Pulitzer aquel año y que testificó que una vez entró en la casa para hacer una llamada y desde la cocina vio un dormitorio entreabierto y cuatro piernas que sobresalían en una cama. Dos de ellas se pusieron de pie y apareció el cuerpo desnudo de Jacqueline Kimberly. Las otras dos lo hicieron a continuación y apareció Roxana en un salto de cama transparente.

Claro que en este juego de la verdad y de la mentira todo es posible y Roxana negó que esto ocurriera, entre otras cosas porque desde la cocina es imposible ver nada más que una parte de la cama y además Steve no estaba autorizado a llamar por teléfono desde la cocina. Pero, claro, dijo que sí.

Aún hay una tercera acusación de lesbianismo contra Roxana. La que ocurrió en la discoteca Marraquesch, de West Palm Beach, a altas horas de la madrugada. La Pulitzer y su hijastra Liza tomaban unas copas cuando Roxana se insinuó: «Si alguna vez quieres tener una amiga en toda la extensión de la palabra, recuerda que a mí me gustaría mucho», dijo, según Liza.

Claro que Liza podía estar actuando por despecho, porque ella es uno de los protagonistas de la historia. Roxana acusó a Peter de haber mantenido relaciones sexuales con ella en un país europeo, cuando era una adolescente. Peter así se lo contó antes del matrimonio y le explicó, además, que a veces le torturaba la idea.

Liza dijo de esta acusación que era «la más sucia mentira que he oído en mi vida», y contó que, efectivamente, en un pueblo portugués, por cuestión de camas, había compartido la suya con su padre, pero vestidos y de forma honesta. Ella tenía



LOS SIRVIENTES

Y estos tres servidores a la hora de declarar ante el juez, quien tenía autoridad moral para quedarse con los niños, lo hicieron una a favor de Roxana —Pierret Barr, actual nurse—, y dos a favor de Peter —Estelle Godbout, ex niñera, y Capers, el jardinero.

dieciséis años y desde los once, cuando sus padres se separaron, no había vuelto a ver a Peter.

ROXANA insiste en los juegos deshonestos y cuenta la historia del yate: padre e hija, besándose semidesnudos delante de los gemelos. Y cuando ella se lo recriminó, él dijo que eran cosas normales entre padres e hijos, también dijo que ella odiaba ser hija de él y que la hubiera gustado no serlo para poder casarse con su padre.

Complejos de los que Freud ya nos dio algunas pistas y también la madre de Roxana, que uña y carne con su hija, no dudó en apoyar la realidad del incesto. Ella vio con sus propios ojos cómo en una fiesta Peter y Liza se servían champaña y desaparecían tras una puerta que llevaba a un dormitorio. Se oyeron risas y tiempo después regresaron felices a la fiesta.

A Peter, según Roxana, le gustan jovencitas. Una Navidad, en el yate, delante de los gemelos, la hija del capitán, catorce años, completamente embriagada, se echó en los brazos



de Peter y empezó a besarle tiernamente. También hablaba de no sé qué cosas en el camarote. Sin embargo, el capitán Bobby Read es uno de los testigos de Peter en el juicio.

Claro que el nieto de Joseph Pulitzer, dueño del periódico de más tirada a finales de siglo («The World») y fundador de la sección de periodismo de la Universidad de Columbia, no se declara un santo y, aunque niega estas acusaciones, no rechaza otros desvaríos amorosos con otras mujeres. Eso sí, antes del matrimonio.

Eso alegó cuando se le acusó de adúltero con una ejecutiva de Chevrolet y con una hija de buena familia, Debbie Dressler. No pudo hacerlo cuando se le vinculó a una enfermera, porque la abundancia de pruebas era grande, y reconoció haber pasado la noche en su casa, pero negó ningún tipo de contacto sexual.

La buena sociedad de Palm Beach tembló al principio del juicio, cuando el abogado de Roxana anunció que tenía el nombre de una decena de amantes de Peter y algunas con nom-

bre conocido. No se sabe a ciencia cierta qué ocurrió ni por qué el juez marcó una pausa de tres semanas entre las declaraciones de los testigos de Peter y los de ella, pero lo cierto es que esos nombres no han salido a la luz cuando el juez está dispuesto para dar su sentencia.

Una sentencia nada fácil, como reconoció el mismo juez, ante la abundancia de contradicciones, acusaciones mutuas y testigos de una y otra parte. «Si soy capaz de salir de esta selva sin cometer error en el veredicto, merecería ser el próximo premio Pulitzer», dijo el juez Harper.

Pero más bien es difícil cometer error. Ya lo cometieron ellos el día que se decidieron a narrar en público seis años de matrimonio convencional, en el que desde el principio parecieron aceptar todo lo que ahora cuentan como singular, aunque aleguen que lo hicieron para no romper el matrimonio. Durante los primeros años las cosas fueron sobre ruedas a pesar de que el alcohol, las drogas y el sexo ya se habían mezclado en sus vidas, o quizá estaban mezcladas de antes.

NINGUNO de los dos se casaba por primera vez. Si ella había abortado durante su primer matrimonio, él lo sabía, y si había dudas de si el embarazo era del marido, él ya las tenía. Ella también sabía de las relaciones entre padre e hija, si hay que dar veracidad a sus palabras. Es fácil creer que, por extensión, no ignoraban qué tipo de vida deseaba tener cada uno y la aceptarían.

También está implícitamente aceptado el hecho de que ninguno de los testigos, pese a la historia de droga, alcoholismo y relaciones sexuales de que mutuamente se acusan, haya desautorizado a la otra parte como posible buen padre. Son testigos de una de las partes y ésta es la elegida por ellos como el mejor custodio de la educación de los gemelos. Así lo hicieron Pierret Barr, nurse de los niños, a favor de Roxana, o la prima de ésta, Sandra Andreas, o, a favor de él, el jardinero Capers o Estelle Godbout.

Con esta
SUPER ANTENA DE T.V.
 cada enchufe se convierte en
UN ENCHUFE DE ANTENA PARA T.V.

PASEE SU TELEVISOR DE HABITACION EN HABITACION

Regocíjese, su televisor será por fin, trasladable. Le seguirá de habitación en habitación y podrá llevarse cómodamente de viaje.

UTILICE UN SIMPLE ENCHUFE PARA RECIBIR PERFECTAMENTE LOS PROGRAMAS

Cada enchufe se convierte en una antena. La imagen del televisor será clara, luminosa y bien definida. Usted podrá ver sus emisiones preferidas con el máximo de placer y en cualquier lugar de su casa. Instálela Usted mismo en pocos segundos.

NO SE PUEDE DESCOMPONER

Esta antena de TV. capta las ondas utilizando la red eléctrica de su casa, la cual constituye un amplio receptor de ondas para TV. y para radio F.M. Evite las antenas exteriores. No consume electricidad.

SI NO QUEDA SATISFECHO LE DEVOLVEMOS SU DINERO

INDISTINTAMENTE PARA TELEVISORES EN COLOR O EN BLANCO Y NEGRO

JET ELECTRONIC C/ HURTADO 8. BARCELONA-23

MILLONES DE USUARIOS EN ESTADOS UNIDOS



PRUEBA GRATUITA DURANTE 30 DIAS.

Si algunas condiciones locales perturban el funcionamiento de la antena, devuélvanosla: le devolveremos inmediatamente su dinero.

CUPON A ENVIAR A:

JET ELECTRONIC C/HURTADO 8 BARCELONA-23

- DESEO RECIBIR UNA ANTENA, DE TELEVISION AL PRECIO DE 1450pts.
- PRECIO ESPECIAL PARA DOS ANTENAS DE TELEVISION 2500 pts.
- PAGARE AL CARTERO, CONTRA REEMBOLSO, EL IMPORTE DE MI PEDIDO + 150 Pts. EN CONCEPTO DE GASTOS DE ENVIO.

Nombre
 Apellidos
 Domicilio n.º
 Provincia
 Población D.P.



«Si soy capaz —matizó el juez Harper— de salir de esta selva sin cometer error en el veredicto, merecería ser el próximo premio Pulitzer.»

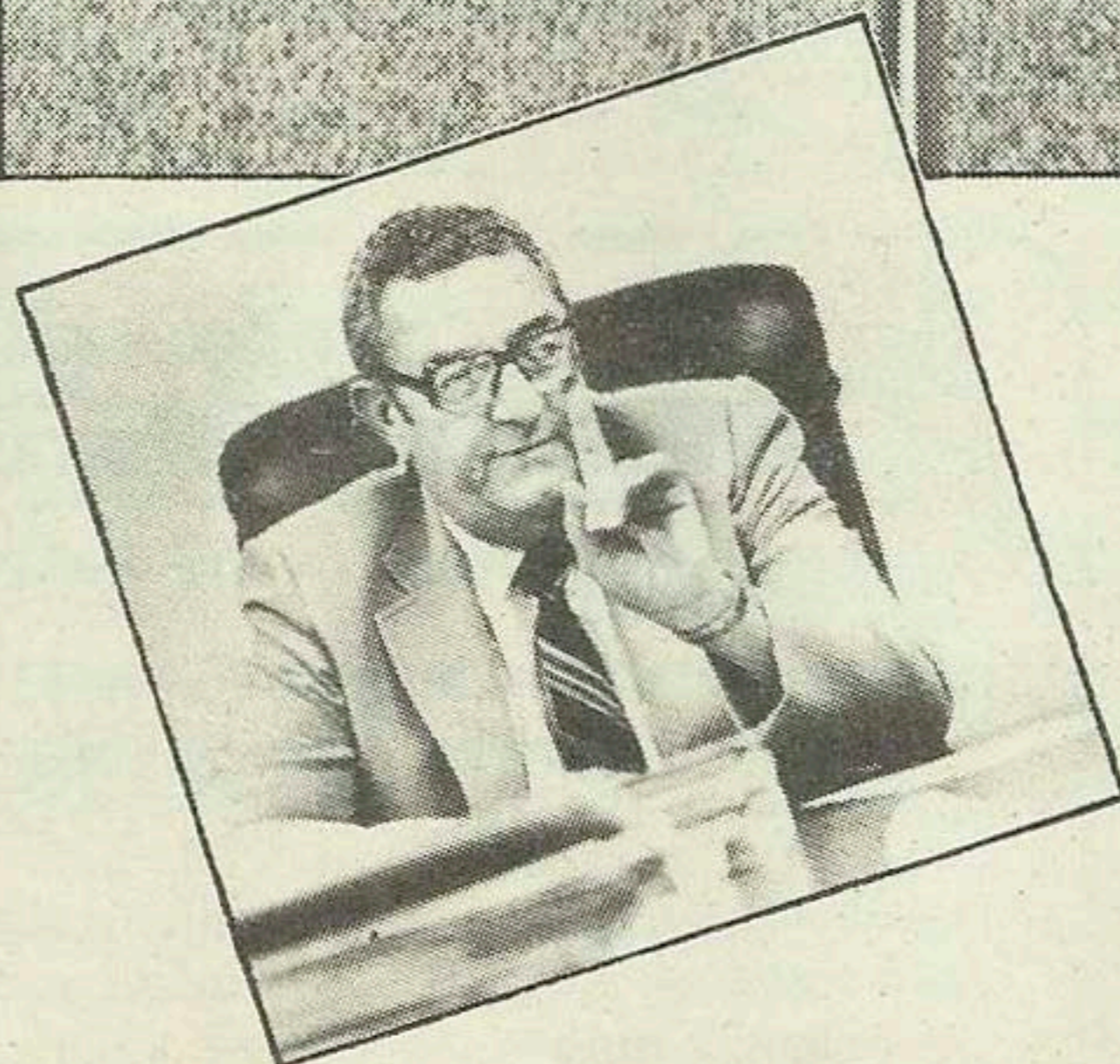
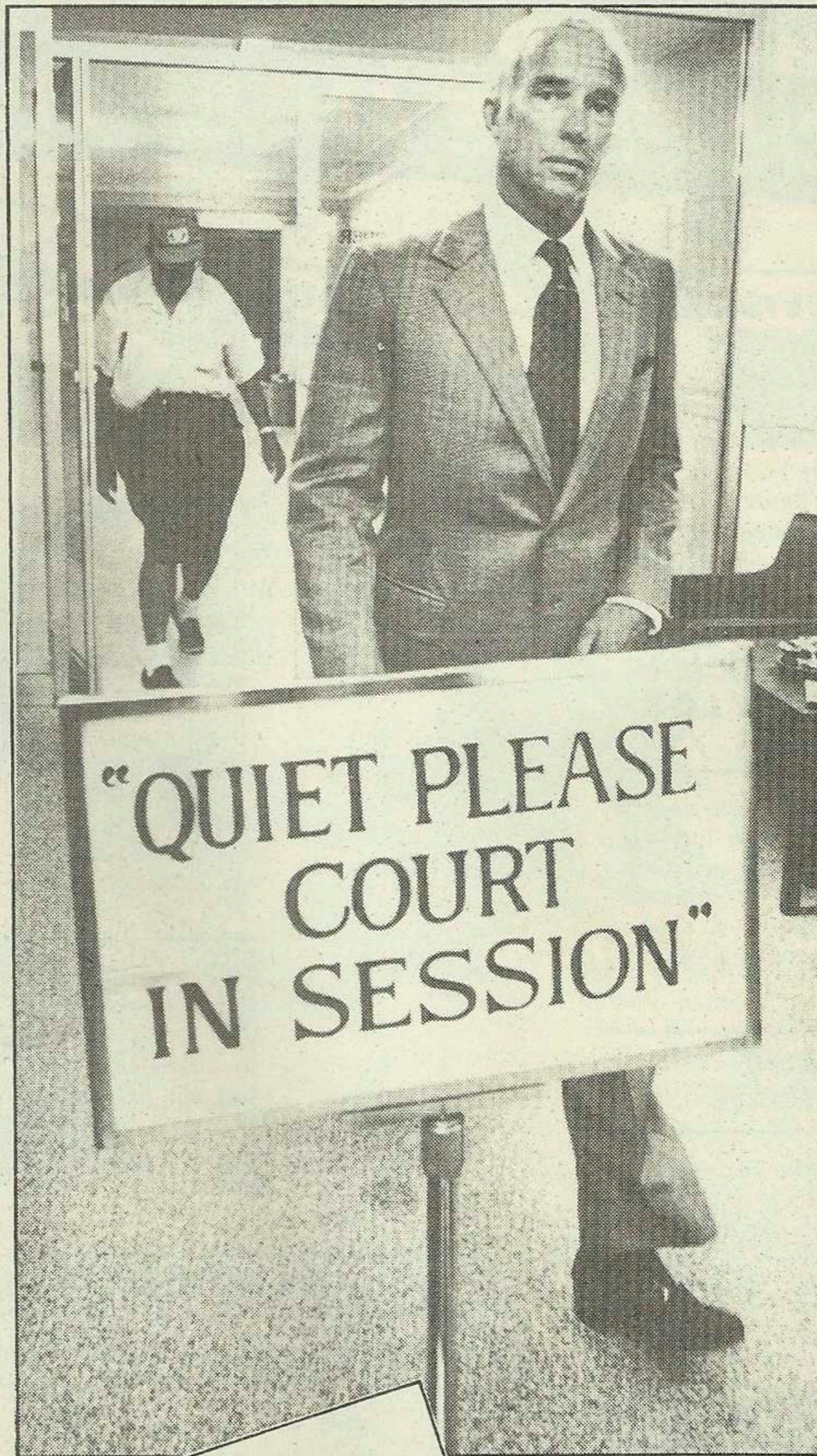
Cuando Peter declaró ante el juez, trató de dar la impresión de un hombre arrepentido de todos sus errores, amante de sus hijos y de su mujer, con la que estaba dispuesto a reconciliarse si se comprometía a ingresar en un hospital: «Me arrepiento de haberlo hecho (tomar cocaína). La droga es el diablo. Fue un error y quiero decirlo muy alto para que mis hijos nunca caigan en él. Todavía la amo y estoy dispuesto a reconciliarme si ella acepta acudir a un hospital y promete cambiar su vida. Se lo pedí así varias veces. Pero era incapaz de abandonar a su amigo Brian Richards. Este incluso me amenazó de muerte.»

PARA Roxana, tranquila y segura a lo largo del juicio, las cosas son muy diferentes. Fue a un hospital porque él se lo pidió, pero el médico no la ingresó porque no había necesidad de ello. Ella sí estaba dispuesta a todo con tal de salvar el matrimonio, pero su carácter se fue volviendo insoportable hasta que no pudo aceptar más el papel de «sirvienta» que él la otorgaba.

Para reforzar esta tesis hubo un testigo, el médico del hospital que la trató. El afirmó que no la ingresó porque no era necesario en absoluto, no había adicción, y explicó las palabras «fuertemente dependiente» que escribió en la ficha el primer día a un error de apreciación a causa de la profunda depresión en la que se hallaba sumida la enferma por las dificultades de su matrimonio.

Tras toda esta maraña de mutuas acusaciones de perversión, se esconde una única cosa, dinero. El abogado de Roxana lo dijo bien clarito, aunque referido a la parte contraria solamente: «El motor de Pulitzer es dinero solamente. La gente que hace mucho ruido en las causas de divorcio lo hace por dinero. Los gemelos son sólo una pantalla de humo.»

Es difícil justificar desde esta afirmación por qué se preocupa tanto de si la fortuna de Peter es de veinticinco millones de dólares o sólo de dos y medio, por qué trato de demostrar que éste mentía cuando dijo que sus bie-



nes eran de cuatro millones cuando se casó y ahora sólo le quedan dos cuatrocientos. El millón seiscientos mil dólares (ciento setenta millones de pesetas) de diferencia se lo gastó en los seis últimos años de matrimonio en costear la vida disipada de su mujer.

Ella va a la caza de mil doscientos cincuenta millones de pesetas, más o menos, y por eso se esfuerza en demostrar que su marido miente y presenta declaraciones de 1979, en las que se valoran bienes por encima de los mil millones. ¿Cómo es posible que sólo dos años después no queden más que doscientos cuarenta?, se pregunta con ironía.

CARL Harper, el juez, tuvo que intervenir en un momento del juicio en el que las defensas casi llegan a las manos porque el abogado de Peter, Scott, no quería que se aceptara un documento como prueba. basta ya, dijo Harper, que de este juicio «ninguna de las partes va a salir pobre».

Los grandes perjudicados de esta «strip-tease» familiar son sin lugar a duda la «pantalla de humo», los gemelos. Se quedan con quien se quedan su vida ya no será lo mismo y buena prueba de ello es el revuelo que se organizó con su abuela cuando quiso llevarlos al colegio en Palm Beach. Tendrán que oír tanto a lo largo de su niñez que no les va a quedar más remedio que acudir a las hemerotecas para tener una versión directa de la imagen desastrosa que dejaron en la sociedad con sus aburridas historias de sexo, alcoholismo, ocultismo y drogas.

Harper puede ganar el Pulitzer con su sentencia, pero nada podrá hacer por el futuro de frustraciones que espera a los mellizos, de cinco años y medio, Zachar y MacLean.

No habrá sentencia hasta diciembre. Para entonces, el juez habrá tratado de navegar entre este mar de mentiras y para ello ha pedido la ayuda de los abogados de una y otra parte, con ellos se reunirá a principios de este mes. La sentencia se producirá en la segunda mitad, quizá para nuestros Santos Inocentes. ●

LA JUSTICIA

La buena sociedad de Palm Beach tembló, al principio del juicio, cuando el abogado de Roxana anunció que tenía el nombre de una decena de amantes de Peter; en la foto, a la entrada de una de las sesiones del juicio, y algunas con nombre muy conocido. El juez, Carl Harper, cuyo dedo no temblará al administrar la justicia.

Llegue con tiempo.

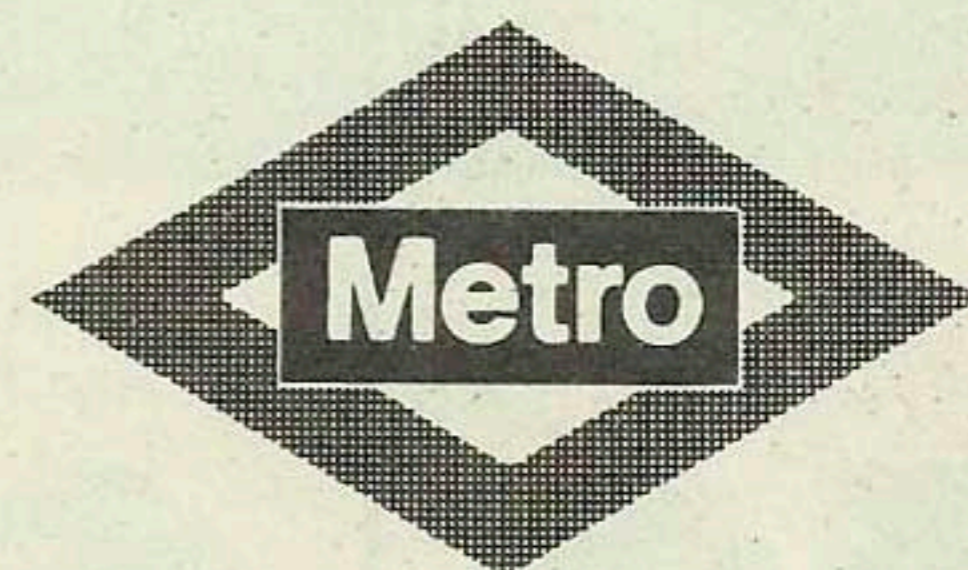
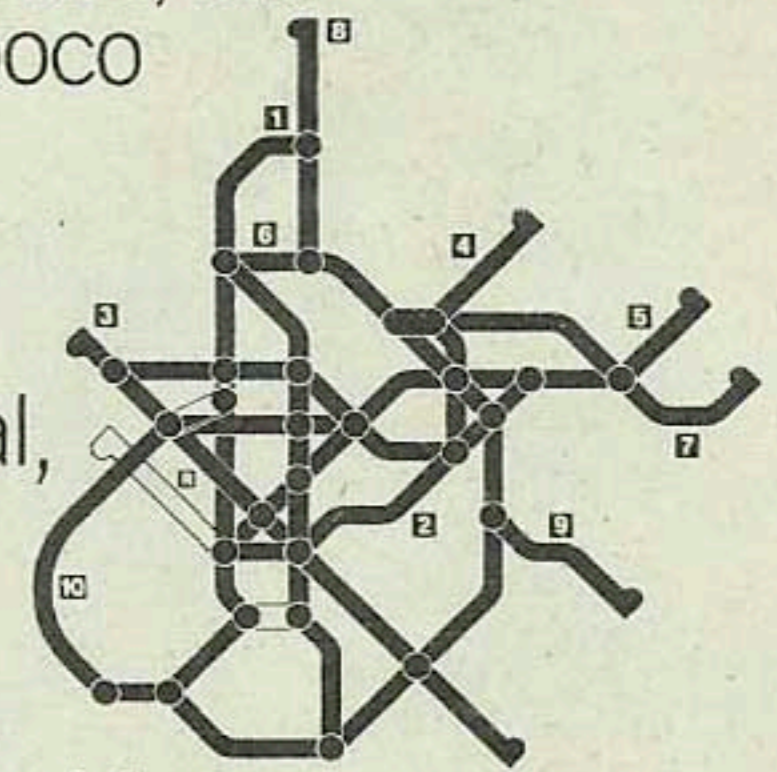


Las tiendas, las oficinas y los bancos, no esperan hasta que uno llega. Cierran cuando es la hora.

Llegue con tiempo suficiente. Con el Metro. Cruzando Madrid sin atascos, sin semáforos y en poco tiempo.

Aunque tenga que viajar sin música ambiental, no salga dos horas antes para llegar tarde.

Siempre hay un Metro a mano.



**Madrid
Metro a Metro.**



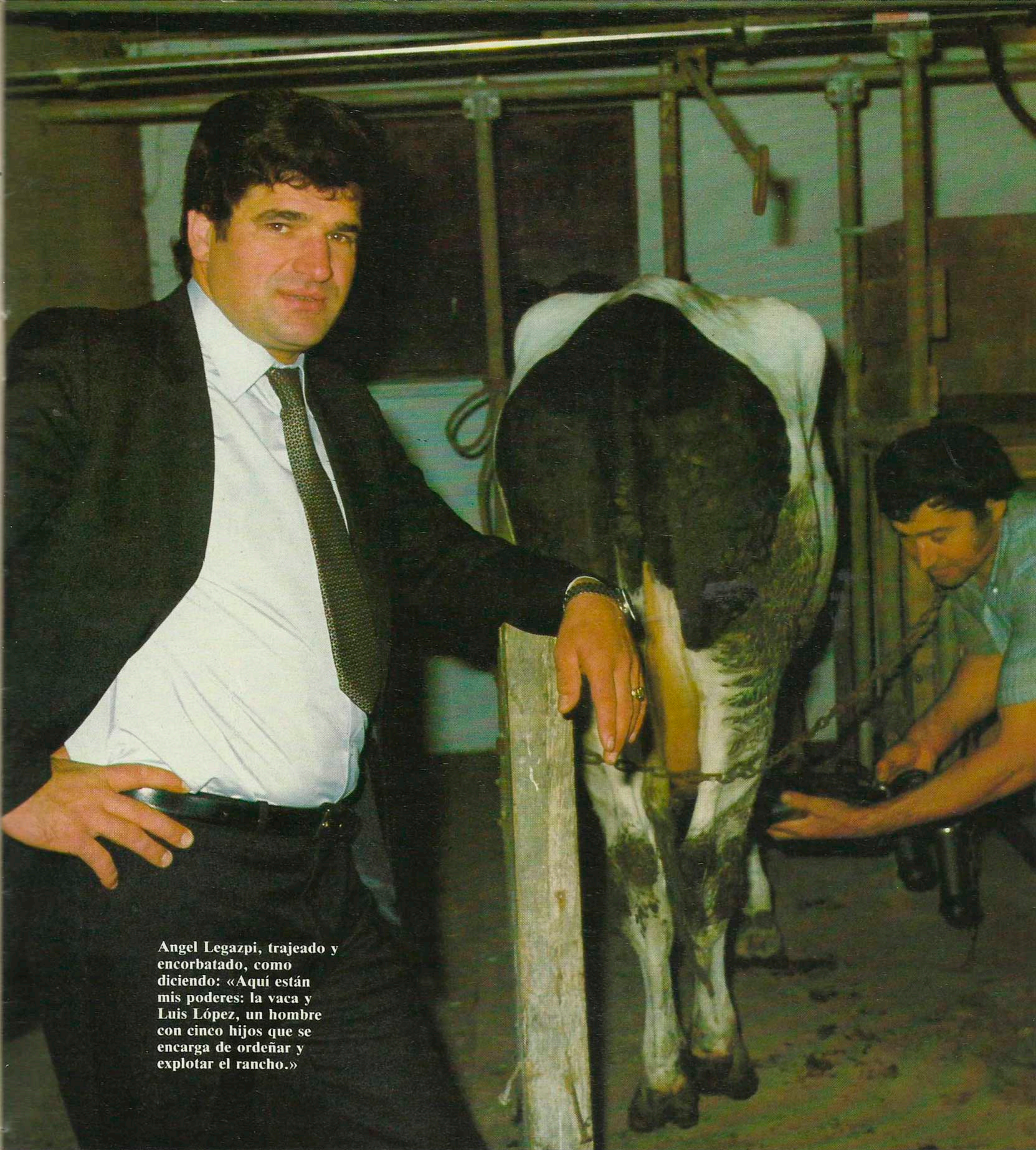
El supermillonario gallego de las quinielas no se ha arruinado

Tiene una pequeña cicatriz horizontal en el puente de la nariz, lleva un Rolex de oro en la muñeca izquierda y conduce un Mercedes, que le costó «ocho “kilos” y medio». Sus grandes manos, como raquetas de frontón, son sus señas de identidad: pasó sus treinta y siete años dándole «al pico y a la pala». Con la quiniela «me vino Dios a ver». Y el ex emigrante gallego en paro se convirtió en ranchero: mima y «explota» una veintena de vacas lecheras y dos docenas de caballos salvajes. Es el «J. R.», en bueno —padre de dos hijos, rodeado de «tías a las que no dejo que me saquen el pellejo»—, de una historia ferrolana.



Un reportaje de
Alfonso Rojo
(texto y fotos)

El señor Legazpi, allá en el

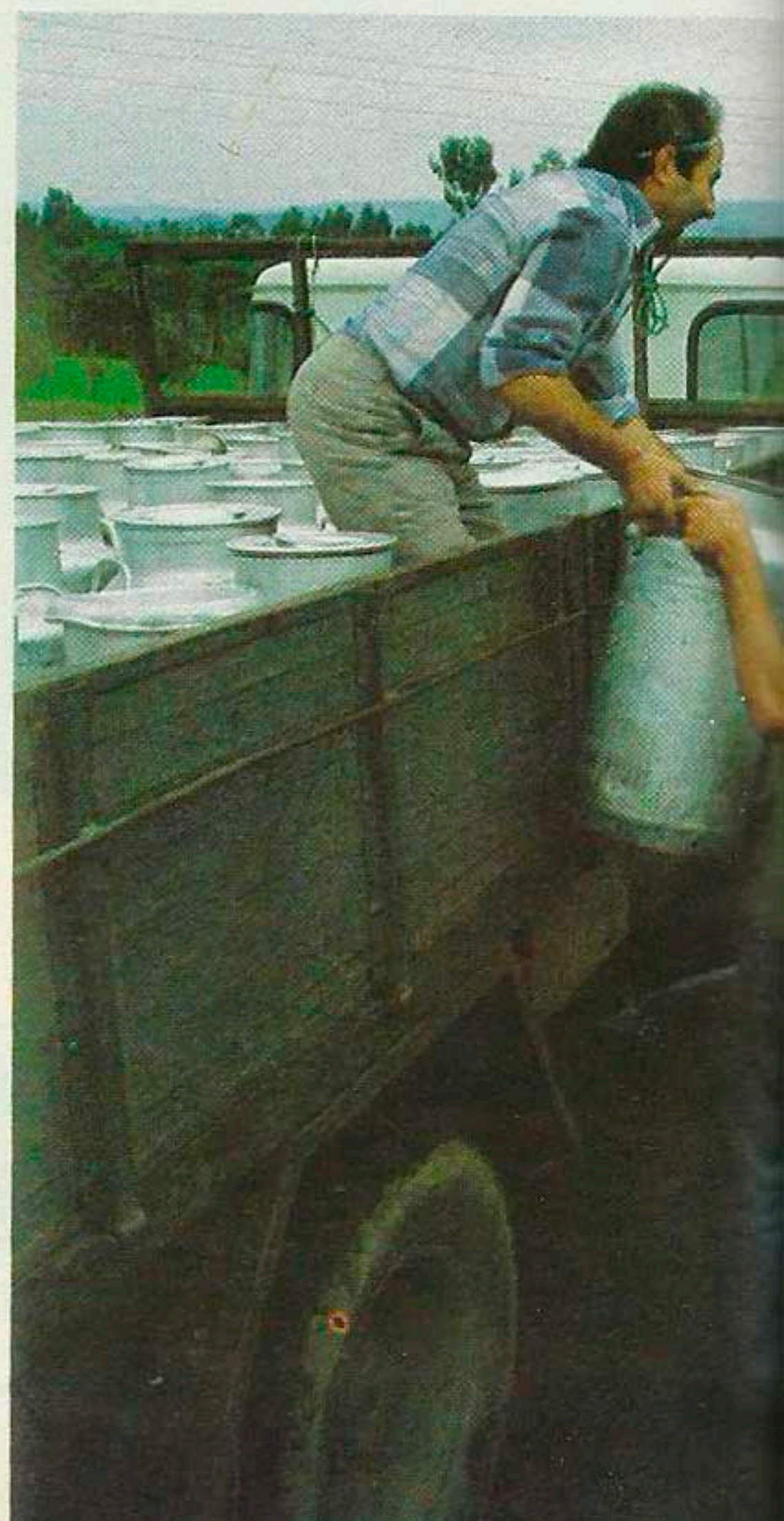


Angel Legazpi, trajeado y encorbatado, como diciendo: «Aquí están mis poderes: la vaca y Luis López, un hombre con cinco hijos que se encarga de ordeñar y explotar el rancho.»

rancho de oro

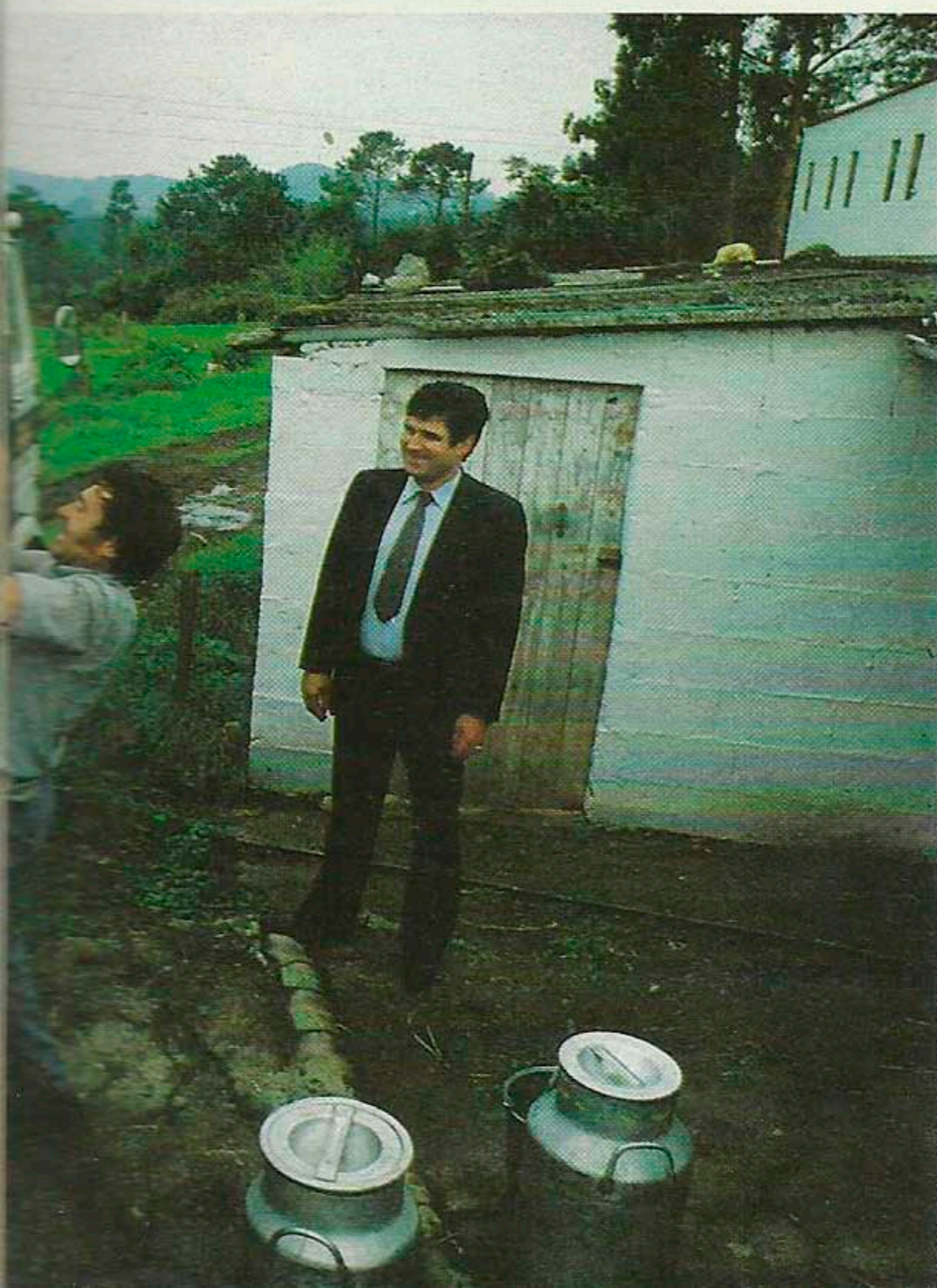


«Las granjas fue lo que más me ofrecieron. Al principio me intentaban vender todas las fincas de la provincia de Lugo, pero también discotecas, bingos, restaurantes...»





