

Variedades	Diámetros de los trozos de caña	Número de nudos por metro lineal	Peso de un metro lineal
Caña Brasil.....	36 milimts.	9	1 k 274
Caña India.....	40 »	10	1 » 410
Caña Rayada....	38 »	10	1 » 465
Caña Honduras	Superior 37 » Inferior 35 »	9	1 » 278
Caña Morada.....	Superior 35 » Inferior 27 »	13	1 » 093
Caña Sumatra. ...	35 »	11	1 » 398

JUAN PUIG Y NATTINO.

Bodegas Cooperativas

He pensado que nada mejor podría hacerse en estos momentos de verdadera crisis vitícola, sentida el año pasado con mayor intensidad que en años anteriores, crisis que se notó ya en el año 96 cuando la investigación sobre agricultura y ganadería de la Cámara de Diputados de la Nación, que abogar porque en las regiones vitícolas de toda la República se fomenten y se instalen las sociedades cooperativas de viticultura y enología, en una palabra, las bodegas cooperativas.

¿Qué beneficios se obtendrían? En primer lugar, sometida la elaboración del vino de una región á un mismo director técnico con uvas de la misma clase—se obtendría un tipo uniforme de vino, fermentación racionalmente dirigida, se salvarían en las regiones cálidas los inconvenientes de las altas temperaturas, ya porque se uniformarían las vasos vinarias de fermentación, ya porque la cooperación permitiría adquirir refrigerantes que aisladamente, por su alto precio, pocos ó ninguno tiene.

Ese mismo vino estaría sometido á idénticos ciudadanos. El director técnico distribuiría instrucciones á los cooperadores

y se podrá así con un enólogo atender y salvar todas las necesidades científicas de una región.

La pasteurización que asegura la conservación de los vinos podría realizarse en la bodega cooperativa social, y también en la bodega de cada uno de los asociados. Uno ó más pasteurizadores pueden ser adquiridos fácilmente por la sociedad, no así por los bodegueros aisladamente.

Se sabe cuánta ignorancia reina en enología y por consiguiente está justificado que en esta industria ocupe su lugar todo lo que tiene de científico. Sin esto nada podrá hacerse, y la solución de la crisis no se encontraría sin una catástrofe de la que tal vez no se salvarían ni los grandes capitales. Podría pronosticarse que no quedaría piedra sobre piedra.

Pueden recorrerse las páginas de Rocquigny (1) y se verá cuánto beneficio han reportado estas asociaciones en las regiones vitícolas francesas.

Economía en la compra de abono, economía en la compra de material y útiles de bodega, en el material de curación y también en la compra de plantas, por haber realizado la instalación de viveros cooperativos, ahorrando anualmente de 3 á 4.000 francos netos los viticultores de Belleville-sur-Soâne. Otros sindicatos son los intermediarios en la compra de vides para la reconstrucción de viñedos.

Han sido los sindicatos agrícolas los que han fomentado las instalaciones de campos de experimentos y estaciones enológicas como la de Gard. No todo debe esperarse del Estado.

Si pasamos ahora á una cuestión económica fundamental, la enorme deuda de (\$ 30.000.000) *treinta millones* que gravita sobre esta industria, cuyo capital seguramente puede calcularse en *cinquenta millones*, vemos que se requiere una buena parte de los beneficios, si los hay, para atender la deuda.

Se justifica doblemente, pués, la cooperación para ahorrar gastos, mano de obra y producir mejor á fin de obtener el máximum de beneficio.

Es por esto que he creído conveniente y á la vez oportuno traducir el folleto de mi colega Tallavignes. Esta clase de cooperación no podría ser tratada de mejor manera que como él lo hace.

Son mis deseos que caigan estas ideas en tierra fértil. Que nuestros ingenieros agrónomos ocupen el lugar que

les corresponde por derecho y por ciencia, y que los propietarios de viñedos y de bodegas, libres de prejuicios y con el altruismo de las nuevas ideas, unidos, realicen lo que aisladamente no podrán obtener jamás.

ANTONIO TROISE.

LAS BODEGAS COOPERATIVAS

CH. TALLAVIGNES.—Ingeniero agrónomo.—Director de la Escuela de Agricultura de Ondes, (Alta Garona).—(*Traducción de* ANTONIO TROISE, Ingeniero agrónomo.—Profesor en la Facultad de Agronomía y Veterinaria).

Las primeras bodegas cooperativas parecen haber sido creadas en Alemania. Según Kehrig habrían tomado nacimiento en el valle de Ahr en 1869 para, de allí, invadir rápidamente los valles de la Moeselle, de Wurtemberg, el gran ducado de Bade. Se contarían allí actualmente, una treintena de bodegas cooperativas.

En Italia una las de primeras bodegas cooperativas ha sido la de Sondrio, que fundada en 1872 funcionaba en 1874. Pero el incremento de este género de instituciones data sobre todo desde la época en que las relaciones comerciales entre Francia é Italia fueron casi interrumpidas. En este instante la viticultura italiana sufrió un momentáneo abandono: la salida de sus productos sobre el mercado francés procuraba al viticultor italiano bastantes beneficios—porque los precios se mantenían elevados —y en todas partes la viña ganaba terreno sobre los otros cultivos. La prosperidad de la viticultura italiana era á expensas del abandono de la viticultura francesa arruinada por la filoxera.

Cuando los italianos han visto cerrarse rápidamente las puertas de nuestro mercado, los viticultores, en el marasmo, buscaron en los otros mercados de Europa y de América la salida tan ventajosa que antes encontraban en Francia. Los primeros resultados enorgullecieron á los italianos, pero los sinsabores posteriores demostraron que la crisis no podía ser solucionada con facilidad. La Francia, gran consumidora de vino, en frente á la penuria de sus propias cosechas, se había mostrado accesible no obstante las cualidades tan diversas de los productos de la Península. Hábiles en el arte de los cortes, nuestros negociantes, sabían sacar un maravilloso partido de la variada naturaleza de los vinos italianos. No

fué lo mismo sobre los mercados que Italia contaba conquistar rápidamente (Alemania, Suiza, Austria, etc).

Allá se quejaban grandemente por la diversidad, la desigualdad, la mala conservación de los vinos italianos. El gobierno de Roma se inquietaba por el porvenir de la exportación y tomó numerosas medidas para poner á los vinos italianos al abrigo de los reproches que parecían dirigirse sobre todo á la mala confección del vino en Italia. Creó escuelas de enología, agentes enotécnicos, estaciones enológicas, museos, depósitos de muestras, almacenes ó depósitos reales en Viena, Budapest, Trieste, y llevó todas sus fuerzas á la multiplicación de las *bodegas cooperativas*. En 1882 el gobierno italiano instituyó un concurso entre bodegas cooperativas. Se distribuyeron 15.000 francos. Un segundo concurso con 4000 francos de premio tuvo lugar en 1887; un tercero con 13.000 francos de premio en 1890; en fin, en 1895, un cuarto concurso ha tenido lugar en Casalmoferrato.

El objeto de las *cantine sociali* ó bodegas cooperativas es el de permitir, agrupando los productos, dar al consumo vinos obtenidos con menos gastos y, no obstante, mejor hechos, representando un tipo uniforme y constante.

La bodega cooperativa no es, en suma, más que un *frutero* (*) vitícola. Todo el mundo sabe en qué consiste un frutero pastoral del Jura ó de los Pirineos. El propietario que no posee más que algunas vacas no puede disponer ni de bastante leche ni de una instalación suficiente para la buena fabricación de manteca ó queso. El agrupamiento de pequeños propietarios constituye una asociación pastoral que lleva el nombre de *frutero* y además si es de manteca ó de queso. Cada asociado aporta al frutero su leche: ésta es transformada en productos comerciables y los beneficios son divididos entre los asociados en prorratio á la leche aportada.

Al frutero vitícola, á la bodega cooperativa, los asociados aportan sus uvas y los beneficios son divididos entre los viticultores en prorratio á los frutos aportados.

La organización de los fruteros pastorales se aplica, luego, casi enteramente á las bodegas cooperativas y los resultados de los primeros puede permitir asegurar los crecientes resultados de las segundas.

(*) Toma el nombre de *frutière* el lugar donde se acumulan ó se elaboran productos agrícolas. Tuvo su origen en el siglo XIII, en las montañas suizas, para fabricar en común el queso Gruyère. Hoy se ha generalizado. (Nota del T.)

Las bodegas cooperativas funcionan, por otra parte, sobre un número bastante grande de puntos para que, desde hoy se las pueda juzgar como que faltan estas asociaciones.

Además de las 30 bodegas cooperativas alemanas de las cuales hemos hablado, hay muchas *cantine sociali* italianas. Será suficiente mencionar algunas: ante todo, la primera bodega cooperativa de Italia, establecida en Sondrio con el nombre de Sociedad enológica valtelinesa. Su capital social fué fijado en 400.000 francos dividido en acciones de 125. Este capital hoy en día se ha acrecentado mucho. En 1885 (1) el abogado Hipólito Pestellini organizó una bodega en Baño Rapoli (Toscana). Los comienzos de esta bodega fueron modestos; Pestellini reunió en su alrededor algunos viticultores de buena voluntad; prosperando el negocio, la bodega cooperativa fué definitivamente constituída en 1888 con 22 asociados. En 1890, 30 propietarios de Olegio, en Novara, se unieron á iniciativa de Balsari. Se puede citar aún: la Sociedad vitícola y vinícola de los propietarios de Verona; bodega cooperativa de Cittá di Castello, de Barleta, de Bolonia; la Sociedad de viticultores de Pecetto Torinesa; la Unión Cooperativa de Milan; la Sociedad vitícola y vinícola de Grezzana; la bodega cooperativa de Génova; la Sociedad enológica de Scandiano; la de Servigliano; la Unión enológica de Ripatransone; la de Brindis; la Sociedad vinícola de Salerno; las bodegas cooperativas muy recientemente organizadas de Barbaresco (Piamonte) y de Turin (cantina sociale piemontese), etc.

La importancia de estas asociaciones es, por otra parte, muy variable. Mientras que algunas no producen más que doscientos ó trescientos hectólitros de vino, otras llegan á una producción de cinco y seis mil hectólitros (Ripatransone, Brindis).

Algunas de estas asociaciones han creado asimismo en diversas ciudades almacenes directos de venta (depósitos en Pádua, Udine, Venecia, de la bodega cooperativa de Stra).

Las ventajas de las bodegas cooperativas son evidentes.