Por su rancho dorado —situado muy cerca de El Ferrol y por el que pagó 32 millones de pesetas— cabalga sobre un pura sangre con la cabeza muy alta, «para que se jodan los cuatro a los que les gustaría verme arruinado». El, que desde la quiniela no da un palo al agua, contempla cómo las cántaras son cargadas al camión. Y con su cazadora a cuestas, entre su ayer y su hoy: entre la furgoneta de transportista pobre y el Mercedes de millonario.



(Continúa en la página 25)

Seleccionados como los mejores vinos.



La prestigiosa revista Club de Gourmets, ha seleccionado tres vinos de Federico Paternina, entre los mejores del país. Viña Vial del 73, Conde de los Andes y Reserva del 64.



Esta distinción es el reconocimiento a la cuidadosa elaboración de estos famosos caldos riojanos.

Federico Paternina

100 años haciendo Rioja





(Viene de la página 23)

Por una de las calles, la de la «estafeta» de su pueblo, San Salvador de Crescente un paisano contempla al Angelito.



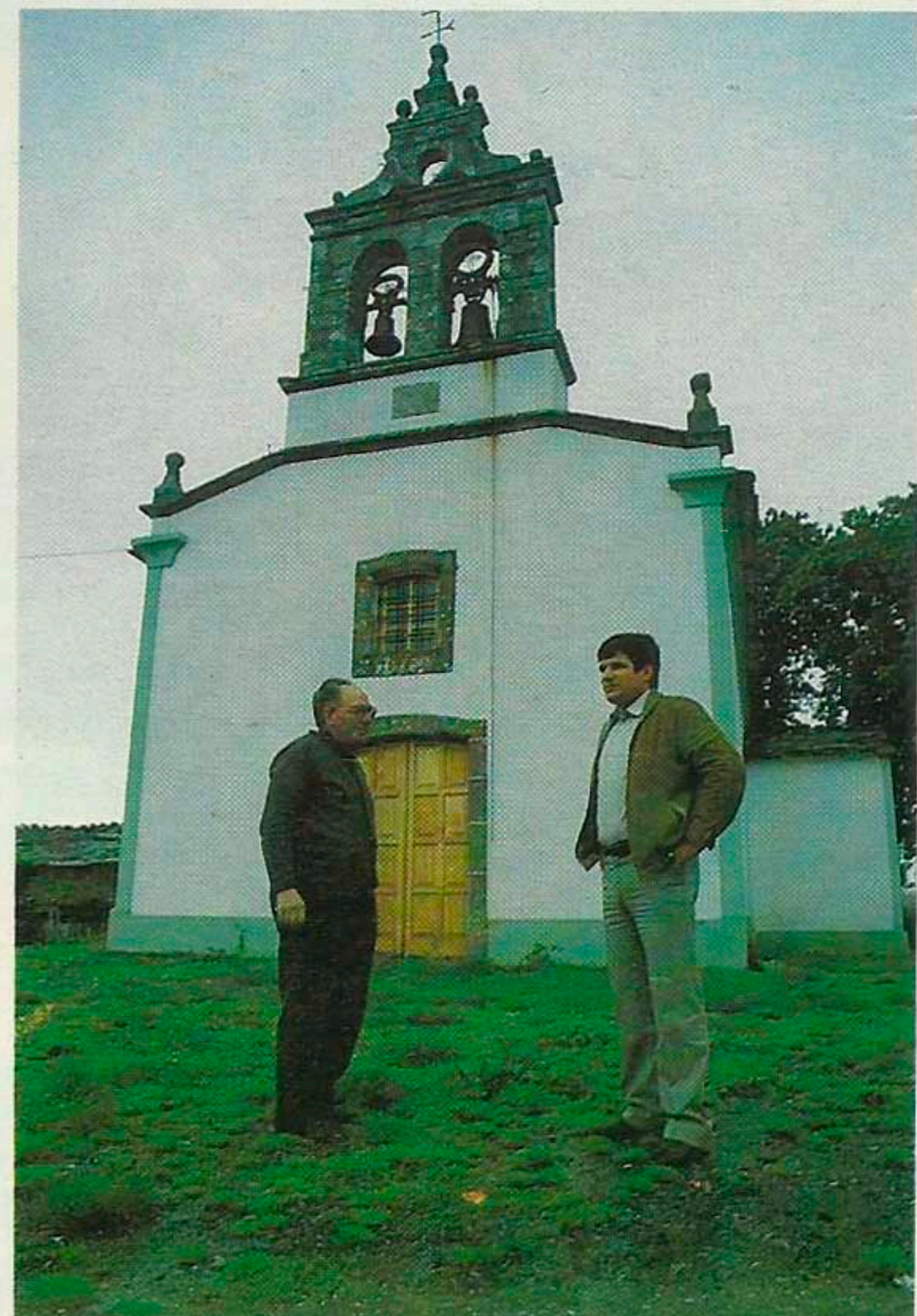
La familia al completo, con perro incluido. La pareja afortunada, rodeada de los dos rapaces.

X
12

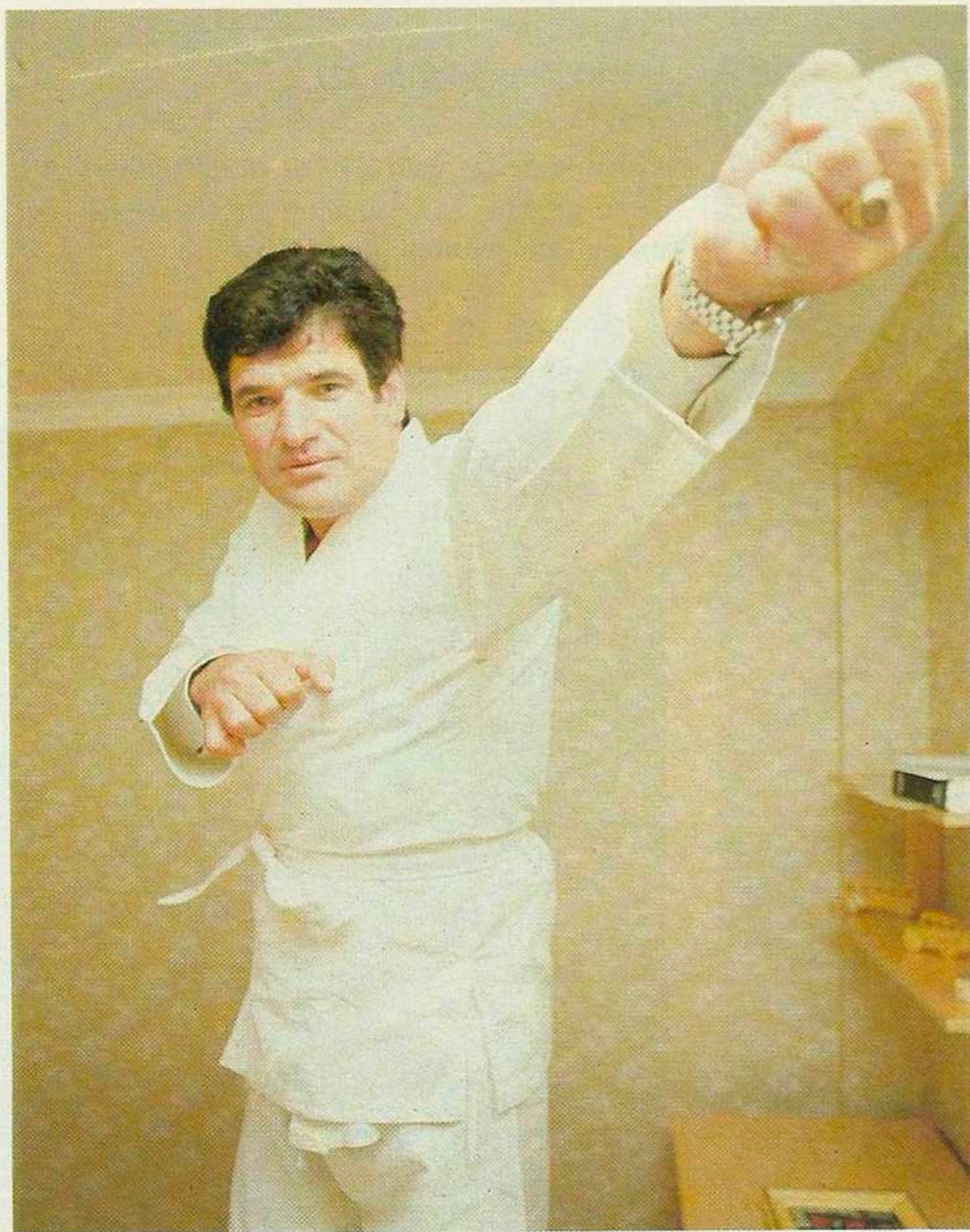
«A mí me molesta que después de todo vengan los de Hacienda y me den un palo: Este año pagué ocho millones de pesetas»



Es el financiero del equipo de fútbol local, que lleva un chándal con su apellido grabado en la espalda. Legazpi, el cura, el taxista y un industrial forman la directiva.



«Este buen hombre —dice el párroco— se gastó cuatro millones en restaurar la iglesia.»




Con el kimono puesto se ejercita en el karate. «Aprendo con un chino, que al verme tan grande se quedó admirado.»




«He firmado un contrato para hacer de matón en una película de indios que se llama "El último huracán". Me voy a hinchar a repartir estopa»

MADRID - PARIS. U

 19,40
Madrid-Chamartín

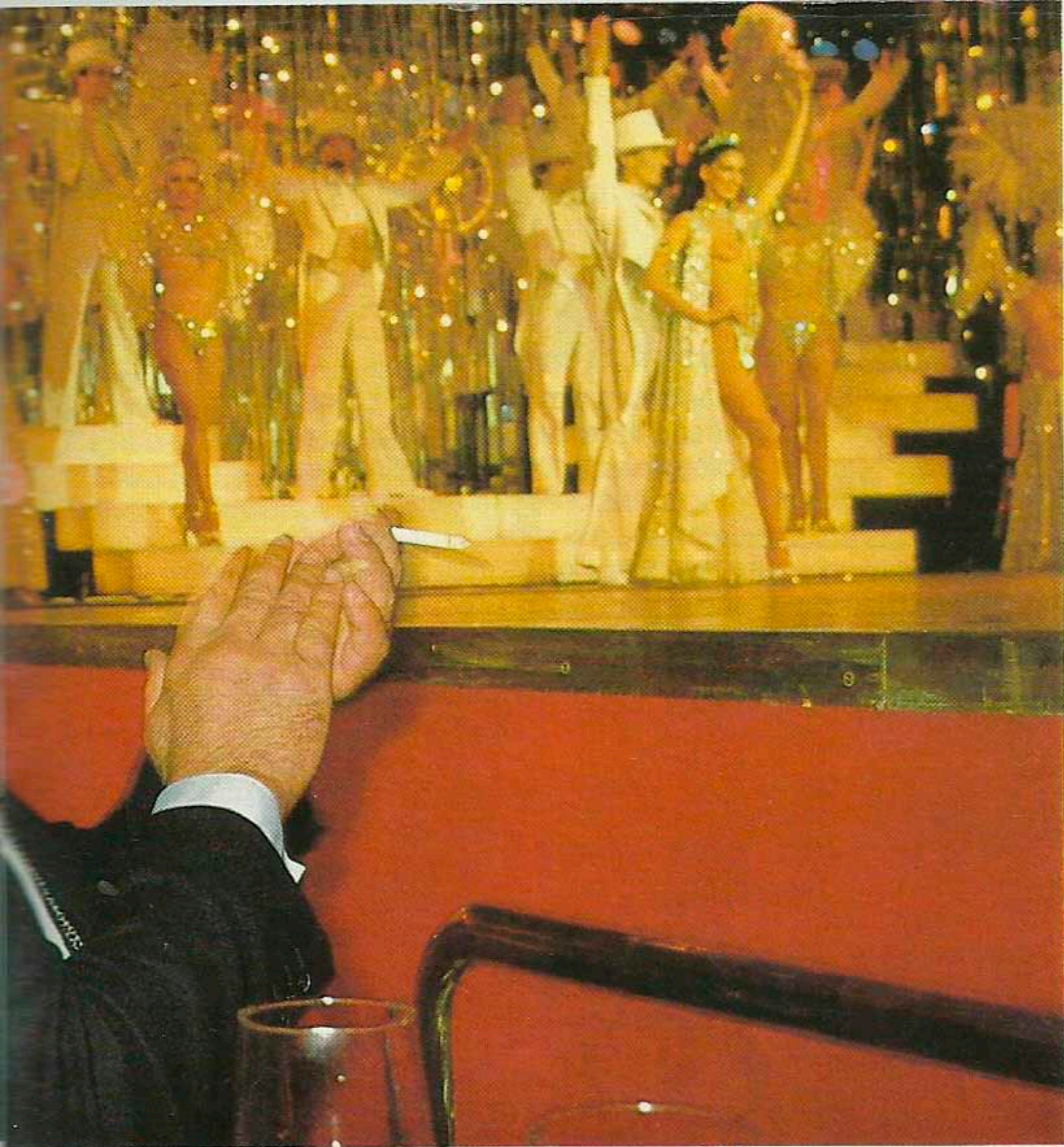
 22,28
Burgos

 0,30
Buenas noches

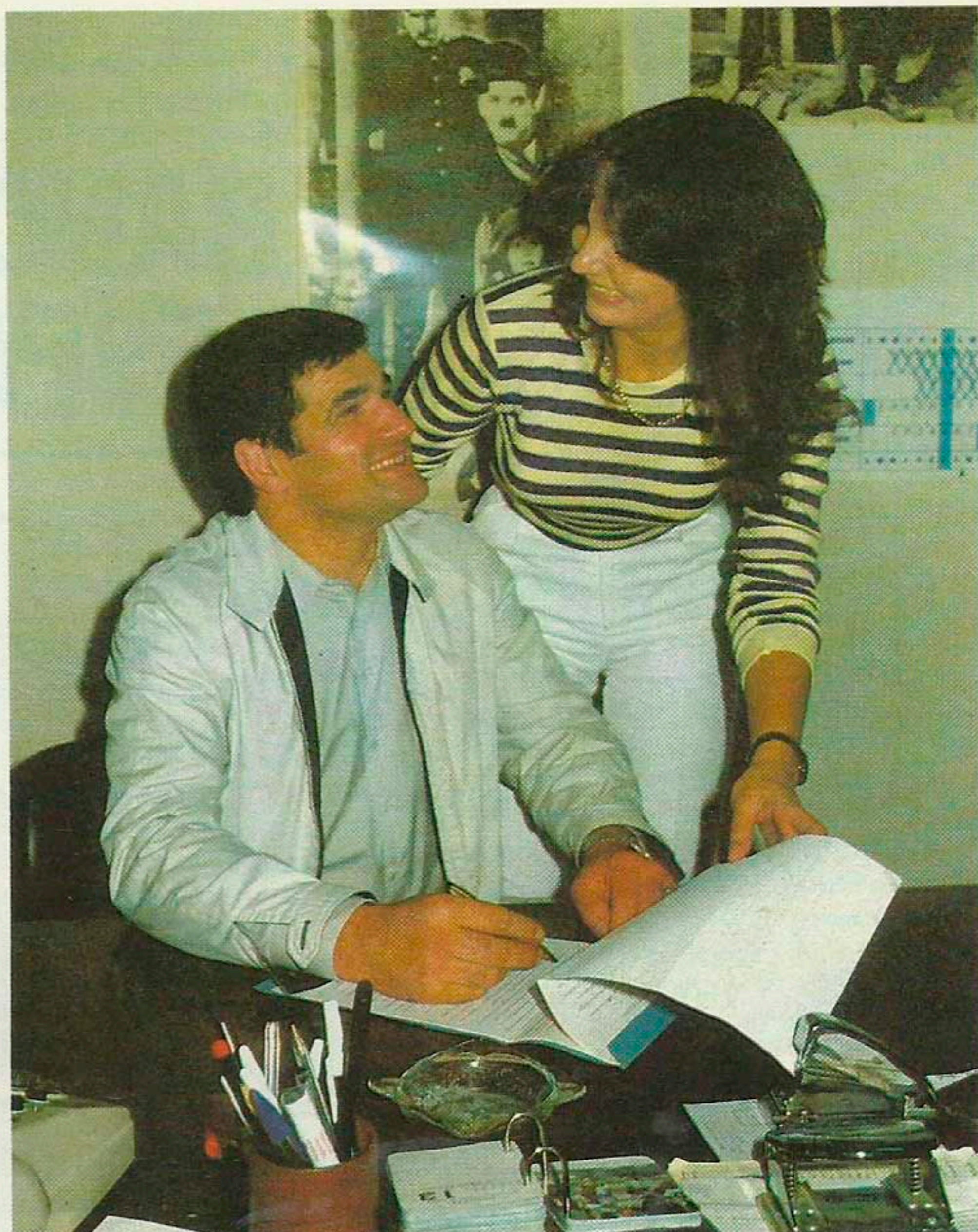
El Talgo Pendular Madrid-París, es uno de los trenes más modernos del mundo. Y más confortables. Dispone de cabinas singles/dobles y cabinas turista hasta con

cuatro plazas. Para poder disfrutar del viaje y descansar durmiendo mientras el Talgo rueda hacia París. ¡Ah, y recuerde que también puede llevar su coche!

París empieza en el talgo.

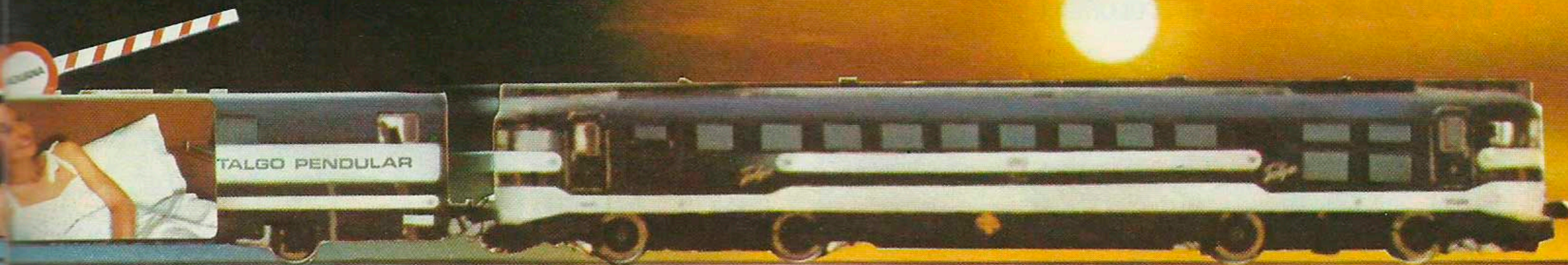


Le encanta la buena vida. De cuando en cuando, hace «escala» en Madrid «para pasar unos días de juerga».



Y estampa su firma, bajo la mirada de una linda muchacha, al pie de un contrato para hacer de actor.

UN SUEÑO DE VIAJE.



2,17
Hendaya

8,48
París-Austerlitz

 **TALGO**
MADRID-PARIS



Desde
18.891 pts.
ida y vuelta

GRUPO BANCO EXTERIOR DE ESPAÑA...

13 bancos propios, 3 bancos asociados,
12 oficinas de representación, 2 sociedades financieras
y comerciales, 4 sucursales internacionales,
111 oficinas en el extranjero
y más de 400 oficinas en nuestro país.
trabajan en todo el mundo para crear un mundo sin fronteras.



EN FRANCIA...



EN BRASIL...



EN ALEMANIA...



EN ITALIA...



EN SINGAPUR...



EN URSS...



EN ISLAS CAYMAN...



EN URUGUAY...



EN GUINEA ECUATORIAL...



EN SUIZA...



EN HOLANDA...



EN ARGENTINA...



EN MEXICO...



EN CHILE...



EN ECUADOR...



EN PARAGUAY...



EN COLOMBIA...



EN PERU...



EN PORTUGAL...



EN BOLIVIA...



EN BAHRAIN...



EN PANAMA...



EN ESTADOS UNIDOS...



EN EGIPTO...



EN GUATEMALA...



EN BELGICA...



EN VENEZUELA...



EN REINO UNIDO...



EN ESPAÑA...



GRUPO BANCO EXTERIOR
El banco sin fronteras

El Betis le gana al Barcelona en el Nou Camp, Las Palmas al Zaragoza en terreno maño y el Español al Atlético de Bilbao en campo vizcaíno. Era la octava jornada de Liga, un 27 de octubre de 1980.

La quiniela, que supuso un récord de recaudación, tuvo cinco doses, cuatro equis, seis unos y un solo acertante. Angel Legazpi, camionero de Lugo.

En ese día memorable, Legazpi —treinta y siete años, padre de dos hijos, ex emigrante y endeudado hasta las cejas— se embolsó doscientos ocho millones de pesetas.

En los primeros momentos, este hombre —que según sus propias palabras, estaba cobrando el seguro de desempleo, había vendido su utilitario para comprarse un camioncito, pedido dinero a su padre y hermanos para sobrevivir y visto como un banco le denegaba un préstamo de treinta mil pesetas— pocos días antes, aseguraba que no se compraría un coche Mercedes «porque es demasiado caro», que continuaría trabajando «porque es lo que me gusta» y que deseaba convertirse en propietario de una finca de reses bravas.

Han pasado exactamente dos años y tres semanas de esa fecha y Angel Legazpi —récord mundial de ganancias quinielistas— ha desaparecido de las páginas de los periódicos. Intrigado por saber el destino que había corrido y ante el rumor de que, como el legendario Gabino, había dilapidado totalmente su fortuna, me fui a buscarle a su Galicia natal. Costó un poco dar con él. Al teléfono del piso de El Ferrol, donde vive su familia, siempre contestaba su mujer, para explicar, entre afligida y pesarosa, que Angel Legazpi estaba «comprando ganado por Asturias» o se había quedado en la aldea.

Cuando por fin conseguimos localizarle y expusimos nuestra intención de hacerle un reportaje, no puso ni la menor dificultad. Incluso pareció encantado y se ofreció a recogernos.

«Yo seguro que le reconoceré enseguida, pero por si acaso hay mucha gente en la cafetería, le aviso que llego en un Mercedes 500 plateado. No hay pérdida. Por aquí se ven pocos coches como el mío.» Lo del automóvil lo dijo en ese acento cerrado

de los gallegos de Lugo, sin ostentación, pero con el legítimo orgullo con que los paisanos de la tierra hablan de una ternera de pura raza o de un buen semental.

Efectivamente, llegó a la cita a bordo de su increíble deportivo plateado y me reconoció al primer golpe de vista.

Se acercó de dos zancadas, dijo su nombre, me trituró la mano con la fuerza de una prensa hidráulica y pidió un café con leche, excusándose.

«Es que todavía no he desayunado».

Angel Legazpi es un tipo grandón, de pelo muy negro, perfil de moneda romana y labios gruesos. Lleva una pequeña cicatriz horizontal en el puente de la nariz, un Rolex de oro en la muñeca izquierda y cuando sonríe lo hace tan abiertamente, que parece tener más dientes que una pescadilla.

En la zona es un hombre «célebre». La espectacularidad del Mercedes y sobre todo el ruido que hizo la lluvia de millones, lo han convertido en un personaje conocido. Al minuto de entrar en la cafetería se extendió por el local un toque de excitación. La gente nos miraba de reojo y las camareras, agrupadas junto a la máquina de tabaco, intercambiaban cuchicheos y risitas.

«Aquí hay algunos a los que les gustaría verme arruinado y sin un duro. La gente es más mala de lo que uno se piensa.»

En Legazpi todo es natural como la vida misma. Tiene unas manazas como raquetas de frontón, con esos dedos gordos que caracterizan a los que se han pa-

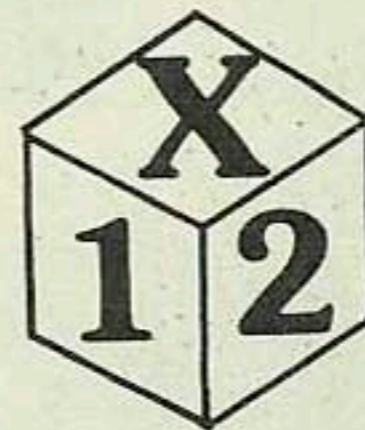
sado la vida dándole al pico y a la pala. Su carácter guarda proporción con su ancho y macizo corpachón. Lo único que desentona es la suavidad de sus maneras y la timidez.

Cuando salíamos de la cafetería y estábamos a punto de entrar en el Mercedes, empezó a estirarse la chaqueta como si estuviera incómodo y exclamó dando un soplando:

«Nunca me pongo estas cosas, pero la mujer se empeñó en que me metiera en este traje por lo de las fotos y ya ves como me ha vestido.»

En contra de lo que afirmó cuando se enteró de que le correspondían doscientos ocho millones de pesetas, Angel Legazpi se ha comprado un Mercedes por el que ha pagado al contado ocho millones y medios de pesetas. Como es natural, tampoco ha cumplido lo que declaró de seguir trabajando y se pasa el día dando vueltas de un lado para otro. Según le dice a su mujer: «viendo ganado», aunque a mí me produjo la impresión de que lo único que tiene en la cabeza es un ardiente deseo de divertirse. Pasárselo bien, «para que se jodan los cuatro a los que les gustaría verme arruinado».

Lo que sí ha hecho es comprarse la finca. Muy cerca de El Ferrol, en la provincia de La Coruña, adquirió a las pocas semanas de acertar la quiniela una propiedad rústica por la que pago treinta y dos millones de pesetas y en la que a falta de reses bravas tiene una veintena de vacas lecheras y dos docenas de caballos salvajes.



«Ahora que tengo perras, me gusta que mis amigos lo pasen bien. Tengo prestados "dieciséis kilos"»



Cuando era un pobre emigrante por Europa, tirando al blanco.

«Con la quiniela me vino Dios a ver. Yo he trabajado como un cabrón, sólo estudié las cuatro reglas, estuve de emigrante en Luxemburgo y en Suiza y cuando me tocaron los millones la estaba pasando moradas. He cavado tanto, que todavía hoy, cuando veo a un hombre dando paladas en una zanja, me entra pena. Me acuerdo de lo que costaba salir adelante y darle de comer a mis hijos.»

ANGEL Legazpi no exagera. Vivía en Lugo, en un pisito modesto de la calle Río Narla, que todavía conserva. Se había comprado un camión Avia 3500 con el dinero que sacó de vender su utilitario, las cien mil pesetas que le prestó su padre —un campesino pobre que a sus ochenta y dos años continúa trabajando la huerta familiar en la aldea de San Salvador de Crescente— y las doscientas mil que le dejó su hermano Sergio, y se dedicaba al transporte de mercancías.

«Me iba por las ferias comprando lechones para pasárselos después a un tratante grande y a vender partidas de pienso por los pueblos. Iba viviendo malamente. Apretadito y eso gracias a que mis hermanos me ayudaban con patatas, verdura y otras cosas que sacaban de la huerta del pueblo.»

Como les suele ocurrir a los que están asfixiados de dinero, Angel era jugador habitual de quinielas. No entendía nada de fútbol, pero jornada tras jornada rellenaba su boleto «por si acaso».

El domingo 20 de octubre, la semana anterior al premio, se gastó dos mil seiscientos pesetas y en la columna mejor sólo tuvo nueve aciertos. Al final de la tarde se ganó un broncazo fenomenal de su mujer.

«Se puso como una fiera. Tú te acabas el dinero y no hay ni para comer. Y está bien de quinielitas y tonterías. Yo agaché la cabeza y lo único que se me ocurrió fue decirle que algún día le daría una sorpresa. La verdad es que esa semana ni se me pasó por la cabeza rellenar una columna, pero el martes llegó mi madre del pueblo y a eso de las ocho de la noche me dijo que tenía la impresión de que iba a pasar algo y que porque no echaba una quiniela.»

Angel Legazpi cuenta la historia con la soltura del que ha relatado los mismos hechos docenas de veces y, sin embargo, se muestra ufano, satisfecho de sí mismo, al relatar su éxito.

«Le dije a mi madre que la iba a cubrir para los dos, pero ella

no quiso. Ya de noche, cuando salía con el camión a hacer unos portes, paré en el bar Galicia y rellené un boleto de cuatro columnas.» Hinchaba el pecho orgulloso como un pavo. Teclea sobre los botones del sofisticado aparato de radio del coche y sentencia a media voz: «Me dieron un bolígrafo todo roto, que se le salía la tinta por los lados, pero que marcar marcaba bien.» Hace una pausa, pensativo.

«Marcar, marcaba de carayo. Tanto, que todavía lo tienen de recuerdo.»

En ese momento avista a la pareja de motoristas de la Guardia Civil y aminora la velocidad del Mercedes. «Antes me pasaba la vida en la carretera y ni una denuncia, pero desde que gané la quiniela no gano para multas.»

Un poco más adelante y para demostrarme el «reprise» del autómóvil «el mejor del mundo» pisa a fondo el pedal. El acelerón me produce la impresión de una coz en la base de la espina dorsal. Una vez hecha la exhibición, Legazpi reduce velocidad y retoma la conversación.

«El domingo 27 de octubre me pasé el día fuera de casa, haciendo portes, y a media tarde me fui a San Salvador de Crescente, ahí donde nace el Miño, a recoger a la mujer y a los chicos que estaban en casa de mis padres. Al llegar estuve ayudando a padre a meter maíz en el hórreo y le dije que en cuanto pudiera le devolvería las cien mil pesetas que me había prestado. El contestó que lo dejase para los rapaces. La verdad es que yo ya era millonario, pero todavía no lo sabía.»

En el camino de vuelta a Lugo, Angel Legazpi se baja en una gasolinera y mientras le llenaban el depósito pregunta por los partidos. El empleado de la estación de servicio no le sabe decir. Ya en casa, mientras su mujer baña a los dos críos se pone a ver la televisión.

«Salió Mari Carmen Izquierdo al final del telediario, dijo «enhorabuena al afortunado que tenga una de catorce» y empezó a leer los resultados. Yo saqué el boleto y me pareció que en la tercera columna tenía los catorce. Me puse tan nervioso que metí la quiniela al bolsillo y en cuanto pude me fui al baño, cerré por dentro y volví a comprobar. Me bailaban las equis y los doses, así que la volví a echar al bolsillo y bajé hasta el bar.»

Al llegar a la barra, el camionero pregunta por la quiniela y alguien le explica que es muy difícil y le detalla los resultados.

«Sólo tenía la duda de la equis final y al oír el empate pregunté: «Valdrá cincuenta millones? Me contestó el camarero: “No Angel, no, está vale de cien para arriba”. Cogí la puerta como un rayo y subí a escape por la escalera. En ese momento llegaron dos mujeres diciéndole a la mía que tenía una quiniela de catorce y poco después apareció la Policía Municipal para llevarme al cuartel a que me entrevistara José María García por teléfono. Se montó la de Dios.»

Más de una veintena de agentes bancarios se presentan durante la noche, intentando que el afortunado quinielista depositara el boleto en sus sucursales.

EL mismo banco que pocos días antes le había denegado un préstamo de 30.000 pesetas, le llega a ofrecer un chalet y un coche.

Al amanecer, Angel Legazpi termina ingresando la quiniela

en el Banesto, con un interés de tan sólo el 15 por 100.

«Los del banco me dieron por adelantado treinta millones de pesetas, correspondientes a los intereses del primer año y eso fue lo primero que fundí. Me acuerdo de la primera compra. Fue una chaqueta de cuero de quince mil pesetas y me dolió el precio, porque al principio no podía creerme que los doscientos ocho millones fueran míos.»

A los pocos días se va en tren a Luxemburgo, donde había estado de emigrante, y donde continuaba trabajando su hermano Agustín. Le compra un Mercedes 300 de gas-oil y se lo trae a España con toda la familia. Para que instale un negocio de ropa, le regala diez millones de pesetas.

«Después, me gasté veinte millones en coches. El Mercedes 500, que me costó ocho millones y medio, y cuatro Ci-

troën CX. Los compré para regalarle un automóvil a cada uno de mis hermanos. Además, me gasté otros seis kilos en un piso en El Ferrol, que es donde vivimos por ahora, y en seguida me fui de viaje sin mujer ni nada. Primero estuve veinte días en Cuba.»

Pone los ojos en blanco y añade con cara de susto:

«¡Qué mulatitas hay por allí!»

Tras pasar un par de semanas en México, vuelve a España, donde recoge a su mujer, y sigue hacia Francia.

«En París estuve golfeando por el Moulin Rouge y esos cabaretes. A la vuelta del viaje me vine a vivir a El Ferrol y compré la finca, que me costó treinta y dos millones de pesetas.»

LA finca consiste en dos trozos grandes de terreno, que suman algo más de treinta hectáreas de pastos, con una casa de labor y unos establos en los que se podrían mantener bastantes cerdos y una buena cantidad de vacas. Por el momento, sólo hay veinte vacas lecheras, que son ordeñadas automáticamente, y dos docenas de caballos salvajes pastando libremente.»

Legazpi se ha traído de vaquero a Luis López, un hombre con cinco hijos al que permite «explotar» el «rancho» a cambio de nada.

«Es de mi pueblo, de San Salvador de Crescente y estaba en una situación difícil. Le voy a dejar un par de años a ver si levanta cabeza y, después, ya veremos. Yo compro las vacas y él se encarga de cuidarlas y se queda con la leche y lo que dan. ¿Qué quieres que le pida a un hombre que tiene cinco hijos?»

Angel Legazpi es bueno y simple como un pedazo de pan. Ni siquiera administra su fortuna. De todo lo relacionado con los millones se encarga su hermano Sergio, un par de años mayor que él, dueño de una papelería en El Ferrol y mucho más preparado.

En la finca, Angel Legazpi se empeña en hacerme desayunar de nuevo. Descuelga un jamón, hace que la mujer del vaquero prepare café y saque vino, invita a sus empleados a comer de todo y, por fin, se embute en un mono de trabajo, se encaja un gorro de cosaco y montado a pelo sobre un caballo blanco intenta demostrarme sus habilidades «vaqueras».

Desde el punto de vista de la monta, la «exhibición» deja mucho que desear, pero sirve para hacerle fotos en su salsa, mien-



«Con el dinero en el bolsillo me marché a Cuba, sin mujer ni nada. ¡Qué mulatitas hay por ahí!»



Mari Carmen y Angel, esa pareja feliz, cortando la tarta de tres pisos, después de que pronunciaran «el sí quiero».

tras se divierte como un loco haciendo lo imposible por no caer a tierra.

Al mediodía me conduce a un restaurante de lujo e insiste en atiborrarme de marisco a toda costa.

«Nadie se marcha descontento de mi lado y, ahora que tengo perras, me gusta que mis amigos lo pasen bien.»

Es un hombre generoso, que todavía no es totalmente consciente de la magnitud de su cuenta bancaria, que del mismo modo que puede rebañar hasta el último duro del platillo con las vueltas, puede dejar propinas de miles de pesetas y que ha prestado casi a fondo perdido muchísimo dinero.

«Tengo prestados dieciséis "kilos".»

Conseguir que diga los nombres de las personas a las que les ha dejado dinero es tan imposible como agarrar un jabón con las manos mojadas.

«Ha sido a gente pobre, que era amiga mía. A uno lo salvé de un embargo muy grande en el que lo dejaban sin nada. Algunos devolverán y otros no. La mitad de ese dinero ya hay que darlo como muerto.»

A las pocas semanas de acertar la quiniela, recibió una carta de Colombia, en la que los camioneros locales le pedían una ambulancia. Angel se la regaló sin pestañear.

«Lo que más me han ofrecido es comprar granjas. Al principio me intentaban vender todas las fincas de la provincia de Lugo, pero también discotecas, bingos, restaurantes y hasta hacer cine. Esto último es lo único que me interesa un poco. Ya he firmado un contrato para hacer de matón en una película de indios que se llama "El último huracán". Me voy a hinchar a reparar estopa.»

A simple vista puede parecer infeliz, pero tiene ese fondo insondable de los paisanos gallegos, la desconfianza natural del campesino, estimulada por la experiencia que dan dos años de millonario.

«Tengo todo en manos de mi hermano Sergio y no me meto en negocios con nadie, porque en lo único que me gustan las medias es en las piernas de las mujeres.»

Se ríe a carcajadas de su propio chiste y puntualiza en plan pícaro:

«A propósito de tías, hay algunas que se me acercan y que, si pudieran, me sacarían hasta el pellejo, pero no te creas que me dejo.»

Se vuelve a reír satisfecho.

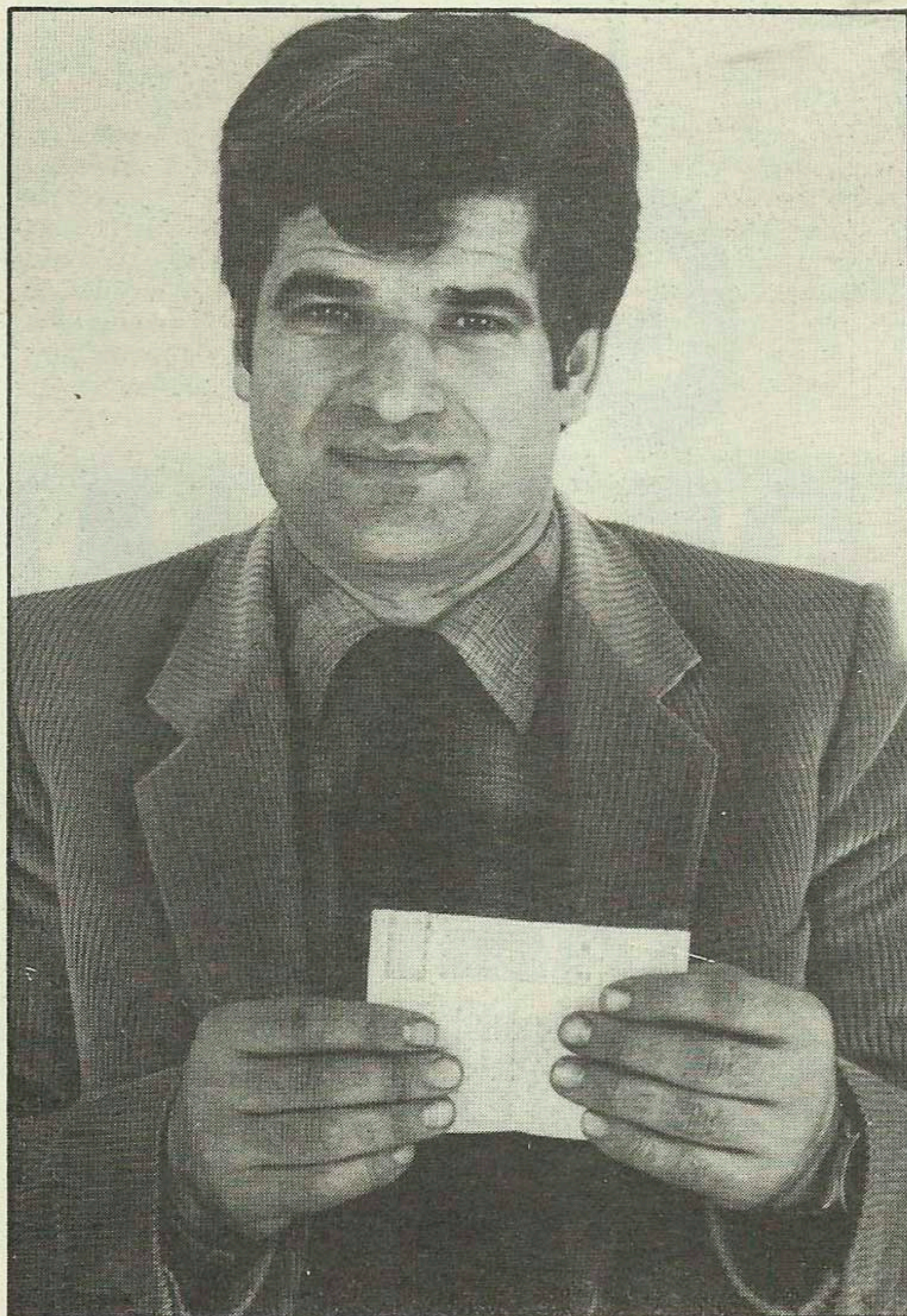
«Hay muchos que ahora se intentan hacer amigos y antes ni me saludaban. A todos éstos los tengo en el libro, como decimos los gallegos. A muchos les gustaría que me hundiera y no entiendo por qué. Creo que fue Dios quien me dio los doscientos ocho millones. No lo robé. Fue un juego de azar y, si Dios me lo dio, sería porque me lo merecía. Yo soy bueno.»

El piso de El Ferrol, el de los seis millones de pesetas, es un prodigio de insipidez. No hay servicio doméstico, el tipo de construcción es muy regular, el barrio no tiene las calles totalmente asfaltadas y está amueblado con el gusto ramplón de los escaparates de las tiendas de muebles de medio pelo.

Su mujer, María del Carmen



«No me meto en negocios con nadie, porque en lo único que me gustan las medias es en las piernas de las mujeres»



Con la quiniela de la suerte entre sus manos. La rellenó con un bolígrafo todo roto, pero «que marcar, marcaba de carayo».

Fernández Trillo, se saca el café, me mira con cierta desconfianza y recrimina suavemente a Angel. Casi como una madre reñiría a un chaval un poco pinta.

Le pido que me enseñe las fotos del álbum familiar y la buena mujer termina regalándome las que le pido. Angel, mientras tanto, se viste con un «kimono» de karate y me explica lo que ha aprendido en el gimnasio.

«Voy a clases con un chino, aquí en El Ferrol, y ya voy aprendiendo. Cuando llegué el primer día y me vio tan grande, el chino estaba admirado.»

Se ríe, mete barriga para componer la figura y adopta poses marciales muy poco convincentes.

Quedamos citados para ir a Lugo al día siguiente.

El pueblo, San Salvador de Crescente, es una aldea casi per-

dida en el norte de la provincia, muy cerca del punto donde nace el río Miño. Allí viven los padres de Angel y su hermano Suso, un hombre de treinta y cuatro años, al que el camionero quinielista regaló un Citroën CX, que continúa trabajando la tierra como cualquier otro paisano del lugar.

LEGAZPI se ha convertido en el «mecenas» local. El año pasado organizó las fiestas, en lo que invirtió más de un millón de pesetas. Hizo venir a cuatro orquestas, a una cantante llamada María Isabel —«la mejor de por aquí»—; contrató a Bigote Arrocet, y pagó comida y vino para todos los que asistieron.

Es el financiero del equipo de fútbol local, que lleva un chándal con su apellido grabado en la espalda y junto al cura, al taxista y al dueño del almacén de piensos, forma parte de la directiva.

Ha hecho restaurar la iglesia, lo que le ha costado tres millones ochocientos ochenta mil pesetas, y cerrar la valla del cementerio. Al «señor Legazpi» —como dice el cura— nadie le puede acusar en el pueblo de haber sido tacaño.

«A mí me molesta que, a pesar de todo, después vengan como han venido los de Hacienda y me den un palo. Este año pasado pagué ocho millones de pesetas contantes y sonantes, y me parece demasiado.»

Pocos días después de haber estado con él en Galicia, Angel Legazpi se presentó en Madrid «a pasar unos días de juerga».

En las visitas a la capital de España se aloja siempre en el Meliá Castilla y se pasa buena parte del tiempo metido en el bingo del Canoe.

Su obsesión madrileña son las mujeres guapas. Le encanta la farra, el buen whisky, los espectáculos de variedades. Las noches que fuimos al Scala estuvo más fascinado con el número de los chimpancés, que con los pechos de las chicas del ballet.

Cuando teníamos problemas para conseguir una buena mesa, soltaba mil pesetas de propina, casi a escondidas, y en los restaurantes y boites, todo eran facilidades.

Nunca tiene prisa para irse a la cama y cuando pide algo y le preguntan por la marca, siempre contesta: «Lo mejor que tengan.»

Lo más curioso es que este hombre, que tiene su capital casi intacto —en metálico, alrededor de ciento cincuenta millones de pesetas—, continúa jugando a las quinielas. ●

Diario 16

CINE

TEATRO

RESTAURANTES

MUSICA

ARTE

EXCURSIONES

PASATIEMPOS

VARIOS

GUIA FIN DE SEMANA.



En su Diario todos los viernes.

Nuestro nuevo estilo de vida

intenciones

Domingo 21 de noviembre. Número 25



La «dieta verde», sí, pero...

por el doctor Jesús Martínez Falero (*)

A Alimentación con vegetales está de moda. Respetando los principios en los que se basan los seguidores de la dieta vegetariana, vamos a señalar las indicaciones que tiene, desde el punto de vista de la medicina.

Como dieta está indicada en las enfermedades del corazón y riñón, que cursen con edemas, con el fin de no sobrecargar los mecanismos de eliminación, de sobra comprometidos en estas afecciones.

E L «régimen» vegetariano es imprescindible seguirlo en las siguientes circunstancias: en las intoxicaciones alimenticias por carnes, pescados o conservas. Para combatir la

obesidad, hasta llegar a alcanzar el límite de peso adecuado. En algunas formas de delgadez, como la producida por el hipertiroidismo, para evitar el estímulo del tiroides, por las carnes. Cuando hay que hacer frente a la hipertensión y arteriosclerosis.

A DEMAS, cuando hay que luchar contra la gota y reumatismo en general, para conseguir eliminar las purinas de los alimentos animales. En estos casos, también hay que evitar los vegetales que sean ricos en esta sustancia: habas, lentejas, guisantes, espinacas, coliflor, espárragos y setas. También en los casos que se quiera producir una dieta alcalinizante que sea conveniente para el tratamiento de algunas afecciones como cálculos

renales, cuando éstos son de ácido úrico.

En fin, hay que alimentarse con vegetales cuando se producen diarreas de putrefacción y estreñimiento espástico, para aumentar el bolo fecal y así estimular los movimientos intestinales. En estas alteraciones patológicas estará indicado el régimen con vegetales, que se mantendrá en tanto se corrige la enfermedad, para instalar a continuación una dieta completa.

E STA contraindicada la dieta vegetariana en los niños y adolescentes, si se hace de manera prolongada, sobre todo en el periodo de crecimiento, porque en estos momentos de la evolución del organismo es imprescindible el aporte, en grado suficiente, de proteínas de origen animal: carnes, huevos y pescados,

que tanto influyen en la formación de estructuras de los tejidos y órganos en crecimiento. Tampoco es conveniente la dieta con vegetales en las enfermedades que cursan con fiebre alta y de larga evolución.

D EBEN «pasar» del vegetarianismo las personas con profesiones en las que sea necesario desarrollar grandes esfuerzos físicos, y que, por tanto, necesitan un aporte grande en calorías y una alimentación rica en proteínas y grasas. Los vegetales son útiles y convenientes para una alimentación normal, por su riqueza en vitaminas y sales minerales. Pero la dieta exclusiva con vegetales sólo la aconsejamos en las indicaciones citadas.

(*) Especialista en Patología Digestiva y Nutrición.

Vegetarianismo

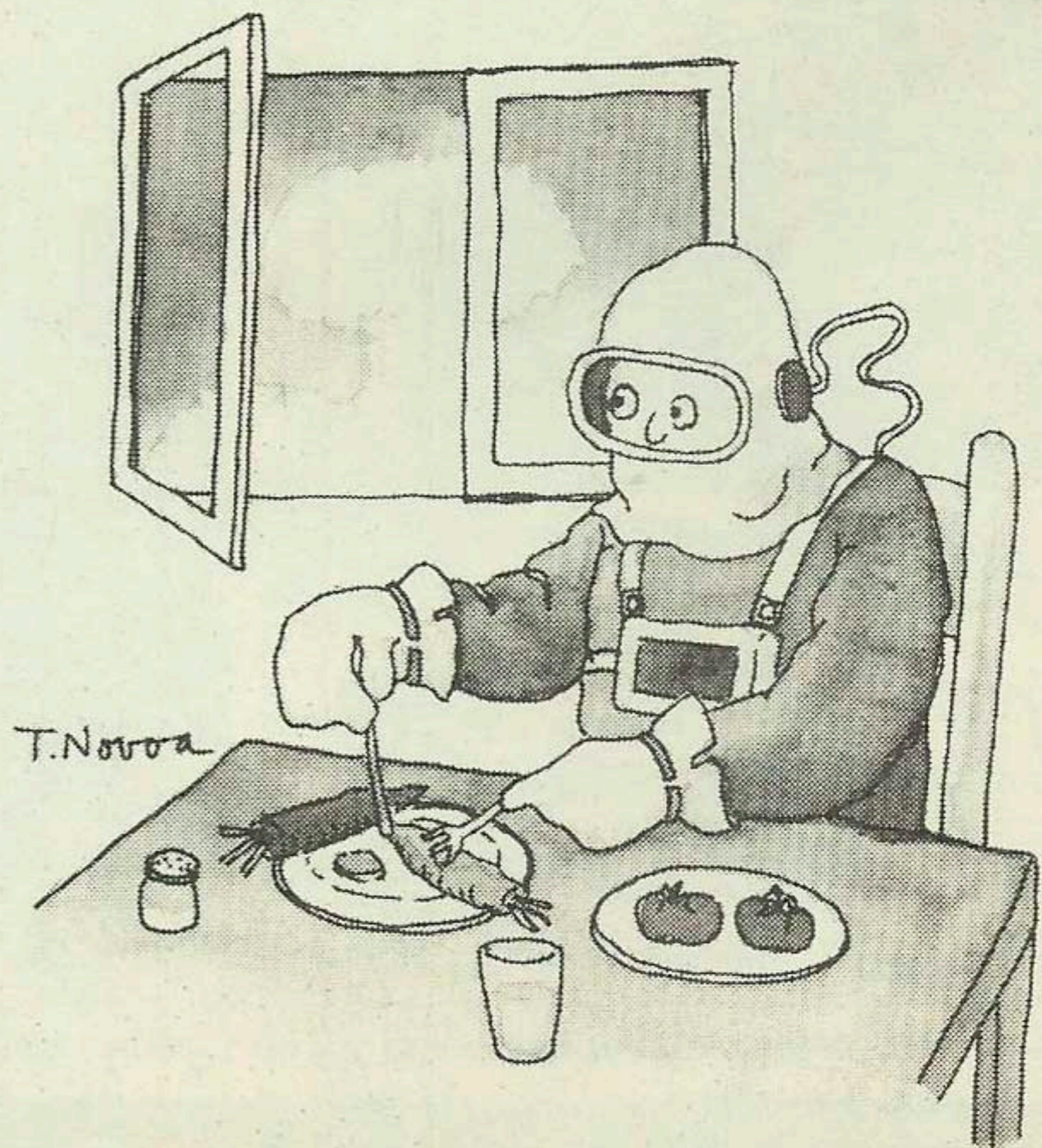
«Ni carne, ni pescado»

Texto y fotos: Tassio Camiñas

Ante los escandalosos fraudes alimenticios y la acumulación de residuos radiactivos, el hombre trata de repeler esta agresión antibiológica, con la búsqueda de una vida más sana, en base a una alimentación natural, cuyos alimentos no son «ni carne, ni pescado». De ahí que se hayan puesto de moda los regímenes vegetariano y macrobiótico. Para llevar a cabo estas dietas es necesario saber de qué forma puede beneficiar o perjudicar a nuestro cuerpo. Aquí presentamos tres testimonios, dos a favor y uno en contra.

Para que esta práctica tenga efectos positivos, siempre es conveniente informarse, bien a través de libros o personas

entendidas. Cada día son más quienes buscan un refugio a su malestar en la macrobiótica o el vegetarianismo, aunque



«Ni carne, ni pescado»

también los hay que se aprovechan de esta circunstancia creando negocios, como la cosmética natural.

Cambio de vida

Dicen los expertos que una nutrición sana y equilibrada necesita forzosamente ir acompañada de un cambio de vida y costumbres, aunque luego, en la práctica, no sea así exactamente. Lo cierto es que la variación de una alimentación ordinaria a otra más natural debe hacerse poco a poco, nunca de golpe, para evitar trastornos.

José Luis Andrés Martín es cocinero y encargado del restaurante La Biótica. Estuvo siete años practicando el vegetarianismo (alimentación estrictamente de vegetales) y lleva tres en la macrobiótica (nutrición a base de vegetales que permite ciertos alimentos de origen animal). Hizo cursillos de macrobiótica en París y de meditación en Nueva York. «La meditación ha sido un factor muy importante en mi vida. Todo el mundo debería practicarla, al menos, un cuarto de hora diario, para relajarse.» «El ochenta por ciento de las personas que vienen aquí —prosigue José Luis— tienen problemas de salud. Yo



El señor Arilla dijo adiós a este régimen «porque me sentía débil».

también los tuve, de hígado y riñón. Me operaron tres veces, pero no adelantaba nada. Conocí a un médico naturista y así me inicié en esta vida, que me ha cambiado totalmente.»

Se ha podido comprobar que la dietética natural alivia e incluso previene de posibles enfermedades como el cáncer, el colesterol o el reuma.

El sexo, en baja

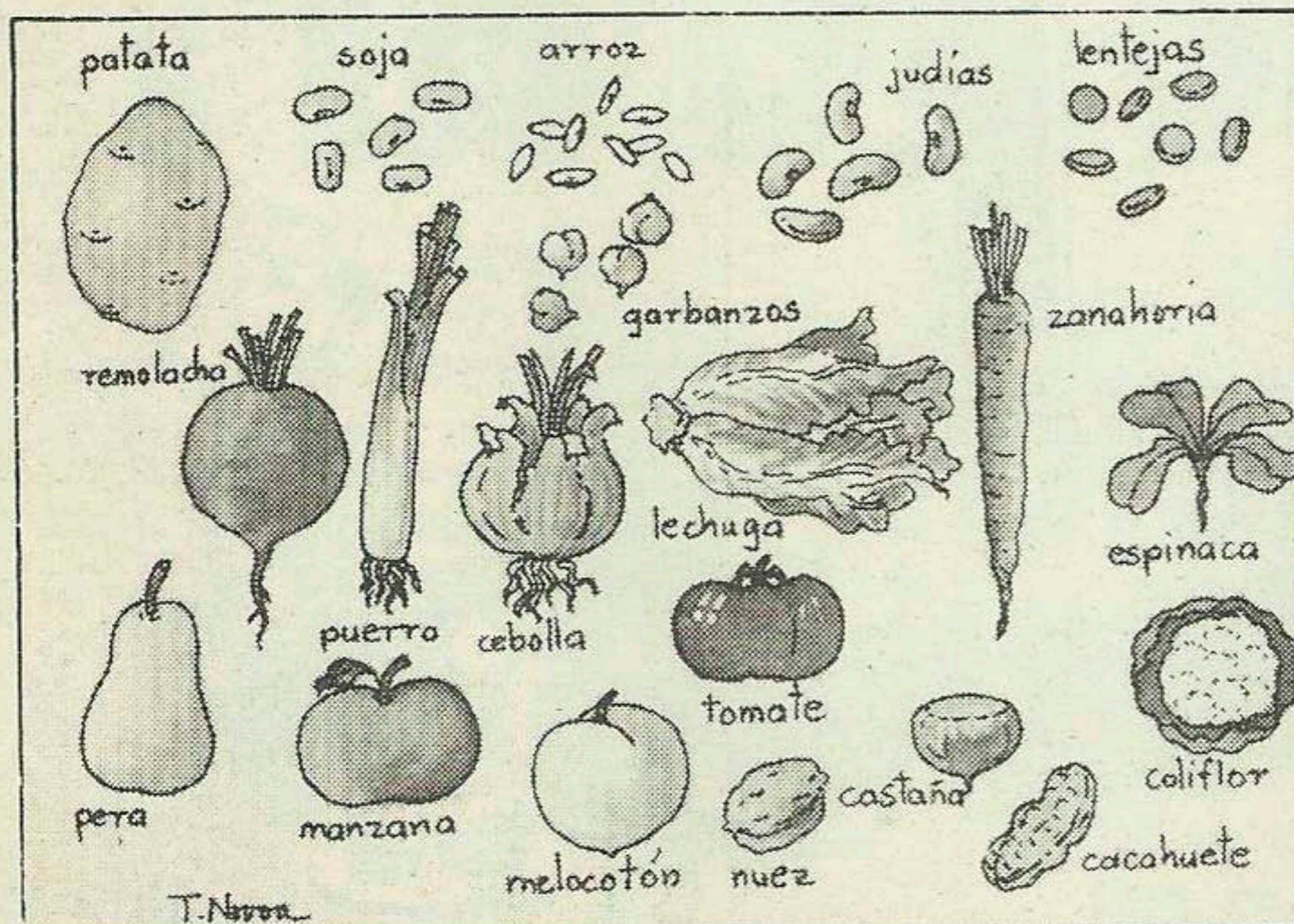
Francisco Arilla es funcionario; estuvo cuatro años y medio siguiendo una dieta vegetariana estricta, pero ahora lo ha dejado porque no notaba mejoras sustanciales a sus dolencias hepáticas y digestivas. «Al tercer año de seguir la dieta —nos comenta— tuve un cólico nefrítico terrible; casi me muero. Sexualmente me sentía muy flojo. Sin embargo, sí noté la mente mucho más despejada. Ahora, después de un año que lo dejé, siento dolores en las piernas y los brazos y no duermo bien.»

La producción de alimentos orgánicos viene probándose con éxito notable en países como Francia desde hace más de treinta años. Se intenta luchar así contra el envenenamiento paulatino, producido por la ingestión de alimentos sintéticos, tratados con toda clase de productos químicos y pesticidas. A Juan Ruiz su trabajo en una oficina y la vida en la ciudad le producen el ya clásico agobio. «Yo me alimento así porque forma parte de mi búsqueda espiritual. Claro que es difícil, en una ciudad como Madrid, seguir una alimentación exclusivista, pues te ves tentado por el consumismo diario. Hay que tener en cuenta a los amigos; no puedes aislarte, aunque se tomen esto a cachondeo.» «Al principio —prosigue— comencé bruscamente y supuso un palo mental; me sentía frustrado y confuso. Ahora me siento más fuerte y tranquilo. No soy muy

estricto, pues ello supondría, de alguna manera, consumirme.

La naturopatía

La curación y prevención de enfermedades a través de productos y medios naturales (naturopatía) es algo común en muchos países, formando parte incluso de los sistemas de sanidad oficiales. El doctor Miguel Angel Martín Pérez posee una consulta de medicina natural en la capital. Aprendió esta práctica en los seis años que ejerció como religioso en el extranjero. Considera que en España es todavía poco conocida, confundiendo muchas veces, erróneamente, con el curanderismo. «Tampoco es la panacea universal —asegura—; la medicina natural es, sobre todo, preventiva y de recuperación, pero en este sentido la medicina escolástica se encuentra totalmente ahogada. La dietética y la alimentación son básicas en esta medicina, pues de la calidad de los alimentos depende en gran parte la calidad de la vida.» «La carne y el pescado —afirma— son negativos en la nutrición, y esto no lo digo yo, hay estudios sobre ello realizados por expertos naturópatas. El hombre consume, en general, un exceso de estos alimentos, lo que le produce problemas metabólicos y enfermedades. Las proteínas de la carne y el pescado se pueden suplir tranquilamente con la soja y los cereales. Cien gramos de



Los cereales sustituyen a las barbacoas y a las sardinas a la brasa.

UN MENU MACROBIOTICO

Primer plato: Sopa de mijo (soja), 2 gramos. Contiene vitaminas A, B, G y K.

Segundo plato: Plato combinado de arroz integral (cereales), 100 gramos. Contiene vitaminas B, G y E. Lentejas (legumbres), 60 gramos. Contiene vitaminas A y B. Coliflor (verduras), 80 gramos. Contiene vitaminas A, B, G, K y C. Algas, 1 gramo, Contiene vitamina B. Ensalada variada, 25 gramos. Contiene vitaminas A, B, C y E.

Postre: Una manzana asada contiene vitamina A, B, G, C y E.

Infusión: Un té (diente de león).

- Es importante que el 50 por 100 del menú sea de cereales.
- Este menú tiene aproximadamente unas setecientas calorías y es importante que las personas que inician este tipo de alimentación coman huevos, leche, carne y pescado fresco una vez por semana, pero sólo durante los dos primeros meses.



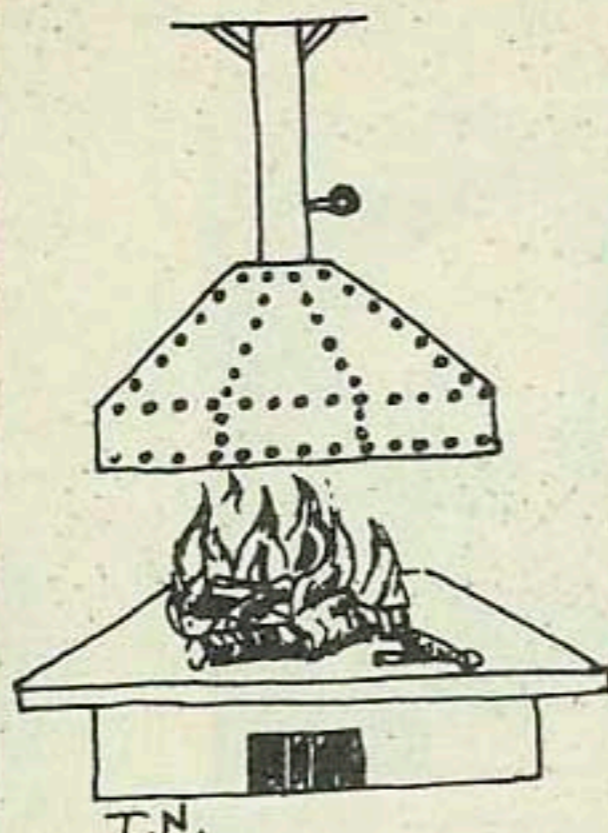
«Vegete», a su gusto.

soja, por ejemplo, tienen el doble de proteínas que cien de carne.»