Iguales todas las cosas, por otra parte, la misma cepa, sobre el mismo suelo, en la misma exposición, da un producto muy diferente y de valor muy desigual, según que la vinificación haya sido bien ó mal conducida, que sea efectuada en buenos ó malos vasos vinarios: la conservación del vino dependerá también de los cuidados más ó menos perfectos que le hayan sido dados. Para hacer un buen vino es menester una buena bodega munida de excelentes tone-

(1) V. Pierrucetti.

les, filtros, pastORIZADORES, refrigerantes, prensas perfeccionadas, numerosas y rápidas, siendo todas poderosas. Es menester también tener conocimientos completos de enología. De todo esto, el pequeño y mediano propietario no tienen nada. La bodega cooperativa, agrupando todas las fuerzas y todos los recursos, permite obtenerlo.

En segundo lugar, sin relacionar á la unificación del vino la importancia que se está obligado á darle en Italia, sería ciertamente ventajoso, para responder á las necesidades del comercio y del consumo, tener en cada pueblo un tipo de vino bastante uniforme y bastante constante. Este desideratum no puede ser realizado al más alto grado más que por las bodegas cooperativas, las cuales por medio de uvas de cualidades diferentes dan un vino único, mediano.

La economía resultante de las bodegas cooperativas es muy considerable. Pensad un instante en el capital enorme que la viticultura meridional, en particular, ha consagrado á la construcción de bodegas y sótanos. Cada propietario tiene su bodega. Hay pueblos del Languedoc y del Ruisillon en los que la superficie edificada para almacenes es más grande que la superficie reservada á los alojamientos. Cada uno tiene su prensa y su bomba para vino. Cuánto dinero ahorrado si los propietarios se hubiesen agrupado para tener una ó dos bodegas con un útil único. Economía de gastos primero en el establecimiento, economía de tiempo y por consiguiente de dinero en las manipulaciones. En lugar de bombas, grúas, prensas, movidas á brazo, todos los útiles puestos en movimiento por motores poderosos y económicos; de ahí, disminución en el precio de venta del vino y por consiguiente beneficios más fáciles á realizar en su venta.

En los malos años, cuando por circunstancias climatéricas, flájelos criptogámicos y otros, la vinificación es particularmente delicada, teniéndose entonces necesidad de recurrir á especiales aparatos, tales como pastORIZADORES, filtros, refrigerantes, la calidad del vino de pequeños y medianos propietarios deja que desear por falta de estos útiles onerosos, y el gasto, por el contrario, sería débil repartido sobre todos los asociados.

Pero hay otro servicio que puede prestar la bodega cooperativa. Después de cada cosecha, algunas veces antes, asistimos á un triste espectáculo: un buen número de viticultores tienen sus recursos pecuniarios agotados; para hacer frente á sus necesidades, para poder, á menudo, continuar los trabajos de su explotación, estos viticultores están obli-

gados á vender rápidamente sus cosechas; las uvas están á veces en las plantas aún y perterecen ya al negociante quien, naturalmente, especula sobre la triste situación del viticultor empeñado. Apenas las uvas están en los toneles cuando los grandes mercados de vinos de Narbona, Montpellier, Béziers, Nimes, están llenos de propietarios que llevan muestras de vinos y apurados por el hambre, no tienen reposo sino cuando han encontrado por fin un comprador benévolo.

El gran propietario, si está en la misma situación, encuentra crédito y puede esperar; pero el pequeño y el mediano propietario no pueden escapar á la necesidad de vender, lo más pronto posible, cualquiera sea el precio: de ahí una flojedad natural en los precios. Los pequeños y medianos viticultores no pueden defender sus mercaderías; en vano escuchan voces autorizadas aconsejándolos esperar una alza próxima y cierta: es menester vender.

Para remediar esta situación enojosa y conocida por todos ¿se podrán crear *bancas de crédito agrícola*? (*) Al ver el poco progreso que en Francia ha hecho el crédito agrícola es permitido dudar. Es que en suma no hay dos créditos, el uno comercial y el otro agrícola: hay CRÉDITO; este crédito que le es rehusado al pequeño viticultor, le será suficientemente acordado á las asociaciones más poderosas, á la bodega cooperativa.

La bodega cooperativa, gracias á este crédito podrá dar al propietario necesitado los anticipos inmediatamente indispensables, y el Consejo de administración de esta bodega podrá vender en momento propicio para realizar el máximo de beneficios.

Si la bodega cooperativa es importante, podrá, para obtener una salida más fácil y más ventajosa de su vino, abocarse directamente, con las grandes sociedades cooperativas de consumo que buscan los vinos uniformes, con los grandes negociantes de Bercy ó de Lyon; podrá asimismo crear, como ciertas bodegas italianas de las cuales hemos hablado, almacenes en los grandes centros.

Otra ventaja de las bodegas cooperativas es la de que entre los asociados se formará forzosamente una aproximación moral y una emulación cierta para el buen cultivo y la buena elección de las cepas.

* Podemos afirmar que aquí no existe el *crédito agrícola*, el cual no debe confundirse con el *crédito territorial*. Una ojeada general hecha á las constituciones bancarias ó á sus organizaciones, revelan suficientemente la ausencia completa del crédito agrícola en el país. La pregunta es, pues, muy pertinente aún aquí mismo. (N. del T.)