El doctor hace hincapié en que las dietas vegetarianas deben ser equilibradas, pues de lo contrario producen a veces fuertes trastornos. Una dieta apropiada debe componerse, al menos, de los siguientes alimentos: cereales integrales, soja y sus derivados, frutos secos, hortalizas y verduras (sobre todo crudas, a base de ensaladas), frutas del tiempo y productos lácteos, huevos y miel de calidad. Para notar sus efectos, debe seguirse como mínimo durante seis meses.

DIRECCIONES

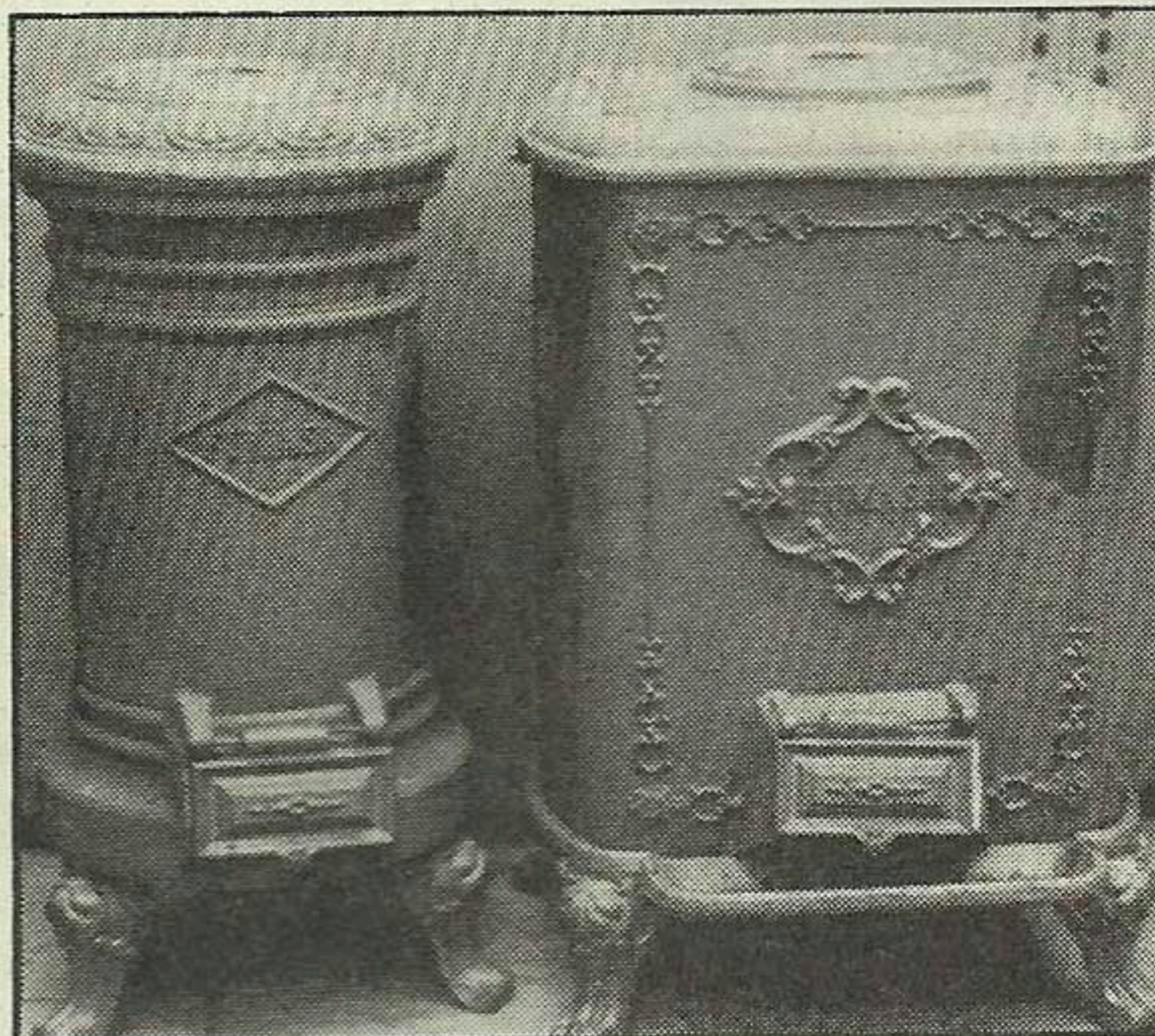
- Asociación Vegetariana.** Calle de Santa Cruz de Marcenado, 12, bajo 5. Consulta: Lunes, miércoles y viernes. Madrid.
- Asociación Macrobiótica Zen.** Calle de Muntaner, 12. Barcelona.
- Sociedad Naturista y Vegetariana.** Calle de Guillén de Castro, 78. Valencia.
- Central Vegetariana.** Calle de Palma, 15. Madrid-10. Teléfono 447 80 13.
- Vida sana.** Calle de Eusebio Güel, 68. Barcelona. Teléfono 661 73 46.
- Restaurante La Biótica.** Calle de Amor de Dios, 3. Madrid-14. Teléfono 227 60 61. Menú macrobiótico-vegetariano: 400 pesetas.
- Restaurante Vegetariano.** Canuda, 41-43. Barcelona. Teléfono 302 10 52. Menú. 250 pesetas.



No hay nada más agradable en las tardes de invierno que un buen libro, un cómodo sillón y una estufa de carbón o leña. En estos tiempos que tenemos que ahorrar energía hay que volver a las antiguas usanzas. Echemos leña al fuego, que es mucho más barato y resulta también más acogedor.

Echar leña al fuego

Texto y fotos: Victoria Sáez

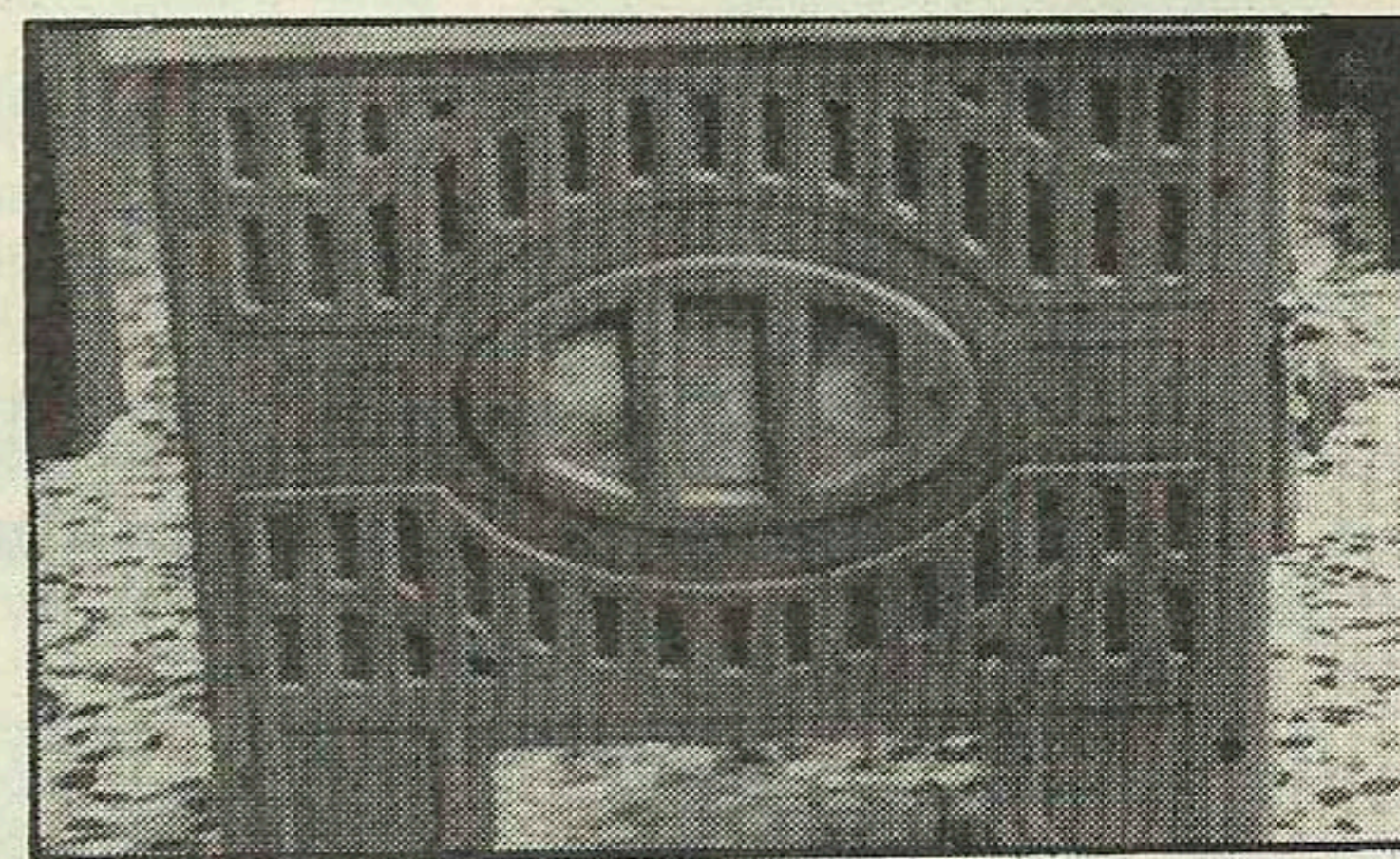
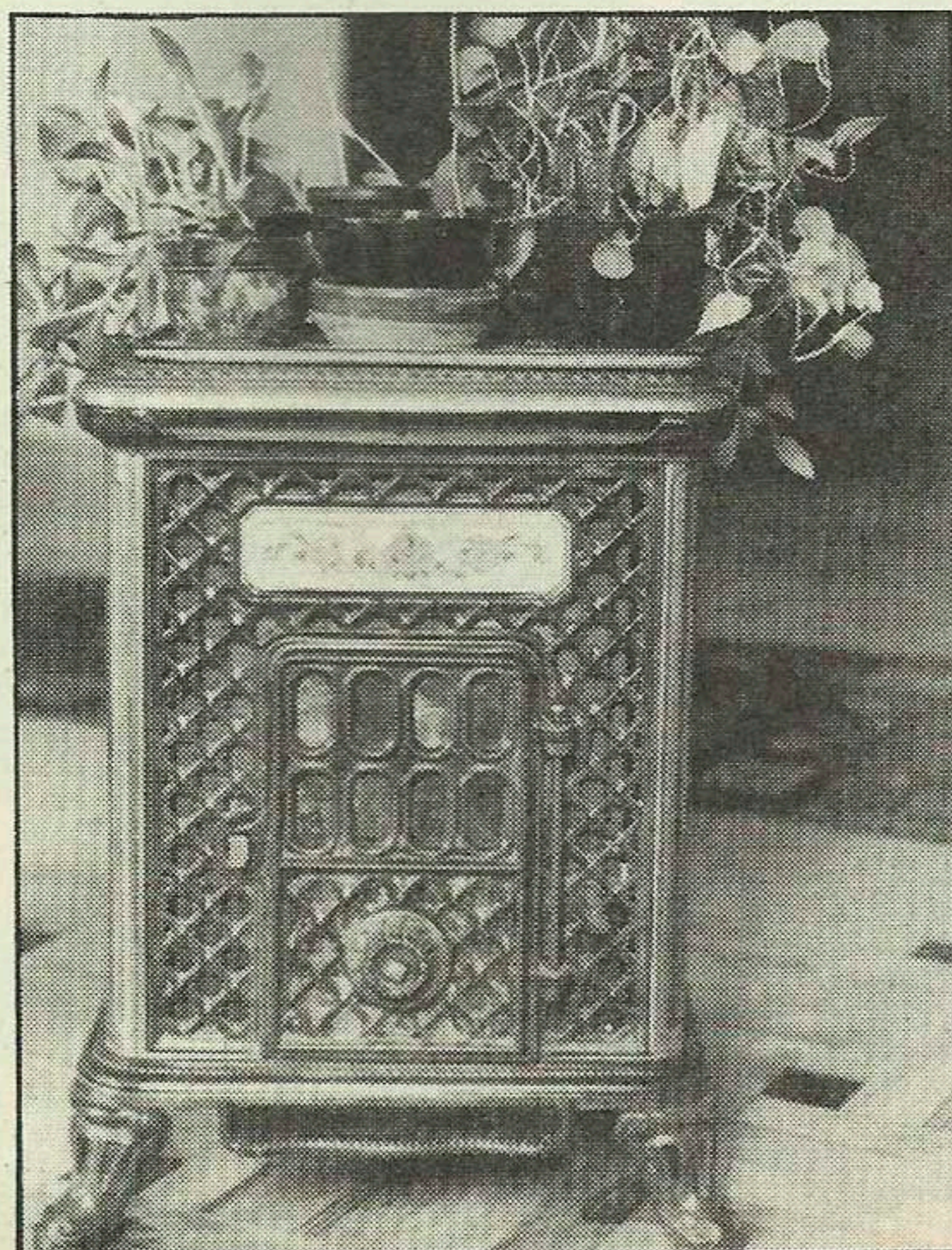


Estufas españolas en hierro pintado en plata. Para carbón y leña. Pequeña, 11.900 pesetas; grande, 16.500. De venta en Ferretería V. S. Diezma.



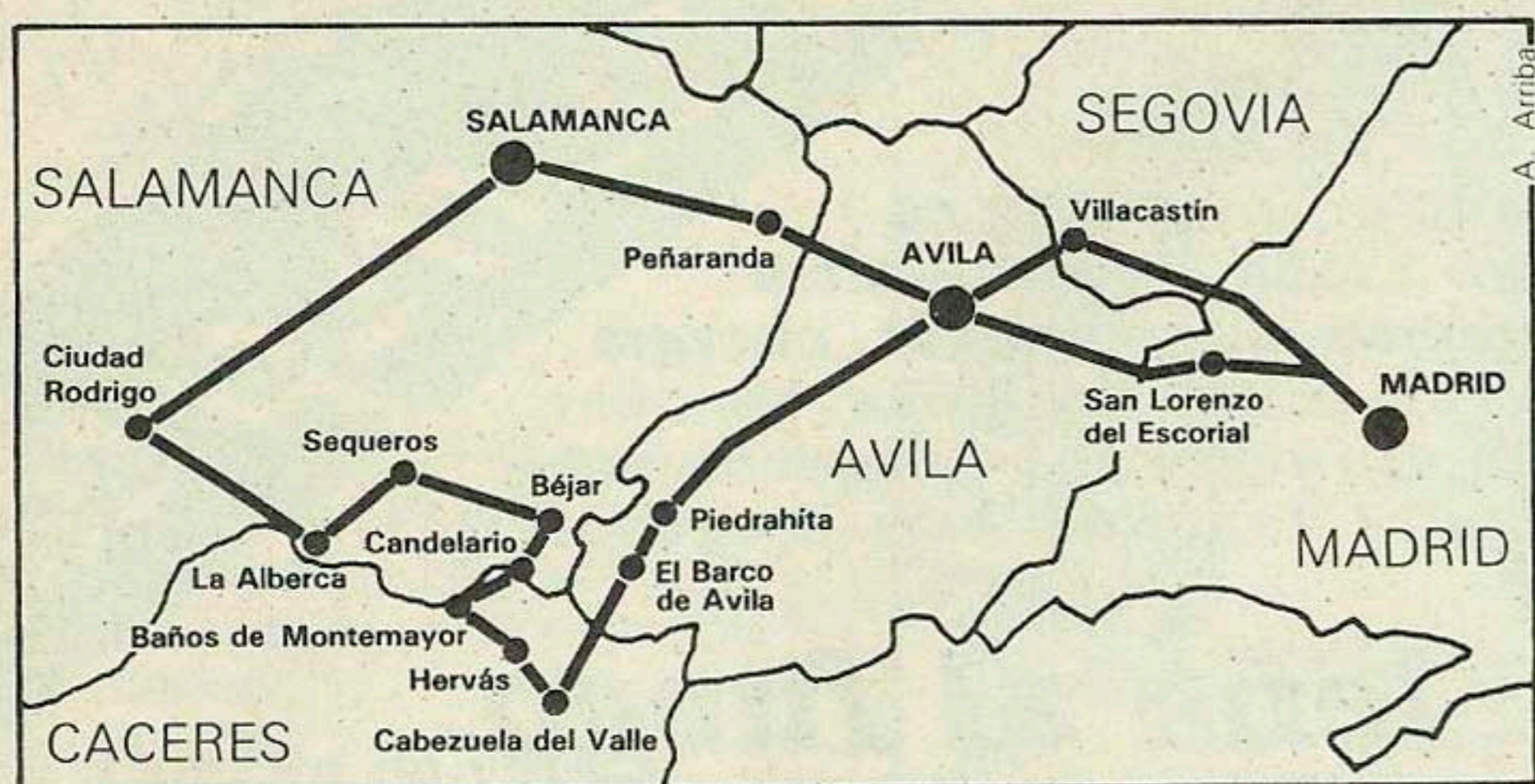
Estufa de leña modelo Morso, de fabricación danesa. En hierro, esmaltada al fuego, negra mate. Precio, 58.900 pesetas. De venta en Ferretería V. S. Diezma.

La de la izquierda es una estufa de hierro y cerámica azul marino, con incrustaciones de flores pintadas a mano. Su precio es de 70.000 pesetas. El modelo de la derecha cuesta unas 60.000 pesetas. Ambas son de origen francés (marca Godin) y las podrá encontrar en Antigüedades Fortuny, Taca e Icasan.



Direcciones

- ALARIA.** — Potosí, 9 y 11, junto a la Caja de Ahorros. Madrid.
- ANTIGÜEDADES FORTUNY.** — Fortuny, 14. Madrid.
- FERRETERIA V. S. DIEZMA.** — Cava Baja, 28. Madrid.
- PEÑALARA.** — Rascafría (provincia de Madrid).
- TACA.** — Ciudad de Balaguer, 22. Barcelona.
- ICASAN.** — C/ Asunción, 14. Sevilla.



La ruta de Los Lebreles

Por T. C.

«Haga camino al andar...» y conozca las bellezas artísticas y naturales que le ofrece esta interesante ruta. No se pierda la Alberca con sus bordados, la sugestiva gastronomía salmantina y el tipismo del pueblo cacereño.

Con salida y llegada en Madrid (por la carretera de La Coruña), el circuito comprende las siguientes ciudades y poblaciones: Villacastín (N-501), Avila, Peñaranda, Salamanca (N-620), Ciudad Rodrigo (C-515), El Maíllo, La Alberca, Sequeros, Béjar (N-630), Candelario, Baños de Montemayor, Hervás, Cabezuela del Valle (N-110), El Barco de Avila, Piedrahíta, Avila (C-505) y San Lorenzo del Escorial. (Unos 680 kilómetros.) Todos estos lugares tienen encantos que ofrecer al visitante:

Salamanca es sitio ideal para pernoctar por su buena infraestructura de alojamientos y por ser una joya de arte arquitectónico, que es necesario visitar con calma. Celebra sus fiestas del 8 al 26 de septiembre. Platos típicos de toda la provincia son el calderillo y la chanfaina, el hornazo, el farinato (embutido) y, como postre, el bollo maimón.

Ciudad Rodrigo, villa medieval, cobra especial interés durante sus fiestas de carnaval en febrero, con disfraces, encierros y capeas.

La Alberca es como la esencia de la vida popular, que se refleja con todo su encanto el 15 y 16 de agosto durante las fiestas de la Asunción. El pueblo representa los autosacramentales de la «Loa» y la «Ofrenda». Los bordados son la principal muestra de la artesanía local. A tres kilómetros, Las Batuecas.

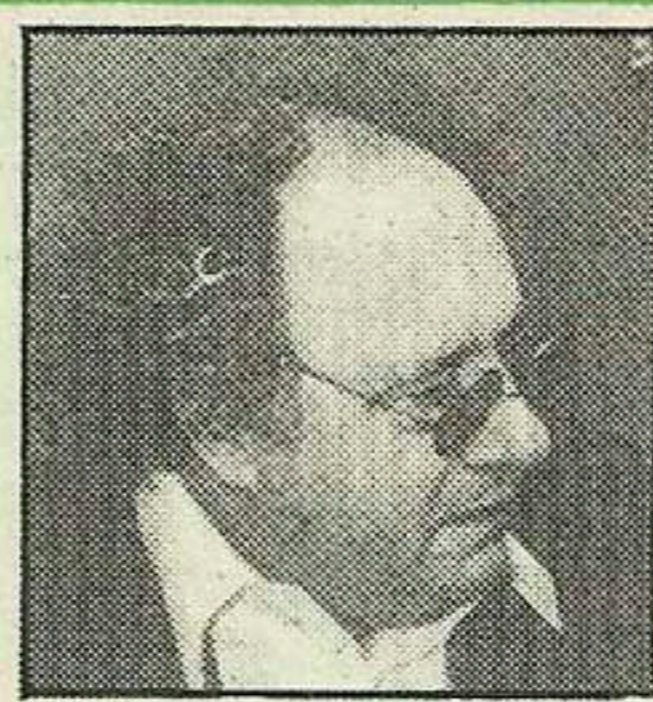
Béjar y Candelario son típicos pueblos serranos; celebran sus fiestas en septiembre y julio, respectivamente.

Baños de Montemayor es un pueblo cacereño donde se respira paz y además posee un balneario de aguas terapéuticas. **Hervás** es uno de los pueblos españoles que mejor conserva el aire antiguo de las juderías. Celebra sus fiestas a mediados de agosto y el 14 de septiembre, con la suelta de un toro de fuego.

El Barco de Avila y Piedrahíta son pueblos serranos dignos de visitarse tanto en invierno como en verano, con deliciosos lugares para hacer acampadas y alpinismo. En la buena mesa no pueden faltar las yemas de Santa Teresa. Las fiestas tienen que ver mucho con el toro y las vaquillas. Se celebran del 6 al 8 de mayo y del 4 al 6 de septiembre en El Barco de Avila, y en mayo y la segunda quincena de septiembre en Piedrahíta.

Avila es ciudad religiosa y monumental. Sus fiestas son también muy religiosas y, junto con la Semana Santa, destacan las fiestas en honor de Santa Teresa, del 8 al 15 de octubre.

Todo el itinerario recorrido por estas tres provincias, Salamanca, Cáceres y Avila, es ideal durante los periodos de apertura de la vida para la caza de la liebre, el conejo o la perdiz, o para la pesca de la trucha, el barbo o la carpa, en el Tormes y sus afluentes.



Por Xavier Domingo



No sólo de pan vive el hombre, sino de buenos amores, y si éstos se ven acompañados por un buen licor, mejor que mejor. Sin embargo, en ocasiones su mera compañía no basta, y se exige a la bebida un algo más. Es aquí donde entran en juego los llamados «brebajes tonificantes», que ponen al hombre «a tono» ante la mujer. Arroz, tomillo y... otras hierbas prestan todo su «jugo» a un varón que, ¡oh paradoja!, se va a quedar sin «él».

Afrodita en la copa

Eletuarios de amor, «pousse à l'amour» y otros tragos destinados a dar renovado vigor al miembro alicaído forman parte, desde la más remota antigüedad y en todas las culturas, del arsenal del libertino.

Casi siempre están destinados a ser consumidos por el varón, lo que hace suponer que la hembra es un ser incendiado permanentemente, un perpetuo fogón de deseos insatisfechos, que no necesita para nada medicinas que aticen el deseo. Si fuera así, no harían falta tantos filtros en el lado masculino.

Los coroneles revolucionarios de Garibaldi se soplaban un marraschino antes de ir a visitar a alguna viuda, a fin de darse un aliento, y es que las almendras amargas y semillas de otros frutales que entran en la composición del licor llevan, desde la antigüedad romana, fama de poderosos erectionantes. Y la cosa sería también de efecto en las damas, que, nada más sentir su aroma, se espatarrarían receptivamente por el suelo como campesinas polacas, al

escuchar las trompetas que anunciaban la llegada de los caballeros teutones.

Coctel amoroso

Sin embargo, la mayoría de los tragos a los que se atribuyen virtudes afrodisiacas son combinados, o cocteles, es decir, fórmulas, lo cual va bien con el aire de misterio y secreto precioso que ha de tener la cosa.

Los ingredientes varían poco: vinos dulces, licores azucarados, especias, huevo batido...

Los chinos usaban mucho el gingseng macerado en vino de arroz, o también el jengibre y, por homeomorfismo, ciertas setas de forma muy fálica, como el phalus impudicus; mientras que Ibn Batuta, el infatigable caíd viajero tangerino, descubre brebajes a base de leche de coco en Medio Oriente y dice que le dan fuerzas para satisfacer cumplidamente al harén más guarnecido del Islam.

Pío Font Quer, en su «Dioscórides renovado», da esa virilizante virtud a la farigola o tomillo de ciertos montes de las Baleares. Interviene, precisamente, en la composición de ese aguardiente de hierbas que allí se hace y que a mí, personalmente, sólo me procura inenarrables dolores de estómago.



Puede que a ella también le haga falta...

Casanova, en sus mitománicas memorias, estima que no hubiera podido batir sus propios récords orgásmicos sin el uso de tal o cual ponche amoroso y casero: vino dulce o rancio, especiado con canela y clavo, miel, huevo batido, etcétera...

El intrigante caballero, que llevó exhaustiva y minuciosa cuenta de sus fantasmagorías eróticas, tiene que recurrir a tal subterfugio literario para dar alguna credibilidad a hazañas del tipo de «eché siete sin sacarla».

La ciencia, que habla de calorías, vitaminas, proteínas y algunas insípidas sandeces más, trata de racionalizar a veces toda esa magia hallando relaciones de causa y efecto entre la ingestión de esos dispositivos alcohólicos y posteriores erecciones.

«Odore di femina»

Pero, como dice con inmenso sentido común catalán el grupo de La Trinca: «la trempa matiner, ¿es trempa verdadera o es trempa de pixera?».

Y la verdad anda por ahí. El que a la hora crucial sienta el vértigo de la nada y note fallos en el arma conyugal, más vale

que se la corte y se la dé al perro, mejor que andar ensuciándose el estómago con potingues.

Para los hombres, el único afrodisiaco real que conozco es el «odore di femina» y la recíproca vale, supongo, para las damas. Si eso no funciona, más vale que os dediquéis a la política y a ver si funciona aquello de la «erótica del poder» o a lo mejor también es otro fantasma.

Mi experiencia personal me dice que hacer el amor da sed. Y, en mi caso, sed de champaña.

Pagano y mediterráneo, nunca he sentido eso que el católico llama la «tristitia post-coitum». Lo mío siempre acaba en enormes carcajadas de alegría y un par de copas de cava. Al despertarme por la mañana, ya estoy de nuevo en forma y dispuesto.

Pero, «¿es trempa verdadera o es trempa de pixera?».

Salud, sexo, pateja y niño

Constituyen un grupo «diferente» de seres humanos que sienten y padecen las mismas necesidades sexuales que el resto de las personas. El abandono y la represión a que se les somete no influyen, sin embargo, en su comportamiento, que no es ni tan desviado ni tan «peligroso» como se piensa.

Los minusválidos, condenados a la represión

La frontera del amor

Por el doctor Bartolomé Beltrán (*)

La sociedad ha adoptado dos actitudes con los disminuidos psíquicos. Se les considera emocional e intelectualmente infantiles, por lo que, al faltarles protección, son explotados sexualmente. De otro lado, se dice que son incapaces de controlar sus impulsos sexuales. En consecuencia, al otorgarles libertades, eran incontrolables. Esa antigua postura sólo conducía a la represión. Se apuntalaban estos conceptos con la afirmación de que el desarrollo sexual de los deficientes era proporcional a su coeficiente intelectual. Se creía que sus conductas daban lugar a la promiscuidad, embarazos indeseados, coito con animales y prostitución. Sin embargo, diferentes estudios han demostrado que la subnormalidad no determina un comportamiento sexual socialmente desviado y amenazador.

Fomento

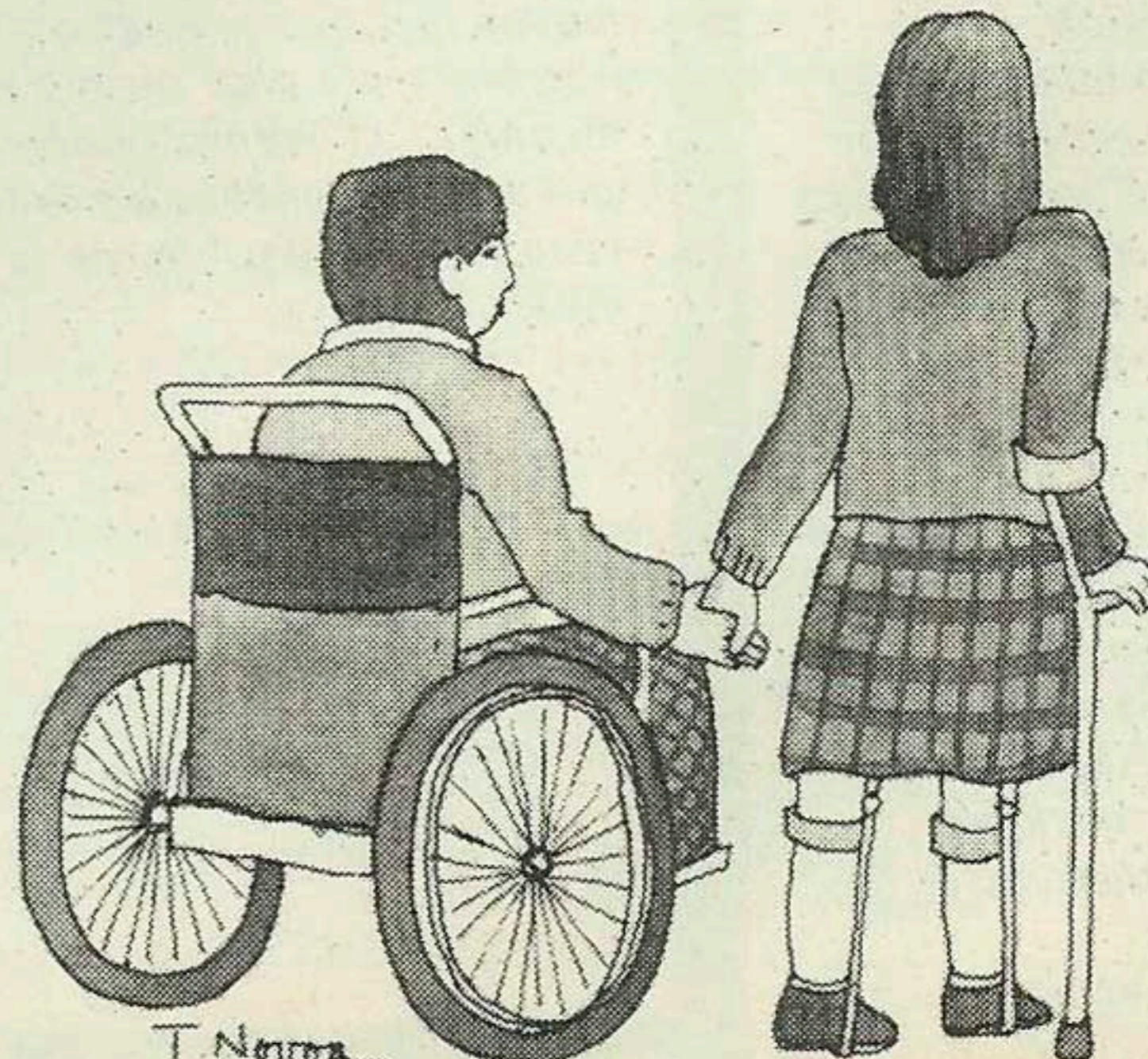
Las deficiencias, lo único que producen es un entecimiento en la capacidad de entender y

una disminución del desarrollo respecto a las personas normales. Por eso, educadores como Warren R. Johnson afirman que los nuevos puntos de vista al respecto son producto de los cambios de actitud en relación al sexo que, de forma general, hemos vivido en los últimos años. El sexo es considerado hoy como un modo de placer, un comportamiento humano natural, necesario y aceptable. Fomentar el interés sexual en los deficientes mentales no es otra cosa distinta al normal desarrollo de una de las principales capacidades del ser humano.