Aquel á quien la confianza de los asociados le hayan investido de las funciones de director técnico, sea propietario ó agente especial, no limitará sus consejos á la práctica de la vinificación: indicará igualmente á sus asociados, á menudo con su propio ejemplo, cuáles son las mejoras que se deben aportar á la preparación del suelo, al abono, á la poda, á los tratamientos de invierno y de verano contra las enfermedades; la asociación en la bodega, acarreará una especie de asociación en los campos y facilitará, por ejemplo, singularmente la creación de los sindicatos para las nubes artificiales contra las heladas primaverales.

Conviene entre tanto examinar la organización misma de las *cantinas sociales* (*cantine sociali*), su instalación, puesta en marcha, funcionamiento.

Las bodegas cooperativas son ó serán de organización variada según las localidades, según también las personas, que toman la iniciativa. No existirá *tipo* fijo de bodega cooperativa; el objeto y los medios pueden combinarse de múltiples maneras.

Siempre ciertas reglas generales parecen resaltar en el funcionamiento de las bodegas cooperativas ya fundadas.

Los viticultores que tienen evidentemente el mayor interés en agruparse son los pequeños y medianos propietarios; el muy pequeño agricultor que no cosecha más que la provisión de vino que le es necesaria, aún no se ha afiliado á la bodega cooperativa. Su vino será seguramente menos bien hecho en su casa, pero como no lo destina á la venta, tiene por esto menos importancia. El gran propietario que posee recursos necesarios para tener un buen sótano y todos los útiles de vinificación no tendrá al aportar sus uvas á la cooperativa, más que el deseo de ser útil á sus conciudadanos y facilitarles á menudo la puesta en marcha de la asociación.

Las bodegas cooperativas, todas las obras cooperativas, por otra parte, sindicatos, etc., no prosperan si ellas no son dirigidas sea por un hombre, sea por un consejo, dotado de actividad, de inteligencia y sobre todo de amor á la obra comun. No es imposible encontrar esto en muchos pueblos vitícolas. Pertenecerá á los viticultores más ilustrados que sus vecinos tomar la iniciativa de una creación cooperativa que dará, por poco bien llevada que sea, seguros beneficios.

La bodega cooperativa podrá ser instalada de muchas maneras: en un caso no existirá aún sótano conveniente: se deberá entonces constituir un capital social por medio

de acciones que serán amortizadas en lo sucesivo. En otro caso, y será lo más frecuente, muchos asociados poseerán edificios, cubas, instrumentos. Para los comienzos de la bodega cooperativa se podrá utilizar este estado de cosas, sea comprando por medio de acciones rescatables, sea, y esto nos parece preferible, tomar prestado de los propietarios mediante un alquiler.

En la mayor parte de los casos, será necesario constituir un capital social para permitir satisfacer los gastos de las primeras instalaciones y adquisiciones indispensables. Después, por medio de ligeras retenciones sobre los beneficios, se acrecentará poco á poco el fondo social y se llegará bien pronto á mejorar las condiciones de la vinificación.

En la bodega social de Bagno, en Rapoli, cada asociado debe una jornada de trabajo (especie de prestación) para la preparación de los vasos vinarios, las manipulaciones diversas del vino. Estas jornadas alivian las cargas de la asociación, sin ser una imposición pesada para cada uno de los asociados.

En otras bodegas cooperativas cada asociado debe dar los recipientes necesarios para alojar su parte de vino.

Algunas bodegas prefieren, en lugar de emitir acciones y de inmovilizar así los capitales un cierto tiempo, pedir crédito á los bancos.

Repetiremos: no se sabrían dar reglas absolutamente fijas para la primera instalación. Esto depende del estado de la viticultura, del lugar y de la situación de los asociados.

La administración de las bodegas cooperativas comprende generalmente:

1º El grupo general de asociados reunidos en asamblea general, variando el número y la fecha;

2º Un consejo de administración elegido por la asamblea general de asociados;

3º Un presidente de este consejo designado ya sea por el consejo mismo, ya por la asamblea general de asociados;

4º Un gerente técnico en caso de que el presidente no pueda personalmente acumular las dos funciones.

Los asociados tienen cada uno voz deliberativa en las asambleas, cualquiera sea el número de acciones que poseen ó bien tienen tantos votos como acciones.

Las funciones del consejo de administración son, lo más á menudo, gratuitas: algunas veces son retribuidas, pero casi

nunca esta retribución pasa de los gastos adelantados por los miembros del consejo en interés de la gestión de la sociedad.

En cuanto al gerente técnico siempre es retribuido. En Italia es comunmente un agente enotécnico, salido de escuelas especiales de enología y de una capacidad reconocida, de una autoridad aceptada por todos los asociados. En ciertas bodegas cooperativas recibe, además de un sueldo fijo, una parte de los beneficios, pero es también pecuniariamente responsable de las pérdidas causadas por vinos averiados cuando la avería ha podido ser evitada por mejores cuidados sea en la vinificación, sea en la conservación del vino hecho.

Fuera de la asociación, la bodega cooperativa designa comunmente peritos para fijar el precio de compra de la uva, ó ya para recibir la vendimia; estos peritos son elegidos por la asamblea general ó designados por el consejo de la administración.