Educación

Cuando esos seres «especiales» pasan por la pubertad también se les debe ayudar para que entiendan qué cambios han ocurrido en su organismo y qué procesos relacionados con la sexualidad se han puesto en marcha desde ese instante. Los disminuidos psíquicos —como el resto de los niños— consideran

(*) Especialista en tocoginecología ▷▷



En algunos países socialistas les permiten mantener relaciones sexuales controladas.

normal su desarrollo sexual siempre y cuando los padres y educadores aborden el asunto de forma tranquila y sencilla. Explicar la masturbación, el porqué de las caricias y las conductas íntimas y públicas son un objetivo básico que evitarán frustraciones, ansiedad y tensiones innecesarias.

Tener niños

Es obvio que la responsabilidad de concebir hijos implica también la de criarlos y educarlos. Algunos países de régimen socialista optan por permitir que los deficientes puedan casarse y tener hijos. No obstante, los menores quedan bajo la tutela del Estado, de esa manera la Administración Pública se encarga de su formación. Este tema requiere el estudio particular de cada caso, y las opiniones generalizadas al respecto no deben ser emitidas por los profesionales, aunque —como este artículo— lleven la rúbrica.

Complejos

«Los minusválidos suelen padecer un complejo de inferioridad que, por lo que respecta a la sexualidad, quizá haga que se mantenga en un nivel de funcionamiento inmaduro. Así pues, estos pacientes tienden a buscar satisfacciones sexuales de tipo inmaduro en las cuales no se establece una relación completa con el compañero, o eligen a uno que les permita funcionar sin sentimientos de inferioridad que podrían causarle falta de potencia o frigidez.» Así enfoca inicialmente el problema el profesor M. T. Haslam, de la Universidad de Leeds. Al margen de esos complejos, de los que somos responsables los que rodeamos a los incapacitados y, con más razón, los posibles partenaires; hay una serie de factores que influyen de manera notable. Entre ellos, están el grado de intensidad de los defectos, el momento de su aparición (pueden ser adquiridos o desde el nacimiento), y tener una mayor o menor gravedad. Así, se entiende que es bien distinto el caso de los retrasados mentales, o los parapléjicos (parálisis de los miembros) o esos pequeños trastornos sexuales que se derivan de ciertas alteraciones neurológicas, procesos reumáticos, diabetes y un sinfín de enfermedades crónicas que pueden alterar de alguna manera el comportamiento sexual de los pacientes.

Lo último



LINDA PEIRUT (*)

Violador, con perdón

El segundo porqué, ya no es tan claro. Comencemos por recordar un refrán bastante popular que dice: «El que hizo la ley hizo la trampa.» Y así es, en efecto. El mismo Código Penal, que se supone está para amparar al ciudadano (en este caso ciudadana) de a pie, resulta que acaba protegiendo al delincuente. La ley establece que el perdón de la ultrajada anula la acción penal o condena. Está clarísimo, sobre todo para el violador, la puerta de escape que el Código Penal le deja abierta. Podemos añadir a todo esto que, para mayor confusión, la violación aún se halla incluida entre los delitos contra la honestidad. Este concepto arcaico viene a contribuir a que el enfoque dado a la cuestión siga encasillado dentro de la comedia del Siglo de Oro, restándole seriedad al tema. Ejempló claro lo tenemos en una reciente entrevista donde el señor Rosón, respetable ministro del Interior, a la pregunta de Pedro Ruiz «¿Ha seducido

usted alguna mujer por la fuerza?» le responde en forma bastante calderoniana: «No he tenido esa experiencia, pero, por lo que se ve y lo que se oye, debe ser fascinante.»

Por tanto, no nos puede extrañar la duda de la mujer entre acusar o no al violador. En definitiva, con un poco de mala suerte puede que acabe en chirona acusada de llevar minifalda y haber provocado en el infeliz un exceso de testosterona. Como sabemos, cosas peores se han visto.

El «brain-wash» o lavado de cerebro puede ser un buen camino para alcanzar ciertos logros. El primero sería cambiar la mentalidad teatral del honor y la deshonra para admitir, de una vez, que la violación es un salvaje atentado contra la persona humana y no contra la metafísica honestidad. Lo segundo, lograr que una ley hecha por hombres difícilmente violables, deje de tener fisuras por las que escapen los delincuentes. Un banquero no puede perdonar a quien asalta su banco a mano armada; mucho menos podrá perdonar la mujer a quien a mano armada le asaltan su vientre.

JALA estas reformas no estén lejanas. De lo contrario, acabaremos con un cinturón de castidad a la antigua usanza. Roguemos a Dios que el violador nos coja en guardia y con la llave echada.

«El Código Penal, que debería amparar al ciudadano, resulta que termina protegiendo al delincuente»

(*) Periodista

TELEVISIÓN

SEMANA DEL 21 AL 27 DE NOVIEMBRE

La agenda de Gloria Díez

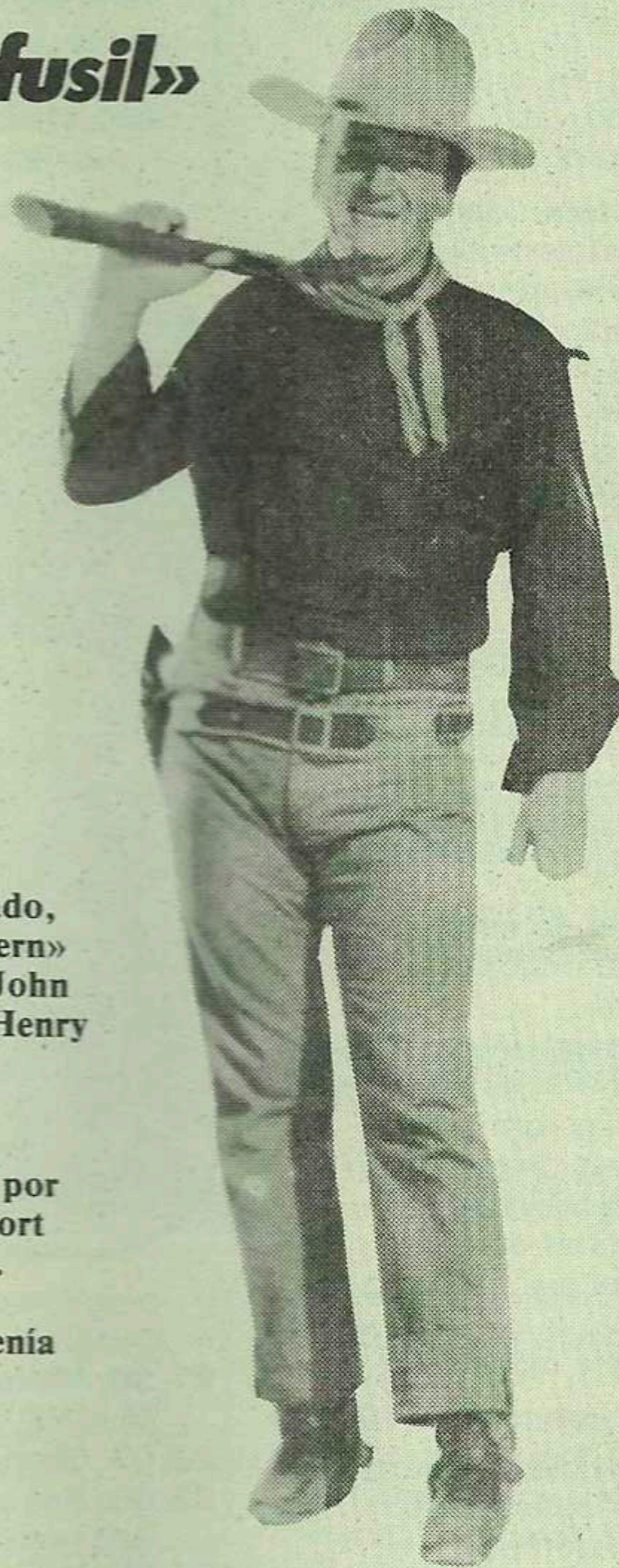


«Y John cogió su fusil»

UN duro, sólo un duro que le dieran a John Wayne por cada una de las veces que en su dilatada vida cinematográfica se ha echado el fusil al hombro, y sería rico. Este sábado tenemos un «western» de lujo: «Fort Apache» (16,05. Primera), de John Ford. Wayne se encuentra a las órdenes de un fanático comandante «come-indios» que interpreta Henry Fonda. Ford intentó retratar en él al sanguinario Custer, de negra memoria. Pero no todo será violencia. Una dama, Shirley Temple, pondrá el contrapunto al duelo entre los dos hombres. Guerra y amor.

LA otra noticia de la semana es también cinematográfica. El jueves comienza el ciclo-homenaje al director King Vidor. Para una vez que la «tele» reacciona con rapidez en cuanto a la programación de un homenaje, ahora resulta que no saben con qué película comenzarán. O lo que es lo mismo: no saben si dispondrán a tiempo de las

Este sábado, un «western» de lujo. John Wayne, Henry Fonda y Shirley Temple, dirigidos por Ford: «Fort Apache». Todo el mundo tenía fusil...



copias. Lo lógico sería empezar con «El gran desfile» para dar una visión cronológica. Pero no es habitual lo lógico. Guerras y amores se unieron también en la vida de Nelson. El almirante inglés desembarca hoy en el UHF («Mis recuerdos de Nelson». 15,30. Segunda). No tardará en seguirle su heroína: Lady Hamilton. Claro que para amante de marino... otra lady o mejor madame: Butterfly. La ópera, una verdadera delicia, se emite el martes por la Segunda Cadena (21,00).

LOS que no van a coger el fusil, sino la raqueta, son los franceses que disputan la final de la Copa Davis contra los norteamericanos. Chispas puede saltar. La tele lo retransmite (14,30. Segunda. Viernes). Y hablando de chispas, el sábado se enfrentan el Barcelona y el Real Madrid. El encuentro Atleti-Barcelona tuvo una audiencia excepcional. ¿Será el Madrid menos? Olvídense de los fusiles. He aquí el duelo. A balonazos (20,25. Primera). Tiempos modernos. **TV**



Para recordar

DOMINGO	Nelson desembarca en UHF. Aventuras con lady Hamilton. Y Jorge Díez con su «Cepillo de dientes».
LUNES	Gorgoritos infantiles. Se transmite en diferido el «Zecchino d'oro». En teatro, Wilde (Oscar).
MARTES	Una delicada ópera, «Madame Butterfly». En la competencia, «Dinastía».
MIÉRCOLES	«Verde es el peligro», con Trevor Howard. Pero en un día como hoy, el peligro es encender la televisión.
JUEVES	Comienza el ciclo-homenaje a King Vidor. Claro que no se sabe con qué película... Pequeños detalles...
VIERNES	A las dos y media, Copa Davis. Final entre Francia y los EE.UU. Se promete reñido.
SABADO	Un clásico de John Ford: «Fort Apache». Una de «indios», en plan «lujo». Y fútbol, Barça-Real Madrid.

1.ª CADENA

- 9,45: Carta de ajuste.**
«Música Ibérica».
- 10,00: Hablamos.**
Informativo semanal para el «mundo del silencio».
- 10,30: El Día del Señor.**
Santa Misa. Entrevista con José Vicente González Valle sobre la Escolanía del Pilar y retransmisión de la Santa Misa.
- 11,30: Gente joven.**
Programa-concurso para cantantes noveles.
- 12,30: Tiempo y marca.**
Desde el Pabellón Deportivo del Anaitasuna, en Pamplona, transmisión en directo del encuentro de balonmano entre el Anaitasuna y el Barcelona.
- 14,30: Esta semana.**
- 15,15: Noticias.** Informativo.
- 15,30: Ulises 31.** «La laguna de los dobles».
Resumen: Ulises cae en una misteriosa laguna donde debe enfrentarse a unos extraños seres. Todo esto ocurre al seguir a un meteorito procedente de Zoltra, planeta de Thais.
- 16,05: Visto y no visto.**
Magazine de Alfredo Amestoy, que plantea aspectos de la programación de TVE y de la actualidad general.
- 16,30: Las desventuras del Sheriff Lobo.** «La dama del bum bum».
Resumen: Una viejecita que vive en el Hogar de Ancianos de Orly quiere

vengarse de las autoridades del condado, que la despojaron injustamente de sus tierras. La anciana coloca dinamita en la oficina del sheriff y en la del fiscal, haciendo volar la carga por control remoto.

- 17,30: El tren.** Magazine producido en colaboración con Renfe, con entrevistas y actuaciones musicales de todo tipo.
- 18,30: Bla, bla, bla.**
- 19,00: El juego de los errores.** Miniconcurso de carácter divulgativo en torno a la correcta utilización del castellano.
- 19,15: Avance deportivo.**
- 19,30: Así como suena.** Evocación de grandes éxitos musicales, a través del recuerdo de un personaje.
- 20,00: Mundo submarino.** «La vida en los arrecifes de coral».
Resumen: Un arrecife coralífero es un lugar en donde las formas primitivas de evolución se desarrollan lentamente. Los corales no son ni peces ni plantas, pero sí algo vivo que estaba en el mar hace millones de años.
- 21,00: Noticias.** Informativo.
- 21,15: Próximamente.** Información de los

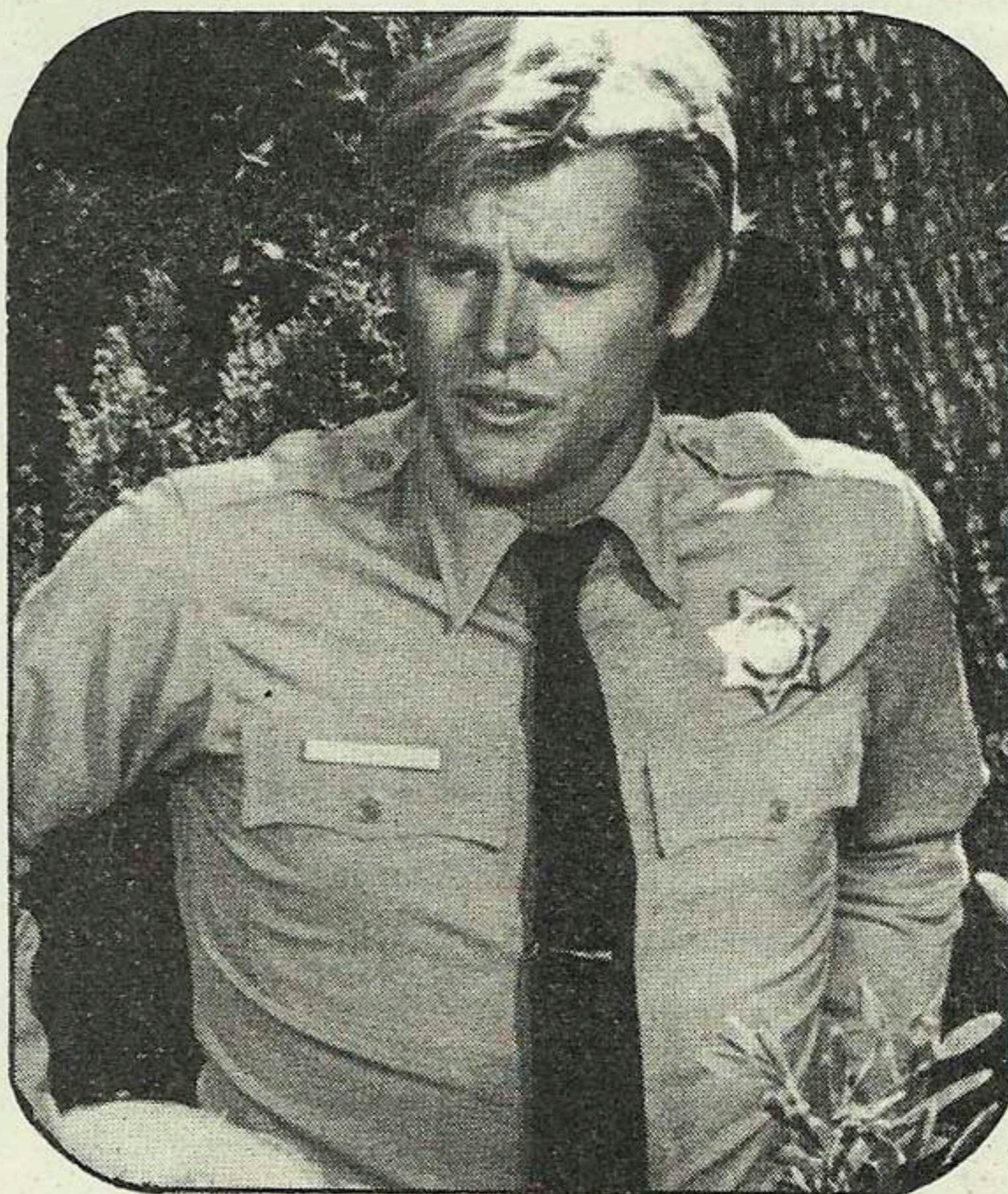


El almirante Nelson desembarca en UHF (15,30. «Mis recuerdos de Nelson»).

Desembarca Nelson

QUE nadie se alarme, pero el almirante Nelson acaba de desembarcar en UHF. Se terminaron las «Aventuras de dos niños en Africa» y ahora empiezan las del héroe británico con lady Hamilton («Mis recuerdos de Nelson». 15,30. Segunda.)

Por cierto, que hoy «Reestreno» (20,00. Segunda) pasa «El cepillo de dientes», de Jorge Díaz (¿qué intimidades, no?), con dirección del malogrado Claudio Guerin. Ni se le ocurra seguir con «Viuda, pero menos», es horrible, horrible. Directamente a Ingrid, por favor.



Mal lo tiene esta tarde el Sheriff Lobo. Una viejecita le dinamita la oficina. («La dama del bum, bum». 16,30. Primera.)

- programas de la Primera Cadena.
- 21,30: Visto y no visto.** Segunda parte.
- 22,00: Su turno.**
- 23,00: Estudio estadio.** Resumen de la jornada.
- 24,00: Despedida y cierre.**
- 17,30: La puerta del misterio.** «Los sanadores milagrosos».
- 18,30: Buster Keaton.** «El joven tímido».
- 19,00: Zarabanda.**
- 20,00: Reestreno.** «El cepillo de dientes», dirigido por Claudio Guerin.

2.ª CADENA

- 15,15: Carta de ajuste.** «Rapsodia catalana para violoncello y orquesta», de Manuel Blancafort.
- 15,30: Mis recuerdos de Nelson.** «Amor». Se inicia hoy una serie británica de cuatro capítulos, sobre la vida del célebre almirante inglés.
Dirección: Simon Langton.
Intérpretes: Kenneth Colley, Geraldine James, Ann Massey, John Clements y Laurence Naismith.
- 16,30: Los grandes desiertos.** «El desierto de Dios». Entre el río Nilo y la actual Israel hay una zona desértica.
- 21,30: Viuda pero menos.** «El visitante nocturno».
- 22,00: Largometraje.** «Arco de triunfo» («Arch of triumph»). 1948. Ciento quince minutos.
Dirección: Lewis Milestone.
Guión: L. Milestone-Harry Brown.
Intérpretes: Ingrid Bergman, Charles Boyer, Charles Laughton y Lonis Calhern.
Resumen: París, 1938. Un cirujano austriaco, que se encuentra en la ciudad como refugiado ilegal, conoce por azar a una joven, Joan, a quien consigue salvar cuando se halla al borde del suicidio.
- 0,10: Despedida y cierre.**

Niños cantores

PERO no de Viena. Se trata de la retransmisión en diferido de la **Muestra Internacional de Canciones Infantiles**, que se realiza en Italia bajo el patrocinio de la Unicef. Niños y gorgoritos, a las siete en punto, por la Primera Cadena. Luego la programación, ya metida en biberones, se ocupa de pingüinos, que también son muy infantiles («Animales, animales, animales». 19,30. Primera). Los de «Consumo» siguen con «Los textiles», y Oscar Wilde propone «Un marido ideal». Sentido del humor tenía Oscar... (21,35. Primera).

tv

1.ª CADENA

13,45: Carta de ajuste.
14,00: Programa regional.
15,00: Telediario. Primera edición.
15,35: Con solera.
16,05: Arriba, abajo. «Nanny». Elizabeth da a luz una niña, a quien ponen por nombre Lucy. Los Bellamy deciden llamar a la señora Webster, vieja niñera de la familia, para que se haga cargo del bebé.
17,00: Despedida y cierre.

18,15: Carta de ajuste.
18,35: La cometa blanca. Programa infantil.
19,00: El libro gordo de Petete.
19,02: Zecchino d'Oro (I). Primera parte de la transmisión en diferido de la edición correspondiente a este año de la Muestra Internacional de Canciones Infantiles Zecchino d'Oro.
19,30: Animales, animales, animales. «Pingüino».
20,00: Pueblo de Dios. «La huella del Papa».
20,30: Consumo. «Textiles,

etiquetas con suspense» (II).

21,00: Telediario. Segunda edición.
21,35: Teatro. «Un marido ideal», de Oscar Wilde. Realización y adaptación: Francisco Abad. Intérpretes: Carlos Larrañaga, Marisa Paredes, Elisa Ramírez, Joaquín Kremel, Amelia de la Torre e Inma de Santis. **Resumen:** Un caballero inglés de intachable conducta, tanto pública como privada, tuvo unos turbios comienzos que todos ignoran. Todos menos una mujer, que tiene en su mano pruebas que le comprometen y que ella amenaza con divulgar si no le presta ayuda.
24,00: Telediario. Última edición.
0,20: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Telenovela. «Ana

Karenina». Capítulo 6.
19,30: Evocación.
20,00: Los Mumins. «La noche de Navidad».
20,10: Dinky Dog. «Dinky en el circo».
20,35: Alcores. Reportaje sobre Manolo Millares. La obra cinematográfica de Torre Nilson.
21,35: Con «H» de humor. «La caja de las sorpresas» («The wrong box». 1966. 110 minutos. Dirección: Bryan Forbes. Guión: Larry Gelbart-Bert Shevelove. Intérpretes: John Mills, Ralph Richardson, Michael Caine, Peter Sellers y Dudley Moore. **Resumen:** Los padres de un grupo de niños deciden formar un depósito de dinero e invertir la cantidad de forma que los intereses vayan aumentando con el tiempo y, cuando sólo uno de los niños quede vivo, reciba el importe total acumulado.
23,30: De hoy a mañana.
0,15: Despedida y cierre.

Madame Mariposa

UNA hermosísima ópera pasan esta noche en UHF. «Madame Butterfly» (21,00). La Primera Cadena ofrece alternativamente «Trescientos millones» (21,35) y el capítulo tercero de «Dinastía» (22,35). Precisamente Blake, en plena luna de miel, va a recibir la noticia de su posible quiebra económica. «Un mundo para ellos» (20,00. Primera), insiste en que «las emociones matan». Lo cual es evidentemente falso, de lo contrario Blake, no habría resistido a su esposa y secretaria más la ruina todo junto.

tv

1.ª CADENA

13,45: Carta de ajuste.
14,00: Programa regional.
15,00: Telediario. Primera edición.
15,35: España, sin ir más lejos.
10,05: Arriba, abajo. «Un objeto de valor».
Resumen: La madre de lady Marjorie se dispone a pasar unos días en casa de los Bellamy, acompañada de su doncella, la señora Hodges. Pronto surgen los primeros roces entre

Roberts y la señora Hodges, que dice ostentar más alta categoría por ser la doncella de la condesa de Southwold.
17,00: Despedida y cierre.
18,15: Carta de ajuste.
18,35: La cometa blanca. Programa infantil.
19,00: El libro gordo de Petete.
19,02: Zecchino d'Oro (II). Segunda parte de la transmisión en diferido de la edición correspondiente a este año de la Muestra Internacional de Canciones

Infantiles Zecchino d'Oro.
19,30: El loco mundo de los payasos.
20,00: Un mundo para ellos. «¿Las emociones matan?». Un grupo de médicos norteamericanos de la Universidad del Sur de California mantienen que las emociones, negativas o positivas, influyen de manera directa en el ser humano, e incluso llegan a crear enfermedades o situaciones psíquicas y físicas graves. Intervienen en el programa los doctores Zarco, Burzaco y Lozano.
21,00: Telediario. Segunda edición.
21,35: 300 millones.
22,35: Dinastía. Episodio 3. **Resumen:** Durante su luna de miel, Blake recibe la noticia de que la producción de petróleo que posee en Oriente Medio ha sido intervenida y sus barcos retenidos en puerto. Ello puede representar su ruina; consciente de su situación, Krystle le ruega

regresar inmediatamente a casa.
23,35: Telediario. Última edición.
23,50: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Telenovela. «Ana Karenina», de León Tolstoi. Capítulo 7.
19,30: Fórmula TV. Programa sobre el mundo del automóvil.
20,00: Robinson. Programa juvenil.
20,30: Hecho a mano. «La campaña de Fermanagh».
21,00: Opera. «Madame Butterfly», de Puccini. Intérpretes: Yasuko Hayashi, Hiroko Saito, Jaime Aragall, Hans Helm, Toshiaki Nanjo, Shiro Saito y Hiroyuki Okayama. Dirección musical: Joshinori Kikuchi.
23,30: De hoy a mañana. Informativo.
0,15: Despedida y cierre.

MIÉRCOLES 24

1.ª CADENA

- 13,45: Carta de ajuste.
 14,00: Programa regional.
 15,00: Telediario. Primera edición.
 15,35: Viéndolas venir.
 16,05: Arriba, abajo. «Una travesura especial».
Resumen: Los Bellamy se encuentran de vacaciones en Escocia, y Elizabeth se ha quedado sola en Platon Place. Un buen día se reúnen un grupo de mujeres en la sala de servicio: son sufragistas que planean irrumpir en la Cámara Baja en demanda de sus derechos.
 17,00: Despedida y cierre.
 18,15: Carta de ajuste.
 18,35: La cometa blanca. Programa infantil.
 19,00: El libro gordo de Petete.
 19,02: Zecchino d'Oro (III).
 19,30: A pie, en bici, en moto. Victoria Abril

presenta este espacio dedicado a divulgar las normas cívicas.

- 20,00: Encuentros en libertad: Economía.
 21,00: Telediario. Segunda edición.
 21,35: Sesión de noche: «Verde es el peligro» («Green for danger»). 1947. Ochenta y nueve minutos.
Dirección: Sidney Gilliat.
Guión: Gilliat-Gurrey.
Intérpretes: Trevor Howard, Alastair Slim, Sally Grey, Rosamon John y Leo Genn.
Resumen: Durante la segunda guerra mundial, en un hospital situado en las proximidades de Londres, se produce la muerte de un cartero en el momento en que se le aplicaba la anestesia para una intervención quirúrgica sin importancia. Ante lo extraño del suceso, empieza a circular la sospecha de que se ha

«Peligro verde»

E STA es la historia de un cartero que muere «sospechosamente» en la mesa de operaciones. Una enfermera «que se va de la lengua» también es «retirada de la circulación». Un inspector, con ideas peculiares, decide repetir la experiencia con otro paciente. Y a ver qué pasa... (21,35. «Sesión de noche». Primera.)
 La película es lo más atractivo de la jornada. A no ser que le entusiasmen las canciones infantiles. En cuyo caso, puede ver la tercera parte del Zecchino d'Oro (19,02. Primera).

tv

tratado de un asesinato. Una de las enfermeras lo ratifica públicamente afirmando que tiene la prueba concluyente. Esto le cuesta la vida. Un pintoresco inspector de Policía se hace cargo del caso.

- 23,35: Telediario. Última edición.
 23,50: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

- 18,45: Carta de ajuste.
 19,00: Telenovela. «Ana

- Karenina». Capítulo VIII.
 19,00: Música y músicos.
 20,00: El carro de la farsa. Reportaje sobre el Taller de Títeres de la Escuela de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos de Segovia.
 20,45: Estudio abierto. Programa en directo, que dirige y presenta José María Iñigo. A lo largo de tres horas se suceden entrevistas en vivo y actuaciones musicales.
 23,30: De hoy a mañana. Informativo.
 0,15: Despedida y cierre.

JUEVES 25

1.ª CADENA

- 13,45: Carta de ajuste.
 14,00: Programa regional.
 15,00: Telediario. Primera edición.
 15,35: De película. «Los bellos monstruos».
 16,05: Arriba, abajo. «Los frutos del amor».
Resumen: Una inesperada crisis financiera amenaza a los Bellamy con tener que abandonar su residencia en Eaton Place. Elizabeth ha encontrado un nuevo sentido a su vida con Julius Kerekin, un armenio que ya la libró de la cárcel anteriormente y que ahora le ha conseguido un empleo. Mientras tanto, el personal de servicio de los Bellamy comienza a inquietarse.
 17,00: Despedida y cierre.
 18,15: Carta de ajuste.
 18,35: La cometa blanca. Programa infantil.
 19,00: El libro gordo de Petete.

- 19,02: Dabadabadá.
 20,00: Arte de vivir. «La residencia de estudiantes».
 21,00: Telediario. Segunda edición.
 21,35: Buenas noches. Magazine presentado por Mercedes Milá, con entrevistas de actualidad, actuaciones musicales y la participación de los centros regionales.
 22,35: Secuencias del mundo. Contenido sin confirmar.
 23,35: Telediario. Última edición.
 23,50: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

- 18,45: Carta de ajuste.
 19,00: Telenovela. «Ana Karenina». Cap. 9.
 19,30: Europa en juego. Programa deportivo.
 20,00: Barreras. Serie juvenil.
 20,30: El ojo de la mente. Documental que estudia la percepción de imágenes

Ciclo para el «rey»

A LGO se ha agilizado TVE. Ya no hace falta que pasen dos meses entre la muerte de una estrella y la emisión de un ciclo a ella dedicado. He aquí el ejemplo de King Vidor. Un americano que se hizo a sí mismo. Con decirles que su primer «y decisivo» contacto con el cine fue ser portero de sala cinematográfica...
 Seis películas se proyectan para esta ocasión, dos de ellas mudas. Y a estas alturas no saben por cuál empezar. Algo se agiliza, pero con la «berza mental» de siempre.

tv

- por la retina y su interpretación por el cerebro humano. Aunque los estímulos visuales en el cerebro sean un tema que en muchos aspectos pertenece a la pura teoría, este reportaje muestra experiencias que arrojan alguna luz sobre el asunto.
 21,00: Cine Club. Ciclo: «King Vidor. Su época dorada». Película sin confirmar. Se inicia hoy un ciclo homenaje al director King Vidor, recientemente fallecido. En él, se

- recogerán algunos de sus títulos más representativos: «El gran desfile» («The big parade»), de 1925, con John Gilbert y René Adorée; «Y el mundo marcha» («The crowd»), de 1928, con John Murray y Eleanor Boardman; y «Aleluya» («¡Hallelujah!»), de 1929, con Daniel L. Haynes y Nima Mae McKinnney.
 23,45: De hoy a mañana. Informativo.
 0,15: Despedida y cierre.

Tenis de lujo

A las dos y media de la tarde, desde Grenoble, retransmisión de la final de la Copa Davis, a disputar entre Francia y Estados Unidos. La Segunda Cadena estará allí. También de deportes, pero vascos, habla «Vivir cada día» (23,00. Primera). «Herriko Kirolariak» se titula el programa. Y pronunciarlo sólo ya requiere buenos pulmones.

Lo bueno es que el tenis puede empalmar con «Competición» (19,00. Segunda). Y parece que no, pero cinco horas de deporte puede dejar «groggy» para el resto del día... ¡Qué felicidad!

tv

1.ª CADENA

13,45: Carta de ajuste.

14,00: Programa regional.

15,00: Telediario. Primera edición.

15,35: Otras cosas.

Programa en directo, formado por miniespacios, en los que se trata de dar orientaciones sobre cómo emplear el tiempo libre.

17,00: La otra cara del deporte.

17,30: Oficios para el recuerdo. «Los

carboneros». Durante siglos fue el carbón de encina o el cisco el carburante con el que guisó o se calentó la mayoría del pueblo español.

18,00: Nosotros. Programa juvenil.

18,30: Tom y Jerry. «Un museo sin par» y «Un día en la pastelería».

19,00: Usted, por ejemplo.

«Quien ensucia, paga». Los españoles producimos al año ocho millones de

toneladas de basura. Los Ayuntamientos dedican más dinero a mantener limpias las ciudades que a ningún otro servicio.

20,00: Espacio XX.

Informativo cultural.

20,30: Más vale prevenir.

«Hipertensión». Sin que se pueda considerar una enfermedad como tal, la hipertensión es, sin embargo, un factor casi determinante en una serie de afecciones importantes.

21,00: Telediario. Segunda edición.