El presidente del consejo es el representante de la asociación. En Francia, donde no se tienen escuelas de enología, donde á penas se instalan estaciones enológicas, no se podrá á menudo recurrir á agentes especiales de vinificación. Lo más simple será tener un buen maestro de bodega y elegir como director de la sociedad á aquel de los asociados que parezca dar las mayores garantías por los conocimientos técnicos.

La administración de la bodega cooperativa estando regularmente constituida, y preparada la bodega, ¿cómo funcionará la institución? Después de haber examinado los diversos modos de proceder adoptados en Italia, he aquí, á nuestro humilde modo de ver, la mejor marcha á seguir.

Hemos dicho que el Presidente ó el agente técnico deben tener la confianza absoluta de los asociados. Esto es indispensable, porque es este agente ó este presidente que deberá reglamentar, por así decirlo, toda la marcha de la empresa. Hasta el momento de la vendimia cada asociado conserva su libertad de acción; pero entonces, en el interés general, el jefe de la asociación debe intervenir. Es él quien debe fijar el momento y orden de las vendimias. El antiguo *bando de las vendimias* no tiene solamente por objeto permitir guardar más facilmente los racimos en las plantas, sino á menudo también salvaguardar la reputación de ciertos viñedos que hubieran podido ser despreciados por una vendimia demasiado temprana ó demasiado tardía. Uno de los principales objetos de la bodega cooperativa

siendo el de hacer el mejor vino posible, es indispensable que los asociados se adhieran á las instrucciones del jefe elegido por ellos; por otra parte, y es una laguna en algunos estatutos de bodegas cooperativas italianas, conviene reglamentar el aporte de uvas, sino sucedería que vendimiando á la vez, todos los asociados, las manipulaciones no podrían hacerse en la bodega en buenas condiciones.

La mejor organización nos parecería ser esta: todos los asociados prestarían á la asociación, con tarifas fijadas, yuntas y útiles necesarios; una sola banda de vendimiadores recorrería los viñedos de diversos asociados en el orden indicado por el jefe. Si siempre deseasen los asociados recoger y aportar las uvas ellos mismos, el jefe de la bodega les designará los días de vendimia y recepción de la uva; pero desde el punto de vista de la economía habría ventaja probablemente en agrupar, igualmente para la vendimia, todas las fuerzas de la asociación.

Arreglado este punto, hay otra cuestión más delicada á resolver: la evaluación del aporte de cada asociado á la bodega cooperativa.

Los asociados aportan las uvas, ó bien éstas llegan á la bodega recolectas por la asociación. Estas uvas pueden ser de naturaleza diferente, pero nunca lo serán sin embargo de una manera diferente muy considerable en la mayor parte de los casos, pues en cada paraje se conoce bastante bien la composición de los viñedos de cada uno, y habrá sido posible no admitir en la cooperación los viticultores que no tienen más que malas cepas ó caldos muy inferiores.

A veces, por lo tanto, en el mismo interés de la vinificación, podrá ser útil recibir en la bodega cooperativa uvas de naturaleza variada; pero casi siempre estas uvas de naturaleza diversas y por consiguiente de valores diferentes presentan entre ellas diferencias proporcionales en el grado alcohólico del vino que hacen obtener: es esta base que se tomará para la evaluación del precio relativo á dar á las uvas.

Esto no es una dificultad práctica muy grande; cuando los productores del norte aportan sus remolachas á los ingenios ó á las destilerías perciben un precio basado sobre el peso multiplicado por un coeficiente proporcionado al grado sacarimétrico de las remolachas. Lo mismo es para las uvas.

He aquí, por otra parte, como se opera en las bodegas cooperativas italianas. Se establece un grado glucométrico

mediano y se clasifican en seguida las uvas sea de grado en grado, sea de medio en medio grado por encima ó por debajo del grado medio; se tiene así una primera escala. Según el precio mediano de venta de uvas sobre los mercados vecinos, después de todo un conjunto de consideraciones sacadas sea de la cosecha del país, sea de las enseñanzas comerciales, el jefe de la bodega cooperativa fija un precio para las uvas de grado glucométrico mediano; siguiendo después reglas variables, pero fijadas para cada bodega, se disminuye ó se aumenta este precio sea de 50 céntimos, sea de 1 franco por grado ó medio grado inferior ó superior al grado medio.

En otras bodegas (1) se da el precio medio fijado por la bodega social á todas las uvas que den cierto grado glucométrico Baumé; se aumenta dos francos por quintal al valor de las uvas que den dos grados más; por arriba ó por debajo de cierto grado, la mejora ó la disminución es progresiva. Ejemplo: si la mediana adoptada es de 10° glucométrico Baumé, la uva de 12° se pagará 2 francos más; la uva de 13° se pagará 5 francos más; la uva de 14°, 8 francos más que la de 10°.

En otras, en fin, se opera como sigue (2): supongamos que el precio máximo sea dado á las uvas que marquen 21° glucómetro y el precio mínimo á las uvas que marquen 13°, se divide el valor comprendido entre los dos precios extremos por el número de grados comprendidos entre los dos grados extremos y se tiene así una escala de precio para cada grado de las uvas.

En la bodega cooperativa de Bagno — en Rapoli (3) — se toman, sobre cada uno de los diversos lotes de vendimias diferentes, 50 kilogramos de uva que se transforma en vino; muestras de estos vinos se someten á peritos que los clasifican y estiman.

En la mayor parte de las bodegas el presidente tiene el derecho de rechazar ó de pagar á precio más inferior que el dado por el grado de las uvas provenientes de viñas atacadas de mildio ó granizo.

Siendo avaloradas las uvas, no hay más que hacer el vino, venderlo y partir en seguida los beneficios. La bodega

(1) FERRARIS—*Disegno di statuto per associazioni enologiche cooperative.*

(2) PROF. PUSCHI—*Progetto di statuto de una cantina sociale cooperativa (Gattinara).*

(3) AVOCATO HIPOLITO PESTELLINI—*Lettere á Pierruccetti.*

cooperativa misma ó, si ella no tiene fondo social, el banquero de la bodega, puede desde ese momento, asegurados los gastos, hacer anticipos á los viticultores necesitados. Algunas bodegas fijan en la mitad del valor de las uvas los anticipos que puedan ser acordados. A medida que haya ventas, nuevos anticipos pueden ser distribuidos; cerrado el ejercicio, la bodega divide los beneficios, entre todos los asociados sin hacer reserva, ó bien después de extraer una prudente reserva para el fondo social.

Ciertas bodegas, después de deducir los gastos generales, amortización del capital empleado en la construcción de edificios y adquisición de vasos vinarios é instrumentos (amortización calculada á razón del 5 % del valor primitivo), reparten el exceso de los beneficios de la manera siguiente (1):

- 10 % al consejo de administración.
- 5 % al agente técnico y á los empleados.
- 10 % á los asociados productores, en prorratio, con la parte aportada á la asociación.
- 75 % á los asociados accionistas y á los asociados productores en proporción de las acciones y aporte de uvas.

Preferimos, como Puschi (2) que cada asociado reciba exactamente la parte de beneficio proporcional á la materia prima aportada por él á la bodega cooperativa.

Si hay acciones emitidas en el origen se comenzará por extraer una cierta cantidad para su interés y amortización.

La variedad de situaciones se opone á que se pueda dar un reglamento único á todas las bodegas cooperativas que pudieran fundarse; pero á título de enseñanza vamos á dar el modelo de estatuto que ha sido estudiado por la Sociedad de enotécnicos italianos y aprobado por ella. Este modelo ha sido publicado ultimamente en la *Italia enologica*, órgano del círculo enófilo italiano.

(1) R. PINI—*Disegno di statuto sociale per una unione vinicola.*

(2) VITTORIO PUSCHI—*Sunto delle conferenze sulle cantine sociali di Novara.*

PROYECTO DE ESTATUTO TIPO PARA LAS BODEGAS
COOPERATIVAS (1)

I.—CONSTITUCIÓN, ASIENTO, OBJETO DE LA SOCIEDAD

Artículo 1º — Bajo el nombre de Bodega Cooperativa (Cantina sociale) de..... se ha constituido una sociedad anónima para la elaboración racional del vino con uvas de los asociados (ó aquellas que la administración encuentre oportuno comprar á tercero), con el objeto de mejorar la vinificación y crear un número restringido de tipos de vinos de caracteres distintos y constantes, aptos para satisfacer las exigencias del consumo interior y las necesidades del extranjero.

Art. 2º—Para mejor alcanzar el objeto precitado, la sociedad, se propone vigilar y perfeccionar el cultivo de la vid y establecer un campo de experiencias en donde se podrá estudiar la adaptación de las vides á los suelos y precaverse contra perjuicios eventuales de la filóxera.

Se proveerá, además, para la destilación de los marcos de las vendimias de asociados.

Art. 3º—La sociedad tiene su asiento en..... Pueden formar parte todos los productores de uvas del distrito de..... que adhiriéndose á los presentes estatutos fuesen aceptados por la asamblea de asociados y no pertenezcan á ninguna otra sociedad que tuviese el mismo objeto que ésta.

Art. 4º—Los asociados son ó *efectivos* ó *agregados*. Los primeros se comprometen á dar el vino durante 10 años; los segundos contraen compromisos anuales.

II.—CAPITAL SOCIAL

Artículo 5º—La sociedad se constituye con un capital de.... dividido en acciones nominales de.....subscritas por los asociados efectivos.

Art. 6º—El patrimonio social estará constituido por todos los ingresos provenientes de subvenciones ó especulaciones

(1) Schema di statuto tipo per le Cantine sociali.—Galante, in *Italia enologica*, 1895.

extraordinarias. Los asociados no tendrán ningún derecho sobre este patrimonio que será empleado por entero en la mejora de los procedimientos de vinificación.

III.—RECEPCION Y AVALUO DE LAS UVAS

Art. 7º—La vendimia y recepción de las uvas se efectuarán en los días indicados por el director técnico.

Art. 8º—El valor de las uvas será establecido por una persona agena á la sociedad, según su grado glucométrico comprobado al glucómetro de.....y sobre los precios del mercado de..... teniendo en cuenta su estado y calidad.

El valor máximo se atribuirá á las uvas que tengan el grado más alto, á condición de que el lote de esas uvas no sea inferior á 30 quintales. El valor mínimo se le dará á las uvas del grado más bajo, siempre para la misma cantidad.

El precio medio se dará á los grados intermedios entre los dos extremos.