21,35: Un, dos, tres.

Programa-concurso dirigido y realizado por Narciso Ibáñez Serrador. Presentadora: Mayra Gómez Kemp. Como cada semana, las hermanas Hurtado como Cicutas.

23,00: Vivir cada día.

«Herriko Kirolariak». Los protagonistas del programa de hoy son los deportistas del pueblo vasco, unos hombres que manejan el hacha, la

piedra y el remo, manifestaciones deportivas específicamente vascas.

23,30: Park Avenue, 79. Episodio 3.

Resumen: Octubre de 1943. Marja, que ahora se hace llamar Mariam Morgan y vive de la prostitución, ha llegado a una cómoda y elegante posición.

0,25: Testimonio. Programa religioso.

0,30: Telediario. Última edición.

0,50: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

14,15: Carta de ajuste.

14,30: Tenis. Desde Grenoble, retransmisión en directo de la final de la Copa Davis: Francia-U.S.A.

19,00: Competición.

Programa deportivo.

19,30: La clave. Contenido sin confirmar.

23,45: De hoy a mañana. Informativo.

0,15: Despedida y cierre.

Repite Delon

A la misma hora y el mismo día. Lo único que este sábado Alain en vez de asesino a sueldo es ex agente de la CIA... («Scorpio». 23,45. Segunda).

Y para la sobremesa, «Fort Apache». Hacía mucho tiempo que el «piel roja» no asomaba la pluma. Claro que ésta es una de indios, pero también de lujo. La dirigió John Ford y para interpretarla eligió a Henry Fonda, John Wayne y Shirley Temple. Vaya trío...

No se olviden del fútbol (¡qué se van a olvidar!).

tv

1.ª CADENA

10,15: Carta de ajuste.

10,30: Pista libre.

12,30: Concierto. Obras de Bach y Beethoven.

13,30: Mirar un cuadro. El escultor Subirachs comenta el cuadro de Tintoretto «El lavatorio».

14,00: Revista de toros.

14,30: Biblioteca Nacional.

Entrevista a Jesús Fernández Santos, premio Planeta 1982.

15,00: Noticias. Informativo.

15,35: D'Artacan. «Luis XIII El Justo».

16,05: Primera sesión. «Fort Apache». 1948. Ciento veintitrés minutos.

Dirección: John Ford.

Guión: Frank S. Nugent.

Intérpretes: Henry Fonda, John Wayne, Shirley Temple, Pedro Armendáriz y War Bond.

Resumen: A Fort Apache, un puesto avanzado perdido en las desérticas inmensidades del sudoeste de los Estados Unidos, llega un nuevo

comandante en jefe. Para este hombre, un coronel que ha sido degradado recientemente, sólo hay un objetivo: obtener cuanto antes grandes triunfos militares que le hagan recobrar el prestigio perdido.

18,25: Aplauso.

19,00: El hombre europeo.

«La supremacía».

20,00: Verdad o mentira.

20,25: Fútbol. Real Madrid-Barcelona.

22,30: Noticias. Informativo.

23,50: Festival OTI. Desde Lima.

1,30: Últimas noticias.

1,35: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

14,45: Carta de ajuste.

15,00: Tenis. Final de Copa Davis. Dobles: Francia-U.S.A.

18,00: Esgrima. Torneo Internacional Villa de Madrid.

19,00: Producción española.

20,00: Estrenos TV. «Las aventuras de Nellie Bly».

21,55: Teatro Real. Obras de Ravel, Milhaud y Berlioz.

23,45: Largometraje.

«Scorpio». 1972. Ciento diez minutos.

Dirección: Michael Winner.

Guión: D. W. Rintels-G. Wilson.

Intérpretes: Burt Lancaster, Alain Delon, Paul Scofield, John Colicos y Gayle Hunnicut.

Resumen: Un joven agente de la CIA

—Scorpio— recibe el encargo de localizar y dar muerte a un antiguo compañero —Cross—, al que se acusa de traición. Cross ha trabajado largos años para la organización y está en posesión de numerosos secretos que, de filtrarse, pondrían en peligro la seguridad de los Estados Unidos. Scorpio ha sido el mejor discípulo de Cross.

1,30: Despedida y cierre.

PELICULAS DE LA SEMANA



DOMINGO
22,00. Segunda.
«Arco de triunfo» (1948).
Dirección: Lewis Milestone.
Intérpretes: Ingrid Bergman,
Charles Boyer.

«**A**RCO de triunfo» fue interpretada por Ingrid Bergman tan sólo un año antes de su antológica «Juana de Arco». Y a pesar de no ser el gran éxito que se esperó, la película resulta interesante. Además ofreció a Ingrid la oportunidad de no ser «chica buena». Ella es una prostituta en el París de 1938. El, un refugiado ilegal que busca a un torturador de la Gestapo. Merece la pena.

VUELVE Brian Forbes, el director de «Cuando el viento silba», pero esta vez con un argumento menos angustioso. Un grupo de padres crean un abultado depósito que recibirá el último de sus hijos que sobreviva. Cuando sólo quedan dos, resulta que se odian, vamos, que llevan sin hablarse cuarenta años. Entretenida.

LUNES
21,35. Segunda.
«La caja de las sorpresas» (1966).
Dirección: Brian Forbes.
Intérpretes: John Mills, Ralph Richardson, Peter Cook.

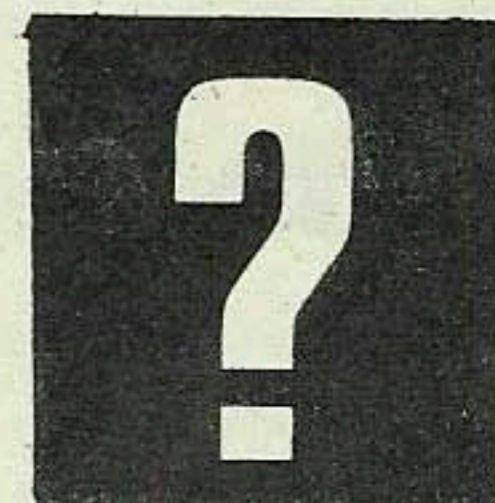


MIÉRCOLES
21,35. Primera.
«Verde es el peligro» (1947).
Dirección: Sidney Gilliat.
Intérpretes: Trevor Howard,
Alastair Slim.

HE aquí una película que es casi una perfecta desconocida. Pero además de un argumento curioso, cuenta con una garantía: Trevor Howard. Es Howard uno de esos actores «a la inglesa» considerado como «uno de los mejores secundarios del cine mundial». Baste recortar su Mayor Calowey en «El tercer hombre». O más recientemente su participación en «Ludwig». Yo me arriesgaría.

COMO homenaje a King Vidor se inicia hoy un ciclo que en principio consta de cinco películas. Dos mudas («El gran desfile» y «El mundo marcha»), y tres de la etapa sonora. Como esta vez el ciclo se ha programado con rapidez, aún no se sabe que película emitirán. Lógicamente debería ser una de las dos mudas, por aquello de ofrecer una visión cronológica..., pero vaya usted a saber.

JUEVES
21,30. Segunda.
Dirección: King Vidor.

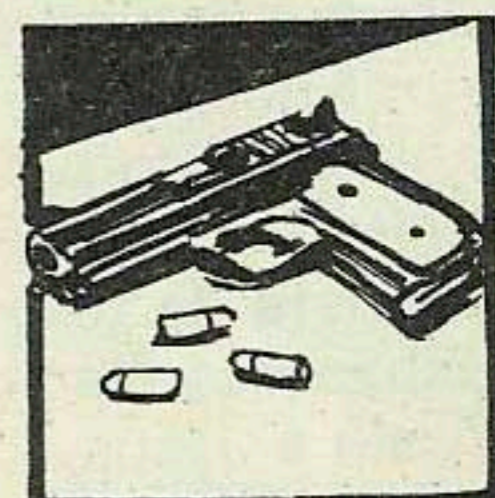


SABADO
16,05. Primera.
«For Apache» (1948).
Dirección: John Ford.
Intérpretes: Henry Fonda, John Wayne, Shirley Temple.

ES éste un «western» clásico. No sólo porque Ford es un maestro del género, sino porque el duelo interpretativo Henry Fonda-John Wayne resulta todo un espectáculo. Henry Fonda incorpora la figura de un fanático militar que esconde la del famoso Custer, obsesionado por el exterminio de los indios. Muy interesante.

ES ésta la más joven película de la semana. Rodada hace diez años. Toda una «benjamina» para la televisión. Se trata de una típica historia de espías. El «maestro» debe dar caza a un discípulo aventajado que ha salido rana. Burt Lancaster y Alain Delon incorporan los papeles estelares. Mucha acción y mucha intriga. Interesante.

SABADO
23,45. Segunda.
«Scorpio» (1972).
Dirección: Michael Winner.
Intérpretes: Burt Lancaster,
Alain Delon.





7. BARON ROJO

Diario 16

REGALAMOS 300 LPs

Si envía el cupón que figura al reverso, tendrá derecho a participar en el sorteo de veinticinco colecciones completas de elepés con los doce grupos más representativos de la nueva música española que aparecerán en nuestro Semanal.

SU TRAYECTORIA

Barón Rojo inició el vuelo como tal hace apenas dos años y medio. En este espacio de tiempo no sólo se han hecho los años del «metal pesado» en nuestro país, sino que han hecho diversas incursiones por el exterior, machacando con especial insistencia las islas de su Graciosa Majestad. Sus dos álbumes hasta la fecha («Larga vida al rock and roll» y «Volumen brutal») han sido editados en Inglaterra y el último de ellos incluso grabado en el propio idioma de Shakespeare.

Vayamos primero con los antecedentes. Erase una vez que se era el llamado «Rock mesetario» de los años setenta. Por aquel entonces la mayoría de grupos potentes (salvo Burning y alguno más) andaban todavía saliendo de la borrachera psicodélica y hippy. Habían nacido ya Topo, Asfalto, Ñu, Leño y otros especímenes como por ejemplo Coz. Y fue con los últimos Coz cuando nació Barón Rojo, más que nada por casualidad.

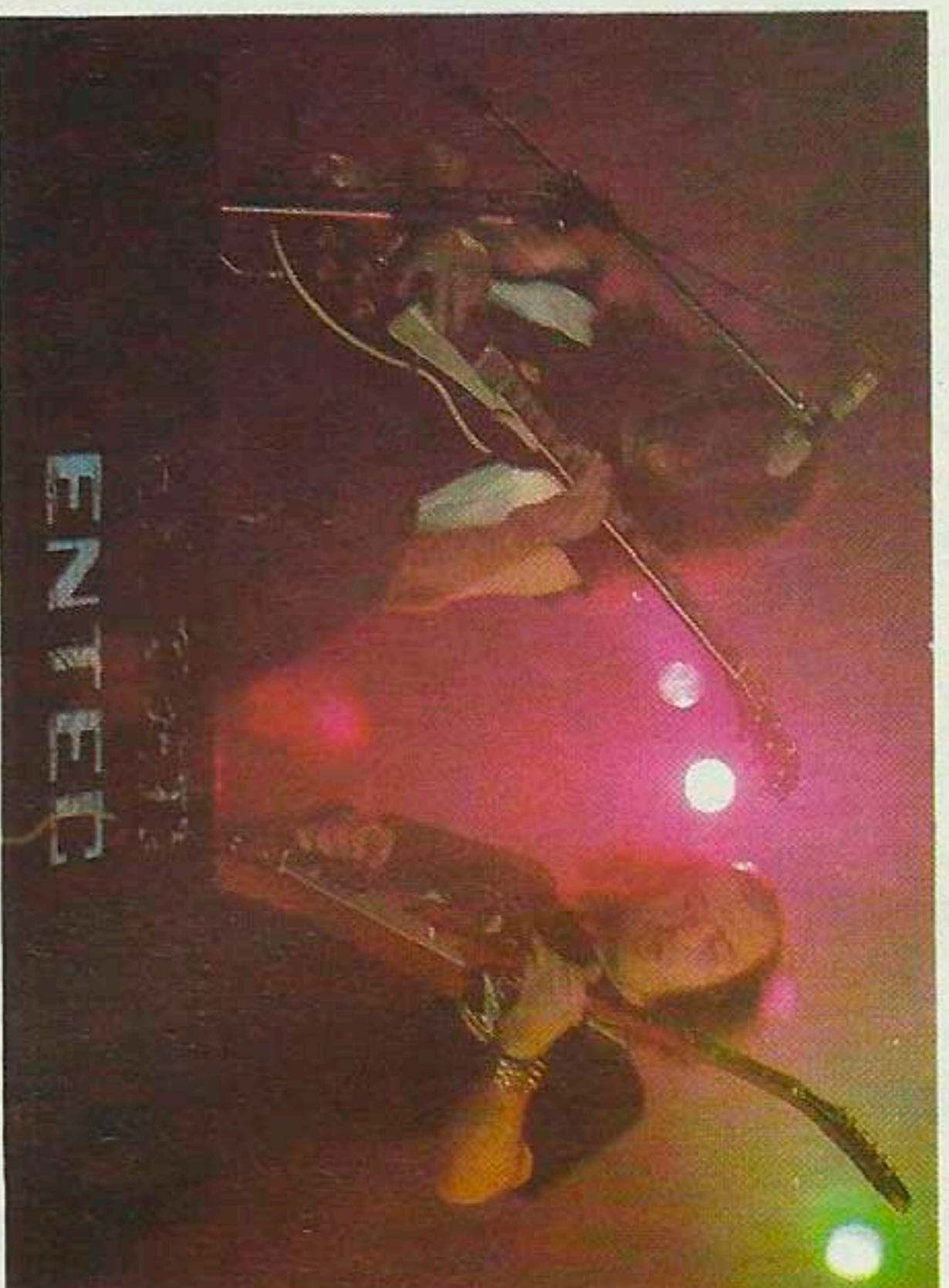
Carlos de Castro como guitarristas «liberados» y que deciden unirse al batería Hermes Calabria (habitual bateador de Moris) y a José Luis Campuzano, que pasó sin pena ni gloria con su alias de «Sherpa» como cantautor sensitivo.

El éxito de Barón Rojo fue instantáneo. Tras fichar por Chapa (subsidiaria de Zafiro), lanzan casi inmediatamente su primer disco. No olvidemos que por ese entonces el «heavy-metal» vuelve a estar de moda y la música de estos cuatro señores de largas melenas conecta en seguida con los nuevos vientos que soplan. Recitales (más bien descargas) a local lleno y que no hacen sino caldear el ambiente de cara a su segundo álbum, que será disco de oro.

Y por último, Inglaterra. Salvando lo de que el grupo haga «heavy» o «mambo», es para batir palmas el que un grupo hispano imponga respeto en Gran Bretaña. Tocaron en el «mogollónico» festival de Reading y durante estos meses de octubre y noviembre han realizado nada menos que 28 actuaciones como auténticas estrellas en suelo sajón.

Ah, y en Londres han tocado nada menos que en el histórico Hammersmith y en el no menos entrañable y genuino Marquee. Y de eso debemos enorgullecernos todos, me parece.

SU CANCION



Un grupo español que impone respeto en Gran Bretaña.

Los rockeros van al infierno

*Se oye comentar a las gentes del lugar
«Los rockeros no son buenos»,
si no te portas bien te echarás pronto a perder
y caerás en el infierno...
Si has de vivir en el valle del rock,
te alcanzará la maldición,
nunca tendrás reputación.
¿Qué más da?...
Mi rollo es el rock.*

*Vas sin afeitarte, dice el sheriff del lugar,
y además con tías buenas.
Dicen que fumar es pecado y es mortal
y al infierno me condenan...
Si he de escoger
entre ellos y el rock,
elegiré
mi perdición.*

*Sé que al final tendré razón
y ellos no...
Mi rollo es el rock.*

*Qué risa me da esa falsa humanidad
de los que se dicen «buenos»,
no perdonarán mi pecado original
de ser joven y rockero.*

© Autores: José Luis Campuzano y Carolina Cortes.
Editorial: Discorama. 1981. Serdisco.

SU MUSICA

Dejémosnos en este capítulo de guerras rituales y fetichistas. El heavy-metal y el pop nunca podrán comer en la misma mesa por la simple razón de que son dos estilos tan absolutamente distintos como la ópera y el canto jondo (por ejemplo). Hay, sin embargo, algo que une no sólo al heavy con el pop, sino también con el resto de tendencias vamos a llamar juveniles. Y ese algo puede llamarse «música generacional», tanto para oídos aristocráticos como para los más llenos de cera acústica.

¿En qué se diferencian Barón Rojo («Red Baron», en Inglaterra) del resto de sus congéneres de rock-pesado? Pues, hombre, básicamente en aquello de que llevan muchos años tocando y sus conocimientos sonoros no sólo se les suponen (como el valor en la mili), sino que además los tienen. Si el pop funciona casi siempre con gente jovencita, en el heavy reposan algunos de los más veteranos y venerables elefantes de otras épocas.

Esta veteranía se nota en los Barón Rojo. Mientras otros grupillos adscritos al movimiento solucionan su poca sapiencia a base de impios decibelios, en los discos de los barones puede hallarse sin demasiada dificultad la paternidad de cada ruido. Eso ya es algo. Al margen, sus canciones no están cogidas con pinzas,

sino que muestran desarrollos inteligentes y muy poco repetitivos. Eso les llevó desde un principio (con su primer álbum, «Larga vida al rock & roll») a convertirse en la primera banda nacional de heavy.

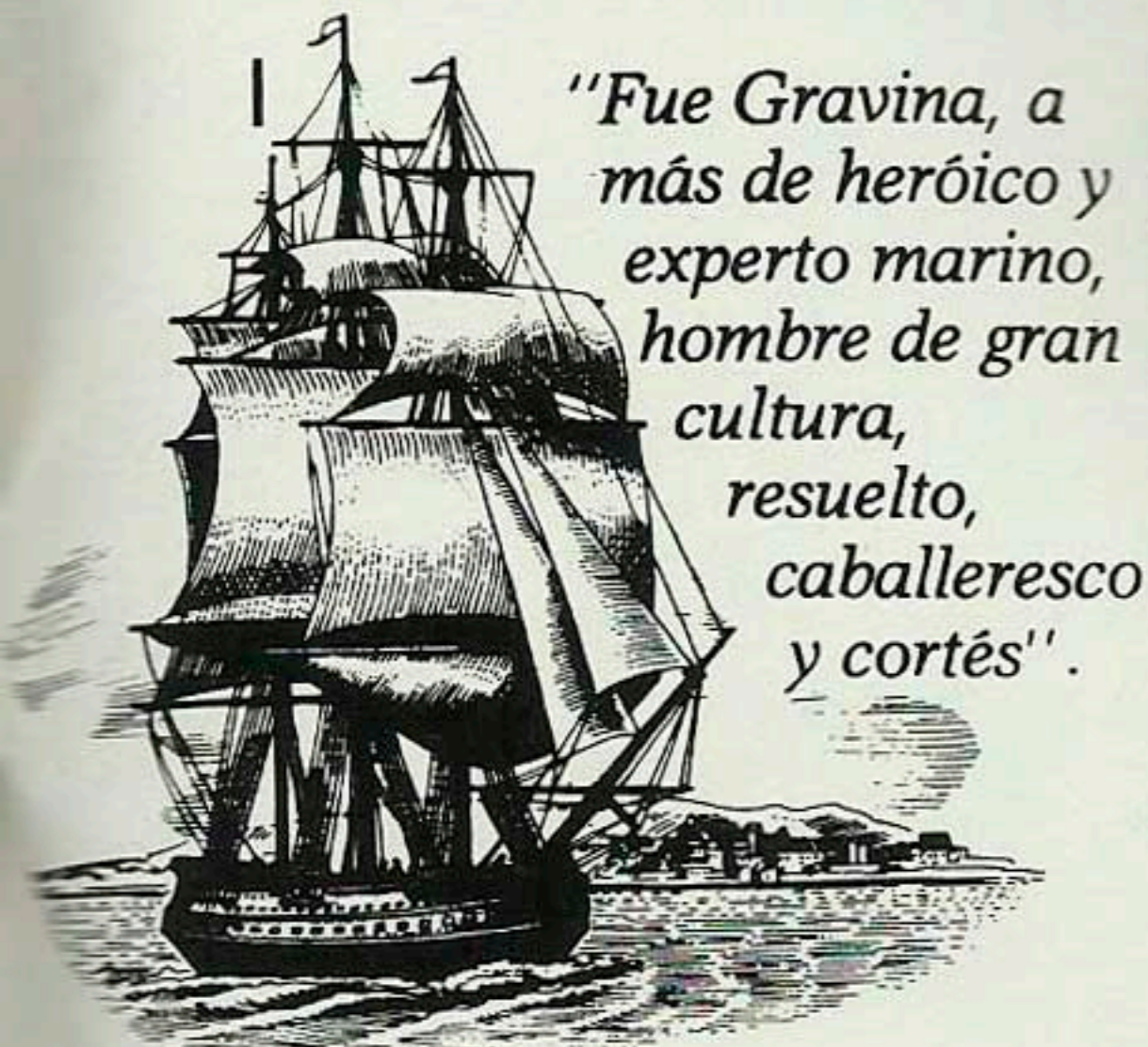
Entre otras cosas, porque las demás aburren de puro pésimas, con excepción de los también muy curtidos Leño.

No cabe duda de que Barón Rojo supo subirse sin segundas ayudas al carro del heavy-metal revisitado justo cuando éste ha vuelto a pasarse por toda Europa.

Su segundo disco («Volumen brutal») sobrepasó largamente las ventas del primero y absolutamente sin ninguna duda ha sido el álbum más vendido en la historia del heavy nacional (que no es mucha, por cierto). Canciones como «Los rockeros van al infierno» o «Resistiré» han entrado de lleno en el terreno de los himnos juveniles, cuarto piso, sección rock duro y automarginal.

Los envíos se harán a Diario 16-SEMANAL
c/c San Romualdo, 26. Madrid-17), indi-
cando en el sobre: Superfichas Pop.
Nombre Núm.
Calle
Ciudad
Teléfono

NUEVO TABACO DE PIPA GRAVINA



"Fue Gravina, a más de heróico y experto marino, hombre de gran cultura, resuelto, caballeresco y cortés".

El hombre de la pipa fuma lentamente, con el respeto de quien sabe que está cumpliendo con un placer casi ritual.

Es un personaje que no necesita hablar para decir mucho de su carácter. A lo mejor no es un lobo de mar, ni un detective de Scotland Yard, ni un ermitaño huraño y desconfiado. Pero lo seguro es que a su manera es un filósofo.

Fumar en pipa es una afición seria, un placer exigente y profundamente reflexivo. Complicado, difícil y laborioso.

de madera, y respirar con delicia su humo fresco y aromático... mientras se contempla, se acaricia y se juega con esta amiga muda,



fumar en pipa es una larga historia.

Si la pipa es la protagonista de nuestra historia, el tabaco es el galán. Seductor, noble, atractivo, único. Cargado de misterio, el misterio del más allá de los mares y los siglos, siempre sorprendente, el tabaco desde su mismísimo nombre es prometedor de aventuras.

GRAVINA: heróico... caballeresco... GRAVINA es un nombre famoso. Hoy doblemente. Porque GRAVINA es el nuevo tabaco de pipa, suave y característico que le gustará.



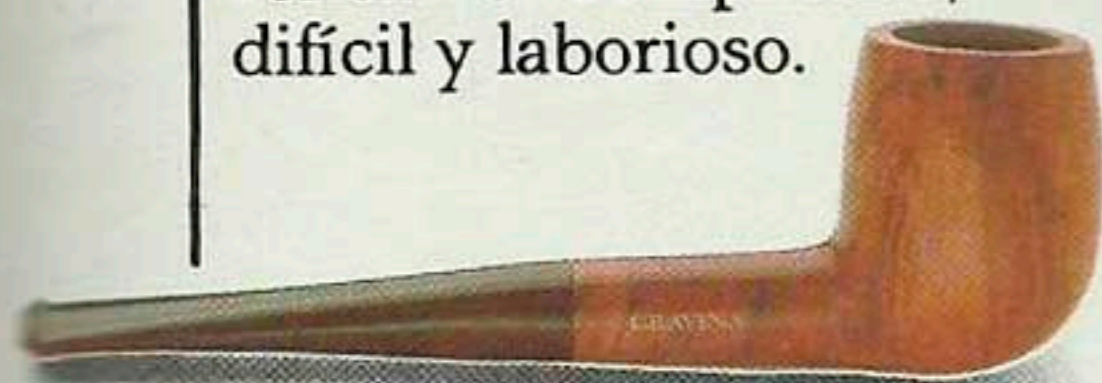
Cuatro tabacos de prestigio, Virginia, Burley, Oriental y Kentucky, funden íntimamente su aroma y sabor en

GRAVINA. Sólo la auténtica elaboración Cavendish es capaz de conseguir esta mezcla especial. Primero se trata el tabaco con vapor, para que se abran los poros de las hojas y luego penetren mejor los diversos sabores que se añaden. Se pone después el tabaco en moldes que se prensan para formar las llamadas "tortas".

Se deja el tabaco en reposo y es cuando tiene lugar la segunda fermentación tan propia del Cavendish. Inimitable.

Así es GRAVINA: suave y distinto.

GRAVINA REGULAR, sutil y clásico.
GRAVINA FULL AROMATIC, fragante y fresco.

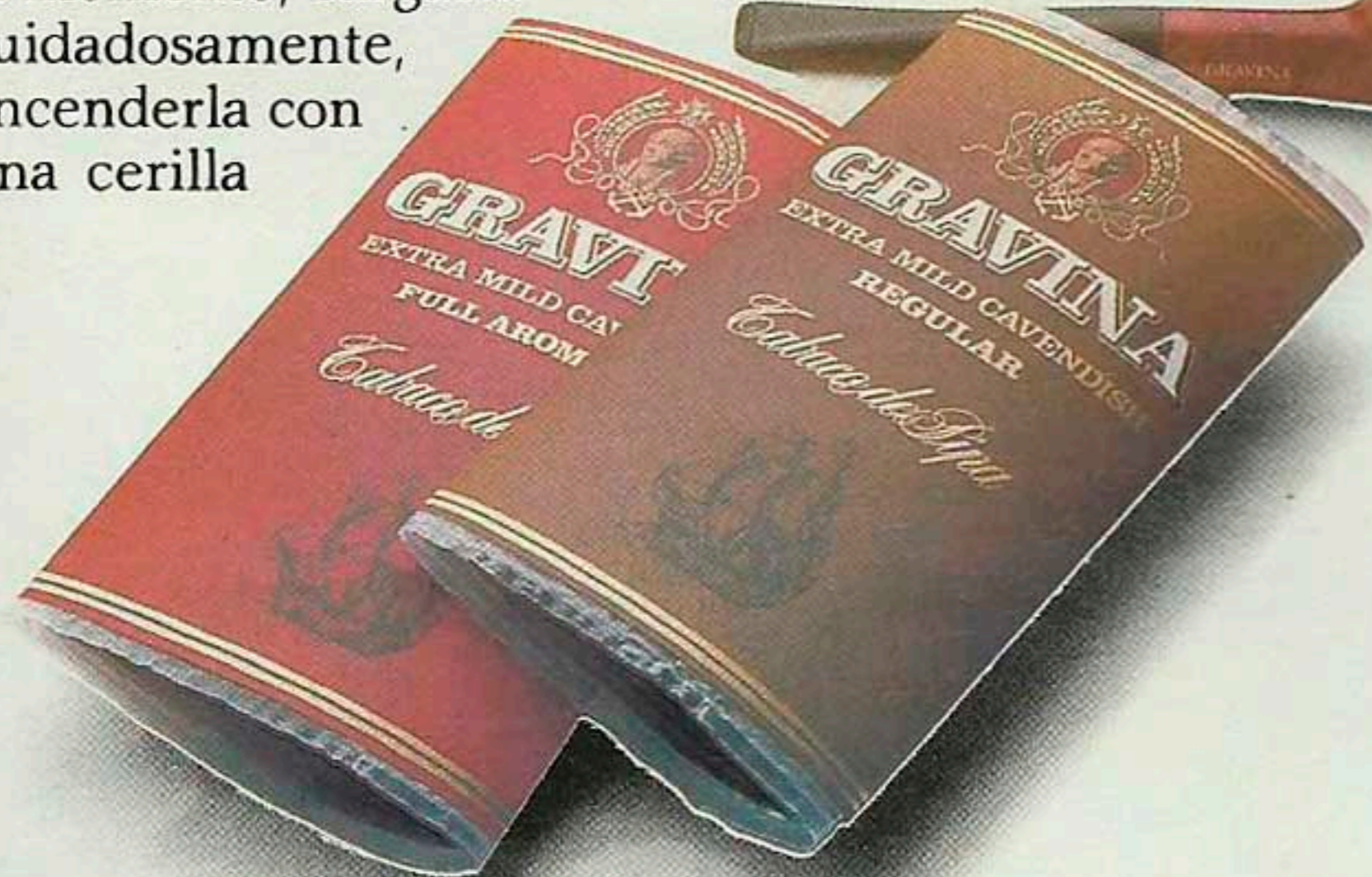


Recta clásica (Billiard, Néogène).



Curva clásica (Bent, Courbe).

Elegir la pipa adecuada al momento, cargarla cuidadosamente, encenderla con una cerilla



GRAVINA

tabaco de pipa
Elaboración "Cavendish"

Con más razón **J&B** en Navidad.



Diario16

LAS GUIAS DE



Nuestro vino

-
- Xavier Domingo: El lenguaje de la «bebida nacional»** Pág. III
-
- La liturgia: De la bodega a la mesa** Pág. V
-
- José Peñín elige los mejores caldos del país** Pág. VII
-
- Recorrido por los viñedos de España** Pág. VIII
-
- Julián Ayuga: Así lo ve el enólogo** Pág. X
-
- El vocabulario: A cada cosa por su nombre** Pág. XIII
-



Por qué los vinos Marqués de Cáceres son preferidos por los expertos mundiales.

Todo comenzó hace 18 años...

Un grupo de bodegueros con una vida de experiencia en los más prestigiosos viñedos europeos, se enamoró de Rioja y se empeñó en conseguir allí unos vinos de calidad excepcional, comparables con los de las mejores Denominaciones de Origen del mundo.

Tras seis años de estudio detenido de las calidades producidas en cada una de las zonas de Rioja, y basándose en su antiguo "savoir faire", adquirieron un claro convencimiento de cómo podrían realizar su ansiada determinación.

Asociaron en su entusiasmo a un grupo de viticultores y de amantes del buen vino y construyeron una Bodega en Cenicero -corazón de la Rioja Alta-, pues, Cenicero respondía exactamente por la excelencia de sus viñedos al objetivo de vinificar y envejecer unos vinos de alta calidad.

Marqués de Cáceres TINTO se elabora con exquisitos cuidados con métodos siempre naturales y proviene de una rigurosa elección entre los mejores pagos de la Rioja Alta. Se realiza un control de temperaturas durante la fermentación para que el vino guarde su afrutado y su personalidad, que podrían alterarse por temperaturas irregulares o excesivas. Así se consiguen unos vinos elegantes y de un perfecto equilibrio de gustos y aromas. La crianza del vino se realiza en barricas de roble seleccionado y, tras ser envasado, se beneficia de un prolongado afinado y envejecimiento complementario en botella, en donde el vino va desarrollando sus aromas, alcanzando la plenitud de calidad en cada añada.

El vino Marqués de Cáceres BLANCO por su elaboración sin precedentes en Rioja y por la selección realizada entre los mejores viñedos de la variedad VIURA, ha sido una auténtica revelación, demostrando que en Rioja también se podían conseguir vinos blancos con limpio y acusado afrutado y de gran personalidad, tal como son los grandes vinos blancos del mundo.

Bodegas Marqués de Cáceres comenzó a ofrecer sus primeras y ya famosas cosechas, cada año en cantidades limitadas. Desde entonces y en tan breve plazo de tiempo se han situado, por su alto nivel de calidad, en una primera línea de prestigio en España y a escala internacional. Esta calidad ha sido proclamada por los expertos mundiales, que saben qué es lo mejor.

Creemos que Vd., al degustar estos vinos, estará de acuerdo con los expertos.