Para todo medio grado intermedio entre el máximo y el grado medio, se dará un valor correspondiente á la diferencia de los dos precios divididos por el número de medios grados comprendidos entre el grado máximo y el grado medio.

Se procederá de la misma manera para las uvas cuyo grado esté comprendido entre el grado medio y el grado máximo.

Art. 9º—El director técnico determinará el grado glucométrico de las uvas y dará sus consejos para la utilización de las cargas aportadas.

Art. 10.—En caso de desavenencia por uvas de deshecho, granizadas ó con mildio se podrá recurrir al arbitraje de un tercero.

En todos los otros casos, el veredicto es inapelable.

IV.—REPARTICIÓN DE INGRESOS

Art. 11.—Los beneficios anuales serán ante todo divididos entre los asociados efectivos y agregados en prorrata al valor de las uvas aportadas por cada uno de ellos.

Después de deducir la cuarta parte de éstos últimos, el resto será repartido como sigue: (*)

(*) Nos parece más equitativa la repartición indicada por R. Pini, quien deduce una parte para personal.—(N. del T).

- a) 20 % al fondo de reserva.
- b) 30 % á los accionistas.

V.—REPRESENTACIÓN SOCIAL

Art. 12. Los órganos de la sociedad son:

- a) El consejo de administración;
- b) El gerente;
- c) El director técnico.

Art. 13.—El consejo de administración se compondrá de asociados efectivos que eligen entre ellos al presidente del consejo y al gerente.

El presidente tiene la representación legal de la sociedad en cualquiera circunstancia que sea.

Art. 14.—El consejo de administración nombra el director técnico y el personal de servicio con facultad para despedirlo; determina sus emolumentos y fija el porcentaje sobre los beneficios acordados al personal retribuido.

Art. 15.—El consejo será convocado por el presidente cuando menos una vez por mes. Delibera por la mayoría con la mitad más uno de los votos. En caso de empate el presidente dispone de dos votos. Cada asociado dispone de un solo voto cualquiera sea el número de las acciones que posea.

El consejero más joven llenará las funciones de secretario.

Art. 16.—En caso de urgencia y si fuera imposible reunir el consejo entero, el presidente, el gerente y otros dos consejeros, de acuerdo con el director técnico, tendrán facultad para tomar las decisiones necesarias.

Art. 17.—El consejo de administración nombra de su seno tres verificadores.

Art. 18.—Todos los cargos son bienales y pueden dar lugar á la reelección.

Art. 19.—El gerente se encargará de llevar la contabilidad y la caja, hará los pagos después de las decisiones de los asociados y, sobre su propia iniciativa, en caso de urgencia, hasta la suma de

Tomará parte, con voz consultiva, en las reuniones del consejo de administración. Entregará sus cuentas en cualquier pedido y obligatoriamente á fin de cada ejercicio que comienza el 1º de Julio.

El gerente procederá también en los mercados, y ventas inferiores á..... litros y en tal caso deberá prevenirlo al consejo de administración.

El cargo es gratuito con derecho al simple reembolso de sus gastos.

Art. 20.—La dirección de la sociedad será confiada á un agente enotécnico. Este agente recibirá un sueldo y podrá ser interesado en los beneficios.

Art. 21.—El director técnico tiene el deber y el derecho de rechazar las uvas que no respondan, por su calidad y su madurez, al objeto de la sociedad. Es responsable de la fabricación y conservación de los vinos en el límite de lo posible y teniendo en cuenta los medios puestos á su disposición.

Art. 22.—El director técnico toma parte en todas las asambleas con voz consultiva.

VI.—DEBERES Y DERECHOS DE LOS ASOCIADOS

1º Asociados efectivos

Art. 23.—Cada asociado aportará todos los años, por su cuenta, en los locales de la sociedad, las uvas conforme á la calidad establecida y en las proporciones fijadas cada año por el consejo de administración, de acuerdo con el director técnico, basadas estas proporciones sobre el número de acciones suscritas.

Art. 24.—La sociedad tomará la iniciativa de cooperar al buen resultado de la empresa, haciendo aportar las uvas en las mejores condiciones de calidad y madurez.

Art. 25.—Asumiendo el director técnico la responsabilidad de la conservación del vino, los asociados deben aceptar las reglas racionales y científicas establecidas por él en lo que respecta á la mejora de los vasos vinarios, locales y sistema de vinificación.

Art. 26.—Todo asociado que dispusiese de cubas é instrumentos en buen estado los aportará á la bodega cooperativa. Los principales asociados deberán dar, si fuere posible, las uvas por lo menos en razón á su aporte. Ellos tendrán á este respecto que percibir una parte de los fletes que será fijada por el consejo de administración.

Art. 27.—La asociación se obliga á conservar las cubas y otros útiles que fueren prestados y que permaneciesen en la propiedad de la sociedad, de los que responderá por pérdidas y averías.

Art. 28.—El asociado que desee dejar la sociedad al terminar el compromiso suscrito debe dar aviso á la administra-

ción con seis meses de antemano, declarando si quiere retirar los objetos que le pertenecieren.

Art. 29.—Los asociados deben procurar los obreros necesarios para todos los trabajos de la bodega social en proporción á la cantidad de uva aportada.

Serán pedidos por el capataz, en virtud de orden del director, llevándose cuanta exacta.

Art. 30.—Toda acción da derecho:

a) A la participación de los beneficios.

b) A la admisión á la asamblea y al voto.