Gran Vino
**Marqués
de Cáceres**

Bodegas
Unión Viti-vinicola - RIOJA ALTA



El lenguaje del vino

Xavier Domingo

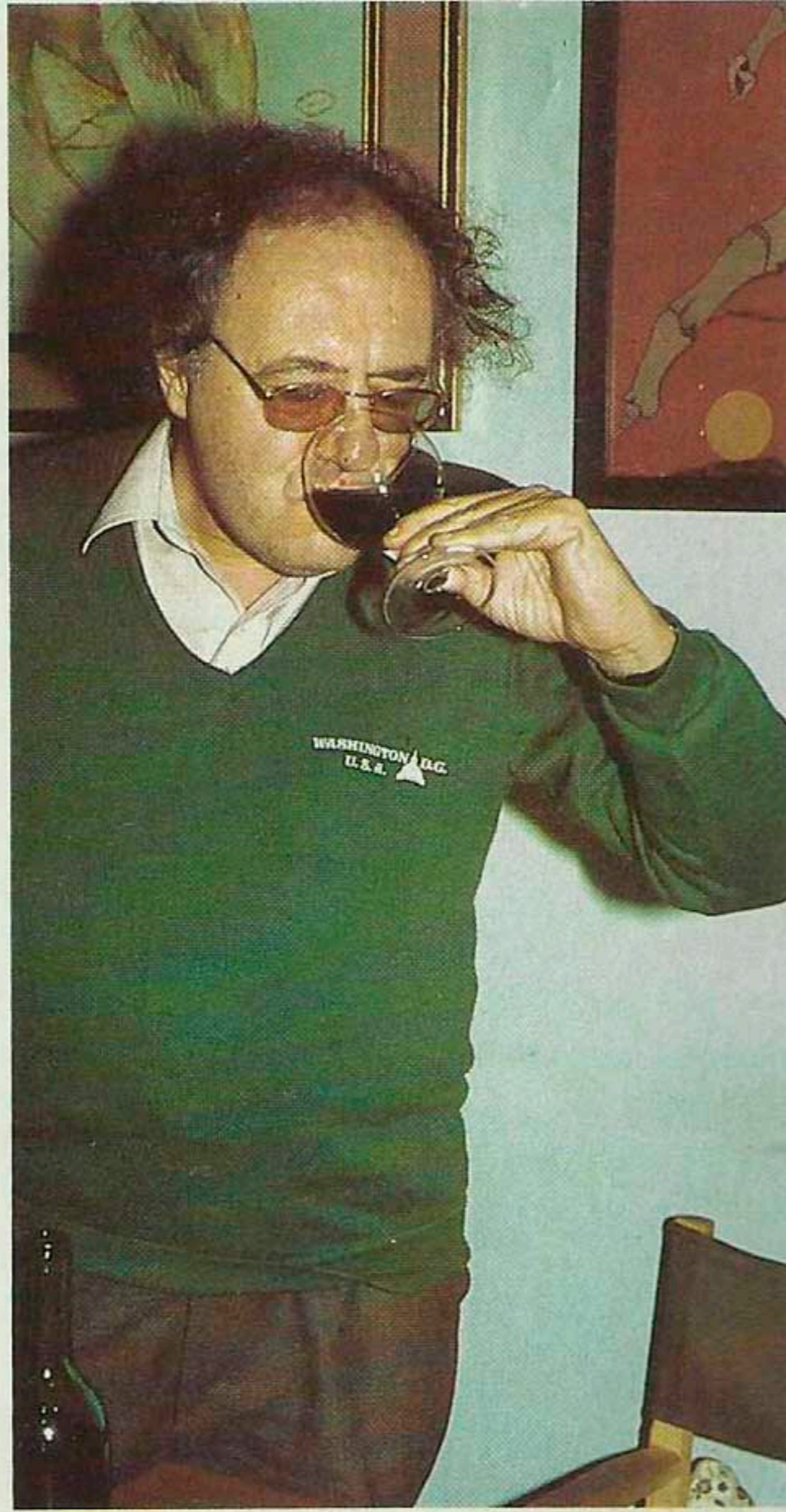
EL tiempo de la vida de un hombre no bastaría para llegar a conocer el vino de una región medianamente compleja, como por ejemplo La Rioja.

¡Qué decir pues del conocimiento de los caldos de zonas como Jerez, o Burdeos u Oporto, con infinidad de matices, aromas, buqués y, en suma, acentos y lenguajes diferentes!

El vino habla, el vino nos habla, sí. Pero cada vino, y aun cada botella de vino, tiene su propio léxico, su propia semántica, su propia pasión y, encima, no es un lenguaje que se expresa con palabras humanas, sino con su propio idioma, su propia gramática y su propia fantasía.

¡Conocer el vino! ¡Qué pretensión y qué delirio! Y sin embargo está ahí, multitudinario, viejo y joven, masculino y femenino, seco y dulce, vivo o muerto, frutal o rancio, obra de la naturaleza y obra del hombre, prodigiosamente sensual y tentación hecha líquido. Nadie tiene más deseos de comunicación que el vino. Olvidamos a menudo que es un ser vivo, que nace, crece, se desarrolla, llega a una plenitud, decae y se muere, como usted y como yo. Este simple dato biológico debiera, él solo, inspirarnos un respeto infinito hacia la persona del vino y movernos a darle un tratamiento reverencial.

CADA vez que abrimos una botella, y a partir del momento en que hincamos el sacacorchos en su cima, iniciamos un diálogo con el vino. ¿Somos capaces de comprender su lenguaje, de entender sus reflexiones y de elevarnos a la altura de su conversación? Por de pronto, ¿cómo traducir al discurso humano la palabra del vino? ¿No estaremos ya muy maleados y resecos para entrar en ese discurso sensual y jugoso que se dirige a todo nuestro cuerpo y nuestro espíritu, a nuestra piel y nuestra sangre, a nuestro corazón y nuestro cerebro, palabra vivificante, inmediatamente en contacto con la fuente de la vida y del placer, es decir, el sexo? Beber vino debiera ser como una parte de la vida contemplativa y así lo fue, por cierto, para ciertos sabios y poetas de la China tradicional, seguidores del Tao. Li Po, que vivió hacia el 750 de nuestra era, fue uno de ellos. Pertenecía a un club taoísta llamado Los Siete inmortales de la Copa de Vino y escribió esto: «Riqueza, pobreza, —longevidad, vida breve—, cálculo son del que reparte las cosas.



«El vino habla, el vino nos habla, sí.»

Pero viene la copa de vino y borra vida y muerte, con ella no hay problemas insolubles.» Un pensamiento que va mucho más allá de la simpática cantinela del borrachín.

SIGNIFICA que el vino, si adoptamos el lenguaje de Heidegger, es «obra que erige su propio mundo» y que todo el problema de comunicar con el vino es de estar en el vino.

Por eso, generalmente, no hay nada más engañoso sobre el vino que el lenguaje de los que trafican con el vino: comerciantes, enólogos, catadores profesionales y otros «expertos». Y, en cambio, *está más en el vino* el lenguaje de la filosofía o el de la poesía. El vino habla con lo que André Malraux llamaba «las voces del silencio».

En los países, como España, de vid y de vino, éste es la sangre de la nación, un caudal unificador, no sólo de lo idéntico, sino también más allá de ese habitáculo, hacia otras vides y otros vinos, hacia otras tierras y hacia el mundo, y es el semen de un pensamiento que viene de muy lejos y de muchos, antes que la

propia historia. «Yo soy la uva; tú el lagar, y los dos, el vino» dice la antigua y profunda sabiduría de Israel. El diálogo con el vino, ya lo decía Li Po, instala la unión en la diferencia, y por tanto es lógico que preceda al propio sacramento. ¿Quién, entonces, se esconde en el vino? ¿Quién habla en el vino? Se han buscado muchos nombres al interlocutor oculto, desde Baco a Cristo, pero es siempre el mismo ser dionisiaco, distorsionador, perverso y demolidor de barreras. Por eso se le tiene miedo, y no son sus amigos los que al viento prefieren los muros y al baile de lo real la inmovilidad de los decretos.

EL genial taoísta Tchuang Zi significaba el vino en la siempre vida, en la moviente inmortalidad y en el propio Tao. Y escribía: «Citemos el caso del borracho que, cayendo de un carro, quedará quizá contusionado pero jamás se matará. Sus huesos y articulaciones son idénticas a las de otros hombres, pero el golpe que hubiera bastado para matar a un hombre en estado normal, no basta para matar a un hombre en estado de embriaguez. Y eso es porque el alma del borracho queda siempre intacta, la sorpresa y el miedo no entran en ella, y no es un golpe lo que quita la vida, sino el pánico. Quien se refugia en el vino es como el sabio que se refugia en el Tao. Nada puede herirle...» Pero antes de llegar a esa absoluta perfección conviene amaestrar el diálogo con el maestro, frecuentándolo sin reglas pero también sin imprudentes e irrespetuosas manifestaciones, más propias de la ignorancia que del conocimiento. Es cuando se puede decir del vino, según la bendición mística, que «todo existe mediante tu palabra».

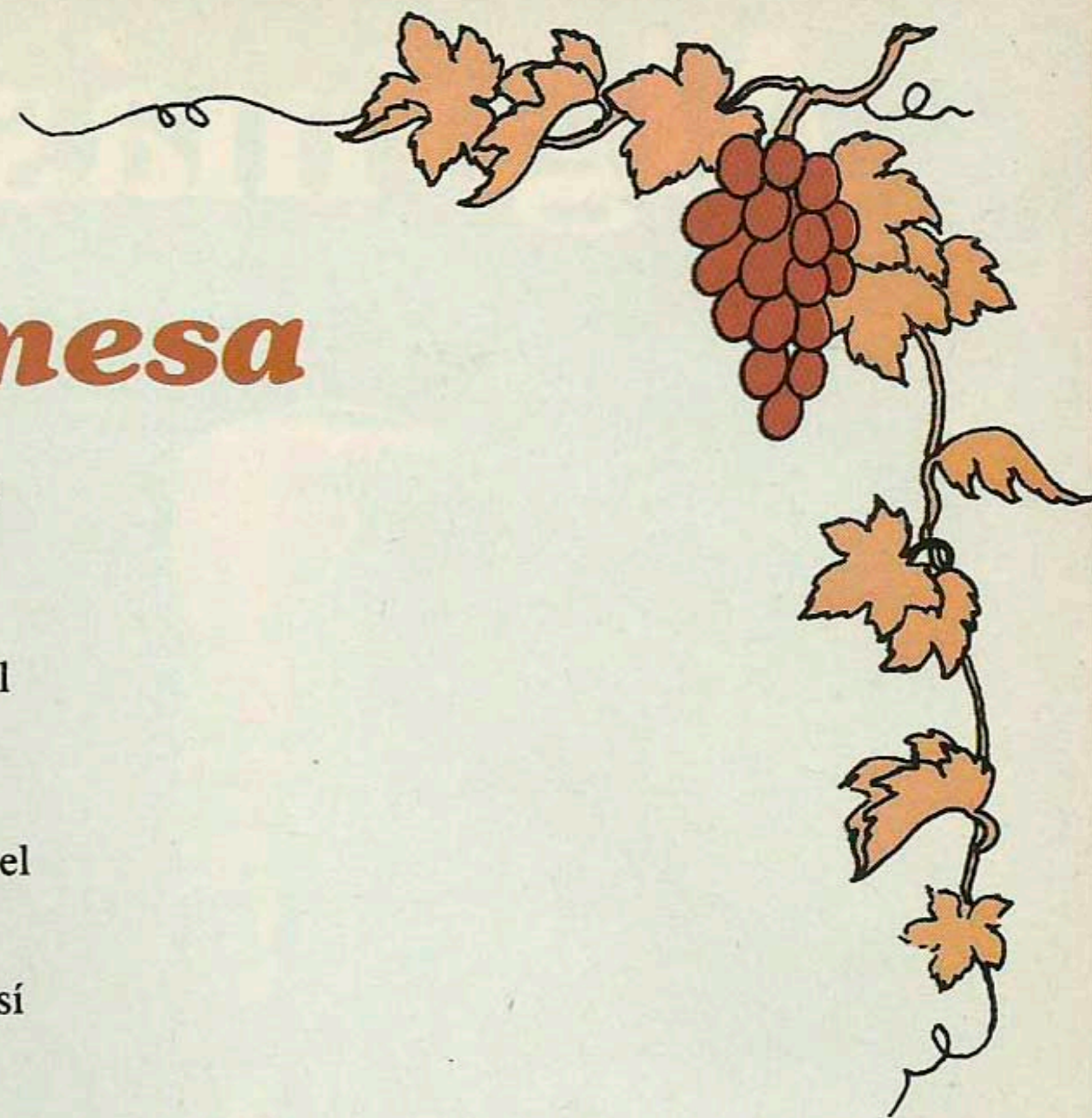




Señorío de los Llanos®

LA LITURGIA

De la bodega a la mesa



BEBER vino parece a primera vista una tarea sencilla. Pero beberlo teniendo en cuenta los factores para una perfecta degustación resulta algo más complicado. Complicación que a los expertos puede parecer nimia, pero que el profano encontrará pesada hasta que no se habitúe a la serie de actos casi mecánicos que el trato con el vino requiere.

A continuación intentaremos exponer algunos consejos útiles para una buena degustación, que van desde el preciso instante en que el vino sale de la bodega hasta que el caldo llega al paladar del bebedor.

Antes que nada es necesario sacar la botella de la bodega con cierto tiempo de antelación, que varía según el vino de que se trate. Por ejemplo, los blancos y rosados exigen un tiempo de enfriamiento que jamás debe ser brusco. Así, resultaría un grave error mantenerlo en el congelador del frigorífico; con dejarlo algunas horas en la parte inferior de la nevera es suficiente para conseguir la temperatura fría a que debe servirse. Por otra parte, los vinos tintos, que deben servirse a la temperatura ambiente, han de mantenerse al aire para que lentamente vayan alcanzando la temperatura mencionada.

Ha de tenerse muy en cuenta que en ninguna de estas operaciones, ni en las que se irán mencionando, debe agitarse la botella. El vino exige equilibrio. Así, a la hora de descorcharlo es especialmente útil el uso de una cestilla, que además permitirá una adecuada inclinación a la hora de servirlo.

Pero no nos precipitemos. Aún estamos en el descorche. En primer lugar, es esencial el uso de un buen sacacorchos, que debe penetrar en el corcho sin perder en ningún caso la verticalidad, ya que podría desmenuzarse y se introducirían en el vino elementos extraños.

Siempre son más recomendables aquellos sacacorchos que no precisan tirar con fuerza. Esta brusquedad facilita el desmenuzamiento del corcho y una agitación de la botella siempre perjudicial para el vino.

Una vez descorchada la botella y transcurrido el tiempo suficiente de aireado o enfriamiento, según los casos, el vino ya estará listo para servir. Lo más aconsejable es hacerlo en una copa de cristal blanco transparente, para poder así apreciar el color.

Igualmente, conviene que las paredes de las copas sean finas y sin dibujos, de forma que nada se interponga entre el caldo y los labios. Las copas con pie facilitan el giro para apreciar mejor el color, y así evitar que las manos transmitan su calor al líquido. Y mejor que mejor, si las paredes de la copa tienen una ligera apertura hacia el exterior, de manera que el aroma se canalice sin dificultad hacia las fosas nasales.

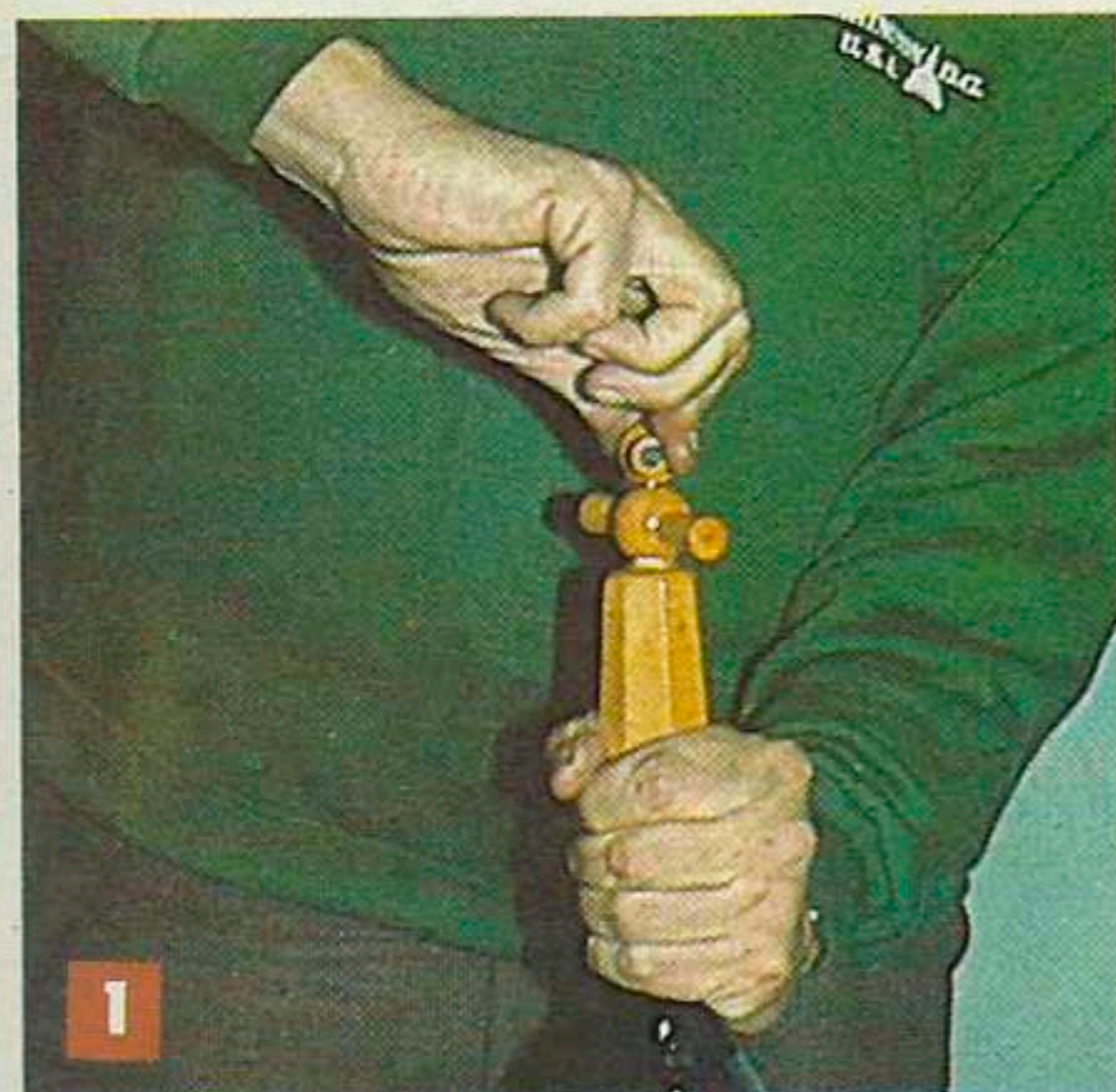
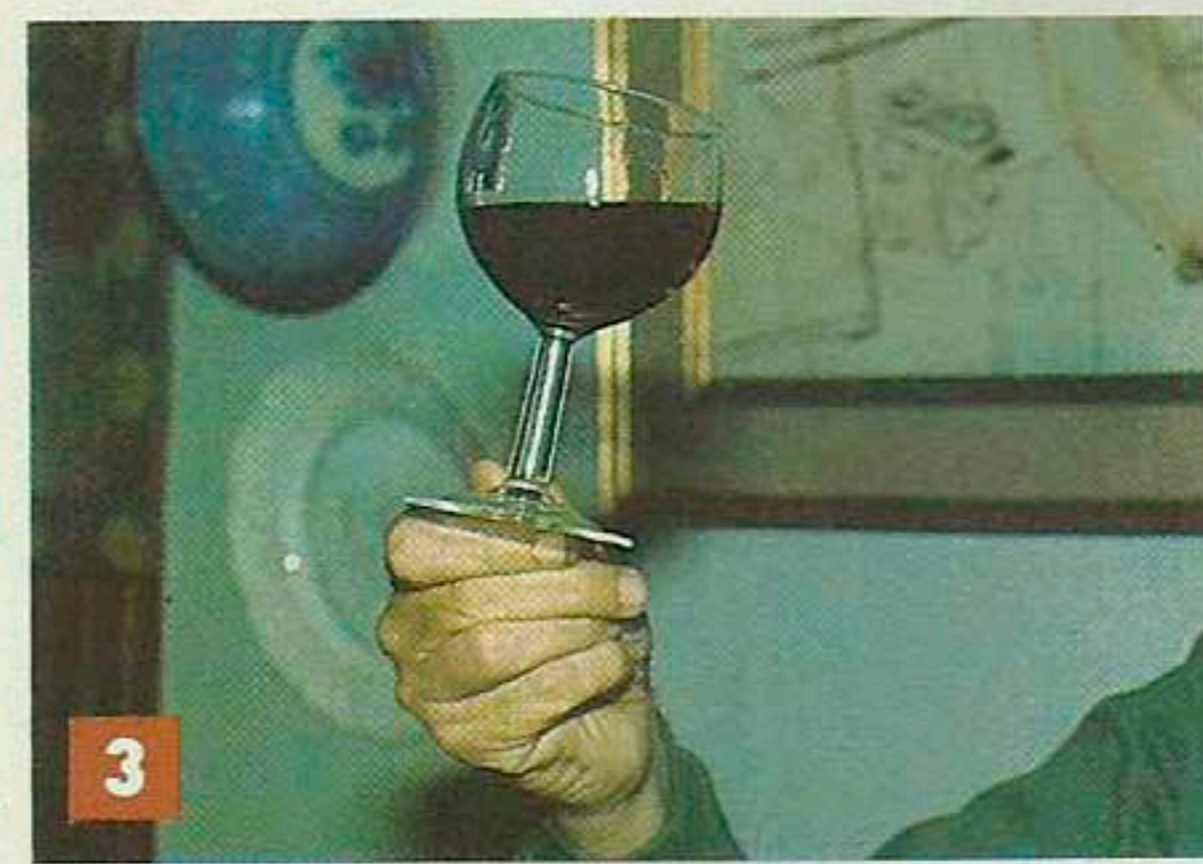
Todo ello teniendo en cuenta que la copa

debe llenarse aproximadamente hasta la mitad, dado que si se colma hasta el borde es difícil apreciar el bouquet.

Finalmente, ha de tenerse en cuenta la armonía ente vino y platos. Aspecto fundamental para sacar un máximo provecho al vino.

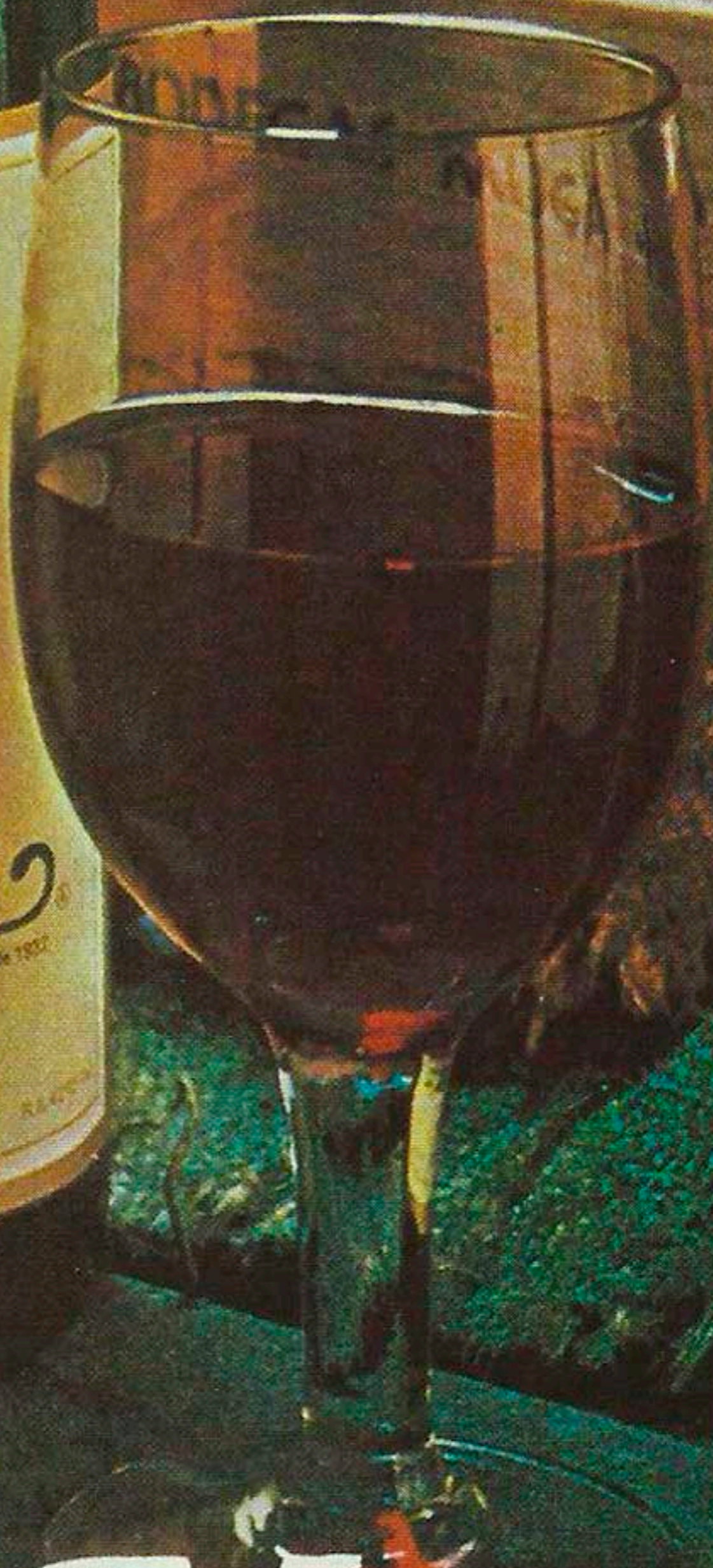
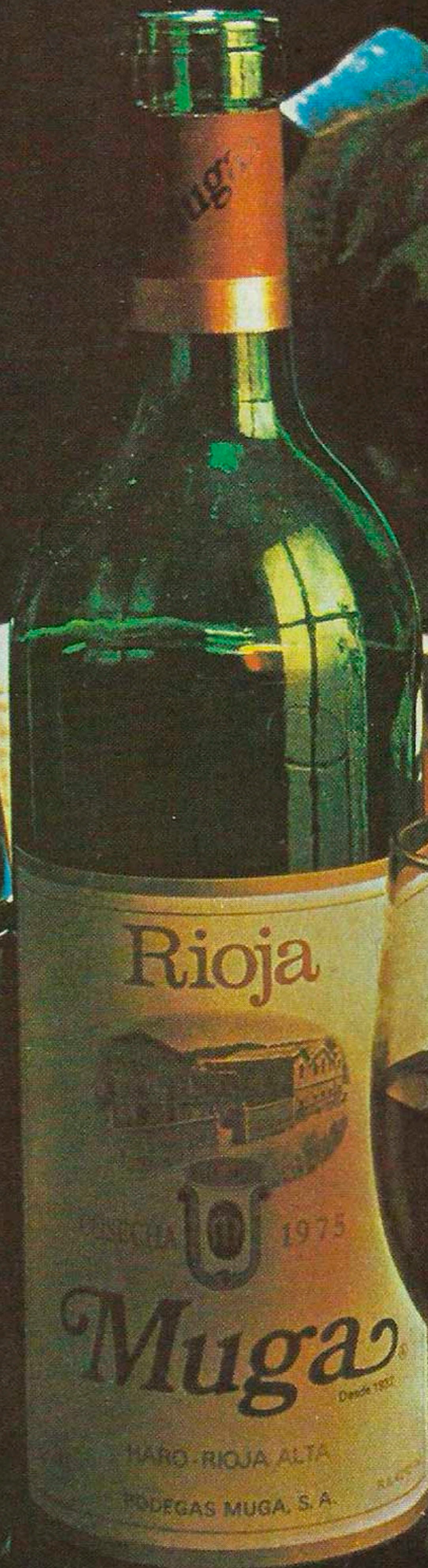
Así, ya que los blancos tienen características muy variables, dada su frescura y su limpidez, son especialmente adecuados con entremeses, sopa o pescado, es decir, aunque sea una generalización demasiado amplia, con aquellas comidas que no sean de digestión pesada.

Por el contrario, los vinos tintos son especialmente indicados para los platos grasos y con abundancia de especias, con los que forman un maridaje perfecto. Debe tenerse en cuenta un orden de preferencia para los vinos. Todo buen vino debe compararse con otro en el mismo instante. De ahí que deba servirse el seco antes que el dulce, al igual que el tinto ligero, por su valor alcohólico, debe preceder al de cuerpo. Un vino joven servido inicialmente siempre resaltarán un viejo más completo, y, por el contrario, un vino bueno oscurecerá a otro inferior que le siga en la mesa.



Estos son algunos de los pasos en el ritual para una mejor degustación de las cualidades del vino.

Algo más que artesanía.



Muga®

PALABRA DE RIOJA

LOS MEJORES DE ESPAÑA

José Peñín (*)



UN ranking de los mejores vinos de España, aparte de su transitoriedad, siempre estará cargado de rotundidad, compromiso y cuya elección, al menos en algunos vinos, siempre chocará con el análisis de los demás.

Los que nos dedicamos a la crítica vinícola y gastronómica no tendríamos problemas en designar los 40 o incluso las 25 marcas como élite vínica del país. Yo mismo podría elaborar cuatro o cinco listas distintas de «diez mejores», pero sospecho que tendría menos interés para satisfacer el morbo o curiosidad del lector.

A mis oídos llegan enumeraciones de los mejores caldos: Por viejos, por míticos, por sabor a madera, por caros, por gallegos, por robustos, por origen familiar, por conocidos, etcétera.

«Hombre, para mí, los mejores son el Vega Sicilia, Tondonia, Murrieta, Riscal, el Esmeralda, el Albariño...», diría el consumidor de encuesta. Bodegas, marcas sin referencias de añada y zonas en un cóctel poco esclarecedor. Hasta el sibarita llega a especificar cosechas generalmente de «tercera edad» difíciles de cotejar por su mínima difusión, sonando los 64, 48 ó 59, sin citar todavía la del 70 porque aún está al alcance del más pintado.

Más fácil sería una lista de los mejores caldos de cada zona, dejando aparte Rioja donde el equilibrio de marcas es brutal. Ello es debido al proverbial fenómeno del coupage o mezcla de vinos, además de su peculiar sistema de crianza.

De la lista no os extrañéis que la mayoría sean riojanos, ya que, por lo menos durante todo este siglo, La Rioja será la niña bonita del vino español, como lo fueron en el siglo XVI los vinos de Rueda y en el XVIII los valdepeñas.

Para llegar a tamizar los codiciados y mis preferidos, he partido en cuanto a vejez de la cosecha 1970, hoy fecha tope en su evolución ascendente. También considerar las marcas que con mayor o menor dificultad todavía pueden comprarse. Valoro en los blancos y rosados el que conserven las propiedades del fruto del que proceden, sin anular su evaluación vínica, y que tengan poco cuerpo. En los tintos viejos califico el que aún mantengan la vitalidad y destello de sus primeros años, con el carácter de una limitada crianza en bodega hasta el punto de que al tercer trago apenas se note el roble.

Añado además la suavidad y sutil efluvio que proporciona un prolongado y sosegado envejecimiento en botella. Si esto os vale, tened muy en cuenta esta lista, en la que destaco en los tintos las marcas de cada una de las últimas mejores cosechas.

— De 1970: (1) Marqués de Cáceres (no el reserva). En él recalcaría su aroma y fluidez. No mejorará más en botella. Difícil de hallar en las tiendas.



Algunos de los mejores. A la izquierda, Marqués de Cáceres del 70. De izquierda a derecha y de arriba abajo, Gran Coronas etiqueta negra, Imperial de Cune del 73, Valbuena quinto año, Marqués de Cáceres del 76, Lan tercer año, Marqués de Alella del 81, Gran Viña Sol del 81 y Rosado Gran Feudo, también del 81.

(2) Gran Coronas etiqueta negra de bodegas Torres. Un sabor «bordelés» con una faceta de esta cosecha completamente distinta. Es difícil localizarlo.

— De 1973: (3) Imperial de Cune. Ligero y viejo a la vez. Perfecto en su evolución en botella. Tiene clase. Fácil encontrarlo en tiendas.

— De 1974: (4) Olarra Magnum (etiqueta roja) un «milagro» de apenas 50.000 botellas. Difícil localizarlo.

— De 1975: (5) Valbuena quinto año, de Vega Sicilia. Copia lo bueno de su «hermano mayor». Relativamente fácil en tiendas.

— De 1976: (6) Marqués de Cáceres. Combinación de jovialidad y madurez. De fácil localización.