Art. 31.—Con el concurso de la administración, todo asociado tiene derecho para hacer confeccionar un vino especial con uvas de méritos particulares; tiene, además, el derecho de servirse de los trabajos del director siempre que no resulte una pérdida para la cooperativa.

Art. 32.—Tres meses después de la vendimia, los asociados pueden obtener una parte del valor de las uvas aportadas á la sociedad. A este efecto el consejo podrá procurar anticipos hasta alcanzar un tercio de dicho valor, por intermedio del Banco de que hace el servicio de la caja.

2º Asociados agregados

Art. 33.—El número de asociados agregados se establecerá cada año en consejo de administración, ayudado por el director técnico.

Art. 34.—Para ser admitido en la sociedad como asociado agregado, es menester solicitarlo á la dirección, por la menos tres meses antes de la vendimia.

Art. 35.—Los agregados deben aportar á la sociedad la cantidad precisa de uvas que se hayan comprometido. Además, están sometidos á todas las reglas aplicadas á los asociados efectivos relativamente á la recepción, calidad y estado de las uvas.

Art. 36.—No tienen ningún derecho para intervenir en las asambleas ni de inmiscuirse por ningún motivo en los actos de la sociedad.

Art. 37.—Los asociados agregados participan de los beneficios y de las pérdidas del ejercicio en el cual hayan aportado uvas.

Dejan para la sociedad el 2 % por la confección del vino.

Art. 38.—En el cierre del balance, si queda vino sin vender, que no sea reconocido pertenecer á los asociados efec-

tivos exclusivamente, la bodega cooperativa podrá ó entregarlo á los asociados agregados en proporción á las uvas aportadas, ó bien retenerlo.

En uno y otro caso, el producto será estimado por una comisión compuesta de 3 miembros extraños á la sociedad.

Art. 39. Los productores que han formado parte de la sociedad durante uno ó muchos años tendrán la preferencia para el rango de admisión en la bodega cooperativa.

Art. 40.—Los asociados agregados podrán, en el momento de remitir las uvas, recibir la mitad del valor de sus uvas previa deducción del descuento.

VII.—DURACIÓN Y DISOLUCIÓN DE LA SOCIEDAD. SALIDA DE LOS ASOCIADOS

Art. 41.—La sociedad comenzará á tener vida legal desde el día de la publicación del acta constitutiva bajo las formas regulares y tendrá una duración de 20 años, salvo la facultad de la asamblea de prolongar por un tiempo igual ó diferente.

Art. 42.—La disolución de la sociedad deberá ser deliberada en consejo y aprobada por lo menos por los tres cuartos de sus miembros. Cuando ella se hubiese votado, se nombrarán los liquidadores extraños á la sociedad.

Art. 43.—El asociado que se retire tendrá derecho á la cuarta parte por el vino sin vender, parte que retirará un mes después del día en que hubiese cesado de ser asociado. La estimación se hará según la de la uva.

VIII.—DISPOSICIONES GENERALES

Art. 44.—Para todo aquello que no esté previsto en los presentes estatutos, se aplicarán las disposiciones de las leyes relativas á las sociedades civiles.

Art. 45.—El que se adhiera á la bodega cooperativa acepta por eso mismo estos estatutos y se compromete conforme á ellos.

Tales son los estatutos elaborados después de una observación ya larga de las bodegas cooperativas por los enólogos italianos. No los aprobamos en todos los términos. La distinción entre miembros asociados efectivos y miembros asociados agregados nos parece una fuente de compli-

caciones en instituciones en las cuales debe esforzarse en buscar la simplicidad.

La amortización del capital-acción no es bastante netamente inscripta; la repartición de los ingresos un poco obscuro. Pero hemos tenido que presentar de cualquier modo estos estatutos, en primer lugar puesto que han sido redactados por personas versadas en enología que han visto muy de cerca el funcionamiento de bodegas cooperativas en marcha, y también porque será fácil eliminar ó agregar lo que pareciere necesario.

La asociación se ha aclimatado en Francia con trabajo, y es este un gran perjuicio desde el punto de vista tanto morales como pecuniarios. Seremos muy felices sí, haciendo conocer instituciones que son ya y parecen aun resultar de día en día más florescipientes del otro lado del Rhin y los Alpes, pudiesemos dar á nuestros lectores la idea de crear entre nosotros las bodegas cooperativas. Pensamos que estas bodegas tendrán pleno resultado por pocos que fuesen los viticultores iniciadores, amigos de la viña y..... de su prójimo.

La Plata, Agosto 3 de 1904.

Cafeina y Tanino

CONTENIDOS EN EL CAFÉ, THÉ Y YERBA-MATE

Método para dosarlos

Los métodos hasta ahora empleados para el dosaje de la cafeina contenida en el café, thé y yerba-mate, (*Ilex Paraguayensis*) son la mayoría de ellos, confusos y de difícil realización. El más practicable de los métodos que conozco es el de Loch, á la vez que es de buen rendimiento, pero es algo caro por la mucha cantidad de cloroformo que es preciso gastar. Los otros son á mi juicio difíciles é inseguros.

Si para el dosaje de la cafeina he hallado en los textos métodos más ó menos aceptables, no puedo decir igual cosa para el dosaje de los taninos contenidos en las antedichas substancias.