De los últimos años: (7) Lan tercer año. El aroma de los vinos jóvenes serenados con el buqué de los bien criados en bodega. Fácil de comprar.

Vinos Blancos:

— (8) Marqués de Alella 1981, donde se aúnan la frescura y aroma de la uva y el carácter del vino. No muy introducido todavía en el mercado.

— (9) Gran Viña Sol 1981, de bodegas Torres. Perfecta unión de la uva chardonnay de gran personalidad con la finura y delicadeza de la parellada. Fácil en tiendas.

— (10) Rosado Gran Feudo 1981, de bodegas Julián Chivite. La inteligente y moderna técnica para elaborar vinos blancos aplicada al rosado. Fácil de comprar.

No deberían faltar del grupo vinos como Beronia quinto año, Remelluri 1976 como los nuevos riojas muy preparados para la dura batalla comercial; Muga 1970 todavía con cuerda para rato; el Bosconia 5º año, pleno a la vez de clasicismo y modernidad, etcétera.

De los no riojanos y por su relevancia en su zona no me olvidaría del Campo Almedina y Torre Bejar como los mejores blancos de la Mancha; Mont Marçal-81, del Penedés, más logrado que otros años, y el valdepeñero Viña Alvali de Félix Solís.

No quiero entrar en los vinos generosos y cavas, tema denso que merece consideración aparte.

(*) Escritor y crítico de vinos.

Por los viñedos de España

LO que a continuación ofrecemos es un recorrido rápido por las más importantes regiones vinícolas españolas, destacando algunas cualidades de sus vinos:

Alto Ebro

Rioja: Es la más importante región de grandes vinos de mesa. Atendiendo a las distintas variedades, se pueden encontrar las siguientes características: Los tintos ligeros son los más conocidos, de brillante color y marcado aroma; tintos pastosos, con más color, más cuerpo y una gran armonía; los rosados son muy ligeros y aromáticos, con una gran sensación de acidez, y los blancos son aromáticos y ligeros.

Navarra: Los de la Ribera Baja son tintos muy afrutados, de graduación alcohólica natural muy elevada. Los de la Ribera Alta son rosados o tintos de graduación alcohólica más moderada y mayor acidez.

Cataluña

Penedés: La calidad, tradición y alto nivel técnico dan lugar a vinos blancos de mesa muy ligeros, frescos, afrutados y aromáticos, de graduación alcohólica moderada.

Tarragona: Hay que distinguir entre los vinos de mesa llamados «Tarragona campo», de graduación alcohólica moderada y excelente equilibrio en la composición, y los licorosos llamados «Tarragona clásicos», muy indicados para los postres.

Alella: Vinos blancos o rosados, secos o abocados, de graduación moderada, que resultan de gran personalidad por su aroma y sabor. Los blancos tienen un color pálido, en tanto que los rosados resultan finamente coloreados.

Priorato: Vino tinto de alta graduación alcohólica, muy afrutado y aromático, seco o ligeramente abocado, con mucha capa y cuerpo, muy lleno en el paladar.

Región central

La Mancha: Los vinos tintos o claretes son neutros y de aroma delicado. Los blancos son ligeramente amarillentos, escasamente ácidos, no muy brillantes,



aromáticos, aunque no muy afrutados, y con un paladar agradable.

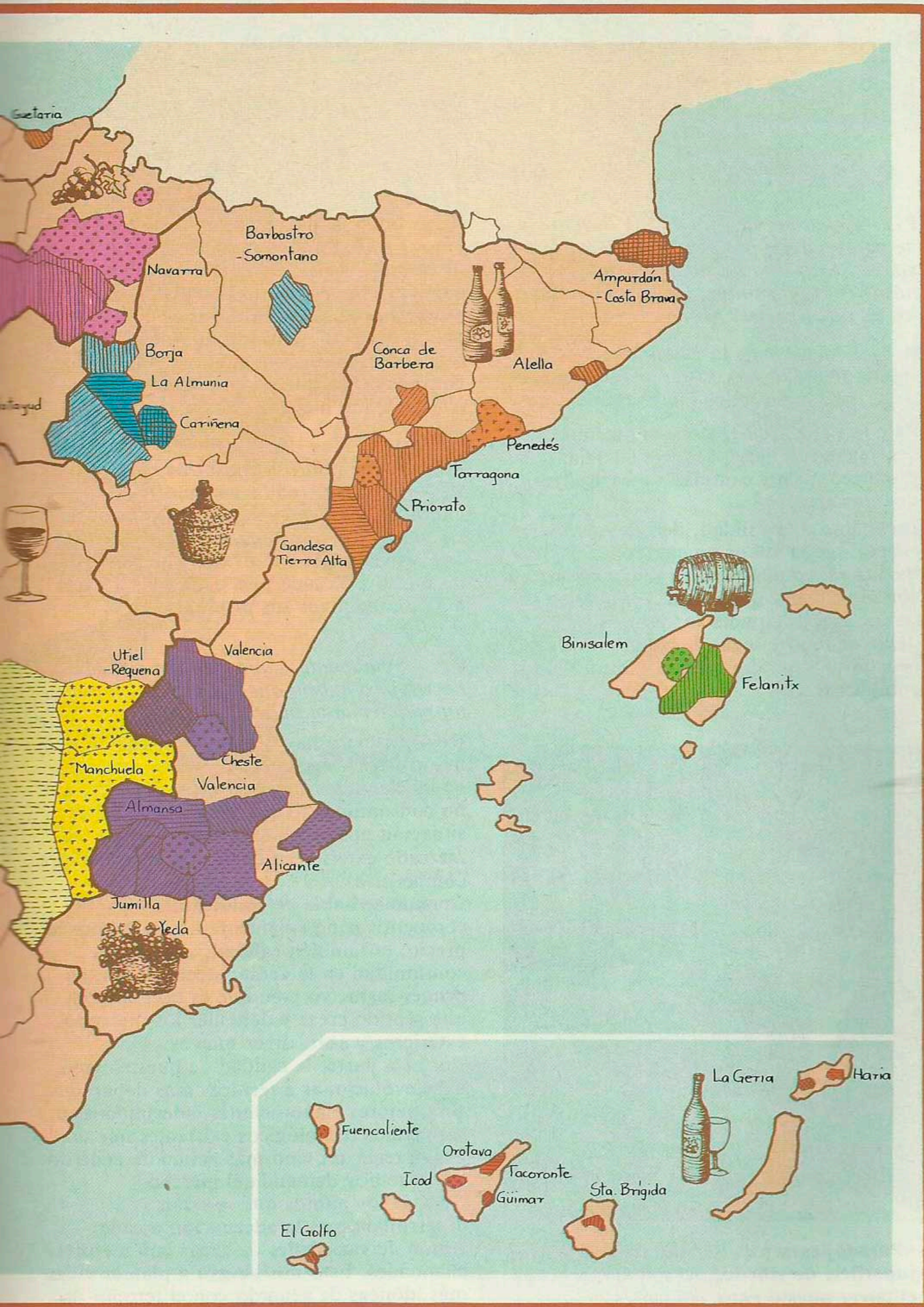
Valdepeñas: En general son vinos parecidos a los manchegos. Los tintos son de gran extracto seco y color muy cubierto. Los blancos resultan neutros y poco ácidos, pero no secos.

Zona centro: Destacan los de Mérida y Navacarnero, de alta graduación, elevado extracto y muy coloreados. Los de Arganda, Colmenar y San Martín de Valdeiglesias, con excelente graduación, algo astringentes, poco ácidos y por lo general de buen paladar. Y en Avila son famosos los vinos de Cebreros, con tintos de poco color, buen paladar y poco cuerpo; y blancos de limpio color amarillo dorado, fuertes y más bien secos.

Andalucía

Jerez: Entre los finos, hay que considerar manzanillas finas, de paladar seco y ligeramente amargo; manzanillas pasadas, de color intenso, suaves al paladar y mayor graduación alcohólica; los finos (Palmas), ligeros y secos al paladar, color oro pálido y aroma punzante y suave; y los amontillados, de sabor muy seco, más cuerpo y aroma más intenso.

Entre los olorosos, encontramos los rayas, con ligera impresión de dulce, de menor finura y menos acusado aroma; los olorosos, color oro oscuro y paladar seco o ligeramente abocado; y palos cortados, de mucho aroma y muy suaves al paladar.



Galicia

Ribeiro: Los vinos blancos son ligeros, de alta acidez fija, graduación relativamente baja y color muy pálido. Los tintos tienen mucha capa, un color muy vivo y elevada acidez fija.

Valdeorras: Los mejores vinos blancos, con graduación moderada y fino aroma, se obtienen en la variedad Goedello, y los tintos, de color rojo sangre y gran personalidad, de las variedades Mencía y Alicante o Garnacha, con mucha capa y fuerte aroma vinoso.

Levante

Utiel-Requena: Los vinos elaborados en esta zona son en su mayoría tintos, muchos de ellos de doble pasta y especiales para mezclas, claretes y rosados. En general, son vinos de mesa corrientes, equilibrados y agradables al paladar.

Alicante: Vinos de elevada graduación alcohólica, mucho color, bastante extracto y acidez fija aceptable. En las cercanías de Denia se producen mistelas amoscateladas de excelente calidad.

Yecla: Los más afamados de la zona son los tintos y rosados, con una graduación alcohólica de media a alta. Son vinos equilibrados, suaves y frescos al paladar.

Jumilla: Principalmente se producen tintos de alta graduación, mucho extracto y aroma.

Aragón

Esta zona es una gran productora de vinos de mucho cuerpo, alta graduación y escasa acidez fija. Entre ellos destacan los de Cariñena. Son vinos generalmente tintos, de color rubí purpúreo, con aroma a violetas, sabor profundo, con cuerpo, vigorosos y ligeramente astringentes cuando son jóvenes.

Extremadura

La zona de mayor producción es la de Almendralejo, con vinos blancos de color dorado, poco ácidos, ligeros y suaves. Los de Villanueva de la Serena son más finos y de mayor graduación que los anteriores. En Guadareña, los vinos tintos son frescos y agradables, de un color rojo morado. Los tintos fuertes se producen en Salvatierra de los Barros, y los rosados en Fregenal.

Otras regiones

Aunque de menor importancia, también merecen mención los vinos de Manacor, Inca y Felanitx, en Baleares; los chacolies del País Vasco; y, en Canarias, los vinos de la Orotava y el Acentejo, en Tenerife; los de Fuencaliente, en La Palma, y las malvasías de Lanzarote y Tenerife.

Y, finalmente, entre los dulces, tenemos los Pedro Ximénez, de color oscuro caoba, sabor suave y aterciopelado; moscatel, de menor dulzura, color oscuro, aroma muy grato, persistente y fragante; y los cream, una sabia combinación del oloroso y del Pedro Ximénez.

Montilla-Moriles: Excelentes vinos para aperitivos, limpios y transparentes, olor profundamente aromático, ligeros de paladar y secos.

Málaga: Dulces y licorosos, acidez fija muy débil y color oro viejo. Excelentes vinos de postre.

Huelva: Vinos blancos de color dorado y muy aromáticos. Los más suaves son los de Moguer.

Región del Duero

El Bierzo: Los tintos son de tonos brillantes y afrutados. Los blancos son pálidos y también afrutados. Y los rosados, aromáticos y con una ligera acidez.

Toro: Color oscuro y alta graduación, paladar denso y aroma muy afrutado.

Rueda: Vinos blancos de color amarillo paja.

Cigales: Vinos brillantes, nítidos, ligeros y muy aromáticos.

Ribera del Duero: Vinos ligeramente ácidos, con una graduación que oscila entre los 11,5 y los 12,5 grados. Aquí se ubican las famosas bodegas Vega Sicilia.

El español está cambiando la cantidad por la calidad de lo que bebe»

P. — Usted ha mencionado la tecnología, de potenciar las cualidades de nuestros vinos. ¿Es buena la calidad de los que nosotros producimos en relación con la de los de otros países?

R. — España tiene la mayor superficie de viñedo mundial, no obstante ocupamos el tercer puesto entre los países productores.

Esto se debe a que países con menos superficie cultivada, Francia e Italia, producen mayor cantidad de hectolitros que nosotros.

En cuanto a la calidad, debemos tener en cuenta que la vid es un cultivo mediterráneo que tiene su mejor desarrollo con la influencia atlántica. En nuestro caso se dan ambas circunstancias, desarrollándose según la zona, vinos muy peculiares, con alta calidad y bien equilibrados.

R. — En el espectro del mercado de los vinos españoles, hay precios de muy diferentes niveles, siempre en función, por supuesto, de la calidad y según la zona. A grandes rasgos, se podría decir que el precio del vino no está todo lo bien situado que quisiéramos. Sin embargo, estoy convencido de que poco a poco se irán consiguiendo mejores «caldos» y mejores valores.

P. — ¿Y en relación con otros países?

R. — Si consideramos los mercados internos, hay que decir que los precios de los vinos son inferiores. Ahora bien, en lo que respecta a la exportación, depende de las normas de cada país dedicadas a hacer más competitivos sus productos en el exterior.

P. — Finalmente, ¿qué mejoras se están haciendo o habría que hacer para conseguir un mejor marco para el sector?

R. — Primero hay que tener en cuenta que nuestro país se encuentra dentro del grupo de los llamados excedentarios, es decir, que no consumimos lo que producimos. Esta situación nos obliga a volcarnos hacia un mercado exterior en condiciones no siempre competitivas.

Cuando se habla de condiciones competitivas no solamente nos referimos al precio; es también calidad, servicio, la continuidad en la venta, etcétera. Así, en primer lugar, yo creo que es necesario en este sentido crear y defender los mercados exteriores y abrir otros nuevos.

Por otra parte, la calidad de nuestro vino debe evolucionar a técnicas más depuradas, con mejores elaboraciones, adecuándose a los medios tecnológicos existentes que nos hagan tener un vino más actual de acuerdo a lo que hoy demanda el mercado.

Otro de los puntos que se están desarrollando es la adecuación a cada región de variedades de cepas con mejores cualidades. Esto nos llevará a plantar vides más idóneas de acuerdo con el terreno, la climatología, el rendimiento y la calidad. Dará lugar a la reconversión de ciertos terrenos a otros cultivos, pero la viña que nos quede será más competitiva y dará «caldos» de mejor calidad.

Convendría también aumentar la difusión de la cultura del vino para incrementar, con conocimiento, el consumo de este producto nacional. No hay que rasgarse las vestiduras por algo que ya se produce en otros países, como Francia e Italia, cuyo consumo per cápita y año está entre noventa y cien litros, sin tener mayores problemas.

Concretando, podríamos decir que el sector vitivinícola debe encontrar los cauces a fin de trabajar unido, con ideas concretas de evolución competitiva y responsable, para dar una imagen seria y de buen hacer a los consumidores.

JULIAN Ayuga es director de producción de la División de Vinos de Mesa de Rumasa desde hace cuatro años. Ligado al mundo del vino desde sus primeros años, tiene sobre sus espaldas la licenciatura en Ciencias Químicas y es titulado superior en Ecología y Viticultura del Politécnico de Madrid.

P. — ¿Usted, como experto en el tema, piensa que los españoles sabemos beber vino?

R. — El vino es la bebida civilizada, según Somerset Maugham. Es una cultura que ha arraigado perfectamente en la tradición española. El español sabe beber vino, lo conoce y ahora está en un momento, respecto al consumo, en que está cambiando la cantidad que bebe por la calidad de lo que bebe. Los datos lo confirman: hemos pasado de un consumo de 64 litros per cápita en 1967 a 51 en 1981. En fin, el español es un buen defensor del vino que está aprendiendo a saber qué es lo que quiere y lo que no.

P. — De todas maneras, no cabe duda que padecemos algunos defectos. ¿Cuáles cree que son los «vicios» nacionales a la hora de consumir vino?

R. — Para mí hay varios a considerar. Primero, un cierto desconocimiento. Creo que los españoles deberíamos penetrar más en la cultura de los vinos españoles, saber algo más de los múltiples tipos de «caldos» que producimos y cómo obtener el mejor fruto de ellos.

Pienso que también nos falta objetividad, deberíamos estar más orgullosos de las cualidades de nuestros vinos. Por otra parte, quizá debiéramos insistir más en el ritual que el vino exige, una cierta liturgia orientada a obtener el máximo del vino que se va a degustar.

Y, por último, tenemos una cierta desconfianza en la tecnología. Creemos que la influencia del técnico es negativa, cuando su única misión es poner en práctica sus conocimientos para controlar y dirigir el vino de forma que desarrolle y potencie sus cualidades intrínsecas.



«Paradójicamente, España tiene la mayor superficie de viñedos del mundo, y ocupa el tercer puesto entre los países productores.»

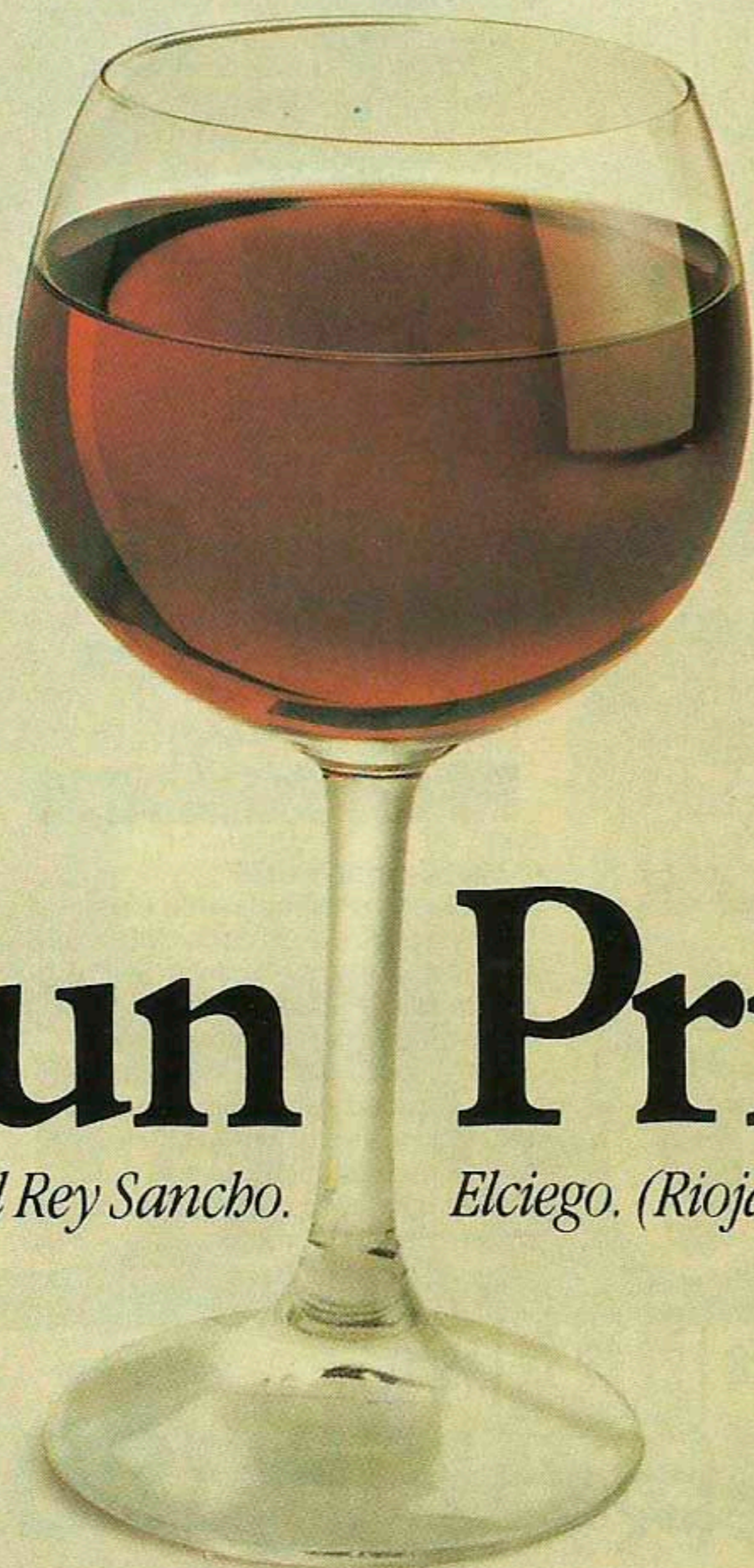
En el extranjero existen vinos de altísima calidad, fruto de una gran dedicación y esmerado cuidado de sus productores. Como ejemplos podíamos citar Burdeos, Borgoña, Champagne, Rhim, Mosella, Asti, Oporto, etcétera, y a esta lista podemos añadir nombres de nuestra geografía: Jerez, Rioja, Penadés... Todos dentro del contexto de la vitivinicultura mundial.

En líneas generales, se puede afirmar claramente que la calidad media de nuestros vinos, comparándola con extranjeros semejantes, es muy digna.

P. — Es frecuente la queja de que beber vino es caro. ¿Es tan alto el precio como se dice?



*El privilegio de beber un gran vino nacido en el corazón de la Rioja alavesa.
De paladar aterciopelado, aroma ligeramente afrutado, con un excelente bouquet que se mantiene armonioso
botella tras botella. Es el privilegio que guarda cada copa de Privilegio.*



Todo un Privilegio

Privilegio del Rey Sancho.

Elciego. (Rioja Alavesa).



DOMEcq Cosecha de la Tierra

TORRES: Una tradición familiar, en constante superación



Viña Sol 1981

Elaborado exclusivamente a partir de vendimias de la cepa Parellada del Alto Penedès. Color amarillo limón pálido. Aroma fresco e intensamente afrutado y de una gran elegancia. Paladar voluptuoso y con buen desarrollo, agradablemente seco.



Gran Viña Sol 1981

Elaborado a partir de vendimias de las cepas Parellada y Chardonnay, originaria de la Borgoña. De color amarillo pálido con irrisaciones verdosas. Aroma de gran carácter, intenso y afrutado. Paladar con sensación de frescor y suavidad con el carácter intenso típico del Chardonnay. Post-gusto prolongado y excelente final.



Gran Viña Sol «Etiqueta Verde» 1979

Elaborado a partir de vendimias de las cepas Parellada y Sauvignon, originaria del Loire y de Burdeos. De color amarillo limón pálido, aroma consistente, con notas de especias y de roble. Paladar carnoso con buen equilibrio entre los componentes del roble nuevo y las características de la cepa. Prolongado post-gusto.



Gran Sangre de Toro 1976

Elaborado con una selección de nuestros mejores viñedos de Garnacha y Cariñena. De intenso color rubi-púrpura con matices de ladrillo. Aroma profundo, cálido, con finas tonalidades de especias. Paladar con extraordinario desarrollo en boca, y muy armónico. Post-gusto agradablemente prolongado, característico de una larga crianza en roble.



Viña Magdala 1977

Antigua Santa Digna. Elaborado principalmente a partir de vendimias de la cepa Pinot Noir originaria de la Borgoña. Color rojo rubi claro con tonalidades ocre. Aroma intenso y maduro, de una larga crianza en la botella. Paladar con armonía entre matices florales del Pinot y el fino carácter del roble.



Sangre de Toro 1978

Elaborado a partir de vendimias de las cepas Garnacha y Cariñena. Intenso color rubi oscuro con matices ocre. Aroma espirituoso y denso, con notas de especias y de frutos maduros. Paladar en armonía con el aroma aterciopelado y de gran riqueza.



De Casta Rosado 1981

Elaborado a partir de vendimias de las cepas Garnacha y Cariñena. Color cereza pálido con tonalidades de grosella. Aroma delicadamente afrutado con matices de especias características de la cepa Garnacha. Paladar goloso y con gran redondez, con persistencia de las sensaciones afrutadas y florales del aroma. Elegante final de boca.



Waltraud 1981

Elaborado con vendimias de la cepa alsaciana Riesling. Primer vino de este estilo elaborado en España. De color amarillo acerado muy pálido. Aroma agradablemente afrutado con carácter de la variedad de cepa. Post-gusto con dominio de matices vegetales, miel y especias.



Viña Esmeralda 1981

Elaborado a partir de vendimias de cepas alsacianas Gewürztraminer y Muscat. Primer vino estilo alsaciano elaborado en España. Color amarillo pálido acerado. Aroma de extraordinaria riqueza con matices vegetales y florales de gran elegancia. De paladar suntuoso con carácter afrutado que recuerda ciertos frutos tropicales y elegante post-gusto.



Coronas 1978

Elaborado a partir de vendimias de las cepas Ojo de Liebre y Monastrell. Clasificado en 6.º lugar dentro de la categoría de Grandes Vinos Tintos en la célebre degustación Gault-Millau en París. De brillante color cereza oscuro. Aroma afrutado y con plenitud y paladar sedoso.



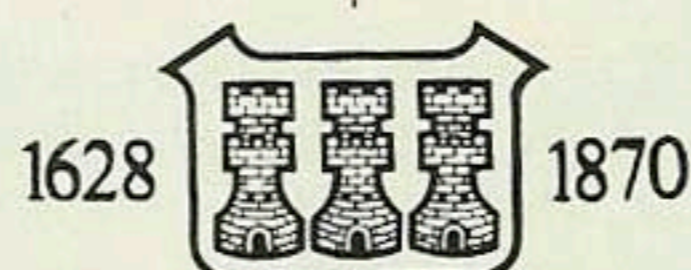
Gran Coronas 1977

Elaborado principalmente a partir de vendimias de la cepa Cabernet Sauvignon, procedente de Burdeos. De color rubi brillante con tonalidades ocre. Aroma cálido e intenso. Suavidad en el paladar al que sucede el equilibrio entre los matices de la variedad y los caracteres adquiridos en el transcurso de la crianza en roble. Post-gusto prolongado.



Gran Coronas «Etiqueta Negra» 1975

Elaborado con Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, ambas cepas procedentes de Burdeos. En 1979, fue seleccionado en París por la revista Gault-Millau como mejor vino tinto al mundo en la categoría de Grandes Vinos tintos. De intenso color rubi con visos de ladrillo. Aroma voluptuoso y de gran riqueza. Paladar con gran armonía y redondez. Buen final de boca.



TORRES

Vilafranca del Penedès, Barcelona

VOCABULARIO

A cada cosa, por su nombre

Todos hemos oído alguna vez expresiones como «este vino es abocado» o «sabe aterciopelado» o «resulta delgado», pero muchas veces nos hemos quedado con las ganas de saber qué significan exactamente esas palabras que tan a menudo usan los expertos. Lo que a continuación ofrecemos es un restringido diccionario del vino que pueda servir de guía para aquellas personas que pretenden llegar a una mayor familiarización con el vino.

Abocado: Vino que, sin llegar a ser dulce, deja cierto regusto azucarado.

Acebo: Con tendencia a la acidez, avinagrado.

Afrutado: Vino que recuerda el sabor de la uva.

Ahilado: Vino con la enfermedad de la grasa.

Amontillado: Vino característico de Jerez y originario de Montilla. Es un fino envejecido, con regusto a avellana, enterizo en el paladar y firme de cuerpo.

Añada: Vendimia de un año determinado.

Arropado: Especie de vino dulzón mezclado con mosto cocido hasta la consistencia de miel.

Ardiente: Vino desequilibrado por exceso de alcohol.

Armónico: Vino con cualidades, rico en color y extractos.

Aromático: De olor suave, penetrante y agradable.

Aspero: Rudo, que se agarra a la lengua.

Aterciopelado: Calidad del

vino suave y untuoso que acaricia el paladar.

Basto: Tosco, vulgar y de baja calidad.

Breve: Con sabor de escasa duración, sin persistencia.

Carnoso: Consistente, graso y de buena constitución general.

Casta, de: Dícese del de muy buena calidad.

Cava, de: Vino espumoso, cuya segunda fermentación se realiza en botella, en la que transcurre todo el proceso de elaboración y crianza hasta la eliminación de las lías.

Común: De escasa calidad, sin raza ni origen definido.

Corto: De sensaciones fugaces y débil sabor.

Crudo: El poco hecho, que conserva verdor.

Cuerpo, con: Con fuerza y de

acusado sabor agradable.

De solera: Vino añejado normalmente con el tiempo y que sirve para fortalecer los vinos nuevos.

Delgado: Vino que está falto de cuerpo.

Del país: Vino común de cada región.

Descarnado: Pobre en alcohol y extractos.

Desequilibrado: Vino sin armonía entre sus componentes, bien sea por exceso o por defecto.

Desvaído: Vino defectuoso, que ha sido expuesto demasiado al aire, también conocido como vino oxidado.

Dulce: Con alto porcentaje de azúcar, procedente de uvas muy maduras y soleadas.

Duro: De fuerte acidez no

(Sigue en pág. XV)



Valdepeñas en su copa.

Un gran vino de Rioja



VOCABULARIO

(Viene de pág. XIII)

compensada por un alto grado alcohólico.

Enfermo: Dícese del vino que presenta anomalías o evoluciones nefastas debidas al desarrollo de ciertos microorganismos.

Fino: Vino noble, delicado; también, estilo característico del jerez, pálido de color, fluido en el paladar, seco y aromático.

Franco: Que conserva el afrutado y cualidades de un vino joven.

Generoso: Rico en alcohol y éteres.

Largo: Vino que produce sensaciones agradables y persistentes.

Licoroso: Vino muy azucarado y de sabor agradable, procedente de la fermentación de orujos con agua azucarada.

Ligero: Se dice del vino con poco color, poco cuerpo y bajo grado, pero cuyos

constituyentes están bien equilibrados.

Límpido: Aquel completamente claro y sin turbidez. Existen muchos grados, que van desde el «lechoso» al brillante o cristalino.

Manzanilla: Variedad de vino de jerez, oriundo de Sanlúcar de Barrameda, de color dorado verdoso, muy fragante en la nariz y algo amargo al paladar.

Mistela: Vino dulzón prodecente de la adición de

alcohol al mosto ligeramente fermentado.

Pajizo: Se dice del vino tinto poco coloreado cuyo color tiende a la paja.

Pago: Zona vinícola con unas características determinadas.

Pastoso: Vino rico en extracto seco, glicerina y materias pécticas.

Robusto: Vino de buena consistencia y grado, rico en extracto seco.

Seco: Entero y compacto en el paladar.

Tierno: Vino poco ácido, ligero y con poco extracto.

Verde: Se dice del vino ácido elaborado con uvas no maduras.

Vigoroso: Se dice del vino equilibrado, con fuerza, armonía y robustez.

Vinoso: Vino de graduación, buen aroma y agradable cata.

Las mejores cosechas de las principales zonas vinícolas

Año	Rioja	Bierzo	Cariñena	Penedés	Ampurdán	Tarragona	Alella	Conca de Barbera	Priorato	Terra Alta	Valdepeñas	Ribera del Duero	Toro	Rueda	Alicante
1960	B	—	M	M	—	—	B	—	—	B	—	—	—	—	—
1961	MB	—	B	B	—	—	B	—	—	B	—	—	—	—	—
1962	MB	—	B	R	—	—	B	—	B	B	—	—	—	—	—
1963	R	—	B	MB	M	B	B	—	B	B	—	—	—	—	B
1964	E	—	B	E	B	B	MB	—	R	B	—	—	—	—	B
1965	R	—	B	R	B	R	R	—	B	B	—	—	—	—	MB
1966	R	—	B	MB	E	B	B	—	E	E	—	—	—	—	R
1967	R	—	M	B	MB	E	E	—	R	B	—	—	—	—	B
1968	MB	—	MB	R	B	R	E	—	M	R	MB	MB	—	—	MB
1969	B	—	B	E	R	M	R	—	B	M	B	R	—	—	B
1970	F	—	B	MB	B	B	MB	B	R	B	MB	B	B	B	B
1971	R	—	R	B	R	R	R	E	M	E	R	M	M	R	R
1972	M	B	M	E	M	M	MB	M	B	M	B	R	B	M	M
1973	B	M	B	MB	E	B	R	R	B	E	R	E	R	B	B
1974	R	B	B	B	B	B	R	B	B	B	MB	B	R	B	B
1975	B	M	MB	MB	R	B	MB	E	B	R	B	B	R	R	E
1976	MB	B	B	E	R	B	R	B	R	B	B	MB	M	B	R
1977	M	M	R	B	M	R	B	M	E	M	B	M	M	R	B
1978	MB	B	B	E	E	E	MB	B	B	B	MB	B	B	MB	E
1979	R	MB	B	R	MB	B	E	B	MB	E	B	MB	B	B	R

Cuatro años de espera hacen de la Viña, Salceda.



Viña Salceda, S. A. El Ciego (Rioja Alavesa) España.

**MEDALLA DE ORO
EN LA I OLIMPIADA
DEL VINO ESPAÑOL.**



Bodegas Beronia, S.A.
Ollauri-Rioja